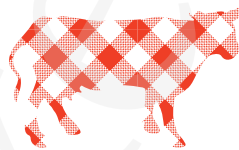


DIERENDONCK UNE FAMILLE DE BOUCHERS



Hendrik Dierendonck

Avec images par Kurt Stallaert

P E L C K M A N S

LE MANIFESTE DES DIERENDONCK	5
Vision.....	6
Artisanat.....	11
Terroir.....	14
Famille.....	19
INTRODUCTION	21
EN PROVENANCE DE L'ATELIER	31
Pâté grand-mère.....	36
Pâté en croûte.....	41
Tête pressée, à l'ancienne.....	46
Terrine de foie gras.....	49
Roulade de veau, avec une sauce à la cervelle.....	50
BONHOMIE QUOTIDIENNE	57
Saucisse fermière, à la mousseline de pommes de terre.....	73
Steak suisse.....	74
Carbonades flamandes à la bière et aux pommes.....	80
« Ragù » de saucisse de porc ménapien.....	83
Boulettes de viande hachée, à la sauce tomate.....	84
AMBIANCE DE WEEK-END	87
Foie à la diable sur toast au levain.....	96
Bavette mitonnée au vin rouge.....	99
Toast à la « 'nduja ».....	102
Côtes de porc laquées au « ginger ale ».....	105
Croque-monsieur de luxe.....	106
PLAT DU DIMANCHE	115
Pigeon avec des pommes de terre sautées et des petits pois.....	124
Steak au poivre.....	127
Parmentier de canard, aux pommes et épinards.....	128
Soupe de queue de bœuf.....	133
Gigot d'agneau avec des blinis et une vinaigrette à la tomate.....	134
Côtelette de porc ménapien, à la sauce Blackwell.....	137
Poulet fermier au citron et au thym.....	140
Rosbif avec des chicons et des croquettes.....	143
Côte à l'os « Oedslach » au barbecue.....	146
FÊTE DE FAMILLE	151
Bœuf Wellington.....	159
Dinde farcie.....	162
Faisan Fine Champagne avec des tartelettes pour gibier.....	171
Chou vert farci au haché de pintade.....	174
Vol-au-vent de luxe à la sauce mousseline et aux ris.....	177
NOURRITURE DE RUE (STREET FOOD)	181
« Porchetta ».....	196
Sandwich au pastrami avec du kimchi.....	199
Petit pain brioché au tartare de bavette.....	202
Pita d'épaule d'agneau, avec une sauce à l'ail relevée.....	205
Fricadelle spéciale.....	208
« Smash » burger « Let the beast go ! ».....	213





LE MANIFESTE DES DIERENDONCK

Vision	6
Terroir	11
Artisanat	14
Famille	19

VISION

« Dans quoi me suis-je lancé ? Je me le suis demandé tant de fois. Mais être boucher constitue ma raison de vivre. Quand je découpe la viande, j'imagine que je suis un sculpteur, face à un bloc de marbre. Il s'agit bel et bien d'un art. Mon métier est beau, mais tellement controversé. Chaque jour, je le remets en question, tout comme moi-même. Agissons-nous comme il faut ? Notre vision est-elle pure ? Travaillons-nous de manière suffisamment éthique ? Accordons-nous assez d'attention au bien-être animal ? Il existe une constante. Lors d'un entretien avec Yves Desmet, en 2011, j'ai dit, pour la première fois, qu'il faudrait manger moins de viande, mais de meilleure qualité. À l'époque, ces propos étaient encore très polémiques. Aujourd'hui, tout le monde les reprend (ou les détourne). La mise en pratique de ce principe reste difficile et s'apparente à un combat quotidien, semé d'embûches. Une situation bien différente de celle de mes parents, qui ont ouvert la boucherie Dierendonck en 1970. Aujourd'hui, je perpétue leur histoire, mais à une autre époque, qui présente de nouveaux obstacles. »

« Papa avait une petite boucherie, qui ne tournait à plein régime que six mois par an. En hiver, la moitié des réfrigérateurs étaient éteints. Une situation impensable, aujourd'hui. Quand on a une entreprise de construction, personne ne s'étonne qu'elle gagne en taille et en importance. Pour une boucherie artisanale, le sujet est plus sensible. J'entends parfois des gens dire que nous sommes devenus trop grands, mais nos valeurs sont omniprésentes : au niveau du service, de la connaissance des produits et de notre attitude envers les clients. Je pense avoir initié ma propre évolution, en alliant innovation et tradition. »

« Je suis ambitieux, mais extrêmement sensible aussi. Si l'éthique n'est pas respectée, je ne peux pas être serein. En tant que boucher, on s'aventure dans une zone grise. Avant de pouvoir vendre de la viande, un animal doit mourir. Ce sujet est évidemment délicat et les mentalités évoluent constamment. Ce qui me préoccupe plus que jamais, aujourd'hui, c'est le grand nombre de personnes qui ne mangent plus de viande. Il m'arrive de me demander si le métier de boucher n'est pas en train de disparaître. Je suis quelqu'un qui aime être apprécié, et je souffre d'être traité de 'tueur'. Notre profession est parfois présentée sous un jour négatif et cela m'affecte. Je le prends vraiment à cœur. La viande a toujours existé, mais jamais dans les proportions actuelles, avec tous les excès que l'on connaît. En tant que boucher, je me sens responsable : je pense avoir un rôle d'exemple à jouer. Voilà pourquoi je souhaite créer un centre de recherche et de développement. M'intéresser sérieusement aux émissions de CO₂ et aux dernières découvertes scientifiques. L'évolution et l'essor de notre boucherie et de nos ateliers me permettent aussi d'investir davantage dans d'autres projets, comme notre propre ferme ou la création d'une nouvelle race bovine, émettant moins de méthane. »









Leese exemplaar



ARTISANAT

« Selon moi, il est essentiel qu'une entreprise reste transparente. Notre nom est devenu un label, une marque. Notre charcuterie n'est plus préparée dans une petite ferme, mais dans une grande entreprise. Nous produisons à plus grande échelle. C'est peut-être moins romantique, mais l'essence de notre philosophie subsiste. Nous luttons, en permanence, pour préserver les anciennes techniques que nous avons toujours employées, et qui me sont si chères. Notre position éthique n'a en fait jamais changé. Nous sommes les mêmes personnes, qui poursuivent le même rêve, mais avec une nouvelle vision d'avenir. Le petit artisan boucher, travaillant seul, appartient de plus en plus au folklore. Avant, j'étais toujours le premier au boulot. Seul, pendant une heure et demie. C'était une forme de méditation. Aujourd'hui, cela arrive moins souvent, mais je sens que je dois retrouver plus de moments comme ceux-là. Je mène un combat perpétuel pour savoir comment développer mon entreprise, sans trahir mon savoir-faire. Cette pensée occupe mon esprit, chaque jour, et me réveille la nuit. Nous avons beaucoup plus d'employés qu'autrefois, mais c'est moi qui détermine la direction à prendre. Je n'arrête pas de penser aux vingt prochaines années et de me demander comment allons-nous faire. J'ai cinquante et un ans, à présent. Il est donc temps de réfléchir et de ralentir un peu le rythme. De rassembler toutes ses idées. Je remets toujours tout en question, en cherchant comment nous pouvons nous améliorer. »

« Lorsque j'arrive à l'atelier, au lever du jour, je regarde le personnel occupé à découper la viande. Parfois, ils ne coupent pas assez soigneusement, et une partie finit à la poubelle. Cela fend mon cœur de boucher. Il faut la découper plus minutieusement. Rien ne doit être gaspillé. Alors je me souviens de mon père, qui se tenait à mes côtés et ne cessait de me montrer comment m'améliorer. À quinze ans, j'apprenais, chaque jour, des leçons de vie. J'étais imprégné de sa vision et de sa philosophie. De la même manière qu'aujourd'hui je transmets mon savoir à mon fils, Fons. Mais on ne peut pas diriger une grande entreprise de cette façon. Je ne peux pas accompagner constamment tout le monde. Néanmoins, je veux que chacun prenne conscience du respect dû à l'animal qui a été abattu. Je continue d'expliquer chaque petit détail, dans l'espoir de communiquer ainsi ma propre passion. »

« Il m'arrive de rencontrer des collègues, lors d'un salon professionnel, qui me confient qu'ils ne veulent plus découper que du bœuf issu de races garantissant un rendement élevé. Ils ne veulent plus se donner la peine de travailler sur les morceaux plus complexes, qui requièrent plus de compétences. Je trouve cela dommage. Pour ma part, il ne se passe pas un instant sans que je ne désire apprendre. L'argent n'est pas tout. Nous voulons tous gagner notre vie, mais pour moi, la fierté du métier et la conscience éthique priment. Les grands ateliers industriels fonctionnent parfois comme une usine. Tout est calibré. Alors que nous, au contraire, voulons préserver, autant que possible, l'artisanat, le vrai travail manuel. Plus l'entreprise grandit, plus cela se révèle difficile, évidemment. C'est normal quand elle gagne en maturité. Nous devons donc réfléchir à l'avenir. Le mentorat joue un rôle important dans cette réflexion. On transmet des leçons de vie à son personnel. »





TERROIR

« L'évolution des mentalités fait de nous une cible facile, en tant que bouchers. La viande suscite l'émotion. Quatre-vingt-dix pour cent des gens disent qu'il faut en manger moins, pour cette raison. Mais je suis convaincu que les aliments transformés sont bien pires. L'industrie sucrière, par exemple, provoque des dégâts considérables. Faites attention. Si on regarde comment les porcs et les poulets sont élevés à grande échelle, c'est écœurant. Ce n'est pas ce que je défends. Évidemment, nous vivons en Europe, où tout évolue constamment. Le cheptel diminue parce que la législation l'impose. Pourtant, nous importons de la viande d'Amérique du Sud, où nous n'avons aucun contrôle sur les conditions d'élevage des animaux. L'un des plus grands défis des prochaines années sera la pénurie de viande belge. Dans notre pays, il devient de plus en plus difficile d'élever des bovins, car les terres sont trop chères. En Flandre, l'élevage porcin en plein air est interdit, mais permis en Wallonie. Je me demande toujours si nous ne passons pas d'un extrême à l'autre. J'ai un point de vue très personnel à ce sujet. Si nous voulons accroître à nouveau le cheptel, ou nous en occuper de manière appropriée, nous avons besoin d'une agriculture régénératrice. Dans cette optique, chaque élément compte : le bien-être animal, l'alimentation et le climat. »

« Récemment, je me suis rendu en Australie, où le produit *FeedLock* – des additifs mélangés à l'alimentation des bovins – est utilisé. Là-bas, tout le monde l'adore, parce qu'il rend la viande tendre. Personnellement, j'ai été déçu. Les animaux reçoivent trop de nourriture concentrée, afin qu'ils grossissent plus vite et retiennent l'eau. Quelle part de goût naturel reste-t-il alors dans cette viande ? Aux États-Unis, le bétail est souvent nourri avec du maïs. Cet aliment est également modifié, et une grande partie de la composante du terroir est ainsi perdue. J'aime les bovins qui peuvent simplement brouter dans les prairies : la composition et la saveur de leur viande sont totalement différentes. Beaucoup plus naturelles. Aujourd'hui, les gens sont habitués à une viande tendre et qui présente toujours le même goût, presque comme des chips Pringles. Mais il n'y a rien de mal à manger une viande un peu plus ferme, à la saveur complexe. Le problème réside dans le fait que cette viande s'avère beaucoup plus chère. N'est-ce pas un trop grand luxe ? Les gens pourront-ils encore l'acheter ? Parfois, je pense à créer ma propre ferme. C'est peut-être le seul moyen de garder un vrai contrôle. Ce métier possède une multitude de facettes qui me préoccupent. Je constitue le maillon d'une longue chaîne et j'essaie de faire ma part du mieux possible. »





Leesvoorbeeld

Leesexamplear







FAMILLE

« À dix-sept ans, je savais déjà que c'était la seule chose que je voulais faire. Aujourd'hui, j'ai un fils, qui effectue ses premiers pas, dans la profession de boucher. Il est encore tellement naïf et j'adore parler de l'avenir avec lui. Mon père et moi avons toujours été plus réservés. Fons, en revanche, est un moulin à paroles. J'ai gagné en aisance avec le temps. Mais lorsque je donne une présentation, je porte toujours mon tablier blanc de boucher. Je me sens alors rassuré. Quand Fons est au magasin, il discute avec tout le monde. Je crois qu'il a, davantage, la personnalité d'un chef de cuisine : ce sont souvent des profils au caractère plus affirmé. »

« L'entreprise Dierendonck commence peu à peu à se dissocier de ma personne. C'est étrange. Tous les clients ne savent plus qui je suis. Mais heureusement, j'ai pu transmettre mon inspiration et ma passion à énormément de gens. Sinon, nous ne nous serions jamais autant développés. Et j'adore travailler avec des jeunes. Cela me fait aussi réfléchir à mon propre avenir. J'ai une sorte d'image rêvée de ce que pourrait être ma vie, plus tard. J'aimerais installer un petit atelier dans la ferme de papa, et y préparer de la charcuterie. Inviter des gourmets à des dégustations, convier des chefs pour cuisiner ensemble. Rencontrer des personnes qui travaillent différemment favorise la créativité. En réalité, mon travail doit consister à être un ambassadeur de Dierendonck. D'une certaine manière, je me considère comme le gardien de la philosophie de notre entreprise. »

« La plus grande question que je me pose est de savoir qui sera le client de demain ? Et comment il consommera la viande ? Je doute qu'une petite boucherie comme à l'époque de mes parents puisse encore exister aujourd'hui. Beaucoup de bouchers indépendants ferment leur commerce, mais je continue à aspirer à cette ambiance, à cette simplicité aussi. Un jour, je me suis rendu dans une boucherie traditionnelle en France. Son propriétaire n'ouvrait que le matin. L'après-midi, il partait chasser. Cela me semble une merveilleuse manière de ralentir doucement le rythme. Mais je dois rester réaliste. Très rapidement, je me remettrais à travailler aussi dur que maintenant. On est ce qu'on est. On ne peut pas renier sa véritable nature. »

« Ce livre offre un aperçu de ma façon de voir, ainsi que de l'éducation que j'ai reçue de mes parents. Toute leur vie, ils ont peiné pour exercer leur profession et ils se sont battus pour obtenir la reconnaissance sociale. Aucun détail ne leur échappait. Ils n'arrêtaient jamais de travailler. Dès mon plus jeune âge, ils m'ont appris ce que signifient la passion et la qualité. Maintenant, je transmets ces acquis à mon fils. Il devra relever, à sa manière, les défis du futur. Une attitude inscrite dans les gènes des Dierendonck. Notre vie a uniquement du sens si nous pouvons apporter un changement positif. Nous continuons à défendre ce magnifique métier. Ce livre est aussi le plus personnel que j'aie jamais écrit. Il dévoile largement notre mode de fonctionnement, en tant que famille de bouchers. Notre philosophie, nos valeurs et, bien sûr, nos recettes. De la charcuterie traditionnelle aux plats quotidiens, en passant par l'apéritif du vendredi soir, les repas du dimanche, les grandes fêtes de famille et la *street food* contemporaine. Toujours à base de viande de qualité. »

Hendrik Dierendonck

INTRODUCTION

