

La Libre

BELGIQUE

Mangez local!



Manger autrement!

Par Hubert Heyrendt & Laura Centrella

Dans quelques jours, s'ouvrira la 79^e Foire de Libramont, vitrine du savoir-faire agricole et agronome belge où l'on pourra découvrir toutes les nouveautés en matière d'élevage, de cultures, de sylviculture... A cette occasion, il nous a semblé intéressant de mettre en avant des démarches différentes. Soit parce qu'elles restent, envers et contre tout, fidèles à des traditions ancestrales. C'est le cas de José Munnix (pp. 16-17) à Battice, dernier producteur de Herve fermier au lait cru. Soit parce qu'elles inventent de nouvelles traditions. Comme on le constate avec le boum de la viticulture wallonne. A Beaumont, au Domaine de La Mazelle, Henri et Thérèse de Radzitzky (pp. 4-6) cultivent ainsi de façon raisonnée un hectare de pinot noir et d'auxerrois sur le coteau le plus pentu de Wallonie. Nouvelle tradition aussi avec l'élevage de vaches limousines. Celui-ci existe en Belgique depuis le début des années 70 mais est désormais bien ancré dans les paysages de Wallonie, où il se présente comme une alternative naturelle au quasi monopole du blanc-bleu belge. La preuve à Hamois chez l'attachant Dimitri Beguin (pp. 8-9), éleveur en phase de reconversion bio et boucher. En Gaume, l'agriculture biologique représente déjà 40 % des terres cultivées. A Etalle, l'éleveur d'agneaux bio Alexandre Dupont (pp. 12-13) a créé sa propre filière et est aujourd'hui distribué chez Delhaize. Si la grande distribution commence doucement à se montrer plus conscientisée sur les questions écologiques et environnementales, Frank Mestdagh (pp. 20-21) a lui décidé d'aller plus loin en créant "D'ici", un supermarché locavore, dont 50 % de l'assortiment est produit à moins de 50 km. Enfin, face aux inquiétudes qui pèsent sur les populations d'abeille, l'avenir de l'apiculture est peut-être en ville. Michel Tondeur (pp. 24-25) y croit, lui qui possède une petite dizaine de ruches à Bruxelles.

Autant de démarches, qui prouvent, qu'avec du courage et de l'imagination, il est possible de sortir des carcans de la production agroalimentaire classique pour travailler mieux, dans le respect de la nature qui nous nourrit. Une prise de conscience politique qui n'a de sens que si les consommateurs que nous sommes jouent eux aussi le jeu et acceptent de changer leurs habitudes en consommant de manière plus curieuse, plus saine, plus locale, plus respectueuse du travail de ces artisans du goût. Consommer local doit devenir un réflexe au quotidien, sans pour autant se priver des autres richesses gastronomiques. Car il y aura évidemment des produits qu'on ne trouvera jamais dans nos régions...

Sommaire des recettes

Mise en bouche

- ▶ Makis wallons au fromage de Herve et au jambon d'Ardenne, p. 18

Entrées

- ▶ Clafoutis aux asperges et à la maquée au lait cru, p. 22
- ▶ Gaspacho à la mangue et tartare de langoustines, p. 6
- ▶ Rosbif tonnato, p. 10
- ▶ Salade d'herbes et lentilles au Herve pané au panko, gastrique à l'ananas, p. 19

Plats

- ▶ Côte à l'os limousine, sauce chimichurri et frites de manioc, p. 11
- ▶ Côtes d'agneau, boulgour aux dattes medjool, courgette et fenouil, p. 14
- ▶ Rôti d'agneau en croûte de menthe, tomates farcies aux petits pois et gnocchetti sardi, p. 15
- ▶ St-Jacques, bouillon épicié au baharat et poêlée de légumes de printemps, p. 7
- ▶ Spaghetti carbonara d'ici, p. 23

Desserts

- ▶ Pain d'épices et glace au miel de Bruxelles, p. 27
- ▶ Scones au lait battu, fruits rouges au sirop de miel, p. 26



<http://lacuisineaquatremains.blogs.lalibre.be>



4

Botte du Hainaut



Beaumont

L'aventure de la vigne

✦ ✦ Un peu par hasard, les Radzitzky se sont retrouvés vigneron. Aujourd'hui, le Domaine de La Mazelle produit 3500 bouteilles par an. Objectif : atteindre d'ici peu 4500 bouteilles annuelles.

Rencontre

Laura Centrella & Hubert Heyrendt

SI, EN FRANCE, LA VIGNE SE TRANSMET de génération en génération depuis des centaines d'années, la redécouverte de la viticulture belge est bien plus récente. Dans la foulée de pionniers comme Philippe Grafé, créateur en 2000 du Domaine du Chenoy à Emines (Namur), premier vignoble professionnel en Wallonie, ou encore du succès fulgurant du Domaine des Agaises, créé en 2002 à Haulchin (Hainaut), dont la Cuvée Ruffus rivalise avec les meilleurs mousseux au monde, nombreux sont en effet ceux qui, désormais, se lancent dans l'aventure viticole.

Ce ne fut pas le cas d'Henry et Thérèse de Radzitzky. Cette famille aristocratique était à la recherche d'un domaine familial disposant de plusieurs hectares de forêt. Originaire du Condroz, le baron a tout d'abord cherché dans sa région avant d'élargir ses recherches. C'est ainsi qu'ils tombent sous le charme du domaine de La Mazelle, situé à Beaumont, dans le nord de la Botte du Hainaut. Cette belle propriété fut construite en 1929 par l'homme politique libéral Albert Devèze. Le monde étant petit (et l'aristocratie belge encore plus que lui), il se trouve que celui-ci fut ministre de la Défense de l'arrière-grand-père de Thérèse, le comte Charles de Broqueville...

Passée de mains en mains au fil des ans, la propriété est achetée en 1997 par les Willems, un couple de Flamands. Passionné d'œnologie, M. Willems plante en 2001 les premiers pieds de vigne du futur vignoble. Il choisit l'auxerrois, le pinot noir mais aussi le pinot gris, le sirius et le dornfelder. En 2004, il est victime d'un accident dans les vignes et décède l'année suivante. En 2005, sa veuve et ses enfants mettent en vente le domaine, racheté par les Radzitzky en 2006. Ces derniers sont donc devenus les heureux propriétaires d'un domaine de 80 ha, comprenant une maison et ses

dépendances, des bois, des étangs mais aussi... un hectare de vigne plantée en coteau !

Ne connaissant rien à la viticulture et ne pouvant s'y consacrer que le week-end, le baron et la baronne se renseignent d'abord sur les frais de fonctionnement d'un vignoble. Ils se rendent vite compte qu'il est impossible de payer un salaire avec une si petite production. Qu'à cela ne tienne, ils décident de ne pas réduire à néant le travail de leur prédécesseur... Débute alors le long apprentissage du travail de la vigne, tout d'abord par curiosité puis par envie de relever le défi. Pour ce faire, ils créent en 2007 l'asbl Vignoble de La Mazelle, pour bénéficier du travail de bénévoles, tout en reversant les quelques bénéfices à des projets sociaux et humanitaires en Belgique et dans des pays en voie de développement. Garder la vigne n'a en effet été possible que grâce à la centaine de bénévoles qui, régulièrement sollicités par mail, se relayent ici toute l'année pour travailler au grand air et découvrir la viticulture.

Mais La Mazelle, c'est avant tout une histoire de famille. *"Nous n'avons jamais voulu acheter une vigne. Si nous avions su tout le travail que cela représentait, nous ne l'aurions sans doute pas fait. Mais tout avait été défriché et il fallait respecter le travail accompli par d'autres. J'ai lancé en guise de boutade à mon frère Géry qui était bon œnologue : "Veux-tu devenir mon maître de chai ?" Il l'est aujourd'hui..."*, plaisante Thérèse de Radzitzky, avocate la semaine et en charge des sols, des aspects phytosanitaires et de l'accueil des visiteurs du domaine le week-end... Son frère Géry de Broqueville s'occupe donc de la vinification, tandis que le fils de Thérèse, Charles-Albert est en charge de l'entretien et de la taille de la vigne. Quant à son baron de mari, il s'occupe du ravitaillement des bénévoles. Et ce week-end-là, son agneau sentait drôlement bon !

Deux ans de travaux ont été nécessaires pour remettre en état la vigne, délaissée après la mort de M. Willems : pieds de vignes déstructurés, sarments devenus lianes... Mais il a surtout fallu s'informer pour savoir comment procéder. Pour ce faire, Thérèse s'est constitué une bibliothèque d'ouvrages spécialisés, tandis que son frère Géry allait chercher conseil auprès de Christophe Waterkeyn, maître de chai de Villers-la-Vigne, vignoble non commercial installé au sein de l'Abbaye de Villers-la-Ville. A l'époque, en 2006, le milieu viticole belge en est encore à ses balbutiements et c'est un chaleureux esprit de partage qui règne. La première récolte, la même année, a été difficile car de nombreuses maladies avaient attaqué la vigne. Mais le vin est malgré tout une réussite, même s'il n'a pas été commercialisé. Et dès l'année suivante, La Mazelle décroche l'AOC Côtes de Sambre et Meuse.

En 2009, les apprentis vigneron décident d'arracher les cépages qui ne donnaient pas de bons résultats sur le sol schisteux du domaine pour se concentrer uniquement sur l'auxerrois (1/3) et le pinot noir (2/3), leurs deux seules cuvées (hormis un rosé, un marc, une eau-de-vie et un ratafia créés de façon expérimentale). Et c'est là l'une des spécificités de La Mazelle : on a fait ici le choix de tourner le dos aux cépages interspécifiques, utilisés dans la plupart des exploitations viticoles wallonnes, à commencer par le Domaine du Chenoy. Il s'agit en fait de croisement entre différentes espèces de vignes (dont des cépages nobles) créés pour être plus résistants aux maladies et aux intempéries. Mais souvent critiqués car donnant des résultats gustatifs parfois très surprenants...

Ne pouvant passer au bio (les solutions alternatives aux herbicides se révélant hors de prix), Thérèse de Radzitzky et son frère Géry ont opté pour l'agriculture raisonnée. En Belgique, très peu de produits sont autorisés pour faire du bio,

Fête nationale dans les vignes

Tous les ans, le Domaine de La Mazelle organise une **journée portes ouvertes**. Ce dimanche 21/7, des visites guidées dans les vignes sont organisées à 10h, 11h30, 14h 15h30 et 17h. Tandis que le chef Alain Boschman proposera, en voisin, des dégustations (menu 4 serv. à 18 €). Réserv. : info@lamazelle.be.

Vignes en Hainaut

Le vignoble de La Mazelle occupe un beau domaine dans les bucoliques paysages de la Botte du Hainaut. Les bénévoles sont les bienvenus toute l'année pour travailler la vigne. **La Mazelle, 6500 Leval-Chaudeville.** Rens. : www.lamazelle.be ou 0474.51.36.36 (Thérèse de Radzitzky).

Où trouver les vins ?

On trouve l'auxerrois et le pinot noir de La Mazelle dans des restaurants (**Le Grand Ryeu** à Granrieu, **Kabu** à Bruxelles ou encore l'étoilé **Prieuré St-Géry** à Solre-St-Géry), certaines winothèques et/ou bars à vins, comme **Mig's World Wine** ou **Oeno TK** à Bruxelles. Mais aussi chez **D'ici** à Naninne (lire en pp. 20-21).

Domaine de La Mazelle

5



Henry et Thérèse de Radzitzky au pied de leur vignoble de La Mazelle à Beaumont.

ormis le sulfate de cuivre qui, à hautes doses, n'est pas bon pour les sols, vite saturés en cuivre. La plupart des exploitants de vins bio ont d'ailleurs perdu quasiment toute leur récolte en 2012 au vu des conditions climatiques difficiles, qui entraînent des maladies fongiques qui déciment les vignes : oïdium, mildiou, botrytis. A La Mazelle, la récolte 2012 s'est certes limitée à 70 %, mais la matière est concentrée et l'on annonce une très bonne cuvée en pinot noir.

Ce printemps froid ne désespère pas tout le monde. C'est en fait une aubaine pour la vigne car il permet un développement lent de la végétation. "Le travail du vigneron c'est avant tout limiter la végétation, la quantité de bourgeons, de grappes... Contenir et concentrer", explique, pédagogue, Thérèse de Radzitzky. Après les vendanges, on laisse la vigne se reposer, la sève descendre. En hiver, on procède à un léger toilettage mais aussi aux tailles de formation du cep ainsi qu'au rabattage à deux yeux des sarments sélectionnés. Tandis que, tout au long du printemps, il s'agira de nettoyer les pieds, de procéder à l'ébourgeon-

nage, à l'épamprage... Un travail nécessaire pour prévenir les maladies et assurer la qualité du raisin, ce long travail d'entretien doit presque entièrement être fait à la main car le vignoble de La Mazelle est le plus pentu de Wallonie : jusqu'à 45° à certains endroits !

Le vignoble belge bénéficie actuellement d'un réel effet de mode. Si le prix des vins produits n'est pas concurrentiel par rapport au marché mondial, les techniques de vinification progressent et la qualité ne cesse d'augmenter. En 2006, avec son hectare de vignes, La Mazelle faisait partie des 5 plus grands vignobles de Wallonie. Depuis, de nombreux domaines ont été plantés un peu partout en Wallonie. "On ne peut pas compter sur le réchauffement climatique car 1°C de plus, ce n'est pas assez. C'est surtout plus de pluies et donc plus de champignons", dit Thérèse de Radzitzky. Laquelle met en garde les téméraires qui voudraient se lancer dans l'aventure de la viticulture en Belgique ! "C'est un pari ! Comme lorsqu'on investit en Bourse, on ne connaît pas l'avenir. Et certains n'imaginent pas le travail que cela représente..."

La recherche du terroir hennuyer

Gamme. Aujourd'hui, le domaine de La Mazelle produit 3500 bouteilles par an. Quand les nouveaux pieds de vignes seront prêts, le vignoble pourra sortir jusqu'à 4500 bouteilles annuelles mais il n'y a, pour l'heure, pas de projet d'expansion. On envisage seulement l'achat d'une cuve de 2000 litres.

Le vin de La Mazelle se caractérise tout d'abord par la minéralité, due à son sol schisteux et légèrement limoneux. Le travail de vinification est focalisé sur le fruit, sur le terroir. On n'utilise d'ailleurs pas les fûts de chêne achetés par le précédent propriétaire mais seulement les cuves en inox.

Le pinot noir 2009 était d'excellente qualité, riche et concentré, mais le stock est aujourd'hui épuisé. Le 2010 en vente actuellement est plus clair, léger et accompagne plus volontiers les poissons ou les volailles. Son côté minéral s'équilibre avec les notes fruitées (fruits des bois, cerise) et on note quelques notes épicées en finale. Les cuvées 2011 et surtout 2012 devraient être de meilleures années.

Si l'auxerrois 2009, déjà très oxydé, est sur le déclin, le 2011 commercialisé actuellement est d'une belle vivacité, offrant un bel équilibre entre acidité et fruité (agrumes, fleurs blanches). On l'associe à des Saint-Jacques, des huîtres ou encore à un foie gras au curry thaï, comme le prépare leur voisin, le chef Alain Boschman du "Grand Ryeu" (le frère du sommelier Eric).

Par ailleurs, quelques autres produits ont également vu le jour en fonction de la qualité des récoltes : une saignée de pinot noir (un rosé), un marc de raisin et une eau-de-vie de vin distillés à Biercée et un ratafia.

8 appellations belges

Créée en 2004, l'AOC Côtes de Sambre et Meuse est la première appellation d'origine contrôlée wallonne. A côté, on trouve le Vin de pays des jardins de Wallonie ainsi que le Crémant de Wallonie et le Vin mousseux de qualité de Wallonie (2008). La Flandre compte, elle, trois AOC : Hagelandsewijn (1997), Haspengouwsewijn (1999) et Heuvellandsewijn (2000). Le reste de la production étant vendu comme Vlaamse landwijn (vin de pays).

6

Entrée

Gaspacho de mangue & tartare de langoustines

Pour mettre en valeur l'auxerrois du domaine La Mazelle, aux parfums d'agrumes, voici une entrée aux saveurs iodées et exotiques. La douceur de la langoustine est contrebalancée par l'acidité du gaspacho, dont l'ingrédient principal est la mangue.



Ingrédients (pour 4 pers.):

Pour le gaspacho : 300 g de mangue mûre à point, 1 poivron jaune ébouillanté et épluché, 1 gousse d'ail, 1 petit oignon frais, 1 tomate ébouillantée et épluchée, 2 à 3 c.à.s. de vinaigre balsamique, 2 c.à.s. d'huile d'olive, ½ petit piment rouge sans les graines, le jus d'un citron jaune, 1 pincée de sel.

Pour le tartare de langoustines : 24 langoustines crues (vivantes si possible), piment rouge frais, jus de citron vert, huile d'olive, poivre long, basilic et coriandre, fleur de sel.

Préparation :

Préparer le gaspacho. Ebouillanter le poivron et la tomate pour pouvoir les éplucher. Les couper en morceaux. Eplucher la mangue et en récupérer la chair. Nettoyer l'ail et l'oignon. Laver le piment et en ôter les graines. Dans un blender, mixer le poivron avec l'ail, l'oignon et le piment. Puis ajouter la mangue, la tomate, le jus de citron jaune, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et le sel. Bien mixer. Conserver au frigo.

Préparer le tartare de langoustines. Décortiquer les langoustines pour récupérer la

chair. Découper en fins tronçons. Réserver la chair au frigo. Conserver éventuellement les parures en les nettoyant bien pour préparer un fumet de langoustine (cf. recette ci-contre).

Au moment de servir, assaisonner le tartare en ajoutant à la chair de langoustine un peu piment rouge, un filet de jus de citron vert et un autre d'huile d'olive, du poivre long, de la coriandre et du basilic émincés finement, ainsi qu'une pointe de fleur de sel. Assaisonner avec parcimonie car le goût des langoustines est très délicat. Disposer un dôme de tartare dans une assiette creuse et l'entourer d'un peu de gaspacho.

Une variante

Tartare de bar et mangue

Si la langoustine est un produit magnifique, son prix est dissuasif... On pourra la remplacer, dans un accord tout aussi réussi avec le gaspacho de mangue, par du bar par exemple (assez économique quand il est d'élevage). L'assaisonnement est le même, sauf qu'on y ajoute quelques dés de mangue fraîche.

Voici les proportions de ce tartare (pour 4 pers.): 300 g de bar, 4 c.à.s. de mangue fraîche coupée en petits dés, piment rouge frais, jus de citron vert, d'huile d'olive, poivre long, basilic et coriandre, fleur de sel.

S^t-Jacques, bouillon épicé, légumes de printemps

Moins puissant que la cuvée 2009, le pinot noir 2010 de La Mazelle (en vente actuellement) propose quelques jolies notes d'épices, qui accompagneront plutôt bien le bouillon de langoustines au baharat. Lequel accueille de belles Saint-Jacques et une poêlée de légumes printaniers.



Préparation :

Préparer le fumet de langoustine.

Cette étape peut être réalisée la veille pour plus de facilité et pour que le bouillon soit encore plus parfumé.

Nettoyer les carcasses des langoustines en ôtant les parties molles et brunes. Les laver à grandes eaux, ainsi que les pinces.

Nettoyer les légumes et les couper en morceaux.

Faire revenir quelques minutes les carcasses à l'huile d'olive dans une casserole en les concassant grossièrement et en les faisant colorer. Déglacer au cognac et flamber. Ajouter les légumes, les laisser suer un peu puis couvrir d'eau (env. 2 litres). Saler et poivrer. Après la première ébullition, poursuivre la cuisson pendant une demi-heure environ. Laisser refroidir puis passer au chinois fin pour obtenir un bouillon débarrassé de ses impuretés. Conserver au frigo.

Préparer la poêlée de légumes.

Ecosser les fèves. Les ébouillanter quelques instants puis les passer à l'eau froide pour couper la cuisson. Les éplucher pour ne garder que les fèves vertes. Réserver.

Ecosser les petits pois et nettoyer les jeunes carottes, les éplucher et les couper en petits tronçons. Bien nettoyer les jeunes oignons et laisser les racines. Laver et gratter les jeunes navets.

Dans une casserole, mettre l'eau gazeuse à bouillir (celle-ci permet de conserver le vert des légumes). Y faire blanchir les petits pois et les fèves et les égoutter tout en conservant l'eau. Les passer à l'eau froide et réserver.

Répéter l'opération avec les carottes et les jeunes oignons un peu plus longuement et enfin, plus longuement encore, avec les navets, en utilisant cette fois de l'eau du robinet. Dans une sauteuse, faire fondre une belle noix de beurre et y faire revenir à feu doux, d'abord les navets puis ajouter progressivement les carottes, les oignons, les fèves et enfin les petits pois. Saler et poivrer.

Terminer la cuisson en enrobant bien les légumes restés légèrement croquants avec une noix de beurre. Assaisonner avec du poivre et de la fleur de sel.

Dans le même temps, réchauffer 1 litre de bouillon de langoustines dans une casserole et l'assaisonner d'une demi-cuillère à café de mélange d'épices baharat. Laisser réduire 15 min sur feu doux.

Pendant ce temps, dans une poêle, faire fondre du beurre et y cuire les noix de Saint-Jacques. Les faire colorer mais les laisser crues à cœur. Les assaisonner en fin de cuisson.

Dresser. Dans une assiette creuse, déposer deux Saint-Jacques garnir avec les légumes et verser le bouillon.

Ingrédients (pour 4 pers.) :

Pour le bouillon (1,5 l) : les carcasses et les pinces de 12 langoustines, 1 carotte, 1 branche de céleri, 1 blanc de poireau, 1 petit bulbe de fenouil, 1 oignon, une bonne rasade de cognac, huile d'olive, sel, poivre.

8 belles coquilles St-Jacques fraîches, 500g de petits pois frais (150 g une fois écosés), 500g de fèves fraîches (100 g une fois pelées), 4 petits oignons frais, 4 navets nouveaux, 200 g de jeunes carottes, beurre, sel, fleur de sel, poivre, épices baharat (mélange de paprika, coriandre, poivre noir, cumin, cannelle, poivre de Cayenne, clous de girofle, muscade et cardamome), eau gazeuse.

8

Condroz



Hamois

Rouquine des prés

✳ L'élevage de vaches limousines gagne du terrain en Wallonie, alternative naturelle au blanc-bleu. Rencontre avec l'un de ses éleveurs, Dimitri Beguin.

Rencontre à Hamois
Hubert Heyrendt & Laura Centrella

DEPUIS DEUX ANS, FRANCE DIDION et Dimitri Beguin ont repris une petite boucherie au centre d'Havelange. A quelques kilomètres de Ciney, centre mondial du blanc-bleu belge (BBB), ils affichent fièrement sur leur vitrine, ô sacrilège : "viande limousine". En se promenant dans la région, force est de constater en effet qu'à côté des vaches laitières, on voit de plus en plus de limousines dans les prés. Impossible de les rater avec leur belle robe couleur froment vif, sorte de brun tirant vers le roux !

A Havelange, "France et Dimi" vendent uniquement le bœuf de leur propre élevage, installé au Tige de Buresse à Hamois. Ils participent ainsi à populariser cette race originaire du plateau limousin (Haute-Vienne, Corrèze...) introduite en Belgique au début des années 70. "Au début, ce sont les châtelains qui les ont placées dans leurs champs parce qu'ils les trouvaient plus jolies", raconte Dimitri Beguin, 37 ans, fier comme Artaban au milieu de ses vaches. "La limousine a son caractère, qui me correspond bien. Même si elles ont l'air paisible au premier abord, elles sont difficiles à isoler; elles ont gardé un esprit de troupeau... La 1168 est super-tête par exemple. Elle est jolie comme tout mais je ne pourrai pas l'emmener à Libramont, elle refuse de se laisser promener, elle refuse la corde, elle préfère se laisser traîner."

Ses vaches, Dimitri Beguin les connaît toutes par leur numéro. Ou par leur petit nom, comme Plinda, 14 ans, sacrée championne des génisses à Bruxelles puis championne des vaches à la Foire de Libramont l'année suivante. "Elle m'a permis de me faire un nom chez les éleveurs. Les trois veaux que j'ai vendus le plus cher, ce sont les siens..." Aujourd'hui, Plinda est toujours la mascotte du Tige de Buresse, avec 11 veaux à son actif, dont 7 sont toujours à la ferme. Un record ! Une vache limousine peut en effet avoir en moyenne 7 ou 8 veaux avant d'être réformée (autrement dit passer par la case boucherie), là où les vaches BBB n'ont qu'un ou deux veaux...

Le choix de quitter l'univers du BBB pour la limousine, ce n'est pas Dimitri Beguin qui l'a fait mais son père, Dany. En 1991, lassé du travail que lui demandait son troupeau, par les pertes importantes de veaux (suite aux diarrhées, pneumonies, "grosses langues" et autres malformations diverses) et les traitements vétérinaires incessants qui en découlent, il décide de changer de race. Il essaye la blonde d'Aquitaine, la salers et la limousine, le grand-père ayant déjà élevé, lui, de la charolaise pendant 20 ans, race plus osseuse (donc moins viandeuse) et moins facile à élever. Dany Beguin opte finalement pour la limou-

sine, une race rustique à même de rentabiliser l'herbe des prés.

Mais ce qui a pesé aussi (et surtout) dans la balance, c'est le fait que, contrairement au BBB, la limousine vêle naturellement, sans passer par une césarienne obligatoire. Les frais de vétérinaire ont d'ailleurs chuté drastiquement, passant de 45 - 50 000 € par an à dix fois moins aujourd'hui, affirme Dimitri Beguin. Mais, en plein cœur du Condroz, cette trahison a été mal vue par ses collègues éleveurs. Les premières limousines importées en Belgique avaient en effet très mauvaise réputation... "C'était des bêtes sauvages, dont les Français ne voulaient pas..."

C'est le fils par contre, à la tête de l'élevage depuis 13 ans, qui a décidé de passer en bio. Parce que la demande est croissante mais aussi par souci environnemental. Mais Dimitri refuse de critiquer ses aînés. "On leur a inculqué l'idée qu'il fallait produire un maximum pour nourrir la population..." En mars de l'année prochaine, il décrochera enfin le précieux sésame qui lui permettra de vendre sa viande un peu plus cher, soit 5,20€/kg sur carcasse pendue, contre 4,20€. "Mais, en général, je pense que les prix de la viande vont augmenter. Car il y a de moins en moins de bêtes en Europe, beaucoup d'éleveurs préférant se reconvertir dans la culture..."

La transition bio dure deux ans. "Pour l'instant, j'ai tous les coûts du bio mais pas les avantages !" Mais le jeune éleveur ne regrette pas son choix. Même s'il lui faudra réduire la taille de son troupeau de 120 à 100 vaches par an (soit environ 70 bêtes en moins si l'on compte les génisses des années précédentes, les taureaux et les veaux) afin d'être autosuffisant dans la production de son fourrage sur ses 12 ha de culture (avoine, blé, épeautre). "Je dois produire mes protéines car acheter bio, c'est très cher", explique-t-il.

La limousine est particulièrement adaptée au bio car elle vêle sans césarienne (une obligation en bio) et nécessite moins de médicaments. Les antibiotiques sont en effet interdits en bio et, si l'on ne peut vraiment s'en passer, il faudra attendre 40 à 50 jours avant de tuer la bête. Sur les 220 éleveurs inscrits au Herd-Book limousin belge, une trentaine sont déjà passés ou sont en phase de transition au bio. Tandis que beaucoup d'autres y réfléchissent. Race rustique, la limousine est l'une des races qui transforme le mieux l'herbe en viande, rentabilisant donc parfaitement les fourrages grossiers, les champs pauvres. "Il faut accepter les mauvaises herbes dans ses prairies. Avant, j'aurais passé un coup d'herbicide, maintenant, je viens faucher et passer les orties à la débroussailluse... En tout cas, depuis que je suis passé en bio, je n'ai plus de veaux victimes de diarrhée... C'est peut-être un hasard mais je crois que c'est un bon signe..."



JEAN-LUC FLÉMAL

Où trouver de la limousine ?

Le "Herd-Book" limousin belge recense 220 éleveurs inscrits et en règle de cotisation. Mais on compte de nombreux autres éleveurs, qui possèdent quelques vaches. Sur son site, l'association publie une liste de différents points de vente de proximité en Wallonie. On y trouve également des tas d'informations sur la race limousine, son élevage... Rens. : www.vachelimousin.be.



Limousine

9

Fier comme Artaban au milieu de ses vaches, Dimitri Beguin défend avec passion l'élevage de limousine.

La limousine en Belgique

❖ Une viande différente, plus persillée et plus goûteuse...

EN BELGIQUE, ON NE FAIT PAS de recensement bovin systématique selon les races. Difficile d'estimer, donc, la part de marché actuelle de la limousine. En 2005, selon le recensement agricole du SPF Economie, on comptait 14 849 têtes, contre 542 283 blanc-bleu, la limousine constituant la 2^e race à viande après le BBB.

Président du Herd-Book limousin belge, Luc Hoffmann, basé à Malscheid dans les Cantons de l'Est, constate lui aussi, en parcourant les campagnes, que les limousines sont de plus en plus présentes dans les champs, même si les chiffres n'ont pas réellement augmenté récemment à cause de la réduction des cheptels imposée par le cahier des charges bio.

Si son père fut un précurseur en 1991, Dimitri Beguin constate pourtant un intérêt grandissant pour la race. *"On le voit bien. La demande de femelles reproductrices est de plus en plus grande, de la part d'éleveurs qui veulent changer de race. On voit notamment que beaucoup arrêtent de traire car ils ne gagnent plus assez avec le lait..."* C'est d'ailleurs au plus fort de la crise du lait, en 2009, que la limousine a fait un vrai bond en Belgique, cette dernière étant plus facile à élever que la BBB, qui nécessite un très haut niveau de technicité pour un élevage de qualité.

L'intérêt est aussi grandissant chez le consommateur. *"A la boucherie, les gens qui viennent sont contents d'avoir une viande un peu plus grasse, plus persillée..."*, se réjouit M. Beguin.

Au début, ce fut cependant difficile, les Belges étant habitués à une viande maigre, rose pâle, voire blanche pour le veau... *"En général, les gens ne veulent pas de rouge !"* S'il ne pratique pas la maturation longue (le fameux boeuf "dry-aged" à l'anglo-saxonne), M. Beguin a néanmoins insisté auprès de l'abattoir de Ciney pour qu'on lui garde ses carcasses en chambre froide une dizaine de jours plutôt qu'on les lui rende au bout de quelques jours...

Victoire pour les éleveurs de limousines, pour la première année, l'AWE (Agence wallonne de l'élevage, basée à Ciney), haut lieu du BBB, a accueilli le 15 juin dernier 20 taureaux limousins,

qui seront soumis à toute une batterie de tests en vue de sélectionner les meilleurs reproducteurs, qui seront vendus aux enchères. Une pratique jusqu'ici réservée aux seuls taureaux BBB ! *"Cela offrira un outil pour améliorer la race et la rentabilité"*, se réjouit M. Hoffmann, qui ne craint pas de reproduire les dérives productivistes du BBB : *"Pour inscrire un mâle limousin au Herd-Book, il ne faut pas qu'il soit né par césarienne. La vache limousine vêle seule, le veau tète la mère et il pousse bien. On ne cherche pas l'extrême en viande, juste avoir la viande la plus naturelle possible mais le plus vite possible."*

Pour être rentable, l'éleveur de limousines prend comme équation : un veau par vache par an. La moitié des veaux sont des femelles, que M. Beguin garde essentiellement dans son troupeau. S'il conserve quelques jeunes taureaux pour la reproduction, il les revend surtout à d'autres éleveurs (notamment en Italie ou en Allemagne) ou aux supermarchés luxembourgeois Cactus, qui vendent de jeunes "broutards limousins wallons". Ceux-ci ont alors 18-20 mois, offrant une viande plus maigre, moins persillée. Pour l'éleveur, la meilleure viande est plutôt celle d'une vache de 5 ou 6 ans, ayant vêlé deux fois. Mais M. Hoffmann assure qu'on peut manger sans problème une vache jusqu'à 12 ans.

Contrairement au BBB, qui doit recevoir des compléments alimentaires toute l'année pour être engraisé (avec des silos de maïs ou de grains), la limousine peut se contenter de l'herbe à la bonne saison et du foin et des céréales en hiver. *"Regardez celle-là, elle a déjà du dos, des fesses bien remplies"*, explique fièrement Dimitri en montrant l'une de ses vaches. Mais si le rendement n'est pas beaucoup moins important avec la limousine (65 % de la carcasse, contre 70 % pour le BBB), le blanc-bleu permet, lui, de valoriser plus de morceaux nobles destinés aux grillades... Mais comparaison n'est pas raison pour MM. Beguin et Hoffmann, qui, tous deux, refusent de se mettre en concurrence ou de critiquer les éleveurs de BBB.

H. H. & L. C.

Une boucherie de campagne

Possédant tous deux une formation en boucherie, France Didion et Dimitri Beguin ont d'abord songé à ouvrir une boucherie à la ferme. Vu les coûts élevés, ils se sont finalement repliés sur le rachat d'une boucherie existante à Havelange, qu'ils ont rebaptisée France et Dimi. On y trouve bien sûr de la limousine (entrecôte, filet pur, veau de lait...) mais aussi le bon porc fermier de Luc Lefebvre à Dorinne, également vendu chez "D'ici" (cf. pp. 20-21), un excellent pâté de campagne, des plats traiteurs...

87 rue de la Station, 5370 Havelange. Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30.

Rens. : www.boucherie-france-et-demi.be ou 083.63.33.87.

10

Entrée

Pour utiliser un reste de rosbif de limousine, voici une variation express sur un classique piémontais, le *vitello tonnato* ou “vittel tonè”, à base de veau. Habituellement, on utilise de la Fassona, un bœuf maigre mais savoureux d’origine piémontaise, dans un mélange de viande et de poisson (thon) étonnant mais très goûteux. Pour donner une touche plus gastronomique au plat, nous avons utilisé la très bonne huile d’olive du chef Fulvio Pierangelini et d’excellentes petites câpres délicatement acidulées conservées sous sel en provenance de Selargino en Sardaigne.



Rosbif tonnato

L'autre produit

Thon blanc

S'il est malheureusement aujourd'hui fortement déconseillé de manger du thon rouge (espèce menacée suite à la surpêche), le thon blanc germon (*Thunnus alalunga*) n'est toujours pas protégé par la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction, malgré une pêche abondante. La conserverie artisanale espagnole Ortiz (fondée en 1891) propose un excellent germon à l'huile d'olive, dont une version bio, que l'on trouve assez facilement dans les grandes surfaces.

Ingrédients (pour 4 pers.) :

12 très fines tranches de rosbif, 100 g de thon blanc germon Ortiz, 4 filets d'anchois sous huile, 1 c.à.s. de câpres sous sel (plus pour le service), 3 œufs durs, 3 c.à.s. d'huile d'olive de qualité, poivre blanc, persil plat, vinaigre balsamique.

Préparation :

Mixer le thon avec les anchois, 1,5 œuf dur (réserver le reste pour la déco), les câpres, le persil plat, l'huile d'olive et le poivre blanc. Garnir les tranches de rosbif de ce mélange et former des petits rouleaux.

Disposer 3 rouleaux par personne dans chaque assiette et assaisonner d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Décorer d'un peu de persil plat, d'un quartier d'œuf dur et de quelques câpres.

Côte à l'os

Parties les plus grasses, la côte à l'os et l'entrecôte sont les parties nobles du bœuf. C'est là que l'on profite le mieux de sa saveur. On sert ici une belle côte à l'os limousine à la mode argentine avec une sauce *chimichurri*, une huile d'olive vinaigrée aux herbes fraîches et à l'ail. La viande est cuite de façon classique mais on peut également utiliser le *chimichurri* en remplacement du beurre ou pour faire mariner la viande avant de la griller au barbecue par exemple.

sauce chimichurri

Ingrédients (pour 4 pers.) :

Pour la viande : 1 belle côte à l'os d'1,5 kg, sel, huile d'olive, 50 g de beurre.

Pour les frites de manioc : 1 grosse racine de manioc (env. 900g), sel, huile de friture ou blanc de bœuf.

Pour le chimichurri : 115 ml d'huile d'olive, 2 c.à.s. de vinaigre de xérès, 1 c.à.s. de jus de citron, 2 à 3 gousses d'ail, une petite échalote, 1 petit bouquet de persil plat, 1 poignée de feuilles de basilic, 1 petite poignée de feuilles d'origan, sel, fleur de sel, poivre noir, ½ piment sec, ½ piment frais.



L'autre produit

Le manioc

Originaire d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud, le manioc est aujourd'hui consommé également en Afrique. On cultive à la fois un manioc doux et un manioc amer, qui doit être détoxifié avant de pouvoir être consommé et dont les racines séchées peuvent être transformées en tapioca ou en farine, qui peut servir à fabriquer des galettes (cassave) ou la farofa brésilienne, indissociable de la célèbre feijoada. La chair des tubercules de manioc a une couleur blanchâtre qui, une fois cuite à l'eau, se défait fortement. Sauf si, comme ici, elle est frite...



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer le chimichurri. Mixer grossièrement l'ail, l'échalote et les herbes avec l'huile. Verser dans un bol et ajouter le vinaigre et le jus de citron. Saler, poivrer et ajouter les piments finement émincés. Au moment du service, ajouter un peu de fleur de sel.

Préparer les frites de manioc. Laver et éplucher la racine de manioc, enlever les yeux et couper en gros tronçons dans le sens de la largeur. Placer dans une casserole, couvrir d'eau froide et amener à ébullition. Saler et cuire jusqu'à ce que le manioc soit tendre. Egoutter et laisser refroidir puis couper les tronçons en deux et ôter la partie centrale. Découper en grosses frites. Cuire les frites à la friteuse dans une graisse à 170°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Bien égoutter et saler.

Dans le même temps, cuire la viande.

Saler la viande sur les deux faces.

Faire chauffer une poêle ou un grill à feu vif.

Ajouter 3 c.à.s. d'huile d'olive. Y saisir la viande puis augmenter le feu et poursuivre la coloration des deux côtés.

Poser la viande sur une grille et enfourner pour une dizaine de minutes (selon la cuisson souhaitée et l'épaisseur de la viande). Laisser reposer la viande le même temps que le temps de cuisson.

Réchauffer la poêle.

Y faire à nouveau colorer la viande en ajoutant la moitié du beurre. Retourner la viande, faire colorer à nouveau et ajouter le reste du beurre, en arrosant sans cesse la viande à l'aide d'une cuillère. Attention à ne pas trop cuire l'entrecôte si on la souhaite saignante...

Servir.

Oter le surplus de gras de la viande, la découper en tranches. Servir avec les frites de manioc et la sauce chimichurri.

12

Gaume



Etalle

✦ En Gaume, Alexandre Dupont possède l'un des plus grands élevages d'agneaux bio de Belgique.

Rencontre
Hubert Heyrendt & Laura Centrella

NICHÉE TOUT AU SUD DE la Belgique, en Lorraine belge, la Gaume est surnommée la "Petite Provence". En ce début d'été, la réputation de son microclimat apparaît quelque peu surfaite... N'empêche, la route est jolie depuis Etalle vers la Ferme de Belle-Vue, à quelques kilomètres du beau village de Torgny et de l'abbaye d'Orval. A peine arrivé dans la cour de cette belle ferme du début XIX^e siècle reconstruite en 1908, on est accueilli par le bêlement de dizaines de brebis, que l'on est en train de tondre. Pas de doute, on est bien arrivé chez Alexandre Dupont !

Opération annuelle, la tonte a été décalée d'un mois cette année à cause du mauvais temps. La laine, de piètre qualité dans les races à viande, sera néanmoins récupérée, pour garnir des matelas, par exemple. Après avoir jeté un œil au travail du tondeur dans la bergerie, l'éleveur s'éloigne, rassuré. Ses bêtes sont entre de bonnes mains.

Dans la cuisine, un beau fourneau à bois irlandais Stanley, une belle balance à l'ancienne Berkel, un grand plan de travail en bois. Le décor a tout de celui d'une ferme, mais d'une ferme moderne. A l'image de ses propriétaires qui ne sont pas tombés dans l'agriculture quand ils étaient petits, mais bien par choix. Né dans une famille bruxelloise originaire de Florenville, Alexandre Dupont, 52 ans, a toujours su qu'il reprendrait un jour la ferme gaumaise achetée en 1962 par son grand-père, ses 100 ha de prairies et ses 30 ha de bois. Mais à ce retour à la terre, ses parents mettent une condition : qu'il fasse d'abord de "vraies" études. Alexandre opte pour une formation d'ingénieur commercial à l'Ichec à Bruxelles. Mais, pendant ses études, il réfléchit à son avenir agricole, possède déjà quelques moutons et va se promener en France et en Angleterre pour voir comment cela se passe là-bas...

S'il a choisi l'élevage ovin pour se lancer en 1987, c'est le résultat d'une réflexion mûrie. "Je suis un éleveur, pas un cultivateur", explique M. Dupont qui affirme que les terres de la ferme étaient de toute façon trop pauvres pour se lancer dans la culture. "A l'époque, le lait, ça ne me disait pas grand-chose, parce qu'il faut traire tous les matins, tous les soirs, 365 jours par an. J'ai également pensé à élever des vaches à viande. A l'époque, c'était le blanc-bleu ou rien, mais cela représentait un investissement énorme: 2 500 € pour une génisse en 1987!" "J'avais envie de faire quel-

L'agneau bio venu du Sud



A Etalle, Alexandre Dupont gère un élevage de 500 brebis, qui lui fournissent 1000 agneaux par an...

JEAN-LUC FLEMAL

Agneau bio chez Delhaize

Delhaize vient de revoir sa politique en matière d'agneau. Depuis fin juin, la chaîne belge a renoncé à s'approvisionner en Nouvelle-Zélande pour se recentrer sur l'agneau irlandais et britannique, dans un souci de réduction de ses émissions de CO₂ dues au transport. Côté bio, Delhaize propose en exclusivité l'agneau Ovidis, disponible en quantités limitées dans certains magasins. Commande fortement conseillée.

Envie d'y goûter ?

En plus de son contrat avec Delhaize, Alexandre Dupont fournit également quelques grands restaurants, comme [L'auberge de la Grappe d'or](#) à Torgny, [L'auberge du Moulin hideux](#) à Noirefontaine et, à Bruxelles, [Le chalet de la Forêt](#) et [Bouchéry](#).

La filière ovidis

Regroupant une trentaine d'éleveurs ovins dont deux principaux (Dupont et Mulders), Ovidis propose toute l'année des agneaux de moins de 6 mois de diverses races (romane, Suffolk, vendéen, texel...), nourris en prairies et par divers compléments (foin, pré fané, compléments de céréaliers garantis non-OGM).

Agneau bio

13

Construire sa propre filière

❖ Depuis 1997, Alexandre Dupont travaille au sein de la coopérative Ovidis, créée pour aider les éleveurs à distribuer leur viande.

que chose qui sorte de l'ordinaire, poursuit-il. J'ai remarqué que, chez nous, il n'y avait pas beaucoup de moutons, à part un petit éleveur à Saint-Mard près de Virton. Alors qu'une fois passé Torgny et la frontière française, dans la Meuse, la Meurthe-et-Moselle et les Ardennes, il y a du mouton..." Ce sera donc le mouton, même si cela va à l'encontre de l'adage paysan local : "La vache à viande, c'est pour l'homme, la vache à lait pour la femme, et les moutons pour les domestiques..."

Pour son élevage, Alexandre Dupont a choisi des brebis "romanes" (anciennement "INRA 401"). Il s'agit d'une race à viande créée en France pour accroître les rendements, résultat de croisements successifs de 1963 à 1977 entre des moutons "romanov" (originaires de Russie) et des berrichons du Cher. "J'ai commencé avec 100 brebis, ce qui est très peu. On est monté à 800, mais, aujourd'hui, on est redescendu à 500." Ce qui correspond à un millier d'agneaux, les brebis romanes pouvant agnelier deux fois par an. Cette réduction du cheptel est une conséquence de la philosophie bio pour laquelle a opté M. Dupont dès 1997. "J'étais le premier éleveur d'agneaux bio en Wallonie. J'avais lu pas mal de trucs, et je me suis rendu compte que, finalement, à part pour les compléments, j'étais déjà en bio ! Je n'ai jamais mis d'engrais nitraté, je faisais mon compost... Bref, je remplissais déjà le cahier des charges. J'ai donc passé un contrat avec un moulin pour qu'ils me fournissent des rations de céréales bio..." "J'ai toujours eu un résidu de vie citadine, toujours été un peu écolo. Je n'ai jamais aimé les grands épandages, les engrais. C'est en partie à cause de cela que je n'ai jamais été branché céréales, que j'ai toujours préféré l'élevage", explique M. Dupont.



JEAN-LUC FÉLIAL

Mais le choix du bio ne résulte pas que de considérations écologiques, il est aussi économique. Face aux élevages ovins britanniques, irlandais ou néozélandais, impossible, en effet, de rivaliser dans le créneau traditionnel : "Il y aura toujours moins cher. L'agneau belge ne représente rien du tout. On compte environ 30000 brebis en Belgique (races à viande et à lait, NdlR), dont 75% appartiennent à des élevages de moins de 10 têtes. Il n'y a pas de marché pour l'agneau belge, sinon pour quelques éleveurs dans l'une ou l'autre filière bio. D'ailleurs, il y a très peu d'élevages de moutons à 100%."

"Dans 9 cas sur 10, estime l'éleveur, le passage au bio d'un agriculteur répond à un objectif économique. Les éleveurs de bœufs ne gagnent plus assez avec le blanc-bleu, alors ils font autre chose". Dans son "diagnostic du territoire" en vue de la création du futur Parc naturel de Gaume, l'association Cuestas estimait en mars la part des exploitations passées en agriculture biologique à 32% sur le territoire (et même de 40% du point de vue des superficies), contre 16% pour la province de Luxembourg et 6% sur l'ensemble de la Wallonie. Ce dynamisme bio gaumais a une explication très terre à terre... Où que l'on soit en Belgique, les aides à la conversion sont identiques. Elles sont donc proportionnellement plus intéressantes ici, où le foncier est moins cher que dans le Brabant ou le Condroz... "Mais le marché du bœuf bio est déjà saturé. Beaucoup d'éleveurs bio vendent ainsi leur viande dans la filière traditionnelle!"

SE METTRE À ÉLEVER DE L'AGNEAU, C'EST BIEN. ENCORE FAUT-IL TROUVER quelqu'un à qui le vendre! Au début, Alexandre Dupont a pris son bâton de berger pour aller proposer sa viande dans les restaurants; ainsi travaille-t-il toujours avec Pascal Devalkeneer, patron doublement étoilé du "Chalet de la Forêt", rencontré du temps où il était encore chef du "Bistrot du Mail". Et rapidement, l'éleveur a compris qu'il y avait un avenir pour l'agneau bio...

En 1997, il crée donc avec son comparse Thierry Mulders (basé à Nassogne et passé en bio à peu près en même temps que lui) la coopérative Ovidis. Très vite, des contacts sont pris avec Delhaize, qu'il faudra parvenir à approvisionner toute l'année. Comment? En "désaisonnalisant" les naissances (la race romane s'y prête bien). Pour ce faire, le troupeau de la Ferme de Belle-Vue a été divisé en quatre pour étaler les agnelages sur douze mois. Les agneaux nés en hiver, ne pouvant sortir en prairies, sont donc élevés en bergerie, nourris avec les fourrages de la ferme et des compléments bio. "Mais j'ai de plus en plus envie de reculer les agnelages vers le printemps, car les aliments bio coûtent une fortune", réfléchit M. Dupont. D'autant que la demande varie fortement au cours de l'année. "En juillet-août, on vend beaucoup moins. A croire que les gens qui mangent de l'agneau bio partent tous en vacances! Cela n'a pas été facile de faire comprendre à Delhaize qu'on ne peut pas avoir de l'agneau tout le temps. Mais on leur a dit que si les gens qui achètent bio ne sont pas ceux qui, justement, peuvent comprendre qu'il existe des saisons, personne ne le comprendrait! Et ils ont fini par accepter." Le distributeur leur a simplement demandé d'être prévenu un mois à l'avance de la fin de l'approvisionnement et de sa reprise...

Au fil des ans, la filière s'est professionnalisée. Une vingtaine d'agneaux Ovidis sont tués le lundi puis découpés et directement conditionnés en barquettes par une société basée à Liège. De manière à ce que les magasins Delhaize puissent, non plus commander des colis entiers (des demi-agneaux), mais des pièces (côtes, tranches de gigot, épinettes fabriquées avec le ragoût, brochettes...), qui arrivent en magasins le jeudi. Inauguré en 2012, ce système a permis de "doubler le volume". De quoi créer des convoitises! Une partie des éleveurs d'Ovidis ont ainsi été débauchés par la filière du porc plein air PQA, qui s'est lancée à son tour dans l'agneau bio. "Notre filière s'est un peu écroulée", reconnaît M. Dupont...

Si M. Dupont ne fait pas d'agneau de lait, la raison est simple: celui-ci est plutôt issu d'une brebis laitière. Pour donner du lait, la brebis doit, en effet, avoir un agneau par an. Sauf qu'une fois la lactation enclenchée, le producteur de lait de brebis n'a plus besoin des agneaux, qu'il vend donc aux boucheries dès leur servage. Sans qu'ils n'aient eu le temps de voir les champs... "Nous, on fait de l'agneau 'gris', comme disent les Français, explique M. Dupont. Ce sont les agneaux d'octobre, nourris uniquement au lait de la mère et au foin, mais qui ne sont pas allés dehors, qui sont restés à l'étable."

Ses agneaux, l'éleveur les tue à l'âge de 3 à 6 mois (légalement un "agneau" peut être âgé d'un an maximum) mais il garde une centaine de femelles pour renouveler 15 à 20% de son troupeau par an. En boucherie, on ne fait pas de différence entre agneaux mâles et femelles, qui ne présentent pas de réelle différence gustative. "Le facteur le plus important pour l'agneau, c'est l'âge. C'est avec l'âge que vient le goût de mouton. La viande devient plus rouge, la graisse plus jaune..."

H.H. & L.C.

Table à la ferme

Depuis trois ans, la Ferme de Belle-Vue s'est doublée de chambres d'hôte et d'une Table de Belle-Vue, où l'épouse d'Alexandre Dupont, Véronique, formée à l'école hôtelière et fille de restaurateurs, propose un menu 3 serv. à 38€. Réservation conseillée. Ferme de Bellevue 6740 Etalle. Rens. : 063.45.62.07 ou www.fermedebellevue.be. Ouvert du je au sa soir et di midi.

Agneau pascal ?

Si les Belges consomment toujours beaucoup d'agneau à Pâques, il s'agit pourtant d'une tradition plutôt méditerranéenne, où les agneaux naissent dès novembre-décembre et peuvent donc être tués fin mars-avril. Chez nous, naturellement, les agnelages ont plutôt lieu au printemps. Un peu juste pour le repas pascal donc...

Côtes d'agneau boulgour et fenouil

Pour mettre à l'honneur l'agneau bio d'Alexandre Dupont, voici une recette légèrement orientalisante, avec du boulgour et des dattes medjoul mais aussi une poêlée de fenouil et courgette aux noix de cajou. Un joli accord sucré-salé tout en finesse et en fraîcheur!



H.H.

Ingrédients (pour 4 pers.):

8 côtes d'agneau, 1 courgette, 1 fenouil avec ses pluches (ou de l'aneth), 200 g de boulgour, 50 g de noix de cajou, 4 dattes medjoul, coriandre, huile d'olive, beurre, sel, poivre long, un filet de jus de citron jaune.



H.H.

Préparation :

Cuire le boulgour.
Le placer dans le panier d'un cuiseur-vapeur, juste couvrir d'eau, saler légèrement et cuire env. 15 min. Maintenir au chaud.

Pendant ce temps, préparer les légumes.
Torréfier quelques instants les noix de cajou dans une poêle. Réserver.
Couper la courgette en petits dés. Evider le centre si elle contient des pépins.
Laver le fenouil, récupérer les pluches et les réserver. Le découper en fines tranches.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, y faire revenir le fenouil quelques minutes (jusqu'à ce qu'il devienne translucide) puis ajouter les dés de courgette. Cuire les légumes en les gardant croquants.
En fin de cuisson, ajouter la coriandre et les

pluches de fenouil ciselées, les noix de cajou torréfiées et un filet de jus de citron. Saler et poivrer.

Cuire la viande.
Saler et poivrer les côtes d'agneau, les arroser d'un filet d'huile d'olive et les cuire au barbecue ou sur un gril électrique.

Pendant ce temps, assaisonner le boulgour avec les dattes dénoyautées et découpées en petits morceaux et une noix de beurre. Saler et poivrer.

Servir.
Disposer un fond de boulgour aux dattes dans chaque assiette, ajouter la poêlée de fenouil et courgette et disposer deux côtes d'agneau par-dessus. Terminer avec un filet d'huile d'olive.



Plat

15

Pour goûter au savoir-faire d'Alexandre Dupont, voici un petit rôti d'agneau bio accommodé sur l'idée d'un accord classique à l'anglaise, avec des petits pois et de la menthe. Cette dernière est utilisée dans la panure de la viande mais aussi pour infuser le fond d'agneau, qui apporte toute sa profondeur au plat. Il corse ici le mélange de petites pâtes et petits pois qui sert à farcir les tomates.

Rôti d'agneau à la menthe, tomates farcies

Ingrédients (pour 4 pers.) :

Pour le fond d'agneau : 400 g de ragoût d'agneau (ou autre morceau avec os, comme le collier par exemple), 2 carottes, 2 branches de céleri, 1 oignon, 1 gousse d'ail, huile d'olive, sel, poivre, 4 feuilles de menthe fraîche.

1 rôti d'agneau bio de 750 g, 100 g de petits pois frais écossés, 8 tomates charnues, 100 g de gnocchetti sardi bio Almaverde, 1 bouquet de menthe, 1 gousse d'ail, fine chapelure maison.

Préparation :

Commencer par préparer le fond d'agneau. Concasser les os d'agneau au hachoir. Faire chauffer un peu d'huile dans une casserole. Ajouter les os concassés et, à feu vif, les faire colorer sur toutes les faces. Ajouter ensuite la carotte, le céleri et l'oignon coupés en petits morceaux et la gousse d'ail écrasée. Poursuivre la cuisson jusqu'à coloration. Jeter éventuellement le gras excédentaire de la sauteuse et mouiller à hauteur avec de l'eau. Bien gratter les sucs au fond de la casserole pour les dissoudre. Baisser le feu et continuer à cuire env. 1h, jusqu'à très forte réduction, en écumant si nécessaire. Saler et poivrer. Passer au chinois en pressant bien pour récupérer un maximum de liquide. Hors du feu, y faire infuser les quatre feuilles de menthe à couvert.

Préchauffer le four à 200°C.

Préparer la viande. Dans une poêle huilée, faire dorer le rôti d'agneau salé et poivré sur chaque face. Laisser refroidir. Laver le bouquet de menthe et hacher finement les feuilles au couteau avec une gousse d'ail épluchée. Mélanger avec un filet d'huile d'olive et la chapelure jusqu'à obtention d'une pâte. Saler et poivrer. Appliquer cette pâte sur le rôti d'agneau.

Préparer les tomates farcies. Ecosser les petits pois. Les blanchir quelques minutes à l'eau bouillante. Egoutter à l'aide d'une écumoire, saler, et cuire ensuite dans la même eau les gnocchetti. Laver les tomates, leur ôter le chapeau et les évider. Réserver la chair de tomates. Placer les tomates évidées dans un plat allant au four légèrement huilé, saler et verser un filet d'huile d'olive sur les tomates et leur chapeau. Cuire env. 10 min au four.

Les tomates doivent être cuites mais ne pas s'affaisser. Faire revenir la chair des tomates dans une petite casserole avec un peu de sel et d'huile d'olive. Cuire pendant une vingtaine de min à feu doux. Passer la sauce au chinois pour ôter les pépins et récupérer le coulis épais. Préparer la farce des tomates en mélangeant les pâtes, les petits pois et le coulis de tomate délayé dans le fond d'agneau. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Cuire la viande et les tomates. Fourner la viande et la cuire une vingtaine de min. Farcir les tomates avec le mélange de pâtes et petits pois, verser un filet d'huile d'olive et cuire au four env. 10 min.

Servir la viande tranchée avec les tomates farcies.

16

Pays de Herve



Battice

Herve fermier, un monde aujourd'hui disparu

✱ A Battice, l'éleveur José Munnix produit un excellent fromage de Herve au lait cru. Et se présente comme l'un des derniers irréductibles face au quasi-monopole du Herve Société.

Rencontre Laura Centrella & Hubert Heyrendt

IL FAIT GRIS ET PLUVIEUX EN CE samedi d'été. A travers les gouttes, on devine néanmoins la majestuosité du paysage. Vert, très vallonné, le Pays de Herve conserve son bocage traditionnel. Champs et prés sont, en effet, toujours enclos de haies ou de rangées d'arbres. Même si les primes à l'abattage ont eu raison d'une partie des arbres fruitiers qui faisaient partie intégrante de l'écosystème local. Au fond d'une cuvette entourée de prairies, se détache une simple ferme en briques rouges. C'est là que José Munnix élève, depuis 43 ans, une quarantaine de vaches pie noir holstein, qu'il insémine lui-même avec du sperme de taureaux nord-américains sélectionnés pour leurs qualités génétiques. Du temps de son père, la pie noir était plus petite et moins productive. Grâce à la sélection génétique, on a doublé les quantités de lait. "C'est un sacré progrès !" Car il a beau être le dernier producteur de Herve au lait cru fermier, le bonhomme n'en est pas rétrograde pour autant !

C'est en 1970 que José Munnix a repris la ferme de son père qui avait, lui-même, succédé au grand-père en 1945. L'éleveur est propriétaire des bâtiments, mais locataire des 26 ha de prairies où paissent ses vaches. S'il vend son lait à une laiterie, il en garde une partie pour fabriquer du fromage de Herve, en fonction de la demande, qu'il écoule en vente directe à la ferme (cf. ci-dessous) et à quelques fromagers.

José Munnix aime dire qu'il est né dans le fromage. Enfant, quand il rentrait de l'école, il aidait ses parents à la ferme et a tout naturellement repris la production de Herve quand sa mère Alice a arrêté. "Le fromage rapporte plus que le lait. Quand je lance une production, je fabrique 500 fromages en moyenne", précise José Munnix.

Et de s'enflammer lorsqu'il décrit la fabrication artisanale de son précieux fromage. "Lorsqu'on traite, le lait sort du pis de la vache à 38-39°C. Lorsque débute le travail du fromage, il a déjà un peu refroidi. En hiver, on doit d'ailleurs le réchauffer par un système de bain-marie pour activer la fermentation." En effet, quand le lait arrive à l'atelier de production dans une cuve-mélangeur en inox, il est à 32°C. Il n'est pas nécessaire d'y ajouter des ferments, ils sont naturellement présents dans le lait cru, au contraire du lait pasteurisé. Pour faire cailler le lait, José Munnix y

ajoute de la présure animale (traditionnellement de la caillette de veau) achetée à un laboratoire français. Le lait repose ensuite environ 1 h 30. Quand le lait a caillé, il est découpé en gros grains grâce à un "tranche-caillé". Enfin, à l'aide d'une grande passoire en inox, on récupère le caillé qui s'est séparé du lactosérum.

Quand le caillé a la bonne consistance, on le glisse dans des moules. "Pour un fromage de 200g, il faut 1,9 l de lait", précise José Munnix qui a créé une ingénieuse machine qui égoutte les fromages en les retournant automatiquement tous les quarts d'heure pendant 2 à 3 jours. "Ils ont alors un PH de 4-7. Mais pas besoin de tests... On sent à l'odeur et au toucher quand ils sont prêts." Déposés sur une grande table en inox, les fromages sont alors salés à sec, en les frottant sur les quatre faces. Le doux est salé une seule fois, le piquant, deux fois. A ce stade, les Herve frais ont une semaine et sont toujours blancs, avec un goût proche de celui de la feta.

Les fromages sont ensuite descendus dans la cave d'affinage, où ils seront lavés à la main trois fois par semaine à l'eau claire. Dans cette cave humide, où règne une température de 13 à 14°C, la bactérie linens ou ferment du rouge, typique du Pays de Herve, peut se développer. C'est elle qui donnera sa couleur jaune-orangée au Herve, mais aussi sa typicité gustative. "C'est la bactérie du terroir!", lance Munnix. Les Herve sont alors affinés six à huit semaines pour les doux et trois à quatre mois pour les piquants. "Un vrai Herve s'affine de l'extérieur vers le cœur, car il s'agit d'un fromage à pâte molle. Tandis que pour un fromage dur ou demi-dur, tout s'affine en même temps."

Et si on demande à M. Munnix si le Herve était meilleur avant, il répond qu'il s'agit d'un fromage vivant, différent selon les saisons et le climat. "Par temps orageux, les fromages sont moins bons, tout comme lorsque les prairies sont trop sèches. Le lait cru a même une saveur différente d'une ferme à l'autre. C'est ce qui est important dans le Herve et qu'on n'a pas avec l'industrie qui propose des fromages homogènes."

Si José Munnix a été obligé de s'adapter aux nouvelles normes de production, il ne les approuve pas pour autant. "Aujourd'hui, tout est obligatoirement en inox; on ne peut plus utiliser le bois. Pourtant, l'inox est moins hygiénique ! On sait, aujourd'hui, que certaines bactéries, comme le sta-

phylocoque doré, se développent très bien sur l'inox..." Mais le fermier n'est pas pour autant nostalgique de la tradition, assurant qu'avec l'expérience, il est arrivé à un résultat plus ou moins identique à celui obtenu avec le bois. "Je fais du meilleur Herve aujourd'hui qu'il y a quelques années!", estime-t-il, même...

José Munnix a donc des idées bien arrêtées sur son métier. Pas écolo pour un sou, il préfère parler d'agriculture raisonnée plutôt que de bio, "une affaire de gros sous!". Il est pourtant l'un des témoins du superbe documentaire de Jean-Jacques Andrien "Il a plu sur le grand paysage" (rediffusé, ce samedi soir à 1 h 05, sur La trois) qui mettait en lumière la détresse des producteurs de lait en Pays de Herve lors de la crise du lait de 2009. "Aujourd'hui, les normes qu'on nous impose sont trop lourdes. La 'check list', pour obtenir le certificat QFL (Qualité Filière Lait), est très pénible, sans parler des contrôles de l'Afsc. Les investissements à réaliser sont intenable. Aujourd'hui, tout est fait pour éliminer les petits producteurs. On ionise les fromages, on les stérilise à froid pour détruire les bactéries et permettre une conservation plus longue, mais c'est alors un fromage mort qui n'évolue plus. Mais cela permet aux industriels d'avoir de très bonnes analyses bactériologiques. C'est comme ça qu'on privilégie les produits industriels par rapport aux produits naturels..."

José Munnix insiste encore sur l'importance du lait cru dans l'alimentation humaine, précisant que les fromages au lait cru assurent leur propre défense contre la prolifération de la *listeria monocytogenes*, et qu'au contraire, la chute de la biodiversité microbienne des laits microfiltrés ou des laits pasteurisés favorise la croissance de la *listeria* qui prolifère en cours d'affinage.

"Je suis un anarchiste!", conclut, bougon, José Munnix qui n'a même plus droit à l'appellation "Fromage de Herve", pas tout à fait en règle avec l'AOP. Pourtant, lorsqu'on goûte son Herve doux, et peut-être plus encore son Herve piquant, parfaitement coulant, c'est tout un univers qui se dévoile, celui du vrai fromage de Herve, l'unique, élaboré à base de lait cru. Et l'on comprend que ce dernier producteur fermier se révolte contre le système. Gageons qu'il y aura encore des gens prêts à se battre pour faire exister un produit artisanal qui, ses enfants ayant décidé de ne pas reprendre la ferme, risque de disparaître avec José Munnix...

Fromage de Herve

17



Dans la cave de sa ferme, José Munnix affine ses fromages de 6 à 8 semaines, pour les doux, et de 3 à 4 mois, pour les piquants.

Vente directe

A la ferme de José Munnix, on achètera ses **Hervlon** doux et piquants (2€), mais aussi son lait cru (0,50€/l) et sa délicieuse maquée (1€/250g). Des produits exceptionnels, presque donnés au vu de leur qualité...

122 rue de Maestricht, 4651 Battice.
Tél. : 087.674.001.

Un autre Herve au lait cru

Le **Herve de la Ferme du Vieux Moulin**, bien connu des gourmets, n'est pas un Herve fermier, mais il est produit avec le lait cru d'une ferme voisine. Très bon également et bien plus facile à dénicher, notamment chez "D'ici" (cf. pp. 20-21).
14 rue sur la Commune, 4651 Battice.
Rens. : 087.674.286.

Toujours en rayons

Le Herve, bien plus qu'un fromage

Chez Gabriel Jean-Pierre éditeur (192 pp., 30€).

Histoire, témoignages, recettes... Fabienne Effertz a mis deux ans pour rédiger ce superbe hommage au fromage de Herve magnifiquement mis en images par Jean-Pierre Gabriel.

Ode à une spécialité ancrée dans son territoire

✱ Fabienne Effertz a publié un superbe livre sur le Herve et ses traditions.

ORIGINAIRE DE CHÈVREMONT, Fabienne Effertz est assistante sociale de formation. Avec son mari, passionné d'agriculture, ils décident un beau jour de partir en Suisse, dans les alpages, pour garder des vaches et fabriquer du fromage. C'est là que Fabienne tombe amoureuse du gruyère... Revenus en Belgique après cinq ans, ils décident d'ouvrir une fromagerie à Liège. Fabienne travaille d'ailleurs toujours comme fromagère à mi-temps et donne des cours de crémier-fromager à l'Institut wallon de formation en alternance. Très impliquée dans le convivium Slow Food liégeois, dont elle a été la présidente pendant plusieurs années, Fabienne Effertz a œuvré à l'introduction du fromage de Herve et du sirop de Liège dans l'Arche du goût. C'est d'ailleurs l'Italien Carlo Petrini, créateur du Slow Food, qui signe la préface de "Herve, bien plus qu'un fromage", livre avec lequel M^{me} Effertz a voulu sensibiliser le public à la disparition des fromages au lait cru et redynamiser la filière du Herve.

"Mais reproduire du Herve à la ferme, c'est exclu. Pour cela, il faudrait négocier avec l'Afscsa", explique-t-elle. Car si le Herve au lait cru fermier est en train de disparaître, c'est en effet, entre autres, à cause de la multiplication des normes imposées aux producteurs. "J'ai voulu faire un livre qui rassemble un patrimoine, qui garde la mémoire d'un pays, pas un livre qui attisait les animosités", précise cependant Fabienne Effertz qui refuse la polémique. "Si M. Cabay (de Herve Société, qui détient aujourd'hui 95 % de la production de Herve et ne travaille qu'avec du lait pasteurisé, NdlR) n'avait pas été là pour racheter la laiterie coopérative de Herve en 1998, il n'y aurait peut-être plus de Herve aujourd'hui..." Elle estime pourtant que "le Herve au lait cru, c'est une surprise, une explosion de saveurs en bouche". "Il n'y a pas cela dans le Herve au lait pasteurisé, même s'il n'est pas mauvais. Mais les gens ont aujourd'hui comme

référence le lait pasteurisé. Ils perdent la référence du vrai goût des choses." Mais M^{me} Effertz n'est pas pessimiste pour autant quant à l'avenir du Herve. "Madeleine Hanssen (productrice du Herve du Vieux Moulin, cf. ci-dessous, NdlR) a le projet de créer un atelier, où d'autres producteurs pourraient venir produire du fromage..."

Il a fallu deux ans à Fabienne Effertz pour écrire son livre. "La doyenne que j'ai interrogée vient de décéder, elle avait 93 ans. C'était ma voisine... Cela me tenait aussi à cœur que les femmes prennent conscience de la valeur de leur travail." Son magnifique ouvrage nous emmène, en effet, à la découverte d'une des deux seules AOP belges (depuis 1996), à travers les touchants témoignages de ces fermières qui ont passé leur vie à fabriquer du Herve jusqu'au moment déchirant où elles ont dû s'arrêter. Certaines, tout simplement, parce que le temps de la retraite était venu, d'autres, parce qu'il devenait impossible de continuer à produire au vu des normes de l'Afscsa. Avec elles, tout un savoir-faire est en train de disparaître... Il s'agissait pourtant d'un travail exigeant, pénible. Les femmes passaient ainsi de 7 à 22 h par jour à la production et à l'affinage. Mais l'agrandissement des troupeaux, nécessaire à la survie de la ferme, ne laissait bien souvent plus de temps pour le fromage. En 1945, 500 fermes produisaient encore du Herve ! Aujourd'hui, ils ne sont plus que deux producteurs au lait cru et les 450 tonnes de Herve AOP produites chaque année sont majoritairement au lait pasteurisé.

Le fromage de Herve a pourtant fait la réputation du Pays de Herve. Au XVIII^e siècle, dans la seule ville de Herve, on produisait 2 000 tonnes de fromage par an, qui était vendu jusque dans les Vosges, à Francfort ou à Leipzig. Le métier d'affineur, nécessaire pour donner au fromage sa texture, ses arômes, son goût, a lui aussi disparu. A la fin des années 50, on en comptait encore plus de 60; aujourd'hui, les derniers producteurs affinent eux-mêmes...

L. C. & H. H.

18

Mise en bouche

Makis wallons au Herve et au jambon d'Ardenne



Ingrédients (pour 4 pers.) :

4 tranches de jambon d'Ardenne, roquette, 1 pomme Jonagold, Herve doux au lait cru, 4 tomates séchées sous huile, ½ c.à.s. de sirop d'Aubel artisanal, 2 c.à.s. de vinaigre balsamique.

Préparation :

Couper la pomme en fine julienne.
Couper 4 bâtonnets de Herve.
Sur chaque tranche de jambon, déposer une couche de roquette puis une couche de pomme, un morceau de fromage et 1 tomate séchée.
Rouler le tout et découper en deux en faisant tenir chaque demi-roulade avec un cure-dent si nécessaire.
Préparer la sauce en mélangeant le vinaigre balsamique et le sirop d'Aubel.
Servir les roulades et la sauce dans de petites coupelles à part.

Ces makis n'en ont que le nom et la forme... Ils n'ont rien de Japonais ! Il s'agit en effet de mettre en valeur trois produits wallons : le jambon d'Ardenne, le fromage de Herve et son allié traditionnel, le sirop de Liège ou plutôt d'Aubel (voir ci-dessous).

Deux petits conseils : choisir un excellent jambon d'Ardenne, comme celui de Michel Bosquée à La Roche, de Murielle Courtois à Bastogne ou encore de chez Magerotte à Nassogne (cf. ci-dessous), et ne pas forcer pas sur le Herve pour un goût équilibré !

Une adresse

Magerotte

De père en fils, on est bouchers et éleveurs chez les Magerotte. En 2000, ils lancent le "porc des prairies d'Ardenne" (avec une légère ardeur d'avance sur le "porc plein air" PQA). Elevés en plein air en province de Luxembourg (et non engraisés en Flandre ou ailleurs), leurs beaux cochons fournissent une viande excellente et notamment un très bon jambon d'Ardenne.
11 rue de Lahaut 6950 Nassogne. Ouvert de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Fermé dimanche et mercredi. Rens. : 084.21.06.29 ou www.magerotte.be.



F.H.

L'autre produit

Sirop d'Aubel

Tout le monde connaît le "vrai" Sirop de Liège, avec sa boîte bleue qui rappelle des souvenirs d'enfance chez grand-mère. A Aubel, on le raille pourtant, affirmant qu'il s'agit d'un produit industriel où, horreur, on mêle des dattes aux pommes et aux poires ! La siroperie artisanale d'Aubel produit ainsi des sirops à l'ancienne sans sucre ajouté d'excellente qualité. Ainsi que des confitures et des jus de pommes.
16 rue S-Antoine 4880 Aubel. Visite sur réservation. Rens. : 087.68.75.45 ou www.sirop.be.

Salade d'herbes et lentilles

Voici une petite idée de salade pleine de fraîcheur pour mettre en valeur le Herve chaud, présenté sous forme de croquettes fondantes. Le tout réconcilié par une vinaigrette à la gastrique d'ananas et rehaussé d'ombelles de fleurs de sureau en *tempura*.

au Herve pané au panko

Ingrédients (pour 4 pers.) :

Pour la gastrique : 50 g de sucre, 25 ml de vinaigre de riz (+ 2 c.à.s. pour la vinaigrette), 100 ml de jus d'ananas frais, 2 c.à.s. d'huile d'olive, un filet de jus de citron, sel, poivre noir.

Pour les lentilles : 1 jeune oignon avec sa tige verte, 200 g de lentilles vertes du Puy ou du Berry, 50 cl de bouillon de poule maison, beurre, sel.

Pour les dés de Herve frits : 1 fromage de Herve au lait cru doux de 200g pas trop fait, chapelure fine maison, panko (chapelure japonaise), 1 gros œuf.

Pour la tempura : 25 g de tempura mix, 40 ml d'eau glacée, 4 ombelles de fleurs de sureau.

Pour la salade : pousses de betterave, aneth, persil, menthe, coriandre, estragon, hysope, basilic, fleur de sel.

Le truc

La gastrique

Très à la mode en ce moment (notamment dans les émissions de télé culinaires), la gastrique est une base de sauce aigre-douce. Le principe est de faire un caramel et de le déglacer au vinaigre. Reste à aromatiser ensuite selon ses envies (bouillon, fond, jus, etc.).

Préparation :

Préparer la gastrique. Nettoyer un morceau d'ananas et le passer à la centrifugeuse pour récupérer environ 100 ml de jus.

Dans un poêlon, faire fondre le sucre avec quelques gouttes d'eau. Lorsque le caramel est homogène et a une belle couleur blonde, déglacer hors du feu avec le vinaigre puis remettre sur le feu et ajouter le jus d'ananas. Homogénéiser pendant env. 30 secondes puis couper le feu et laisser refroidir.

Cuire les lentilles. Réchauffer le bouillon de poule. Dans une cocotte, faire fondre une noix de beurre et y faire suer le blanc de l'oignon découpé finement. Ajouter les lentilles, les faire revenir quelques instants puis couvrir de bouillon. Cuire



H.H.

une vingtaine de minutes selon les indications du paquet. Saler et poivrer en fin de cuisson. Laisser refroidir les lentilles et y mélanger la queue du jeune oignon coupée finement.

Préparer les dés de Herve frits. Découper le Herve en dés. Batre un œuf, y passer les dés de fromages puis les rouler dans la chapelure fine. Recommencer l'opération avec l'œuf puis le panko cette fois.

Préparer la salade. Nettoyer toutes les herbes et les fleurs à l'eau claire et les sécher. Préparer la vinaigrette en mélangeant 6 c.à.s. de gastrique d'ananas avec 2 c.à.s. vinaigre de riz, 2 c.à.s. d'huile d'olive et un filet de jus de citron. Saler et poivrer.

Préparer la tempura. Délayer le mélange à tempura avec l'eau glacée. Tremper les fleurs de sureau dans la pâte à tempura et les passer quelques instants dans un bain de friture à 160°C. Déposer sur un papier absorbant. Faire frire ensuite les dés de Herve dans la friteuse à 170°C. Egoutter sur du papier absorbant.

Au moment de servir. Répartir les herbes dans les assiettes avec une fleur de sureau frite. Y déposer un peu de lentilles, quelques dés de fromage frit et assaisonner avec la vinaigrette et un peu de fleur de sel.

20

Namurois



Naninne

Esprit locavore

Fin mai, ouvrait à Naninne "D'ici", supérette gourmande servant de trait d'union entre producteurs locaux et consommateurs.

Rencontre

Laura Centrella & Hubert Heyrendt

26 MAI 2013. AU LENDEMAIN DE l'inauguration de "D'ici", un "supermarché" d'un genre nouveau, son créateur Frank Mestdagh est au four et au moulin ! C'est qu'il faut répondre aux demandes des clients, régler les petits pépins techniques, inévitables les premiers jours, ou recueillir de bon cœur les félicitations de quelques amis de passage. Car il en a fallu de l'énergie à cet entrepreneur ambitieux pour mettre sur pied ce magasin innovant, proposant quasi exclusivement des produits gourmands locaux !

Avec un nom comme le sien, on se doute que Frank Mestdagh n'est pas un inconnu du secteur de la distribution. Il a travaillé de 1994 à 1999 pour le groupe familial, en tant que directeur achat produits frais, avant de poursuivre sa carrière chez Côte d'Or, puis chez Cap Gemini Ernst & Young, où il était en charge des clients alimentaires. Il a ensuite travaillé pendant 10 ans pour LS Frais, société de découpe et d'emballage des salaisons ardennaises. Une boîte dont il a repris les rênes, un temps, tout en sachant qu'il s'agissait d'une transition : "Je souhaitais créer un projet-plaisir, vis-à-vis de mon équipe, du lien avec les producteurs et travailler avec des produits peu transformés. Car les charcuteries industrielles, c'est plus de la chimie. Cela ne correspondait plus à mes valeurs, à ma philosophie..."

Dès 2005, il entame une réflexion sur les produits frais, suite à la lecture d'un article de presse, intitulé "Le tour du monde en 80 plats", qui disséquait divers plats pour identifier la provenance de leurs ingrédients. C'est là qu'il comprend qu'il faut changer les choses, revenir à quelque chose de plus local ! "Il fallait repartir sur le principe de l'épicerie au lendemain de la guerre, c'est-à-dire travailler avec les produits à disposition. Lorsque je travaillais chez Mestdagh, les produits venaient d'Afrique du Nord, d'Israël... Mais aujourd'hui, ils viennent d'encore plus loin ! Il y a pourtant de bonnes choses chez nous, même si les saisons sont parfois courtes. Un des producteurs avec lesquels on travaille va, par exemple, se mettre

à faire du melon. Tandis qu'on propose les pâtes fraîches du chef Olivier Bourguignon du 'D'Arville' (La pâte fraîche d'Olivier, Ndlr). Les gens doivent seulement accepter le fait que la durée de vie de certains produits est courte, voire très courte..."

"Il fallait juste faciliter l'accès aux produits locaux, comme cela a été fait pour les produits bio", poursuit M. Mestdagh. L'inspiration lui est venue en janvier 2009, lors d'une visite de la Ferme du Sart, créée à Villeneuve d'Ascq par le fils du fondateur de Decathlon. Soit un magasin proposant, sur 1 100 m², des produits provenant de 75 fournisseurs régionaux, dont 30 agriculteurs, et avec, sur place, des serres pour faciliter l'approvisionnement en légumes frais. Un lieu à l'engagement clair : vendre plus de 50 % de produits locaux ! Une promesse reprise à son compte chez "D'ici", dont la moitié de l'assortiment provient de producteurs situés à moins de 50 km. Tandis que le jeune patron ambitieux rêve déjà de pouvoir louer ou acheter les terres avoisinantes pour produire ses propres fruits et légumes à Naninne...

Mais quand on lui demande si sa démarche est locavore, Frank Mestdagh prend des pinnettes : "Je ne vais pas cracher dans la soupe avec le nom que je porte... Mais ce n'est pas parce que c'est local que c'est bon et ce n'est pas parce que c'est industriel que c'est mauvais... Ce que je souhaite avec ce projet personnel, c'est contribuer à créer du lien entre producteurs et clients. Contribuer à favoriser l'émergence d'un comportement d'achat en faveur des produits locaux."

Une démarche dans l'air du temps, qui commence également à faire réfléchir les grandes enseignes. "En Belgique, c'est compliqué, estime cependant M. Mestdagh. Carrefour a deux centrales d'achat qui alimentent tous les magasins en Belgique, il est donc normal que l'assortiment soit le même pour tous les magasins. Les indépendants franchisés, par contre, reçoivent l'approvisionnement de la centrale, mais peuvent parfois faire appel, en plus, au local. C'est Intermarché qui travaille le mieux avec les produits locaux. Mais il y a deux difficultés majeures en Belgique. En Wallonie, les producteurs n'ont pas beaucoup



Sourire vissé aux lèvres, attention aux détails et aux clients, Frank Mestdagh est un commerçant dans l'âme...

de volume et ne sont pas structurés pour se développer. Tandis que la densité des magasins est énorme et la distribution très centralisée."

Pour l'instant, "D'ici" vend les produits de 90 artisans, fermiers... essentiellement wallons. Même si l'on repère quelques fruits et légumes ou produits d'épicerie de consommation courante venus de plus loin (citrons non traités d'Italie, bananes bio et équitables du Pérou...). Mais chaque produit est goûté avant de se retrouver en rayons. "On sélectionne des produits de 'gros' producteurs, comme les fruits et légumes de la ferme Vrancken ou les fromages du Gros Chêne, par exemple, explique M. Mestdagh. Mais aussi ceux de très petits producteurs, où il n'y a pas beaucoup de volume, voire quelques pièces seulement par semaine". Dominique et Marc Lehaire, par exemple, qui produisent des œufs plein air à Assesse, viennent de se lancer dans la production de yaourts. "On en a acheté 120, ça a bien marché. On va donc passer une nouvelle commande..." "Le plus difficile, poursuit M. Mestdagh, c'est de professionnaliser les producteurs, car ils n'ont pas l'habitude; certains produits nous parviennent toujours sans code-barres... On leur explique nos contraintes, on les aide aussi à améliorer l'aspect marketing de leurs produits, le packaging, etc."

Infos pratiques

D'ici

N4/940, ch. de Marche, 5100 Naninne. Ouvert tous les jours de 8 h 30 à 19 h. A partir de 12 h 30 le lundi et jusque 12 h 30 le dimanche.

Rens. : 081.84.82.09 ou www.d-ici.be.

Autres gourmandises

Une boulangerie et un restaurant

Frank Mestdagh s'est associé avec un boulanger de Naninne, Sébastien Minne, qui a installé un comptoir chez "D'ici". Mais aussi avec un jeune chef qui monte, Ludovic Vanackere de "L'atelier de Bossimé", qui a, lui, ouvert un petit comptoir gourmet en ces lieux (lunch 3 services à 30 €).

Rens. : www.patisserie-minne.be et www.atelierdebossime.be.

Supermarché

21

La mise en valeur des talents locaux



JEAN-LUC FLÉVAL

La durabilité, un des critères de sélection des produits, est un aspect important du projet "D'ici". Le bâtiment du zoning de Naninne a été transformé de manière écologique. Les installations de froid, notamment, ont été réalisées à base de CO₂ et non de fréon. "C'est plus cher, mais on récupère la chaleur produite par le refroidissement pour chauffer le magasin", précise M. Mestdagh. Parking drainant, isolation en laine de bois, éclairage naturel... Tout a été pensé dans une perspective écologique. Bientôt, une politique responsable de traitement des déchets et des invendus sera également mise en place.

Mais Frank Mestdagh voit déjà plus loin... Son projet comprend quatre axes : la promotion des producteurs et des produits, la commercialisation (détail), la distribution (gros) et la transformation des produits locaux... "C'est un projet qui a demandé de gros investissements. Je travaille depuis deux ans et demi sans m'octroyer de salaire... Il faut que nous fassions du volume, pour nous, mais aussi pour les producteurs. Car un produit frais, ça n'a pas une longue durée de vie. Donc, pour absorber les frais de transport, il faut faire du volume..." Frank Mestdagh envisage, par exemple, de devenir une sorte de plate-forme d'approvisionnement pour alimenter des magasins à la ferme. "Aujourd'hui, la

vente directe à la ferme représente une infime part de marché (1,5 %). Elle ne demande qu'à grandir. Il n'y a pas de concurrence avec ce que l'on propose ici, car les structures sont différentes. On va chez le producteur une à deux fois pour découvrir ses produits, puis on va au supermarché, car c'est plus facile. On ne veut pas tout le gâteau, le marché alimentaire est énorme..."

Toujours dans la même logique de grossiste, M. Mestdagh envisage également de faire de "D'ici" le relais entre les producteurs et les restaurants ou les industriels, en trouvant, par exemple, des fraises locales pour quelqu'un qui souhaiterait fabriquer une confiture spécifique. "C'est un magasin pilote; il fait 3 500 m², et on n'occupe pour l'instant que 600 m². Mais il est entièrement modulable et peut grandir. On a aussi des pistes d'expansion, à Gembloux, par exemple, et des contacts avec le GAL de Nandrin, car la culture du terroir est très forte à Liège."

Dans quelques jours, "D'ici" aura son stand à la Foire de Libramont pour faire connaître le projet aux producteurs et leur expliquer la démarche. Gageons que ce supermarché pas comme les autres pourra, à terme, ouvrir d'autres points de vente un peu partout en Wallonie pour remettre en avant notre patrimoine gastronomique local !

Un beau rayon livres

Libraire Toqué

"D'ici" ne vend que de la nourriture et... des livres de cuisine. L'excellente sélection – on y trouve, notamment, le "Herve" de Fabienne Effertz (cf. p.17) est réalisée par un voisin namurois : "Le Libraire toqué", première librairie spécialisée dans la cuisine en Belgique francophone. 3 rue du Marché, 5000 Namur. Ouvert de 10h à 18h (le jeudi à partir de 13h). Fermé le mardi et le dimanche. Rens. : 081.65.65.30 ou www.lelibrairetoque.be.

► Chez "D'ici", la dimension locavore est mise en évidence sur chaque étiquette par la mention du nombre de km séparant le magasin de ses fournisseurs. Avec de vraies perles à la clé.

► **Crèmerie.** On trouve chez "D'ici" un très bel assortiment de fromages 100 % belges, avec, notamment, les fromages bio de la Fromagerie du Gros Chêne à Méan. A ne pas manquer non plus, l'excellent beurre au lait cru L. & L. Plaquelette ou une curiosité, de la mozzarella de bufflonne bio produite par Bufflardenne (Ferme Cornelissen) à Neufchâteau.

► **Épicerie.** Au rayon épicerie, on trouve plein de produits artisanaux locaux comme les savoureux biscuits au beurre de Stephen Destrée à Leignon, près de Ciney, la formidable huile de colza bio Alvenat produite à Sorinnes, ou encore le délicieux choco artisanal de Chantale Florent à Fosses-la-Ville.

► **Fruits et légumes.** On déniche ici les légumes de la Ferme Vrancken à Ossogne, mais aussi les bonnes asperges Goffin de la Ferme des Hêtres à Rosoux.

► **Poissonnerie.** Pas de rayon poissons mais quelques jolies spécialités, comme l'escabèche d'aiguillat La Madeleine préparée par la société Escavire à Olloy-sur-Viroin, coq de cristal à la Foire de Libramont en 2004. Même si on lui préfère l'excellente mousse de truite saumonée de la pisciculture La Dame Mouchetée, basée à Malmedy. On trouve également les indémodables escargots Petits-gris de Namur.

► **Boucherie/charcuterie.** Le rayon propose, notamment, le bon porc fermier de Luc Lefèvre, à Dorinne, ou l'exceptionnel pâté gaumais IGP de la Salaison Blaise à Florenville.

► **Vin.** On est surpris de découvrir chez "D'ici" un vrai rayon vins ! Avec à peu près tout ce qui se fait en matière de viticulture professionnelle en Belgique (Cuvée Ruffus dans le Hainaut, Château Genoels-Elderen près de Tongres...). Parmi les vins moins connus, on trouve les cuvées du Domaine de La Mazelle à Beaumont (cf. "Memento" du 1/6), mais aussi les très chouettes petits vins du Domaine de Mellemont à Thorem-bais-les-Béguines, comme ce pinot auxerrois-mueller thurgau aux notes fruitées, un vin de pays des Jardins de Wallonie.

► **Bière.** Frank Mestdagh avait rêvé, un temps, de pouvoir accueillir une microbrasserie à Naninne. Cela ne s'est pas fait, mais il est fier de proposer, parmi bien d'autres bières artisanales, La Houppe, une nouvelle bière namuroise créée par deux jeunes brasseurs brabançons.

► **Jus de fruits.** Pour les jus de fruits, ont été sélectionnés les jus de pommes et de poires de différentes variétés des Vergers de la Vallée de Serge Fallon, à Hanret, près d'Eghezée, qui garantit des produits "zéro résidu de pesticides" en ne traitant plus ses arbres de fin juin à la récolte en septembre.

22

Entrée

Clafoutis aux asperges et à la maquée

Voici une proposition toute simple mettant en valeur des produits locaux dénichés chez "D'ici" à Nannine. L'idée est de faire un clafoutis salé, non pas avec des tomates-cerises, le classique, mais aux asperges vertes et en utilisant que des produits artisanaux locaux (cf. ci-dessous). Le mieux est de réaliser des clafoutis individuels pour faciliter le service.

Ingrédients (pour 4 pers.) :

1 botte de fines asperges vertes (500 g), 200 g de maquée au lait cru nature, 25 cl de crème fraîche, 4 œufs, 100 g de fromage bleu Saveur de Godis, beurre, fleurs de thym (ou thym), sel et poivre.



H.H.

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.
Nettoyer les asperges et leur ôter le pied. Les blanchir 2 min dans l'eau bouillante salée.
Mélanger au mixeur la crème fraîche, la maquée et les œufs. Saler et poivrer.
Faire revenir les asperges dans une poêle beurrée quelques instants. Ajouter les fleurs de thym.
Disposer les asperges au fond d'un grand plat allant au four ou dans des ramequins individuels préalablement beurrés. Poser par-dessus des dés de fromage bleu. Couvrir de l'appareil et enfourner pour une demi-heure.



H.H.

Les produits

Les asperges

Les asperges vertes Goffin sont produites par la **Ferme des Hêtres** à Rosoux, près de Waremme, qui propose également de nombreux fruits (pommes, poires, fraises, rhubarbe, groseilles, myrtilles, cerises, mûres, cassis...).

31 rue J. Beauvain, 4257 Rosoux.

Rens. : 019.32.60.77 ou 0496.79.09.33.

Le bleu et la maquée

Le fromage bleu à pâte persillée "Saveur de Godis" et la maquée traditionnelle au lait cru viennent du **Plateau du Gerny**, une "fromagerie de campagne" basée à Aye près de Marche.

Plateau du Gerny, 6900 Aye.

Rens. : 084.31.64.54 ou 0498.30.36.22.

La crème fraîche

A Ossogne près d'Havelange, la **Ferme Vranc-ken** produit de nombreux légumes de saison, des pommes de terre mais aussi de très bonnes fraises et des framboises. Elle propose ainsi tous les jeudis d'été des paniers de fruits et légumes. On peut également y acheter lait et crème fraîche.

35a Ossogne, 5370 Havelange.

Magasin à la ferme ouvert du lundi au samedi

de 13h à 20h et le dimanche de 10h à 12h30.

Rens. : 083.63.31.29 ou www.fermevranc-ken.net.

Le beurre

"D'ici" propose l'excellent beurre salé au lait cru de la **Ferme Plaquette** près de Dinant, mais également des yaourts allégés (normal, toute la crème est utilisée pour le beurre...).

Léon et Lionel Plaquette. 30 rue d'Hastière,

5560 Mesnil Saint-Blaise. Lundi, jeudi, ven-

dredi et samedi de 8h à 19h. Rens. :

0473.96.00.11.

Les œufs

Les œufs proviennent d'une petite exploitation à Assesse, en Condroz, celle de **Marc Lehaire**, qui élève ses poules en plein air.

6 rue du Ruisseau 5330 Assesse.

Rens. : 083.65.50.65.

Plat

23

Spaghettis carbonara

d'ici

Voici une variation sur un classique italien, les *spaghetti alla carbonara*, mettant en oeuvre uniquement des produits locaux (cf. ci-dessous), vendus chez "D'ici". On remplace le *guanciale* traditionnel par du lard fumé et le *pecorino romano* par une tomme de chèvre, que l'on essaiera de trouver la plus faite (et donc sèche) possible. Un résultat très différent de la recette originelle car on ajoute aussi un peu de crème...

Ingrédients (pour 4 p.) :

500 g de spaghettis, 200 g de tomme de chèvre bien affinée, 3 œufs + 2 jaunes, 250 g de lard fumé, 4 c.à.s. de crème fraîche, sel et poivre noir.

Préparation :

Râper le fromage et découper le lard fumé en lardons.

Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée.

Dans un bol, mélanger 150 g de fromage avec les œufs. Saler et poivrer. Ajouter la crème.

Dans une poêle, cuire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et qu'ils aient rendu toute leur graisse. Egoutter les spaghettis en conservant un peu d'eau de cuisson. Glisser les pâtes dans la casserole et ajouter le mélange œufs-fromage, les lardons avec leur graisse de cuisson et un peu d'eau de cuisson des pâtes. Bien mélanger.

Servir immédiatement en parsemant du reste de fromage râpé et d'un tour de moulin à poivre.



H.H.

Les produits

Les pâtes

Les spaghettis aux œufs utilisés ici sont produits par la société **San Petrus** (créée par un immigré italien originaire des Abruzzes), à Hannut, qui fabrique aussi bien des pâtes fraîches que des pâtes sèches mais aussi des plats préparés.
118 route de Namur, 4280 Namur.
Rens. : 019.54.50.95 ou www.sanpetrus.eu.

Les œufs

Les œufs frais proviennent de la **Ferme de Rocourt** de Jean-Philippe Flamend à Eghezée, à la tête d'un élevage de poules au sol, pas en batteries.
26 rue de Frocourt, 5310 Eghezée.
Rens. : 0476.65.15.14 ou www.fermedefrocourt.be.

La crème fraîche

La crème fraîche vient de la **Ferme de la Bourgade** de Jean-Marie Leboutte à Heure, qui propose également un "golf fermier" ainsi que des chambres d'hôtes.
10 Moressée, 5377 Heure.
Rens. : www.golffermier.be.

Le fromage

Le "Tomme de chèvre" est celle de la coopérative laitière bio **La fermière de Méan** (27,60 €/kg), créée en 1986 et qui fabrique, depuis 1990, une vingtaine de fromages : maquée, chèvre frais, chèvre persillé à l'ail, pavé de Maffe, maquée au babeurre... Et cela à deux pas d'une autre froma-

gerie wallonne, la célèbre Ferme du Gros Chêne, qui propose un bel assortiment de fromages, bio également.

14 route de Durbuy, 5374 Maffe.

Vente directe sur place le vendredi de 10 h à 18 h.

Rens. : 086.32.23.43..

Le lard

La poitrine fumée (13,30 €/kg) provient de la **Salaison du Condroz**, entreprise familiale semi-industrielle basée à Alleur dans le Condroz liégeois. Depuis quatre générations, la famille Marcotty prépare du jambon, du bacon, de la poitrine, des lardons...

16 avenue de l'Energie, 4432 Alleur.

Rens. : 04.263.99.32 ou www.marcotty.com.

24

Bruxelles



Uccle

Des ruches en ville

✦ Rencontre avec Michel Tondeur, l'un des producteurs du miel de Bruxelles. L'occasion d'en savoir un peu plus sur le monde mystérieux des abeilles...

Mise en bouche

Laura Centrella & Hubert Heyrendt

IL FAIT BEAU EN CETTE FIN MAI. Le soleil brille sur la rue Gatti de Gamond à Uccle. Une fois la porte d'une belle maison bourgeoise passée, on découvre un secret bien caché. En pleine ville, Jacqueline Merlin et son mari cultivent un grand jardin, ou plus exactement une pépinière baptisée "Hortus". Sur les innombrables fleurs, butinent bourdons et autres abeilles. Tandis qu'un peu à l'écart, on trouve cinq ruches, celles de Michel Tondeur. A 69 ans, cet ancien zootechnicien ayant fait toute sa carrière en Afrique dans les grands élevages de bœufs est un passionné de nature et du mystère des abeilles. Passion qu'il a découverte sur le tard, lors de son retour en Belgique pour y passer sa retraite.

Installé dans la maison de ses parents à Grez-Doiceau, M. Tondeur décide de s'occuper du verger familial en faisant polliniser ses arbres. Mais aucun apiculteur dans le coin... Il fait donc appel au Centre apicole de recherches et d'informations de Louvain-la-Neuve, qui, sur demande, déplace des ruches pendant la période de pollinisation. Le jeune retraité reçoit ainsi 4 ruches et les bons conseils d'un apiculteur. Cela suffit pour que le virus de l'apiculture le pique. En 2002, il achète 10 ruches ! Aujourd'hui, il en possède une quinzaine, réparties entre Grez-Doiceau et deux jardins privés à Uccle et à Jette. Des ruches dont il s'occupe avec grand soin : "J'y consacre un temps qu'un apiculteur professionnel, qui possède 200 à 300 ruches, ne pourrait jamais y consacrer..."

Comme l'explique M. Tondeur, qui a aujourd'hui gagné assez de confiance pour ouvrir et manipuler ses ruches sans aucune protection ou enfumage (sinon sa clope au bec), chaque ruche se compose de deux zones. Dans la partie basse, cubique, on trouve une série de cadres en bois, sur lesquels les abeilles construisent les alvéoles hexagonales en cire destinées à accueillir les larves – de l'hiver à l'été, la population d'abeilles peut ainsi passer de 20 000 à 70 000 – et le miel. C'est le royaume de la reine, qui a un rôle fédérateur et de reproductrice. Dans cette partie, le miel fabriqué par les abeilles n'est pas prélevé par l'apiculteur; il s'agit de leur réserve

pour l'hiver. Car les abeilles hivernent mais n'hivernent pas... La partie haute, "les hausses", est constituée de divers ajouts successifs de cadres. Mais, grâce à une grille fine, la reine (un peu plus grande qu'une abeille normale) ne peut y pénétrer. C'est dans cette zone, non destinée à la reproduction, que le miel peut être récolté.

Chaque abeille ouvrière a un rôle particulier mais elle passe par tous les métiers en fonction de son âge, sauf la reine, qui ne fait que pondre, jusqu'à 2 000 œufs par jour ! On trouve par exemple les cirières, qui sécrètent la cire nécessaire à réaliser les alvéoles; les nettoyeuses, qui dépoussièrent et préparent les alvéoles pour la reine; les nourrices qui, par trophallaxie (échange de nourriture), nourrissent les larves; les gardiennes, qui défendent la ruche; les ventileuses, chargées d'assécher le nectar qui contribuent à maintenir, de leur battement d'ailes, la température de la ruche à environ 35°C; les porteuses d'eau, qui amènent l'humidité nécessaire pour éviter que les larves ne dessèchent.

Et il y a bien entendu les butineuses, qui incarnent cette interrelation intime entre fleurs et abeilles, apparues en même temps, il y a dix millions d'années. Les butineuses volent de fleur en fleur pour récolter le nectar – chaque fleur mellifère a en effet du sucre dans sa corolle pour attirer les insectes pollinisateurs – mais aussi le pollen, dont se nourrissent les larves, qui deviendront nymphes puis abeilles. De retour à la ruche, les abeilles déglutissent le nectar dont elles ont gorgé leur jabot dans les alvéoles en cire. A ce stade, il ne s'agit pas encore de miel, plutôt d'un liquide sucré très chargé en humidité. Mais, par le phénomène de trophallaxie et grâce au travail des ventileuses, le nectar va s'assécher et se transformer en miel, c'est-à-dire lorsque le taux d'humidité devient inférieur à 20 %. Celui-ci peut alors être operculé par les abeilles avec de la cire...

Mais quel est le rôle de l'apiculteur sur la fabrication du miel, chef-d'œuvre technologique naturel ? Son intervention est en fait essentielle. Sa technicité et son savoir vont en effet influencer sur la

qualité et le goût du miel. Il doit surveiller le rucher, récolter les hausses, vérifier qu'il n'y a pas de colonies bourdonneuses (ruches sans reine), préparer l'éventuelle transhumance. Il peut aussi intervenir sur le taux d'humidité du miel et, une fois celui-ci récolté, sur sa cristallisation et sa maturation avant la mise en pot.

Depuis quelques années, le miel urbain est devenu une mode. On en produit sur les toits de Paris ou de New York, où il est notamment vendu au célèbre marché d'Union Square. Mais le phénomène est beaucoup plus ancien. Pour preuve, la Société royale d'apiculture de Bruxelles et ses environs (SRABE) existe depuis plus d'un siècle, tandis que de nombreuses ASBL se sont créées autour du miel. Ainsi, Apis Bruoc Sella favorise le recours à l'abeille noire indigène (*Apis mellifera mellifera*) et milite pour une meilleure prise en considération des pollinisateurs sauvages, notamment les nombreuses espèces d'abeilles sauvages présentes dans la région de Bruxelles-Capitale. L'association a même lancé un label privé "Miel de Bruxelles", ouvert à tous les producteurs de la région.

En l'absence d'appellation officielle, le miel de Bruxelles n'est pas vraiment protégé contre les mauvaises pratiques. Il serait d'ailleurs assez difficilement définissable, estime Michel Tondeur. D'un point de vue gustatif, le miel de Bruxelles n'a en effet pas vraiment de spécificité, pas plus que les autres miels "toutes fleurs". Même si certains considèrent qu'il y a une plus grande variété de fleurs en ville grâce aux nombreux espaces verts ! A Jette par exemple, le miel de Michel Tondeur a une dominante de saule, un des premiers arbres à fleurir au Laarbeek. A Uccle, c'est plutôt le camélia ou les bruyères. Mais les abeilles s'intéressent aussi à d'autres fleurs comme les ancolies ou celles, invisibles, d'une variété de chèvrefeuille. Les butineuses se déplacent en effet jusqu'à trois kilomètres à la ronde et même cinq kilomètres en cas de disette.

Michel Tondeur regrette l'absence de protection réelle du miel qui, pour mériter cette appellation, doit normalement être un produit 100 % naturel, sans aucune adjonction. "Dans les supermarchés, les produits d'entrée de gamme, ce n'est parfois même pas du miel. Le marché du miel est dans les mains des producteurs mais aussi des conditionneurs de miel. Ceux-ci achètent du miel sur les marchés internationaux (Argentine, Mexique, Australie, Chine...) en grandes quantités, qu'ils font voyager par bateaux dans des fûts de 300-400 kg, un miel qui subit des variations de chaleur et dont on prive les populations locales, dont c'est parfois l'unique 'bonbon'. Le miel est chauffé, refondu pour être mis en pot et lui donner une nouvelle texture, un parfum... Il perd ainsi toutes ses propriétés, il ne reste plus rien. Que du sirop..."



H.H.



Michel Tondeur : “On ne s'improvise pas apiculteur. C'est un métier qui demande un certain savoir-faire et j'apprends tous les jours.”

Envie d'y goûter ?

Le miel de Bruxelles (7€) de Michel Tondeur est vendu sur demande en appelant directement l'apiculteur au 0477.62.40.16. A Bruxelles, on le trouve également, ainsi que d'autres de ses miels, dans l'excellente boulangerie-pâtisserie **Le Saint Aulaye** (10€).

L'apiculture bruxelloise

273 ruches dans la capitale

En 2011, la Société royale d'apiculture de Bruxelles et ses environs (SRABE asbl), fondée en 1893, a recensé quelque 273 ruches réparties dans toute la capitale.
Rens. : www.api-bxl.be.

D'autres miels de Bruxelles

M.Tondeur n'est pas le seul apiculteur à faire du miel à Bruxelles. Chez “Mmmh !”, on trouve le miel de Bruxelles de l'asbl **Apis Bruoc Sella** (7,50€). Tandis que le Slow Food bruxellois met en valeur le miel de **Xavier Renotte** (www.nectar-co.com), basé à Fernelmont. Lequel vend également divers miels monofloraux bio.

Un produit mal protégé

Si aucun signe de qualité européen (AOP, IGP, CC) n'est en place pour le miel en Belgique, on trouve un label privé, **Perle du Terroir**, regroupant une vingtaine d'apiculteurs. Ainsi que la bande de scellément **Miel de Wallonie** (Apaq-W) pour les miels produits en Wallonie contenant moins de 18 % d'humidité.

Les bienfaits des abeilles

Le miel est non seulement un édulcorant naturel au pouvoir sucrant deux fois supérieur au sucre ordinaire, il est aussi moins calorique. Il possède également un fort pouvoir cicatrisant, utilisé dans de nombreuses cultures traditionnelles et certains hôpitaux. Tandis qu'on utilise la propolis pour soigner la gorge.

Miel

25

Le miel urbain moins pollué

Environnement. Les abeilles sont des insectes fascinants, vivant au sein d'une société ultra-codifiée et capables de bâtir selon des plans qui inspirent l'homme. La fameuse structure hexagonale, dite en nid-d'abeilles, est en effet l'une des plus efficaces qui soient en termes d'économie de matériaux et d'occupation de l'espace. Elle est aujourd'hui utilisée dans l'aéronautique, l'automobile, la construction... Les abeilles sont qui plus est très utiles à l'homme, en produisant le miel bien sûr, mais aussi par le rôle essentiel qu'elles jouent dans la pollinisation et donc la reproduction des plantes et des arbres.

Depuis plusieurs années – et notamment le fameux “Printemps silencieux”, publié en 1962 par la biologiste américaine Rachel Carson et qui contribua à l'interdiction du DDT –, on s'inquiète de la disparition des abeilles. Plusieurs raisons sont évoquées (parasites, virus, pesticides...), mais on pointe surtout du doigt désormais la pollution causée par les néonicotinoïdes, type d'insecticides produits pas des firmes comme Bayer, Monsanto ou Syngenta. Suite à l'avis de l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments), l'Union européenne a d'ailleurs banni ces insecticides pour deux ans ! Mais est-ce suffisant ? Ces produits ont trop profondément imprégné les sols pour que l'amélioration puisse avoir lieu si vite, estime Michel Tondeur. On a en effet enveloppé les semences agricoles de ces néonicotinoïdes pour rendre les cultures résistantes aux insectes et des résidus de produit se retrouvent dans les fleurs butinées par les abeilles. Cette substance s'attaque notamment à leur système nerveux central. Il s'agit là d'une des principales causes de la disparition des colonies.

L'autre grande préoccupation de l'apiculteur est le varroa, un acarien parasite de l'abeille originaire d'Asie du Sud-Est. Vivant en symbiose avec la ruche, il suce l'hémolymphe de l'abeille, la privant ainsi de nombreuses cellules sanguines et de protéines. Il transmet aussi de nombreuses maladies aux abeilles. Importé dans les années 90 alors qu'on s'amusa à élever des reines venant de pays exotiques porteuses de l'acarien, le varroa a pullulé. Et il est aujourd'hui très difficile de s'en débarrasser...

Contrairement à une idée reçue, le miel de ville n'est pas particulièrement pollué ! En 2004, l'Université libre de Bruxelles a effectué une étude commandée par la SRABE, en partenariat avec Bruxelles Environnement, visant à établir la pertinence de l'utilisation de l'abeille comme bio-indicateur de la pollution dans la capitale. Les résultats ont indiqué que la contamination par le plomb était faible et largement inférieure aux normes européennes. Grâce à plusieurs filtres naturels, le miel produit dans les villes est en fait nettoyé des principaux polluants atmosphériques. C'est peut-être là une aberration de la société moderne mais le miel de ville est en fait... moins pollué que celui des campagnes.

Scones au lait battu, fruits rouges au sirop de miel

Edulcorant 100 % naturel (rien ne peut lui être ajouté pour pouvoir bénéficier de l'appellation "miel"), le miel se marie particulièrement bien aux fruits, ici dans un sirop généreux qui laque des fruits rouges. Un accord parfait avec de bons scones au lait battu.

L'autre produit

La fraise de Wépion

La météo a été tellement mauvaise cette année que les fraises de Wépion se sont fait sacrément attendre ! La criée n'a ouvert que le 17 mai. La bonne nouvelle, d'après certains acheteurs, c'est qu'elles étaient moins chères que l'an dernier (env. 3,80€ le ravier). La moins bonne, c'est que la météo n'ayant été guère meilleure ailleurs, une bonne partie des fraises belges sont parties à l'exportation en début de saison, faisant grimper les prix. La Russie et la France sont ainsi les principaux acheteurs de nos fraises.

Ingrédients (pour une douzaine de scones) :

Pour les scones : 380 g de farine (+ un peu pour le travail de la pâte), 250 ml de lait battu, 100 g de beurre froid, 2 c.à.s. de sucre, 1 c.à.c. de sel, 1/2 c.à.c. de bicarbonate de soude, 1 belle c.à.s. de baking powder (levure chimique).

500 g de fraises de Wépion, 300 g de mûres, 4 c.à.s. de miel de Bruxelles, le jus et le zeste d'un citron jaune, 35 cl de crème fraîche liquide bien froide (min. 30 % de matière grasse), sucre (facultatif).



Préparation :

Préparer les scones.

Préchauffer le four à 220°C et préparer une plaque couverte de papier sulfurisé. Mélanger tous les ingrédients secs ensemble dans le bol du mixeur. Découper le beurre froid en parcelles, rajouter aux autres ingrédients. Mélanger le tout à la main et émietter comme pour un crumble. Homogénéiser quelques instants au batteur puis ajouter le lait battu. Continuer à malaxer jusqu'à obtention d'un appareil homogène. La pâte doit être bien humide. Fariner le plan de travail. Y travailler la pâte délicatement à la main (pas au rouleau à pâtisserie) en l'étalant finement puis en la repliant sur elle-même quelques fois, en rajoutant un peu de farine si nécessaire. Abaisser la pâte à la main jusqu'à un bon cm d'épaisseur. Y découper des ronds de pâte avec un petit emporte-pièce et les poser sur la plaque en les collant les uns aux autres si on souhaite des scones plus mous, ou en les espaçant si on les désire plus fins et plus croustillants.

Retravailler le reste de pâte très délicatement et recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Enfourner pendant 10-12 min.

Pendant ce temps, préparer le sirop de miel. Dans une casserole, à feu doux, faire fondre le miel avec le jus de citron. Lorsqu'il est fondu et homogène, ajouter les fraises lavées et coupées en morceaux et les mûres lavées. Après quelques min, quand les fruits ont très légèrement compoté, stopper la cuisson. Laisser refroidir les scones et les fruits rouges au sirop.

Pendant ce temps, monter la crème fraîche en chantilly au batteur. Lorsqu'elle est presque prise, y ajouter du sucre selon le goût (facultatif). Pour servir, découper les scones en deux et les garnir de chantilly, de fruits rouges, de sirop de miel et de zestes de citron.



H.H.

Dans la tradition juive, on prépare des pains d'épices au miel, très populaires dans toute l'Europe de l'Est. Ce gâteau est désormais associé aux fêtes de Roch Hachana (Nouvel an) et de Purim. Moelleuse et épicée, cette douceur est généralement préparée trois jours avant d'être dégustée et se conserve longtemps. En voici une recette légèrement aménagée, accompagnée d'une crème glacée au miel de Bruxelles.

Pain d'épices, glace au miel

Ingrédients (pour 6 pers.) :

Pour la glace : 150ml de lait entier, 250 ml de crème épaisse, 4 jaunes d'œufs, 150 g de miel.

Pour le pain d'épices : 450 g de farine, 1 c.à.c. de levure chimique, 1 c.à.c. de bicarbonate de soude, ½ c.à.c. de sel, ½ c.à.c. de poivre de Jamaïque réduit en poudre, 4 c.à.c. de mélange Spéculoos (cannelle, clou de girofle, noix de muscade, gingembre, coriandre, piment, macis, cardamome), 200 ml d'huile végétale (tournesol), 300 g de miel, 100 g de sucre blanc, 100 g de cassonade brune, 3 gros œufs, 1 c.à.c. de poudre de vanille, 100 ml de café fort, 100 ml de jus d'orange, le zeste d'une orange, 45 ml de Bourbon (ou rye, rhum, cognac....).

Préparation :

La veille, préparer la glace. Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œufs. Dans un poêlon, mélanger la crème et le lait. Faire chauffer et arrêter juste avant l'ébullition. Verser ce mélange sur les jaunes d'œufs en mélangeant constamment. Reversez ensuite le tout dans le poêlon et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Retirer du feu et verser dans un bol propre en filtrant la préparation. Pendant ce temps, dans une autre casserole faire chauffer le miel à feu très doux. Verser dans la crème en mélangeant. Faire refroidir en mettant le bol dans un autre récipient plus grand rempli de glaçons. Passer le mélange en sorbetière.

Préparer le gâteau. Préchauffer le four à 180°C. Huiler un grand moule à cake et déposer au fond un rectangle de papier sulfurisé. Fariner légèrement. Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et les diverses épices. Ajouter ensuite l'huile, le miel, les sucres, les œufs, la vanille, le café, le jus et le zeste d'orange et le Bourbon. Bien mélanger au fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Remplir le moule et enfourner environ une heure. Laissez refroidir et démouler.

Servir une tranche de pain d'épices avec une boule de glace au miel et décorer éventuellement d'un filet de miel.



Une variante

On pourra également préparer ce délicieux pain d'épices au miel dans de petits moules individuels. Ils se conserveront très bien pendant quelques semaines.



Accueil Champêtre
en Wallonie

Invitez-vous à la campagne !
www.accueilchampetre.be

Séjourner - Découvrir – Savourer

En famille, en groupe, entre amis ou avec vos collègues, pour une journée ou un séjour...
poussez la porte de nos fermes et découvrez le terroir wallon !

Accueil Champêtre en Wallonie vous propose :

- des gîtes, chambres d'hôtes et campings à la ferme



- des gîtes et chambres d'hôtes pêche, nature, équestres, chasse, ...



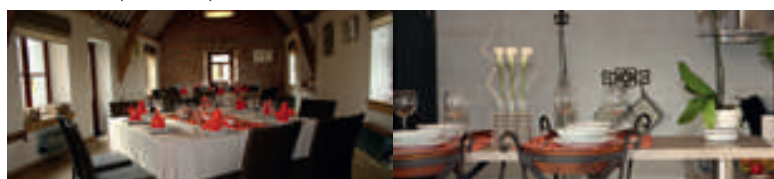
- des fermes pédagogiques



- des restaurants et magasins à la ferme



- des salles pour réceptions et séminaires



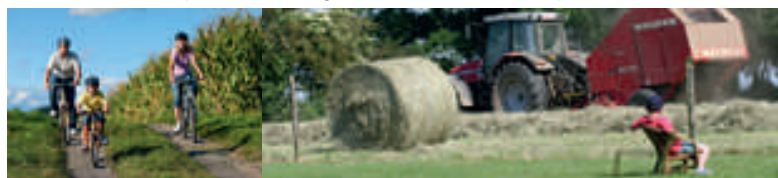
- des golfs champêtres



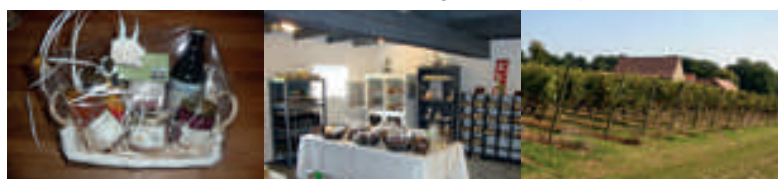
- des stages et anniversaires à la ferme



- des circuits champêtres téléchargeables sur GPS et smartphones



- du Tourisme d'affaires : cadeaux, teambuildings, séminaires, journées de détente



Avec
le soutien de la



Wallonie

Tél. : +32(0)81/627 458
accueilchampetre@fwa.be
www.accueilchampetre.be



Accueil Champêtre
en Wallonie

A la découverte du territoire wallon
www.accueilchampetre.be



Partez à la découverte de l'agriculture, du patrimoine, du monde rural,
des produits de terroir, du savoir-faire des producteurs et artisans locaux, ...

A l'aide de votre Smartphone, de votre GPS ou simplement d'une carte
savourez notre belle campagne wallonne, à pied, à vélo ou en voiture.

Ces circuits, aux noms évocateurs : « Balade des Longues Haies », « Entre Folklore
et Patrimoine », « Agriculture et Paysages », « Au Pays des Bocages » ou encore
« Au Fil de la Molignée », seront l'occasion de rencontres chaleureuses.



Avec
le soutien de la



Wallonie

Devenez acteur de la découverte de nos régions
et rejoignez-nous sur les chemins de Wallonie.
www.accueilchampetre.be/circuits
Tel: +32 81 627 458 - accueilchampetre@fwa.be