

Les smoutebollen du Midi

Un article de Déborah Laurent des édition de la Dernière Heure, 23/07/2003

La foire sans ses croustillons ne serait pas la même Nous les avons testés pour vous

BRUXELLES - Nos papilles n'avaient pas encore eu le plaisir de s'adonner aux joies des croustillons de la Foire du Midi, ouverte depuis samedi Nous nous sommes dès lors rendus sur le lieu en question où notre gourmandise pouvait être assouvie, sans culpabilité aucune! Enfin, on déchantera peut-être ce mercredi devant la balance.

Aucun changement à signaler point de vue du prix, par rapport à l'année passée. Le cornet de 9 croustillons coûte toujours 3 €. Pour ce qui est des recettes Il faut savoir que le goût du croustillon dépend de la température ambiante, de la qualité de l'huile, de la pâte ou encore, du temps de cuisson. Chaque forain a sa technique, chaque croustillon sa cuisson et chaque client sa préférence.

Voici le bilan de notre ballade parmi une des spécialités bruxelloises, les *smoutebollen*

Patrick De Corte, 9/10. Un accueil chaleureux, une pâte fraîche et un *smoutebol* croustillant à souhait. Deux nouveautés: les croustillons nappés de chocolat et de miel. De tout l'art d'allier la tradition au modernisme. Devant une qualité telle que celle-là, on se tait et on déguste!

Vandonghen, 9/10. Croquants à l'extérieur, fondants à l'intérieur Un sucre saupoudré légèrement et un service souriant. Un régal Petite variante quant au prix: dix croustillons pour le prix de 3,20 €.

Simon P (ancien Prospero), 8,5/10. La vendeuse particulièrement souriante nous a tendu des croustillons un peu trop craquants à première vue. Mais une fois en bouche, la légèreté de la pâte est un délice! Excellents!

Rosa, 7,5/10. Un groupe de jeunes filles sympathiques qui font leur pâte au fur et à mesure. Malgré un présentoir attrayant (fruits, crêpes), le croustillon est un peu trop gras, un peu lourd sur l'estomac. Cela dit, très correct.

Max, 7/10. Le croustillon est un peu trop mou, mais assez bon malgré tout. La nourriture du restaurant du même nom est succulente d'après les clients.

Vandermeulen, 7/10. Le cadre d'un blanc hôpital n'est pas très chaleureux et les vendeuses sont peu loquaces. Cela dit, le croustillon, un peu trop chaud au début, sans être exceptionnel, est néanmoins agréable à déguster.

Bosman, 6,5/10. Le croustillon est un peu trop gras, la pâte est légèrement sèche et le sucre n'est pas suffisant. Il reste l'amabilité des responsables et la réputation d'une maison aussi vieille que la foire elle-même.

De Vlieghe et fils, 6/10. Le *smoutebol* est trop gras et bien trop sucré. Rien d'exceptionnel quant à l'accueil. Banal à tout point de vue, mais nous sommes peut-être tombés sur un jour sans.

Jean Vandervaeren, 6/10. Une odeur un peu suspecte et des vendeuses en pleine conversation. Le croustillon est trop gras et trop dur. Cela dit, un client présent ne jure que par Vandervaeren depuis 40 ans. Et il est toujours bien vivant, comme quoi les goûts et les couleurs

Jeanne Vandervaeren, 6/10. La gourmandise tant convoitée déçoit un peu, à cause d'une graisse trop prononcée, mais les vendeurs sont sympathiques.