

Notre lobby, c'est le produit!



Union européenne des Cuisiniers  
European union of Chefs  
Europese vereniging van Chefs





# Listings des producteurs wallons de pommes de terre

## Province du Brabant wallon

### Michel EVRARD

Chemin du Vivier Saint-Laurent 2  
B-1320 NODEBAIS  
+32 (0) 10 86 60 69  
+32 (0) 497 28 47 60  
michel.evrard@me.com

### Eddy Hermans

TRIALMEZ PRODUCT SPRL  
Rue du Tri al mé 1  
B-1350 JAUCHE  
+32 (0) 19 63 34 42  
+32 (0) 477 66 70 60  
trialmezproduct@skynet.be

### Luc Waerzeggers

Rue de la Gare D'Hédange 30a  
B-1367 AUTRE-ÉGLISE  
+32 (0) 81 87 86 10  
+32 (0) 477 27 03 90  
isamourreau@hotmail.be

### Etienne MAGOCHE

AGRYMAG  
Chaussée de Wavre 108  
B-1390 GREZ-DOICEAU  
+32 (0) 67 79 09 09  
+32 (0) 475 67 15 99  
iepamag@skynet.be

### Jacques Reynens

WALIOF SPRL  
Rue du Haut Mont 7  
B-1421 OPHAIN  
+32 (0) 23 84 24 40  
+32 (0) 475 61 23 98  
jacques.reynens@skynet.be

### Bruno WARNANT

Rue du moulin 162  
B-1450 GENTINNES  
+32 (0) 71 87 76 24  
+32 (0) 475 86 77 49

### Karel De Paepe

FERME DU PASSAVANT SCRL  
Chaussée de Bruxelles 60  
B-1472 VIEUX-GENAPPE  
kdepaepe@msn.com

### Johan DE PAEPE

COOREVITS  
Chaussée de Bruxelles 60  
B-1472 VIEUX-GENAPPE  
+32 (0) 2 384 26 72  
+32 (0) 471 55 39 17  
depapepejohan@hotmail.com

## Province de Liège

### Fernand Lahaye

Rue de Termogne 72  
B-4317 FAIMES  
+32 (0) 19 33 21 96

### Cécile Schalenbourg

Ferme Schalenbourg Filles  
Rue Ribatte 14  
B-4357 HANEFFE  
+32 (0) 475 93 63 61  
c.schalenbourg@me.com

### Arnaud LESCRENIER

Rue de Waroux 302  
B-4432 ALLEUR  
+32 (0) 4 263 41 92  
+32 (0) 477 57 48 31  
pauljuprelle@live.be

### Joseph Languenakers

Rue du Tige 11  
B-4453 VILLERS-SAINT-SIMEON  
+32 (0) 42 78 38 35  
+32 (0) 479 36 75 95

### Jean-Paul LARUELLE

MAISON LARUELLE SCRL  
Chaussée Verte 96  
B-4470 SAINT-GEORGES-SUR-MEUSE  
+32 (0) 4 259 50 28  
+32 (0) 497 49 14 93  
info@maisonlaruelle.be

### Kris D'Haeyere

D'HAERYER SCRL  
Ch. Freddy Terwagne 162  
B-4480 HERMALLE SOUS HUY  
+32 (0) 477 77 25 72  
krisdhaeyere@scarlet.be

### Luc Douffet

SOCIÉTÉ AGRICOLE DOUFFET-DE-VILLE A & FILS  
Chemin du Bois de Bailli 11  
B-4500 HUY  
+32 (0) 85 21 43 91  
douffet.agricole@gmail.com

### FASTRE Jean-Marc et Guillaume

Rue Armand Bertrand 15  
B-4520 BAS-OHA  
+32 (0) 85 81 63 07

### Christian SCHIEPERS

FERME SCHIEPERS  
Rue Reine Astrid 12  
B-4520 ANTHEIT  
+32 (0) 85 21 42 00  
+32 (0) 495 99 50 64  
amcschiepers@gmail.com

### Yves et Nicolas GRAMMEN

Voie du Frainay 2  
B-4537 VERLAINE  
+32 (0) 4 259 65 02  
+32 (0) 476 23 38 47  
yves.grammen@skynet.be

### Pascal Destexhe

SOCIÉTÉ AGRICOLE DESTEXHE ET FILS  
Rue Haute-Voie 63  
B-4537 VERLAINE  
+32 (0) 42 59 54 70  
+32 (0) 475 463 468  
info@ferme-destexhe.be

### Joseph TILKIN

Rue Gamet 8  
B-4682 HEURE-LE-ROMAIN  
+32 (0) 4 286 10 49  
+32 (0) 473 36 93 57

## Province de Namur

### Gilles de Moffarts

Rue du château 92  
B-5003 St Marc  
+32 (0) 477 804 700  
gilledem@gmail.com

### Guido et Hilda CAP-VERHULST

CAPAGRI Scrl  
Chaussée de Wavre 150  
B-5030 GEMBLoux  
+32 (0) 81 61 40 12  
+32 (0) 474 84 47 70

### Frédéric et Louis

**VANDEPUTTE**  
SPASJ Vandeputte Frédéric et Louis  
Rue Linoy 17  
B-5030 ERNAGE  
+32 (0) 81 61 12 95  
+32 (0) 476 32 93 13  
frédéric: vdp83@live.be

### Jean-Pol BURTEAU

JULES BURTEAU ET FILS  
Rue Louis Burteau 46  
B-5032 BOTHEY  
+32 (0) 81 63 41 90  
+32 (0) 475 37 41 90  
jp.burteau@gmail.com

### Raymand et Marie-Laurence

**Legrand**  
LEGRAND ASSOCIATION  
Rue des 2 Puissances 131  
B-5060 AUVELAIS  
+32 (0) 71 77 25 53  
+32 (0) 479 51 06 13  
mathetmarie@gmail.com

### Stéphane et

**Jean-Marc HENRY**  
ASSOCIATION HENRY STEPHANE ET JEAN-MARC  
Rue de mehaignoul 6  
B-5081 MEUX  
+32 (0) 81 56 70 44  
+32 (0) 475 75 74 24  
st.henry.meux@gmail.com

### Henry Stephan

ASSOCIATION HENRY St. Et JM  
Mehaignoul 6  
B-5081 MEUX  
+32 (0) 475 75 74 24  
st.henry.meux@gmail.com

### André Lambert

Rue la Ridale 21  
B-5081 MEUX  
+32 (0) 81 56 72 31  
lambert.zicot@scarlet.be

### Bernard

**SNEESSENS-DEPOUHON**  
Rue de la Station 150/1  
B-5190 MOUSTIER/SUR/SAMBRE  
+32 (0) 71 78 42 48  
+32 (0) 475 35 49 61  
info@sprlsneesSENS.be

### Yvan et B. VAN VYNCKT - NACHTEGAELE

Rue du Chêne à l'Image 47  
B-5310 UPIGNY  
+32 (0) 81 51 12 74  
+32 (0) 497 41 17 08

### Louis Houbotte

Ferme d'Otreppe  
B-5380 BIERWART  
+32 (0) 495 57 34 77  
louishoubotte@hotmail.com

### Olivier et David Cloet

Rue du Centre 30  
B-5537 HAUT-LE-WASTIA  
+32 (0) 82 61 25 89  
+32 (0) 476 29 10 63

### Etienne Veracx

Bel-Air 15  
B-5570 DION  
+32 (0) 82 71 20 81  
veracx@belgacom.be

### Joseph Pirson

PIRSON  
Rue Happe 1  
B-5590 CINEY  
+32 (0) 83 21 45 66  
+32 (0) 497 48 11 58  
pirson.happe@outlook.com

### Joseph et Jofrey PIRSON-CORSWAREM

Ferme de la Happe 1  
B-5590 CINEY  
+32 (0) 83 21 45 66  
Magasin: +32 (0) 84 22 23 60  
+32 (0) 83 22 06 70  
Magasin: +32 (0) 84 22 27 76  
+32 (0) 497 48 11 58 Joseph  
+32 (0) 497 48 10 19 Jofrey  
pirson.happe@outlook.com

### Stéphane

**VAN WYNSBERGHE**  
Rue du Pont-du-Sansoir, 44A  
B-5620 SAINT-AUBIN  
+32 (0) 71 68 90 95  
+32 (0) 475 69 23 84

### Philippe Hainaut

LA FLEUR DES CHAMPS  
Rue des Combattants 8  
B-5621 HANZINNE  
+32 (0) 71 50 14 54  
info@lafleurdeschamps.be

### Christophe Coleau

Chemin des Fermes 5  
B-5640 SAINT-GERARD  
+32 (0) 71 79 82 57  
+32 (0) 498 13 30 51  
beatrice.ninnin@gmail.com

## Province du Hainaut

### John

**CHENNEVIER & DE VOOGHT**  
Rue a dettes 170  
B-6150 ANDERLUES  
+32 (0) 71 52 52 50  
+32 (0) 472 81 29 46

### Dirk et Anne

**BAES - LATEUR**  
Chemin de Mons 71  
B-6220 FLEURUS  
+32 (0) 71 81 18 36  
+32 (0) 498 75 16 07  
baes.dirk@gmail.com

### Eric Pierart

SA Ferme de Plomcot  
Rue de Plomcot 2  
B-6224 WANFERCEE-BAULET  
+32 (0) 71 81 51 51  
+32 (0) 496 56 77 84  
ferme.plomcot@mail.be

### Bertrand Adant

AS ADANT BERTRAND - DAU-CHOT O  
Rue des Quartiers 30  
B-6567 MERBES-LE-CHÂTEAU  
+32 (0) 71 55 58 11  
+32 (0) 472 40 52 16 et +32 (0) 428 31 00 41  
fermesdesquartiers@hotmail.com

### Pierre Emond

Ets. Victor EMOND & Fils S.P.R.L.  
La Barrière 5  
B-6824 CHASSEPIERRE  
+32 (0) 61 31 14 85  
+32 (0) 475 39 00 40  
emond@scarlet.be

### Philippe Blondiau

SAGR BLONDIAU «FERME DU MOULIN D'EN BAS»  
Route de Paturages 116  
B-7041 GIVRY  
+32 (0) 475 58 98 72  
philippe.blondiau@hotmail.com

### Paul Polet

Rue des Bruyères 16  
B-7041 GIVRY  
+32 (0) 65 58 63 33  
polet.zabus@gmail.com

### Françoise Maetens

MAISON MAETENS  
Chaussée de Braine 58  
B-7060 SOIGNIES  
+32 (0) 67 33 51 27  
maison.maetens@busmail.net

### Patrick Veracx

SOCIÉTÉ AGRICOLE VERACX  
PETIT JEAN  
Rue des Clochettes 11  
B-7061 THIEUSIES  
+32 (0) 65 72 82 44  
+32 (0) 495 27 59 02  
patveracx@yahoo.fr

### Joseph Vanhaecke

Rue de Dour 8  
B-7080 SARS-LA-BRUYERE

### Philippe Vancompernelle

Rue Noires Terres 45  
B-7190 ECAUSSINES  
+32 (0) 67 48 59 60

### Bernard Brunin

Rue du Préfeuille 32  
B-7370 ELOUGES DOUR  
+32 (0) 65 65 30 72

### Lesage Viviane et Lievens Mathieu

LESAGE-LIEVENS ASSOCIATION  
Breton 2  
B-7380 QUIEVRAIN  
+32 (0) 474 29 32 98  
lesage\_viviane@yahoo.be

### Dominique Allard

Trieu Dorenet 2  
B-7522 BLANDAIN  
+32 (0) 69 35 20 52  
dometi.brouckaert@skynet.be

### Xavier Payelle

PAYELLE  
Rue du Quesnoy 65  
B-7604 BRAFFE  
+32 (0) 69 54 52 70  
+32 (0) 477 53 78 03  
xavier.payelle@skynet.be

### Michel et

**Andrée Brismée-Debliquy**  
Rue du Gras Tilleul  
B-7604 BRAFFE  
+32 (0) 69 77 50 62  
+32 (0) 491 37 15 28

**Damien Avet**

Chaussée de Douai 106 F  
B-7610 RUMES  
+32 (0) 69 64 84 96

**René Bossut**

Rue de l'Eglise 246  
B-7623 RONGY  
+32 (0) 69 34 43 45  
+32 (0) 479 46 18 74  
renelafraise@gmail.com

**Marcel D'Haene**

Rue de la Barberie 22  
B-7712 HERSEAUX  
+32 (0) 56 34 67 55

**Francine Nutin**

FERME PEDAGOGIQUE  
Rue Léon Descamps 6  
B-7730 LEERS-NORD  
+32 (0) 56 48 86 81  
+32 (0) 494 13 80 20  
nutin.gaston@caraimail.com

**Sylva Wallemacq**

Warcoing sa  
Chemin de l'Anglée 531  
B-7742 HERINNES  
+32 (0) 69 55 96 64  
warcoing.anglee@skynet.be

**André & Luc Maes**

BOUCHERIE «LA FERME»  
Rue de Sebles 32  
B-7760 POTTES  
+32 (0) 69 45 43 43

**Guy Deconinck**

Chemin du Bon Coin 1  
B-7784 WARNETON  
+32 (0) 56 58 89 03

**Roland Malice**

Place de Languésaint  
B-7800 ATH  
+32 (0) 68 28 05 65  
+32 (0) 476 88 56 41  
vmalice@hotmail.com

**Frédéric Holvoet**

Chemin des Croilites 49  
B-7800 ATH  
+32 (0) 68 28 10 04  
frederik.holvoet@hotmail.com

**François DELMEE**

Chemin Pidebecq 16  
B-7804 OSTICHES (Ath)  
+32 (0) 68 64 56 79  
+32 (0) 478 21 17 42  
francois.delmee@live.be

**HOLVOET FRERES**

Lieven Holvoet  
Place de Hautaing 22  
B-7812 HOUTAING  
+32 (0) 68 64 53 67

**Josée Vrancx**

SAGR «Ferme des Croisettes»  
Rue des Croisettes 12a  
B-7850 MARCO-ENGHIEN  
+32 (0) 479 91 14 82  
ichelavie7@yahoo.fr

**Delfairiere Claude**

ASS DELFAIRIERE CLAUDE ET CHRISTOPHE  
Rue Bichurées 3  
B-7880 FLOBECQ  
+32 (0) 496 46 47 87  
assdelfairiere@skynet.be

**Luc Hazette**

Rue de Rome 9  
B-7890 LA HAMAIDE  
+32 (0) 68 64 55 72  
+32 (0) 497 13 43 63  
luc-haz@hotmail.com

**Nathalie Debode**

Rue Humont 44  
B-7901 THIEULAN  
+32 (0) 69 66 51 00

**Michel Velghe**

St Eloi Chapelle-à-Wattines  
Rue Boucault 13  
B-7903 CHAPPELLE-A-WATTINES  
+32 (0) 69 66 31 62  
+32 (0) 477 69 36 71  
velghemichel@yahoo.fr

**Bourry Philippe**

BELFRITS  
Rue du village 97  
B-7903 CHAPPELLE-A-OIE  
+32 (0) 69 67 14 24  
+32 (0) 475 24 51 64

**Pascal Deknudt**

DEKHNUDT  
Chaussée de Tournai 24  
B-7904 PIPAIX  
+32 (0) 69 66 35 69  
+32 (0) 498 59 14 47

**Pierre BOSSUT**

Association BOSSUT Pierre - DECAIGNE  
Christelle  
Chaussée Brunehaut 3  
B-7911 FRASNES-LEZ-ANVAING  
+32 (0) 68 64 51 46  
+32 (0) 472 56 22 98  
ferme.gourmande@hotmail.com

**Bénédicte Van Wijnsberghe**

LE MOULIN DE LA HUNELLE  
Rue d'Ath 90  
B-7950 CHIEVRES  
+32 (0) 68 65 67 67  
+32 (0) 68 65 67 50  
info@hunelle.be

**Vandelannoitte Daniel et Katty**

Rue Fénéque 10  
B-7972 QUEVAUCAMPS  
+32 (0) 69 57 55 51  
+32 (0) 473 24 53 21  
vandelannottekattyetdaniel@gmail.com

Remarquons que les propos recueillis au gré des rencontres pour nos reportages se sont déroulés dans un climat de confiance, dans des entretiens où la parole des uns et des autres était libre.

Ces reportages ne sont pas non plus une liste exhaustive de tous les producteurs de pommes de terre, vous retrouverez leur liste complète sur le site de l'APAQ-W ([www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)).

Certains agriculteurs nous ont narré leurs expériences vécues au quotidien, leur travail de gestion, d'entretien et de conservation de leurs pommes de terre. D'autres nous ont fait part de leur histoire personnelle. À ce jeu, on pourrait craindre l'opacité d'un propos trop personnel. Il n'en est rien, car tous ces personnages, même s'ils se posent des questions sur l'avenir de leur profession, sont persuadés de pratiquer un métier qu'ils aiment par dessous tout.

M. J. et J.C.

**Le bureau Euro-Toques**

**Christophe Baert**  
Vice-président  
néerlandophone



**Eric Patigny**  
Vice-président  
francophone



**Philippe Votquenne**  
Secrétaire-général



**Christian Collard**  
Trésorier

**Devenir membre ?****Contactez Philippe Votquenne**

0477 81 40 69 – 085 84 64 88  
p.votquenne@eurotoques.be

**Vous aimeriez recevoir le magazine Euro-Toques ?**

Vous êtes gastronome, mais pas professionnel. Vous pouvez recevoir tous les trois mois notre revue pour seulement 20€ (4 numéros), après versement de cette somme sur le compte ING BE80 3101 1425 5477

Vos coordonnées sont à envoyer par mail à Philippe Votquenne, Secrétaire Général Euro-Toques Belgium ([p.votquenne@eurotoques.be](mailto:p.votquenne@eurotoques.be))

**Présidence d'Euro-Toques en Belgique**

Jean Castadot – [j.castadot@eurotoques.be](mailto:j.castadot@eurotoques.be)

**Directeur éditorial, Éditeur responsable**

Jean Castadot – [j.c.consulting@skynet.be](mailto:j.c.consulting@skynet.be)

**Rédacteur en chef**

Michel Jonet – [m.jonet@skynet.be](mailto:m.jonet@skynet.be)

**Relecture et correction français**

Isabelle Dubois et Texto ASBL

**Régie publicitaire : Texto ASBL (Laurence Thomsin) – [pub@texto.be](mailto:pub@texto.be)****Partenariat : Euro-Toques**

Jean Castadot – [j.castadot@eurotoques.be](mailto:j.castadot@eurotoques.be)

**Lay-out : Tracy Brisfer – [tracy.brisfer@gmail.com](mailto:tracy.brisfer@gmail.com)**

Sophie Doris – [sophiedoris@gmail.com](mailto:sophiedoris@gmail.com)

**Photos : Jean Castadot****Diffusion**

Membres, restaurants, traiteurs et hôtels, partenaires, professions libérales

**Impression et production : Picking Graphic**

Ces reportages ne sont pas non plus une liste exhaustive de tous les producteurs de pommes de terre, vous retrouverez leur liste complète sur le site de l'APAQ-W ([www.apaqw.be](http://www.apaqw.be))



**BINTJE** ..... 13



**ANNABELLE** ..... 31



**CORNE DE GATTE** ..... 43



**VALERY** ..... 55



**PLATE DE FLORENVILLE** ..... 67

# Avant-propos

En 1986, le Baron Pierre Romeyer et son ami Paul Bocuse, les plus grands cuisiniers de l'époque, qui avaient tous deux trois macarons, fondent l'association Euro-Toques. Ces visionnaires avaient compris que le produit de très grande qualité était indispensable et indissociable de la bonne cuisine et que seules les actions des Chefs au niveau européen pourraient garantir à chaque région d'Europe de conserver ses traditions culinaires et les produits spécifiques à chaque terroir. Ainsi est née l'association Euro-Toques.



Celle-ci regroupe des chefs de cuisine, des chefs propriétaires, qui tous respectent la charte Euro-Toques et poursuivent les mêmes objectifs, défendre les produits de qualité. Car notre lobby, c'est le produit.

La pomme de terre, ce fabuleux tubercule doré déjà apprécié des Incas et ramené en Europe par les navires espagnols au XVI<sup>e</sup> siècle, ne sera connue et cultivée chez nous qu'au début des années 1700. Elle est, et reste, un des produits les plus connus et diversifiés de notre alimentation, par la variété de ses plants, les régions de culture, ses diverses applications en cuisine. Qu'elle soit jaune, rouge ou violette, plate, grosse ou biscornue, nature, en purée, rissolée ou en frite, en plat unique ou en accompagnement, une certitude, nous l'aimons !

Si notre plaisir est au rendez-vous, c'est grâce à des agriculteurs obstinés par la qualité, l'authenticité, amoureux du travail réalisé dans les règles de l'art, dans l'esprit d'une culture saine, raisonnée et de proximité, que nous pouvons vous offrir de belles aventures culinaires belges.

Ce cahier d'Euro-Toques va vous rafraîchir la mémoire avec une multitude de recettes classiques et probablement faire ressurgir les réminiscences de votre enfance. D'autres recettes plus actuelles et imaginées par nos jeunes chefs sauront vous étonner.

Il est maintenant unanimement admis et reconnu que les meilleures frites sont belges, nous sommes légitimement fiers de notre star planétaire.

Les cinq provinces du sud du pays ont chacune une variété de prédilection, que les agriculteurs vont vous dévoiler de A à Z.

Le formidable dynamisme de la filière belge de la pomme de terre a propulsé notre pays au premier rang des exportateurs et principalement en produit transformé. Mais ce succès vient également du fait que la demande nous arrive aussi de l'extérieur du marché européen. Cela préfigure un bel avenir pour le secteur, mais aussi au niveau de la balance économique et de l'emploi.

Nous sommes heureux de remercier pour leur aide indispensable l'APAQ-W, les producteurs, les artisans, les chefs Euro-Toques, Warnez et nos partenaires.

Il nous reste, après avoir rendu à la pomme de terre la considération et l'estime qu'elle mérite, à vous souhaiter une lecture gourmande.

Jean-Louis Pata-dot

# We hebben een boontje voor smaak!

Bij ISPC gaat een nieuwe dimensie van smaak voor u open.

De pittigste kazen, de heerlijkste wijnen, knapperige groentjes, sappig fruit en vlees, vis en gevogelte afkomstig uit alle uithoeken van de wereld: in ISPC maakt u kennis met een nieuwe dimensie van smaak. Laat u op sleeptouw nemen door onze specialisten ter plaatse en ontdek onze ambachtelijke streekproducten. Laat u verleiden door hun verhalen. Over hun herkomst, hun talrijke smaakcombinaties en variaties en overrompelende nuances. Onze specialisten hebben geen geheimen voor u en geven u advies op uw maat. Mogen wij ook ú verrassen?



## Nous avons l'amour du goût

Chez ISPC, une nouvelle dimension gustative s'ouvre à vous.

Fromages relevés, vins d'exception, légumes croquants, fruits juteux, viandes savoureuses, poissons et volailles issus des quatre coins du monde : ISPC vous fera découvrir une nouvelle dimension gustative. Laissez-vous guider par nos spécialistes présents sur place, et découvrez nos produits régionaux artisanaux. Laissez-vous séduire par leur histoire, leur origine, leurs innombrables combinaisons et variations gustatives, sans oublier cette superbe palette de nuances. Nos spécialistes n'ont aucun secret pour vous et se feront un plaisir de vous conseiller de manière personnalisée. Oserions-nous vous surprendre, vous aussi ?



# Quelle place pour les producteurs wallons dans la politique européenne ?

## Entretien avec René Collin, ministre wallon de l'agriculture

- > **Monsieur Collin, dans le cadre de vos fonctions vous êtes particulièrement sensible aux problèmes de défense et de qualité des produits de notre terroir, dont la pomme de terre ?**

*La filière de la pomme de terre est un secteur économique très important dans notre région. La pomme de terre de consommation représente 35.000 hectares en Wallonie et plus de 2 millions de tonnes sont transformées tous les ans dans les entreprises du sud du pays, faisant de la Belgique le leader mondial de la transformation de la pomme de terre. Dans le contexte actuel, il est primordial de défendre l'authenticité et la qualité de nos produits wallons et ainsi encourager les citoyens à consommer des produits de chez nous. C'est pourquoi, j'ai été très heureux que l'Union Européenne reconnaisse « la Plate de Florenville » comme indication géographique protégée (IGP), au même titre que le Jambon d'Ardenne, le Pâté Gaumais ou le Vin de Pays des Jardins de Wallonie. La promotion est par ailleurs importante.*

*L'APAQ-W (Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité), en plus de mettre en œuvre des actions de valorisation de nos appellations européennes, participe à un comité de pilotage en lien avec le programme européen de promotion des appel-*

*lations d'origine protégée (AOP) et IGP afin d'augmenter leur notoriété et leur reconnaissance par l'Union Européenne.*

- > **Comment pourriez-vous définir la place des agriculteurs et des producteurs wallons dans le cadre de la politique agricole européenne ?**

*L'agriculteur doit occuper une place centrale dans la politique agricole commune européenne (PAC) car il est au cœur de la ruralité et est donc un des piliers de notre alimentation. Lors des différents Conseils européens de l'Agriculture, la Wallonie a toujours plaidé pour que cet objectif ne soit pas oublié.*

*L'Europe doit continuer à soutenir les agriculteurs et producteurs, car ils sont à la base de notre société.*

- > **Quelles sont vos priorités dans le but de consolider une agriculture de type familial, remplissant d'abord une fonction nourricière, une agriculture responsable et durable, qui préserve aussi la santé des consommateurs ?**

*Mes priorités sont tout d'abord d'assurer un revenu équitable aux agriculteurs. En effet, le premier rôle de l'agriculture est de fournir une nourriture de qualité et en quantité suffisante. Pour que cette alimen-*



tation soit accessible à tous, il faut que les producteurs soient rémunérés correctement afin de pouvoir maintenir leurs activités. De plus, il y a une volonté de préserver les surfaces agricoles et de soutenir en priorité l'installation des jeunes agriculteurs. Dans cette optique, l'approbation du PwDR (Programme wallon de développement rural) « 2014-2020 » ouvrira de nouvelles perspectives, en visant également à renforcer la performance des exploitations, grâce notamment à l'innovation. Concrètement, chaque Etat membre propose à l'Union Européenne un programme de soutien de ses acteurs ruraux en complément au premier pilier de la PAC; les agriculteurs et producteurs sont bien entendus les premiers concernés par ce programme, notamment à travers les aides à l'installation et à l'investissement et la lutte contre l'endettement excessif en agriculture.

De plus j'ai présenté au gouvernement wallon, en collaboration avec mes collègues, le Ministre de l'Environnement et le Ministre de la Santé et de l'Action sociale, un Programme wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires réparti en cinq axes, dont la sensibilisation et la formation. Tous les échelons ont été pris en compte, en vue de réduire les pertes alimentaires, de la production à la consommation, de la fourche à la fourchette.

Au-delà de créer de nouvelles actions, ce Programme permet également de structurer toutes les initiatives existantes. Une réduction de 30% des pertes et du gaspillage alimentaires est visée d'ici 2025 en Wallonie, conformément aux recommandations européennes.

Concernant la santé des consommateurs, cette compétence est du ressort du Ministre fédéral, dont les actions concrètes sont mises en œuvre sur le terrain par l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire). Cependant, je reste très attentif à l'ensemble des actions menées dans ce cadre.

**> Vous paraissez montrer grand intérêt à associer Euro-Toques dans le fonctionnement d'une cellule neutre « trait d'union et d'aide » entre les artisans en situation de difficulté et vos différents services mis à leurs dispositions ?**

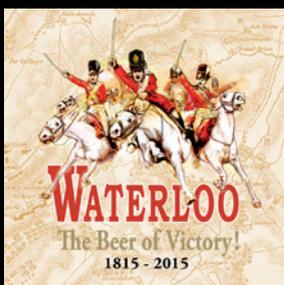
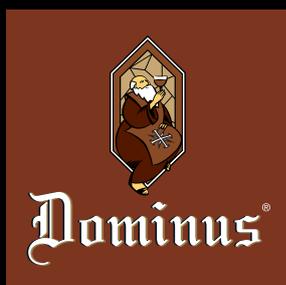
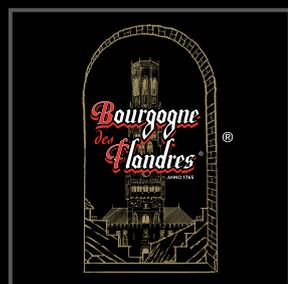
Je suis attentif et à l'écoute du secteur. Les restaurateurs sont un des maillons permettant de valoriser nos produits et sont des acteurs incontournables de promotion de notre terroir au niveau touristique.

Ils sont en contact direct avec nos producteurs et connaissent la valeur de nos produits du terroir autant que les producteurs eux-mêmes. Les restaurateurs sont indispensables pour la survie de nos produits car ils sont les ambassadeurs de choix pour la promotion de nos artisans et de leur production.

Euro-Toques est donc pour moi un acteur essentiel qui apporte un réel bénéfice à notre région.



# Anthony Martin's FINEST BEER SELECTION®



Promotion  
de l'image  
de l'agriculture  
et des produits  
agricoles  
wallons

Promotion  
des produits  
agricoles et des  
produits agricoles  
transformés

# L'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W)

Assistance  
commerciale  
et technique  
aux acteurs

Mise en  
oeuvre des  
labels, logos,  
appellations  
et marques

**Notre métier**, valoriser les **agriculteurs**, **horticulteurs** et les produits de Wallonie.

**Notre engagement**, placer l'agriculture au centre des préoccupations de **demain**.

**Notre force**, une équipe **créative** et **dynamique**.

**Notre message**, consommez **local**, de qualité et de saison.



**Notre Région a du bon !**



Agence Wallonne pour la Promotion  
d'une Agriculture de Qualité



# Goûtez et appréciez les pommes de terre de chez nous

**D**e par leur savoir-faire reconnu par tous, les producteurs de pommes de terre de nos provinces wallonnes offrent une grande diversité de variétés qui valorisent le terroir local. Depuis plusieurs décennies, les pommes de terre s'adaptent au climat et au sol, tantôt plus argileux tantôt plus limoneux, qui influencent leur goût.

Les producteurs de chez nous cultivent des pommes de terre offrant un florilège de formes et de couleurs. La corne de gatte rougeâtre à rosâtre, produite notamment dans la province de Liège, sa forme évoquant une corne de chèvre. La Plate de Florenville rosâtre, assez aplatie qui bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP). La Vitelotte, facilement reconnaissable à sa peau et à sa chair mauve. Trois exemples de pommes de terre de chez nous, pas vraiment comme les autres...

Les producteurs de pommes de terre apportent un soin et une attention toute particulière à l'environnement et aux principes de durabilité, garantissant ainsi une plus grande biodiversité.

Les pommes de terre wallonnes se marient enfin à toutes les spécialités locales que de nombreux pays nous envient.

MARC GIELEN  
Directeur général de l'APAQ-W



—  
Luc Roisin  
Responsable Grandes cultures et Agroalimentaire  
+32 (0) 81 33 17 00  
l.roisin@apaqw.be  
www.apaqw.be  
info@apaqw.be  
www.facebook.com/AgricultureWallonie

# RATIONAL®

## FRIMA



  
whit@fficiency®

SelfCookingCenter®  
whit@fficiency®

[www.rational.be](http://www.rational.be)

# « Get Potatoed »

Leader belge de l'emballage des pommes de terre, l'entreprise Warnez reste néanmoins une structure familiale. La troisième génération, derrière les dirigeants actuels, Jan et Filip, préserve deux qualités essentielles, la fraîcheur du produit et l'innovation.



**B**asée à Tilt, la famille Warnez emballe des pommes de terre fraîches depuis 1951. La troisième génération prend progressivement le relais. C'est Firmin Warnez qui, avec son épouse Paula Beckaert, a fondé l'entreprise, essentiellement tournée vers l'exportation. C'est seulement dans les années 1980 que le marché belge s'est ouvert grâce au lavage des pommes de terre destinées aux grandes surfaces. La croissance s'est reposée sur l'écoute des partenaires stratégiques et la communication de leurs besoins aux cultivateurs. Aujourd'hui, l'offre s'est diversifiée des « basiques » aux variétés les plus recherchées fournies en petits conditionnements.

Alors que la consommation de pommes de terre fraîches diminue progressivement (aujourd'hui, 25 kg par pers./an), l'entreprise observe les tendances. « Penser en termes de possibilités », posséder un énorme *know-how* dans l'analyse du marché, des saveurs et des variétés de pommes de terre, c'est cela qui permettra de développer avec professionnalisme des concepts à la carte. Pommes de terre à chair ferme, variétés plus récentes et plus fines, emballages plus petits, emballages vapeur, produits locaux, pommes de terre de couleurs et bio... Sur un deuxième site, à Fleurus, la filiale Pomfresh produit des pommes de terre pelées et/ou précuites. À côté de la livraison aux Food services et friteries, elle emballe aussi des produits de niche.

Chaque client devrait donc trouver son bonheur grâce à cette « flexibilité automatisée » qui permet de produire de grandes séries pour le retail mais aussi de sélectionner des calibres spécifiques ou encore de pro-

Alors que la consommation de pommes de terre fraîches diminue progressivement (aujourd'hui, 25 kg par pers./an), l'entreprise observe les tendances. « Penser en termes de possibilités », posséder un énorme *know-how* dans l'analyse du marché, des sa-



poser « de manière artisanale », des produits régionaux ou des variétés spécifiques. « Cette spécialisation, c'est l'âme de notre société, et elle fait notre fierté », confie la famille Warnez. « Ce sont ces valeurs-là qui nous rapprochent d'Euro-Toques. »

#### > D'où votre intérêt de collaborer avec Euro-Toques?

Comme Euro-Toques, notre entreprise d'emballage veut promouvoir « un plaisir gustatif authentiquement belge ». Elle est également soucieuse d'offrir aux agriculteurs des prix équitables. Notre objectif est que 90 % de nos produits soient d'origine belge. La culture des pommes de terre pour le marché du frais est un marché de niche puisqu'il représente seulement 5% de production totale. En Belgique, la majorité de pommes de terre cultivées est destinée aux grandes entreprises de transformation qui fabriquent surtout des frites surgelées. Les méthodes de culture sont alors tout à fait différentes.

Notre slogan « Get Potatoed » est riche de sens. Tous les jours, nous nous occupons avec passion de la sélection et de l'emballage soignés des variétés les plus savoureuses pour le marché du frais. Nous sommes fiers de notre produit car nous faisons tout pour sélectionner les meilleures terres, respecter les meilleures

techniques de culture (fertilisation, irrigation, protection) garantissant une culture avec peu de rebuts et une conservation idéale. Ainsi, nous proposons des pommes de terre de table parfaites.

Notre processus de production est tel que nous pouvons satisfaire tous les désirs de nos clients détaillants, grossistes ou de l'horeca. Pour communiquer avec ce dernier segment, collaborer avec Euro-Toques est le meilleur moyen. Nous voulons partager nos connaissances et notre expérience.

#### > Quelles chartes appliquez-vous ?

L'entreprise s'est fixé comme objectif d'obtenir des pommes de terre sans défaut. Et cela fonctionne assez bien. D'autant que la culture traditionnelle s'inspire de plus en plus de la culture « bio ». De toute façon, pour le marché du frais, les cultivateurs doivent être certifiés GLOBALG.A.P. Ce qui implique le suivi et le contrôle d'exigences strictes. Bien sûr, plus professionnelle est la récolte, plus qualitatifs seront les résultats. Nous effectuons donc de nombreux contrôles pour garder la situation bien en main. Il est donc logique que de notre côté, en tant qu'entreprise d'emballage, nous disposions de toutes les certifications requises, comme BRC, Autocontrôle et Bio.

## > Finalement, quelles pommes de terre emballez-vous ?

Quand on visite notre entreprise, on constate vite la diversité de notre gamme. Il serait trop long d'énumérer tous les partenariats ou toutes les variétés, voici seulement quelques exemples :

- + La coopérative STG à Geer (Province de Liège) cultive de nombreuses spécialités et variétés haut de gamme, comme les Ratte, Corne de Gatte, Belle de Fontenay, Vitelotte, Annabelle et beaucoup d'autres encore, connues ou moins connues, aux formes spéciales ou de couleurs, ou autres pommes de terre oubliées.
- + Warnez est le partenaire exclusif pour la variété, traditionnelle, Plate de Florenville (Rosa), produit reconnu AOC / du terroir. Nous commercialisons la totalité de la récolte de Florenville et environs.
- + Warnez est un partenaire belge pour la récolte et la distribution des Perupas<sup>1</sup>, une gamme très particulière de pommes de terre de couleurs et au goût particulier. La pomme de terre à chair ferme noir-pourpre Violet Queen, et la pomme de terre à chair ferme, rouge et rose Magenta Love sont cultivées, en Belgique aussi, sous la dénomination «Perupa».
- + En Belgique, Warnez est le partenaire principal d'Agrico pour la Gourmandine, hybride de la Charlotte, mais plus goûteuse, au plus bel aspect et se conservant mieux, élue « Saveur de l'Année » à plusieurs reprises en France<sup>2</sup>.
- + Du côté des pommes de terre rouges, genre Roseval et Franceline, nous travaillons avec des espèces d'une saveur exceptionnelle. La Valery en est le plus bel exemple.
- + Warnez est basé à Tilt, l'endroit où l'on cultive depuis le plus longtemps la pomme de terre, et collabore avec des cultivateurs locaux pour offrir des primeurs récoltées à la main.
- + Vu l'importance de la couleur pour une frite appétissante, nous fournissons la Bintje ou la Challenger qui ne sont pas conservées au froid, permettant d'obtenir une qualité optimale pour les frites fraîches.

Toutes ces variétés ne sont disponibles que pendant une période limitée de l'année. Chaque variété a donc sa saveur optimale pendant une période bien précise.

1 [www.perupas.com](http://www.perupas.com)

2 [www.gourmandine.info](http://www.gourmandine.info)



# LE NOUVEAU RANGE ROVER EVOQUE NÉ À L'ÉTAT SAUVAGE, GRANDI EN VILLE.



ABOVE & BEYOND

landrover.be



## LE NOUVEAU RANGE ROVER EVOQUE. À PARTIR DE 35.500 € OU 399 € PAR MOIS.

Avec son design révolutionnaire et son tout nouveau moteur diesel Ingenium – le moteur le plus économique et le plus écologique que nous ayons jamais créé –, le nouveau Range Rover Evoque est paré pour explorer la ville avec style. Et grâce à la nouvelle technologie All-Terrain Progress Control, il vous garantit aussi les performances tout-terrain propres à Land Rover. Venez le découvrir ou réservez un essai dès aujourd'hui.

### Land Rover Liège by Spirletautomobiles

Rue Haroun Tazieff 10  
4032 Liège (Chênée)  
Tél. 04/344.01.01  
www.landroverliege.be

4,2-8,2 L/100 KM – 109-189 G/KM CO<sub>2</sub>

Prix nets au 1/09/2015, TVA. Modèles illustrés avec options et/ou accessoires. Informations environnementales [AR 19/03/04] : www.landrover.be. Donnons priorité à la sécurité. La conduite « tout terrain » doit se faire dans le respect du Code de la route et de l'environnement. Hors TVA. Renting financier avec option d'achat 20 % sur une durée de 60 mois. Valable uniquement à des fins professionnelles. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par Alphalease, société de leasing, rue Ravenstein 60/15 – 1000 Bruxelles. Cet exemple est basé sur les conditions tarifaires valables au 01/09/2015, prix net du véhicule € 26.824 HTVA, remise fleet déduite et un acompte de € 654 HTVA. Ces conditions peuvent fluctuer en fonction du marché.



# BINTJE



**COULEUR DE LA PEAU**

Jaune

**COULEUR DE LA CHAIR**

Jaune

**FORME DU TUBERCULE**

Oblong

**UTILISATION**

Consommation de frais

**TYPE CULINAIRE**

Chair farineuse

**CALIBRE**

50 mm +

**TENEUR EN MATIÈRE SÈCHE**

21%-22%

**MATURITÉ**

Demi-précoce

**UTILISATION CULINAIRE**

Purée, préparation à la friteuse





DOC JOHAN DE PAEPE

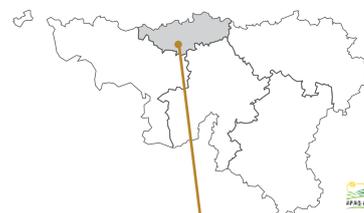
**PRODUCTEUR**  
Johan De Paepe  
**SOCIÉTÉ**  
Ferme du Passavant



# La Ferme du Passavant

## la Bintje à Vieux-Genappe

La production en Belgique est largement dominée par la Bintje. Elle est appréciée pour sa bonne aptitude à la conservation et pour son usage pour notre spécialité locale : la frite.



Vieux-Genappe | Genappe

La pomme de terre est arrivée très tôt sur le territoire belge. En 1587, Philippe de Sivry, préfet de la ville de Mons, reçoit un beau cadeau de la Papauté, des taratouffi, des tubercules de pommes de terre. Dès cette époque, ce produit originaire de la Cordillère des Andes, ramené chez nous sous la domination espagnole, n'a cessé d'être cultivé car il offre des caractéristiques nutritives intéressantes. Aujourd'hui, la production de la Bintje en Belgique occupe, à elle seule, plus de 40 000 ha des espaces cultivés dédiés à la pomme de terre. Il ne faut toutefois pas accorder à la Bintje une suprématie qualitative. Toutes les pommes de terre sont bonnes mais, sur le plan culinaire et dans le cadre d'une utilisation familiale, la Bintje peut tout aussi bien bouillir, rôtir, frire, agrémenter la soupe, le gratin et la purée.

### Quatre générations

En 1982, Johan De Paepe incarne la troisième génération à exploiter la Ferme du Passavant dans le Brabant wallon. En 2009, ses fils Karel et Ignace, la quatrième génération, rejoignent le commerce de pommes de terre de leur père, créé en 2006. Ils produisent à trois

exploitants sur 240 ha du froment, des betteraves sucrières. Cette exploitation est donc une ferme mixte où cinq personnes travaillent. La production végétale se compose

de pommes de terre dont plusieurs variétés pour la vente directe (Bintje, Annabelle, Francine, Charlotte, Corne de Gatte) et pour l'industrie (Bintje, Challenger et Lady Clair). Karel De Paepe a innové

« Cette pomme de terre a été baptisée ainsi par son inventeur d'après le prénom d'une de ses anciennes élèves. Bintje en néerlandais est le diminutif de Benedikte. »



en s'adaptant à la demande de ses clients, en ouvrant notamment un espace consacré à la vente directe de ces pommes de terre, de fruits et de légumes ainsi que d'autres légumes et produits artisanaux issus de producteurs locaux. Du champ aux sacs de pommes de terre de 3 ou 10 kg, toutes les étapes sont effectuées dans l'exploitation.

Depuis quelques années, il dispose également d'un distributeur automatique de pommes de terre à chair ferme et farineuse, utilisables 24h/24 tous les jours de l'année. Les pommes de terre sont également commercialisées au rayon des producteurs locaux dans deux magasins Carrefour du Brabant wallon.



Il nous confie: «Le sol sablo-limoneux et limoneux, ainsi que le climat tempéré du Brabant sont parfaitement adaptés à la culture des pommes de terre et notamment à celle de la Bintje. C'est une variété très ancienne d'un bon rendement (50 t/ha). Notre sol, ici, est très facile à travailler à l'inverse d'autres sols argileux. Cette année, on a commencé par irriguer en juillet les variétés hâtives. Nous avons un peu souffert de la sécheresse. Le poids sous eau de la Bintje est assez important. Le défanage s'est produit début septembre et la récolte a été faite trois semaines plus tard.»

« *Moi celle que je préfère, c'est la Bintje* » nous disait Pierre Perret, dans le film *Les Patates*.



## LA BINTJE, MULTI-USAGES

Sur le plan culinaire, c'est une pomme de terre de consommation à chair blanche farineuse, considérée comme multi-usages. Elle convient aussi bien pour faire bouillir, rôtir, frire, pour la soupe, le gratin et la purée.

C'est la pomme de terre des frites belges. Sa chair farineuse et sa teneur en matière sèche, moyenne à assez élevée, varie de 20 à 23 %. Elle est donc idéale pour la préparation de frites parce qu'elle absorbe moins l'huile.





### Et le stockage?

« Dans un hangar ventilé. Ensuite, on les fait descendre petit à petit de 12 à 7 ou 8°. Le chargement se fait directement en camion. Nous la commercialisons aussi au magasin, chez des grossistes et à la ferme-même. »

### L'huile essentielle de menthe, une alternative écologique

« Au niveau du stockage, à un moment ou l'autre les pommes de terre commencent

souvent à germer. Pour certaines variétés, j'ai testé l'huile essentielle de menthe sur 200 tonnes. Au lieu de les saturer en produits chimiques, j'ai gazé les pommes de terre avec des huiles essentielles de menthe. Cette technique est intéressante et très qualitative pour une clientèle en vente directe et en circuit court mais plus onéreuse dans le processus. »

---

**Ferme du Passavant Scrl**  
Chaussée de Bruxelles 60  
B-1472 Vieux-Genappe  
+32 (0) 473 98 33 38  
Kdepaepe@msn.com



# BRIDOR

de FRANCE

*Pain. Viennoiserie. Pâtisserie*



**BRIDOR™**  
La Boulangerie Plaisir



**Les Brasseries Georges**  
Avenue Winston Churchill 259  
B-1180 Bruxelles  
+32 (0) 2 347 21 00  
[www.brasseriesgeorges.be](http://www.brasseriesgeorges.be)

Une recette de Philippe Lartigue

# Patates à trous

## Ingédients

6 Bintje  
30 gr de beurre  
500 gr de chair à saucisse  
1 gousse d'ail  
1 feuille de laurier  
25 cl de fond de volaille  
10 cl de fond de veau  
2 bottes de cresson, thym  
sel, poivre

## Procédé

- + Laver et éplucher les Bintje
- + Frire les peaux et réserver
- + À l'aide d'une pomme parisienne, faire des trous dans toute la pomme de terre. Garnir ces trous de chair à saucisse et assaisonner
- + Déposer les pommes de terre dans un sautoir, les mouiller avec le fond de volaille, une noisette de beurre, un peu de fond de veau, thym, laurier, gousse d'ail
- + Passer au four entre 25 et 30 minutes
- + Pendant la cuisson, arroser les pommes de terre avec un fond de braisage

Une recette de Pascal Marcin

# La Bintje et son filet d'anguille fumée

## Ingrédients Procédé

3 pièces de Bintje  
 25 gr de foie gras de canard  
 80 gr d'anguille fumée  
 1 blanc de poireau  
 céleri vert  
 30 gr de mie de pain  
 persil frisé  
 1 dl de crème  
 potimarron  
 ail, thym, laurier, fleur de sel,  
 mélange 10 poivres  
 Shizo  
 caviar belge ou de l'avruga

- + Mettre en filet l'anguille fumée mettre les arêtes dans une casserole avec le blanc de poireaux, céleri vert, échalote, ail, thym, laurier, mouiller à hauteur d'eau. Après 15 minutes de cuisson, le filtrer
- + Cuire une Bintje en entier dans ce fumet et garder l'autre partie du fumet pour notre sauce. Juste crémer et poivrer
- + Après cuisson, l'éplucher et le rouler dans la mie de pain mixée avec le persil
- + Farcir celle-ci d'une purée de potimarron
- + Couper en rondelles une autre Bintje, les mariner à l'huile d'olive, ail, thym, laurier, ensuite les griller. Terminer la cuisson au four 12 minutes à 150°
- + Détailler notre foie gras en dés et le griller d'un côté
- + Préparer nos frites de Bintje et les pocher à 100° avant de les frire à 190°
- + Réchauffer la Bintje farcie et faire une quenelle de caviar par-dessus juste avant de servir. Napper l'assiette de sauce et mettre également les rondelles de Bintje grillées à réchauffer avec les dés de foie gras également. Finir par les frites bien croustillantes et les peluches de shizo pour décorer



Restaurant Pascal Marcin  
 Koru Hotel  
 Rue du Piroy 67  
 B-1367 Autre Eglise  
 + 32 (0) 81 36 03 00  
[info@koru-hotel.be](mailto:info@koru-hotel.be)





**Les Pieds dans le Plat**  
Rue du Centre 3  
B-6990 Marenne  
+32 (0) 84 32 17 92



Une recette de Jean-Michel Dienst

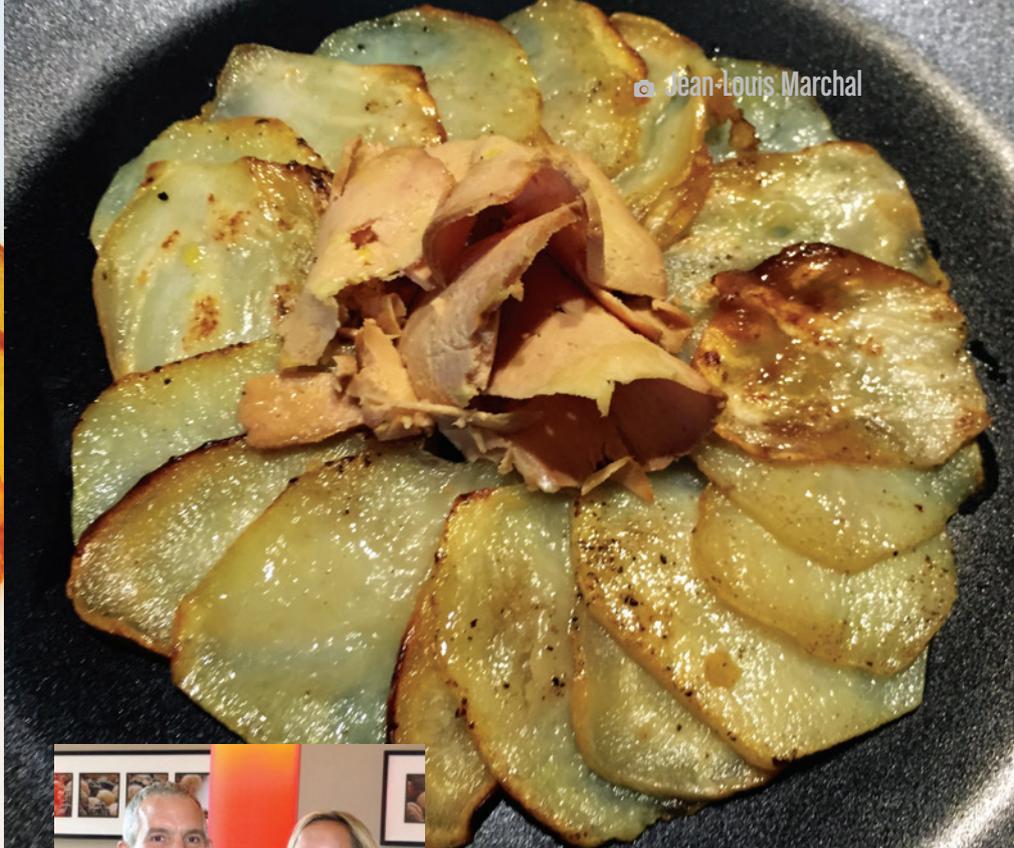
# Le Parmentier de cuisse de canard et foie gras, aux lentilles vertes du Puy

## Ingrédients Procédé

### POUR 4 PERSONNES

4 cuisses de canard confites  
160 gr de foie gras frais  
50 gr de lentilles vertes du Puy  
2 c à s de carottes en fine duxelles  
2 c à s de céleri-rave en fines duxelles  
400 gr de Bintje  
100 gr de beurre  
2 jaunes d'œufs  
un peu de chapelure  
fond brun monté au beurre  
ciboulette  
sel, poivre

- + Réchauffer légèrement les cuisses de canard et les effilochées de l'os et de la peau
- + Couper le foie gras en cubes de 0,5 cm de côté
- + Mélanger le canard au foie gras et à la ciboulette
- + En garnir le fond du plat
- + D'un autre côté, mettre les lentilles dans une casserole avec de l'eau froide et porter doucement à ébullition
- + Laisser cuire à feu doux 20 minutes puis assaisonner et ajouter les duxelles de carottes et de céleri
- + Cuire encore 5 minutes. Puis égoutter et refroidir à l'eau fraîche
- + Placer les lentilles sur le canard
- + Cuire les pommes de terre et en faire une purée avec le beurre et les jaunes d'œufs
- + Ajouter la chapelure aux lentilles et placer au four 20 minutes à 180°
- + Servir avec deux c à s de fond brun



Une recette Euro-Toques - E.P.

# Pommes Anna

## Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

400 gr de Bintje  
50 gr de beurre clarifié  
Q.S.<sup>1</sup> fleur de sel

## Procédé

- + Éplucher les pommes de terres, les découper en fines lamelles
- + À l'aide d'un emporte-pièce, découper des petits disques et les disposer harmonieusement sur une plaque à rôtir avec un tapis de cuisson
- + Badigeonner de beurre clarifié et enfourner dans un four préchauffé à 180°

<sup>1</sup> quantité suffisante



**Poivre Noir**

Place de la gare 9  
B-1420 Braine l'Alleud  
+32 (0) 2 385 14 12

Variante

Une recette de Jean-Louis Marchal

# Rosace de bintje, céleri rave et persil tubéreux, copeaux de foie gras d'oie fumé

## Ingrédients

1 pomme de terre bintje // 6 tranches de céleri rave  
6 tranches de persil tubéreux // quelques copeaux de foie gras d'oie fumé  
1 c à s fleur de sel // poivre noir du moulin // noisette de beurre

## Procédé

- + Éplucher chaque légume
- + Couper en fines tranches à la mandoline
- + Dans une poêle faire fondre une noisette de beurre
- + Disposer en rosace les différents légumes en alternance
- + À mi-cuisson retourner la rosace et terminer au moulin à poivre et un peu de fleur de sel
- + Dresser la rosace et y disposer quelques copeaux de foie gras d'oie



Une recette d'Éric Pankert

# Chevreuil de l'Eifel, sauce Amandine, figes au Vieux Balsamique, mousseline de Bintje

**Hotel Zur Post**  
Hauptstraße 39  
B-4780 St.Vith  
+32 (0) 80 22 80 27  
info@hotelzurpost.be  
www.hotelzurpost.be

## Ingrédients Procédé

### POUR 4 PERSONNES

400 gr filet de chevreuil  
2 figes fraîches coupées en 2  
1cl de vieux vinaigre balsamique  
12 amandes fraîches  
20 cl de fond brun  
20 cl de fond de gibier  
20 cl de vin rouge  
100 gr d'échalotes émincées  
50 gr de sucre  
50 gr de lait d'amande  
1 kg de Bintje  
200 gr beurre  
20 cl de lait  
fleur de sel  
poivre du moulin  
quelques biscuits amaretti

- + Saisir chaque partie de tous les côtés et laisser reposer. À l'envoi, rouler la viande dans du beurre moussant, bien poivrer et saler à la fleur de sel avec un peu d'amaretti broyés (biscuits italiens aux amandes)
- + Faire revenir les échalotes avec le sucre, déglacer avec le vin rouge, mouiller avec le fond brun et le fond de gibier, passer au tamis fin et finir la sauce avec le lait d'amande, les amandes fraîches et du beurre
- + Colorer les demi figes sucrées dans un poêle anti-adhérente. Déglacer avec le balsamique et une noix de beurre
- + Cuire les Bintje avec la peau, éplucher et rajouter immédiatement le lait bouillant et le beurre. Passer au tamis fin, travailler longtemps à la spatule pour obtenir une consistance onctueuse. Si nécessaire, rajouter du beurre et du lait bouillant. Assaisonner avec de la fleur de sel
- + Vous pouvez accompagner cette préparation avec des champignons sauvages

# Domivins



+ 32 492 70 22 10

dominique.bertholet@skynet.be

[www.domivins.be](http://www.domivins.be)

*une subtile  
et fine  
sélection...*

*un service  
personnalisé*

DOMIVINS sprl Rue des Fusillés, 73

1340 - Ottignies LLN

# LE [SUR MESURE] FABRICATION BARBIER



Bibliothèque modulaire en chêne | Longueur 6m50 | Hauteur 2m20 | Fabrication Barbier  
Canapé "Québec" | Longueur 2m07 | Structure cuir | Coussins tissus | Fabrication Barbier

| MOBILIER CLASSIQUE & CONTEMPORAIN | MOBILIER SUR MESURE | ÉBÉNISTERIE  
| ARCHITECTURE, AMÉNAGEMENT & DÉCORATION INTÉRIEURE |

LA GARANTIE DE NOTRE SAVOIR FAIRE DEPUIS 1847

Depuis 1847  
**barbier**

**BARBIER** s.a. - Rue Albert 1<sup>er</sup>, 23 - 5640 Mettet - T : 071 72 70 99 - info@jpbarbier.be - www.jpbarbier.be  
Ouvert du lundi au samedi de 11h00 à 18h00, dimanche de 15 à 18h00 - Fermé les mercredis et jours fériés.



Friterie En Bois  
Rue En Bois 221  
B-4040 Herstal  
+32 (0) 4 240 12 44

## Recette | Bintje

Une recette de Ankica Brajkovic

# La friture et la pomme de terre

Si la frite est le numéro un des recettes de pommes de terre passées à la friture, il y a aussi d'autres variantes, en calibres, en formes, et en préparations. Pour illustrer le procédé et réussir les meilleures fritures, j'ai fait appel à Dane Brajkovic de la friterie EN BOIS, friturier unanimement reconnu pour la grande qualité de ses frites et cela depuis plus de 20 ans.

Quand je dis friturier je devrais dire friturière car c'est son épouse Ankica qui, depuis toujours, réalise le même rituel, intransigeante sur la qualité des pommes de terre, sur celle de la graisse de blanc de bœuf et sur la procédure à suivre. Les pommes de terre sont épluchées et mises dans de l'eau froide pour éviter l'oxydation. Elles sont ensuite épongées, coupées selon le format désiré et plongées dans un premier bain à une température de 150° pendant +/- 4 minutes. Pour avoir la certitude qu'elles soient bien précuites, vous devez pouvoir écraser une frite entre vos doigts sans que celle-ci ne se casse.

Au moment de servir, repasser la quantité nécessaire dans un second bain à une température de 175°. Le temps qu'elles chantent, les sortir, les égoutter et servir très rapidement.

### VARIANTES

Pommes frites, pommes paille, pommes allumette, pomme pont neuf, pomme collerette, pommes soufflées, pommes bataille, pommes noisettes...

### GARNITURE

Nid, rose, chaîne etc.

### EN PRÉPARATION

Pommes croquettes, pommes dauphines, beignets, pommes poire, pommes amandines

## REMARQUE IMPORTANTE !

La quantité de pommes de terre à frire ne doit jamais dépasser un dixième de la quantité de graisse. Elles doivent danser et batifoler. Si vous ne respectez pas ce ratio, vos frites vont boire la graisse et ne seront jamais dorées ni croustillantes.





Une recette Euro-Toques - J.C.

# Pommes croquettes

## Ingrédients

### POUR 30 CROQUETTES

1 kg de pommes de terre farineuses ( Bintje ou Annabelle )  
50 gr de beurre de ferme  
2 œufs ( les jaunes pour l'appareil, les blancs pour paner )  
Q.S. sel /poivre/ muscade  
Q.S. chapelure ( si possible faite maison )  
Q.S. farine

## Procédé

- + Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux réguliers. Les cuire ensuite à l'eau salée. Elles doivent rester fermes
- + Égoutter les pommes de terre à fond. Les sécher sur le feu, sans laisser brûler
- + Passer les pommes de terre au passe-vite
- + Incorporer le beurre et les 2 jaunes d'œufs
- + Rectifier l'assaisonnement sel/poivre et muscade râpée minute
- + Faire des boudins à la grosseur désirée, sur un plan fariné. Couper les boudins à la longueur souhaitée (4-5 cm pour 30 pièces)
- + Battre les blancs, avec un filet d'huile, sel / poivre (anglaise)
- + Passer les croquettes dans l'anglaise, avec délicatesse. Les passer ensuite dans la chapelure, bien couvrir. Réserver sur un plat légèrement couvert de chapelure
- + Frire dans un grand bain de friture à 170°
- + Éponger sur un plat recouvert de papier absorbant
- + Servir rapidement





Une recette de Benoît Helleputte

# Pommes « Dauphines »

## Une Autre Histoire

Môgreto 1  
B-1457 Walhain - Perbais  
+32 (0) 10 65 65 66



## Ingrédients Procédé

1 kg de pommes de terre Bintje  
2,5 dl de lait  
100 gr de beurre  
150 gr de farine  
5 œufs entiers  
sel, poivre... épices...  
facultatif: amandes, sésame,  
parmesan...

- + Cuire à la vapeur (ou à l'eau) les pommes de terre Bintje épluchées et coupées en gros morceaux
- + Faire frémir le lait avec le beurre, incorporer la farine préalablement tamisée et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène
- + Incorporer doucement les œufs (un par un) à la pâte obtenue
- + Écraser les pommes de terre Bintje (bien égouttées voire légèrement séchées) et les incorporer à la pâte
- + Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, épices...)
- + Cuire à la friteuse pendant ± 2 minutes cette préparation en faisant des quenelles ou des croustillons, ou des toupies selon votre envie

## LES ASTUCES DU CHEF

On peut parfumer cette préparation avec, par exemple, des amandes que l'on aura torréfiées à la dernière minute et encore chaudes mélangées à la pâte. (chaudes, les amandes dégageront tous leurs arômes et parfums)

On peut en faire de petites boules que l'on roulera dans des amandes effilées (comme des pommes « Amandine »)

Cette préparation peut se cuire au four comme des profiteroles en les laissant nature ou en les parsemant de sésame, d'amandes, de parmesan... (15 à 20 minutes à 180°)



# CHANGEZ VOTRE REGARD SUR LA WALLONIE



Gagnez des séjours bien-être sur wawmagazine.be

PARTICIPEZ  
AUX CONCOURS VIA NOTRE  
NEWSLETTER

.....  
Gîtes de Wallonie  
Spa et détente  
Spectacles et festivals  
.....

DÉCOUVREZ LE CONTENU  
ADDITIONNEL  
AU MAGAZINE EN LIGNE



 WAW Wallonie Magazine

[www.wawmagazine.be](http://www.wawmagazine.be)



# AU BLEU SARRAU S.A

www.bleusarrau.be

## Les nouvelles vestes officielles Eurotoques sont là !!!

En vente exclusivement :

308 chaussée de l'Esperance  
7390 Quaregnon (Mons)  
Tel :065/79.11.27  
Fax :065/78.01.62  
info@bleusarrau.be

ou

1, boulevard Delwart  
7500 Tournai  
069/22.11.49

ou

538, chaussée de Marche  
5101 Erpent (Namur)  
081/22.09.32



Veste réf: EuroSullivan  
**74,38 € htva**  
90,00 € tvac



Veste réf: EuroFranco  
**57,85 € htva**  
70,00 € tvac



Veste réf: EuroWilliam  
**57,85 € htva**  
70,00 € tvac



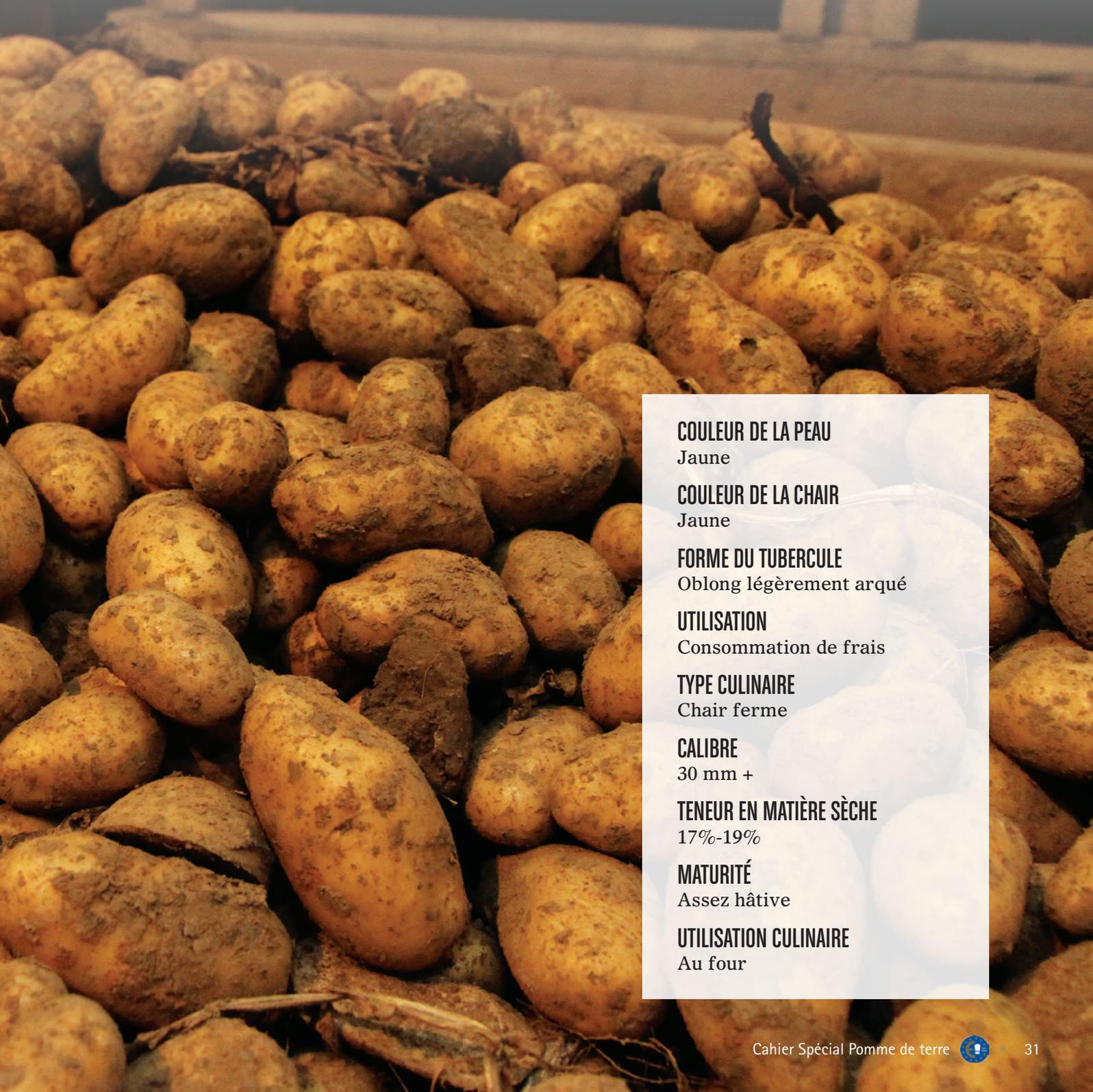
Veste réf: EuroPrestige  
**41,32 € htva**  
50,00 € tvac

Offre de lancement\* : 2 vestes identiques achetées = 1 couteau demi-chef 20cm forgé OFFERT





# ANNABELLE



## COULEUR DE LA PEAU

Jaune

## COULEUR DE LA CHAIR

Jaune

## FORME DU TUBERCULE

Oblong légèrement arqué

## UTILISATION

Consommation de frais

## TYPE CULINAIRE

Chair ferme

## CALIBRE

30 mm +

## TENEUR EN MATIÈRE SÈCHE

17%-19%

## MATURITÉ

Assez hâtive

## UTILISATION CULINAIRE

Au four



**PRODUCTEUR**

Bernard Brunin

**SOCIÉTÉ**

Ferme Brunin





# Bernard Brunin

## Du producteur au consommateur



Élouges | Dour

**La vente directe est très courante en Hainaut, notamment dans la région de Mons et Dour, où la clientèle de la famille Brunin est belgo-française. Portrait d'un agriculteur très indépendant, amoureux de l'Annabelle.**

L'agriculteur est sensible à ses possibilités de diversifications. Certains comme Monsieur Brunin veulent conserver leur indépendance. Préservant les valeurs d'un métier de contact, cet artisan perpétue le culte de la pomme de terre dans une entreprise qui résiste à l'uniformisation et aux gaspillages du marché.

Nous sommes accueillis par le patron de la ferme, un homme à la carrure de catcheur qui a son franc-parler. En l'apercevant, on comprend que l'on n'a pas mis les pieds n'importe où. Alignés dans leurs bacs, les sacs de pommes de terre sont comme à la parade.

Avec la prestance du maître des lieux visitant son domaine, il salue les visiteurs d'une poignée de main assurée et très franche. Le dialogue s'installe entre nous. Petit à petit, l'homme va nous parler de son métier avec une passion non dénuée d'une certaine retenue. Le métier d'agriculteur demeure un métier noble mais comporte une grande part d'incertitudes quant à la rentabilité de cette profession. Cela demande de nombreuses adaptations dans la façon de travailler et de rentabiliser l'outil et ses investissements au quotidien.

### Histoire d'une vie

« Robert et Marthe, mes parents, ont créé l'entreprise. Ils avaient deux enfants, ma sœur Martine et moi. C'était la ferme classique. On faisait aussi du beurre et des fromages. Par la suite, ma femme et moi, on a continué mais on a fini par arrêter la production de lait et de fromages qui pour nous n'était pas très rentable. Le fermier n'a peut-être pas toujours le bon rôle mais dans mon chef, il devait rester à la fois producteur et vendeur. Chez nous, on est toujours resté près des gens et on faisait encore des commissions, c'est-à-dire qu'on livrait et on déposait les sacs de 25 kilos chez des clients dans leur cave. Mais en 1976, tout a changé, les pommes de terre sont devenues chères et vitreuses. Il

y avait des rejets et le produit ne se conservait plus bien. On a arrêté alors de faire des provisions dans les caves. J'ai eu l'idée de mettre un panneau devant la ferme qui annonçait la vente de pommes de terre à la ferme. Ce fut le succès auprès de la clientèle. Elle est à la fois belge et française du fait de la proximité de la frontière avec la France. On est passé ensuite des sacs de 25 kilos pour faire des sacs de 10 kilos plus faciles à emporter. En 1989, j'ai repris la ferme de mes parents et je me suis rendu compte qu'il y avait d'autres variétés intéressantes à cultiver. »

#### > La culture se diversifie alors ?

« Tout à fait, on a commencé en 1990 avec des Charlotte puis j'ai planté des variétés plus spécifiques, plus grosses naturellement, comme les Victoria à chair jaune et les Astérix. »

#### > Mais votre pomme de terre préférée ?

« Assurément c'est l'Annabelle. Au fil des années, la Charlotte est devenue de plus en plus difficile à cultiver car son poids sous eau était fort variable. C'est vraiment une pomme de terre gastronomique, un produit au-dessus du lot. »

### En 2004 Monsieur Brunin remporte le Belgian Potato Quality Award pour ses Annabelle récoltées en 2003

C'est le début d'une spécialisation autour de ce produit, avec une remise en question constante. Pour que sa marchandise soit belle, il s'est mis au lavage et donc investi dans une laveuse. Les pommes de terre sont au préalable déterrées, passent par des éponges. Elles sont ensuite lavées, séchées et triées en deux ensachages.



Comme souvent, l'arrachage est quasiment réalisé selon les demandes des clients. Notre homme a adapté une sorte de tapis brise-chute à la sortie de la trémie où passent ses pommes de terre. Il les stocke dans un pallox adapté en fonction de la variété choisie. La ventilation de son hangar, il l'a réalisé lui-même, avec une commande manuelle. Il vérifie régulièrement les températures obtenues pour la conservation de ses pommes de terre.

### Lutte contre le gaspillage, un juste combat

Pourquoi gaspiller des produits dans un contexte mondial et social difficile, où la logique industrielle s'est imposée de plus en plus aux agriculteurs et aux éleveurs, alors que des activités ne devraient pas en engendrer. Résultat, on élimine de la consommation des pommes de terre plus petites, difformes ou légèrement gâtées. Pas de gaspillage chez Brunin! Même les petites grenailles trouvent amateur. Elles sont achetées par des personnes en difficulté ou des ménages économes qui prennent le temps de trier et de récupérer plus de 85% du produit, voire régulièrement par de petits éleveurs.

## UN JOLI NOM QU'ANNABELLE

Une chair bien ferme, un goût exquis, on se demande si l'on parle encore d'une pomme de terre ou d'une jolie dame. Elle est excellente au four, d'une bonne régularité de calibre, facile à cuisiner et très goûteuse. Tant et si bien charnue que des restaurateurs de renom dont la famille Fernez à Baudour (*D'Eugénie à Emilie, Le Faitout*) et aussi *Le Prieuré Saint-Géry* (Vincent Gardinal) ou encore Benoît Neusy (*L'Impératif*) utilisent régulièrement l'Annabelle d'Élouges dans leurs préparations.





### Comment prévoir les prochaines récoltes ?

Monsieur et Madame Brunin ont un plan très simple. Depuis plus de 20 ans, c'est la caisse enregistreuse qui décide et fournit la réponse car chez lui, la vente se fait toujours en notant la variété de pommes de terre vendue et aussi son poids. Il n'est pas rare que des clients lui donnent leurs impressions sur la qualité de ses Annabelle: « Sans oublier la Bintje, que tout le monde connaît. Mais c'est pourtant de loin l'Annabelle qui pour moi a le meilleur goût et la meilleure chair. C'est grâce à elle que j'ai remporté, en 2004, le titre de meilleur planteur wallon. »

Et parfois, si la demande est présente et si la terre est proche, il récolte sur le champ pour ensuite revenir à la ferme servir les clients. Sur le plan cultural, l'agriculteur d'Élouges a la particularité de butter quatre fois ses cultures. La quatrième fois, il passe très lentement pour bien serrer sa butte. Ses Annabelle en primeur ont régulièrement la préférence dans sa clientèle.

---

#### FERME BRUNIN

Rue du Préfeuillet 32  
B-7370 ÉLOUGES-DOUR  
+32 (0) 65 65 30 72



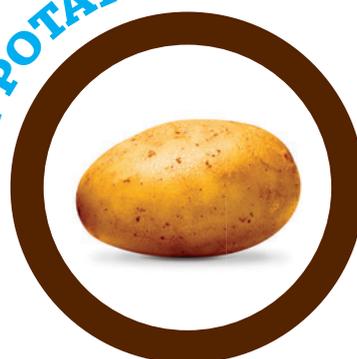


La firme Agripom/Warnez est spécialisée dans la culture, le lavage, le tri et le conditionnement de pommes de terre pour les supermarchés et de l'horeca. Etablis en 1951, nous nous sommes continuellement développés pour devenir aujourd'hui une société particulièrement spécialisée en pommes de terre fraîches.

Dès lors, les domaines suivants n'ont plus de secret pour nous :

- les variétés et leurs propriétés culinaires (Pomtaste, Pomvit et beaucoup d'autres spécialités)
- les systèmes qualité (BIO, Global G.A.P., Autocontrôle, BRC, GMP,...)
- conditionnements de 300g à 25kg
- la culture et la conservation
- les flux de production efficaces
- Le développement durable
- Analyses des marchés
- Pommes de terre épluchées (POMFRESH)

GET POTATOED



**WARNEZ**

[www.warnezpotatoes.be](http://www.warnezpotatoes.be)

WARNEZ NV Marialoopsesteenweg 2L 8700 Tielt Belgique  
Tél.: +32 (0)51 400 812 Fax: +32 (0)51 405 412



Une recette de Günter Wortmann

# Sushi d'Annabelle au curcuma, crevettes grises, poireau, mayonnaise de Satay

## Ingrédients Procédé

500 gr d'Annabelle  
120 gr crevettes grises  
80 gr vert d'un poireau  
4 feuilles de Nori  
3 gr de curcuma  
c à s huile d'olive  
sel et poivre

### POUR LA MAYONNAISE

2 jaunes d'œufs  
1 c à c de moutarde Bister  
20 cl de huile colza  
jus de citron  
1 c à c de pâte de satay  
sel et poivre

### CHIPS D'ANNABELLE

rondelles de betterave chioggia  
quelques pousses de Shizo  
graines de sésame noire  
pétales de fleurs comestibles  
huile d'olive

- + Pour la purée: éplucher et couper les pommes de terre, cuire à l'eau salé pendant 20 minutes, égoutter et faire la purée. Ajouter le curcuma, l'huile d'olive, sel et poivre, réserver
- + Poireau: couper le vert de poireau en brunoise et tomber à l'huile d'olive pendant 3 minutes, réserver
- + Préparation des sushis: Disposer la feuille de Nori sur un makisu (tapis à bambou qui permet de rouler les makis), côté brillant vers l'extérieur. Étaler de manière régulière 100 gr de purée d'Annabelle sur la feuille de Nori. Étaler la brunoise de poireau et les crevettes au centre de la feuille (une ligne de 2 cm de large). Saisir le makisu et le rouler vers l'avant en le serrant progressivement, bien sceller et réserver. Faire les 4 rouleaux de la même façon
- + Préparer une mayonnaise avec les ingrédients et ajouter la pâte de satay
- + Chips d'Annabelle: éplucher une petite pomme de terre et couper 8 fines tranches à la mandoline, mettre un filet de huile d'olive sur chaque tranche, saler et poivrer. Mettre les tranches entre 2 feuilles de papier sulfurisé et les sécher au four à 180° pendant 12 minutes
- + Débarrasser et réserver. Éplucher la betterave de chioggia, couper quelques fines tranches à la mandoline, réserver dans de l'eau froide glacée
- + Dressage: découper les rouleaux de sushi en 5, déposer sur l'assiette, décorer avec les chips d'Annabelle, les rondelles de betterave chioggia, les pousses de Shizo, les graines de sésame et les pétales de fleurs. Avec une poche, ajouter des gouttes de mayonnaise au satay. Étaler quelques crevettes non décortiquées



Martin's Hotels  
Château du Lac  
Avenue du Lac 87  
B-1332 Genval



Une recette de Valérie-Anne Dupont

# Crumble de pommes de terre - Comté

## Ingrédients

### POUR 6 PERSONNES

#### POUR LA PURÉE

1 kg d'Annabelle  
100 gr de beurre de ferme  
salé en petits morceaux  
huile d'olive extra vierge  
douce

#### POUR LE CRUMBLE

50 gr de beurre de ferme  
salé  
25 gr de Comté râpé (de  
préférence un 18 mois  
d'affinage)  
25 gr de chapelure maison  
ou boulangère  
50 gr de farine  
10 gr de graines de sésame  
blanc torréfié et broyé

## Procédé

### POUR LA PURÉE

- + Éplucher les pommes de terre Annabelle, les découper en gros morceaux pour faciliter la cuisson
- + Cuire les pommes de terre à feu moyen dans une grande casserole d'eau salée
- + La cuisson sera parfaite si on réussit à écraser une pomme de terre entre la lame d'un petit couteau et le bord de la casserole
- + Egoutter les pommes de terre dans une passoire en s'assurant d'avoir enlevé un maximum d'eau
- + Les remettre dans la casserole de cuisson à feu doux, les laisser une petite minute
- + Hors du feu, les écraser à l'aide d'un presse-purée tout en incorporant le beurre
- + Une fois la pomme de terre écrasée, mélanger la préparation en ajoutant petit à petit de l'huile d'olive pour obtenir une consistance homogène et un aspect bien lisse et brillant
- + Rectifier l'assaisonnement avec du sel uniquement pour ne pas perdre le goût du fromage

### POUR LE CRUMBLE

- + Préchauffer le four à 180°
- + Laisser tempérer le beurre jusqu'à une consistance «pommade»
- + Ajouter tous les ingrédients au beurre, mélanger avec les doigts
- + Enfourner sur une plaque à tarte avec un papier cuisson
- + Cuire 15 minutes pour obtenir une belle coloration
- + Casser le crumble régulièrement pour éviter d'obtenir une masse trop compacte
- + Pour cela, utiliser une simple cuillère pour mélanger la préparation en cassant les morceaux



**Bouchon à 4**  
Rue Haute Marcelle 18  
B-5000 Namur  
+32 (0) 81 22 85 70





Une recette de Pascal Marcin

# Rissolée d'Annabelle, foie gras, perdreau, chicons et jambon d'Ardenne

## Ingrédients Procédé

1 pièce d'Annabelle  
25 gr de foie gras de canard  
1 filet de perdreau  
3 pièces chiconettes  
persil frisé, ciboulette  
1 tranche de jambon d'ardenne  
1 dl de consommé de perdreau  
1/2 feuille de gélatine  
25 gr de beurre de ferme  
ail, thym, laurier, fleur de sel,  
mélange 10 poivres

- + Couper l'Annabelle en 2 et la cuire côté plat dans une poêle
- + Couvrir à hauteur d'eau, assaisonner et ajouter le beurre. Laisser évaporer toute l'eau jusqu'à ce qu'il ne reste plus que le beurre. Laisser rissoler à feu doux. Pour notre accompagnement de cette Annabelle fondante: confectionner une terrine de filet de perdreau au préalable cuit à basse température, par couche alterner avec le consommé gélifié de dés de cèpes et tranche de foie gras cuit au torchon
- + Cuire les chicons dans une casserole à couvert avec de l'eau, beurre, ail, thym, laurier, sucre, sel et poivre
- + Une fois cuit, les rouler dans le jambon d'Ardenne. Faire quelques chips d'Annabelle pour la déco
- + Lancer un jus avec la carcasse de perdreau: les jus sont très rapides à faire et le but est de retirer le maximum de goût sans vouloir faire du volume de sauce. Pour ce faire, mettre la carcasse dans une casserole très chaude et laisser bien colorer. Une fois coloré, ajouter une mire-poix de légumes, déglacer à l'eau et mouiller jusqu'à hauteur des ingrédients. Laisser mijoter 12 minutes et filtrer ce jus au chinois fin. Porter à ébullition, ajouter une noix de beurre et mixer
- + Rectifier l'assaisonnement et envoyer le tout avec l'Annabelle chaude et la fleur de sel



**Restaurant Pascal Marcin**  
Koru Hotel  
Rue du Piroy 67  
B-1367 Autre Eglise  
+ 32 (0) 81 36 03 00  
info@koru-hotel.be





Une recette de Benoît Neusy

# Tartiflette de joue de lotte, oignons doux des Cévennes, lard fumé, pomme de terre Annabelle, espuma de reblochon fermier

## L'Impératif

Domaine d'Arondeau  
Rue d'Arondeau 29  
B-7601 Roucourt  
+32 (0) 69 22 16 89

## Ingrédients

### POUR 4 PERSONNES

250 gr de joue de lotte  
½ l de crème  
1 gousse d'ail  
3 oignons doux  
125 gr de lard fumé  
12 belles pommes de terre  
Annabelle  
½ reblochon  
50 gr de beurre frais

## Procédé

- + Nettoyer les joues de lotte, les débarrasser de leur première peau. Réserver
- + Laver les pommes de terre avec leur peau, les cuire à la vapeur + 20 minutes. Éplucher et réserver
- + Émincer les oignons et hacher finement l'ail
- + Couper le lard en fins lardons
- + Faire revenir le lard dans du beurre. Ajouter l'oignon et l'ail. Laisser confire doucement sur le fourneau. Après cuisson, passer au chinois et laisser égoutter le jus d'oignons et lard. Réserver
- + Mettre la crème froide en casserole. Y ajouter les lottes, sel et poivre. Porter un léger frémissement durant 3 minutes. Égoutter les lottes. Réserver
- + Espuma de reblochon
- + Faire réduire la crème de cuisson avec le jus oignons lardons. Y ajouter le ½ reblochon (décroûté) mixer, mettre en siphon

## DRESSAGE

- + Mettre dans le fond des minis pyrex les oignons confits et le lard, les pommes de terre émincées en rondelles, les lottes. Passer au four chaud 160° durant 5 minutes
- + Terminer avec l'espuma et gratiner à la salamandre

# Magret farci au foie gras, embeurrée de chou vert, pomme de terre Sarladaise, jus de canard au Pale Ale



## Ingrédients

## Procédé

### EMBEURRÉE DE CHOU FARCI

1 chou vert  
450 gr de lard fumé  
12 tranches  
de lard fumé alsacien  
beurre  
4 oignons doux  
sel, poivre

### MAGRET FARCI AU FOIE GRAS, ENROBÉ DE CHOU VERT

6 magrets  
1 lobe de foie gras  
de 600 gr  
1 chou vert  
1 crépine

### POMME DE TERRE SARLADAISE

2 kg d'Annabelle  
gras de magret de canard  
thym

### JUS DE CANARD AU PALE ALE DE CHEZ MARTINS

carcasse de canard  
oignons  
carottes  
céleri  
beurre  
Pale Ale

### EMBEURRÉE DE CHOU FARCI

- + Retirer les premières feuilles du chou vert, parer et blanchir celles-ci
- + Émincer le reste du chou très finement, le blanchir une minute et le rafraîchir avec des glaçons
- + Couper le lard en petits lardons, hacher les oignons et les faire suer avec les lardons et le beurre
- + Ajouter l'émincé de chou, assaisonner et laisser suer
- + Refroidir la préparation et farcir les feuilles de chou
- + Les refermer en ballottes et les barder d'une tranche de lard
- + Réserver et réchauffer au moment

### MAGRET FARCI AU FOIE GRAS, ENROBÉ DE CHOU VERT

- + Retirer le gras du magret, blanchir les feuilles de chou vert, dénervé le foie gras et le rouler à cru dans du papier film afin de former un boudin
- + Ouvrir le magret en portefeuille, l'assaisonner et le farcir avec le boudin de foie gras
- + Rouler celui-ci dans la feuille de chou et ensuite dans la crépine
- + Mettre sous vide et cuire à basse température 45 minutes à 65°
- + Rafraîchir et poêler

### POMME DE TERRE SARLADAISE

- + Réaliser des grillons de canards avec le gras, les couper en petits morceaux et les faire revenir dans une poêle garder le gras
- + Couper les pommes de terre en cubes et les faire revenir à cru dans une poêle avec le gras et le thym
- + Réaliser 12 rosaces de pomme de terre, les poêler à cru et les passer au four pour terminer la cuisson
- + Mettre les pommes de terre sarladaise dans un emporte pièce et ajouter la rosace au-dessus
- + Réchauffer le tout au four et démouler

### JUS DE CANARD AU PALE ALE DE CHEZ MARTINS

- + Réaliser un fond brun de canard, pincer les carcasses de canard
- + Ajouter la mirepoix de légumes, singer, déglacer le tout avec le Pale Ale, mouiller à hauteur, laisser réduire et beurrer



DEPUIS 1929  
**LES FOIES GRAS DE STRASBOURG**



Foie Gras, plus de 4500 ans d'histoire gastronomique... Nos ancêtres ont découvert le foie gras en s'apercevant que certains animaux ont une inclination naturelle à se faire des réserves de graisse pour hiberner et pour leurs migrations.

Upignac perpétue ce savoir-faire...

Depuis près de 30 ans Upignac sélectionne de façon rigoureuse les oies et les canards élevés au grand air qui produiront les meilleurs foies gras. Précieuse matière première, les foies gras sont travaillés à la main, avec savoir-faire et passion, dans son atelier d'Upigny.

***Les Foies Gras de Strasbourg (spécialiste en foies gras) et Le Repaire des Gourmets (spécialiste en foies gras, terrines de poissons et de viandes) sont nos marques exclusivement réservées aux professionnels.***

### Le foie gras

À la recherche du plaisir gustatif ultime, Upignac est devenu maître dans l'art de préparer un foie gras frais aux arômes subtils et à la texture généreuse. Selon les différentes recettes, crus ou cuits à basse température, agrémentés d'un mélange léger d'épices, Upignac propose des foies gras de grande qualité conditionnés sous vide.



### Canard ou oie, quelle est la différence ?

De couleur beige rosé clair et d'un poids variant de 450 à 700 g, le **foie gras d'oie** affiche des saveurs douces et délicates.

Plus petit, de 400 à 550 g, le **foie gras de canard** est apprécié pour son goût plus puissant. De couleur ocre rosé, sa saveur de terroir authentique séduit le fin palais de nombreux amateurs.



**Depuis 30 ans, le fournisseur des vrais connaisseurs.**

Rue de Frise, B-5310 Upigny  
Tel +32 81 51 20 05  
[www.upignac.com](http://www.upignac.com)



# CORNE DE GATTE



## COULEUR DE LA PEAU

Rose

## COULEUR DE LA CHAIR

Jaune pâle

## FORME DU TUBERCULE

Long avec excroissances

## UTILISATION

Consommation de frais

## TYPE CULINAIRE

Chair ferme

## CALIBRE

25-45 mm

## TENEUR EN MATIÈRE SÈCHE

Élevée

## MATURITÉ

Mi-tardive

## UTILISATION CULINAIRE

Nature, non épluchée, sautée, confite à la graisse d'oie, tranchée et grillée...





**PRODUCTEURS**

Baudouin Dewulf  
et Stan Seny

**SOCIÉTÉ**

Société du Terroir de Geer





# Baudouin Dewulf et Stan Seny

Deux artisans légumiers  
au service de la pure nature

STG, une coopérative wallonne dont l'enjeu est d'améliorer la qualité et la diversité de la pomme de terre dont la Corne de Gatte est l'un des fleurons.



À l'aube de l'an 2000, une poignée d'agriculteurs de la région de Geer étaient en recherche d'une diversification et de nouveaux consommateurs sur le marché du frais. La pomme de terre pour ce marché s'est imposée alors petit à petit dans leurs pistes de développement. S'il n'est pas difficile de produire de la Bintje pour l'industrie, c'est une toute autre histoire de produire des pommes de terre à chair ferme dont les valeurs ajoutées du point de vue gustatif et gastronomique nécessitent une spécialisation et un travail plus important.

Baudouin et Charles Dewulf sont toujours prêts à faire évoluer la culture de la pomme de terre. Il sont toujours motivés pour essayer de nombreuses variétés, très souvent couronnées de succès: Ratte, Musica, Blue Belle, Bleue de la Manche, Valery, Hussar, Jazzy, Annabelle, Soprano, Miss Malina sans oublier les classiques Charlotte, Franceline, Turbo ou Victoria. Les parcelles de la famille Dewulf s'étendent non loin des sources de Geer et l'irrigation qu'ils gèrent au mieux leur réserve toujours de beaux succès sur des variétés délicates à chair ferme.

Baudouin Dewulf est un passionné et quand il parle de son métier, son discours est renforcé par sa longue expérience. « Parallèlement à notre réussite sur le champ, notre flexibilité et la diversité de variétés et de calibres proposés assoient chaque jour notre réputation. Cela s'est confirmé par l'obtention de nombreux cahiers de charges dont GlobalGap<sup>1</sup> et Terra Nostra<sup>2</sup>. » Cette association d'agriculteurs de la région de Geer était en recherche d'une diversification pour leurs parcelles irrigables. La pomme de terre pour le marché du frais dont la fameuse Corne de Gatte s'est imposée dès lors comme une évidence pour l'obtention de nouveaux marchés et de nouveaux consommateurs.

« Et ça, c'est véritablement nouveau, » ajoute Jean Castadot, le Président Euro-Toques qui est l'origine de ce Cahier spécial. « Aujourd'hui, les méthodes de culture doivent mieux respecter l'environnement, la filière du bio se développe petit à petit, les consommateurs et aussi les restaurateurs sont à la recherche de circuits courts et de produits régionaux. De nouvelles pistes se présentent et, avec elles, de nouvelles orientations pour un travail commun entre scientifiques et agriculteurs. »

### La Corne de Gatte, un bon choix de produit !

Stan Seny, le Président de la coopérative est un homme « tout terrain ». C'est l'un des poids lourds de l'association. Son exigence légendaire envers lui-même et ses sous-traitants garantissent le résultat exceptionnel de sa production au fil des saisons.

Nous nous rendons en voiture à la Ferme de Stan Seny accompagné de Baudouin Dewulf. C'est un espace magnifique et très bien entretenu à l'image du propriétaire lui-même fils d'agriculteur et agronome de formation qui a hérité de la ferme de son père Pierre. Il a peu de temps à nous consacrer, mais la rencontre est unique, le ton est léger et, mine de rien, on tisse des liens. Nous prenons la route dans un imposant 4X4 pour procéder ensemble à l'arrachage de la Corne de Gatte sur le terrain en plein champ. On le pratique à l'ancienne, à la fourche, la terre nous colle aux semelles et il se passe quelque chose entre les quatre mousquetaires de cette balade improvisée. Et cela se confirme par la visite de sa mare aux canards, une espèce de jardin secret où soufflent l'âme et l'esprit de la nature. On reconnaît ici l'homme sensible, mais avisé qui pressent qu'aujourd'hui chaque agriculteur doit concilier les impératifs liés à la production d'aliments de consommation classique en concordance avec la gestion respectueuse des milieux naturels. C'est une démarche rationnelle et humaniste où soufflent l'amour et le respect de sa terre. Pour lui, chaque acteur sur le terrain est concer-

1 Il s'agit d'une série de normes de traçabilité et de sécurité alimentaire, reconnues au niveau mondial, pour les productions agricoles (végétales et animales) et aquacoles.

2 Terra Nostra est une marque collective belge, propriété de l'APAQ-W, créée en 1998 pour des pommes de terre de diverses variétés produites en agriculture raisonnée ou biologique et soumise à un cahier des charges.





né par la qualité et l'amélioration des techniques de production depuis le producteur du plant, jusqu'au préparateur et aussi les industriels.

Mais quand il s'agit de parler de sa Corne de Gatte, l'œil de notre hôte s'allume de plus belle et brille de passion, une passion aussi animée par la gourmandise. Il faut savoir que notre homme jouit d'une belle réputation de gastronome. Il semble pratiquer «l'art de vivre à la française» avec un goût certain pour la bonne chair. *« Il nous faut honorer les qualités gustatives de la Corne de Gatte, sa couleur rose et sa chair jaune, ses formes rebondies et généreuses. Elle est idéale dans beaucoup de préparations culinaires et peut aisément surpasser la classique grenaille à poêler ou utilisée en salade. Je recommande de la consommer bien broyée et nettoyée avec la peau. C'est comme cela qu'elle prend tout son goût et conserve toutes ses qualités nutritives. »*

---

#### Société du Terroir de Geer

Rue de Boëlhe 32

B-4250 Geer

+32 (0) 476 58 22 87

+32 (0) 19 58 89 79





## Découvrez Apex™ Maak kennis met Apex™

Le lavage vaisselle réinventé  
De vaatwas heruitgevonden



### Sécurité et contrôle

- ▲ Produits non-corrosifs
- ▲ Code couleur et de forme distinctive
- ▲ Remplissage du doseur sécurisé et facile
- ▲ Aucun gaspillage, 100% utilisation du produit
- ▲ 99% de réduction de déchets d'emballage

### Veiligheid en controle

- ▲ Niet-corrosieve producten
- ▲ Kleur- en vormgecodeerd
- ▲ Veilige en eenvoudige belading
- ▲ 100% verspillingsvrij
- ▲ 99% minder verpakkingsafval

**ECOLAB®**  
Everywhere It Matters.™

Pour faire connaissance avec Apex vous-même, contactez votre représentant local Ecolab  
Om zelf kennis te maken met Apex, gelieve contact op te nemen met uw lokale Ecolab vertegenwoordiger  
FR: +33 1 49 69 65 00 | [www.fr.ecolab.eu](http://www.fr.ecolab.eu) | NL: +31 30 60 82 222 | [www.nl.ecolab.eu](http://www.nl.ecolab.eu)



Une recette de Pierre Balthazar

# Gaufre de pomme de terre, petits gris de Warnant, champignons, coulis de persil et espuma

**The Restaurant**  
 Boulevard de Waterloo 38  
 B-1000 Bruxelles  
 +32 (0) 2 504 13 33  
[www.therestaurant.be](http://www.therestaurant.be)  
[reservations@therestaurant.be](mailto:reservations@therestaurant.be)

## Ingrédients

### POUR 4 PERSONNES

250 gr de « Corne de gatte »  
 16 escargots petits gris de Warnant  
 (cuits au court bouillon)  
 40 gr champignons de Paris  
 80 gr de girolles  
 1 oignon doux des Cévennes  
 ½ botte de persil plat  
 15 gr de farine tamisée  
 1 œuf  
 10 cl de crème fraîche  
 30 gr de parmesan râpé  
 25 gr d'ail  
 5 cl huile d'olive  
 1 ravier de shizo mixte  
 quelques herbes du jardin  
 1 marguerite jaune  
 1 capucine orange  
 1 peu de jus de veau (sauce de base)

## Procédé

- + Peler les pommes de terre, les cuire à l'eau salée et ensuite faire une purée sèche. Ajouter la farine tamisée, l'œuf et un peu de crème et réserver
- + Nettoyer les champignons de Paris et les girolles et les faire sauter
- + Cuire au four l'oignon sans le peler durant 1 heure à 180°, le peler, le couper en 4 et lever quelques lobes
- + Faire bouillir le reste de la crème avec le parmesan et l'ail, mixer et placer dans un siphon avec une cartouche de gaz
- + Réchauffer les escargots dans un peu de court bouillon
- + Blanchir les feuilles de persil plat à l'eau salée, mixer et monter à l'huile d'olive
- + Faire chauffer le moule à gaufre et y placer des pâtons de purée de pomme de terre afin d'obtenir la forme de gaufre
- + Remplir les coquilles d'escargot avec l'espuma d'ail
- + Dresser comme sur la photo



**L'entre-Pots**

Rue de Bourrie 20  
 Parc industriel de Seilles  
 B-5300 Andenne  
 +32 (0) 85 82 87 33  
 info@traiteurdelvaux.be  
 www.traiteurdelvaux.be  
 www.lentre-pots.be

Une recette de Bruno Delvaux

# Truffes de Cwènes di gatte au Li Vi Cinsy et poivron fumé au Pimenton de la vera

## Ingrédients

- pommes de terre Cornes de gatte
- beurre
- œufs (ou blanc d'œufs)
- chapelure
- encre de seiche
- potironade (La Rusticella « truffe blanche et potiron »)
- poivrons rouges ou coulis de poivrons ou pâte de poivron
- échalote
- ail
- vin blanc
- Li Vi Cinsy
- pimenton de la vera
- sel
- poivre
- muscade
- huile aromatisée à la truffe

## Procédé

- + Émincer les échalotes, ainsi qu'une pointe d'ail
- + Faire réduire celles-ci dans du vin blanc
- + Nettoyer, épépiner et hacher grossièrement les poivrons (ou utiliser un coulis de poivrons ou une pâte de poivron rouge)
- + Ajouter les poivrons aux échalotes / ail / vin blanc, cuire à feu doux. Mixer. Ajouter le fromage râpé
- + Rectifier l'assaisonnement. Terminer avec une pointe suffisante de Pimenton de la Vera et quelques noix de beurre pour la brillance du coulis. Disposer dans le fond des verrines (à servir tiède)
- + Réaliser une purée de Cornes de gattes (épluchées). Bonifier en incorporant un peu de beurre de ferme frais. Sel, poivre, muscade. Incorporer de la potironade et le fromage râpé
- + Réaliser de petites boules de cette purée, les passer dans la farine. Secouer ensuite pour enlever l'excédent
- + Les passer ensuite dans les blancs d'œufs. Ensuite dans la chapelure à l'encre de seiche
- + Répéter une seconde fois l'opération blanc d'œuf / chapelure
- + Passer ces « croquettes » en friteuse. Éponger et saler légèrement
- + Poser dans une verrine sur le coulis « andalou ». Arroser très légèrement d'huile à la truffe et déguster





Une recette de Régis Veillet

# Foie gras de canard poêlé, écrasée de Corne de Gatte aux cèpes, éclats de châtaignes confites au Muscat de Rivesaltes



**Castel de Pont-à-Lesse**  
Rue de Pont-à-Lesse 36  
B-5500 Anseremme  
+32 (0) 82 22 28 44  
[www.casteldepontalesse.be](http://www.casteldepontalesse.be)

## Ingrédients

4 X 60 gr de foie gras cru de canard  
6 belles Corne de Gatte  
2 beaux cèpes  
200 gr de châtaignes fraîches  
5 cl de crème fraîche  
30 cl de Muscat de Rivesaltes  
10 cl de fond de canard  
20 gr de beurre  
sel et poivre

## Procédé

- + Mettre à cuire les Corne de Gatte à la vapeur avec la peau
- + Blanchir les châtaignes
- + Nettoyer les cèpes, les couper en dés, les cuire à la poêle et réserver au chaud
- + Éplucher les châtaignes et les mettre à confire dans le Muscat de Rivesaltes quelques minutes car elles doivent rester fermes !
- + Enlever la peau des Cornes de Gatte et les écraser grossièrement à la fourchette, assaisonner de sel et poivre, ajouter la crème et mélanger avec les cèpes, réserver au chaud
- + Poêler les escalopes de foie gras dans une poêle très chaude sur les 2 faces, réserver sur du papier absorbant
- + Chauffer le fond de canard et le monter avec le beurre afin de lui donner de la brillance et de l'onctuosité

## DRESSAGE SUR ASSIETTE

- + Déposer le foie gras
- + À l'opposé de celui-ci, dans un moule, mettre l'écrasé de Corne de Gatte
- + Parsemer d'éclats de châtaignes
- + Saucer légèrement
- + Décorer à votre envie et bonne dégustation !



**Le beau rivage d'Olivier**  
Rue du Rivage 8  
B-5100 Dave  
+32 (0) 81 22 62 26

Une recette d'Olivier Bruckner

# Corne de Gatte en écailles, langoustines à plat, butternut, carotte, gingembre

## Ingrédients

### POUR 4 PERSONNES

12 langoustines de taille moyenne  
satay doux  
huile citronnée  
pincée cristaux de sel  
¼ de Butternut  
½ l consommé clair de volaille  
1 carotte  
3 lamelles de gingembre  
6 Corne de Gatte bien fermes



## Procédé

- + Décortiquer les langoustines en veillant à bien retirer l'intestin. Concasser et mettre à plat entre deux feuilles de papier sulfurisé. Bien aplatir et placer au congélateur
- + Détailler en rectangles bien précis et réaliser un tartare avec les chutes en ajoutant le sel, le saté et l'huile
- + Éplucher le butternut, le tailler en fines lamelles et réaliser une julienne de 5 mm (8 pièces)
- + Avec les chutes et la carottes émincée, le consommé et le gingembre, réaliser un potage. Cuire 20 minutes, mixer et filtrer, rectifier
- + Laver la Corne de Gatte, la tailler en rectangle et l'émincer en tranches de 2 mm
- + Réaliser un paillason en superposant les pommes de terre et cuire doucement dans une poêle anti-adhésive
- + Tailler de la même taille que les langoustines
- + Sur une assiette en verre, monter les éléments, décorer de fleurs et des lamelles de potiron juste saisies dans l'huile
- + Déposer une quenelle du tartare
- + Ajouter quelques gouttes d'huile citron et quelques grains de cristaux de sel
- + À part, dans un bol, mettre la soupe et y ajouter une pointe de crème double





Une recette d'Alexandre Schweitzer

# Filet de biche « Corne de Gatte » chou rouge aux pommes



**Le Robertissimo**

Voie de l'Ardenne 58

B-4053 Embourg

+32 (0) 4 365 72 12

## Ingrédients

### POUR 4 PERSONNES

700 gr de filet de biche  
400 gr de Corne de Gatte  
100 gr de topinambour  
100 gr de panais  
1/2 chou rouge  
1 pomme golden  
quelques noisettes  
1 oignon  
vin rouge  
lait  
crème  
beurre  
sel, poivre  
vinaigre blanc  
fond de gibier

## Procédé

- + Parer et portionner les filets de biche
- + Réserver les parures
- + Émincer le chou rouge
- + Faire revenir le chou rouge dans le beurre, assaisonner sel, poivre, vinaigre blanc. En fin de cuisson y ajouter des dés de pomme
- + Cuire les « Corne de Gatte » à l'eau salée
- + Éplucher les panais et les topinambours, les détailler en dés, les cuire avec le lait et la crème
- + Après cuisson les passer au blender, assaisonner sel poivre
- + Saisir les filets de biche au beurre, clarifier et les réserver
- + Caraméliser les oignons, ajouter les parures de biche, mouiller au vin rouge laisser réduire à sec, mouiller de fond de gibier
- + Laisser réduire, passer au tamis et monter au beurre
- + Pour la garniture faire quelques chips de topinambours et concasser les noisettes préalablement torréfiées



# MONDE SELECTION®

International Quality Institute Since 1961

LEADING EXPERTS  
SUPPORTING TRUE QUALITY

Since 1961, Monde Selection's jury members evaluate food and beverage products to indicate their level of quality. To this end, the award-winning products are granted a Quality Label that reassures and guides consumers.



info@monde-selection.com  
www.monde-selection.com



INTERNATIONAL QUALITY INSTITUTE



# VALERY

**COULEUR DE LA PEAU**

Rouge

**COULEUR DE LA CHAIR**

Jaune foncé

**FORME DU TUBERCULE**

Oblong

**UTILISATION**

Consommation de frais

**TYPE CULINAIRE**

Chair ferme

**CALIBRE**

25-38 mm / 38-55 mm

**TENEUR EN MATIÈRE SÈCHE**

18 à 20%

**MATURITÉ**

Mi-précoce

**UTILISATION CULINAIRE**

Nature, rissolée, préparation, garniture...





**PRODUCTEUR**  
Jean-Paul Dewulf

**SOCIÉTÉ**  
Entreprises Dubois-Dewulf





# Jean-Paul Dewulf

## Portrait d'un militant



Gembloux

Produire de manière durable un produit de qualité,  
tel est le défi à relever pour l'ensemble de la filière pomme de terre.

**E**n 2006, les entreprises Dubois-Dewulf de Gembloux et Pirson de Chapois (région de Ciney), étaient nominées pour la troisième édition des Belgian Potato Quality Award, organisée par l'Interpom / Primeurs, la bourse internationale des pommes de terre, fruits et légumes à Courtrai.

C'est une *team* familiale qui gère cette entreprise de 200 hectares de champs, réservés à la production de pommes de terre. Ils sont quatre à travailler dans l'entreprise: Jean-Paul Dewulf, son beau frère Philippe Dubois, et leurs deux fils respectifs, Charles Dewulf et Henry Dubois.

« Au départ, l'exploitation de mon beau-père Charles Dubois employait jusqu'à 30 personnes, mais par la suite la mécanisation et le louage des machines à des entrepreneurs spécialisés a fait le reste. »

Nous atterrissons en pleine récolte pour participer à l'arrachage des pommes de terre dans un champ proche et ensuite nous rendre à la ferme.

Les pommes de terre sont déposées par camion et passent sur un impressionnant tapis, où pères et fils sont à la manœuvre pour les trier et éliminer les grenailles. Le tout est déversé dans des palox pour être rapidement stocké et empilé par *clark* sur des hauteurs impressionnantes.

Jean-Paul De Wulf en connaît un bout sur la pomme de terre. Il fut un des fondateurs de la Fiwap (Filière wallonne de la pomme de terre) et durant des années son Président. Les objectifs de cette association se définissent en quelques mots: la promotion et la valorisation du plant de pomme de terre et de la pomme



de terre de consommation. Ces dernières années, il a longtemps milité sur deux axes importants : d'une part, sur la qualité des pommes de terre fraîches en grande distribution et, d'autre part, sur la lutte contre le ruissellement et l'érosion.

Il nous déclare: « Notre marge de manœuvre est fixée par les cours de la pomme de terre sur le marché international, avec pour conséquence un indice référent sur le marché belge, la **cotation Belgapom**. C'est en fait une commission composée de quatre représentants de la section transformation et quatre représentants de la section négoce de Belgapom qui vont fixer les prix, et donc le cours de la pomme de terre. »

### **Et la conservation, n'est-ce pas un problème essentiel ?**

« C'est en effet un problème important. Nous avons amélioré nos capacités de stockage de pommes de terre. Nous avons systématisé nos hangars sous forme de quatre cubes d'égales dimensions. Cela facilite à la fois le stockage, la maintenance, la reconnaissance et le traçabilité des produits de pommes de terre mais aussi leur aération. Souvent, de nombreux tas présentent encore des problèmes de conservation (pourriture, germination) jusqu'à arriver aux températures optimales pour le stockage et la température de consigne souhaitée. »

### **Les Trente glorieuses de la pomme de terre**

#### **Et la Valery dans tout ça ?**

« Dans nos sociétés confortables où règne la loi du moindre effort, notre économie a dû s'adapter. La clientèle est nombreuse à demander des produits sains, exempts de pesticide. Cela fait seulement trente ans que nous cultivons au départ de la Bint-

je mais la demande devient de plus en plus importante pour d'autres variétés à chair ferme de forme oblongue, faciles à utiliser en cuisine car déjà lavées. C'est le cas de la Valery qui est très goûteuse et peut être employée dans de nombreuses préparations culinaires. C'est une pomme de terre de forme oblongue rouge, à chair ferme de récolte assez précoce. »

### **Et la recherche de nouvelles générations de pommes de terre ?**

« Le mildiou est le problème principal auquel font face les producteurs. Il se développe principalement lors de pluies abondantes et de températures élevées. Nous avons été épargnés en 2015, grâce à une année plutôt sèche avec soleil persistant. Peu de traitements ont été nécessaires mais il est clair que la recherche nous aidera à trouver des variétés de pommes de terre plus résistantes. Ici, à Gembloux, nous sommes à la pointe des avancées de cette recherche. C'est un enjeu important qui nous ferait épargner beaucoup d'argent, vu que les pommes de terre nécessiteraient moins de traitements en étant plus résistantes aux maladies. »





Jean Paul De Wulf  
Chaussée de Tirlemont 45  
B-5030 Gembloux  
+32 (0) 81 61 58 95  
+32 (0) 475 57 08 49



# Libérez les Saveurs avec Lipton Trendy T

Lipton Trendy T est présenté dans des **sachets pyramidaux** qui permettent une diffusion optimale du thé dans l'eau chaude. Facile à utiliser, l'emballage plat individuel sert à une conservation parfaite du goût et du parfum du thé. En plus, c'est facile à utiliser.

L'assortiment de Lipton Trendy T se compose de **9 variétés**. La **nouvelle variété, Lipton Thé Vert Mandarine Orange**, est un thé vert rafraîchissant au goût de mandarine et d'orange. Un véritable moment de plaisir, même pour les plus fins gourmets.

Nouvelle variété !



Thé Vert **Mandarine Orange**



Une recette d'Olivier Bourguignon

# Pigeonneau de Bretagne et foie gras de canard rôti à la plancha, jeunes légumes, crème de persil frais, jus corsé, galette de pommes de terre Valery



**Le d'Arville**  
Rue D'Arville 94  
B-5100 Wierde  
+32 (0) 81 46 23 65

## Ingrédients

### POUR 4 PERSONNES

2 pigeonneaux de 600 gr  
4 tranches de foie gras de canard  
1 bouquet marmite  
1 botte de persil  
20 cl de crème 40 %  
300 gr de fond de pigeon  
200 gr de graisse d'oie  
500 gr de Valery  
4 cl de vermouth  
sel, poivre, ail, thym, laurier  
4 carottes fanes  
4 navets fanes

## Procédé

- + Vider les pigeonneaux, lever les cuisses, les ailes et le coffre
- + Confire les cuisses dans de la graisse d'oie avec l'ail, thym, laurier
- + Faire un fond blanc avec les parures, le bouquet marmite
- + Blanchir la botte de persil
- + Chauffer la crème avec le vermouth et 20 cl de fond blanc
- + Mixer avec le persil et réserver
- + Réduire le fond à la consistance sirop, rectifier les assaisonnements
- + Nettoyer les légumes et cuire dans un peu d'eau avec le beurre
- + Éplucher les pommes de terre, couper en fines tranches, verser du beurre clarifié et cuire sous presse ± 40 minutes à 145°. Refroidir
- + Couper la galette à l'emporte-pièce et rôtir sur les deux faces
- + Cuire les coffres de pigeonneau à 48° à cœur
- + Laisser reposer au chaud
- + Cuire les foies gras 1 minute sur chaque face
- + Dresser sur assiette chaude comme illustré



**Le Comptoir du Goût**  
Régis Et Stéphanie Alexandre  
Rue du Commerce 121  
B-5590 Ciney  
+32 (0) 83 21 75 95  
[info@lecomptoirdegout.be](mailto:info@lecomptoirdegout.be)

Une recette de Régis Alexandre

# Le filet de Skrei en croûte d'herbes fraîches, bouillon d'échalotes à la Chimay Triple, Valery et poudre de jambon

## Ingrédients

### POUR 4 PERSONNES

1 dl de Chimay Triple  
3 dl de bouillon de volaille  
100 gr échalotes cerises  
4 morceaux de cabillaud de 120 gr  
1 botte de persil haché  
90 gr de pain  
2 branches de thym haché  
75 gr de fromage de Chimay  
135 gr de beurre  
poivre et sel  
2 tranches jambon de Parme  
400 gr de Valery

## Procédé

- + Hacher dans un blender tous les ingrédients pour la croûte d'herbes, poivrer et saler
- + Cuire les pommes de terre. Les couper en tranches
- + Poivrer et saler le cabillaud, le badigeonner avec le beurre aux les herbes et enfourner à 180° durant 10 minutes
- + Faire sécher le jambon au four à 150° ± 30 minutes et le réduire en poudre
- + Faire suer les échalotes et laisser dorer
- + Mouiller avec la bière et laisser transpirer
- + Ajouter le bouillon, assaisonner
- + Verser le bouillon dans une assiette creuse, ajouter les pommes de terre et terminer par le cabillaud





Une recette Euro-Toques - E.P.

# Canadas al rousse

## Ingrédients Procédé

Pour 4 personnes  
500 gr de Valery  
une tasse de café  
3 beaux oignons  
beurre  
sel & poivre  
thym & laurier

- + Éplucher les pommes de terre et les couper en gros dés, les mettre dans une casserole avec le café, ajouter de l'eau juste pour couvrir et mettre à cuire environ ¼ heure
- + Émincer les oignons et les faire fondre dans le beurre, sans les roussir
- + Une fois que les oignons sont cuits à point, les verser sur les pommes de terre, mettre le thym et la feuille de laurier, saler et poivrer
- + Bien remuer et laisser mijoter 10 minutes sans couvrir, l'eau finissant par réduire
- + Servir très chaud



**Restaurant le Perron (ISPC)**  
Route de Liers 125  
B-4042 Herstal (Liers)

Une recette d'Isabelle Sevrin

# Recette du chicon revisité au jambon d'Ardenne



## Ingrédients Procédé

### POUR 4 PERSONNES

8 chicons  
8 tranches de noix de jambon d'Ardenne  
30 cl de lait  
25 gr de farine  
25 gr de beurre  
12 Valery  
sel, poivre, muscade

### GARNITURE

100 gr fromage Vi Cinsy râpé  
4 tranches de noix de jambon  
2 chicons  
2 chicons de Trévisé

### SAUCE

1/2 l de crème culinaire  
1 échalote  
200 gr de lard entier  
20 feuilles de laurier

- + Enlever le petit cône du bourgeon à la base de la racine du chicon
- + Couper les chicons en julienne et les cuire au naturel
- + Ajouter l'assaisonnement (sel, poivre, muscade) et le jambon en fines lamelles
- + Éplucher et cuire les pommes de terre dans une eau salée puis réaliser une purée à la fourchette avec un peu de beurre, de la muscade et du poivre
- + Faire une sauce béchamel et ajouter les chicons bien égouttés
- + Découper le lard en gros dés à poêler sans matière grasse, ajouter l'échalote, la crème et le laurier. Mixer le tout après réduction et passer au chinois après avoir enlevé le laurier
- + Pour la garniture, réaliser des chips de noix de jambon, disposer les tranches entre deux plaques de cuisson, faire sécher au four 6 à 7 minutes à 200°
- + Pour la réalisation des tuiles de fromage, faire des petits tas ronds sur une plaque de cuisson, enfourner 6 minutes à 200°
- + Blanchir les feuilles de chicons et les chicons de Trévisé
- + Couper un peu des deux chicons en julienne, sel, poivre, huile d'olive
- + Réserver pour le dressage.
- + Pour terminer, dans un cercle, dresser votre purée dans le fond, ajouter le mélange chicons / béchamel
- + Retirer le cercle et poser les feuilles de chicons étuvées autour
- + Ajouter le chips de noix de jambon, la tuile de Vi Cinsy et la julienne de chicons
- + Servir l'infusion au lard à part



Une recette Euro-Toques - J.C.

# Valery et ses choux

## Ingrédients

### POUR 6 PERSONNES

- 1 chou pointu
- 1 chou frisé
- 1 chou-fleur
- 1 chou rouge
- 3 Valery
- (3 grosses ou 6 petites)
- 1 chou Romanesco
- (pas indispensable, pour la garniture)
- 1 oignon rouge
- 1 persil (un bouquet)
- 1 jeune oignon vert (en botte)
- (sauce et garniture)
- 100 gr de ricotta
- 25 gr de parmesan
- (en bloc, pour raclures)
- 2 dl de yaourt nature
- 2 dl d'huile d'olives
- (pour la sauce)
- 2 dl de vinaigre blanc
- 150 gr de beurre de ferme
- extra frais
- Q.S. Moutarde, sel, poivre du moulin, estragon

## Procédé

- + Couper, le chou pointu en 6 sur la hauteur et le cuire à la vapeur pendant +/- 5 minutes le réserver
- + Enlever les nervures du chou frisé et le blanchir, ensuite le cuire dans du fond de légumes +/- 5 minutes, l'assaisonner et le réserver au chaud
- + Nettoyer et cuire le chou-fleur dans de l'eau salée (al dente), le rafraîchir et réserver au frais
- + Couper le chou rouge en 4 (garder  $\frac{3}{4}$  pour un autre repas), émincer le  $\frac{1}{4}$  à la mandoline sur +/- 2 mm d'épaisseur
- + Nettoyer l'oignon rouge, l'émincer en rondelles
- + Mettre à cuire dans un poêlon 1 dl de vinaigre, y plonger les rondelles d'oignons dès l'ébullition et ce, jusqu'au retour à l'ébullition. Égoutter en prenant soin de garder le vinaigre et faire la même opération avec le chou rouge émincé
- + Égoutter le chou rouge, assaisonner de sel et poivre du moulin, ajouter Q.S. d'huile et de vinaigre, réserver au frais
- + Cuire les Valery avec la peau +/-  $\frac{1}{4}$  heure, laisser refroidir, les couper en rondelles de +/- 4 mm d'épaisseur et les griller
- + Pour la sauce, dans un blender, mettre le yaourt, la moutarde, le reste d'huile et de vinaigre, la valeur d'un bol de persil nettoyé et équeuté, 4 à 5 tiges de jeunes oignons déjà coupés en tronçons, l'estragon selon goût et mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une sauce verte onctueuse. Vous pouvez ajouter de la sauce anglaise ou d'autres épices de votre choix, selon vos goûts
- + Réaliser les tourelles de Valery en alternant les tranches de pommes de terre grillées et tranches de chou-fleur, la ricotta et ainsi de suite deux fois, réserver au chaud
- + Rissoler dans une poêle avec un filet d'huile et de beurre, les quartiers ( $\frac{1}{6}$ ) de chou pointu, colorer des deux cotés et assaisonner selon vos goûts
- + Dresser comme indiqué ou selon votre propre imagination



GRÂCE À **BHS PROMOTION**,  
DÉCOUVREZ TOUTES  
LES **CURIOSITÉS TOURISTIQUES**  
DE **VOTRE RÉGION.**





# PLATE DE FLORENVILLE



## COULEUR DE LA PEAU

Rose

## COULEUR DE LA CHAIR

Jaune

## FORME DU TUBERCULE

Allongé

## UTILISATION

Consommation de frais

## TYPE CULINAIRE

Chair ferme

## CALIBRE

25-45 mm

## TENEUR EN MATIÈRE SÈCHE

20 %

## MATURITÉ

Mi-tardive

## UTILISATION CULINAIRE

Nature, rissolée,...



**PRODUCTEUR**

Pierre Edmond

**SOCIÉTÉ**

Victor Edmond et Fils Sprl





# Pierre Edmond

## une histoire de famille



Chassepierre | Florenville

La pomme de terre Plate de Florenville bénéficie désormais de la reconnaissance européenne IGP<sup>1</sup>. Cette indication permet de mieux valoriser cette pomme de terre qui profite du climat gaumais pour développer un goût fin, délicat et intense.

**C**'est à Chassepierre que cela se passe où la famille Edmond commercialise des pommes de terre dont la Plate de Florenville depuis les années 1900. Histoire d'une famille qui a toujours vécu de la pomme de terre.

### Les 4 fils Edmond

L'homme est mince et alerte. Il se déplace entre les sacs de pommes de terre et les dépose prestement dans les coffres des voitures. Après avoir visité ses installations, Pierre Edmond nous reçoit dans son bureau et nous dévoile lentement son riche album de photos. Ce sont les souvenirs d'une famille qui a cultivé de la Plate de Florenville de génération en génération. « Mes grands-parents faisaient déjà de

la pomme de terre dans le village, ici tout près à Chassepierre. On fait de la pomme de terre depuis cinq générations. J'ai commencé à 14 ans et, à l'époque, tout était encore manuel quand mon père a commencé ici l'exploitation en 1937. On employait à l'époque jusqu'à 20 personnes avant que le métier ne se mécanise graduellement. Papa avait quatre fils et c'est comme ça qu'on a monté une SPRL, les 4 fils Edmond, en 1972.

C'était la première SPRL agricole. Nous avons monté notre entreprise sans aucun subside car ce genre de structure n'existait pas dans le monde agricole à cette époque. Nous avons eu, mon épouse et moi-même, trois garçons et une fille (Pascal, Patrick, Fabienne et Didier) et, ensemble, nous avons procédé de même pour l'éla-

boration de notre société où chacun est actionnaire pour un cinquième des parts de la société. C'est plus simple ! »

Le père de Pierre Edmond était re-

*Si vous voulez vivre cent ans,  
Allez au boucher rarement.  
Mangez des pommes de terre,  
C'est bon et bien moins cher.  
Quand Parmentier repassera,  
Pour décoration, il recevra  
Une fleur de pomme de terre  
Pour mettre à sa boutonnière.*



"Un fin bec de Chassepierre"



<sup>1</sup> L'indication géographique protégée (IGP) est un système de reconnaissance européen qui désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires étroitement liés à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.



connu dans le monde de la pomme de terre. Déjà avant guerre, il fréquentait tous les lundis la Place du Marché à Liège à l'occasion de la bourse aux pommes de terre. Cette manifestation se tenait à l'intérieur de la célèbre brasserie As Ouhès (Aux Oiseaux en wallon liégeois) en face de l'hôtel de ville et du Perron, célèbre monument symbole des libertés liégeoises. Il était en fait grossiste en pommes de terre et il fournissait beaucoup de petits grossistes locaux qui venaient acheter toutes les semaines leur camion de pommes de terre.

### Importance d'une lutte raisonnée

« Je me souviens qu'en 1953 on a fermé les écoles de la région pour envoyer les élèves dans les champs pour éliminer les doryphores. Pour le mildiou, ce fut une autre affaire. On s'est d'abord renseignés auprès de viticulteurs dans la région de Bordeaux. Mais le traitement de la vigne et de la pomme de terre, ce n'était pas la même chose. Le progrès est venu quand on s'est rendu compte que l'on ne pouvait pas travailler avec les mêmes échelles de température et aussi avec des degrés d'hygrométrie différents. Maintenant, on a acquis une bonne expertise. Ce qui nous permet de travailler nos plants de manière raisonnée. Cette année, par exemple, nous n'avons fait que deux traitements sur les cinq conseillés. »

### Et la Plate de Florenville ?

« C'est une variété très ancienne qui est arrivée dans notre région du temps de la domination espagnole. La Plate de Florenville est une production de pommes de terre traditionnelle, spécifique de notre région, la Gaume en Wallonie. Cette production de pommes de terre de la variété "Rosa", limitée à un terroir de sols sableux et calcaires dans la commune de Florenville et les communes voisines. Nous avons créé "L'association pour l'usage et la défense de la Plate de Florenville IGP et la promotion de son Appellation" (UDPF) en septembre 2011, pour assurer la promotion et la préservation de cette production. C'est la plus ancienne qui était à l'époque très appréciée sur les marchés à Liège, Bruxelles et Charleroi. Une très vieille variété qui serait venue d'Espagne après avoir traversé bien des guerres et des maladies. Elle se plaît dans les sables calcaires de la Gaume et possède un goût spécifique. Comme nous la connaissons bien, nous avons opté pour une culture raisonnée avec peu d'entrants et des engrais verts. »



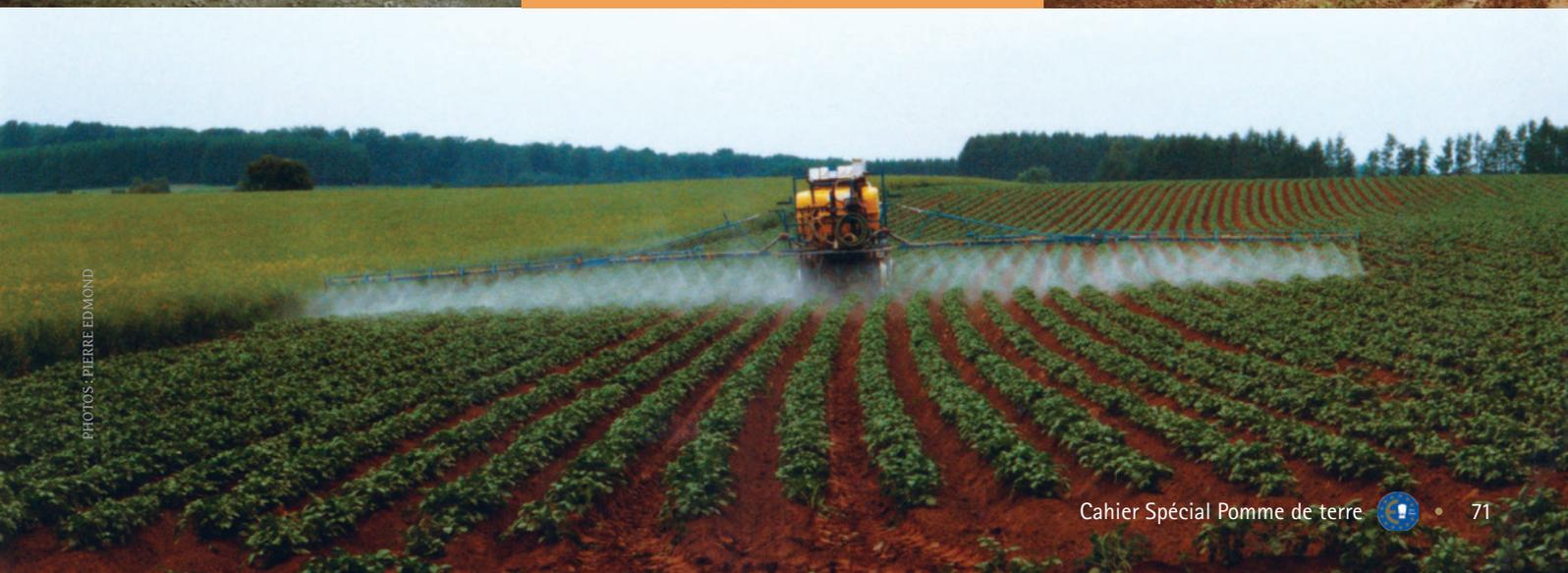
Avec sa chair très ferme et son petit calibre, elle ne prend quasi pas la graisse à la cuisson. Elle convient dès lors très bien pour des salades ou des préparations rissolées. Du personnel de l'Auberge de la Ferme vient chaque semaine se fournir chez nous à Chassepierre. *« Je connais Michel Boreux depuis longtemps. Quand il a sorti son livre de 100 recettes de pommes de terre, il en a créé quelques-unes à base de Plate de Florenville. Elle convient également très bien en étuvée pour une préparation particulière de notre région, la Touffaié. C'est donc une pomme de terre bonne pour la santé et très goûteuse qui peut supporter une longue conservation et peu de traitements anti-germes. »*

Il ajoute en nous quittant *« j'avais goûté en son temps une préparation sur base d'une tartiflette. C'était merveilleux et très adapté à cette pomme de terre. J'aimerais trouver un moyen de la commercialiser mais cela c'est une autre histoire. »*

*« J'en profite pour remercier Euro-Toques pour son aide comme lobby européen et aussi Michel Boreux et mon neveu Edouard Béchoux pour leur aide dans la défense du label de cette variété de pommes de terre dans le panel européen. »*



**Victor Edmond et Fils SPRL**  
 La Barrière 5  
 B-6824 Chassepierre (Florenville)  
 +32 (0) 475 390 040  
 +32 (0) 61 31 14 85



# À CHAQUE TABLE SES PERLES



Bru, l'eau belge légèrement et naturellement  
perlée aime les tables, toutes les tables.

[www.bru.be](http://www.bru.be)

[facebook.com/bruwater](https://facebook.com/bruwater)

 **BRU**<sup>®</sup>



**Auberge de la Ferme**  
 Michel Boreux  
 Rue de la Cense 12  
 B-6830 Rochehaut s/  
 Semois (Bouillon)  
 +32 (0) 61 46 10 00



Une recette de Michel Boreux

# Le duo de saumon en millefeuille de « Plate de Florenville »

## Ingrédients

### POUR 4 PERSONNES

1 kg de Plate de Florenville  
 400 gr de filet de truite saumonée  
 4 tranches de saumon fumé

### POUR LA SAUCE

100 gr de crème fraîche  
 1 oignon rouge  
 1/2 bouquet de ciboulette ciselée  
 fleur de sel et poivre du moulin

## Procédé

- + Éplucher et cuire les pommes de terre. Réduire en purée en ajoutant 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer la purée. Ajouter un peu de muscade grattée à la râpe. Goûter et rectifier l'assaisonnement
- + À l'aide d'un cercle d'environ 4 cm de diamètre, former 8 galettes circulaires de 5 mm d'épaisseur sur un papier sulfurisé. Les colorer légèrement en les faisant sauter au beurre chaud ou à l'huile d'olive
- + Enlever les arêtes du saumon et détailler 4 tranches d'environ 5mm d'épaisseur. Détailler des cercles du même diamètre que vos pommes de terre et faire sauter également en gardant la chair légèrement rosée à cœur
- + Hacher très finement l'oignon rouge et la ciboulette. Ajouter la crème battue, saler, poivrer et à nouveau mélanger. Réserver au frais
- + Dresser une galette puis une couche de crème battue. Ajouter le saumon fumé, la seconde galette, la tranche de saumon cuit et finir par une petite cuillère de crème
- + Décorer et finir par des brins de ciboulette ou d'aneth
- + Déguster bien frais avec l'apéritif ou en entrée. Pour ce faire, les cercles doivent être plus grands !

La Plate de Florenville occupe une place particulière dans ce cahier, par l'intérêt qu'Euro-Toques lui a consacré, dans la lutte pour sa sauvegarde au niveau européen. De tous les chefs E-T, Michel Boreux, chef très médiatisé et unanimement apprécié, est de loin celui qui a le plus payé de sa personne pour en garantir la pérennité. Quoi de plus normal qu'il réalise ici les recettes les plus savoureuses. Merci Michel de ta particulière disponibilité et de ton éternel sourire. J.C.



Une recette de Michel Boreux

# Le moelleux aux Plate de Florenville et à la ciboulette et terrines de campagne

## Ingrédients

### POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de Plate de Florenville  
cuites à la vapeur en pelure
- 3 c à s rases de farine
- 1 c à c de poudre à lever  
(levure en sachet)
- 3 c à s bombée de ciboule ciselée
- 1 c à c bombée de fleur de sel
- 2 c à c de thym moulu
- 1 c à c de fleur de lavande
- 3 œufs entiers
- 10 cl de lait
- 1 belle tranche de terrine  
gaumaise ou ardennaise

## Procédé

- + Couper quatre morceaux de terrine de 2 cm sur 2 cm
- + Éplucher les pommes de terre une fois cuites et tiédies car elles ont plus de goût, le risque de brûlure est moindre et on retire moins d'épluchure
- + Placer tous les ingrédients dans le bol du mixer, sauf la terrine et la ciboulette. Mixer puis goûter et rectifier l'assaisonnement
- + Ajouter la ciboulette et mélanger délicatement
- + Remplir à moitié des empreintes à muffins en silicone ou en métal. Si c'est en métal, il faudra chemiser les moules pour éviter que la préparation attache au fond lors de la cuisson
- + Déposer un cube de terrine au centre. Ajouter à nouveau de la préparation aux pommes de terre
- + Enfourner pour 10 à 15 minutes. Bien contrôler la cuisson qui est très rapide!
- + Les accompagner d'une petite sauce tomate légèrement aillée faite maison avec des tomates fraîches, un bouquet garni, des oignons et du concentré de tomate

## CONSEIL

- + Incorporer le concentré de tomate à la dernière minute permet de le doser en fonction de l'acidité des tomates fraîches, plus ou moins chargée en eau selon la saison
- + Bonne dégustation de ces moelleux de Florenville à savourer tièdes ou froids



Une recette de Michel Boreux

# Mijoté de bœuf à la sauce soja, Plate de Florenville...

## Ingrédients

### POUR 4 PERSONNES

4 pavés de bœuf de 250 gr  
 500 gr de Plate de Florenville  
 1 gros oignon  
 1 carotte  
 50 gr de haricot vert  
 10 cl de sauce soja  
 20 cl de fond de bœuf  
 10 gr de sucre en poudre  
 huile d'olive  
 sel  
 poivre du moulin  
 mesclun d'herbes

## Procédé

- + Tailler la viande en très fines lamelles (5 mm d'épaisseur). Tailler les pommes de terre et la carotte en cubes de 2 à 3 cm d'épaisseur puis émincer finement l'oignon
- + Dans une marmite, mettre un grand trait d'huile d'olive puis faire dorer les légumes (pommes de terre, carotte, oignon). Ajouter le fond de bœuf à hauteur, ainsi que le sucre et la sauce soja puis porter à ébullition
- + Ajouter ensuite la viande, puis laisser mijoter à feu doux en couvrant, vos légumes doivent rester tendres (environ 5 à 10 minutes maximum)
- + Juste avant la fin de cuisson, ajouter les pois gourmands taillés en 2
- + Dresser dans une assiette creuse, puis déposer la viande dessus. Terminer par déposer quelques légumes et un mesclun d'herbes du moment



Une recette de Michel Boreux

## La confiture de « Plate de Florenville » aux fruits confits et aux fleurs de lavande...

### Ingrédients

#### POUR 2,5 KG DE CONFITURE

- 1,250 kg de Plate de Florenville épluchées
- 1 kg de sucre semoule
- 2 verres d'eau de cuisson de pommes de terre
- 5 gr de cacao amer
- 1 cuillère à potage de miel du pays
- 100 gr de mélange de fruits confits
- 1 petit verre de rhum
- 1 c à s de fleur d'oranger
- 1 c à s de fleurs comestibles de lavande

### Procédé

- + Faire macérer les fruits confits dans le rhum pendant 2 heures
- + Cuire à l'eau bouillante légèrement sucrée les Plate de Florenville. Ensuite les égoutter en réservant 2 verres d'eau de cuisson qu'on va utiliser par la suite. Les réduire ensuite en purée
- + Dans une grande casserole, faire un sirop avec les 2 verres d'eau de cuisson et le sucre. Ajouter une cuillère à potage de miel et le cacao. Y ajouter ensuite la purée de pommes de terre. Mélanger correctement et faite cuire sur feu doux en remuant sans arrêt pendant 15 à 30 minutes. La confiture s'épaissit et devient plus claire
- + Hors du feu, ajouter les fruits confits macérés, le rhum, la lavande et la fleur d'oranger. Donner à nouveau un bouillon et réserver en mettant en pots et couvrir hermétiquement à chaud
- + Remarque: cette confiture ne se conserve pas aussi longtemps qu'une confiture traditionnelle, veiller à la garder au frigo
- + Bonne dégustation à vous avec cette confiture originale mettant des produits extraordinaires de votre région en évidence, tel le miel et les pommes de terre de Gaume de la variété «Plate de Florenville», c'est à déguster sur une bonne tranche de pain gris à l'heure du goûter ou dans une assiette de terrine de marcassin sur un toast encore chaud!





Une recette de Michel Boreux

# Ris de veau en tempura, crémeux de pomme de terre et truffes

## Ingrédients

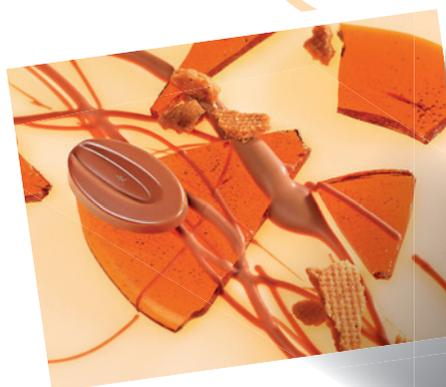
**POUR 4 PERSONNES**  
 2 cœurs de ris de veau (environ 600 gr)  
 20 gr de beurre demi-sel et poivre du moulin  
 1 truffe noire (melanosporum)  
 farine  
 blancs d'œufs  
 chapelure chinoise  
 2 carottes  
 1 poireau  
 2 oignons  
 200 gr de girolles  
 5 cl de Whisky  
 20 gr de beurre demi-sel  
 20 cl de crème liquide  
 fleur de sel  
 poivre  
 500 gr de Plate de Florenville  
 1 l de crème 35%  
 sel et poivre du moulin

## Procédé

- + Faire bouillir une grande casserole d'eau salée. Laver et éplucher les légumes pour le bouillon et les couper grossièrement. Ajouter-les à l'eau bouillante
- + Y plonger ensuite les ris de veau pendant 30 minutes. Les égoutter, les passer sous l'eau froide, refroidir au frigo 2 heures puis retirer la membrane blanche et les veines qui les entourent
- + Couper les en petits morceaux et les panner dans la farine, les blancs d'œufs puis la chapelure. Réserver
- + Laver délicatement et sécher les champignons. Ôter le bout du pied et les couper en 2 selon leur taille. Faire revenir les champignons quelques minutes
- + Flamber au whisky puis ajouter la crème liquide et poursuivre la cuisson pendant 1 minute
- + Saler, poivrer et déposer les ris de veau saisis sur la sauce. Tenir au chaud
- + Cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée. Égoutter puis passer les au presse purée et détendre la préparation avec la crème liquide chauffée, mixer pour obtenir un appareil extrêmement lisse sans aucun grumeaux de pommes de terre car nous allons passer cette mousseline au siphon. Ne pas oublier de saler et poivrer avant la mise en siphon. Tenir au chaud dans un bain marie
- + Préchauffer votre friteuse à 160° puis cuire les ris de veau dans le bain d'huile quelques instants. Dresser la sauce aux champignons et les morceaux de ris de veau. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec une pincée de fleur de sel. Ajouter le crémeux de pommes de terre et déguster sans attendre



# REVISITEZ L'UNIVERS DE LA GOURMANDISE AVEC LE CHOCOLAT AU LAIT **BISKÉLIA 34%**



## TOUTE LA COMPLEXITÉ D'UN PLAISIR SIMPLE

Après CARMELIA, dont les notes lactées et onctueuses de caramel ont permis de nouvelles créations appréciées, Valrhona propose d'explorer un **nouvel univers sensoriel gourmand** au sein des chocolats au lait.

Découvrez BISKELIA, chocolaté et biscuité grillé.

Ce chocolat, à imaginer en de multiples applications pâtisseries ou chocolatières, ravira tous les gourmets.

Le dernier-né de Valrhona, nous replonge dans l'univers de notre enfance. Onctueux et généreux, BISKELIA est un pur chocolat au lait, qui bénéficie de toute l'expertise et du savoir-faire des chocolatiers Valrhona. À la vue de sa couleur chaude et lumineuse, une nostalgie gourmande et réconfortante nous envahit. Il fait resurgir en nous des **sensations oubliées**, des souvenirs délicieux et des expériences sensorielles joyeuses.

## SON PROFIL



On le croque et bientôt la fraîcheur et l'onctuosité du lait laissent place à des **notes chaleureuses de biscuit grillé** et de **caramel mou**, relevées d'une pointe de sel. Le final **chocolaté** apporte longueur et finesse en bouche. Il offre toute la complexité d'un plaisir simple et vrai. Ce grand chocolat au lait nous embarque dans un plaisir vrai et un voyage dans le temps, que l'on n'est pas prêt d'oublier.

VALRHONA

AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

www.valrhonapro.com -  

Contact commercial Valrhona Belgique : olivia.dolle@valrhona.fr



CROWNE PLAZA®  
LIEGE  
★★★★★



## UN COMPLEXE URBAIN ACCESSIBLE

- Situé au cœur de la « Cité Ardente », à 5 minutes de la gare internationale
- Hôtel aux multiples facettes, subtil mélange d'ancien et de contemporain
- 125 Chambres et suites historiques
- 12 Espaces de réunions et de réceptions
- Ô Cocottes, brasserie fine, Chef Vincent Lengelé
- Le Sélys, restaurant gastronomique, Chef Samuel Blanc
- Bar et terrasses surplombant Liège
- Osmose, centre de bien-être et fitness (piscine, sauna, jacuzzi)
- Parking couvert à 50 m, service voiturier sur demande



PRÉSENTATION DE L'HÔTEL EN VIDÉO

# Partenaires

choisis pour l'excellence de leurs produits et leur professionnalisme



DE HORECASPECIALIST VAN A TOT Z  
LE SPÉCIALISTE HORECA de A à Z

ISPC

Responsable pour Euro-Toques

ISPC Liège : Sylvie Pekar : +32 (0) 476 98 16 17

Frédéric Nikelmann : +32 (0) 495 26 87 79



Ocean marée

Contact : Laurent Blomart

+32 (0) 2 523 63 93

laurent.b@oceanmaree.be



WARNEZ

www.warneznv.be

Warnez

Contact : Verfaillie David

+32 (0) 471 57 90 90

david@pomfresh.be



Bridor

Contact : Mr. Van Wassenhove

+33 (0)6 12 11 92 99

cvanwassenhove@le-duff.com



SA Spadel

Contact : Xavier Faber

+32 (0) 2 702 39 01



Valrhona

Contact : Mme Dollé

+33 (0) 6 32 64 94 24

olivia.dolle@valrhona.fr



Rational

Contact : Fabian Fremout

+32 (0) 498 16 20 46

F.Fremout@rational.be



Martin's

Contact : Sophie Vercammen

+32 (0) 2 655 62 28



Upignac

Contact : Bureau commercial

+32 (0) 81 51 20 05

commandes@upignac.be



Ecolab

Contact : M. Preud'homme

+32 (0) 472 99 05 94



Unilever

Contact : Alexander Heeren

+32 (0) 2 333 62 85



Au Bleu Sarrau

Contact : Loris Ceccarelli

+32 (0) 477 89 23 42



Partenaire Trophée Romeyer



Euro-Toques Belgique soutien, encourage  
et participe aux différents jury de l'ITQI et de  
Monde Sélection.



Beurre de qualité

Contact : M. Plaquette

+32 (0) 473 96 00 11

lionel.plaquette@hotmail.com



Dandou

Contact : Mme Dandou

+32 (0) 2 511 03 26

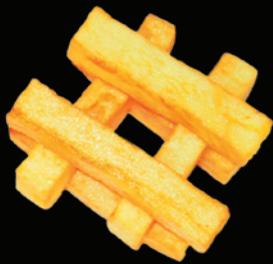


Maison fromagère

Contact : Maud Et Pascal Fauville

+32 (0) 19 51 10 59





Pomme Frites



Pomme Amandine



Pomme Bataille



Pomme Croquette



Pomme Soufflée



Pomme Dauphine



Pomme Alumette



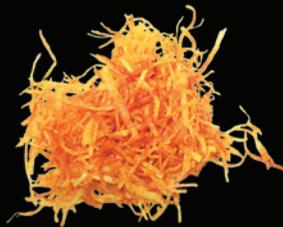
Pomme Poire



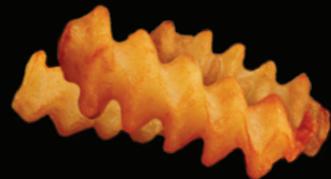
Pomme Noisette



Pomme Pont-Neuf

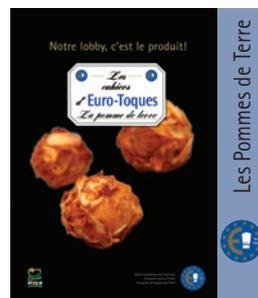
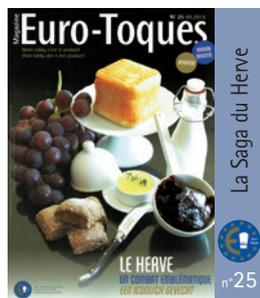
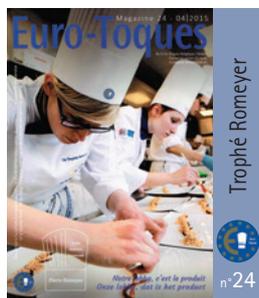
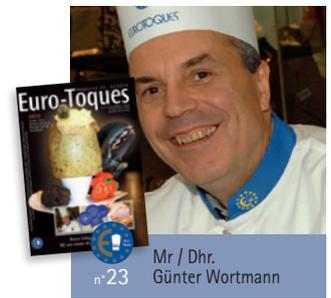
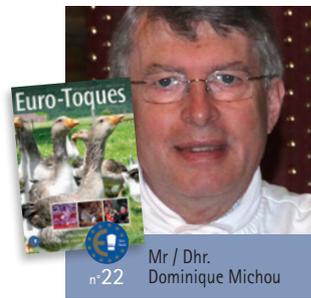
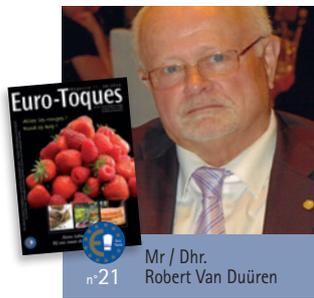
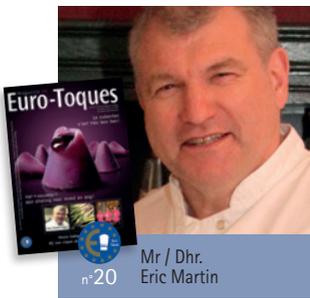
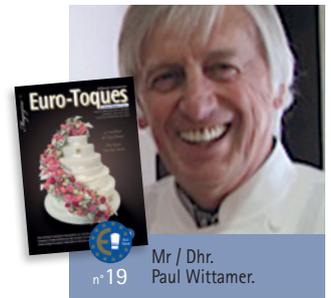
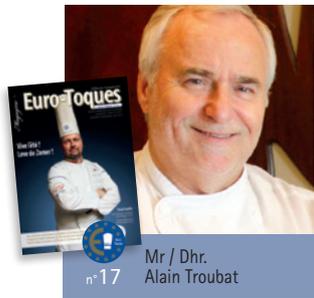
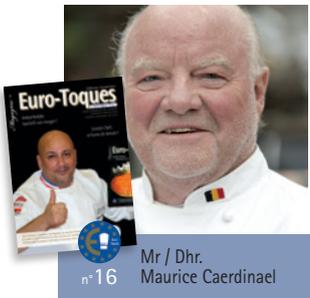
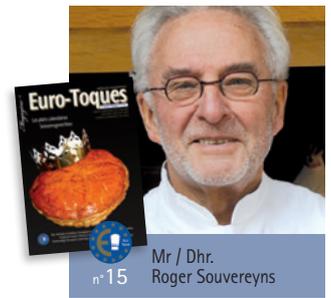
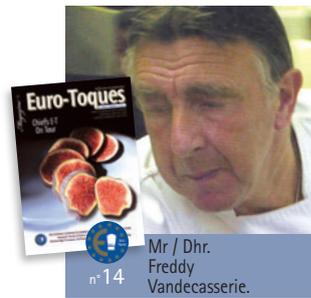
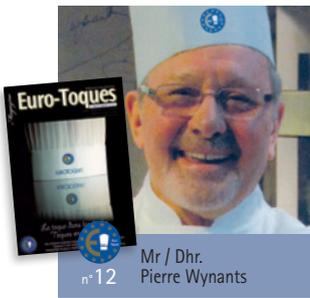
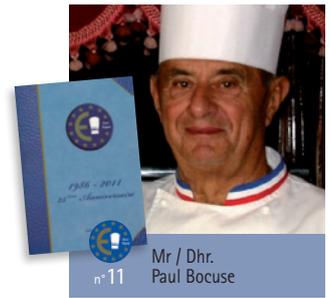
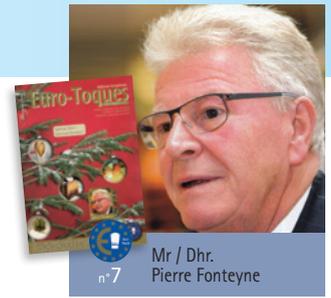
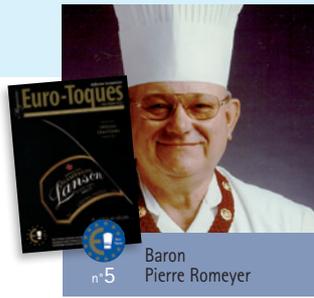


Pomme Paille



Pomme Collerette

# Ces chefs, « d'un homme, une vie, une recette ». Chef-kok, « één man, één leven, één recept »



# Membres d'honneur

Paul Bocuse  
Membre fondateur  
Président d'Honneur



Baron  
Pierre Romeyer  
Président fondateur.  
Ambassadeur Honorariat.  
Président d'honneur.



## Les ambassadeurs Honorariats | *De ereambassadeurs*



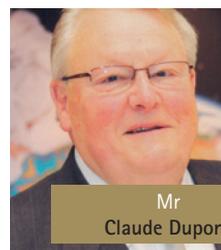
Baron  
Pierre Romeyer



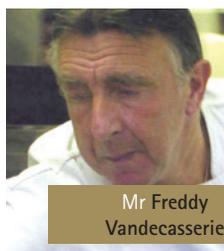
Mr  
Pierre Wynants



Mr  
Geert Van Hecke



Mr  
Claude Dupont



Mr Freddy  
Vandecasserie



Mr  
Eddy Van Maele



Mr  
Yves Mattagne



Mr  
Michel Theurel

## Les Artisans de l'excellence | *Uitmundende vakmensen*



Mme  
Corinne Flamand  
De Wulff:  
Petits gris de Namur



Mr  
Pierre Marcolini  
chocolatier Marcolini



Mr  
Raymond Leroy  
Cuvée Rufus

## Les Messagers de l'excellence | *Uitmundende boodschappers*



Mr  
Jacques Kother  
Guide  
des connaisseurs  
(à titre posthume)



Mr  
Christian  
De Paepe  
Journaliste radio  
et télévision (RTL)



Mr  
Philippe Bidaine  
Journaliste de presse  
écrite (La Dernière  
Heure ea.)

CHAMPAGNE

*Juillet-Lallement*

— A —  
VERZY



21 rue Irénée Gass - 51380 Verzy - Tél. +33(0)3 26 50 28 43  
[www.champagnejuilletlallement.com](http://www.champagnejuilletlallement.com)