

Avec cette appellation européenne officielle, la préparation traditionnelle est désormais protégée contre d'éventuelles délocalisations ou industrialisations de la production.

En conservant sa typicité et son caractère artisanal et en sauvegardant un savoir-faire traditionnel maintenu dans son berceau d'origine, l'IGP permet d'assurer le métier et le revenu des producteurs de la région mais aussi la qualité du produit proposé aux consommateurs.



5. LES PRODUCTEURS

A. Thierry Maurenne

Escavèche de Virelles

Rue du Lac 37, 6461 Virelles-Chimay

B. Philippe Dumoulin

Escavèche « La Madeleine »

Rue Jean Chot 35, 5670 Olloy-sur-Viroin

C. Escavèche du Val d'Oise

Le Val D'Oise 18A, 6593 Macquenoise

OÙ RETROUVER NOS PISCICULTEURS EN WALLONIE ?



À la rencontre du
Poisson du Terroir

Retrouvez tous nos producteurs et toutes les infos sur
www.collegedesproducteurs.be

Apaq-W

COLLÈGE des PRODUCTEURS

Éd. resp.: Philippe Mattart, Apaq-W, avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur



www.collegedesproducteurs.be

Apaq-W



L'ESCAVÈCHE DE CHIMAY IGP



COLLÈGE des PRODUCTEURS

Aquaculteurs de Wallonie

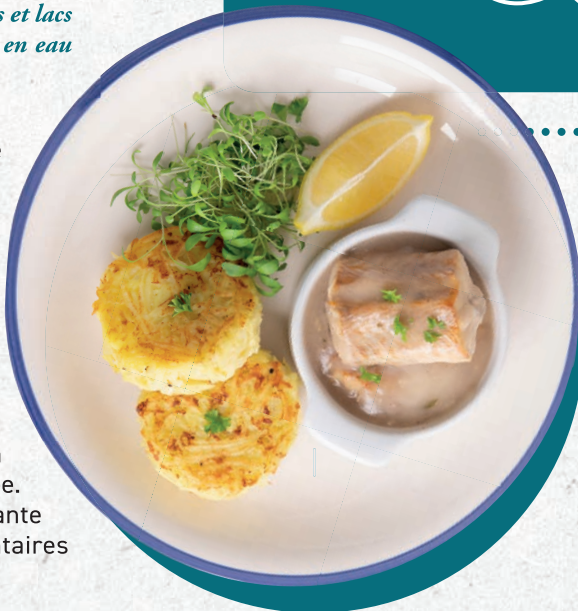


1. LA NÉCESSITÉ FAIT LA TRADITION

L'origine de cette préparation, ancrée dans l'histoire gastronomique locale de la région de Chimay, remonte à son occupation par les Espagnols aux XV^e et XVI^e siècles au temps de Charles Quint. Les navigateurs espagnols utilisaient alors cette préparation pour conserver le poisson lors de leurs voyages. À cette période, l'essor de l'industrie métallurgique de la région de Chimay située à cheval sur les provinces de Namur et du Hainaut, riche en minerais de fer, a profondément modifié le paysage de la région.

En effet, forges, fourneaux et, de nombreux étangs et lacs artificiels pour cette industrie très consommatrice en eau constituaient le paysage ambiant.

À la fin du XVIII^e siècle, à la suite du déclin de la métallurgie qui a complètement disparu de la région au milieu du XIX^e siècle, de nombreux plans d'eau ont été transformés en pisciculture d'étang. La surabondance de poissons lors des vidanges saisonnières des étangs et le challenge que représentait leur conservation à l'époque a poussé les pisciculteurs de la région à transformer les poissons en **escavèche**. Une bonne solution pour prolonger leur consommation durant les périodes les plus difficiles de l'année. Depuis lors, l'escavèche fait partie intégrante de la gastronomie et des habitudes alimentaires des habitants de la région.



2. UNE RECETTE ANCESTRALE

L'Escavèche de Chimay, c'est plus qu'une spécialité régionale, c'est également un savoir-faire qui se transmet de génération en génération. L'ingrédient star de ce plat est bien sûr le poisson ! Si à l'origine, on utilisait plutôt le poisson d'eau douce, comme la truite, aujourd'hui, certains choisissent également le poisson d'eau de mer comme l'aiguillat.

L'Escavèche de Chimay se déguste traditionnellement froide. Le poisson est d'abord cuit au four, à la poêle ou frit selon les recettes de chacun pour ensuite être recouvert d'une sauce au vinaigre, légèrement gélifiée, avec des oignons et relevée par du citron et divers aromates.

Le vinaigre assouplit et dissout les petites arêtes, c'est également lui qui permet la conservation de la préparation pendant près de 3 mois, sans conservateur, dans un pot en grès.



3. SIMPLE ET ÉQUILIBRÉ

Ce plat acidulé et rafraîchissant se déguste volontiers au retour des beaux jours. Il peut être servi en verrines pour l'apéro, sur un toast en entrée ou en plat.

Accompagné d'un peu de pain beurré et de crudités, l'Escavèche est idéale dans le cadre d'une alimentation équilibrée et diététique. Pour les plus gourmands, elle peut être également agrémentée de frites pour un mélange chaud/froid surprenant.

4. RECONNAISSANCE EUROPÉENNE

Depuis le 4 mars 2021, l'Escavèche de Chimay bénéficie du label européen IGP (Indication géographique protégée)

Initiée par les producteurs locaux, cette démarche qui permet désormais à l'Escavèche de Chimay d'arborer fièrement l'écusson IGP, est un grand pas pour la reconnaissance et la défense de cette spécialité régionale.

