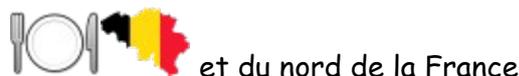


W comme Waterzooï

# Waterzooï



d'après Wikipédia

Par les temps qui courent, l'énergie qui flambe, l'hiver qui arrive .... Il nous est conseillé de faire des économies d'énergie et de s'habiller chaudement.

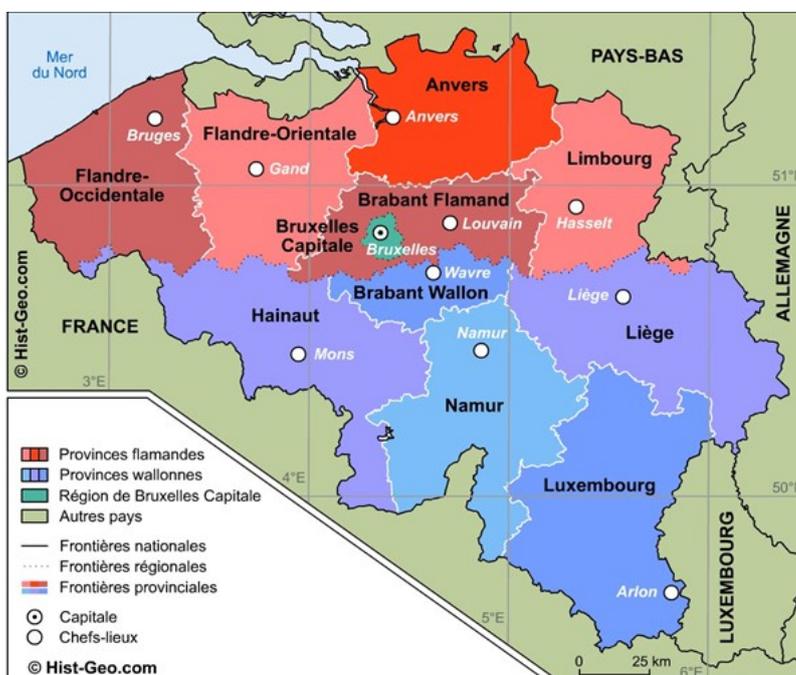
Moi je vous conseille, si je peux me permettre, de manger un plat chaud qui réconforte et remonte le moral. On en a tous besoin.

Je vous présente le Waterzooï pour lesquels de nombreuses recettes et variantes existent. Goutez et vous m'en direz des nouvelles.

Le **waterzooï** (*waterzooi* en néerlandais) est une soupe-repas mijotée originaire de Gand [d](#) en Belgique à base de poulet ou de poisson. Le waterzooï est consommé essentiellement en période hivernale.

## Origine et étymologie

Le waterzooï est un plat traditionnel belge des régions de Flandre datant de l'époque du Moyen-Âge vers la fin du XIII<sup>e</sup>. Celui-ci fut créé dans la ville de Gand en Belgique au niveau du quai du Brabant.



À l'époque fut construit un moulin à eau afin de réguler le niveau de l'Escaut au moyen d'un barrage. À la suite de la construction de ce moulin, beaucoup de résidus de céréales et de farine sont tombés dans l'eau, ce qui a attiré les poissons. Ainsi la ville de Gand s'est vite retrouvée submergée de poissons d'eau douce. À la suite de cela, le nombre de

pêcheurs a drastiquement augmenté dans la région. Le poisson est devenu une denrée abordable pour les locaux et la base de plusieurs plats incontournables de la région des Flandres.

Le mot waterzooï signifie en flamand « eau qui bout ».

Étymologiquement, *water* signifie « eau » et *zooi* dérivé de l'ancien verbe *zooien* qui signifie « cuire ».

## Dans la culture

Il est plusieurs fois question du waterzooï dans [Astérix chez les Belges](#), épisode de [bande dessinée Astérix](#) de [René Goscinny](#) et [Albert Uderzo](#) publié en 1979. D'abord lors d'un banquet, où cette spécialité est préparée par un [Belge ménapien](#) du nom de [Vandécosmetix](#). Le plat est de nouveau évoqué peu avant le combat final, qui parodie le second mouvement du poème de [Victor Hugo L'Expiation](#) (figurant dans [Les Châtiments](#) et narrant la [bataille de Waterloo](#)). Ainsi, le fameux vers « Waterloo ! Waterloo ! Waterloo ! morne plaine ! » est détourné en « Waterzooie ! Waterzooie ! Waterzooie ! Morne plat ! ».

Il s'agit également de la spécialité de [Mieke](#), fiancée belge de [Pol Pitron](#) dans le saga de bande dessinée [Yoko Tsuno](#). Elle en prépare entre autres en grande quantité dans l'épisode [La Jonque céleste \(1998\)](#) en prévision d'un séjour de [Yoko](#) en Chine féodale afin que le groupe puisse se nourrir si il "y rencontrait une famine".



**Recette de Laurent Mariotte**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 25 min**

Ingrédients (pour 4 pers.) :

4 filets d'églefin de 180 g chacun  
2 oignons épluchés  
1 poireau  
2 branches de céleri  
2 carottes  
4 pommes de terre  
1 filet d'huile de pépin de raisin et une noix de beurre  
Sel et poivre  
Pour lier le bouillon :  
2 jaunes d'œuf  
10 cl de crème fraîche épaisse  
Le jus de 1 citron

### La recette

Épluchez tous les légumes et taillez-les en gros dés.

Faites-les suer, sauf les pommes de terre, dans une sauteuse avec l'huile et le beurre.

Etuvez 5 minutes puis ajoutez les pommes de terre et assaisonnez.

Couvrez d'eau à hauteur et laissez cuire à couvert à feu doux 15 minutes.

Mélangez le jaune d'œuf avec la crème fraîche et le jus de citron.

Pochez le poisson 5 minutes dans le bouillon et les légumes, puis débarrassez-le dans un plat.

Mélangez au bouillon de légumes le mélange crème-jaune d'oeuf et répartissez dans des assiettes creuses.  
Ajoutez le poisson et servez aussitôt.

**Bon appétit !**