



# Chevaline

« ON L'APPELAIT LA VIANDE DU PAUVRE »

## SOMMAIRE

7	L'HIPPOPAGIE, À TRAVERS LES SIÈCLES
23	MARCHANDS, MAQUIGNONS ET GROSSISTES
55	BOUCHERS ET CHEVALINS
105	RESTAURANTS

## PARTICIPATION DE

FAMILLE KEMSEKE - FAMILLE PEETERS  
GEERT VERMEIRE - PIERRE DE BONDT - GEERT VAN DEPUTTE  
THOMAS DANEAU & FRANÇOIS ABRUZZEZE

SH-OP EDITIONS

BRUXELLES  
2022

# CHEVALINE

« ON L'APPELAIT LA VIANDE DU PAUVRE »



## SOMMAIRE

CHIPPONNAGE, À TRAVERS LES SIÈCLES

MARCHANDS, MAQUIGNONS ET GROSSISTES

BOUCHERS ET CHEVALINS

LE CHEVAL, MORCEAU PAR MORCEAU

LES RECETTES

SH-OP EDITION

BRUXELLES

2022

UNE LONGUE HISTOIRE	1
MARCHANDS, MAQUIGNONS ET GROSSISTES EN VIANDES	1
CHEVIDECO, FAMILLE KERMSEKE	1
EQUINOX	1
DENIL	1
VELDA	1
GEERT VERMEIRE, LE DERNIER BOUCHER CHEVALIN DE BRUXELLE	1
BOUCHERS & BOUCHERIES	1
PIERRE DE BONDT	1
GEERT VAN DEPUTTE	1
BOUCHERIE COCQUYT	1
RESTAURANTS + RECETTES	1
HARDIQUEST – BON BON	1
HARDIQUEST – ARNAUD	1
CARLO	1



Au paléolithique, nos lointains ancêtres, homo erectus et homo sapiens mangeaient du cheval qu'ils chassaient comme le mammouth, le bœuf musqué, le cerf ou le renne. Le cheval a été domestiqué il y a environ 5.500 ans dans les steppes au nord de l'actuel Kazakhstan où il foisonne. Alors que le bœuf ou le cochon sont élevés pour l'alimentation, le cheval est apprécié comme un outil au service de l'homme qui l'utilise pour cultiver la terre et se déplacer. Cette domestication entraîne une des plus importantes révolutions que l'homme ait connu, modifiant sa façon de travailler, de communiquer et de faire la guerre.

Au fil des siècles, le statut du cheval évolue entre l'outil au service de l'homme à celui de son meilleur compagnon quand il lui permet de combattre ses ennemis. Connue à la Préhistoire, l'hippophagie va sortir des habitudes dans les cultures occidentales. Un premier interdit remonte à l'Ancien Testament dont la plus grande partie des textes provient d'une période s'étalant entre VII<sup>e</sup> et le V<sup>e</sup> siècle av. J.-C. Le judaïsme s'en inspire. La kashrout, l'ensemble des règles qui régissent l'alimentation des Juifs, autorise seulement la consommation des viandes provenant de quadrupèdes ruminants à sabots fendus. Le porc, le lapin et le cheval sont interdits.

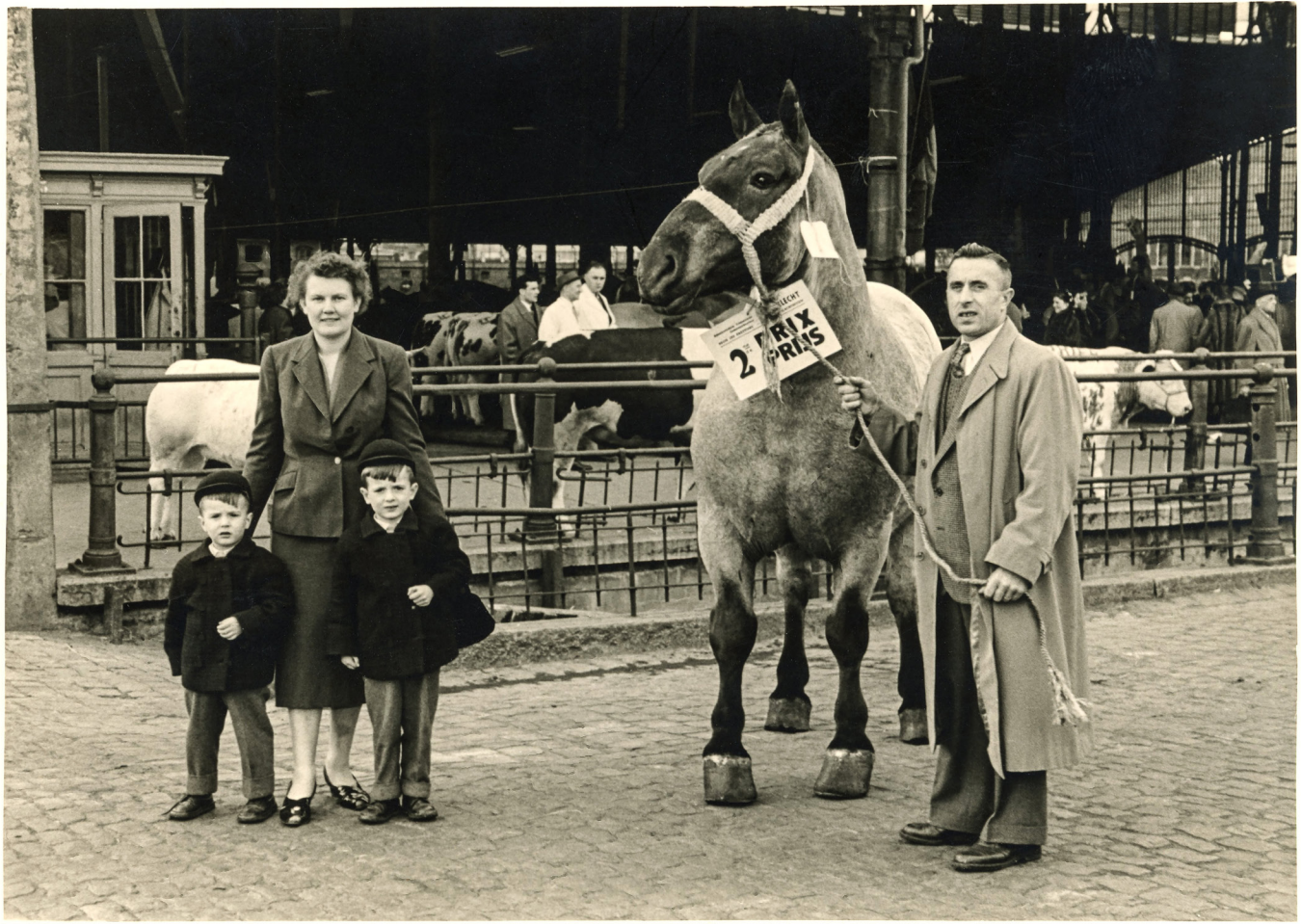
Tout au long de l'Antiquité, la viande de cheval n'est consommée ni par les Grecs, ni par les Romains. Le modèle alimentaire de ces peuples est surtout frugal, basé sur le blé, les légumes, l'huile et le vin. Des élevages de cochons existent dans la Grèce antique, mais cette viande est réservée aux élites et aux grands banquets. À Rome, le cochon devient une nourriture plus commune, mais elle est également réservée aux repas de fête et aux grandes occasions. Ce modèle alimentaire principalement végétal provenant de la Méditerranée s'oppose au régime des populations « barbares » du nord de l'Europe, qui vivent en étroites relations avec la forêt où elles puisent leurs ressources via la chasse, l'élevage et la cueillette. Ces barbares mangeurs de viande sont méprisés par la civilisation romaine jusqu'à ce que ceux-ci affirment leur domination dans l'Empire au 5<sup>e</sup> siècle. De la rencontre de ces deux cultures naquit une culture alimentaire nouvelle mettant sur un même pied la viande et le pain, l'activité agricole, pastorale et la chasse. La religion catholique qui s'impose dans la société moyenâgeuse n'interdit pas l'hippophagie, si ce n'est en période de carême ou de pénitence comme elle le fait pour toutes les viandes. On lit qu'au VIII<sup>e</sup> siècle, le pape Grégoire III aurait prohibé l'hippophagie aux chrétiens afin de se démarquer de pratiques païennes<sup>1</sup>. Parler d'interdiction semble exagéré si l'on se fie aux travaux d'Alain Dierkens et d'Alban Gautier. Ces chercheurs précisent que le pape et son successeur, Zacharie, en 751, déconseillent plutôt qu'ils n'interdisent la consommation de la viande de cheval. Le premier était originaire de Syrie, le second, de Grèce, pays où l'on ne mangeait peu de viande. Ces prélats se positionnent face à une coutume que l'on disait acceptée des barbares. Au IX<sup>e</sup> siècle, le pape Nicolas I<sup>er</sup>, affirme que tout animal dont on peut démontrer que la viande ne nuit pas à la santé et que la société humaine admet comme nourriture, peut être mangé. Les viandes proviennent de la chasse et des élevages. On mange du bœuf, du mouton et, surtout, du porc. La facilité d'élevage du cochon en fait au Moyen Âge un animal bien plus consommé que le mouton ou le bœuf qui sert surtout aux labours. Abattu âgé, sa viande est dure et peu appréciée. Tout un savoir-faire se met en place autour de la consommation du porc dont la viande est salée ou fumée afin de pouvoir être consommée toute l'année.

À part en Islande, la consommation de cheval dans l'Europe des Vikings une réalité opportuniste, liée à la mort accidentelle de l'animal. Quelques écrits évoquent des sacrifices de chevaux à l'occasion de fêtes religieuses ou liées à célébration de la mort d'un guerrier. Mais rien ne permet d'associer ces coutumes à la pratique de l'hippophagie. On ne trouve pas de traces de repas où la viande de chevaux sacrifiés aurait été servie.

<sup>1</sup>Retour sur la question de l'hippophagie dans l'Europe du Nord et du Nord-Ouest au Haut Moyen-Âge, in *Pour une Histoire de la Viande*, Alain Dierkens et Alban Gautier, Presse Universitaires de Rennes.

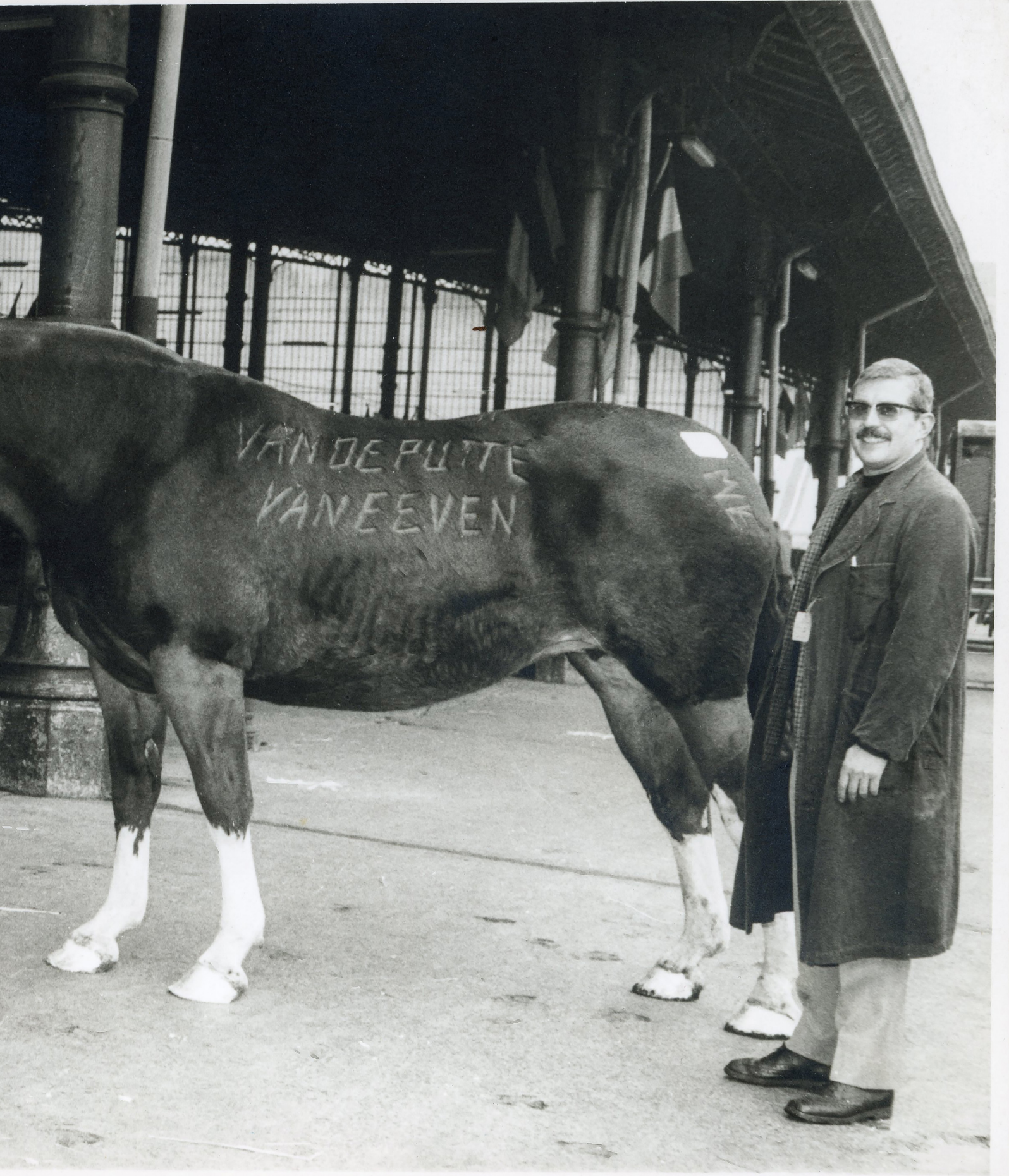
Dans la Corporation des bouchers de Bruxelles, aucun membre de cette époque, au début des années 2000, n'a pu remettre sa boucherie. Les raisons sont plurielles. On peut citer la transformation sociologique du quartier, les habitudes alimentaires qui changent, les déplacements de plus en plus compliqués dans la ville, les tracasseries administratives et, bien entendu, la concurrence des grandes surfaces... Quand les grandes surfaces ont développé des espaces boucheries, nous expliquait Geert, elles ont engagé de nombreux bouchers qualifiés. Du jour au lendemain, ceux-ci passaient d'un régime de 90 heures à 38 heures semaine, sans le stress de l'indépendant. Beaucoup de fils de bouchers, de bouchers et d'ouvriers ont alors rejoint le secteur des grandes surfaces. Cela a fait beaucoup de tort aux boucheries familiales car ces bouchers quittaient ce milieu avec le know how de la boucherie artisanale. La grande distribution a ainsi concurrencé le milieu artisanal avec notre propre savoir-faire. Trente ans plus tard, la grande distribution est aujourd'hui elle-même confrontée à ce problème













**PRIX D HONNEUR**  
ACHETE PAR  
**G VAN DEPUTTE**





# CÔTE À L'OS

ARNAUD HARDIQUET

Même s'il existe une compétition avec la plancha, rien de tel que le barbecue pour donner ce petit gout grillé et fumé aux aliments cet été. Côtes à l'os de cheval ou de poulain, entrecôte, légumes, tout bon produit a sa place sur le grill.

600 g de bœuf à fondue coupé en morceau  
6 c. a s. d'huile d'olive  
2 c. a c. de cumin en poudre  
1 c. a c. de coriandre en poudre  
2 petites gousses d'ail pressées  
1 c. a c. de chili en poudre  
1/2 c. a s. de paprika  
3 c. a s. de jus de citron  
1 c. a c. rase de sel

Sortir la viande 1h avant la cuisson. Placez votre grille à 10 cm au-dessus des braises déclinantes afin d'éviter que les flammes lèchent directement votre viande. Concernant le sel, l'idéal est de saler la viande au moins 1h avant de la faire cuire ou alors juste avant, mais jamais entre les deux. En salant les aliments suffisamment longtemps avant la cuisson, ils emprisonnent plus d'eau. Et donc ils en perdent moins à la cuisson, ce qui les rend plus moelleux. Pour une viande grillée plus moelleuse, salez-la au-moins 45 minutes avant de la faire cuire. Sinon, immédiatement avant de la faire cuire, voire même après. Mais jamais quelques minutes avant !

Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients. Placez-y les cubes de viande, retournez-les plusieurs fois pour qu'ils soient bien enrobés puis filmez hermétiquement le récipient et réservez au frais pendant 4 heures.

1 gros poivron rouge corne de bœuf  
150 g de framboises  
3 cuil. à soupe de ketchup  
1 cuil. à café de sauce aux piments rouge (type Tabasco)  
5 cuil. à soupe de sauce soja



# CAVALO ANGUILA

ARNAUD HARDIQUET

Même s'il existe une compétition avec la plancha, rien de tel que le barbecue pour donner ce petit gout grillé et fumé aux aliments cet été. Côtes à l'os de cheval ou de poulain, entrecôte, légumes, tout bon produit a sa place sur le grill.

600 g de bœuf à fondue coupé en morceau  
6 c. a s. d'huile d'olive  
2 c. a c. de cumin en poudre  
1 c. a c. de coriandre en poudre  
2 petites gousses d'ail pressées  
1 c. a c. de chili en poudre  
1/2 c. a s. de paprika  
3 c. a s. de jus de citron  
1 c. a c. rase de sel

Sortir la viande 1h avant la cuisson. Placez votre grille à 10 cm au-dessus des braises déclinantes afin d'éviter que les flammes lèchent directement votre viande. Concernant le sel, l'idéal est de saler la viande au moins 1h avant de la faire cuire ou alors juste avant, mais jamais entre les deux. En salant les aliments suffisamment longtemps avant la cuisson, ils emprisonnent plus d'eau. Et donc ils en perdent moins à la cuisson, ce qui les rend plus moelleux. Pour une viande grillée plus moelleuse, salez-la au-moins 45 minutes avant de la faire cuire. Sinon, immédiatement avant de la faire cuire, voire même après. Mais jamais quelques minutes avant !

Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients. Placez-y les cubes de viande, retournez-les plusieurs fois pour qu'ils soient bien enrobés puis filmez hermétiquement le récipient et réservez au frais pendant 4 heures.

1 gros poivron rouge corne de bœuf  
150 g de framboises  
3 cuil. à soupe de ketchup  
1 cuil. à café de sauce aux piments rouge (type Tabasco)  
5 cuil. à soupe de sauce soja