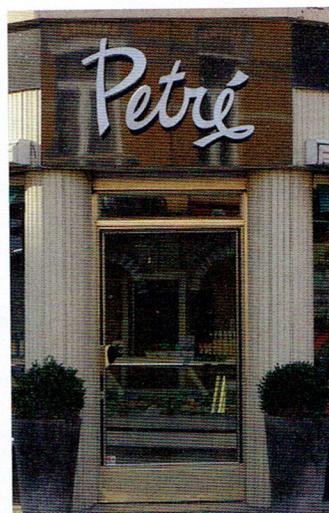


## Secrets de familles

Par Olivier Frey. Photos DR. [victoiremag.be](http://victoiremag.be) ★



À une époque où tout va très vite, quelques familles transmettent encore le goût qui fait l'histoire de notre artisanat culinaire et la réputation de notre savoir-faire.

### Friand

C'est en 1829 que cette authentique biscuiterie familiale bruxelloise voit le jour non loin de la Grand-Place de Bruxelles. La maison Dandoy garde précieusement les secrets des recettes qui font la renommée de ses sablés, macarons, pains d'amandes, pains à la grecque et surtout de ses spéculoos, un savoureux mystère gustatif résultant d'un mesclun d'épices. Dernier né, le Galanga, au gingembre et au miel, prouve que l'on peut participer à l'Histoire tout en restant ouvert sur le monde. Bravo à cette enseigne à dimensions humaines !

**Dandoy**, 31 rue au Beurre, 1000 Bruxelles, T. 02 511 03 26, [www.biscuiteriedandoy.be](http://www.biscuiteriedandoy.be) Ouvert 7j/7 de 8 h 30 à 19 h.

### Bio

Philippe Vrijghem, poissonnier, élabore sa première mayonnaise pour ses propres préparations en 1939. L'homme privilégie déjà les ingrédients. La quatrième génération pérennise le secret. Produits sans OGM, jaunes d'œufs frais, moutarde naturelle, vinaigre d'alcool et épices sont à la base de ces sauces élaborées dans des batteuses qui reproduisent le geste du fouet. La mayonnaise (2,40 €) avec ou sans sel et ses déclinaisons tartare, béarnaise ou andalouse... sans oublier les vinaigrettes acacia (7,70 €/l), wasabi (9,50 €/l) et la Bruxelles – qui fait penser à la Marolles sauce – sont de véritables signatures.

**Natura**, 96 chaussée de Neerstalle, 1190 Bruxelles, T. 02 376 50 56, [www.natura-mayo.be](http://www.natura-mayo.be) Ouvert du lundi au jeudi de 7 h 30 à 16 h et le vendredi de 7 h 30 à 13 h.

### Primeurs

Cette enseigne tient le haut du panier depuis septante-cinq ans. L'angle que forme le magasin est à lui seul le calendrier des saisons. Le comptoir propose gibiers et volailles que l'on apprête ici encore à façon. Court-pendu, chasselas, Roscoff... ne sont plus de vagues appellations, mais des produits dont on peut apprécier le goût !

**Maison Petré**, 1 rue Edith Cavell, 1180 Bruxelles, T. 02 343 11 42, [www.maisonpetre.be](http://www.maisonpetre.be) Ouvert du mardi au vendredi de 8 h 30 à 18 h 30 et le samedi de 8 h 30 à 17 h.

### Alchimiste

La moutarde de Gand, c'est eux ! Fondée en 1790 et classée en 1995, c'est le rendez-vous des amoureux de l'acidité et des agrumes. Pots en grès et paniers en osier, l'intérieur nous rappelle celui d'un potard. En 1958, la maison est reprise avec ses secrets. Cornichons et pickels siègent aux côtés des vinaigres et condiments au sein d'une offre où opère l'alchimie !

**Tierenteyne**, 3 Groentenmarkt, 9000 Gand, T. 09 225 83 36, [www.tierenteyn-verlent.be](http://www.tierenteyn-verlent.be) Ouvert lundi de 10 h à 18 h, du mardi au vendredi de 9 h à 18 h et le samedi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h à 18 h.

### LE CAVIAR BELGE

Les jets de houblon – à l'apparence de soja – sont les jeunes pousses du houblon. Disponibles dès à présent et jusqu'en avril, rares et gros consommateurs de main-d'œuvre, les jets de houblon sont considérés comme le légume le plus cher au monde (999 €/kg). Mais attention à l'origine : pleine terre ou hydroponique. Chaque année, dès mars, la municipalité de Poperinge organise le Festival du jet de houblon pour nous le faire découvrir. T. 057 34 66 76.