

vient encore d'accepter trois nouveaux membres, la Pologne, la Macédoine, la Bulgarie!

Mais une pièce majeure de la pyramide manque à Hanoi. Et cette absence muette, sans explications, sans qu'allusion y soit faite publiquement, est bien plus criante, plus significative que les enfilades de lieux communs émaillant les discours officiels: la République démocratique du Congo, 45 millions d'habitants, le plus grand pays francophone d'Afrique, le deuxième du monde, manque à l'appel.

COLETTE BRAECKMAN

*****Waterzooi à la vietnamienne pour Dehaene *****15nov

Cette semaine, à Hanoi, Pierre Fonteyne, président des maîtres cuisiniers de Belgique, a failli rendre son tablier. Il organisait une semaine de la gastronomie destinée à présenter les bijoux de notre culture culinaire. A l'occasion du jumelage entre l'école hôtelière de la capitale vietnamienne et l'école d'hôtellerie et de tourisme de Liège, il avait mis les petits plats dans les grands.

En apparence, rien de plus facile que réussir un bon waterzooi à la gantoise: des cuisses de poulet, des légumes, un peu de crème ajoutée en dernière minute, un oeuf, réduisez la cuisson, et le tour est joué. Mais voilà, les poulets vietnamiens, coureurs de brousse, sont hauts sur pattes et leurs pilons dépassent des assiettes de quelque dix centimètres. Et puis, ici, la crème doit se faire avec du lait en poudre. Quant aux oeufs battus dans la sauce, ils ont tendance à grumeler...

Pas de panique: on n'est pas chef coq pour rien et le waterzooi finalement proposé à Jean-Luc Dehaene, à l'occasion du Sommet de la francophonie, était délicieux, des suprêmes de volaille émergeant d'un potage parfumé.

Ce fleuron de la gastronomie belge était présenté à côté d'un plat de dés de porc à la bière d'Orval, de tomates-crevettes et de tête pressée comme à Eupen. Le Premier ministre belge a pu goûter aussi aux rouleaux de printemps, aux nems et autres trésors de la culture vietnamienne. Le maître de cuisine a été dûment félicité.

Il reste qu'enseigner la cuisine belge à des stagiaires vietnamiens, comme Pierre Fonteyne l'a déjà fait à l'occasion de plusieurs stages, n'est pas une sinécure: les fourneaux ne sont pas les mêmes et, lorsque vous voulez faire sauter des crêpes flambées, vous vous apercevez que, dans toute la ville, il n'existe pas un seul poêlon à fond plat! Pas de quoi entamer toutefois l'enthousiasme de Pierre Fonteyne ni celui de Jean-Pierre Lambert ou d'Yvon Deghaye, respectivement chef d'atelier et professeur de restaurant à Liège. Ils enseignent, eux, l'art de la table et du service aux Vietnamiens: comment, par exemple, ne pas retirer à la hâte le couvert du convive qui a terminé son plat avant les autres.

Séduits par le Vietnam, les trois maîtres queux bénévoles assurent qu'ils ont reçu et appris autant qu'ils ont donné. Car, disent-ils, il y a un point commun entre la délicate cuisine du Vietnam et la roborative cuisine du bon