

CHEVETOGNE

un peu cochon 10 & 11 OCTOBRE 2015



Billetterie



Ôde à la gastronomie



La plate:

1 litre de légèreté et de fraîcheur!

Une eau minérale naturelle légère et ronde en bouche.

Une touche de fraîcheur qui accompagnera votre plat en douceur.

Existe aussi en 20 cl et 50 cl.

La pétillante:

1 litre de plaisir et de caractère!

Avec ses bulles fines et de caractère elle donnera du peps à votre repas.

Le plaisir vient aussi en buvant.

Existe aussi en 20 cl.

La légèrement pétillante:

1 litre de finesse et de subtilité!

Une eau pétillante exquise et raffinée.

Elle harmonisera les différents goûts.

Existe aussi en 50 cl.

Calcium	Ca ²⁺	129 mg/l
Magnésium	Mg ²⁺	12 mg/l
Sodium	Na ⁺	8 mg/l
Potassium	K ⁺	1,5 mg/l
Bicarbonate	HCO ₃ ⁻	387 mg/l
Sulfate	SO ₄ ²⁻	44 mg/l
Chlorure	Cl ⁻	22 mg/l
Densité à 20°C		1,001

s.a. Villers Monopole n.v.

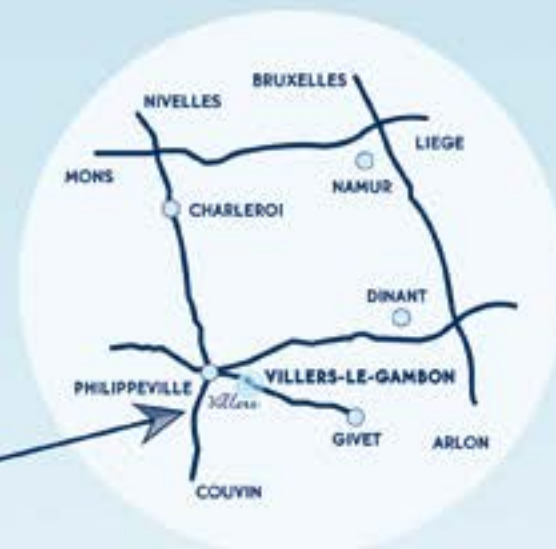
Rue de Givet 39 - 5600 Villers-Le-Gambon

Belgium

Phone: +32 (0)71 66 77 34 - Fax: +32 (0)71 66 83 17

<http://www.villers-monopole.com>

Email: info@villers-monopole.com



Villers



L'eau de Villers, ôde à la gastronomie...

Véritable hymne à la table, cette eau de grande qualité est particulièrement appréciée par les professionnels de l'horeca tout comme le grand public.

Née de la nature préservée de La Fagne, la source de Villers est connue depuis le Moyen-Âge. Elle fut commercialisée pour la première fois sous l'appellation Villers Monopole en 1913. Notre «eau minérale naturelle» est mise en bouteille sans aucun traitement.

Naturellement pauvre en sodium, riche en calcium et magnésium, cette eau apporte l'équilibre minéral dont notre corps a besoin.

D'année en année, Villers Monopole n'a cessé d'élargir sa gamme d'eaux et limonades.

La société est toujours à la pointe grâce à une équipe et une technologie performante.





Un jeune charcutier à qui je proposais de venir à “Chevetogne un peu cochon” m’a récemment répondu : “Il y a longtemps que j’en rêve, mais je craignais votre proposition en me disant : que vais-je y amener moi, que les autres ne font pas”.

Si la sentence fait montre d’une belle modestie, elle soulève néanmoins un trait de caractère généralisé dans la profession : un goût immodéré pour la tradition qui confine parfois, il faut le dire, au conservatisme.

La cuisine a fait face ces trente dernières années à de véritables “révolutions de palais”... la cuisine de tradition a mis un genou à terre face à la “nouvelle cuisine”, qui s’est fait tailler des croupières par la cuisine moléculaire avant qu’on en revienne forcément “au produit”, conscient qu’on était d’avoir trop travaillé, trop transformé, trop mélangé, trop assaisonné et surtout trop moulu des aliments qui n’avaient plus de matière, plus de corps, ni d’authenticité de goût.

En terminant ma tournée ardennaise des “charcutiers”, je suis passé manger aux Sanglochons chez Mme Schumacher. Impossible d’être dans le coin sans craquer pour sa tête pressée faite de gros morceaux de tête confite, de belles rivières de persil, toute pleine de magiques assaisonnements qui lui font une longueur en bouche à déguster les vins de Bordeaux !

J’ai repensé à mon jeune boucher en me disant le plaisir que j’aurais à explorer la “tête pressée”, que l’on dit en France “fromage de tête” et “gelée de ménage” en Suisse et dans le Jura. J’y mettrais certains jours des langues entières comme dans la hure, j’alternerais les couches de pieds de porc et de tête et les tranches de foie gras.

Quand mon médecin donnerait l’alerte, j’enlèverais un rien de gras et remplacerais par quelques carottes et cornichons et j’y mettrais aussi des pistaches pour donner de la couleur et le côté fève des rois qui plaît tant aux enfants.

Pris de poésie, parfois je dirais “un aspic”, “un marbré”, “un transparent” et je ferais saliver les gens qui devineraient à la couleur, ce que j’ai mis dedans.

Tout cela pour dire qu’il faut certes respecter la tradition, qu’il ne faut pas maltraiter le produit mais qu’il est bon parfois d’oser le frisson de la création.

En vrais philosophes nous garderons cette question à débattre avec toutes les autres sous le chapiteau du cochon, un verre à la main, entre un boudin et deux lardons !

Car nous restons, de gais wallons, dignes de nos aïeux, car nous sommes comme eux...

Bruno Belvaux

*DIRECTEUR DU PARC
CONCEPTEUR DE LA MANIFESTATION*

Le Domaine provincial de Chevetogne est considéré, à juste titre, comme l’un des trois opérateurs touristiques-phares en province de Namur. Son succès, il le doit à son environnement naturel très préservé : nature et loisirs s’y conjuguent pour offrir de superbes divertissements.

Loin de se reposer sur les lauriers du succès, le parc travaille chaque année à renforcer son attractivité et l’engouement que lui portent les quelque 400 000 touristes et visiteurs qui l’arpentent. Ceci, en innovant ou en améliorant son offre récréative.

L’évènementiel y tient une large place : tout au long de la saison, le Domaine provincial de Chevetogne est le théâtre de manifestations, de foires ou d’expositions de qualité : Passion Robinson, Week-end Martine, Jardins et loisirs, pour n’en citer que quelques-unes. Sans oublier le salon « Chevetogne un peu cochon », qui vaut largement le détour.

Cette année encore, celui-ci convie les gourmets, le week-end du 10 et 11 octobre, pour sa 7ème édition. Durant ces 2 jours, Chevetogne met le cochon à l’honneur, en le déclinant sous toutes ses formes et à toutes les sauces.

Au menu : boudins, quiches, pâtés, jambons et saucissons seront réunis en un seul plat de résistance pour

satisfaire le palais des amateurs de charcuterie. Au rendez-vous : bouchers, charcutiers, artisans de bouche, tous passeurs de tradition, dépositaires de cet extraordinaire patrimoine immatériel qu’est notre gastronomie wallonne, convieront les sens à la richesse de leurs terroirs.

Au programme : révélations culinaires, ateliers et spectacles pour enfants, chapiteaux à miroirs et grillades savoureuses, au sein de l’écrin de verdure du DVC, cadre naturel idyllique.

Outre l’aspect « dégustation », ce salon permet aux professionnels de la viande de partager leur savoir-faire, expérience et passion avec le public, de perpétuer et garantir une tradition de qualité et de terroir, de valoriser la production locale de proximité.

Sous un titre un peu décalé, « Chevetogne un peu cochon » propose donc une finalité bien plus noble qu’il n’y paraît : faire se rencontrer au plus près public et artisans wallons au service de mets bien de chez nous, en provenance directe de nos artisans locaux. Un retour aux sources, aux fondements de notre terroir, en somme. À bien vite à Chevetogne !

Jean-Marc Van Espen,
DÉPUTÉ-PRÉSIDENT



Aubel et le pays de Herve sont le centre de la transformation du porc en Wallonie

Le COCHON WALLON, *autrement*

En dépit de la réputation des fameux jambons et saucissons d'Ardenne, des boudins et autres tranches de lard fumé de chez nous, la Wallonie n'est pas une région spécialisée dans la production massive de porcs. Elle propose cependant des modes d'élevage différenciés qui méritent d'être explorés et encouragés.

Personne n'échappe plus aux tendances mondiales : chacun ressent les effets des crises du café et d'autres produits alimentaires importants, les fluctuations des marchés des céréales, elles-mêmes conditionnées par d'autres mouvements de l'économie planétaire, comme, entre autres, le prix du baril de pétrole.

Prenons un exemple très concret. Depuis 2011, le coût des aliments pour le bétail a augmenté, contrecarrant pour les éleveurs la hausse du prix de vente des porcs gras. Vers la mi 2014, les prix des matières premières diminuent mais l'embargo russe conduit à ce que les prix du porc chutent à leur plus bas depuis longtemps. Cette dépression se poursuit et a des influences sur la rentabilité des élevages industriels mais aussi sur certaines filières différenciées. En Wallonie, Porc Qualité Ardenne (PQA) a développé depuis sa création en 1989 une véritable filière qui comprend ses coopérateurs - les éleveurs -, un abattoir et des ateliers de transformation de la viande, sans oublier un réseau de distribution de porc dit fermier notamment auprès de plus d'une centaine de bouchers.

Que se passe-t-il aujourd'hui ? La crise du porc persistant, les mêmes bouchers se voient proposer des carcasses de porc « standard », venant d'élevages dits industriels à des prix de plus en plus bas. La tentation est donc forte de délaisser un temps tout au moins les produits de PQA. In fine, cela risque de causer des pertes de revenu et donc de profit à la coopérative et à ses membres. Il serait faux de dire que l'élevage du porc en Wallo-

nie fait figure de poids lourd en Belgique ou au sein de l'Union européenne. En 1990, le cheptel porcin avoisinait 305 000 têtes réparties dans 3900 fermes, soit une moyenne de 78 porcs par exploitation. L'an dernier, en 2014 ; on recensait 400 000 porcs en Wallonie dans 670 exploitations, soit une moyenne de 600 têtes par exploitation. Cependant ce chiffre ne représentait que 6% du cheptel belge.

On l'aura compris, l'élevage du porc reste chez nous réservé à des exploitations familiales qui continuent à faire la richesse du tissu rural tout entier.

Que deviennent ces porcs ? Ils sont acheminés dans deux réseaux, le réseau standard et celui de qualité différenciée. Parmi, ces derniers représentés en Wallonie on compte le porc d'Aubel, le porc bien-être, le porc fermier de Wallonie, le porc plein air et le porc bio, ces trois dernières catégories étant des initiatives de Porc Qualité Ardenne et de ses membres.

Aubel, et le cœur du plateau de Herve en général, incarnent le cœur de la transformation porcine en Wallonie.

Les installations d'Aubel, point de passage obligé, ont une capacité d'abattage de 15 000 porcs par semaine et les ateliers de découpe peuvent valoriser 10 000 carcasses la semaine. La viande est destinée au commerce de gros, aux supermarchés, aux petits commerces et superettes et à l'industrie de transformation de la viande, dont le groupe Detry, fondé par une famille locale en 1963.



En Wallonie, les porcs blancs sont généralement croisés avec du sang de verrats Piétrain



Henri Stasse

Les races porcines en Wallonie

Qui n'a pas entendu parler de Piétrain, ce village de l'est du Brabant wallon et de sa race de porc éponyme, parfois appelé le « cul de poulain » côté porcin, reconnaissable à sa robe pie, le fond rose étant couvert de tâches noires plus ou moins importantes ?

Apparue vers 1920, cette race porcine est issue du croisement d'un porc de la race Berkshire importé d'Angleterre par un fermier de Jodoigne avec des porcs blancs indigènes.

La race Piétrain est souvent considérée comme une race de croisement. On croise une mère « blanche » elle-même fruit d'un mélange entre Large White et Landrace avec un verrat Piétrain, dit le verrat terminal.

Les porcelets qui en sont issus sont mieux conformés que ceux issus de verrats « blancs ». Mais surtout ils ne sont pas porteurs du gène provoquant le stress chez le porc Piétrain. En effet le Piétrain pure race est très sensible au stress qui provoque une faiblesse cardiaque et, à l'abattage, une perte de qualité de la viande. Certains éleveurs dont Henri Stas élèvent des verrats issus d'une lignée résistante au stress

Dans nos régions, l'amélioration des races porcines s'est longtemps concentrée sur des animaux qui répondent bien à l'élevage hors sol, qui supportent bien le stress provoqué par la promiscuité et qui transforment bien les aliments concentrés.

L'élevage en plein air et l'élevage bio ont pour principe de valoriser, via les animaux, les aliments du terroir, les productions indigènes : herbages et fourrages, céréales, légumineuses.

C'est pourquoi on s'est intéressé à des races dites rustiques, capables de transformer des aliments dits grossiers, comme la Duroc, d'origine américaine, et plus récemment la Sattelschwein. Dans ce cas également, les éleveurs achètent des verrats ou la semence, de la dite race pour féconder les truies de leur cheptel. De génération en génération, on approche donc de la race Duroc ou Sattelschwein pure ou quasi pure.

Lorsque vous voyez ou entendez une publicité pour des spécialités d'Aubel, dont le fameux jambon cuit, il s'agit bien d'une des spécialités de la maison Detry.

C'est toujours dans l'est de la Wallonie, plus précisément à Malmédy que s'est développée la coopérative Porc Qualité Ardenne, déjà évoquée ci-dessus.

PQA a été créée en 1989 à l'initiative de 14 producteurs. Elle s'installe à Malmédy depuis 1999. La coopérative comprend actuellement 140 éleveurs qui se sont inscrits chacun dans une des trois filières : le porc fermier et, depuis 2000, le porc BIO, et depuis 2003, le porc plein Air. De la ferme jusqu'à l'assiette du consommateur, la coopérative couvre tout le cycle de production : l'alimentation du bétail, le transport vers l'abattoir, l'abattage, la découpe et la transformation (pour partie), le marketing et la livraison. PQA exporte dans les pays limitrophes : Pays-Bas, Luxem-

bourg, France, Allemagne, Grande Bretagne et Italie. Les clients varient selon les filières. Le Porc Fermier est distribué en exclusivité dans plus de 140 boucheries en Belgique et aux Pays-Bas. Le Porc Plein Air est distribué chez Delhaize et aussi dans quelques boucheries.

Le Porc BIO se retrouve dans les magasins spécialisés via un réseau de grossistes sous la marque Ardenne BIO et dans les magasins Bioplanet, tandis que la gamme charcuteries et salaisons BIO tranchées se trouve aussi chez Carrefour.

Depuis 2007, un abattoir, situé à Malmédy, a complété les activités de PQA

Plus de mille porcs y sont abattus par semaine, après avoir été transportés - sans mélanger les groupes de cochons ou les élevages - dans des camions équipés pour assurer le bien-être animal. A l'abattoir, un système de

brumisation tiède calme les animaux, qui sont étourdis au CO2. L'épilage est réalisé par échaudage dans un tunnel vapeur puis par 2 passages au brûleur. Cette recherche en vue de réduire le stress de l'animal se traduit dans la qualité de la viande. Elle est confirmée par la cadence d'abattage, 50 porcs à l'heure contre 370 à Aubel, par exemple. De ce fait l'abattoir de Malmédy peut accueillir et valoriser la carcasse des porcs non « standard » : plus gros, avec une plus grande pilosité....

Chose fondamentale, PQA garantit à ses éleveurs et coopérateurs un prix fixe, plus élevé que celui du marché. En contrepartie, les éleveurs cèdent 2 % du prix du porc à la coopérative. Bien entendu, ce prix se répercute dans le circuit de distribution ; les produits PQA sont donc principalement destinés aux artisans bouchers qui entendent mettre en avant la qualité du produit.



PIERRE ET WENDY PIRSON - FERME DES CRUTINS

165A rue des Crutins à 5550 Sugny
Belgique
0472/24.53.10
061/50.12.04
www.fermedescrutins.com
fermedescrutins@gmail.com

Piértrain, Duroc, porc blanc,
des nichées mélangées

La ferme des Crutins

Pierre Pirson est l'un de ces éleveurs, coopérateur de PQA depuis six ans, l'année où il a adjoint un élevage porcin à son élevage bovin. Située à Sugny, non loin de la frontière française, la ferme des Crutins a été convertie en bio en 1998. C'est donc dans la filière Porc BIO que s'inscrit l'élevage de la famille Pirson, Wendy, la fille de Pierre l'ayant rejoint en 2012.

En quelques années, la physionomie de l'exploitation a bien changé, le bétail aussi d'ailleurs. La ferme des Crutins produit en effet du veau, de l'agneau et du porc. Si la majorité des porcs élevés rejoint la filière PQA, une partie d'entre eux est destinée à la vente directe à la ferme, sous la forme de colis emballés sous vide que l'on peut réserver entre autres en ligne, via le site internet. À ce stade, l'abattage, réalisé dans les Ardennes françaises est programmé une fois par mois.

La ferme des Crutins est un modèle du genre à de nombreux aspects. Tout d'abord, Pierre a recherché des races dont les besoins alimentaires sont adaptés aux céréales et légumineuses que la ferme peut produire. « J'achète encore un peu de soja, mais je compte bien m'en passer à l'avenir, confie Pierre. »

Outre ces compléments, les animaux se nourrissent à l'herbage et la plupart y restent toute l'année. Pour les porcs, son cheptel a été croisé avec du porc rustique, le Duroc. Les agneaux naissent de brebis Noire du Velay, connue pour sa rusticité. D'ici peu les agneaux seront intégralement nourris à l'herbage. Quant aux bovins, ils sont issus de croisements entre la race montbéliarde et la Blonde d'Aquitaine, auxquels s'ajoutent quelques Salers. « À terme mon objectif est d'élever trois cents brebis, une vingtaine de vaches et 25 truies, de manière à répondre à la demande de la clientèle. »



PATRICK ET VANESSA FELLER - FERME DES FRÊNES

12a Cens à 6970 Tenneville
0486/25.33.36 & 0479/34.21.05
www.biofarm.be
feller@biofarm.be

Ouvert les jeudi et vendredi de 15 à 18h,
le samedi de 10 à 18h



La ferme des Frênes

C'est dans la province du Luxembourg, dans un paysage idyllique de la commune de Tenneville, que Patrick et Vanessa Feller ont développé un projet qui s'apparente fortement à celui de la famille Pirson. En visitant leur site www.biofarm.be, on découvre la ferme des Frênes et des animaux - vaches et veaux, moutons, cochons - qui y paissent.

D'une superficie totale de 74 ha, la ferme compte 40 ha de prairies dont une partie sert à la production de fourrage. Le solde est destiné à la culture de céréales, principalement un mélange d'orge de printemps, d'avoine et de pois, de seigle et de pois ou d'épeautre. La majorité des céréales est moulue pour alimenter les porcs. En 2014, seulement 2 tonnes d'aliments riches en protéines ont été achetées en complément pour les truies et les porcelets.

La ferme des Frênes a effectué sa conversion bio en 2007. Jusqu'en 2010 toutefois, les porcs étaient élevés en plein air et livrés à Porc Qualité Ardenne. Depuis lors, l'élevage porcin a été converti au bio comme le reste de l'élevage. Patrick et Vanessa n'en sont pas restés là. À la recherche d'une race adaptée à leur terroir, ils se sont tournés vers la Sattelschwein, une race originaire du

Schleswig-Holstein, dans le nord-Ouest de l'Allemagne. Dans sa région d'origine, le Sattelschwein est considéré comme une race locale menacée. C'est une des seules races européennes qui allie rusticité et productivité et qui n'a pas encore été industrialisée. Les animaux sont dociles, et adorent être à l'herbage. La viande présente une excellente qualité organoleptique. « Nous élevons nos porcs Sattelschwein lentement dans un environnement paisible en plein air et nous les nourrissons uniquement d'aliments biologiques produits sur nos terres. Nos animaux ont le temps de se développer pleinement en toute liberté sur plus de 6 ha de prairies, leur viande s'imprégnant des saveurs de l'herbe, du foin et des céréales. Cet engraissement lent dure 9 à 10 mois et produit ce précieux persillé de minces filaments de gras dans la viande. »

L'exploitation a connu une importante évolution en 2011, lorsque le couple a décidé d'ouvrir une boucherie à la ferme et de valoriser ainsi sur place et à la découpe une partie de la viande produite sur l'exploitation. Elle est ouverte trois jours par semaine et propose du porc, de la viande bovine de race Aberdeen Angus et des moutons et agneaux de race Entre-Sambre-et-Meuse.

Jean-Pierre Gabriel avec la collaboration
de l'agence wallonne de l'élevage

Les *Artisans*

DE CHEVETOGNE UN PEU COCHON



Eddy Buchet, Violine & Nuts, Gladys, Perine & Pilpoil



Sylvain Fontaine, Mattys & Virginie

MAISON JANVIER

6, rue J-B Périquet
5670 Oignies-En-Thierache - 060/39.05.52
Du jeudi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Le dimanche de 9h00 à 12h30.

A Oignies, et bien au-delà, la famille Buchet fait partie du paysage, au même titre que le clocher de l'église ou que l'école du village. Eddy dispose en effet d'un magnifique atelier de découpe aux normes où il peut transformer les animaux des nombreuses chasses du voisinage. En attendant, goûtez son jambon de type forêt noire au poivre.

BOUCHERIE DE LA CROIX-SCAILLE

75, rue Léon-Mathieu
5575 Rienne - 061/22.23.00
boucheriedelacroixscaille@gmail.com
Du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30.
Dimanche et jours fériés de 8h30 à 12h30 Fermé le mercredi.

Sylvain Fontaine a installé sa boucherie dans la ferme de ses parents, ses fournisseurs privilégiés de bovins limousins et d'agneaux Texel, tous bio. Inutile de dire que toutes ses viandes, porcs compris, sont d'origine locale. Côté charcuterie, on se régale déjà devant l'étal. Tout un programme.



Christian Dochain, Laurent, François, Audrey & Morgane

BOUCHERIE DOCHAIN

14, chemin d'Hestroy
5170 Lustin - Profondeville - 081/41.18.71

Du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30.

Le samedi de 8h30 à 18h30. Le dimanche de 8h à 12h.

Fermé le lundi.

Depuis plus de 12 ans Christian Dochain a décidé de porter la notion de traçabilité à son sommet. Il élève des porcs gras (un croisement à base de la race Duroc) et des porcelets, tous en plein air, avec une alimentation de qualité.

Toutes ces viandes, préparées avec soin, se retrouvent dans l'étal de la boucherie, aux côtés des charcuteries maison comme un salami à l'ail ou la noix de jambon fumée, Coq de cristal en 2011.

MADO DIDIER VIANDES

2, rue des Vieux Sarts
6769 Meix DT Virton - 063/57.74.21
www.mdviandes.be
mdviandes@skynet.be

Du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30.

Le samedi de 9h à 18h30.

Didier Mado pourrait crouler sous le poids de ses médailles. Il en a en effet glané pas moins de 21 en deux éditions du fameux concours de Courtrai, dont 9 d'or. Tout chez lui est réputé, du jambon blanc au pâté gaumais. Mais c'est surtout son boudin noir qui fait sa fierté, couvert lui aussi de décorations.

Pascal Tock, Bénédicte Tilmany, Emilien & Louis



LA FERME TOCK

218, Grand Rue
6740 Sainte Marie Sur Semois - 063/45.53.96
www.boucherie-tock.be

De 9h à 12h et de 15h30 à 18h30.

Fermé le lundi et le dimanche.

A la différence de ceux qui allient une activité bouchère à leur ferme, Pascal Tock a fait le chemin inverse. Boucher de formation, installé au cœur du village, il s'est mué en éleveur. Dans une telle région bénie des dieux, Pascal transforme la viande de porc en jambons à l'os, saucisson gaumais et autres charcuteries, sans oublier le pâté gaumais.

MAISON BOURGEOU

148, rue de Barvaux
5590 Haversin - 083/22.03.88
Eddy.bourgeau@skynet.be

Du mardi au samedi, de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h.

Le dimanche de 9h à 12h30. Le lundi de 13h30 à 19h.

Outre la viande et le gibier, choisis dans les environs et les charcuteries (jambons séchés, pâtés, saucissons), la grande fierté d'Eddy Bourgeau c'est la tarte Saint-Maurice, une tourte couverte de viande, préparée, entre autres, avec des côtes de porc au spiringue hachées et des légumes.



Didier Mado, Charlotte & Agnès



Eddy & Véronique Bourgeau



Valérie, Véronique, Laurence, Perrine Beghuin & Mathieu Chevigné

SALAISONS DU PONT D'AMOUR

4, Pont d'Amour
5500 Dinant - 082/22.48.92
salaisondupontdamour@hotmail.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 18h.
Fermé le samedi et le dimanche.

L'enseigne porte un joli nom : les salaisons du Pont d'Amour. Pierre Beghuin, le fondateur a commencé avec son épouse Chantal un commerce de demi-gros de charcuteries et de fromages. Aujourd'hui, les quatre sœurs Beghuin ont l'une après l'autre rejoint cet atelier de charcuterie qui produit : jambons, cobourg, noix, saucissons, pâtés, cervelas...



LA TABLE DES CHAMPIONS

14, place du Marché
6870 Saint-Hubert - 061/61.10.11

Tous les jours de 9h30 à 13h00 et de 14h à 18h.
Fermé le mardi et le mercredi.

Que serait Saint-Hubert sans son borquin, ce saucisson pur porc cuit et fumé à la sciure de hêtre ? C'est en tout cas le cheval de bataille de la Table des Champions, un lieu à la fois boucherie et restaurant. Que de la bonne chair en perspective !



Didier Léonard

LE PETIT BOUCHER

6, rue Saint Roch
5670 Nismes - 060/31.17.01

Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Le dimanche de 9h à 12h30.

Outre une belle gamme de pâtés et autres préparations classiques (différents boudins blancs ou noirs agrémentés d'aromates divers selon les saisons), Didier Léonard élabore un très beau jambon sec - appelé de L'Eau Noire - au sel de Guérande ou des jambons cuits, dont un superbe jambon braisé.

BOUCHERIE LIGOT

18, place de l'Eglise
6681 Lavacherie (Sainte-Ode) - 061/68.80.19
boucherie.ligot@skynet.be

Du mardi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 19h.
Le dimanche de 8h à 13h. Fermé le lundi.

Claude Ligot perpétue le savoir faire du bon charcutier de campagne. Mieux, il le développe en proposant des produits uniques comme ses jambons crus (non fumés) de 18 mois ou son assortiment de 15 saucissons d'Ardenne différents, comme ceux au thé vert ou aux cacahuètes, très délicats de facture. Son leitmotiv : offrir le goût en diminuant le gras.



Antoine, Pascal & Baptiste Simons

S.A.B LA CORBEILLE

11, rue virgile ovar
1350 Orp-Le-Grand - 019/63.43.35
www.la-corbeille.be
sablacorbelle@gmail.com

Du mardi au samedi de 7h30 à 18h30.
Le dimanche de 7h30 à 12h30. Fermé le lundi.

Chez les Simons on choisit de père en fils ses matières premières avec le soin d'un grand artisan, que ce soit la génisse qui donnera de superbes entrecôtes ou le porc croisé piétrain de la région. Côté charcuteries, la maison peut être fière de ses spécialités. En vrac : le saucisson aux pistaches, les jambons de 24 mois, le filet d'Anvers et surtout l'incontournable boudin vert.

LA FERME DES SANGLOCHONS

42, chaussée de Namur
6840 Verlaine - 061/22.22.33
www.sanglochon.be
sanglochons@skynet.be

Du lundi au vendredi de 10h à 19h et le week-end de 10h à 20h.

À Verlaine, de Neufchâteau, tout juste après la sortie de l'autoroute, la Ferme des Sanglochons est devenue une halte gastronomique incontournable...où le cuistot comme le bétail de jadis, n'hésite pas à emprunter des chemins de traverse : joues de porc et museau sont souvent audacieusement au menu.



Marc & Christine Schumacker



Vincent Lambot

MAISON LAMBOT

21, rue de l'Aubépine 21
5570 Beauraing
082/71.14.04
www.boucherie-lambot.com

Du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30.
Le dimanche de 8h30 à 12h. Fermé le lundi.

On se déplace de loin pour les boudins de chez Lambot. Et ce n'est pas le seul exemple que l'on peut citer. Le Cobourg fumé et la noix d'Ardenne rencontrent un succès similaire. A côté d'une multitude de saucissons, la maison s'attache aussi à quelques spécialités, comme du jambon persillé, une recette qui sent bon la Bourgogne. Et bien d'autres choses encore, car Vincent Lambot est un grand artisan du goût, qui fait son métier avec la rigueur d'un perfectionniste.

LE FUMET DES ARDENNES

Famille Pierre
Tel 061/46.66.14
24, rue Paul Verlaine
6830 Corbion
fumetdesardennes@edpnet.
Le lundi et du mercredi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h, le dimanche de 8h30 à 12h30. Fermé le mardi.

La Famille Pierre, le père Bernard et le fils Olivier, exploitent à Corbion le Fumet des Ardennes qu'ils ont fondé en 1971. La Famille Pierre s'est spécialisée dans le saucisson « d'agriculteur ». Jadis les fermiers faisaient eux-mêmes leur saucisson. Comme ils n'arrivaient pas à le conserver, ils le mangeaient frais, « mou » et fumé. La Famille Pierre a su restituer le goût de cette « madeleine de Proust » du saucisson. Pas étonnant dès lors qu'ils soient présents pour promouvoir la charcuterie de Semois dans toutes les foires agricoles, d'Ostende à Paris de Rennes à Châlon.



Ghislaine, Bernard, Olivier & Valérie Pierre

LA PRAIRIE

SPRL Boucherie Laprairie
• 20, chemin de la terre franche
6840 Neufchâteau - 061/22.52.34
www.wallux.be - laprairie@skynet.be
Du lundi au samedi de 9h à 18h30.
Fermé le dimanche.
• 12, route d'Amberloup, 6680 Lavacherie
061/68.90.39
Le lundi de 13h30 à 18h30.
Du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Le dimanche de 8h30 à 12h30.
• 23, place Roi-Albert, 6660 Houffalize - 061/28.90.13
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h30.
Le dimanche de 9h à 12h.

Bien-nommée, sa boucherie-charcuterie Laprairie propose des pâtés de Sainte-Ode et une gamme de saucissons ardennais plusieurs fois médaillés d'or. Ils existent en différentes variantes : à l'échalote, aux noisettes et au miel. Parmi ses fiertés figurent le boudin noir et le jambon cuit à l'os, tous deux primés par un Coq de Cristal à la foire agricole de Libramont.



Kevin & Jean-Claude Goffin



Hervé Istace & Zoé

MAISON ISTACE

21, rue de la Maladrerie
6830 Bouillon
www.boucherieistace.be
061/46.60.65
www.boucherieistace.be
Ouvert tous les jours de 7h30 à 18h30, le dimanche de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30

La boucherie Istace - une véritable Caverne d'Ali Baba - vaut le détour pour la beauté de son architecture. Jambons et saucissons sont ici mis en valeur comme les rivières de diamant chez Chopard ou Cartier. Quant aux nuances de rouge des jambons, elles semblent inspirées par des tableaux de maître. En amont, la boucherie compte sa propre ferme à Ucimont et s'approvisionne auprès de deux autres éleveurs voisins. Cerise sur le gâteau, il n'est même pas nécessaire de se déplacer, le site internet maison proposant aussi de la vente en ligne !



Mathieu Doyen, André Kesch, Nadine & Etienne Doyen

MAISON KESCH-DOYEN

www.kesch-doyen.be
• 39, avenue de Ninove
5580 Jemelle - 084/21.19.28
Du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Le samedi de 9h à 18h30.
Fermé le dimanche et le lundi.
• 119, chaussée de Rochefort
6900 Marloie - 084/31.10.21
Le lundi de 14h à 18h30. Du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Le samedi de 9h à 18h30, le dimanche de 9h à 12h.
• 19, route de Marche
5580 Rochefort - 084/21.08.88
Le lundi de 14h à 18h30. Du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Le samedi de 9h à 18h30 et le dimanche de 9h à 12h.

Il est impossible de trouver un produit que l'on n'aime pas chez Kesch-Doyen. Il faut goûter le petit jambon de ferme, le menhir lavé à la Trappiste de Rochefort, le saucisson aux noisettes ou celui au fromage de chèvre, le boudin noir, le jambon d'Ardenne. Même le cervelas vaut le détour !



Manu, Isabelle, Cindy Antoine & Othmane Nani



Stéphane Marchand

ANTOINE-MULLER

44, rue de l'Eglise
5550 BOHAN SUR SEMOIS
061/50.05.55
www.boucherie-antoine.be

du lundi au vendredi de 10h à 18h, samedi jusqu'à 18h.

En près de trente ans, la maison Antoine-Muller s'est construite une belle réputation basée sur des valeurs inamovibles : la qualité du produit de base. S'il fallait épingler quelques spécialités, on s'arrêterait d'abord sur les spécialités à la bière et au fromage d'Orval, comme les saucisses sèches à la bière. Les amateurs de saucisson sont ici comblés car la maison compte plus d'une quinzaine de spécialités, comme celui à l'ail des ours ou le pur porc à l'ancienne. Et on ne quitterait pas les lieux sans goûter les boudins couronnés d'une médaille d'or.

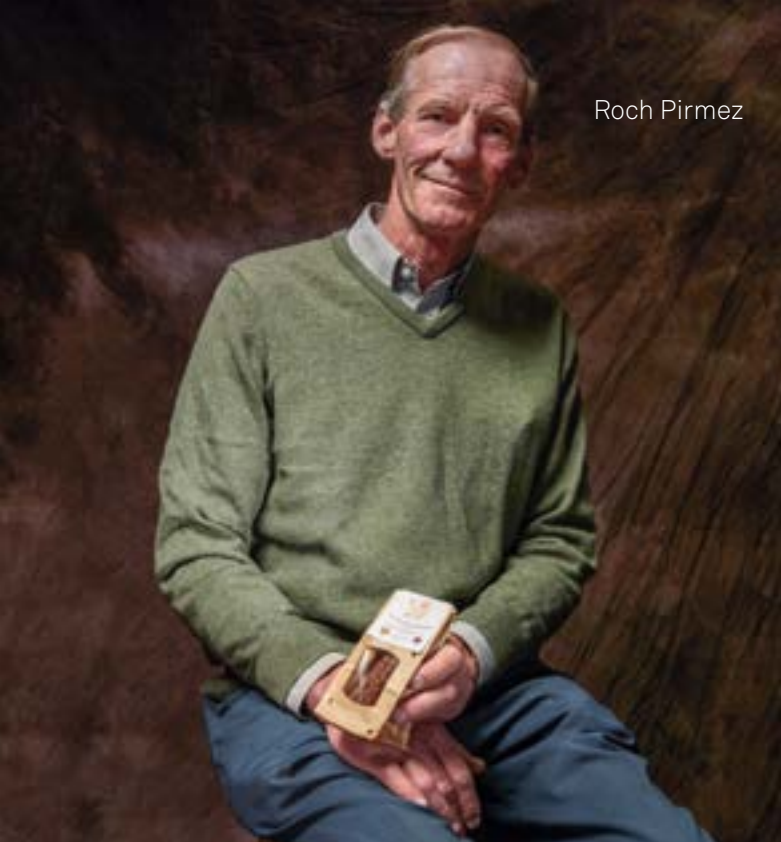
LA BOUCH' BIO

8, place de Saint-Marc
5003 Namur - Saint-Marc
081/71.75.17
www.labouchbio.com

du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30, le samedi de 9h30 à 13h

Sur les marchés : Forêt (Albert), le jeudi de 14h à 20h ; Namur (La Plante) le vendredi de 15h à 19h et Woluwe-Saint-Lambert (Roodebeek), le samedi de 8h à 13h.

Boucher bio depuis 1995, Stéphane Marchand travaille à l'ancienne sans additifs, sans gluten, sans lactose ajouté. Il a développé quelques spécialités très gourmandes. Goûtez donc ses rillettes pur porc aux herbes fraîches, une recette qui lui vient tout droit de la Sarthe ou sa rouelle de lard braisé cuite dans un four très doux. La tête pressée répond à la même logique: cuisson lente à peine frémissante. Et que dire de son jambon à l'os, son pâté à l'ancienne et - c'est une nouveauté ! - ses saucissons secs au sel marin.



Roch Pirmez

LES PETITS PORCS DE MAREDRET

La Ferme De La Cour
26, rue de la Cour
5537 Anhée - 0495/32.85.26
roch@lacour.be

Avec une centaine de porcs qui s'ébattent en toute liberté dans une grande prairie à quelques encablures de l'abbaye de Maredsous, il est inutile de préciser que l'élevage de Roch Pirmez n'a rien de banal. Ses produits veulent aussi sortir des sentiers battus, à l'image de ces saucettes de Maredret, de petites saucisses fumées à la coque de noix !

BOUCHERIE LIBOTTE

18, rue de Behogne 5580
Rochefort - 084/21.04.45

**Du lundi au jeudi de 8h30 à 18h30.
Vendredi, samedi et dimanche de 8h30 à 19h.**

Chez Libotte, on vit le commerce comme un dialogue avec le client.

On suggère aux esprits curieux une salade de joues de porcs. Et pourquoi pas une tourte au jambon à la crème et au fromage de Rochefort ou les petites côtes de cochon de lait au thym et au miel.



Eric Dutorme

MAISON DUTERME

118, rue de la Gare
5590 Leignon - 083/21.12.28

Du mardi au vendredi de 8h30 à 18h30. Le samedi de 7h30 à 18h30 et le dimanche de 7h30 à 12h30. Fermé le lundi.

Eric Dutorme propose une charcuterie élaborée avec du porc fermier de la région. Mais son cheval de bataille est le fameux boudin - le noir et le blanc - de Leignon, un boudin réputé autrefois, qu'il a ressuscité avec panache.

AUX SALAISONS D'ANTAN

15, place Henri de La Lindi
5550 Bohan
061/50.01.50
www.aux-salaisons-dantan.be (aussi facebook)
Tous les jours 9h à 13h et de 14h à 19h.

Lorsqu'on pousse la porte des salaisons d'Antan, on vient y chercher cette parcelle de saveur qu'on trouve chez les artisans qui produisent toutes leurs spécialités maison. Songez ici à des charcuteries dont on a oublié le goût : saucisson de Jambon, saucisson de Paris, jambon cuit à l'os, tête pressée, pâté de campagne, boudin blanc, boudin noir farci de morceaux de viande... Côté salaisons, Laurent Noël propose tout autant des jambons de pays salés que fumés, qu'il affine pendant près d'une année. Quant aux saucisson d'Ardenne, c'est une valeur sûre, médaillée d'or.



Céline Lurkin & Laurent Noël

MAISON THILL

201, rue des 2 églises
6717 Athert - 063/22.56.15
Marc.fouss@gmail.com

Du mardi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h45. Fermé le dimanche et le lundi.

Les jambons qu'élabore Marc Fouss sont uniques. Ils sont fumés entiers sur l'os avec des rondins de bois de hêtre bien secs. Ils s'affinent durant 15 mois au moins. Fierté de Marc Fouss, ce sont sans doute les derniers à ne pas être fumés avec de la sciure. N'oubliez pas, au passage, de déguster sa fameuse boudruche !



Laurent Libotte



Marc Fouss,
Charly & Nicole

D'UN GOÛT À L'AUTRE

72, rue Grande à 7330 Saint-Ghislain - 065/52 17 01
www.dungoutalautre.be

**Du mardi au samedi de 8h à 18h30.
Le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h30.
Fermé le lundi**

Sébastien Dubru a tout pour lui : le charme, la jeunesse et l'énergie de celle-ci. Sa boucherie-charcuterie est une véritable caverne d'Ali-Baba. Tous les produits, du simple saucisson au jambon de Toscane qu'il va chercher lui-même chez le producteur, sont de pures merveilles. Quant à ses viandes, qu'elles soient importées ou du pays, elles sont toutes marquées par le même souci de qualité.



Sébastien Dubru

Le *porc basque* de la vallée des *Aldudes*



Typique pour sa robe pie noir, le porc basque est un dur des durs, capable de résister au froid, à la pluie, à la neige... La tête et l'arrière-train sont noirs, séparés par une grande bande couleur chair.

Connaissiez-vous la vallée des Aldudes, un oasis de collines et de verdure de 17 km de long et 15 de large situé entre Bayonne et Pampe-lune? Pierre Oteiza est né dans ces paysages. Fils de paysan, il monte à Paris en 1970 à l'âge de quinze ans pour y devenir boucher. Cinq ans plus tard, il rentre au pays. Mais c'est en 1988, au salon de l'agriculture de Paris que se produit un déclic qui va engendrer la renaissance de toute une vallée, basée sur la valorisation du porc basque, une race porcine déclarée en voie d'extinction par le ministère de l'agriculture depuis 1981. De retour dans sa vallée, il n'a qu'une idée en tête : faire revivre cette race. Il peut utiliser des semences congelées par l'Institut Technique du Porc. Mais il lui faut des mères. Il achète les quelques porcelets qu'il a vus au salon et d'autres qu'il se procure ailleurs en France, jusque dans des parcs animaliers. Pierre Oteiza sait qu'il ne peut réaliser son rêve seul. Il persuade donc d'autres éleveurs du cru de se lancer dans l'aventure. En contrepartie, il leur garantit d'acheter leurs animaux gras et de payer le prix fort. Avec ces premiers partenaires il fonde en 1989 une association : Le porc basque en vallée des Aldudes. Elle a pour but de développer la race, mais surtout de relancer l'élevage traditionnel en liberté. « Le porc basque valorise

nos estives, nettoie les sous-bois sur son chemin. On reboise aujourd'hui avec des essences feuillues à fruits secs (hêtres châtaigniers, chênes, etc.)» Les éleveurs ont même remis au goût du jour la fauche des prairies naturelles de fougères qui, séchées, servent de litière et permettent d'isoler les cabanes dans lesquelles les porcs s'abritent toute l'année en forêt.

« Dans nos régions du sud, le porc est un produit typique de moyenne montagne, qu'on transforme en jambons et charcuteries, tout simplement parce qu'il fallait trouver autrefois un moyen simple de conserver la viande. Les choses sont bien faites puisque l'air de cette montagne nous garantit un séchage optimal.»

Ce n'est donc pas un hasard si le séchoir des Aldudes, achevé en 1999 et agrandi à plusieurs reprises depuis lors, fait la fierté de Pierre Oteiza. Classique dans la manière la plus naturelle qui soit d'affiner les jambons, cet outil de production est aussi moderne, adapté aux normes européennes et permet une traçabilité complète de chaque pièce qui y entre.

Tous ces efforts aboutiront fin 2015 à la reconnaissance d'une Appellation d'Origine Contrôlée, l'AOC Kintoa, qui s'appliquera au jambon sec affiné 18 mois et à la viande fraîche de porc issue du porc basque.

Pour faire connaître ses produits, Pierre Oteiza a établi un solide réseau de distribution, basé sur le contact direct avec le consommateur. Payant de sa personne, il parcourt des dizaines de milliers de kilomètres par an pour organiser des buffets basques. En parallèle, il développe des boutiques éponymes, une dizaine à ce jour à Paris et dans sa région.

Pour se faire une idée de la gamme de ses produits, qu'il présentera à Chevotogne les 10 et 11 octobre au sein du grand marché du cochon, il suffit de visiter son site internet : www.pierreoteiza.com





ITCA

204, Chaussée de Nivelles - 5020 SUARLE (Namur)
081/56 90 64 - www.itca.be

INSTITUT DES TECHNIQUES ET DES COMMERCEs AGRO-ALIMENTAIRES

Voilà plus de 50 ans que l'ITCA forme parmi les meilleurs bouchers-charcutiers de Wallonie. C'est en 1953, rue Saint-Nicolas à Namur, que naît la toute première « École professionnelle de boucherie-charcuterie » dans le sud du pays.

Très vite, la réputation de l'établissement dépasse la région namuroise : on vient de partout pour s'y former. En 1963, l'école, alors dénommée « Institut technique de boucherie-charcuterie de l'État », s'installe boulevard Cauchy et 15 ans plus tard à Suarlée.

QUE PEUT-ON Y APPRENDRE ?

- Découvrir l'art du salage et du fumage, de jambon d'Ardenne au saucisson, sans oublier les saumons et les truites...
- Découvrir et à mettre au point la charcuterie à base de viande diverses : volaille, gibier, boulettes aux légumes, saucisses de volaille, pain de viande, roulade, aspic...
- Découvrir l'élaboration de nouveaux produits
- Entreprendre une carrière qui ouvre beaucoup de portes pour demain
- Confectionner les plats cuisinés à emporter

AU MENU DE LA FORMATION

- Pied de porc, tête pressée, fromage de tête, crépine de pied de porc, le pied de porc farci, la hure, le persillé...
- Côté pâtés, il y a les terrines à l'ancienne, pâté fermier, pâté d'Ardenne, pâté crème, mousse de foie, crème de foie. Sans oublier toute la gamme des pâtés en croûte.
- La salaison d'hier et d'aujourd'hui : jambon mosan, jambons salés, fumés, jambons cuits, sans oublier les jambonneaux et les jambonneaux farcis.
- Les saucissons cuits, fumés et secs : le saucisson de jambon, de Paris, lyonnais, gaumais, polonais, ainsi que toute la gamme de saucissons secs, d'Ardenne, pur porc, colliers, Boulogne, chorizo...

IFAPME

0800 90 133 - www.ifapme.be

INSTITUT WALLON DE FORMATION EN ALTERNANCE
ET DES INDÉPENDANTS ET DES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES

TU VEUX DEVENIR BOUCHER OU BOUCHÈRE ?

Un bel avenir et un emploi de qualité assuré ! Pour devenir boucher charcutier, il te faut avant tout l'amour du métier et apprendre les techniques de préparation des produits à base de viande en école, en apprentissage ou en formation-chef d'entreprise. Mais il est aussi indispensable de parfaire sa formation en entreprise au contact d'un professionnel expérimenté. Les filières classiques existent dès l'âge de 15 ans, comme l'apprentissage et la formation-chef d'entreprise, par la filière des formations en alternance de l'IFAPME.

L'IFAPME est un organisme d'intérêt public subventionné par la Région wallonne. L'objectif de l'IFAPME est de proposer, sur le principe de la formation en alternance et dans une multitude de secteurs professionnels, une offre de formations diverses basées sur trois formules : l'apprentissage, la formation de chef d'entreprise et la formation continue.

Pour le métier de boucher charcutier, il s'agit d'un apprentissage classique : 1 à 2 jours/semaine en centre de formation où les cours sont dispensés par des profes-

sionnels en activité dans le secteur et les autres jours dans une entreprise artisanale ou de la distribution. En apprentissage, l'IFAPME organise également la formation de vendeur / vendeuse préparateur / préparatrice en boucherie, charcuterie et plats préparés à emporter. D'autre part, la formation-chef d'entreprise (patronat dès 18 ans) de boucher charcutier traiteur permet de devenir indépendant ou proche collaborateur d'une entreprise. Elle compte 2 ans de formation (1 jour ou 2 soirées / semaine) - ou 3 ans, si une année préparatoire est nécessaire.

Pour les adultes, l'IFAPME propose également une formation en alternance d'ouvrier boucher, en 1 an. Pour connaître les différents centres de formation, rends-toi sur www.ifapme.be ou contacte le 0800 90 133 (gratuit).

L'ITCA ET L'IFAPME SERONT COMME CHAQUE ANNÉE PRÉSENTS À CHEVETOGNE UN PEU COCHON LES 10 ET 11 OCTOBRE.

AU PROGRAMME :
des démonstrations en direct et des dégustations.



La Chevetogne

La bière qui parle
d'elle-même

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse



I'ART du *lard*

Si d'autres ont leurs fameux jambons, nous avons dans nos régions une tradition bien ancrée, celle du lard, qu'il soit salé ou fumé. Trois cuisiniers, Olivier Delaere (La Plage d'Amée), Carl Gillain (Wine and More) et Christopher Paul (Brasserie La Chevetogne) le mettent en valeur chacun à leur manière.

Lard, lardo, bacon. lard gras, lard maigre, lard demi-sel, lard salé, lard braisé, lard fumé, pancetta, spe(c)k, ventrèche ... tant de mots désignent la poitrine du porc.

Longtemps considéré comme le morceau du pauvre, celui qu'on met pour parfumer de grosses soupes aux choux, des potées aux lentilles et autres omelettes fermières et forestières, le lard a depuis quelques années fait l'objet de belles recettes signées par les plus grands chefs. Alain Ducasse, un des plus grands cuisiniers de notre époque fut parmi les premiers à revoir l'usage du lard, l'accompagnant de pommes de terre caramélisées et d'un jus de cochon truffé.

Recette gastronomique oblige, ce lard passe par plusieurs étapes. Il est d'abord dessalé durant 48 heures, avant d'être cuit sous vide à 61°C durant 21 heures, avant d'être rôti en cocotte avec de l'huile de pépin de raisins. Pour être précis, Ducasse utilise alors de la ventrèche ou lard maigre, celle dont la viande est entrelardée. Le lard gras, par contre ne compte pas de viande. En Italie, on utilise ce morceau pour élaborer le fameux lardo di Colonnata, affiné avec des aromates bien spécifiques dans des récipients en marbre qui viennent des fameuses carrières de Carrare. Chez nous, les méthodes de conservation de la viande de porc ont souvent privilégié le fumé, qui confère à nos jambons d'Ardenne ce petit supplément d'âme qui évoque l'odeur des veillées au coin de la cheminée.

Carl Gillain - Wine and More



POITRINE DE PORC À LA BIÈRE DE CHEVETOGNE / TEXTURES D'OIGNONS - pour 4

- **Le lard de poitrine**
600 g de poitrine de porc demi-sel - 25 cl de bière La Chevetogne - 2 feuilles de laurier - 1 branche de thym - 1 c à soupe rase de sucre semoule - 1 pincée de sel - Préchauffer le four à 160 degrés.

Couper la poitrine de porc en 4 portions rectangulaires de 150 g chacun. Disposer dans une cocotte avec le laurier et le thym. Ajouter la bière, le sucre et le sel. Couvrir et enfourner pour 1h30. Vérifier la cuisson et laisser refroidir en cocotte.

- **Oignons doux rôtis**

Cuire un gros oignon doux entier et non pelé (idéalement des Cévennes) dans le four préchauffé à 180°C. Prévoir de 20 à 30 min de temps de cuisson. Sortir du four, laisser reposer, éplucher et couper en 4. Colorer les face intérieures des quartiers d'oignon dans une poêle très chaude, légèrement huilée.

- **Cébettes grillées**
4 jeunes oignons de taille moyenne - sel de mer

Laver et parer les cébettes, jusque la moitié du vert. Les blanchir 1 min dans une eau bouillante salée.

Refroidir dans de l'eau glacée (eau et glaçons). Eponger soigneusement. Fendre les cébettes en deux et les colorer 15 sec dans une poêle très chaude, légèrement huilée. Assaisonner de sel de mer.

- **Jus vert de cébettes**
2 bottes de jeunes oignons

Prélever les verts de cébette et les blanchir durant 4 min à l'eau bouillante, les transférer dans de l'eau glacée eau et glaçons). Egoutter et mixer avec un peu de sel et un trait d'huile d'olive. Conserver dans une burette.

- **Sauce à la bière**
10 cl de jus de cuisson du lard - 10 cl de bière La Chevetogne - 40 cl de fond de volaille - 40 g d'échalotes - 1 trait de vinaigre doux - Sel et poivre.

Ciseler l'échalote et la réduire quasi à sec avec de la bière. Mouiller avec le jus de cuisson et le fond de volaille. Laisser réduire de moitié. A la fin rafraîchir avec le vinaigre. Saler et poivrer à la fin. Dresser sur assiette chaude les différents ingrédients du plat et saucer. Accompagner d'orge perlée ou d'un risotto au parmesan.



Olivier Delaere - La Plage d'Amée

DOS DE CABILLAUD AU PIED DE PORC ET CHAPELURE DE LARD FERMIER, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES À L'HUILE D'OLIVE, BEURRE AU MALT DE BIÈRE - pour 4

- **Crumble de lard**
200 g de lard fumé fermier en tranches fines, sans couenne
- Huile pour friture.

Chauffer l'huile à 180°C. Y frire les tranches de lard jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Les égoutter soigneusement, puis les sécher 10 min dans un four ventilé à 100°C. Réduire en crumble à l'aide d'une moulinette en donnant des à coups.

- **Dos de cabillaud vapeur**
600 g dos de cabillaud

Détailler le cabillaud en 4 morceaux égaux de 150 g. les déposer dans le panier d'un cuit-vapeur ou d'un four vapeur sur une feuille de laitue. Les cuire durant 6 à 8 min, selon l'épaisseur du morceau. La chair doit être légèrement nacrée et commencer à s'effeuiller.



- **Croquants de bintje**
1 pomme de terre bintje

Emincer la pomme de terre pelée en fines lamelles, à l'aide d'une mandoline ou d'une trancheuse. Les placer entre deux tapis de silicone. Les cuire durant 10 min dans un four préchauffé à 170°C. Refroidir sur une grille.

- **Pommes de terre écrasées**
400 g de chair de pomme de terre (pour purée), ratte par exemple - 10 cl d'huile d'olive vierge extra - sel de mer

Cuire les pommes de terre en pelure à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les peler immédiatement. Les écraser à la fourchette avec l'huile. Saler.

- **Purée de panais**
150 g de panais pelés - sel

Cuire le panais détaillé en cubes dans une eau bouillante salée, sachant que la cuisson du panais est assez rapide. Réduire le panais en purée, saler et le garder au chaud.

- **La sauce**
10 cl de fond de veau - 50 g de beurre fermier Lionel Plaque au malt de bière.

Dans une petite poêle, chauffer le fond de veau et, à l'aide d'un fouet, y incorporer le beurre au malt, qui donne à l'ensemble un léger goût de spéculoos. Ne pas réduire.

- **Le dressage**
Chou-fleur graffiti jaune et mauve - Sel et poivre

Déposer le cabillaud sur des assiettes chaudes. Saupoudrer le crumble tiède. Dresser le reste des ingrédients selon votre inspiration. Servir avec la sauce. Au restaurant, Olivier Delaere farcit le cabillaud de pieds de porc en gelée.



Brasserie La Chevetogne

BROCHETTE DE SAUMON GRILLÉ AU LARD FUMÉ - pour 4

- 12 gros dés de filet de saumon bien ferme (2,5 cm de côté)
- 8 tranches fines de lard fumé fermier

Préparer 4 brochettes en enroulant chaque dé de saumon dans une tranche de lard fumé. Enfourner pour 7 min dans un four ventilé préchauffé à 180°C. Le saumon doit rester légèrement rosé en son centre. Servir avec des lamelles de citron jaune, du concombre frais.

On peut napper ces brochettes d'un jus de légumes verts : roquette, cresson, fanes de carottes ; ou d'une sauce au yaourt. Servir avec vin blanc sec. On peut aussi présenter ces dés de saumon en portion individuelle sur de mini-brochettes et les servir à l'apéritif avec un pinot gris, par exemple.



LARD CARAMÉLISÉ - pour 4

- 8 tranches épaisses (± 8 mm) de lard demi-sel
- Pour la marinade
- 8 c à soupe de sauce soja
- 6 à 8 c à café de miel liquide (acacia)
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de piment en poudre

Allonger les tranches dans un plat et y déposer les tranches de lard. Les arroser de la marinade. Filmer et laisser reposer au moins 1 h. Egoutter les tranches et les griller sur les deux faces. Arroser la seconde face de la marinade, le jus produit servant de sauce. Rectifier l'assaisonnement en sel en fin de cuisson. Accompagner au choix de pommes de terre grenaille à la vapeur, d'un wok wok de légumes.

WINE AND MORE

Comptoir de l'Agathopède
Chaussée de Marche 496
5100 Erpent
081/35.43.69
www.wineandmore.be

LA PLAGE D'AMÉE

Rue des Peupliers 2
5100 Jambes
081 30 93 39
www.laplagedamee.be

BRASSERIE LA CHEVETOGNE

Domaine provincial de Chevetogne
5590 Chevetogne
083/68.72.29
www.lachevetogne.be

CHEVETOGNE *de fabrique en Folie*

Dès la naissance même du concept de jardin, que ce soit en Orient ou en Occident, les paysagistes de toutes les époques ont intégré des édifices, des ponts, des grottes, des temples, des grottes, des ruines... On leur donne souvent le nom générique de fabrique ou de folie, ce dernier mot pouvant faire allusion au caractère dispendieux ou extravagant de tels ornements. A Chevetogne, comme dans tous les parcs et jardins du monde, ces petites constructions de fantaisie rythment le paysage et la promenade. Ce tableau vient de s'enrichir de trois pagodes déposées sur l'eau, référence à l'exotisme orientaliste qui fait fureur dans les diverses Cours d'Europe dès 1700. (voir encadré)

O n envisage souvent le Parc sous ses aspects environnementaux, sanctuaire de conservation de ses différents biotopes : forêt, zones humides, étangs, jardins ...mais le jardin est d'abord et avant tout un espace social de rencontres et de plaisirs partagés. On y amène les enfants pour leur apprendre à marcher, les convalescents faire leurs premiers pas valides, on y donne rendez-vous à ceux que l'on aime ou que l'on entend courtiser.

Comme la nature n'est pas toujours confortable et comme la boue, le marécage et les ronces rendent la conversation difficile... l'homme se fait paysagiste pour aménager la nature. Par souci de confort mais sans doute aussi par "peur du vide". On dirait que le genre humain est ainsi fait qu'il doit "coloniser" tous les endroits où il passe en laissant ici un banc, là une tonnelle ou un kiosque... et les enfants ne sont pas différents qui font des igloos en hiver et des cabanes au printemps qu'ils n'habitent jamais mais qui "marquent" leur empreinte sur les lieux. C'est une sorte de "combat" que se livrent depuis la nuit des temps la nature envahissante et l'homme qui cherche à s'y aménager le repos d'une clairière. Nature contre Architecture.

Depuis que nous aménageons le Parc de Chevetogne, nous ne manquons jamais une occasion de nous documenter sur les "fabriques" qui ornaient les parcs namu-

rois de jadis. Les anciennes cartes postales sont à ce titre une source de documentation inépuisable.

C'est dans ces cartes postales que l'on retrouve du temps de leur splendeur... les cascates de Waulsort, le chalet suisse de Genval, le tilleul creux de Géroville, autant de sources d'inspiration permanente et la preuve que nous nous inscrivons dans une tradition qui existait chez nous d'espaces verts publics offrant gratuitement à tous les plaisirs de la rencontre et de la convivialité.

« C'est, au milieu
des plus épaisses
forêts, une galante
maison de style
rococo, une « folie »
toute capitonnée et
machinée de trucs
d'opérette »

Maurice Barrès

Le Bassin des Licornes, le Pont de bois, la Cabane du Hobbit, le Belvédère des Oiseaux ou le Boterham à Chevetogne se rattachent très directement à cette tradition des "folies"... A leur manière, les plaines de jeux jouent le même rôle pour les enfants.

En 1792, le marquis d'Artigues qui était le fondateur de la Cristallerie de Vonèche fait construire dans sa propriété près de Beuraing une extraordinaire pagode chinoise qui existe encore au-jour d'hui. Grâce à la gentillesse de son propriétaire actuel, le Baron d' Huart nous avons pu la visiter et prendre quelques

cliché qui nous ont servi à "imaginer" un petit Belvédère qui prend place sur le premier étang du Parc, celui situé en amont du restaurant des Etangs, la brasserie La Chevetogne.



L e crayon de nos créateurs Pierre Englebert et Pascal Lebrun, a fait le reste. Il a multiplié la Pagode pour être à l'échelle du site : elles sont trois ! Pour mieux s'intégrer à la nature environnante, elles sont aussi moins "traditionnelles", plus épurées. Elles sont ouvertes pour que le regard puisse embrasser l'île et le jardin.

La Région Wallonne et le Ministre du tourisme ont montré de l'intérêt pour le projet qui constitue « un détour sur pilotis » sur le sentier pour personnes à mobilité réduite. La Province de Namur et le Parc de Chevetogne attestent ainsi une nouvelle fois de leur volonté d'offrir à tous le plaisir de la promenade. Les trois pagodes abritent une collection de cartes postales reprenant ce que furent les plus belles fabriques de notre province au siècle dernier ; la pédagogie n'est jamais loin.

Si le pont qui mène aux pagodes est cassé par des angles droits, c'est selon la tradition chinoise pour "semer les mauvais esprits"...

Faites le détour, prenez le temps de découvrir nos "folies" et de participer à cet éternel "dialogue" entre créations de l'homme et créations de la nature. Il y a là aussi de belles choses à méditer.

Bruno Belvaux



Folies, Exotisme et Chinoiseries

Dès ses origines, le jardin est indissociable de son ornement: pont, pavillon de thé, ruine, grotte, chapelle, voire même mosquée ... L'Occident compte ses propres références. Ainsi le jardin paysager anglais des 18^{ème} et 19^{ème} siècle s'inspire entre autres des tableaux de Nicolas Poussin, qui lui-même met en scène des paysages bucoliques de l'antiquité de la Grèce et de Rome. Près de nous l'Angleterre, l'Allemagne, la France, l'Italie, la Russie et bien d'autres pays comptent des jardins dotés de merveilleuses fabriques ou folies. Stowe ou Stourhead en Angleterre, Sans souci en Allemagne, Le désert de Retz en France, Peterhof en Russie, Ninfa en Italie ne constituent que quelques exemples.

La Wallonie a emboîté le pas à ce mouvement, offrant quelques bijoux comme le buffet d'eau des jardins d'Annevoie, l'imposant rocher artificiel du château d'Attre ou la pagode de Vonèche.

Cette dernière témoigne d'une période de l'histoire de l'art et de l'architecture qui débute au 17^{ème} siècle lorsque les portes de la Chine s'ouvrent aux occidentaux, peu à peu, depuis que le père Matteo Ricci devient le premier Jésuite envoyé par Rome à franchir les portes de la Cité impériale, en 1601. Dans les deux siècles qui suivent, les navigateurs portugais, hollandais, anglais ou

français transforment le Céleste Empire en plus grand pourvoyeur de produits, denrées et drogues les plus rares. Plus prosaïquement, porcelaines, panneaux de laque, soieries, paravents sont fort prisés en Europe. Cet exotisme qui nous vient de Chine, cet orientalisme, va aussi influencer l'Occident. Les manufactures de faïence, de soie, de tapisserie découvrent de nouvelles formes et motifs qui vont largement les inspirer, comme elles influencent le travail des peintres, graveurs ou décorateurs.

« On use de l'arbre, du bosquet, des eaux, des monts et des fabriques [à l'époque de Poussin] avec une liberté toute ornementale ou théâtrale. »

Paul Valéry

L'architecture et l'Art des jardins ne sont pas en reste, comme en témoigne la magnifique pagode de Chanteloup, placée sur un plan d'eau et haute 44 m. Elle est encore appelée « folie du duc de Choiseul », du nom de celui qui l'a fait construire en 1775. C'est à la même époque qu'on construit dans le Limbourg belge les jardins de Hex, résidence d'été d'un Prince-Évêque de Liège. Parmi ses fabriques et folies, on y trouve aujourd'hui encore une merveilleuse chinoiserie, un petit pavillon qui abrite un mandarin et son valet. JPG



Filet de porc, chicon caramélisé et sauce aux groseilles rouges

INGRÉDIENTS:

- 4 portions de filet de porc de 180 g
- 100 g de beurre
- 400 g de petites pommes de terre
- 6 chicons
- 50 g de beurre
- 1 dl de jus d'oranges MATERNE
- Thym frais

Pour la sauce:

- 2 dl de fond brun
- 200 g de gelée de groseilles rouges

PRÉPARATION:

Faites fondre le beurre et faites y revenir les chicons, refroidissez avec le jus d'oranges et ajoutez-y les brins de thym. Diminuez le feu et laissez caraméliser. Réservez les chicons et incorporez la gelée de groseilles rouges au jus de cuisson ainsi que le fond brun. Laissez un peu cuire et versez dans une passoire fine. Cuisez les filets de porc dans une noisette de beurre fondu. Réservez les filets au chaud. Rissolez les pommes de terre préalablement cuites dans une poêle.

PRÉSENTATION:

Présentez les filets de porc avec 3 demi-chicons.

Ajoutez les pommes de terre rissolées et terminez avec la sauce. Décorez avec quelques brins de thym.



Les compotes Materne : quand on y a goûté, difficile de résister!



Préparée avec les meilleurs fruits, elles régaleront toute la famille depuis des générations.

La compote de pommes de Materne existe avec et sans morceaux. Materne propose 7 variétés : pommes, pommes sans sucres ajoutés, abricots, prunes, rhubarbe, pêche et abricots-pommes.

Les compotes Materne, il y en a pour tous les goûts, et pour chaque moment de la journée.

Les compotes Materne n'ont pas fini de mettre vos papilles en émoi.

En accompagnement de la volaille ou sur du pain-perdu, avec des crêpes ou du yaourt, à chaque fois, on est sous le charme.

Difficile de résister.



Materne

Merci les fruits !

Menu de la manifestation

SAMEDI 10 ET DIMANCHE 11 OCTOBRE
DE 10H À 19H

COORDONNÉES GPS 50°13'03N ET 5°08'54E

Le grand marché cochon

Voici réunies sous le chapiteau, toutes les spécialités de chez nous, du jambon d'Ardenne, de l'Eau Noire ou de l'Attert au pâté gaumais en passant par des boudins de toutes les couleurs et de toutes les régions, sans oublier notre spécialité bien wallonne, le lard dans tous ses états.

C'est une première, Chevetogne un peu Cochon invite Pierre Oteiza, un éleveur transformateur qui a ressuscité la race de cochon noir du pays basque, donnant un nouvel essor économique à la belle vallée des Aldudes.

Car Chevetogne un peu cochon c'est aussi et surtout un marché comme au bon vieux temps, une foire comme on n'en fait plus qui rassemble cette année 25 charcutiers de Wallonie et de France. Dans le grand Chapiteau Marché, passez d'une échoppe à l'autre, dégustez le meilleur de ce qui existe. Et faites votre choix !

Dans les deux chapiteaux guinguette, c'est le moment et le lieu de faire provision de bonne chère, en célébrant - les accordailles gargantuesques de la cochonnaille avec du pain, du vin, de la bière... de Chevetogne !

LES MENUS DES RESTAURANTS DU PARC LES RESTAURATEURS DU PARC METTENT EUX AUSSI LE COCHON À L'HONNEUR



La Brasserie La Chevetogne vous propose

MENU ENFANT - 8€

pain garni au lard, sauce barbecue, accompagné de frites.

MENU - 18€

• **ENTRÉE** : frisée aux lardons

• **PLAT** : lard caramélisé au miel et au soja, nouilles, wok de légumes

MENU - 24€

• **ENTRÉE** : brochette de saumon enrobé de lard grillé.

• **PLAT** : lard grillé, purée de petits poids, épinards, sauce Chevetogne.



L' Aquarium vous propose

10,80 € - Florilège de boulettes aux sauces, tomate, liégeoise, poivre vert et chicon

12,00 € - Le duo de boudin, purée, compote de pomme

14,00 € - Le filet de porc à la bière de Chevetogne

18,00 € - La choucroute royale

18,00 € - Le jambonneau, moutarde à l'ancienne

PLUS SUGGESTIONS DU JOUR.

POUR TOUTES ET TOUS

EXPOSITION DE NOS COCHONS

En collaboration avec l'A.W.E (Agence Wallonne de l'Elevage), les races de cochons élevées chez nous présentées par des éleveurs wallons.

SCULPTURE SUR SABLE

Près du Chapiteau Marché, samedi et dimanche de 10h à 19h

Le sculpteur Laurent Dagron entreprend de façonner une gigantesque cochonnerie : quatre jours pour réaliser une œuvre en sable de trente tonnes ! Cette année un sujet d'actualité : « Le cochon wallon à la conquête de la Chine ».

POUR LES GRANDS

LA TRADITION DU COCHON EN NAMUROIS

Esplanade, Expo champêtre

Des tranches de vie comme des rondelles de saucisson. Un peuple c'est une culture liée à des fonctions premières, se loger et faire des bâtiments, se nourrir et inventer sa gastronomie et ses fêtes du temps où on « tuait le cochon ».

DE L'ART ET DU COCHON

Parc paysager, entre Esplanade et Château

Les déclinaisons symboliques du cochon sont nombreuses : goinfrerie, voracité, luxe mais aussi épargne, richesse et prospérité. Quelques grandes évocations du cochon dans la culture occidentale sont réunies dans une expo champêtre qui vous ouvrira l'appétit.

ATELIERS & DEMONSTRATIONS

Chapiteau Marché, samedi et dimanche de 10h à 19h

Durant toute la durée de « Chevetogne un peu Cochon », écoles et charcutiers font des démonstrations de fabrication de charcuteries traditionnelles. Des recettes faciles à apprendre ici et à refaire chez soi. Maurice Van de Weyer, auteur, essayiste, gourmet et gourmand devant l'éternel anime les débats.

CRI DE COCHON

Chapiteau Marché, dimanche dès 15h
Grande finale du concours de cri de cochon au chapiteau. Inscription au 083/687.220.

Cochon amoureux, goret fâché, truie jalouse, porcelet craintif, les compétiteurs du concours de cri peuvent restituer toutes les nuances de l'émotion d'un cochon.

De quoi - sur le ton de l'humour - se poser la récurrente question de la communication animale et de la non communication des hommes. Un grand moment de rire, d'humour et de philosophie, le concours de cri de cochon est chaque année le point culminant de la manifestation.

L'ARBALÈTE ET LA POMME

Chapiteau Marché, samedi et dimanche de 11h à 18h

A l'Atelier Maternel, on vous explique que pour faire de la compote, il faut « broyer » des pommes. Mais c'est tellement plus gai à l'arbalète comme Guillaume Tell.

POUR LES PETITS

ROI DES COCHONS

Chapiteau Marché, samedi et dimanche de 11h à 18h

Si une personne mal intentionnée vous a traité de Roi des cochons, n'hésitez pas à vous faire photographier dans votre costume d'apparat !!!

CRI DE COCHON

Chapiteau Marché, dimanche dès 15h
Grande finale du concours de cri de cochon au chapiteau. Inscription au 083/687.220.

THEATRE

Chapiteau Marché, samedi et dimanche de 11h à 18h

Des bouchers-charcutiers pas comme les autres, complètement déjantés, se sont mêlés à d'autres bien plus respectables. Pas sûr que l'agence pour la sécurité de la chaîne alimentaire agréée l'étal des Bacul du Pikz THEATRE.

ATELIER MATERNE

Chapiteau Marché, samedi et dimanche de 11h à 18h

Tous à votre tablier ! Le temps d'une pause gastronomique, venez savourer un délicieux moment sucré au sein de l'atelier Maternel.

JOUETS DE LA FERME

Ferme des Petits, samedi et dimanche de 11h à 18h

Assis devant une petite ferme, avant même de marcher, nous avons voulu être fermiers. Pour les moins de 7 ans.

LANCER DE MINI-BALLOT

Près du Chapiteau Marché, samedi et dimanche de 11h à 18h

La moisson bat son plein et le fermier a besoin d'aide. Un coup de fourche et hop ! C'est à qui lance le plus loin...

REPLACER LA QUEUE DU COCHON

Ferme des Petits, samedi et dimanche de 11h à 18h

Maman truie et ses cent petits cochons vous attendent à la ferme pour repositionner votre queue en tire-bouchon. L'animation s'adresse à tous mais la ferme est réservée aux 3-7 ans.

LES CABANES DES TROIS PETITS COCHONS

Esplanade, samedi et dimanche de 11h à 18h

Atelier de construction de cabanes. Le « terrain d'aventures du Péri » (Liège) spécialisé dans « l'anarchitecture » de maisons champêtres pour provoquer les méchants loups de l'urbanisme.

CINEMA COCHON

Salle de projection du NEM (Esplanade), samedi et dimanche de 10h à 18h

Quelques minutes en enfance pour retrouver la magie de Walt Disney et de ses 3 petits cochons. Avec l'aimable autorisation de Buena Vista.

MAT DE COCAGNE

Près du Chapiteau Marché, samedi et dimanche de 11h à 18h

Pas de vraie fête breughélienne sans « mât de cocagne » : à nous veaux, vaches, cochons, couvées et autres surprises.



De gauche à droite et de haut en bas : Lionel Plaquette & Agnès Ridelle, Nathalie & Jean-Marc Puissant (avec Lucie), Daniel Deprez & Nadine Darmont, Anne Delmotte & Emmanuel Lange, Daniel Cloots

Le goût de la proximité

Depuis sa création, “Chevetogne un peu cochon” met en exergue des producteurs et des transformateurs de chez nous. Nombre de bouchers et charcutiers présents mettent en effet un point d’honneur à s’approvisionner dans des fermes de leur région. En outre, les produits qu’ils proposent mettent souvent en évidence des recettes locales : le borquin de Saint-Hubert, le pâté gaumais, l’avisance namuroise, le groin de cochon Sambre-et-Meuse, le boudin noir farci de viande, et bien d’autres...

Nous montrons de la sorte que, dans tous les secteurs de l’agriculture, de l’horticulture de la transformation et de l’élevage, des hommes et des femmes se battent pour adopter des attitudes éco-responsables et proposer des produits qui ont de la personnalité.

Cette année encore, les 10 et 11 octobre, cette manifestation festive mettra en avant le circuit court en invitant la Ferme Puissant et le magasin *d’ici* qui seront présents à « Chevetogne un peu Cochon ».

Jean Marc et Nathalie Puissant de Chevetogne ont réussi il y a six ans la reconversion d’une ferme d’élevage traditionnel en une exploitation d’élevages et de cultures biologiques. Ils font du poulet “Coq des Prés” et des vaches Jersey et Montbéliardaises s’alimentent en direct à la ferme d’orge, d’avoine et de pois qui sont produits sur place. Le lait est transformé sur site en beurre, maquée et fromage à pâte dure et molle... et comme on n’est pas mesquin à la

ferme du Champia, on vend aussi la production des collègues, ce qui donne au final une épicerie bien fournie.

Florence Trokay et Frank Mestdagh, de leur côté, ont créé le magasin *d’ici* voici trois ans. Comme le nom l’indique, partant du principe qu’il est plus facile de trouver en un seul lieu des productions qu’il est difficile d’aller collecter soi-même de ferme en ferme, ils ont créé à Naninne un supermarché dont les articles en rayon ont la particularité d’être quasi tous produits chez nous. Sur 400 mètres carrés, ils proposent 2000 références sourcées auprès de quelque 150 producteurs différents qui cultivent, élèvent ou transforment en Wallonie de la bière, des escargots, du vin, du fromage et des légumes de toutes sortes.

Etre *d’ici*, c’est permettre que vivent ici ceux qui entretiennent nos valeurs de terroir. Grâce à des expériences comme celles-ci perdureront demain des produits, des recettes, des spécialités, des goûts, des métiers aussi qui feront notre richesse, notre identité, notre fierté et que viendront découvrir les autres.

FERME PUISSANT

1, impasse Saint Maurice 5590 Chevetogne
0472/91.40.48 - fermeduchampia@skynet.be

Tous les jours de 9h00 à 10h30 et de 17h00 à 19h30
et sur rendez-vous.

d’ici

940, chaussée de Marche à 5100 Naninne (Namur)
081/84.82.09 www.d-ici.be

Du mardi au samedi de 9h à 19h. Le lundi de 12h à 19h
et le dimanche de 9h à 12h30.

Cette année encore, dans le Chapiteau Marché, 26 charcutiers dont Pierre Oteiza, qui nous vient du Pays basque français, feront exploser les papilles. Tout à côté, deux chapiteaux à miroirs, deux palais des glaces, serviront de cadre à vos agapes : le palais de danse campinois et le cristal palace. Vous y trouverez deux propositions gastronomiques radicalement différentes, deux propositions musicales aux antipodes de la galaxie musicale vont vous faire parcourir le monde.

Dans le chapiteau tzigane, Albrapsodie et sa nostalgie d’Europe centrale vous rappellera l’époque où Sissi enflammait les salons de Vienne et de Budapest tandis que dans le chapiteau Rockabilly, Little Roman et ses Dirty Cats apporteront sur les planches le bruit des bottes et des éperons des plaines de l’Arizona.

Cette fois encore, Chevetogne vous propose de vivre un extraordinaire voyage sensoriel entre musique envoûtante et gastronomie pénétrante !

LES MENUS DES CHAPITEAUX

Traiteur LES COURS



CHAPITEAU CRISTAL PALACE

Buffet chaud : 15€ par personne

- Porcelet à la broche
- Jambon braisé à la broche
- Brochettes de porcelet sauce piquante

Accompagnements

- Pommes rissolées à la texane
- Sauces chaudes et froides
- Salade de maïs et fèves rouge du Texas
- Salade de pois chiches et piment doux
- Salade Iceberg, fruits secs
- Purée de guacamole chips tortilla et piments légers, tomates

ESPACE BARBECUE - 3€ la portion

Choix de mini-viandes

- brochettes aux aromates
- merguez de porc
- saucisses de campagne
- longe de porcelet marinée
- lard
- échine marinée

Accompagnement (gratuit)

- pomme de terre en chemise
- rondou de salade
- émincé de tomate à l’échalote.



CHAPITEAU GINGUETTE TZIGANE

- 15,00 €** La géographie namuroise du porc, un copieux assortiment de charcuteries namuroises (buffet froid)
- 12,00 €** Duo de boudins blanc et noir
- 15,00 €** Dispouille/spécialité namuroise
- 12,00 €** Joues de porc à la Chevetogne
- 12,00 €** Ribs caramélisés
- 15,00 €** Groins de cochon Sambre et Meuse
- 10,00 €** Salade liégeoise/saucisse de campagne
- 18,00 €** Assiette de dégustation cochonne (un peu de tout)

Accompagnements

Frites, gratin dauphinois, compote Maternelle, salades, mayonnaise, moutarde, pickles.

CONCERTS
SAMEDI ET DIMANCHE
DE 11 A 18H
CHAPITEAU ROCKABILLY
LITTLE ROMAN AND
THE DIRTY CATS
CHAPITEAU TZIGANE
ALBRAPSODIE
VOIR AU VERSO

Conception et réalisation

www.jeanpierregabriel.eu
- Jean-Pierre Gabriel,
Benjamin Gaspart.

Picto cochon (couverture)

«Cute isolated piggy bank»
- Designed by Freepik.com

Éditeur responsable

Bruno Belvaux
- Directeur du domaine Provincial -
5590 - Chevetogne.
www.domainedechvetogne.be

CHEVETOGNE

CONCERTS

SAMEDI ET DIMANCHE DE 11 A 18H

10 & 11
OCTOBRE
2015

CHAPITEAU GUINGUETTE ROCKABILLY

« Nous ne sommes pas un groupe de rockabilly traditionnel !! Nous faisons de la musique que nous aimons, que nous voulons et comme nous voulons, NOUS JOUONS « rock n'roll » Créé en 2009, Little Romain and The Dirty Cats (www.littleroman.com) est un groupe belge underground rock n'roll / rockabilly avec des influences 50 rockabilly, rythm n' blues, country qui croisent ici et là rock punk, ska, rocksteady, garage, rockabilly néo, psychobilly, surf music et bien plus.

Depuis leur premier album en 2013 DIRTY CATS BOOGIE, Little Romain and The Dirty Cats ont passé beaucoup de temps sur la route et en scène. Tant en Europe (Belgique, Luxembourg, France, Pays-Bas, Allemagne, Italie) qu'en Russie, ils ont mis le feu à de nombreuses scènes et ils ne comptent pas en rester là.

Leur second album « LONG ROAD/LOST MIND » s'annonce plus personnel. C'est certain, on les retrouvera sur la route encore, encore et encore !

CHAPITEAU GUINGUETTE TZIGANE

ALBRAPSODIE

Composé de Fasli Kamberi et Red Gjeçi aux violons ainsi que de Hekuran Bruci, un contrebassiste à la guitare (sic), Albrapsodie est un trio de musiciens d'origine albanaise. Leur formation classique et leurs emplois du temps dans les orchestres réputés de notre pays n'empêchent pas la passion qu'ils ont pour la musique balkanique et tzigane. Albrapsodie participe à de nombreux festivals comme la Fête de la musique, le Balkan Trafic au Bozar, le Jazz-marathon de Bruxelles...

