



« La côte au spiringue me rappelle mon enfance. A la maison, il y avait de temps en temps au menu des côtes au spiringue avec des patates à l'oseille et du jus de viande. Un régal. Aujourd'hui, les gens négligent la côte au spiringue. Ils optent plutôt pour le filet pur ou la côte de porc, alors que la côte au spiringue a davantage de goût. »

**Chef Nicolas Wentein**

**Spiringues croquantes  
et leur duo de  
céleri-rave**



**Chef Jeroen Vanandroye**  
Mondevino, Borgloon  
[www.mondevino.be](http://www.mondevino.be)

**Tête de porc aux pickles  
et sa purée aux champignons**

« J'aime cuisiner de la tête de porc, parce que c'est un morceau pas cher et méconnu. J'aime servir aux gens des plats pour lesquels ils diraient normalement : « Non, merci ! » Je trouve ça fantastique lorsqu'ils revoient leur jugement après avoir mangé et avoir trouvé que c'était délicieux. Je veux aussi que chaque partie de l'animal soit consommée. »



**Chef Julie Baekelandt**  
C Jules, Zottegem  
[www.c-jules.be](http://www.c-jules.be)

**Couronne de porc à la crème de cresson,  
pommes de terre Pont neuf  
et mousseline aux pickles**

« La couronne de porc se prête idéalement à une cuisson à basse température, qui permet de conserver toutes les saveurs. La couronne de porc est moins connue que le filet pur, mais j'ai l'impression que les chefs sont en train de la découvrir. »