

La recette de Françoise : Les couilles de Suisse

Rassurez-vous, votre vice-présidente n'a pas fait le pari de créer un incident diplomatique belgo-suisse ! Et pourtant ceci n'est pas une carabistouille ! Et la recette ne commence pas par « Ingrédients : un beau Suisse bien dodu, ... ». Non non, rien de tout cela.

Juste une authentique vieille recette wallonne mais très localisée dans la région Centre. Evoquez seulement une fois les couilles de Suisse devant un connaisseur, vous le verrez saliver et il vous déclarera ne pas connaître de plus savoureux dessert que celui-ci, qui le replonge dans son enfance gourmande. Il y a d'ailleurs dans la région de Frameries une vieille chanson des couilles de Suisse : <https://www.youtube.com/watch?v=KsyqM6LwPSE>

Il existe à La Louvière une Confrérie des Compagnons de la Couille de Suisse !

<https://www.facebook.com/groups/lacouilledesuisse/>

Voici leur recette, trouvée sur le site

http://www.gastronomie-wallonne.be/gastro/desserts/couille_de_suisse.html

Vous voyez bien que c'est du sérieux ! C'est un plat bien consistant et pas cher, mais savoureux et qui était bien pratique en période de disette avec des ingrédients faciles à se procurer (farine, œufs, beurre et cassonade ; rien qui puisse faire grossir ... 😊).

Ingrédients :

- 1kg de farine,
- 4 oeufs,
- 100g de beurre,
- 75g de levure fraîche,
- cassonade blonde,
- beurre fondu

Préparation :

Mettre la farine dans un plat, y creuser une fontaine. Délayer la levure dans un peu d'eau tiède, avec un peu de sucre. La verser dans la fontaine. Ajouter les oeufs entiers. Mélanger du bout des doigts tout en ajoutant peu à peu la farine et le beurre fondu. Quand la boule de pâte est bien homogène, couvrir et laisser lever au chaud pendant une heure.

Ensuite, retravailler la pâte pour confectionner des petites boules. Laisser de nouveau lever pendant une petite heure.

Faire bouillir de l'eau légèrement salée dans une casserole assez large. Y plonger trois ou quatre boules. Laisser cuire trois, quatre minutes, les retourner à l'aide d'une écumoire puis laisser encore cuire quelques instants. Dès qu'elles remontent à la surface, c'est cuit.

Servir parsemé de cassonade et arrosé de beurre fondu.

Alors, ça vous goûte ? Et pour les sceptiques qui se demandent toujours si je raconte des carabistouilles, même la presse suisse a parlé des couilles de Suisse. Si si ... Et cette « histoire belge » authentique vaut vraiment la peine d'être lue. C'est qu'en Suisse, on ne badine pas avec la protection du chocolat suisse, sais-tu m'fi ! Même quand une recette, comme celle de la couille de Suisse, n'en contient pas, Chocosuisse peut exiger qu'il soit ... suisse ! Voir l'article suivant paru dans Le Matin du 13 mars 2012.

<http://www.lematin.ch/suisse/Chocosuisse-attaque-la-Couille-de-Suisse/story/26219702>



TRADITION CHOCOSUISSE ATTAQUE LA «COUILLE DE SUISSE»

Les chocolatiers suisses exigent d'une confrérie belge qu'elle vienne le chocolat d'une recette qui n'en contient pas.



Sorte de boule de pâte cuite à l'eau puis arrosée de sucre et de beurre fondu, la «couille de Suisse» est à l'origine un plat de pauvre.

PAR RENAUD MICHELS
13.03.2012

27



«C'est un peu moins plat en principe...»

Le syndic de Lausanne Daniel Brélaz avait été pris à partie par une troupe belge dans un théâtre lausannois, en 2009. Il avait osé goûter et lancé: «C'est un peu moins plat en principe... Ça a dû souffrir du voyage.»



«C'est costaud»

Le comédien français Patrick Timsit s'est retrouvé chez les Compagnons de la Couille de Suisse début 2010. Il trouve le plat «un peu costaud» mais est intronisé «couille d'honneur».

Chocosuisse vient de faire plier une petite association belge. L'histoire semble délirante: la Fédération des fabricants suisses de chocolat a exigé d'une poignée de joyeux drilles qu'ils renoncent à mettre du cacao dans une recette qui n'en contient pas!

Etonnamment, la confrérie historico-rigolote des «Compagnons de la Couille de Suisse» est belge. Dans la province du Hainaut, l'attribut helvétique désigne une pâtisserie: de la pâte bouillie puis arrosée de beurre fondu et de sucre roux. Un plat de pauvre qu'avaient les familles de mineurs durant les fins de mois difficiles. Ces boules auraient été importées par un régiment d'infanterie suisse dans les années 1830.

Fin 2011, cette confrérie craint d'être «récupérée à des fins mercantiles». Elle décide de protéger le plat et dépose un dossier auprès de l'Office Benelux de la propriété intellectuelle. Mais mi-février, elle reçoit un courrier officiel de Chocosuisse. Sujet: «Marque «Couilles de Suisse»...

La lettre exige que les produits utilisés soient suisses, ordonne une réponse dans les plus brefs délais et n'exclut pas de «donner une suite à cette affaire». «Pas très sympa», note Guy Dewier, président de la confrérie. «Et je ne comprenais pas comment on pouvait avoir fâché les chocolatiers suisses avec notre plat sans chocolat.» Suit un échange de courriels. «Il me semble que nos produits ne sont en aucun cas concurrents», écrit Guy Dewier. Chocosuisse émet alors de nouvelles demandes. Il obtient.

Au final, l'important pour Chocosuisse était que la mention «confiserie» soit retirée de la demande de brevet. Car elle permettait théoriquement à la marque «couille de Suisse» de vendre des produits avec du cacao. «La protection, à l'échelle mondiale, de l'appellation d'origine «chocolat suisse» fait partie de nos missions», explique le directeur Franz Schmid. «Beaucoup tentent d'utiliser la Suisse pour vendre des produits qui n'ont rien d'helvétique. Mais que les cas soient importants ou minimes, nous avons pour principe de réagir. Là, cette confrérie a accédé à notre demande et nous sommes satisfaits d'avoir trouvé un accord à l'amiable.»

Amiable? «On ne fait pas de business et j'ai eu l'impression d'être David face à Goliath», réagit Guy Dewier, sans perdre sa bonne humeur. «Apparemment, chez vous, on ne rigole pas avec le chocolat. J'ose à peine le dire, mais si on avait vraiment voulu ajouter du chocolat, on aurait pris du belge, il est meilleur que le vôtre...» (Le Matin)

Créé: 13.03.2012, 08h53