



LES CAHIERS DU C.R.I.W.E.

Centre de Recherche et d'Information du Wallon à l'Ecole

Rue Surllet 20 — 4020 LIEGE

Tél: 04/342 69 97 — e-mail: ucw@skynet.be



Dès bons sacwès d'amon nos-ôtes



Avec le soutien de la Région Wallonne , de la Communauté Française Wallonie — Bruxelles, de Liège Province Culture et de l'Union Culturelle Wallonne.

RÉGION WALLONNE

S O M M A I R E

=====

Introduction	1
Introductions de MM. R. DEJONG et J. CHARLIER	3
1. Fricassèye ou li tchè'm'nèye	5
PO LÈS MAGNEÛS D'SOPE	
2. Sope nosse pèron	7
PO LÈS MAGNEÛS D'MAKÈYE ÈT D'FROUMADJE	
3.A. Li tâte da Tchanchès	9
3.B. Li stron d' poye	9
4. Li tâte di hêve	9
DÈS BON P'TITS AMAGNÎS	
5. Roustiquettes aux lardons	11
6. Li salåde lidjwèsse	11
QUÉQUES CLAPANTS DÈSSÈRTS	
7. Li floyon lidjwès	13
8. Li café lidjwès	13
9. Li wastê d' souke avou dès corintènes	15
10. Lès boûkètes	15
On fêt dès boukètes (texte)	16
Qwand m'grand-mère féve li boûkète	16
LA CUISINE ET LA TABLE (vocabulaire)	
1. Les récipients	17
2. Les boîtes et les paniers	18
3. Ustensiles pour la cuisson	18
4. Ustensiles servant à diviser	19
5. Objets servant à la cuisine	19
6. Objets de la table	20
7. Les actions	21
Glossaire FRANCAIS/WALLON	23
LES INGREDIENTS NECESSAIRES POUR REALISER LES DIFFERENTES RECETTES	
Glossaire Français/wallon et wallon/français	24
DÈS SACWÈS D'BON...	
A. Li tchâr	25
B. Lès gâterèyes	25
C. Lès lègumes	26
D. Dès bons frûts'	27
8. Les boutiques	28

En collaboration avec le Musée de la Vie Wallonne.

Extraits de "Coutumes culinaires au pays de Liège" - Luc ULLINS,
dessins de F. WALTHERY - Edn. LABOR 1981.

Cette brochure est réalisée avec l'aide
du Ministère de la Communauté française de Belgique;
de la Province de Liège, Service des Affaires culturelles;
de la Ville de Liège.

I N T R O D U C T I O N

"Pour un principautaire, quoi de plus naturel que de soigner son palais" (1)

C'est par cette boutade que je souhaite vous présenter ce cahier dédié à notre bonne gastronomie liégeoise.

La cuisine régionale : existe-t-elle vraiment ? Là est toute la question ! Chaque peuple a, il est vrai, une manière qui est la sienne, d'accommoder les ingrédients ; c'est pour-quoi l'on parle de cuisine française, de cuisine chinoise et de tant d'autres.

La cuisine régionale est issue des habitudes alimentaires du peuple. Elle est simple et ne souffre pas d'apprêts sophistiqués. Elle consiste en grande partie en l'accomodement des produits du terroir. La viande mais aussi les légumes, dont le chou pour les potées, la pomme de terre et les autres légumes pour les soupes, voire pour la salade, sont souvent mis à contribution.

La gastronomie de circonstance :

Les peuples en toute matière contractent des habitudes qui viennent souvent du fond des âges. Il en est ainsi en matière de mœurs alimentaires. C'est ainsi qu'à côté de la cuisine de tous les jours, on profitait de certaines occasions pour s'offrir des petits "extra" qui amélioreraient l'ordinaire quotidien. Au nombre de ceux-ci, on trouve bien sûr les grandes cérémonies qui jalonnent la vie de l'être humain (baptême, communion, mariage...).

Au pays de Liège, peu de mets s'attachent à l'un d'eux ; tout au plus se souvient-on que le jour du baptême, on organisait un goûter avec de la tarte au riz et quelques gâteaux. Il en était de même pour les repas d'enterrement qui se composaient "di tâtes di froumadje ou d' djambon èt après d'on bokèt d' wâstê ou d' dorêye avou 'ne jate di café" (F.TASSET).

Par contre, les fêtes calendaires étaient beaucoup plus typées au point de vue gastronomique. Chaque date avait ainsi sa spécialité : les boudins, les bouquettes et le vin chaud pour Noël, les gaufres pour le jour de l'an, la potée au chou pour le mardi gras au mois de février, les "cocognes" à Paques, sans oublier massepain et bonhomme pour le jour de la Saint-Nicolas.

(1) extrait de Coutumes culinaires au pays de Liège -
Luc ULLIUS.

En guise de conclusion...

Amis lecteurs - petits et grands -, vous trouverez par la suite de quoi réaliser un ensemble de recettes régionales (simples et peu coûteuses) qui, sans doute, vous donneront l'eau à la bouche ; elles vous donneront envie de "mettre la main à la pâte" sans devoir être au préalable un véritable "cordon bleu".

La cuisine a toujours été chez nous un soucis majeur et le reflet de notre bonhomie fraternelle...

Hay abèye à vos stoûves èt dji v' sohète on
bon-apétit !



Certaines choses, comme certaines personnes d'ailleurs, ne nécessitent aucune présentation. Elles font tellement bien partie de notre vie de chaque jour que les présenter apparaîtrait superflu. Et cependant, n'est-il pas nécessaire de temps à autre de réfléchir et d'accorder, ainsi qu'on le fait à Noël ou à la fête des mères, la vraie valeur aux choses et aux personnes. Il en est également ainsi de notre patrimoine gastronomique. Et si nous en sommes à l'heure de l'Europe, celle-ci ne doit pas nous faire oublier la cuisine dans laquelle nous avons grandi. Eblouis par certains grands noms contemporains, par la multiplication de restaurants exotiques d'origines diverses, de nouveaux dangers nous guettent quant à la reconnaissance de notre cuisine régionale : tels la multiplicité des produits sur le marché actuel ou encore la présentation alléchante de la littérature gastronomique d'une richesse jamais atteinte. L'esprit du présent ouvrage est de rappeler un ensemble de préparations clés auquel est lié notre passé gastronomique et de perpétuer par la sorte, non seulement le goût de la cuisine du terroir, mais également cet amour sacré de la continuation des traditions. Qu'elle soit liée à des fêtes régionales comme les "bouquettes" ou déjà de réputation élargie comme l'oie à "l'instar" ou encore internationale comme nos "rognons à la Liégeoise" ; qu'elle soit accompagnée de bière ou encore de pèkèt ; nous ferons tout, là aussi, pour chanter éternellement



"Nos estans fîr di nosse pitite patrèye"

Raymond DEJONG,
 Chef d'atelier à l'Ecole d'Hôtellerie de Liège.

Voulez-vous cuisiner ?

- des plats bien de chez nous,
- aussi savoureux que ceux préparés par maman,
- meilleurs que ceux réalisés par papa quand il met la main à la pâte,
- presque aussi bons que ceux faits par grand-maman,
- des recettes un peu oubliées,
- avec de succulents produits issus de notre région, suivant des méthodes simples
 - qui procurent des résultats remarquables,
 - qui font qu'on se poulèche les doigts
 - qu'on en redemande encore
 - qu'on reçoit des félicitations,
 - qu'on déclare "dj'a bin magnî",
- à condition de suivre fidèlement la marche à suivre indiquée dans les recettes,
- de ne pas crier si on se brûle un tantinet les doigts
- de ne pas trop souiller la cuisine,
- de faire la plonge (marmites et ustensiles) et la vaisselle lorsque toute la famille s'est régalée.



*Qui sait si vous ne deviendrez pas un parfait "cordon bleu" ?
 Même si j'ai transpiré, un plat que j'ai cuisiné moi-même me
 goûte encore mieux. Bon appétit !!!*

Jean CHARLIER, Président des anciens
 élèves des écoles d'Hôtellerie de Belgique et de
 Liège.



"Li fricassêye"

I n'a rin d'tél qui l'fricassêye :
c'est l'pus tèm'tant d'tos lès magn'hons.
So lès hôteûrs di Tchîvrîmont,
èlle a djoûrmây situ r'noumêye.

X A ponne ode-t-on s'sôlante hinêye,
qu'on sint dèdjâ glèter s'minton.
I n'a rin d'tél qui l'fricassêye :
c'est l'pus tèm'tant d'tos lès magn'hons.

Deûs-oûs, dèl sâcisse - bin mèz'rêye ! -
ine trintche di lård... Edon, qu'c'est bon ?
Po-z-èsse so l'côp r'mète d'aplomb
èt r'trover dès fwèces alo volêye,
i n'a rin d'tél qui l'fricassêye !

Nicolas Donnay

1. "Fricassèye" ou "Li tchè'm'nèye" FRICASSÉE AU LARD

Oeufs - lard - beurre - sel - poivre.

- a) - faites frire le lard dans un peu de beurre fondu.
- b) - quand il est bien rôti, retirez-le sur une assiette.
- c) - cassez les oeufs directement dans le beurre chaud.
- d) - quand les oeufs sont bien cuits, remplacez les morceaux de lard dans la poêle.
- e) - servez bien chaud, accompagné de pain gris.

Remarque : on peut remplacer le lard par de la saucisse ou encore servir les oeufs accompagnés d'un morceau de lard et d'une division de saucisse rôtie.

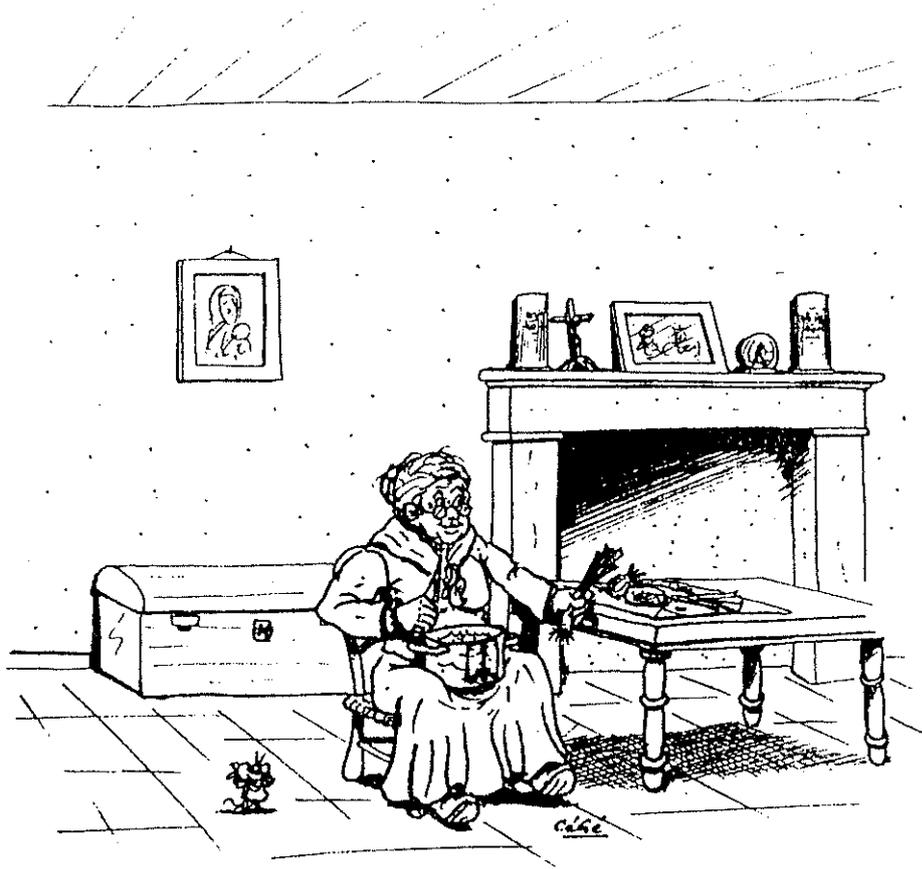
"Li tchè'm'nèye"

*Ine tchè'm'nèye c'è-st-on nosti bokèt
d'lârd ou d' sâcisse avou dès-oûs ou dès
pomes èt dè souke ; à c' moumint chal
c'è-st-ine clapante fricassèye âs pomes.*

La fricassée se devait aussi d'inspirer quelques poètes du cru. L'un d'eux, Léon DIGHAYE, dans une ode qu'il lui consacre, n'hésita pas à dire :

*Si n'pâhe di tâtes quâ vout, -min-me avou
'n' bone dressèye.
Vivent lârd, oûs et sâcisse qui f'rînt n'lèver
on mwèrt !...
Soupe, biftek et cromptires, min-me kihatchèyes
à fritches
C'est bon po les Moncheûs qu'sont d'brogne
avou l' pourcé !
C'est l'êurèye des malâdes, des cis qu'volèt
fé l' rîtche...
Mi, dj'a p'tchâ d' savourer li magn'hon dè crèstê.*

se nourrisse de tartine celui qui le désire -
même avec une bonne assiette de charcuterie -
vivent lard, oeufs et saucisse qui feraient rele-
ver un mort ! Soupe, bifteck et pommes de terre
même découpées en frites, c'est bon pour les
Messieurs qui sont fâchés avec le cochon !
C'est le plat des malades, de ceux qui veulent
faire le riche... Moi je préfère savourer la
nourriture de la colline.)



Po les magneûs d'sope

2. "Sope nosse pèron" LA SOUPE VERTE "NOSSE PERRON"

Faire tomber dans 50 gr de beurre deux poireaux, un céleri en branche et 250 gr d'oseille.

Mouillez avec deux litres d'eau, ajoutez 3 pommes de terre coupées en quatre et assaisonnez la soupe.

Après cuisson, passez au tamis puis au chinois.

D'autre part, braisez au beurre un peu de pourpier et des petits pois frais.

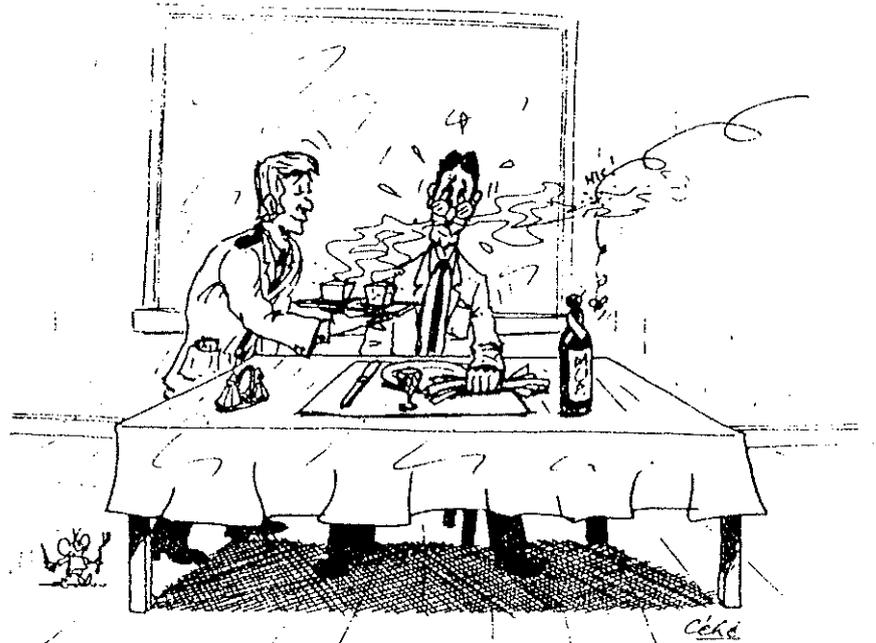
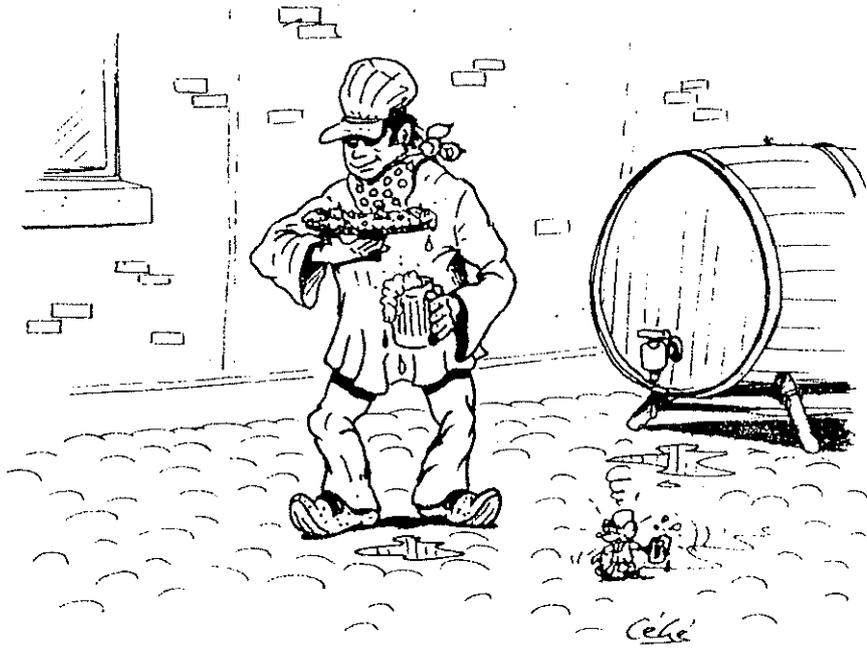
Ceci constituera la garniture avec le cerfeuil haché ajouté au dernier moment.

On peut finir ce potage avec une liaison de crème et des jaunes d'oeufs.

En hiver, on peut employer de la verdure que l'on se procure chez toutes les verdurières de la région.



Po fé l'vète sope, on mètève cûre
ine eûre ou deûs è l'èwe avou dè sè,
dès ognons, dès cromptînes, dès porês,
dè cèlèri, dè chérfoû, dèl surâle èt
dè spinâ, cōpès à bokèts. On mahîve
disqu'à tant qui l' sope seûye cûte,
èt on l'magnîve avou 'ne tâte.



To les magneûs d' makêye èt d' froumadje

3.A. "Li tâte da Tchanchès" LA TARTINE DE TCHANTCHÈS

C'è-st-ine tâte di neûr ou d'blanc pan al bone makêye, gârnêye d'ognons k'teyîs à p'tits bokêts, dès radis èt dè pièrzin.
Et po-z-aler avou, rîn d'tél qui dèl bîre !

C'est une tartine de pain gris ou blanc garnie de bonne maquée parsemée d'ognons, radis et fines herbes. Cette tartine sera accompagnée de bière.

3.B. "Li stron d' poye" LE "CACCA" DE POULE

So 'ne tâte di neûr pan, à boûre, sitârer dèl sirôpe di peûre, dèl clapante sirôpe, adon-pwis dèl makêye.

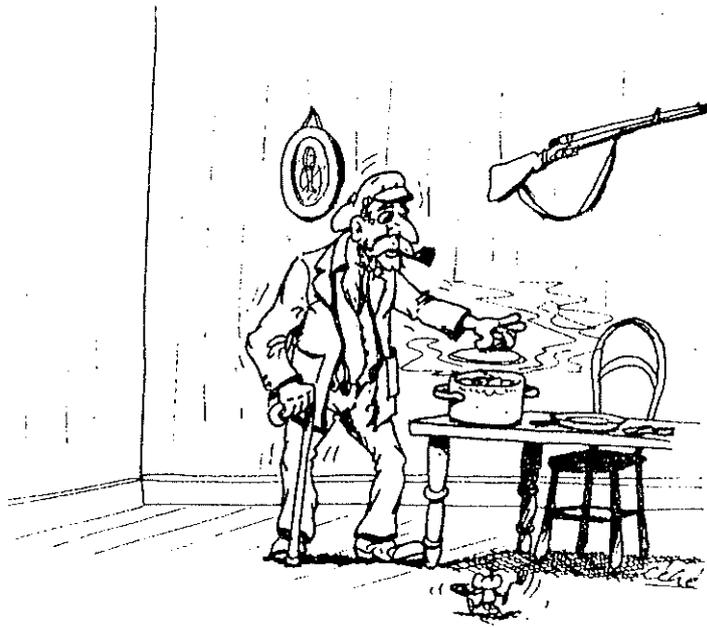
Sur une tranche de pain gris beurrée, mettez du sirop de poires et de la bonne maquée.

4. "Li tâte di hêve" LA TARTINE DE HERVE

Ine nokête di sayin èl neûre pêle. Lèyî bruni so plin feû, mète ine tâte èt l'fê doner.
Prinde on bon r'moudou di Hêve, èt on pō dè lècê, on cwî d'pièrzin, dè boûre ramoli, on pō dèl mostâde.
Mahî tot-a-fêt po-z-adjêrcî 'ne pâsse (ine crinne) ; adon-pwis stâcer mète çoula so lès rostèyès tâtes.

Dans une poêle avec du saindoux, colorez de beaux toasts. Prenez ensuite un fromage de Herve demi-doux que vous mettez dans une assiette à potage, ajoutez-lui un peu de lait, une cuillerée à soupe de persil haché, du beurre ramolli, un peu de moutarde ; mélangez le tout de manière à obtenir une crème et nappez les toast.





Dés bons p'tits-amagnis...

5. ROUSTIQUETTES AUX LARDONS - Le délice de tout vieux Wallon.

Pommes de terre - lardons - oignons hachés - beurre.

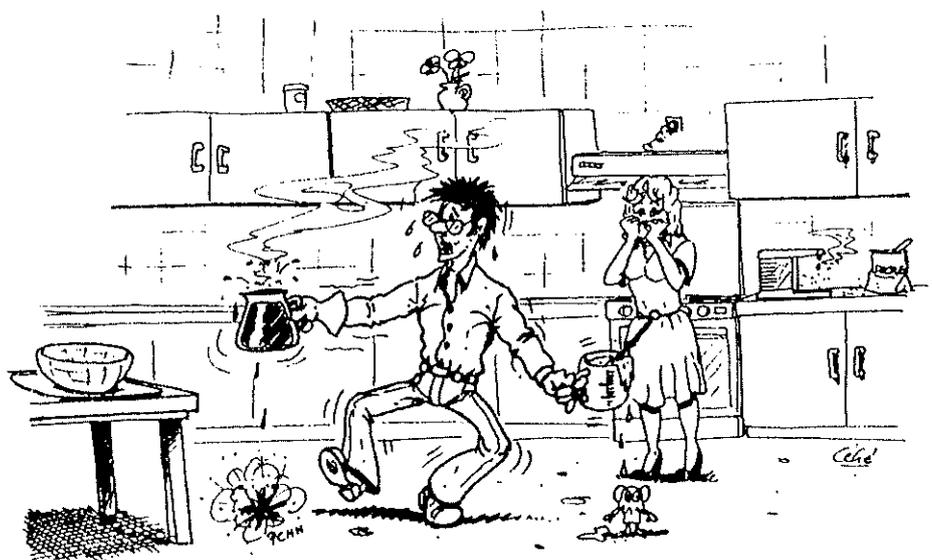
- a) - Cuisez à l'eau quelques pommes de terre.
- b) - Faites frire les lardons puis l'oignon haché finement.
- c) - Epurez les pommes de terre, coupez-les en dés et après avoir retiré les lardons et les oignons, rissolez dans le beurre fondu les dés de pommes de terre.
- d) - Ensuite, remettez sur les pommes de terre rissolées, les lardons et les oignons frits. Mélangez le tout puis servez.

Ce plat s'accompagne très bien de petits pois et carottes.

6. "li salåde l'édjwèsse" LA SALADE LIÉGEOISE AUX HARICOTS VERTS

Pour une salade de 5 personnes, mettez cuire 4-5 pommes de terre avec leur pelure, hachez un oignon moyen, 50 gr de persil et coupez 150 gr de lard fumé en petits lardons. Nettoyez les haricots et les laver. Mettez-les cuire à l'eau salée. Dans une casserole, rissolez les lardons avec l'oignon haché dans du beurre (50gr), ajoutez les haricots cuits et les pommes de terre cuites et coupées en quartiers, puis réchauffez le tout, ajoutez un peu de vinaigre et le persil haché, sel, poivre. Mélangez et servez bien chaud.





Quèques clapants d'esserts

7. "Li floyon l'édjwès" LE FLAN À LA LIÉGEOISE

½ l di lècê, on bordon d'canèle, 150 gr di souke di pot,
3 oûs.

Cûre li lècê avou l'canèle èt l'souke di pot. Vûdî so lès
3 oûs tot batant abèyemint. Mète li mahèye divins on plat
èt èforner à 150 dègrés, adon pwis tchôfer à 200 dègrés po
fé dorer l'crosse dè floyon.

Po l'cûhèdje, compter 30 à 40 minutes.

* * * * *
* * * * *
* * * * *

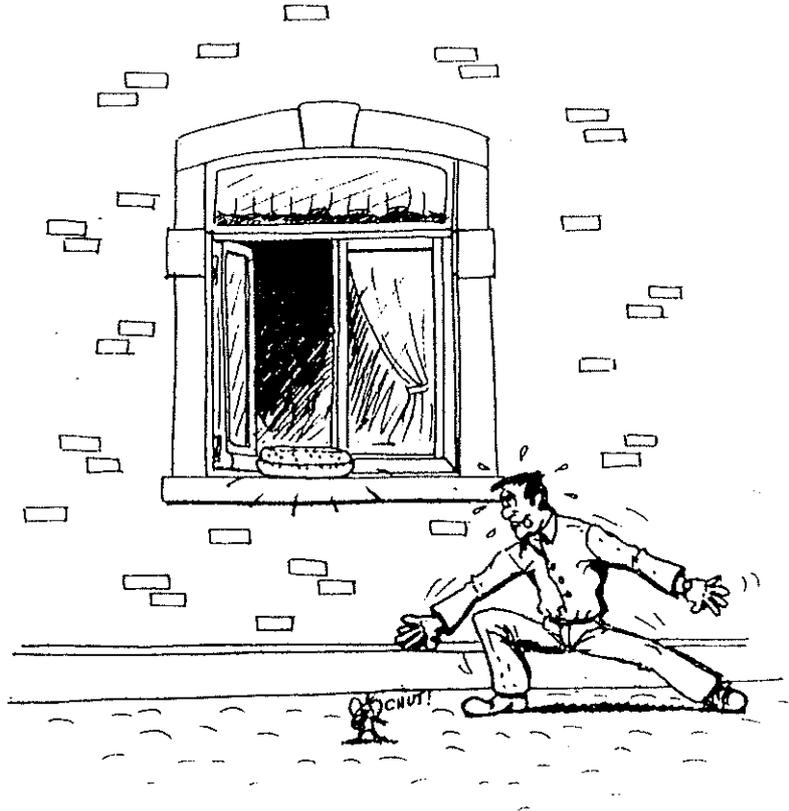
Cuire un demi-litre de lait avec un bâton de cannelle et
125 gr de cassonade brune ; laisser tiédir et verser ce lait
sur 3 oeufs en fouettant vivement. Foncer des tourtières de
pâte à foncer ; y verser le flan et enfourner à température
moyenne ; augmenter la température afin de dorer la surface.
Temps de cuisson : environ une demi-heure.

8. "Li café l'édjwès" LE CAFÉ LIÉGEOIS

Apontî on ½ lite di crâs café èt taper d'vins, 300 gr di souke.
Lèyî n'freûdi, pwis mète 3/4 lite di frisse crinme di lècê.
Mahî èt n'mouwer d'tins-in-tins po wårder l'mahèye bin-aloyante.
Chèrvî d'vins dès vènes avou dèl crinme di lècê batowe.

* * * * *
* * * * *
* * * * *

Préparer un demi-litre de café fort et y ajouter 300 gr de
sucre ; laisser refroidir, puis incorporer 3/4 de litre de
crème fraîche ; sangler et remuer de temps à autre afin de
garder l'appareil crémeux.
Servir dans de grands verres hauts et couvrir d'une cuillerée
de crème fouettée.



9. "Li wastê d' souke avou dès corintènes" LE CRAQUELIN

LE GATEAU CRAMIQUE (proportions pour un petit gâteau)

- a) - 10 cuillerées à soupe de farine fermentante,
- b) - 4 oeufs entiers,
- c) - 10 cuillerées à soupe d'huile,
- d) - 10 cuillerées à soupe de sucre fin,
- e) - 2 sachets de sucre vanilliné,
- f) - 150 g de raisins secs (enfarinés),
- g) - 150 g de sucre perlé.

Mélangez le tout dans l'ordre indiqué.

Disposez la pâte dans un moule préalablement graissé, enfournez 1heure environ ($\frac{1}{2}$ heure à 250 degrés et le reste de la cuisson à 200 degrés). Vérifiez que l'intérieur du gâteau soit bien cuit. Laissez refroidir puis démoulez.



10. "Lès boukètes" LES "BOUQUETTES" (crêpes de farine de Sarrasin)

Dans une terrine, déposez 250 g de farine de sarrasin, 200 g de farine de froment. Délayez dans le milieu 25 g de levure avec un peu de lait tiède, ajoutez deux oeufs, une pincée de sel et mélangez le tout en ajoutant du lait coupé par moitié d'eau pour en faire une pâte légère que vous laissez lever à couvert durant $\frac{1}{2}$ heure. Lorsque la pâte a bien poussé, faites rissoler dans la ou les poêles une tranche de lard gras et versez ensuite la pâte en une mince couche que vous laissez cuire doucement de façon à obtenir une bouquette fine, croustillante et dorée.

On fêt dès boûkètes

C'est l' sise de Noyé ; on va fé dès boûkètes.
 Quéle tchance ! I-n-a ouÿ in-an qu' nos 'nn'avans pus magnî !
 — Abèye, mame ! Mètez vosse bleû vantrin ! Fât-i aler qwèri dèl
 jarène, dèl lèveûre, dès corinteunes ?
 — Awè, m' fi : alez' qwèri on kilo d' jarène di boûkète, on kilo
 d' frumint, èt tot çou qu'i fât ; prindèz ossu 'ne pitite botèye di rhum ;
 nos 'nnè mèl'rans d'vins, c'est fwért bon !
 Dj'a scrit tot so on papî.
 — Alèz, hay ! dihombrez-v' !
 Dji m' ralètche dèdja ; dji so-st-on pô, on tot p'tit pô pansâ... Què
 èst-ce que nèl sèrèût nin, don, ç' djoû-la ?

Mi mame fêt l' pâsse ; èt lès boûkètes lèvèt, lèvèt... Ah ! on lès va
 poleûr kimincî !

— Arè-dj' li prumière, mame ?

Dji sé bin qu'èle ni mèl' rèsfuz'rè nin !

L'ôle gruz'léye èl pèle ; avou l' loce, mi mame î lét toumer l' bone
 pâsse ; èle kisème on pô dès corinteunes, èt hop' la ! èle ritoûne li bèle
 rossète boûkète...

Abèye, mi-assiète ! Li boûkète tote tchôde tome dissus ; bécôp de
 souke di pot ; mon Diu, qu' c'est bon ! Ça fêt de bin wice qui ça passe !

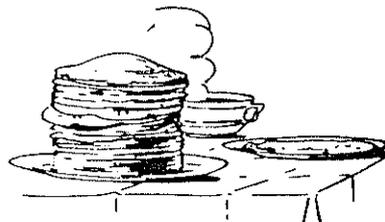
Lès boûkètes si sùvèt, si sùvèt ; nole ni rate. Tot l' monde ènn' a
 dèdja magnî eune ou deûs ; on n' sèt nin hèrer bécôp è s' frake : c'è-st-on
 pô pèzant so li stoumac' !

Mi mame ènn'a fêt on gros hopé ; on lès magne ristchâfèyes ou bin
 freudes avou dèl sirôpe. Qu'on lès magne tchôdes ou freûdes, avou de
 souke ou dèl sirôpe, c'est toti 'ne saqwè d' bon !

WILLY VAESSEN

QWAND M'GRAND-MÈRE NOS FÈVE LI BOUKÈTE..

Qwand m'grand-mère nos fève li boukète, Nos pot - chû, pot -
 chû, pot - chète. Qwand m'grand-mère nos fève li boukète, Nos pot.
 chû tot onk so l'aute.



La cuisine et la table

V O C A B U L A I R E *****

1. LES RÉCIPIENTS :

<i>Li bari :</i>	La cruche (vase de grès, pansu, à petite anse et à bec, destiné à contenir des liquides). Le cruchon (vase de grès, à flancs droits à petite anse et sans bec).
<i>Li bidon</i>	Le bidon (sorte de gourde de fer blanc où les ouvriers emportent leur café) en générale toute espèce de récipient de ménage <i>laver lès bidons</i> <i>dès vīs bidons</i> (vieux ustensiles) <i>on bidon à café</i>
<i>Li botèye</i>	La bouteille - <i>ine botèye à vin</i> <i>stoper ou distoper</i> <i>'ne botèye</i>
<i>Li cafetière</i>	(<i>li cok(e)'mār - li marabout</i>) la cafetière (sens n°2) <i>ine cafetière di café</i>
<i>Li cloke à fromadje</i>	La cloche à fromage
<i>Li copète</i>	La petite jatte (petite tasse sans anse)
<i>li platē d'ine copète</i>	La soucoupe
<i>On hūfion</i>	Petit verre à liqueur
<i>Li jate</i>	La jatte - (petite tasse sans anse) synonyme de tasse en général <i>ine jate di café</i>
<i>Li pinte</i>	La pinte (sens n° 2) <i>li pinte di bīre</i>
<i>Li pēlète</i>	Le poêlon - la petite poêle <i>ine pēlète à lēcē</i>
<i>On plat cou</i>	Petit verre à genièvre sans pied et d'une hauteur de 5 à 6 cm. synonyme : <i>on bas-cou</i> <i>on plat cou d'pèkèt</i>
<i>On sèyē</i>	Un seau <i>on sèyē d'bwès</i> <i>on sèyē d'fiēr</i> <i>on sèyē d'èwe.</i>

2. LES BOÎTES ET LES PANIERS :

<i>Ine bwète</i>	Une boîte <i>ine bwète ds ronds soukes</i> la bonbonnière <i>li bwète d café</i> <i>li bwète di bwès - li bwète di fiên</i>
<i>Li lāsse</i>	La boîte <i>ine lāsse ds spèces</i> La corbeille ajourée en osier où on met les tasses <i>ine lāsse ds tasses</i>
<i>Li lāssete</i>	La petite boîte la cassette le coffret <i>li lāssete dè molin d café</i> (le petit tiroir du moulin)
<i>Li rèsse</i>	le corbillon en vannerie où l'on met les couverts <i>li rèsse ds cwīs et ds fontchètes</i>

3. USTENSILES POUR LA CUISSON :

<i>Li fiên ds wafes</i>	Le gaufrier <i>dès molès wafes</i>
<i>ine goflète</i>	Une terrine - un plat de terre cuite vernissée (ou d'étain) servant à cuisiner. à Liège : écuelle de bois gamelle (de chat)
<i>Ine pèlète</i>	Un poêlon - une petite poêle
<i>Ine pêle</i>	Une poêle (à frire)
<i>Ine platène</i>	tôle - fer battu objet plat de ce métal <i>Li platène di stoûve</i> (celle qu'on met sur le poêle ou dans le four pour soutenir un récipient) <i>Li platène ds dorèyes</i> (plaque ronde en tôle garnie d'un rebord, dans laquelle on moule et où on cuit des tartes) <i>Li platène d pan</i>
<i>Li stoûve</i>	chambre commune munie d'un <i>fornê</i> (poêle) où l'on se tient en hiver. arch. : appareil de chauffage alimenté par la cuisine et chauffant la chambre voisine <i>Ine stoûve a takes.</i> poêle formé de plaques de fer.

sur page 18

ord.: poêle - fourneau de fonte

pot - pwète - ridant - brîse -
di li stoûve.

fiên di stoûve : synonyme : grawiète,
tisonnier

fourneau de cuisine
cuisinière

mète li sope do li stoûve...



4. USTENSILES SERVANT À DIVISER :

On crohe-djêye

Un casse-noix

On crohe-neûh

Un casse-noisette

On crohe-souke

Un casse-sucre

On molin à café

Un moulin à café

On molin à peûve

On pureû

Une passoire

vûdî lès cromptêres è pureû
(po lès purer)

5. OBJETS SERVANT À LA CUISINE :

On banc ds hièles

(espèce de maie à claire-voie où l'on met égoutter pêle-mêle poêlons, écuelles, couvercles des marmites)

Ce banc diffèrait du hièlî (espèce d'égouttoir à vaisselle - vaisselier à étagères cloué au mur comprenant plusieurs planches où l'on dispose la vaisselle, les pots...)

Ine cleûse

une claie

ine cleûse ds dorèyes

Ine houmerèce

une écumoire de cuisine

houmer l'bouyon

Ine loce

une louche

Ine locète

une petite louche - cuiller de bois à long manche

on drêsse li sope avou'ne loce

Ine locèye

une "louchée" - contenu d'une louche

ine locèye di sope

On ramponô

(espèce de filtre à café formé d'une bourse en tissu adapté à un cercle de métal)

ramponer (filtrer le café)

dè bon café bin ramponé

On trêteû

un entonnoir (à liquide)

6. OBJETS DE LA TABLE :

L'assiette	l'assiette : - <i>ine</i> profonde assiette - <i>ine</i> hate assiette
Li bol	le bol voir écuelle on bol di sope <i>ine</i> hièle (sing.) <i>a-z-orèyes</i> une écuelle à oreilles
Li casserole	la casserole <i>hurer 'ne</i> casserole (écurer une casserole)
Li copête	la tasse sans anse (une jatte) (<i>li</i> platê d' <i>ine</i> copête : la soucoupe)
Li coûtê	le couteau on coûtê d' <i>couhène</i>
Li cwî	la cuillère <i>li</i> cwî d'café <i>li</i> cwî al sope
Li fortchète	la fourchette
Lès hièles (pluriel)	la vaisselle <i>fê</i> lès hièles <i>laver</i> lès hièles
Ine jate	la jatte (petite tasse sans anse) <i>li</i> platê d'tasse) synonyme : de tasse en général. <i>ine</i> jate di café
Li marmite	la marmite <i>ine</i> marmite di sope <i>houmer</i> l'bouyon (écumer le bouillon) <i>fê</i> boûre <i>li</i> marmite (bouillir...)
Li mape	la nappe <i>li</i> nape (néol.)
Li pêle	la poêle à frire <i>ine</i> tchè'm'nèye : <i>fricasser</i> dè l'ård èt dès-òus èl pêle <i>li</i> pêle d'ros' : la lèchefrite
Li pèlète	le poêlon <i>ine</i> pèlète d' lècê
On plat	un plat (en général)
Li serviète (...iyète)	la serviette

Li tâve : la table
si mète al tâve (s'atâvler)
 Li vêre le verre

7. LES ACTIONS... - Çou qu'on pout fê èl couhène :

(r)ajouter Ajouter
 synonymes : *mète avou*
taper d'vîns

aloyî lier (une sauce)

assâh'ner assaisonner
 synonymes : *acouh'ner* (verbe)
acouh'nêdje (nom)

beûre boire
vûdîz vosse vêre : buvez votre verre
on'nnê va nin so 'ne djambe :
 il faut boire un second avant de partir
beûre come on trô : boire comme un ivrogne
caf'ter : boire souvent du café
il lîve vol'tî l'coude : il aime boire

chèrvî servir

côper couper
 synonyme : *tèyî*
 couper en quatre : *cwât'ler*
 couper grossièrement : *hwèrcî*
 couper en menus morceaux : *kitèyî &*
p'tîts bokêts

cûre cuire
cûre li sope so l'covièke : cuire douce-
 ment la soupe
cûre à p'tîts feû : cuire longtemps à
 petit feu
cûte (p.p.) cuite
ine cûtè peûre : une poire cuite
pèter lès chompîres : cuire les pommes
 de terre sous la cendre

dî(s)côper découper
 synonymes : *dî(s)côpêdje*
dî(s)côpeûre
côper l'pan a bokêts : (dé)couper le
 pain en morceaux

fricassen frire synonyme : *rostî*
dès frites : p.de t. frites
dès crêtons : petits morceaux de lard frits

<i>hatchĩ</i>	trancher (couper net)
<i>hõder</i>	rincer (à l'eau chaude)
<i>houmer</i>	écumer <i>houmer l'bouyon</i> : écumer le bouillon
<i>laver</i>	laver <i>rilaver / fê lès hièles</i> (-la vaisselle) <i>fê l' bouwêye</i> : (-le linge) <i>nêtĩ l' couhène</i> : (-la cuisine) <i>drap d'hièles</i> : lavette
<i>magnĩ</i>	manger <i>dj'a bin magnĩ</i> : j'ai bien mangé <i>dj'a bin fêt / dja magnĩ m' binahe</i> j'ai mangé suffisamment.
<i>mahĩ</i>	mélanger synonyme : <i>kimahĩ</i>
<i>nêtĩ</i>	nettoyer <i>nêtĩ ine salãde</i> <i>nêtĩ l'couhène</i>
<i>pèler</i>	éplucher <i>pèler lès cromptires et lès rēcènes</i> : éplucher les p.de t. et les carottes <i>li pèlote</i> : l'épluchure
<i>prèparer</i>	préparer <i>li préparacion</i> : la préparation <i>li papĩ qu'on l'acomode</i> : la formule pour préparer un mets
<i>purer</i>	égoutter <i>purer lès cromptires</i> : égoutter les p.de t. dans la passoire un légume cuit à l'eau.
<i>rilaver</i>	laver - rincer (de la vaisselle)
<i>rosti</i>	rôtir
<i>spécĩ</i>	épicer
<i>spiter</i>	éclabousser <i>spritchĩ</i> (éclabousser quelqu'un d'un jet de liquide) <i>si d'glèter</i> (éclabousser en buvant ou en mangeant)
<i>tchãfer</i>	chauffer <i>furer</i> : chauffer du vin

vûdî

verser (un liquide)

taper à beûre : verser à boire

lèyî goter

vûdî gote à gote : verser goutte à goutte

GLOSSAIRE : FRANCAIS/WALLON
 =====

Ajouter	(r)adjouter	Frيره	fricasser
Assaisonner	assâh'ner	Laver	laver
Boire	beûre	Lier (une sauce)	aloyî
Chauffer	tchâfer	Manger	magnî
Couper	côper	Mélanger	mahî
Cuire	cûre	Nettoyer	nêtî
Découper	di(s)côper	Préparer	préparer
Dresser (la table)	mète li tâve	Rincer	rilaver/hôden
Eclabousser	spiter	Rôtir	rostî
Ecumer	houmer	Servir	chêrvî
Egoutter	purer	Trancher	hatchî
Epicier	spêcî	Verser	vûdî
Eplucher	pêler		



LES INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES POUR RÉALISER
LES DIFFÉRENTES RECETTES

GLOSSAIRE : FRANCAIS/WALLON

=====

Le beurre	<i>li boûre</i>	L'oeuf	<i>l'ou</i>
Le café	<i>li cafè</i>	L'oignon	<i>l'ognon</i>
La cannelle	<i>li canèle</i>	L'oseille	<i>li surale</i>
La cassonnade	<i>li souke di pot</i>	Le persil	<i>li pièrzin</i>
Le céleri	<i>li cèlèri</i>	Le poireau	<i>li porè</i>
Le cerfeuil	<i>le cièrfou</i>	Le poivre	<i>li peûve</i>
La crème	<i>li crinme</i>	Les petits pois	<i>lès p'tits peûs</i>
De l'eau	<i>di l'èwe</i>	Les pommes de terre	<i>lès cromptîres</i>
La farine	<i>li farène</i>	Le radis	<i>li râdis</i>
Le fromage de Herve	<i>li froumadje di Hève</i>	Des raisins secs	<i>dès corintènes</i>
Les haricots verts	<i>lès fèves ds-âlons (lès princesses)</i>	La saucisse	<i>li sâcisse</i>
L'huile	<i>l'ôle</i>	Le sel	<i>li sé</i>
Le lait	<i>li lècè</i>	Du sirop	<i>dèl sirôpe</i>
Le lard	<i>li lârd</i>	Du sucre	<i>dè souke</i>
La levure	<i>li lèveûre</i>	La tartine	<i>li tâte</i>
Le fromage blanc	<i>li makèye</i>	Le vinaigre	<i>li vinèye</i>
La moutarde	<i>li mostâde</i>		

Çou qui fât po fé lès ricètes

GLOSSAIRE : WALLON/FRANCAIS

=====

<i>li boûre</i>	le beurre	<i>lès ognons</i>	les oignons
<i>li cafè</i>	Le café	<i>l'ole</i>	l'huile
<i>li canèle</i>	la cannelle	<i>in ou molet pèlète</i>	un oeuf mollet cuit dur
<i>li cèlèri</i>	le céleri	<i>li peûve</i>	le poivre
<i>li cièrfou</i>	le cerfeuil	<i>lès p'tits peûs</i>	les petits pois
<i>lès corintènes</i>	les raisins secs	<i>li pièrzin</i>	le persil
<i>li crinme</i>	la crème	<i>li porè</i>	le poireau
<i>lès cromptîres</i>	les pommes de terre	<i>li râdis</i>	le radis
<i>dè l'èwe</i>	de l'eau	<i>li sâcisse</i>	la saucisse
<i>li farène</i>	la farine	<i>li sé</i>	le sel
<i>lès fèves ds-âlons</i>	les haricots verts	<i>dèl sirôpe</i>	du sirop
<i>li froumadje di Hève</i>	le fromage de Herve	<i>dè souke</i>	du sucre
<i>li lârd</i>	le lard	<i>dè souke di pot</i>	de la cassonnade
<i>li lècè</i>	le lait	<i>li surale</i>	l'oseille
<i>li lèveûre</i>	la levure	<i>li tâte</i>	la tartine
<i>li maquèye</i>	le fromage blanc	<i>li vinègue</i>	le vinaigre
<i>li mostâde</i>	la moutarde		

REMARQUE :

<i>Li couhène</i>	La cuisine (nom de la pièce et de l'action) <i>si t'ni èl couhène</i> : se tenir dans la cuisine
	<i>fé à magnĩ (l'amagnĩ)</i> : faire la cuisine <i>i fêt si amagnĩ (sès cûrêyes, si couhène, si popote)</i> il fait sa cuisine lui-même
	<i>fé 'ne bone tâve</i> : faire bonne cuisine
<i>couh'ner</i>	cuisiner <i>èle ni sèt nin.....</i> <i>èle ni couh'nèye nin bin</i>
<i>acouh'ner</i> <i>li couh'nĩ</i> <i>li coh'nĩre</i>	cuisiner pour quelqu'un le cuisinier la cuisinière (femme) ≠ de " <i>li cwizignère</i> " : le poêle (néol.) <i>li plate-bûse</i> : (espèce de poêle-cuisinière)
<i>li kuhèdje</i>	la cuisson action ou art de cuisiner
<i>cûre</i>	cuire (voir plus haut)

DÈS SACWÈS D'BON...

A. Li tchâr :

<i>l'agne</i>	l'agneau
<i>li boûf'</i>	le boeuf
<i>li mouton</i>	le mouton
<i>li pourcê</i>	le porc
<i>li vè</i>	le veau

B. Lès gâterêyes

<i>li boûkète</i>	la bouquette
<i>li bouname di pàsse</i>	le bonhomme
<i>li caramèl</i>	le caramel
<i>li cougnou</i>	
<i>li couke (di Dinant</i> <i>di Vèrvĩ)</i>	la couque
<i>li dorêye</i>	la tarte
<i>li floyon</i>	le flan

<i>li gozète</i>	<i>le chausson</i>
<i>li mitchè</i>	
<i>(li crète di mitchè)</i>	<i>le petit pain</i>
<i>li pan d'souke</i>	<i>le cramique</i>
<i>li pan</i>	<i>le pain</i>
<i>li pistolet</i>	<i>petit pain allongé</i>
<i>li pome di souke</i>	<i>la pomme "d'amour"</i>
<i>li rombosse</i>	<i>pomme entière cuite au four dans une enveloppe de pâte</i>
<i>lès tchikes</i>	<i>les "chiques" espèce de bonbons</i>
<i>li vôte</i>	<i>la crêpe</i>
<i>li wafe</i>	<i>la gaufre</i>
<i>li wastê</i>	<i>le gâteau</i>
<i>(li wastê dès roys)</i>	

C. Lès lègumes (dèl vèrdeûr...)

<i>l'artichaut</i>	<i>l'articho</i>
<i>l'asperge</i>	<i>l'aspère</i>
<i>la carotte</i>	<i>li rēcène</i>
<i>le céleri</i>	<i>li cèlèri</i>
<i>le cerfeuil</i>	<i>li cièrfou / li chèrfou</i>
<i>le champignon</i>	<i>li champignon / li tchampion</i>
<i>du chou (étuvé)</i>	<i>dèl djote - cabus</i>
<i>chou blanc</i>	
<i>chou-rouge</i>	<i>rodje cabus</i>
<i>petits choux de Bruxelles</i>	<i>djote du Djalhê</i>
<i>chou-fleur</i>	<i>tchou-fleûr</i>
<i>le concombre</i>	<i>li concombe</i>
<i>le cornichon</i>	<i>li cōrnichon</i>
<i>l'épinard</i>	<i>li spinâ / dèl djote di spinâ - dè bête</i>
<i>la fève</i>	<i>li fève - li grosse fève</i>
<i>le haricot</i>	<i>li fève ds-dlons (manje-tout) princèsse</i>
<i>le navet</i>	<i>li navê</i>
<i>l'oignon</i>	<i>l'ognon</i>
<i>l'oseille</i>	<i>li surale</i>
<i>le poireau</i>	<i>li porê</i>
<i>le pois</i>	<i>li peûs - lès novès peûs</i>
<i>les pommes de terre</i>	<i>lès cromptires (les cwènes di gate - les plates - les djones cromptires.</i>

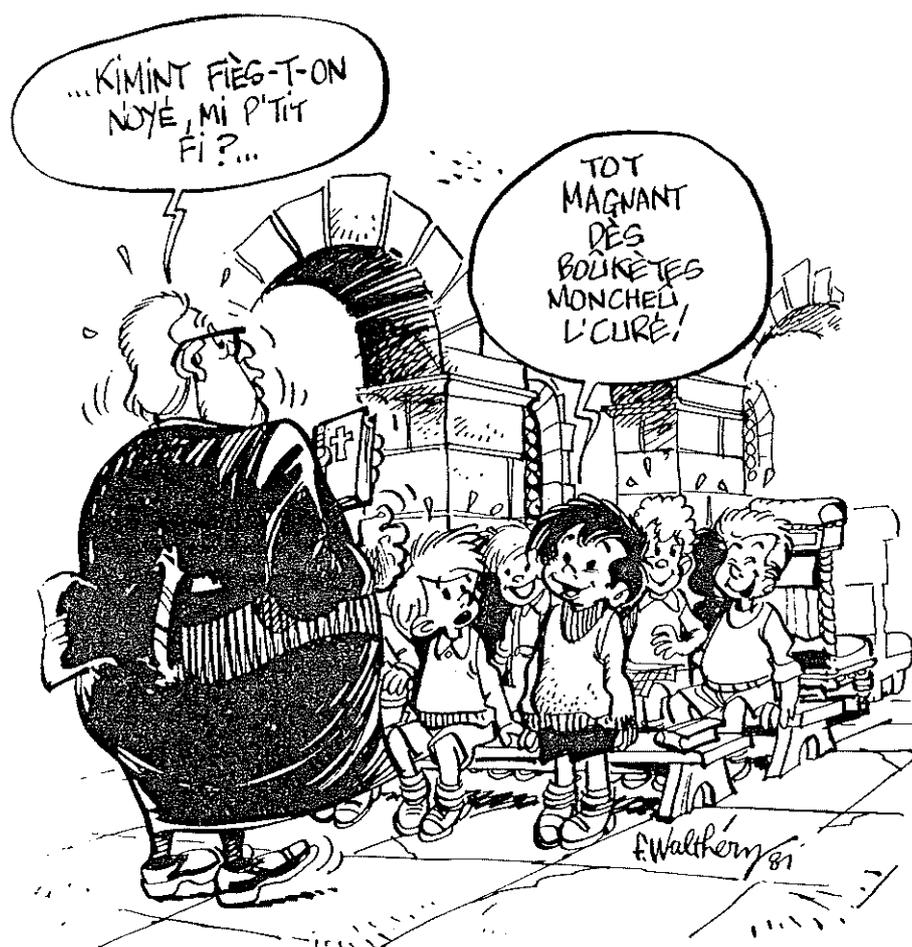
la salade (pommée)	li salåde - li salåde à toûrné
le salsifis (le scorsonère)	li scôrsionéle li rêcène di souke
l'endive	l'an'dîve

D. Dès bons frûts' (frûtêdjes).....

l'abricot	l'âbricot
l'ananas	l(i) (frêve) ananas'
la banane	li banane
la cerise	li cêlîhe
le citron	li citron
la fraise	li frêve
la framboise	li framwêse
la groseille	li gruzale
le melon	li mèlon - li mèlon
la mûre (sauvage)	li neûre âmonne - l'âmonne di hâye
l'orange	l'oranje
la pêche	li pîhe
la pêche-abricot	li paze âbricot
la poire	li peûre
la pomme (la reinette)	li pome li pome di rinnète
la prune	li preûne l'altesse li biloke li kwètche
le raisin	dès trokes (dès peûs d'troke)
la reine-claude	li rinne-glôde ou rin-glôde
la rhubarbe	li rêbâre
la tomate	li tomate li pome d'amoûr.

8. LES BOUTIQUES - Lès botikes

Li bol'dj'rèye	la boulangerie
Li botike d'èpicerèye	l'épicerie
Li botike às pèhons	la poissonnerie
Li bouch'rèye (li mangon'rèye)	la boucherie
Li confiz'rèye	la confiserie
Li coti / li cotiressèye	le maraîcher
Li crâsserèye (li botike di crâsi)	la charcuterie
Li crinmerèye	la crèmerie
Li pâtiasserèye	la pâtisserie



L'apétit vint tot magnant
L'appétit vient en mangeant...

Qui magne bin, oveûre bin,
Qui magne vite, oveûre vite.

Il faut faire toutes choses convenablement

Vât mî d'aler à boldjî qu'à l'apoticâre.
Les dépenses que l'on fait en état de santé
causent moins de regrets que celles que l'on
est forcé de faire pour se guérir d'un mal.

Magnî come qwate
Avoir bon appétit.

Dji magne di tot...
Je ne suis pas difficile pour manger

Hay
djans,
vinez
magnî
on bokèt
avou nos-ôtes !!!

