

**LE LIEN BLEU N° 50****OCTOBRE ~ NOVEMBRE ~ DÉCEMBRE 2025****Édito**

*L'heure de la rentrée a sonné et la douceur de l'été a fait place à un automne... automnal.*

*Votre association est heureuse de vous retrouver par l'intermédiaire de ce quatrième numéro de l'année du Lien bleu.*

*La grande nouvelle de la rentrée, c'est la création d'un site web propre à l'ONM Belgique. Ce ne fut pas une mince affaire pour notre webmaster, Georges-Francis Seingry, de se couler dans les prescrits de l'association nationale, mais nous y sommes arrivé, notamment grâce à l'aide éclairée et constante de Didier Martel, webmaster du site de Moselle (57), notre parrain dans cette aventure.*

*A découvrir sur : <https://belgique.anmonm.org>*

*Ce nouveau numéro vous invite à une (re)découverte gourmande de la Belgique. Vous saurez tout sur le chocolat belge, la praline, le spéculoos, le cuberdon, la gaufre et le café liégeois, autant de friandises qui font venir l'eau à la bouche. Et, bien sûr, les spécialités culinaires que sont les boulets à la liégeoise, la tomate-crevettes, le waterzooi, l'anguille au vert, sans oublier le moules-frites et le filet américain... A accompagner d'une bière trappiste ou d'un vin produit localement, il en existe d'excellents.*

*Saviez-vous que le premier restaurant à avoir obtenu sa troisième étoile Michelin hors de France était situé à Bruxelles ?*

*Bonne dégustation !*



C'est aux États-Unis, dans les années quatre-vingt-dix, que *l'octobre rose* est né sous l'initiative d'Evelyn

Lauder. Étant elle-même une survivante du cancer du sein, elle créa le Cancer Research Foundation pour soutenir la recherche sur cette maladie. Toutefois, la vice-présidente du groupe Estée Lauder visait plus loin que cela. En 1994, avec la collaboration du magazine *Marie-Claire*, elle fonda l'organisation « Le cancer du sein, Parlons-en ! ». Depuis, le mois d'octobre est officiellement devenu une période dédiée à la lutte contre le cancer du sein.

Le ruban rose, équivalent du ruban rouge pour le sida, est le symbole international de l'octobre rose. Elle rappelle le combat que chaque patiente mène au quotidien contre le cancer du sein.

**Un nouveau consul général à Bruxelles**

Nouveau consul général à Bruxelles, Sébastien Jaunet est en poste depuis septembre 2025. Avant cela il était sous-directeur de l'administration des Français de l'étranger et de l'administration consulaire au ministère des Affaires étrangères (2017-2025), chef de mission pour le Mexique, l'Amérique centrale et les Caraïbes (2017-2020) à Paris, et auparavant consul général adjoint à San Francisco (2013-2017).

La rédaction lui souhaite la bienvenue.



## Le Goncourt Belgique

Le 28 octobre, l'Académie Goncourt annoncera officiellement depuis le restaurant Drouant sa troisième et dernière sélection, soit le traditionnel « carré Goncourt », duquel sera élu le prix littéraire français le plus envié de l'année. Lancé il y a dix ans à l'initiative de l'ambassade de France en Belgique, l'Alliance française Bruxelles-Europe, l'Agence universitaire de la francophonie et Passa Porta, le « Goncourt de la Belgique » rassemble chaque année plus de 200 étudiants et étudiantes issus de 18 universités et hautes écoles belges, francophones et néerlandophones. Réunis en « comités de lecture » au sein de leur établissement, ils éliront leur lauréat, le « choix Goncourt de la Belgique », le 11 décembre prochain à Bruxelles.

## Réunion du conseil d'administration

Le conseil d'administration de notre délégation s'est réuni le 21 octobre 2025 au Club Prince Albert à Bruxelles. L'ordre du jour portait sur de nombreux sujets, dont l'épineuse question des recettes...

## Salon des études



L'ambassade de France et le lycée français Jean Monnet organisent la 11<sup>e</sup> édition du salon des études en France à Bruxelles.

C'est le cas de votre enfant ? Cochez le samedi 13 décembre 2025 dans votre agenda. Ce jour-là, plus de 70 établissements d'enseignement supérieur français (universités, grandes écoles, classes préparatoires, écoles d'art) vous accueilleront au lycée français Jean Monnet, avenue du Lycée-français 9, 1180 Uccle.

Le salon des études en France permettra de rencontrer un panel d'établissements parmi les meilleurs dans leur filière, et de bien s'orienter entre licence, bachelier, master, classes préparatoires, programmes des grandes écoles, cycle d'ingénieur.

Ce sera également l'opportunité d'assister à des conférences sur des métiers, comme ceux de la

diplomatie, animés par des diplomates, ou sur les métiers de la défense, en présence de représentants de l'armée. Pour en savoir plus :

[https://www.francebelgiqueculture.com/salon\\_campus.htm](https://www.francebelgiqueculture.com/salon_campus.htm)

## Forum des associations



À l'occasion du forum des associations qui s'est tenu le 8 octobre 2025 à la résidence de France, M. Xavier Lapeyre de Cabanes, ambassadeur

de France en Belgique, a reçu les présidents d'associations françaises de Belgique. Cette rencontre a permis aux 80 associations présentes sur le territoire belge de partager leurs expériences et de mieux se connaître.

Lors de son allocution, le nouveau consul général de France à Bruxelles, M. Sébastien Jaunet, a rappelé les conditions d'admissibilité pour toute association souhaitant proposer un projet par le biais de la campagne de Soutien au tissu associatif des Français de l'étranger (STAFE) et offert aux associations la possibilité de communiquer leur programme d'activité à l'accueil du consulat général, qui reçoit près de 4 000 usagers par mois.

Était également présent le député des Français établis au Benelux, M. P.A. Anglade.

## La Belgique gourmande

A ses débuts, le chroniqueur gastronomique Christian Millau (du futur guide Gault-Millau) avait intitulé un de ses papiers : « Bruxelles, troisième ville gastronomique de... France ». Derrière la boutade, se cachait une réalité : le royaume damait gentiment le pion aux meilleures tables hexagonales. D'ailleurs, le premier restaurant hors de France à avoir été triplement étoilé au Guide Michelin n'était-il pas situé à Bruxelles (NDLR : la Villa lorraine) et la capitale belge ne regorgeait-elle pas déjà de tables de haut niveau.

Quarante ans plus tard, du nord au sud, la Belgique à table n'a rien à envier à sa voisine, tant elle compte de tables d'excellence qui rivalisent avec les meilleures enseignes franco-françaises.

La gourmandise est ici une vertu nationale ! Côté friandises, la Belgique se distingue par son *chocolat* (aussi réputé que son homologue helvète) et la *praline*, inventée en 1912 par Jean Neuhaus – praline



que nous (les Français) appelons « chocolats » – mais aussi le *spéculoos* (un biscuit croquant et aromatisé à la cannelle), qui accompagne délicieusement un café dégusté en

terrasse. Ou encore le *cuberdon*, un bonbon en forme conique, fabriqué à partir de sucre, de gomme arabique et de saveurs de framboise.

Comment oublier la *gaufre*, spécialité nationale qui se décline en gaufre liégeoise (fortement sucrée et à consistance épaisse) et gaufre de Bruxelles qui ressemble à celle que le commun des mortels peut fabriquer à partir d'un simple gaufrier.

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, le *café liégeois* est une création parisienne, hommage des Alliés à la résistance liégeoise héroïque de la bataille des forts de Liège (août 1914).

Puisque nous sommes à Liège, rappelons la fierté locale : les *boulets* à la sauce tomate, une préparation de viande hachée façonnée en grosses boulettes mijotées dans une sauce au sirop de Liège.

Tournons-nous vers le nord du pays, en particulier vers la côte, qui propose de délicieuses *tomates-crevettes* (épluchées à la main... au Maroc) et le *waterzooi*, plat traditionnel à base de bouillon



remontant au Moyen-Âge, qui peut être préparé à la gantoise (poulet) ou à l'ostendaise (poisson).

Autre spécialité flamande, l'*anguille au vert* (*paling in 't groen* en VO),



de l'anguille d'eau douce servie dans une sauce aux herbes vertes (d'où le nom).

Enfin, les deux plats phares de la cuisine belge : le *moules-frites* (la frite, sujet de débat entre la France et la Belgique, les historiens tendent à situer l'invention de la frite au début du XIX<sup>e</sup> siècle à Paris, mais bon, le débat n'est pas clos) et le *filet américain* (un tartare assaisonné en salle par le maître d'hôtel ou le serveur), inventé par le Belge Joseph Niels en 1924. Un délice pour qui aime la viande crue.

On ne peut achever ce survol des gourmandises belgicaines sans parler de la bière – autre trésor national – et du vin. En effet, depuis quelques décennies, la Flandre comme la Wallonie se sont mises à la production de vins plus qu'honorables, en blanc surtout, bulles comprises.

Mais la grande affaire reste la bière artisanale, qui s'exporte dans le monde entier et ravit les amateurs avertis. On distingue les *bières trappistes* et les *bières d'abbaye*. Pour bénéficier du label de trappiste la



bière doit être brassée entre les murs d'une abbaye trappiste (cistercienne) et sous la supervision de moines trappistes. Actuellement

en Belgique, seules cinq bières peuvent se prévaloir de cette appellation (Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren). Quant aux bières d'abbaye, ce sont des bières qui ont un lien avec une abbaye mais beaucoup plus souple. Il s'agit le plus souvent d'un lien historique avec une brasserie, existante ou ancienne, ou de bières brassées selon des recettes monastiques traditionnelles.

La Belgique, terre de cognac !