



5 Tables, 5 Terroirs, 5 moments gourmands à ne pas manquer durant le week-end des Journées du Patrimoine en Wallonie

Pour la première fois, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) et l'AWaP s'associeront le temps d'un week-end gourmand. 5 chefs wallons de renommée nous feront en effet l'honneur d'accueillir les visiteurs venus des quatre coins de la Wallonie autour de leur Table de Terroir dans des lieux d'exception. L'occasion de découvrir et déguster des produits locaux, durables et de saison de notre Région dans une ambiance conviviale.

Qu'est-ce que le label Table de Terroir ?

Comme le rappelle Philippe Mattart, Directeur général de l'Apaq-W, « le label [Table de Terroir](#) vise à promouvoir les restaurants qui utilisent des produits locaux dans leurs menus ; qui rémunèrent justement les producteurs ; et qui valorisent les savoir-faire locaux. C'est une **valeur ajoutée pour les établissements HoReCa** mais aussi **pour les agriculteurs et agricultrices** qui en bénéficient indirectement par la promotion du terroir et des produits locaux ».

Au travers d'une charte, le restaurateur s'engage à proposer en permanence à la carte **des produits locaux issus de différentes catégories de produits** :

- viandes, volailles, poissons, charcuteries/salaisons,
- fruits et légumes,
- œufs, produits laitiers,
- condiments, etc.

Le restaurateur s'engage à **varier les produits locaux proposés à la carte et ainsi être en adéquation avec les saisons**. Le restaurateur s'engage à proposer en permanence à la carte **des boissons des références locales issues des catégories suivantes** :

- soft,
- cidres, vins,
- bières artisanales et spiritueux.

Enfin, le restaurateur s'engage à **rémunérer ses partenaires producteurs et artisans de manière juste et équitable**.

5 lieux et 5 chefs d'exception

Dans le cadre des Journées du Patrimoine, les 13 et 14 septembre prochains, un chef et un lieu touristique emblématique ont été choisis par province pour valoriser le patrimoine gourmand de notre Région.

600 dégustations y seront réalisées par lieu **chaque jour entre 12H00 et 14H00** et le **nouveau catalogue du réseau Table de Terroir** sera proposé au public. Découvrons ces lieux sans plus attendre...

- **Brabant wallon : Didier VERVRUYSSSE - Chef du 7lci (Chaumont-Gistoux) –** labellisé Table de Terroir – vous retrouvera à l'Abbaye de Villers-la-Ville



Situé à Chaumont-Gistoux, le 7lci incarne une approche culinaire moderne et raffinée. La philosophie du restaurant est axée sur une cuisine gourmande et généreuse, évoluant au fil des saisons. Le chef et propriétaire met en avant les produits issus de la production locale et durable pour créer une cuisine saine, fraîche et savoureuse.

Didier VERVRUYSSSE sera présent le samedi 13 septembre de 12H00 à 14H00 à l'Abbaye cistercienne de Villers-la-Ville.

Témoignage vivant de huit siècles d'histoire, l'Abbaye de Villers-la-Ville séduit tant par la richesse de son passé que par l'harmonie de ses styles architecturaux dans un cadre naturel exceptionnel. À l'occasion du week-end patrimonial, les visiteurs sont conviés à une visite guidée dédiée à la vie quotidienne des moines et plus particulièrement à leur alimentation. De la culture des herbes médicinales aux secrets de la brasserie monastique, les visiteurs seront plongés dans l'univers fascinant des saveurs d'autrefois. Le chef viendra compléter cette visite par une dégustation de produits locaux et la visite se terminera par la dégustation d'une tisane de l'abbaye.



- **Hainaut : Jérémy LOEWER - Chef de *La Grange des Légendes* (Biercée) –**
labellisé Table de Terroir – vous retrouvera à la Distillerie de Biercée



C'est au coeur du site unique de la Distillerie de Biercée que se situe la Brasserie - Restaurant, la Grange des Légendes. Les propriétaires vous invitent à un voyage gustatif où chaque bouchée raconte une histoire de terroir et de savoir-faire artisanal. Leur engagement envers la qualité va bien au-delà des assiettes. Ils croient en une approche durable de la gastronomie, en soutenant les producteurs locaux et en privilégiant les produits frais et de saison.

Jérémy LOEWER sera présent le samedi 13 septembre de 12H00 à 14H00 à la Distillerie de Biercée.

C'est ce leitmotiv qui a permis à la Distillerie de Biercée de se forger la réputation d'excellence qui est la sienne, depuis sa création en 1946 et encore aujourd'hui. Située dans un environnement grandiose, en pleine nature, la Distillerie de Biercée est un lieu inoubliable à visiter. Elle est abritée dans le cadre unique de la Ferme de la Cour, ancienne dépendance et cour de justice de l'Abbaye de Lobbes, joyau du patrimoine wallon situé sur le haut plateau de Ragnies, à quelques kilomètres de Thuin, au sud de la province du Hainaut. Découvrez une expérience culinaire belge authentique, ancrée dans la tradition et imprégnée de la passion du chef Jérémy Loewer.



- **Liège : Sylvain DELTOUR – Chef de La Ferme du Hélyvy (Jalhay) – labellisé Table de Terroir – vous retrouvera à l'Abbaye de Stavelot**



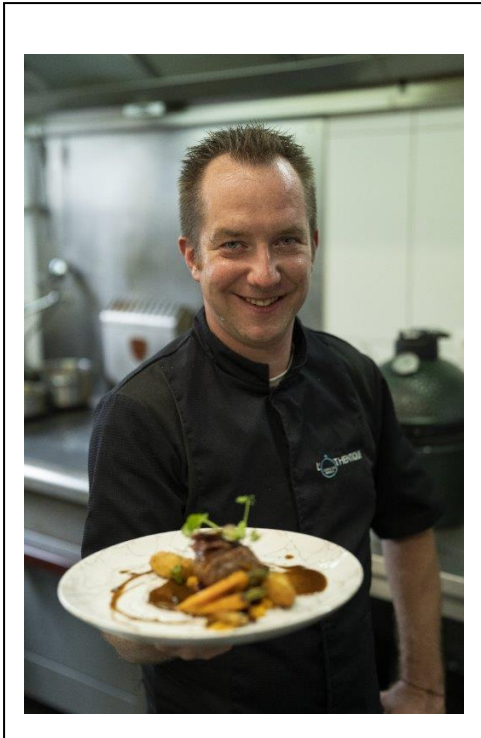
Près de Verviers et Francorchamps, la Ferme du Hélyvy incarne une philosophie culinaire qui célèbre la tradition et la gastronomie locale. Cet établissement se distingue par son engagement envers le fait maison et une cuisine authentique et de terroir. Les plats proposés sont préparés avec des produits locaux de qualité, voire même issus du potager à deux pas du restaurant. Pour déguster une truite des rivières voisines, des escargots ou un dessert maison, La Ferme du Hélyvy vous invite à découvrir les délices de la cuisine régionale, dans un cadre pittoresque et authentique.

Sylvain DELTOUR sera présent le dimanche 14 septembre de 12H00 à 14H00 à l'Abbaye de Stavelot.

L'Abbaye de Stavelot, patrimoine exceptionnel de Wallonie, fondée au 7^e siècle, se dresse au cœur des Ardennes. Découvrez le patrimoine gustatif des moines de l'abbaye de Stavelot durant la période de l'abbé Wibald, ambassadeur de l'Empereur. Le splendide réfectoire des moines, dans l'état du 18^e siècle, sera dressé pour l'occasion, et certains plats typiques consommés par les moines seront à découvrir ainsi que des préparations faites spécialement pour vous par le chef.



- **Luxembourg : Florent COLLIGNON – Chef de *L'Ôthentique* (Han-sur-Lesse)**
– labellisé Table de Terroir – vous retrouvera au Fourneau Saint Michel



L'Ôthentique est un restaurant bistronomique situé à Han-sur-Lesse. Ouvert en 2017 par Florent Collignon et son épouse, il propose une cuisine du terroir mettant en valeur les produits locaux. Le restaurant travaille en circuit court et change régulièrement sa carte pour respecter les saisons. L'Ôthentique a reçu plusieurs récompenses telles que le BIB gourmand du guide Michelin, une note de 13/20 au Gault et Millau et un coup de cœur du Guide Delta.

Florent COLLIGNON sera présent le samedi 13 septembre de 12H00 à 14H00 au Fourneau Saint Michel.

Le domaine provincial du Fourneau Saint Michel comprend deux musées, celui du Fer, consacré à la sidérurgie préindustrielle, et celui de la Vie rurale en Wallonie, qui s'étend sur plus de 40 hectares. La mission première de ce musée de plein air est la sauvegarde du patrimoine bâti, à travers la transplantation de bâtiments des 19e et 20e siècles. Plusieurs de ces bâtiments ont en outre été aménagés pour y présenter des métiers d'artisanat. Un parcours « De la terre à l'assiette » vous y sera proposé ainsi qu'une animation autour des modes de cuisson d'antan, pour petits et grands. C'est dans ce cadre chaleureux que le chef vous fera découvrir sa cuisine de qualité et son attention particulière aux clients.



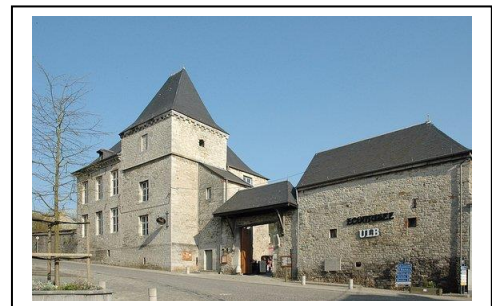
- **Namur : Patrick WOUTERS – Chef du *Daillyti*** (Dailly) – labellisé Table de Terroir – vous retrouvera au Château Ferme de Treignes – Eco-Musée du Viroin



Daillyti est un restaurant et magasin de produits de terroir situé dans le charmant village de Dailly, en province de Namur. Le chef célèbre la fraîcheur des produits locaux issus des fermes environnantes. Daillyti se distingue par une cuisine vraie, simple avec des plats élégamment présentés et préparés avec soin. Les saveurs du terroir se mélangent au cadre intimiste du restaurant où l'atmosphère chaleureuse avec une table unique saura ravir les convives.

Patrick WOUTERS sera présent le dimanche 14 septembre de 12H00 à 14H00 à l'Eco-Musée du Viroin.

Située au cœur de la vallée du Viroin et datant du 16^e siècle, la ferme-château du Viroin est un témoin authentique et préservé des nombreuses bâtisses fortifiées qui couvraient autrefois le territoire de l'Entre-Sambre-et-Meuse. Dans ce cadre idyllique, profitez d'une journée riche en découvertes et remontez le temps pour participer à une fête des années 1900. Jeux de kermesse, cuisine d'antan et fabrication d'un pain dans un four du 19^e siècle, mais aussi un groupe de musique traditionnelle et folklorique. Pour compléter ce programme, le chef « Table de Terroir » vous invitera à découvrir les saveurs régionales et vivre une expérience culinaire savoureuse.



Contact presse ApaQ-W :

Vanessa Poncelet – 0472/84 56 82 – v.poncelet@apaqw.be

