



Collection CUISINE & IMMIGRATION

A COZINHA DO JOAQUIM

Forcado, une cuisine portugaise

29,00€

Le 9 août 1971, Joaquim Braz de Oliveira quitte Lavradio, un quartier ouvrier de la banlieue de Lisbonne où il a grandi. Il a dix-neuf ans. Militant communiste, il fuit comme de nombreux jeunes portugais la dictature de Salazar et trouve refuge à Bruxelles. Serveur dans un restaurant, il apprend le métier de cuisinier sur le tas, puis ouvre Forcado en 1982, un restaurant de cuisine portugaise traditionnelle.

Ses clients y découvrent la cuisine populaire et authentique qu'il tient de son père et de sa mère. On apprécie chez lui le *caldo verde*, les *rissóis de camarao*, les *chocos fritos*, la *caldeirada de peixe*, le *bacalhau à brás* et d'autres classiques des *tascas*, les bistros de quartier lisboètes. La critique fait sa réputation et présente le Forcado comme la « Meilleure table portugaise hors du Portugal ». En 2004, il ouvre une *pastelaria*, un atelier de pâtisseries. Il tient à faire connaître la pâtisserie portugaise, un autre volet du patrimoine gourmand de son pays, comme les réputés *pasteis de nata*. Ce livre raconte l'histoire de Joaquim Braz de Oliveira et reprend la plupart des recettes simples qui ont fait sa réputation.



« "La cuisine simple et authentique de mon enfance »

Détails du livre



52 **A cozinha do Joaquim**

1974
1975
1976
1977
1978
1979
1980
1981
1982
1983
1984
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013
2014
2015
2016
2017
2018
2019
2020
2021
2022
2023
2024
2025

53

Pelicos & entradas

1.1.1
1.1.2
1.1.3
1.1.4
1.1.5
1.1.6
1.1.7
1.1.8
1.1.9
1.1.10
1.1.11
1.1.12
1.1.13
1.1.14
1.1.15
1.1.16
1.1.17
1.1.18
1.1.19
1.1.20
1.1.21
1.1.22
1.1.23
1.1.24
1.1.25
1.1.26
1.1.27
1.1.28
1.1.29
1.1.30
1.1.31
1.1.32
1.1.33
1.1.34
1.1.35
1.1.36
1.1.37
1.1.38
1.1.39
1.1.40
1.1.41
1.1.42
1.1.43
1.1.44
1.1.45
1.1.46
1.1.47
1.1.48
1.1.49
1.1.50
1.1.51
1.1.52
1.1.53
1.1.54
1.1.55
1.1.56
1.1.57
1.1.58
1.1.59
1.1.60
1.1.61
1.1.62
1.1.63
1.1.64
1.1.65
1.1.66
1.1.67
1.1.68
1.1.69
1.1.70
1.1.71
1.1.72
1.1.73
1.1.74
1.1.75
1.1.76
1.1.77
1.1.78
1.1.79
1.1.80
1.1.81
1.1.82
1.1.83
1.1.84
1.1.85
1.1.86
1.1.87
1.1.88
1.1.89
1.1.90
1.1.91
1.1.92
1.1.93
1.1.94
1.1.95
1.1.96
1.1.97
1.1.98
1.1.99
1.1.100



38 **La cuisine d'un autodidacte**

39 **L'importance d'être à table**

1974
1975
1976
1977
1978
1979
1980
1981
1982
1983
1984
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013
2014
2015
2016
2017
2018
2019
2020
2021
2022
2023
2024
2025

Le 9 août 1971, Joaquim Braz de Oliveira quitte Lavradio, un quartier ouvrier de la banlieue de Lisbonne où il a grandi. Il a dix-neuf ans. Militant communiste, il fuit comme de nombreux jeunes portugais la dictature de Salazar et trouve refuge à Bruxelles. Serveur dans un restaurant, il apprend le métier de cuisinier sur le tas, puis ouvre Forcado en 1982, un restaurant de cuisine portugaise traditionnelle. Ses clients y découvrent la cuisine populaire et authentique qu'il tient de son père et de sa mère. On apprécie chez lui le *caldo verde*, les *rissóis de camarao*, les *chocos fritos*, la *caldeirada de peixe*, le *bacalhau à brás* et d'autres classiques des *tascas*, les bistros de quartier lisboètes. La critique fait sa réputation et présente le Forcado comme la « Meilleure table portugaise hors du Portugal ». En 2004, il ouvre une *pastelaria*, un atelier de pâtisseries. Il tient à faire connaître la pâtisserie portugaise, un autre volet du patrimoine gourmand de son pays, comme les réputés *pasteis de nata*. Ce livre raconte l'histoire de Joaquim Braz de Oliveira et reprend la plupart des recettes simples qui ont fait sa réputation.



Ouvrage édité par SH-OP EDITIONS

Textes : René Sépul

Photographies : Cici Olsson

Mise en page & création graphique : Quentin Lamouroux.

180 pages / 50 recettes salées, sucrées

Sortie : 3^e semaine de novembre 2021

Prix : 29 €

L'esprit de Lisbonne, l'esprit de la cuisine des bords du Tage



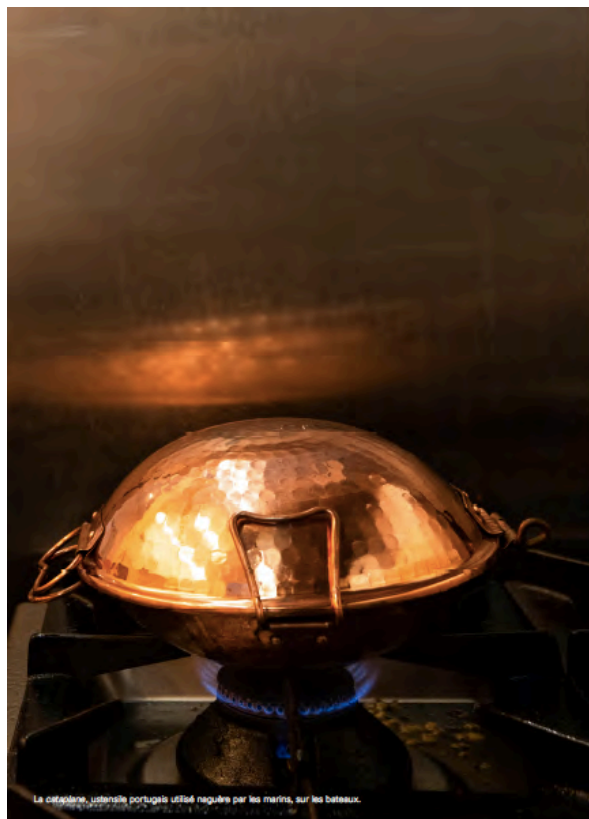
Une cuisine familiale et authentique



Des recettes claires et simples

<p>92</p> <p style="text-align: center;">A cozinha do Joaquim</p> <table border="0"> <tr><td>1,75 kg</td><td>Pommes de terre binhas en purée</td></tr> <tr><td>250 g</td><td>Oignons</td></tr> <tr><td>1,25 kg</td><td>Morue</td></tr> <tr><td>2</td><td>Oufs</td></tr> <tr><td>2</td><td>Jaunes d'œufs</td></tr> <tr><td>1</td><td>Bouquet de persil</td></tr> <tr><td>-</td><td>Huile pour friture</td></tr> <tr><td>-</td><td>Sel & poivre</td></tr> </table> <p>Cuire la morue à l'eau 8 à 10 minutes selon épaisseur, puis la laisser sécher et enlever ensuite la peau et les arêtes. Réserver le chair. Faire cuire les pommes de terre avec la peau à l'eau salée. Après cuisson, enlever la peau des pommes de terre et les passer au passe-vite. Mixer la morue grossièrement. Emincer finement l'oignon et le persil. Placer la purée de pomme de terre dans une bassine. Ajouter la morue, l'oignon et le persil. Saler et poivrer. Mélanger le tout à la main. Ajouter les œufs et mélanger à nouveau pour obtenir une préparation homogène. À l'aide de deux cuillères à soupe, réaliser des quenelles à partir de cette préparation. Les congeler ou les faire directement.</p> <p>Amêijoas à bulhão pato Palourdes à la coriandre fraîche, 4 personnes (p. 60-61)</p> <p>Sur la place du Rossio, le café Nicola était le repaire du poète d'origine française Barbosa du Bocage, bouffon et bohème. Ce plat serait un hommage à cet auteur, dont l'œuvre est tombée dans l'oubli. Les Lisbonnais ont une passion pour les coquillages. Les meilleures palourdes proviennent aujourd'hui des lagunes côtières de la Ria Formosa, en Algarve, un biotope marin particulièrement propice au développement des coquillages. C'est également un petit paradis pour les huîtres et les couteaux. Sur les marchés, on trouve plusieurs types de palourde; les meilleures sont évidemment les plus chères, facilement identifiables par leur coquille gris foncé ou noire. Après cuisson, écarter toujours les palourdes qui ne se sont pas ouvertes.</p> <table border="0"> <tr><td>1 kg</td><td>Palourdes</td></tr> <tr><td>6</td><td>Gousses d'ail</td></tr> </table>	1,75 kg	Pommes de terre binhas en purée	250 g	Oignons	1,25 kg	Morue	2	Oufs	2	Jaunes d'œufs	1	Bouquet de persil	-	Huile pour friture	-	Sel & poivre	1 kg	Palourdes	6	Gousses d'ail	<p>93</p> <p style="text-align: center;">Petiscos & entradas</p> <table border="0"> <tr><td>1 dl</td><td>Huile d'olive</td></tr> <tr><td>2 dl</td><td>Vin blanc sec</td></tr> <tr><td>1</td><td>Bouquet de coriandre fraîche</td></tr> <tr><td>1</td><td>Citron</td></tr> <tr><td>-</td><td>Sel & poivre</td></tr> </table> <p>Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive, puis ajouter les palourdes et couvrir. Après quelques minutes, quand les palourdes commencent à s'ouvrir, ajouter les gousses d'ail préalablement émincées. Une fois les palourdes ouvertes, ajouter le vin blanc et laisser bouillir à découvert. Ajouter la coriandre et laisser réduire à belle consistance. Saler et poivrer. Servir avec des quartiers de citron, que les amateurs presseront dans l'assiette.</p> <p>Sardinhas alimadas Sardines marinées, 4 personnes (p. 63)</p> <p>Ces minces traits d'argent qui se fauillent dans les eaux océaniques avec aisance et vivacité sont un trésor pour les Portugais depuis l'Antiquité. Ceux-ci les adorent et les dégustent de trente-six façons, passées sur le grill, en rillettes ou farcies de coriandre. Mises en boîtes, les plus belles sont aujourd'hui millésimées. On dit que les meilleures sont les plus petites.</p> <table border="0"> <tr><td>16</td><td>Sardines</td></tr> <tr><td>-</td><td>Gros sel</td></tr> <tr><td>4</td><td>Gousses d'ail</td></tr> <tr><td>-</td><td>Jus d'un demi-citron</td></tr> <tr><td>2 dl</td><td>Huile d'olive</td></tr> <tr><td>4</td><td>Branches de persil</td></tr> <tr><td>-</td><td>Sel & poivre</td></tr> </table> <p>Nettoyer les sardines en enlevant la tête et les viscéres. Assaisonner au gros sel et laisser reposer 48 heures. Ensuite, les rincer dans l'eau froide et faire cuire dans un récipient pendant 3 minutes à feu doux avec un peu d'eau. Retirer les sardines de l'eau et enlever délicatement les peaux. Les mettre sur un plat. Ajouter l'ail en lamelles et le jus de citron. Laisser reposer 2 heures. Servir avec des pommes de terre cuites à l'eau et garnir de persil émincé.</p>	1 dl	Huile d'olive	2 dl	Vin blanc sec	1	Bouquet de coriandre fraîche	1	Citron	-	Sel & poivre	16	Sardines	-	Gros sel	4	Gousses d'ail	-	Jus d'un demi-citron	2 dl	Huile d'olive	4	Branches de persil	-	Sel & poivre
1,75 kg	Pommes de terre binhas en purée																																												
250 g	Oignons																																												
1,25 kg	Morue																																												
2	Oufs																																												
2	Jaunes d'œufs																																												
1	Bouquet de persil																																												
-	Huile pour friture																																												
-	Sel & poivre																																												
1 kg	Palourdes																																												
6	Gousses d'ail																																												
1 dl	Huile d'olive																																												
2 dl	Vin blanc sec																																												
1	Bouquet de coriandre fraîche																																												
1	Citron																																												
-	Sel & poivre																																												
16	Sardines																																												
-	Gros sel																																												
4	Gousses d'ail																																												
-	Jus d'un demi-citron																																												
2 dl	Huile d'olive																																												
4	Branches de persil																																												
-	Sel & poivre																																												

Des découvertes Cuisiner avec la « cataplana »



Sh-Op Éditions

Sh-Op Éditions est une maison d'édition bruxelloise, spécialisée dans l'édition de beaux ouvrages dans le domaine de gastronomie au sens large. Ses publications s'intéressent tant aux restaurateurs qu'aux producteurs, qu'ils soient maraîchers, éleveurs, brasseurs, vigneron, bouchers, boulangers, etc., tous intéressés par l'envie de produire du bon et de l'authentique. Parmi ses dernières publications : *Bruxelles, la bonne adresse* (avec Pierre Marcolini), *Aimer le Vin*, *Chez Léon, une friture Bruxelloise*, *Mange Bruxelles remet le couvert*, *La Wallonie à pleines dents*.... www.sh-opeditions.com

L'ouvrage « A Cozinha do Joaquim » consacré à Joaquim Braz de Oliveira, ancien réfugié portugais devenu restaurateur et pâtissier est un premier tome d'une collection consacrée à l'immigration et à la restauration, aux liens entre la gastronomie et intégration. Un second tome est prévu pour fin 2022 sur l'apport de l'immigration italienne en Belgique.

Textes : René Sépul

Le livre a été écrit par René Sépul, journaliste gastronomique. L'auteur publie ses reportages dans la presse belge et étrangère. Il est l'auteur d'un blog gastronomique repris sur le site de SH-OP ÉDITIONS. <http://www.sh-opeditions.com/blog>

Photographies Cici Olsson

Cici Olsson est photographe, spécialisée dans le portrait et la photographie culinaire. Elle est l'auteur de nombreux ouvrages.

Forcado Pastelaria

Pâtisseries portugaises installées à Bruxelles. « Le petit Forcado », qui vendait déjà des pâtisseries développées par Joaquim Braz de Oliveira depuis 1982, a joliment grandi pour devenir aujourd'hui un comptoir et un salon de dégustation, sous l'enseigne Forcado. Véritable passion, transmise de père en fils, l'enseigne met l'accent sur la qualité et l'authenticité. La gamme de pâtisseries portugaises disponibles est large, le choix varié : classiques, créations de saison, spécialités du patron, et même des alternatives sans-gluten et/ou sans produits laitiers. Tout est fait maison, à la main, avec passion.

1210 Chaussée de Waterloo, 1180 Uccle. T. 02 681 11 53.

196 Chaussée de Charleroi, 1060 Bruxelles. T. 02 539 00 19.