



Les Walloniales

Traditions et terroir
www.walloniales.be



Hypocras de la Chaudasse

Rodolfo LABRANA - Vanessa Thonet
Rue Fr. Van Cutsem 62, 1140 ruxelles
0496/081.601

hypocrasdelachaudasse@hotmail.com
<http://www.ferdelance.be/lachaudasse.html>

BE 0848.863.133



Mais qui est la Chaudasse ?

Médiéviste depuis plusieurs années, membre de la compagnie médiévale FER DE LANCE et artisan dans l'âme depuis bien longtemps, Vanessa THONET ou plutôt Blanche de la Truandière, est gaillardement appelée par ses compagnons mercenaires "La Chaudasse"....

Allez savoir pourquoi...

Voici un temps déjà qu'elle s'est mise à la fabrication de l'Hypocras...

Il y a bien sûr l'Hypocras "classique", le rouge auquel elle a rajouté son cousin blanc le Clairnet.

L'origine de l'Hypocras, ou en tout cas ce qu'on en dit...

La recette de l'Hypocras vient du Moyen-âge.

A une époque où les vins étaient de piètre qualité, on les améliorait de diverses épices et aromates, miel, cannelle, gingembre... en fait tout ce qui était à disposition.

Selon la classe sociale il était composé d'épices communes ou au contraire rares et chères.

Il n'y avait aucune recette bien définie et chacun aujourd'hui a encore sa méthode qu'il prétend comme l'authentique et la meilleure.

Celle de la Chaudasse est en tout cas excellente, à en juger par le nombre de paillards qui fréquentent son estaminet et pas uniquement pour ses courbes et son humeur avenantes.

Elle affirme à n'en pas douter, que son hypocras est une boisson qui remue le sang et les sens !

Il peut être servi bien frais en apéritif ou encore tempéré (le rouge) en fin de repas, les épices qu'il contient feront des merveilles pour une bonne digestion.

Certains disent qu'il aurait des vertus aphrodisiaques...mais cela est du certainement aussi grâce à celle qui vous le sert toujours avec le sourire.

COMMERÇANT RECOMMANDÉ PAR LES WALLONIALES