

Notre lobby, c'est le produit !



Les Cahiers



Euro-Toques

Le Bœuf

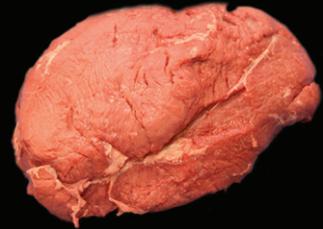




Entrecôte
Bleue des prés



Filet de phalan



Phalan



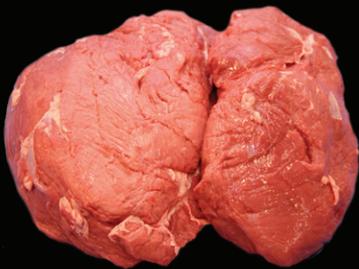
Obus



Entrecôte
Charolaise



Sens
de découpe



Phalan complet



Chateaubriand
Bleue des prés

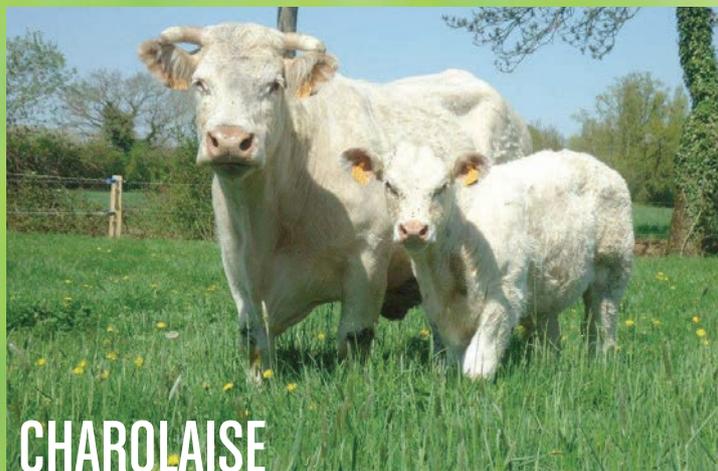


Côte à l'os
Bocquillon



BLANC-BLEU BELGE

La Blanc-Bleu Belge, cette race purement belge porte bien son nom. Sa robe est généralement blanche avec des tâches bleues ou noires. La silhouette est massive de type culard. La race Blanc-Bleu Belge est la plus répandue en Wallonie. Sa viande est tendre, persillée et maigre.



CHAROLAISE

La Charolaise est originaire de France. Autrefois, cette race était utilisée pour tracter les charrois d'où le nom charolaise. Cela a permis à la race d'évoluer en taille et en muscles. Elle a une robe uniformément blanche ou crème avec les muqueuses blanc rosé. Légèrement persillée, elle est réputée pour sa viande moelleuse, juteuse et ses belles saveurs.



LIMOUSINE

La Limousine est un animal rustique d'origine française. La vache se distingue par sa robe rousse, un peu plus claire sur le ventre. Sa viande, au grain très fin et subtilement persillé, est à la fois peu grasse et très savoureuse.



ROUGE PIE DE L'EST

La Rouge Pie de l'Est possède une robe rouge et blanche avec l'extrémité des pattes, de la queue et le ventre blancs. Cette filière de viande a été relancée chez nous en 2013. La clientèle a de suite très bien accueilli ce nouveau produit pour son côté terroir, son goût et sa tendreté.



BOCOQUILLON

Le Bocquillon est une viande de femelle âgée de maximum 60 mois. Cette appellation a été créée il y a peu et vise à redonner le goût de la Blanc-Bleu Belge aux consommateurs. Cette viande n'est pas commercialisée en grandes surfaces mais dans une quinzaine de boucheries. Les vaches passent une saison en prairie puis sont nourries au foin, aux tourteaux de colza, aux céréales dont aux graines de lin. Cette alimentation permet d'enrichir la viande et d'offrir un excellent rapport oméga 3/oméga 6. C'est une viande légèrement persillée, tendre, colorée et au goût prononcé.



ARDEN'BEEF

L'Arden'beef est une viande de femelles nées et élevées dans les Ardennes belges, âgées entre 4 et 8 ans et ayant vêlé 2 à 3 reprises. Leur alimentation se compose à 90 % d'herbe. Elles sont également nourries au tourteau de colza issu d'une première pression à froid. Leur chair est dès lors riche en oméga 3 et en oméga 6. L'usage d'OGM et de soja est strictement interdit pour l'alimentation dite "de finition". La viande est tendre et persillée. Pendant la cuisson, cette graisse fond donnant du moelleux et du goût à la viande.



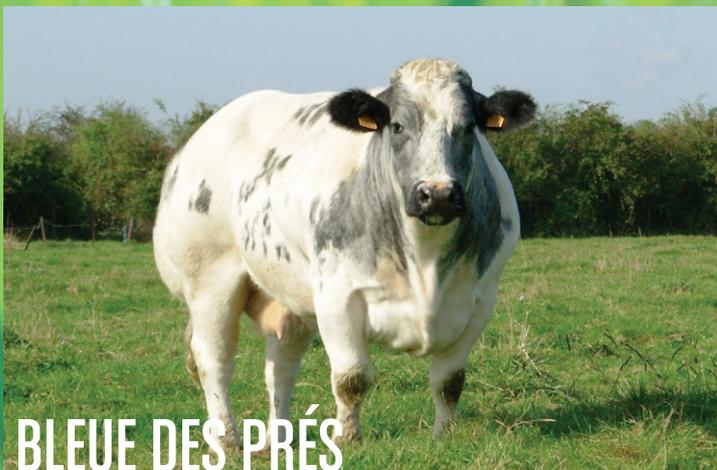
BLONDE D'AQUITAINE

La Blonde d'Aquitaine est originaire du sud-ouest de la France. C'est une race connue pour son grand format et sa robe allant du blanc crème au froment. Elle porte des cornes blanches à l'extrémité foncée à noire. Cette viande rouge peu grasse et très tendre ravira les gourmands tout comme les gourmets qui seront séduits par sa finesse gustative.



ANGUS BELGE

L'Angus est originaire du nord-est de l'Écosse, et tire son nom de cette même région. Elle porte une robe uniforme qui peut être rouge sombre (red angus) ou noire (black angus). Elle est naturellement sans cornes. L'Angus produit une viande de qualité, colorée et au goût affirmé.



BLEUE DES PRÉS

La Bleue des Prés est une viande de vache femelle Blanc-Bleu Belge âgée de 30 à 72 mois ayant eu au moins deux veaux. Elle bénéficie de plusieurs saisons de pâturage et est nourrie essentiellement de céréales produites localement et de tourteau de lin, ce qui enrichit la viande en oméga 3. C'est une viande tendre, pauvre en graisse et riche en goût.

Le bureaux Euro-Toques / Het Euro-Toques kantoor



Eric Patigny (fr)
Vice-président
Vice-voorzitter



Christophe Baert (nl)
Vice-président
Vice-voorzitter



Christian Collard
Trésorier
Penningmeester



Philippe Votquenne
Secrétaire général
Secretaris-generaal

Devenir membre? Lid worden?

Contactez / Neem contact op met Philippe Votquenne

+32 (0) 0477 81 40 69 – +32 (0) 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 BE 80 3101 1425 5477.

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

Wilt u het tijdschrift Euro-Toques ontvangen?

Bent u een fijnproever, maar geen professional? Voor maar €20 leest u om de drie maanden ons tijdschrift (4 nummers per jaar). Gelieve eerst deze som over te maken op ING-rekening BE 80 3101 1425 5477.

Stuur uw gegevens via e-mail naar dhr. Philippe Votquenne, secretaris-generaal Euro-Toques Belgium: p.votquenne@eurotoques.be.



Rédacteur en chef
Michel Jonet – m.jonet@skynet.be

Présidence d'Euro-Toques en Belgique
Voorzitter van Euro-Toques in België
Jean Castadot – j.castadot@eurotoques.be

Directeur éditorial, Éditeur responsable
Directeur redactie, verantwoordelijke uitgever
Jean Castadot – j.castadot@eurotoques.be

Relecture et correction français
Isabelle Dubois & Tablette et Parchemin

Régie publicitaire / Advertenties:
Picking Graphic (Jean-Willy Lardinois)

Layout: Sophie Doris – sophiedoris@gmail.com

Photos / Foto's: Jean Castadot, Isabelle Dubois, Picking graphic, Horecamedia, Yummi Productions

Cover: Jean-Pierre Gabriel

Diffusion / Verspreiding

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

Impression et production / Druk en productie: Picking Graphic

Avant-propos

Et si le meilleur était à venir ?

Petit retour en arrière, pendant les trente glorieuses, la couche médiane de la population a vu son pouvoir d'achat augmenter de façon très fondamentale. Les ménages pouvaient acheter tout et ainsi découvrir tout ce qui existait. Mais ces personnes qui ont enfin eu accès au bon, ont voulu le meilleur pour leurs enfants. Et cela dans tous les domaines.

Résultat, il est interdit d'interdire, de faire des efforts, de perdre du temps, de donner priorité aux produits de son terroir et même de trop mâcher. C'est ainsi que les dentistes ont été obligés dans de nombreux cas d'extraire chez les adolescents, quatre dents (les premières prémolaires), les mâchoires étant trop peu développées. Car faute de croquer des aliments plus fermes, les enfants ne mangent plus que du prémâché. Autrement dit, de l'industriel, plus salé ou sucré, plus gras, avec l'utilisation d'additifs, de conservateurs, d'exhausteurs de goût avec les conséquences sur la santé que nous connaissons aujourd'hui.

Les géants de la distribution tout puissants ont même exigé des producteurs de viande bovine des pièces avec plus de viande, mais aussi sans graisse, sans nerf, super tendre et pas chère. Les producteurs l'ont fait à contre-cœur mais il faut vivre à défaut d'avoir raison.

Heureusement, la vie n'est qu'un éternel recommencement et la nouvelle génération a pris conscience du dérapage dangereux d'une telle alimentation et affirme leur volonté à revenir à une alimentation qui respecte les saisons, la proximité, la durabilité et le goût authentique des aliments. Reste à convaincre le plus grand nombre.

Les éleveurs ayant senti le vent tourner et l'intérêt de la clientèle pour des viandes plus persillées, plus riches en goût, n'ont pas tardé à réagir et à relancer des races ou appellation régionale, pour notre plus grand plaisir. Les pièces de viande venues de loin sont chères, ont un lourd impact carbone, alors que nos viandes de Wallonie ont une traçabilité parmi les meilleures au monde, sont élevées dans le respect du bien-être animal et de façon durable. Il est temps de balayer notre a priori et de reconnaître enfin le travail des éleveurs et des bouchers artisanaux, comme une plus value à notre terroir.

Ce cahier n'a d'autre ambition que de vous donner les bonnes informations sur le parcours de A à Z de nos bovins, quelques bonnes adresses de bouchers (non limitatives) et de belles recettes de nos chefs Euro-Toques et juste l'envie de dévorer cet opus comme un bon chateaubriand.



Président Euro-Toques Belgique & international

Pour découvrir l'ensemble des recettes,
rendez-vous sur www.eurotoques.be

Samen streven we naar perfectie

Ensemble, nous visons la perfection

Sligro en ISPC zijn onderdeel van Sligro Food Group Belgium, waar JAVA Foodservice sinds februari 2016 ook onderdeel van uitmaakt.

Momenteel wordt er hard gewerkt aan de uitbouw van een gecombineerde Sligro-ISPC operatie die gepland is om in het najaar van 2018 in Antwerpen te openen.

U kent vandaag ISPC als exclusieve en innovatieve groothandel in België en Sligro als professionele totaalleverancier die marktleider is in Nederland, maar ook sinds enkele jaren actief is op de Belgische markt.

Tijd om de krachten te bundelen!

Met de samensmelting van beide bedrijven zal er een zeer professioneel Foodservice bedrijf in België ontstaan die gebruik maakt van de kennis en kunde die ze elk doorheen de jaren hebben opgebouwd.

Het wordt een combinatie van het beste van beide werelden en dit volledig aangepast naar de behoefte en de vraag van de Belgische foodprofessional.



Sligro et ISPC font partie de Sligro Food Group Belgium, aux côtés, depuis février 2016, de JAVA Foodservice.

Nous travaillons actuellement d'arrache-pied au développement d'une exploitation Sligro-ISPC conjointe, dont la mise en œuvre est attendue pour l'automne 2018.

A l'heure actuelle, ISPC est connu en Belgique comme grossiste innovant, avec beaucoup d'exclusivités, et Sligro comme fournisseur du professionnel en général, leader sur le marché Néerlandais et également actif sur le marché Belge depuis quelques années.

Il est temps d'unir nos forces !

La fusion des deux entreprises va donner naissance à un Food Service très professionnel sur le marché belge, un service qui exploitera les connaissances et le savoir-faire experts acquis au fil du temps par les deux « jeunes mariés ».

Nous offrons ainsi le meilleur de deux mondes et nous nous adaptons parfaitement aux besoins et aux exigences du professionnel belge.

www.sligrofoodgroup.be

Sligro
info@sligro.be
+32 (0)3 205 92 55

ISPC Gent
Ottergemsestvw. Zuid 720
9000 Gent
+32 (0)9 241 51 11
info-gent@ispc.be

ISPC Liège
125, Route de Liers
4042 Herstal-Liers
+32 (0)4 278 92 92
info-liege@ispc.be



L'herbe serait-elle plus verte ailleurs ?

La traversée de l'Atlantique aurait-elle des vertus organoleptiques pour la viande bovine ? Reconnaissons-le, le marketing a le pouvoir de surfer sur la tentation de l'exotisme. Tentation mal inspirée, en l'occurrence, parce qu'elle occulte le fait que la qualité, le goût et la diversité sont d'abord dans nos prés.



Fort heureusement, le marketing a aussi le pouvoir d'emprunter les voies de la vérité, en épinglant l'appartenance de notre secteur bovin à un écosystème à la fois économique, environnemental et gustatif. Écosystème par ailleurs teinté des valeurs essentielles sur lesquelles doit plus que jamais reposer notre consommation. Ces valeurs sont sous-jacentes à l'objectif stratégique central de l'APAQ-W. Dans cet esprit, encourager la consommation locale au bénéfice de la qualité, du développement durable et d'une économie à dimension humaine est un objectif de service public. Cette réalité-là se traduit en termes d'enjeux pour la production bovine wallonne.

Enjeux économiques, bien évidemment, qui contraignent d'abord nos éleveurs à assurer la rentabilité de leurs exploitations dans un cadre hautement concurrentiel. Car, faut-il seulement le rappeler, la production bovine est une activité économique. La Wallonie, compte pas moins de 9 000 détenteurs de bovins, des abattoirs et plusieurs dizaines d'entreprises de transformation, avec à la clé, de l'emploi indépendant et salarié.

Enjeux environnementaux, par ailleurs, parce que les bovins wallons mangent de l'herbe. Pas moins de la moitié de la superficie agricole en Wallonie est constituée de pâtures. Ce n'est pas anodin. Bien loin des contrevérités qui percolent au détour de dangereuses généralisations,

nos élevages sont de précieux renforts pour relever le défi du développement durable au cœur d'une mosaïque paysagère qu'ils contribuent à dessiner.

Enfin, au-delà de ces enjeux, l'offre de viande bovine émanant de nos élevages a du goût et elle est très diversifiée, présentant toutes les caractéristiques souhaitées par les différentes catégories de consommateurs. Viande maigre, viande persillée, viande maturée, il existe une viande correspondant à toutes les motivations ou circonstances qui préfigurent un achat.

Cette offre diversifiée est de nature à alimenter fièrement les étals de boucherie et ceux des grandes surfaces. Mais elle prétend aussi et légitimement à une place de choix sur les cartes de nos restaurants et brasseries. L'APAQ-W entend s'engager dans ce travail de persuasion. Parce que réaffirmer la légitimité de la production bovine locale sur les meilleures tables relève d'un défi de service public. Ce défi est étranger à la tentation d'un protectionnisme simpliste. Mais il confirme la nécessité de faire triompher un système de valeurs fondé sur une dynamique de proximité, avec à la clé un bénéfice pour notre économie, pour nos palais et pour notre cadre de vie.

Philippe MATTART
Directeur général
www.apaqw.be

À CHAQUE TABLE SES PERLES



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

www.bru.be

facebook.com/bruwater

 **BRU**[®]



À gauche: Sabine Solvyns – À droite: Laetitia Van Roos

L'Agence Wallonne de Promotion d'une Agriculture de Qualité a pour mission de soutenir l'agriculture et l'horticulture en tant que secteur de l'économie wallonne. Dans cette optique, l'Agence réalise une série d'actions médiatiques et de terrain à destination du grand public et des professionnels, en étroite collaboration avec les producteurs et associations représentatives de ceux-ci, visant à faire savoir leur savoir-faire et la qualité de leurs produits.

L'information et la production de matériel pédagogique constituent également son core business, ainsi que le soutien d'événements agricoles, l'organisation d'actions d'information directes dans les foires, salons et lieux de vente, ou encore la concrétisation de projets transversaux. Par ces actions, nous faisons passer le message de consommation de produits locaux, de qualité et de saison!

Au sein de l'APAQ-W, deux collaboratrices sont responsables du secteur bovin, Sabine Solvyns et Marie-Christine Marchand. Elles coordonnent les actions de promotion du secteur, des actions médiatiques, tels des publi-reportages, des concours ou encore des spots radio, ou des activités de terrain, telles des dégustations ou des animations. Leur but est de promouvoir le savoir-faire de nos



éleveurs et la qualité de la viande de chez nous en mettant en avant ses nombreuses propriétés environnementales, nutritionnelles et organoleptiques.

L'APAQ-W travaille en constante collaboration avec le Collège des Producteurs. Le Collège joue le rôle d'interface entre les Producteurs, les pouvoirs publics et les acteurs des filières. C'est aussi un point relais d'information sur les secteurs et les métiers. Afin de répondre à la diversité de l'agriculture wal-

lonne, des assemblées sectorielles sont organisées régulièrement et permettent de recueillir des avis émanant directement des producteurs. Ceux-ci permettent d'orienter la politique de promotion développée par l'APAQ-W.

Chargée de mission au sein du Collège des Producteurs, Laetitia Van Roos est responsable du secteur bovin. Elle travaille de concert avec les 4 éleveurs représentants du secteur « Viande bovine ». Les priorités identifiées par le secteur sont avant tout la mise en avant des atouts des viandes locales et, à ce titre, l'organisation de filières de commercialisation ainsi que la diffusion d'informations objectives sur le secteur.



La viande de Bocquillon, un savoureux produit du terroir

Le Bocquillon est une viande de femelles culardes de l'Ardenne, élevées dans l'herbe des pâtures et avec des fourrages récoltés dans notre région. Une viande issue d'une femelle Blanc Bleu Belge qui a été chouchoutée par un éleveur local et nourrie au colza ayant mûri dans nos champs. Cette traçabilité confère au produit final son caractère terroir et assure au consommateur un goût et une saveur inégalable: le vrai goût du boeuf d'autrefois.



Traçabilité

Pur produit « made in Belgium », le Bocquillon est une viande de femelles BBB nées, élevées et engraisées au sud du sillon Sambre et Meuse.



Sans OGM

L'alimentation du Bocquillon est exempte de soja et d'OGM. Elle se compose principalement d'herbe et de tourteau de colza première pression à froid.



Bon pour la santé

Excellente pour la santé, la viande de Bocquillon offre un bon rapport Oméga 6/Oméga 3 (inférieur à 3).



Goût prononcé

A la fois tendre et savoureuse, la viande légèrement persillée du Bocquillon se différencie par son goût prononcé et sa couleur rouge vif.



Qualité supérieure

Grâce à son alimentation, la viande de Bocquillon offre une qualité supérieure au niveau de la conservation et de la perte de jus. Elle a été récompensée par l'ITQi en 2016.



Emission CO² faible

Produit localement, le Bocquillon offre un bilan CO₂ faible. C'est bon pour l'environnement!



“Une viande tendre et savoureuse à la fois”

Recommandée par plus de 35 bouchers indépendants



Rue du Petit Granit, 3 - 5580 Rochefort • +32 84 21 12 21 • www.bocquillon.be



La viande bovine en mode promo'

Cette année encore, l'APAQ-W a mis en évidence trois axes de promotion que sont les aspects santé, les atouts gastronomiques et une production en harmonie avec l'environnement.

En 2017, de nombreuses actions organisées par l'APAQ-W ont inclus le secteur HoReCa qui intervient comme véritable prescripteur des produits choisis ensuite par les consommateurs.

Ainsi, la quinzaine du bœuf a eu lieu du 5 au 21 mai 2017. Cet évènement, initié par les bouchers, a été étendu aux restaurateurs qui ont mis en évidence un plat à base de viande bovine.

La campagne Steak-Frites-Salade a eu lieu du 9 au 15 octobre 2017 en Wallonie, en partenariat avec le VLAM. Elle a été diffusée à la radio, dans la distribution, la presse spécialisée et les créneaux HoReCa. Au même moment, un foodtruck a sillonné les campus universitaires wallons pour offrir des dégustations.

Un reportage télévisé a mis en évidence le parcours complet d'une viande de bœuf de chez nous en passant de la ferme à l'assiette.

Plus largement, en partenariat avec Wagralim, l'APAQ-W a amorcé une planification de marketing stratégique destiné à réconcilier l'offre et la demande. A cette fin, une étude de marché a été lancée. Elle a pour but d'identifier les habitudes d'achat et de consommation de viande bovine au domicile et dans l'HoReCa, ainsi que les attributs et la perception de ce produit par les consommateurs.

Ces actions spécifiques s'inscrivent dans des actions transversales de l'APAQ-W à destination des consommateurs mais aussi des professionnels, tel Horecatel. L'APAQ-W souhaite continuer à mettre l'accent sur le secteur de l'HoReCa en 2018, notamment par le biais de formations.



100 % LOCAL LE
BŒUF
DE CHEZ NOUS !

En plus des bovins, les prairies belges abritent de très nombreux petits animaux, insectes et micro-organismes.

La combinaison de cette faune avec une flore végétale abondante participe à la biodiversité.





Une viande de bœuf parfaite



Vaches 100 % ardennaises

Arden'beef est une viande de femelles nées et élevées dans les Ardennes belges. L'Ardenne est de longue date un terroir agricole. Dans ses décors naturels, elle présente des qualités reconnues pour ses pâturages et ses fourrages propices à l'élevage paisible de bovidés.

Un produit du terroir

Arden'beef veille à se fournir en viande auprès d'éleveurs qui partagent ses valeurs de bien-être animal et de qualité du produit fini. Leur viande aux saveurs des plus appréciées se prête idéalement à la maturation qui offre ce goût particulier recherché par les consommateurs avertis.

Le colza

Le tourteau de colza, première pression à froid, est particulièrement adapté pour l'engraissement. Il apporte une très grande qualité de finition du bétail ainsi qu'une qualité de viande : couleur, tendreté, goût, tenue grâce aux antioxydants naturels.



Visitez notre site : www.ardenbeef.com

La viande locale, the smart choice

L'élevage a bien entendu un impact sur l'environnement, mais il fait surtout l'objet de nombreux amalgames, au sein d'études internationales, entre l'élevage herbager pratiqué en Wallonie, l'élevage nord-américain hors-sol (feed-lots) et l'élevage sud-américain extensif lié à une déforestation massive.

L'élevage herbager est à l'origine d'impacts positifs sur l'environnement, pas toujours estimés à leur juste contribution :

- Il permet d'entretenir les 345 000 ha de prairies qui sont de véritables « puits de carbone ».
- Il contribue à la préservation de la qualité de l'eau et de la biodiversité
- Il participe à la prévention des risques d'érosion, d'incendie ou d'inondation.

Les bovins wallons mangent de l'herbe

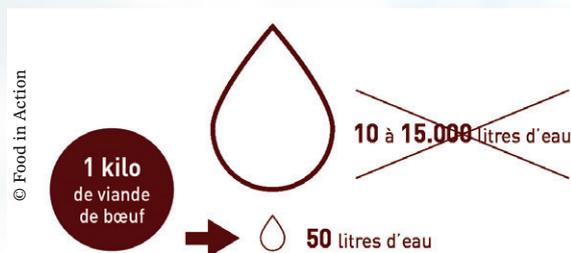
L'animal élevé en pâture comme c'est le cas chez nous, avec 80% de l'alimentation composée d'herbe dans une région bénéficiant d'une pluie abondante, n'a en rien une situation comparable à celle d'un animal élevé sur du bitume de l'autre côté de l'Atlantique, et à qui il faut acheminer toute sa nourriture et son eau.

Combien d'eau pour 1kg de viande de bœuf ?

Le chiffre de 10 à 15 000 l d'eau est souvent utilisé. Pourtant la méthode utilisée est très discutable : l'eau de pluie tombant sur les surfaces est prise en compte (+ de 90%), mais sans considérer qu'elle retourne au milieu. Tous les aliments sont aussi considérés comme irrigués, ce qui n'est absolument pas le cas chez nous. En réalité, ce sont 50 l d'eau qui sont consommés pour produire 1kg de viande bovine à la ferme. Une excellente raison pour privilégier une viande locale !

Les vaches tout comme les voitures émettent des gaz à effet de serre, mais contrairement à celles-ci, la vache compense ses émissions en entretenant les prairies.

Les ruminants digèrent l'herbe grâce à certaines bactéries présentes dans leur système digestif et la



transforment en protéines de grande qualité. Lors de cette digestion, les bactéries émettent du méthane. 1 ha de prairie pâturée (stimulée par l'animal) absorbe 1,6 T de carbone/an, soit l'équivalent du méthane émis par 2,5 vaches.

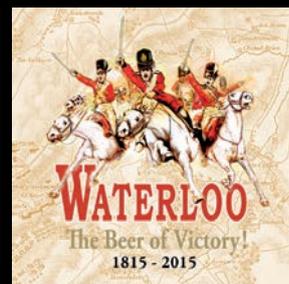
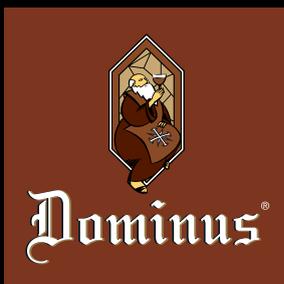
L'efficacité protéique ?

« Il faut entre 4 et 9 kg de protéines végétales pour faire 1 kg de protéines animales » met-on souvent en avant. Un raisonnement en apparence logique qui laisse penser qu'il suffirait de substituer les protéines animales par des protéines végétales pour assurer un développement durable de la planète et nourrir les 9 milliards d'êtres humains qui la peupleront bientôt. C'est sans compter que les ruminants consomment surtout de l'herbe et des co-produits non comestibles pour l'homme. En moyenne, il faut 1,4 kg de protéines végétales consommables par l'homme pour faire 1 kg de protéines animales. Les protéines animales sont aussi beaucoup mieux assimilées et couvrent de manière plus complète les besoins en acides aminés. La comparaison n'est donc pas si simple.

UNE PRAIRIE PÂTURÉE ABSORBE + DE CO₂ PAR LA PHOTOSYNTÈSE QUE LA RESPIRATION TOTALE ÉMISE PAR LES VACHES ET LA PRAIRIE



Anthony Martin's FINEST BEER SELECTION®



TROIS ÉLEVEURS

Manu Laruelle > 12



Christophe Maury > 14



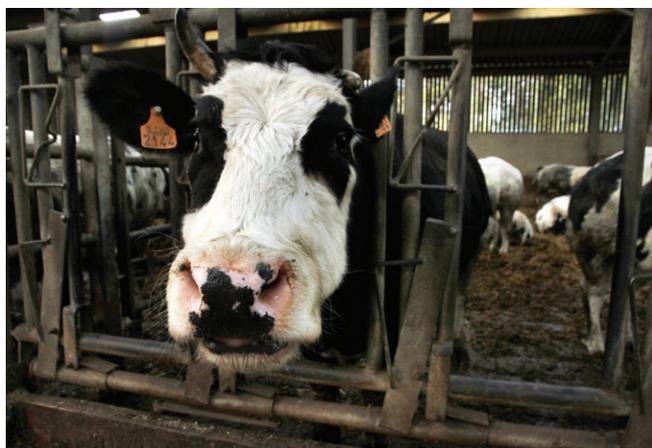
Vincent et Marie-Christine Rabeux-Cassart > 16





Manu Laruelle

Le patrimoine authentique
du Blanc-Bleu Belge



Il y a des endroits en Wallonie où il fait bon vivre, où l'on se sent loin d'une mondialisation brutale et d'un univers hyper connecté dominé par les forces d'un marché orienté sur le seul profit au détriment de l'avenir de la planète.

Cet endroit, je l'ai ressenti chez Manu Laruelle, le patron d'une des plus vieilles exploitations de Blanc-Bleu Belge. Son élevage est naturel, respectueux des bêtes, non intensif et en circuit court. Manu Laruelle propose tout au long de l'année une viande de qualité. Il est le digne représentant d'une agriculture paysanne respectueuse de l'environnement où tout est produit dans sa ferme. Il est à la pointe d'un combat de tous les jours. Il va lui-même faire déguster sa viande dans les supermarchés et chez les restaurateurs des environs. Son terroir, il le défend bec et ongles comme un trésor national qu'il est urgent de préserver.

Le bâtiment date de 1640 et la ferme est située dans le village de Faimés, au plein cœur de la Hesbaye, sur le patrimoine exceptionnel du Château de Les Waleffes. Avec une cour en carré enjolivée par une loggia de colombage, la ferme orientée vers l'élevage de Blanc-Bleu Belge se situe à proximité de ses pâturages. Nous



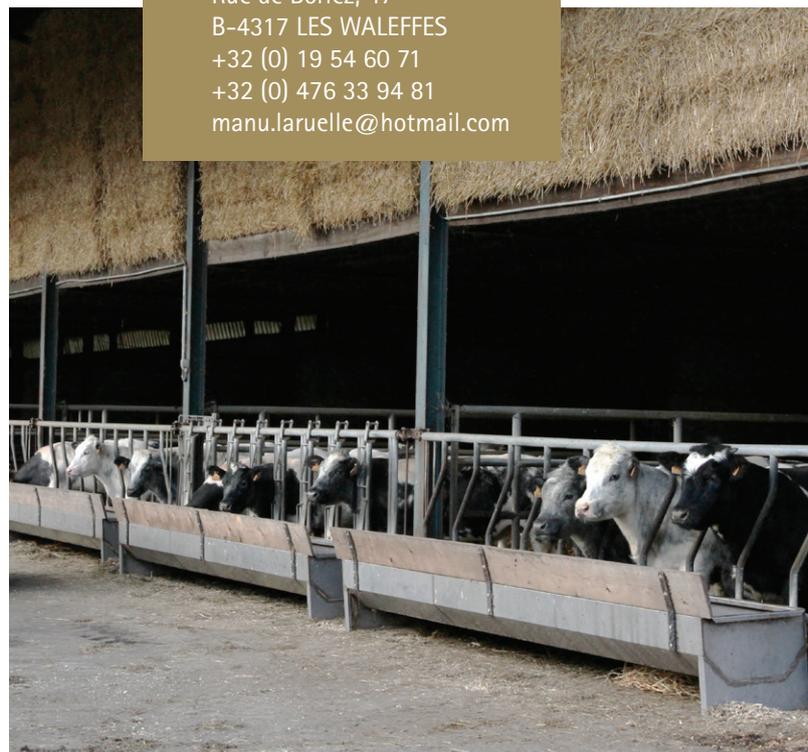


sommes dans un endroit calme et verdoyant enclavé dans une ferme-château dotée de trois gîtes à la ferme.

Manu Laruelle nous emmène visiter son exploitation en compagnie de son chien bien sympa. On va rendre visite à toutes ses bêtes confortablement installées dans leurs stalles et sur les différentes pâtures. Cet éleveur communique facilement sur son métier, ses préoccupations et son amour pour ses belles vaches. « Jusqu'il y a 5 ans, le métier d'éleveur, c'était surtout produire pour la revente. Mais pour qu'une viande ait du goût, des saveurs, il faut quelle soit bien engraisée, qu'elle ait le poil lisse, tout soyeux » nous raconte-t-il en caressant une de ses bêtes. Notre homme a la langue bien pendue et la passion d'un véritable avocat au service du Blanc-Bleu. « Il nous faut plus communiquer. Je pense que les gens, et surtout les restaurateurs, sont mal informés. Et je vous remercie d'être là pour cela. Il faut qu'on échange, qu'on parle plus de notre viande qui est bonne pour la santé. Nos vaches sont traitées dans le respect, d'une traçabilité inégalable, bien élevées, bien finies à l'engraissement. Elles sont sociables, dociles. Je les appelle toutes par leur nom et elles produisent de la bonne viande. »

MANU LARUELLE

Rue de Borlez, 47
B-4317 LES WALEFFES
+32 (0) 19 54 60 71
+32 (0) 476 33 94 81
manu.laruelle@hotmail.com





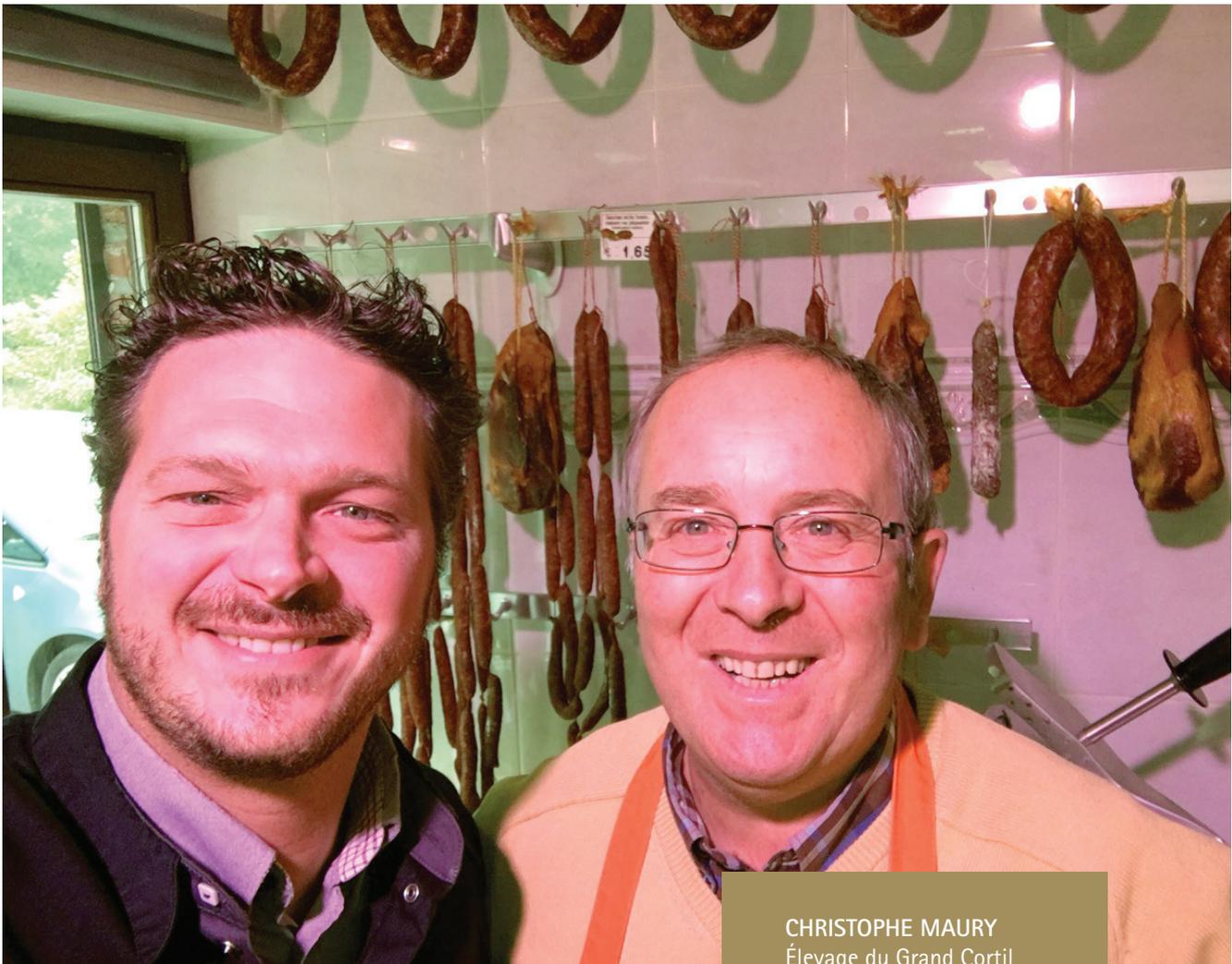
Christophe Maury

éleveur militant à Falmagne

Préservant les valeurs du métier d'éleveur, un agriculteur wallon a trouvé sa voie dans l'élevage totalement bio de la Blonde d'Aquitaine.



En pénétrant dans cet élevage, les belles Blondes sont alignées comme à la parade pour nous recevoir. Christophe Maury nous introduit dans son univers. L'homme a la poignée de main franche et nous parle sans détour de son métier avec le franc-parler d'un militant entré en résistance contre la mondialisation du marché de la viande au détriment du goût. Il s'est converti au bio par conviction sur des constats simples. « Si nous continuons à utiliser le Roundup, cet herbicide très connu à base de glyphosate, nous n'aurons bientôt plus de vers de terre pour fertiliser nos champs, moins d'oiseaux, moins d'abeilles et de papillons. Je veux un avenir et des terres propres pour mes enfants dans le futur. Je veux pouvoir engraisser et laisser pâturer mes vaches dans un environnement sain, dans de la bonne herbe grasse et leur donner de bonnes céréales en hiver pour qu'elles produisent de la bonne viande. Les conditions de production de viande bovine chez nous n'ont rien à voir avec ce qui est fait dans les élevages brésiliens qui n'ont pas les mêmes pratiques que chez nous et sont sans doute moins contrôlés. En achetant mondial, on ne respecte pas les circuits courts et que dire de la couche d'ozone. Il ne faut pas nous amalgamer avec le marché mondial et il faut encourager les consommateurs et les restaurateurs à manger de la viande de chez nous. »



CHRISTOPHE MAURY
Élevage du Grand Cortil
Rue du Grand Cortil 118
B-5500 Falmagne (Dinant)
+32 (0)479 82 61 22

L'homme nous dit être tombé amoureux de la Blonde d'Aquitaine en visitant le Gers à la recherche d'une ferme pour son beau-frère qui voulait s'installer en France. « La Blonde, ce n'est pas seulement une race, c'est un mode de vie. Cette belle Blonde m'a ouvert l'esprit. Vivre avec, c'est chouette. Elle est très maternelle et sait s'occuper de son petit veau toute seule. Le petit est né sans césarienne et va boire le lait de sa mère d'une façon tout à fait naturelle. On s'est donc lancés dans la Blonde avec papa en 1996 et l'on ne regrette pas car on produit ainsi une viande d'excellente qualité, excellente pour la santé. Le problème, c'est qu'on l'amalgame avec la viande transformée, un produit industriel qui a reçu pas mal d'additifs. Ici, tout est produit et élevé en autarcie dans notre ferme, avec un vèlage naturel; une nourriture sans aucun additif ou insecticide. On élève nos vaches jusqu'à 6 et 8 ans. C'est à partir de six années d'élevage que la viande est au top de sa maturité et produit du bon gras, est bien marbrée et persillée. »

Un silence solennel précède l'arrivée de Genet, le gerso, le taureau reproducteur et un peu le maître des lieux qui nous arrive présenté par Alessandro, le fils de Christophe. La bête de 5 ans a le port digne et assu-

ré de la statue du Commandeur et pèse la bagatelle de 1520 kg. Le record total pour ce type d'élevage. On est impressionnés car il se laisse caresser. Très digne, il rejoint sa stalle pour rejoindre sa compagne, une petite vache de 1200 kg à peine. Le couple a obtenu le titre de record du poids de la foire de Libramont il y a deux ans.

Trois amis

Nous voilà bientôt réunis chez David Coismans du restaurant la CC nomie, à Falmignoul, l'ami de Christophe, pour déguster une belle côte à l'os de Blonde d'Aquitaine de l'élevage du Grand Cortil. Et si l'on sait que la viande a été transformée par un ami d'enfance de nos deux compères, Christian Dochain, un artisan boucher, qui a reçu plusieurs Coqs de Cristal, décernés par l'APAQ-W aux produits de bouche fermiers et artisanaux wallons d'exception. On se dit qu'avec ce trio d'amis au cœur valeureux, la boucle est vraiment bouclée pour les circuits courts, l'élevage et la transformation d'un beau produit wallon, la Blonde d'Aquitaine.

L'élevage Rabeux-Cassart

mise sur la limousine de qualité

À Ciney, fief important du Condroz où l'industrie lourde est quasiment absente, une grande partie de l'économie reste encore focalisée sur l'agriculture et l'élevage. La famille Rabeux-Cassart élève avec passion des vaches et des veaux de race limousine.



La ferme garde le visage humain des fermes d'autrefois. On est loin des fermes à 10 000 vaches et des élevages intensifs pratiqués en Irlande ou dans la proche Allemagne. « Ici, on fait tout en famille et nos quatre enfants (Sophie, Clément Adrien et Cyril) sont vraiment des passionnés. Les vaches de race limousine sont rustiques, dociles et faciles à élever. Elles sont souvent de couleur foncée (rouge prononcé) et sont élevées naturellement. Ici pas d'insémination, rien d'artificiel. Les veaux restent en pâture avec leurs mères jusqu'à +/- 8 mois. Ce qui explique la belle couleur rose foncé voire rouge claire de la viande. Les vaches, quant à elles, produisent plusieurs veaux avant de passer une période d'engraissement. Elles restent avec nous très longtemps et ont souvent de six à huit ans. C'est pour

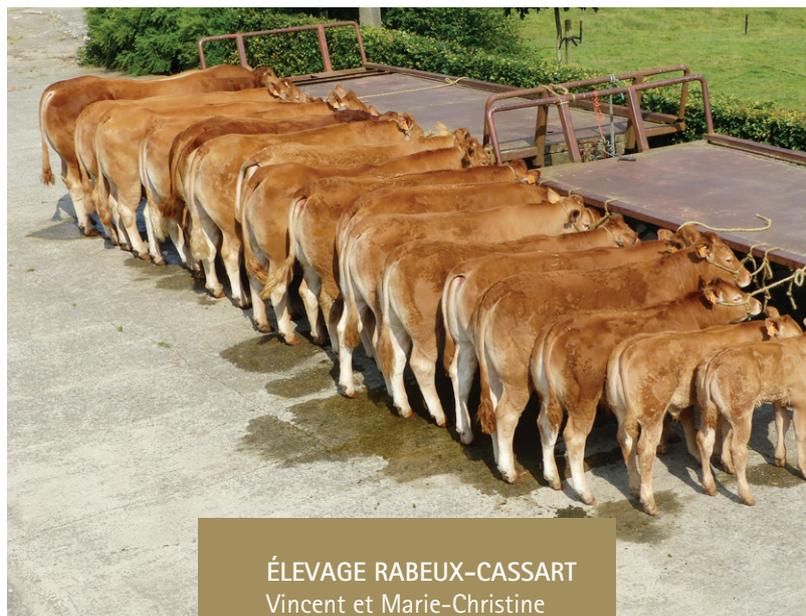


cette raison, que la viande de race limousine que nous produisons est bien persillée » nous assure Vincent Rabeux.

Durant l'hiver, les bêtes sont au chaud sur la paille et ensuite au printemps toute la petite troupe va ressortir dans les vertes prairies en attendant le sevrage des petits veaux. Cet élevage est respectueux des bêtes et la race limousine est relativement docile et facile à élever. Cette étape cruciale pour le bien être et la santé de la bête se négocie souvent sans stress important et va permettre au petit veau de développer une bonne relation avec les humains et aussi d'influer sur la tendreté de la viande. Un animal bien élevé et bien engraisé va produire une bonne viande de qualité. Chaque éleveur peut ainsi y mettre du sien pour assurer un produit de qualité dont il sera fier.

Vincent Rabeux est le Président du Herbook Limousin Belge créé le 24 février 1973. Cette association est à la base d'un cahier des charges. «Le label Belgian Limousin Beef, cahier créé dans le but de promouvoir la viande de limousine. Une marque déposée où l'éleveur doit suivre un processus très strict respectueux du cheptel à chaque étape : nourriture, durée d'engraissement, logement, soins, identification, certification, transport, abattage et conditions de maturation des viandes. Chaque étape doit se réaliser idéalement pour avoir une viande savoureuse à souhait. »

Le producteur est bien conscient que la consommation de la viande est en train d'évoluer. C'est un défi mondial à relever par la filière bovine qui doit retrouver le bon sens paysan et réhabiliter de belles races belges dont la Limousine. « De nos jours la consommation de viande diminue car le marché des grandes surfaces propose des quantités de produits en provenance de tous les pays du monde. La tranche des jeunes (25-40 ans) s'oriente vers une recherche de viande en restaurant plus persillée. D'autres sont en recherche d'une bonne diététique voire le Bio. Je pense vraiment que la viande de bœuf limousine peut jouer sur ces trois tableaux. Les molécules de graisse (6% pour la limousine) dues à un bon élevage et un bon engraissement facilitent la transmission de la sapidité lors de la dégustation. Nos vaches sont essentiellement nourries à l'herbe. Elles ont allaité de nombreux petits veaux. Leur organisme s'est donc enrichi du gras nécessaire à la production du lait nécessaire à l'allaitement et produire ainsi le marbré si prisé par les gastronomes et les restaurateurs. Le marché de la viande bio en Belgique est représenté pour plus de 50% par des éleveurs de Limousine. Alors arrêtons de réinventer la roue, revenons à nos bovins et à notre marché local. La limousine belge a de beaux jours devant elle »



ÉLEVAGE RABEUX-CASSART
Vincent et Marie-Christine
Mosee, 1
B-5590 Ciney



LA VIANDE BLEUE DES PRÉS

C'est bon pour moi, bon pour la nature

La Vache «Bleue des Prés» est un produit de qualité supérieure, de notre terroir développé en collaboration avec l'Université de Liège.

La viande provient de femelles de race Blanc Bleu Belge âgées de 30 à 72 mois, qui ont bénéficié d'un minimum de deux saisons de pâturage et nourries avec une majorité de céréales produites localement.

La production subit un contrôle et une traçabilité de tous les instants.

La viande est plus foncée et sa structure finement persillée lui donne toute sa saveur.

Au cours de la finition qui dure en moyenne de 75 à 100 jours, l'alimentation de l'animal, à base de graines de lin, contient des acides gras poly-insaturés Oméga 3.

Cette particularité confère au produit un intérêt certain pour la santé.

La démarche Equilibrium dans laquelle s'inscrit la «Bleue des Prés» vise à proposer au consommateur une alimentation saine, goûteuse et plus équilibrée, grâce notamment à l'apport des Oméga 3.

Les vaches «Bleue des Prés», grâce à leur schéma d'alimentation, produisent 25 % d'émission de méthane en moins.

Il s'agit donc d'un produit « Bon pour moi, bon pour la nature ».

www.menuomega3.be



info@jeangotta.be

www.jeangotta.be





Patrick Schifflers

Expert en happy meat

Fervent défenseur de la paysannerie et des terroirs de la viande wallonne, Patrick Schifflers nous prouve que le salut des éleveurs ne viendra plus jamais du productivisme à tout crin mais au contraire d'un système respectueux de la biodiversité et du bien-être animal.

Ce fils d'une famille de boucher est l'administrateur délégué depuis 2005 de la Société GHL (Jean Gotta Group), une entreprise où l'on pratique le respect de la biodiversité avec un taux de satisfaction élevé. Ce sont les deux valeurs cardinales de cette société wallonne qui existe depuis plus de 40 ans (1975) et qui emploie plus d'une centaine de personnes sur les hauteurs d'Aubel en Province de Liège. GHL est actif dans le secteur de la découpe, de la transformation et de la préparation de la viande et Jean Gotta Group exerce également des activités de logistique du frais (TGL et TLV) et de service aux collectivités locales (Wallofood).

Le parcours d'exception d'un capitaine d'entreprise wallon

Licencié en sciences commerciales et consulaires de HEC Liège, marié et père de 3 enfants, il est rentré en 1988 dans la société Jean Gotta qui n'était encore qu'une PME d'une dizaine de personnes. Son père boucher passionné, âgé de 78 ans travaille toujours dans l'entreprise deux jours par semaine. Outre sa fonction d'administrateur délégué chez GHL, il a par ailleurs occupé plusieurs postes à responsabilité au niveau des instances représentatives du secteur de la viande : la présidence de la Fédération Belge de la Viande (FEBEV), la vice-présidence de la Filière Viande Bovine Wallonne, en compagnie de Pascal Leroy, président à cette époque. Patrick Schifflers exerce toujours la présidence de l'Interprofessionnelle de la Viande Belge (IVB).



abattoir et un atelier de découpe. Nous prévoyons également une collaboration étroite entre les 2 groupes en matière de logistique, de valorisation des sous-produits et de développement au niveau des exportations. Nos deux groupes ensemble représentent actuellement plus d'un quart de part du marché dans notre secteur et avec 3 300 bêtes abattues chaque semaine, nous pouvons espérer devenir un acteur et un promoteur valable des viandes wallonnes et belges à l'exportation.

On assiste en Belgique à une chute de la consommation de viande?

La consommation domestique de viande bovine est en chute libre dans notre pays depuis 5 ans, notamment à cause des attaques incessantes contre la viande rouge. On constate également un déplacement

de cette consommation vers les restaurants qui ont souvent tendance à proposer davantage de viandes étrangères. Nous devons réagir face à cette problématique et à la fois mieux communiquer vers le monde scientifique, vers le consommateur et vers les professionnels de la boucherie et de la restauration.

Le militantisme de certains mouvements défenseurs de la cause animale et des activistes anti-viande, ainsi que le phénomène de mode Végan doit trouver une contrepartie et une opposition basée sur une présentation objective des avantages voire de la nécessité d'une consommation de viande raisonnée où l'accent est davantage mis sur la qualité que sur la quantité. C'est notre combat pour le futur.

Quels types de viandes commercialisez-vous?

Nous commercialisons en priorité de la viande bovine belge issue de plusieurs cahiers des charges de production débouchant sur des labels de qualité. Notre filière phare est la vache Bleue des Prés s'inscrivant dans la démarche « Equilibrium » (viande plus riche en Oméga 3), mais nous commercialisons aussi de jeunes taureaux Blanc Bleu Belges pour plusieurs référentiels de qualité se basant sur le concept Belbeef ainsi que de la viande de Limousins Bio...

Un événement s'est produit dernièrement dans la cadre de la COPA, pouvez-vous nous en dire quelques mots?

Il s'agissait de mettre en avant les problèmes rencontrés dans le secteur bovin par les jeunes agriculteurs européens qui souhaitent mettre le focus sur leur savoir-faire et sur la qualité de nos viandes européennes. Cet événement s'est déroulé en présence de plusieurs ministres de l'agriculture européens et du commissaire européen Phil Hogan. Un buffet chaud a été organisé à l'hôtel Thon de Bruxelles et chacun des neuf pays représentés a mis en avant une de ses viandes emblématiques. Pour la Belgique, c'est la Bleue des Prés qui a été retenue et sublimée par le chef Julien Lapraille et aux dires des participants, elle a tenu le haut du panier.

Jean Gotta Group est en pleine expansion avec l'accord signé avec le Groupe Veviba. En quoi consiste cet accord?

Il s'agit pour le groupe Veviba d'apporter à Jean Gotta Group la société Lanciers de Rochefort comprenant un





Au niveau mondial, la concurrence est forte avec des élevages de plus en plus extensifs, comment appréhendez-vous cette évolution ?

L'Europe n'a pas les mêmes règles de production que les Etats-Unis, le Canada ou les pays d'Amérique du Sud où l'utilisation d'hormones est monnaie courante et parfaitement légale, où l'usage de produits désinfectants pulvérisés sur la viande est autorisé, où la traçabilité est défaillante, où le clonage et le sexage des animaux est rentré dans la pratique. Nous ne sommes pas à armes égales mais nos viandes sont bien plus saines et naturelles. Nous ne pourrions empêcher certains accords internationaux qui ouvrent nos pays à une importation de ces viandes « soi-disant » adaptées, pour la cause, aux standards européens. Mais, heureusement pour nous, la demande mondiale de viande bovine suit une courbe inverse par rapport à la situation européenne. Elle est en effet en pleine explosion. Cela nous laisse donc de belles perspectives pour le futur si nous nous donnons les moyens d'être présents sur les marchés hors Europe.

Quid du Bio et de la filière equilibrium ?

Il s'agit de démarches qui répondent à une demande du consommateur de manger des produits goûteux, plus sains et issus d'une agriculture raisonnée. La démarche Equilibrium est basée sur la mise en commun d'initiatives issues d'entreprises actives dans les diverses sources de protéines animales, comprenant également le pain et les oléagineux. Nous sommes soucieux de proposer des produits plus équilibrés, donc plus sains et notamment par le biais d'un apport d'Oméga 3. La Bleue des Prés, grâce à son cahier des charges très précis, propose aux vaches une alimentation enrichie en graine de lin en vitamine E, en sélénium et en mi-

néraux. C'est tout à fait en phase avec le projet Equilibrium qui prône des produits sains, savoureux, locaux, mais aussi plus respectueux de l'environnement.

En ce qui concerne la filière Bio, nous avons développé une filière basée sur la production en Wallonie de jeunes taureaux limousins de moins de 30 mois avec une alimentation issue de la ferme plus un complément bio de qualité ce qui fait que nous pouvons offrir une viande typée aux qualités plus constantes.

Que pensez-vous des différentes campagnes anti-viandes ?

C'est une véritable lame de fond qui érode peu à peu la confiance du consommateur. On lui donne mauvaise conscience à consommer de la viande. Il faut savoir que beaucoup d'informations diffusées en matière d'impact environnemental ou concernant l'influence de la consommation de viande sur la santé sont erronées, à l'échelle wallonne. Elles sont en effet, en parfait décalage avec la réalité de notre production locale. Au niveau impact santé, cette consommation est souvent confondue à tort avec la consommation de charcuteries. On cite la viande bovine comme un vecteur de graisse saturée. A contrario, notre viande de taurillon Blanc Bleu Belge est très maigre (trop même pour certains).

Notre viande de femelle est plus grasse. Mais à hauteur d'une dizaine de pourcent, elle est composée de graisses polyinsaturées plus riches en Oméga 3 favorisant le bon cholestérol. Il faut tenir compte également de l'aspect environnemental avec une réduction de près de 25% des émissions de méthane de nos vaches grâce à leur bonne alimentation. C'est cela le concept happy meat, consommer de bons produits, c'est bon pour la planète et bon pour la santé !

Goed voor je gezondheid!

Columbus

Bon pour la santé!

NEW en liquide

- ✓ **Bon pour la Santé**
Scientifiquement prouvé par 5 études cliniques,
consultez www.columbus-nutrition.com
- ✓ **Saveur et Qualité**
Primé 3 étoiles au concours iTQi 2016
- ✓ **Profitez de la notoriété Columbus**
37% des Belges connaissent la marque
Columbus et l'associent à la santé.
- ✓ **Respecte l'animal et le producteur**
- ✓ **Œufs Columbus 100% belge**



TROIS ARTISANS BOUCHERS

Charles-Etienne Goeders > 24



Boucherie Baltus > 26



Boucherie Evrard > 28





©Melody Delhousse

Charles-Etienne Goeders retour à l'essentiel

Au coin d'une rue calme sur les hauteurs de Verviers, Charles-Etienne dit Charly ouvre, en 2001, sa boucherie avec son épouse Anaïs. Charly est un jeune entrepreneur qui réussit.

À 39 ans, il compte déjà 16 ans de patronat dans sa boucherie. Rien ne le disposait à entreprendre ce métier, sinon un papa bon cuisinier amateur et un goût personnel pour la cuisine. Durant son cursus, il s'est rendu compte qu'il ne voulait pas devenir cuisinier ou pâtissier mais prendre le taureau par les cornes pour devenir boucher.

Après son apprentissage, il a travaillé très tôt dans le commerce de boucherie traditionnel mais aussi dans la gestion d'une moyenne surface. « Là-bas, j'ai appris rapidement le métier en faisant quelques bêtises dues à l'enthousiasme de la jeunesse. Mais c'est en faisant des erreurs que l'on apprend. Je me suis rendu compte rapidement que beaucoup de bouchers avaient vendu leur âme, ne fabriquaient plus. Ils voulaient imiter les grandes surfaces en vendant des marchandises de su-

permarchés. Je voulais garder les gestes de l'artisan, fabriquer moi-même et faire en sorte que les clients viennent chez Goeders dans une vraie boucherie à l'ancienne où tout est produit dans la maison. Il fallait un retour aux sources dans l'affinage et faire comprendre à la clientèle traditionnelle et aussi aux restaurateurs (notre homme fournit occasionnellement des restaurateurs de renom comme Didier Galet, Thomas Troupin, la Menuiserie et Stéphane Diffels, l'Air de rien) que la vraie bonne viande, fut-elle de chez nous, est le fruit du travail d'abord d'un éleveur et ensuite d'un bon transformateur. Voilà le plan que j'avais en tête. Je cherchais une boucherie de quartier à remettre. Je l'ai d'abord trouvée dans le bâtiment en face. Il est devenu assez rapidement trop petit et on a déménagé ici. »

On visite au pas de charge les différents ateliers animés tous les jours par Charly et son équipe qui comptent maintenant 15 personnes. Sa femme Anaïs, graduée en communication, s'occupe de la vente au comptoir et des différents médias comme Facebook, secondée par Melody, la responsable communication de la boucherie.

On y retrouve des viandes de premiers choix, des charcuteries traditionnelles et faites maison mais aussi des plats traiteurs frais du jour et autres préparations saisonnières. Un coin épicerie bien fourni en produits locaux choisis minutieusement par Anaïs est également proposé aux clients. Près du comptoir se situe une première vitrine de maturation proposant les différentes viandes affinées. Elles sont déjà disponibles à la vente. À l'arrière, on retrouve la cuisine dans laquelle sont préparés chaque jour les plats traiteurs du cuisinier Jonathan. Au premier étage, on découvre l'atelier du froid de découpe et l'atelier du chaud pour les différentes préparations de viande.



©Melody Delhousse





Des blocs de sel de l'Himalaya

C'est au sous-sol que la Boucherie Goeders dispose d'une cave d'affinage remarquable, habillée de blocs de sel de l'Himalaya en provenance du Pakistan. Resté à l'abri de la pollution et des impuretés durant des siècles, le sel de l'Himalaya est considéré comme le plus pur au monde. Ce sel génère une atmosphère sèche, idéale pour la maturation des viandes. Sans hâte, ces dernières développent alors des arômes tout à fait particuliers. Ce boucher est particulièrement fier de ses préparations et aussi de travailler de la viande d'exception en circuit court et bien engraisée. « La maturation du bœuf dépend de sa race, de son gras et de l'endroit où il a été élevé. Si la viande est maigre, elle ne sera maturée que 3 ou 4 semaines. Nous allons jusqu'à 10 ou 12 semaines pour une viande très grasse. Certains vont même plus loin dans la maturation, mais après ce laps de temps, l'affinage n'apporte plus rien à la viande. »

BOUCHERIE GOEDERS

Rue des Minières, 56
B-4800 Verviers
+32 (0)87 22 23 84

Charles-Etienne travaille des races wallonnes dont une race locale, la Rouge Pie de l'Est que l'on peut rencontrer dans les pâturages des environs, dans les Cantons de l'Est. « Sur une vingtaine d'éleveurs, la proportion de vaches laitières est majoritaire. Seulement 4 ou 5 proposent des viandeuses et font de l'engraissement. Je travaille avec Benoît Darimont, le président de l'association de la Rouge Pie de l'Est. Il y a aussi Aurélien Misse qui peaufine un bon Angus belge. Ces viandes n'ont pas le même goût qu'en Irlande mais elles ont leurs textures et leurs arômes spécifiques. Tout cela est produit près de chez nous, bien élevé, engraisé selon les règles de l'art. Il y a assez de bonnes choses dans nos terroirs qui respectent les saisons et les circuits courts. Il faudrait en parler beaucoup plus dans les médias. »





Boucherie Baltus 'Signé Jeanne'

Rien de tel que de visiter La Roche, la cité de Berthe, dont le fantôme revient encore, chaque soir de l'été à 22h. Mais aussi de ramener des souvenirs gustatifs en provenance de la Boucherie Baltus reconnue pour sa qualité. Son impressionnante vitrine propose des produits du terroir ardennais: de bonnes saucisses de qualité, des fromages, du gibier mais également toutes sortes de viandes où la part réservée aux produits des élevages belges environnants occupe une place importante.

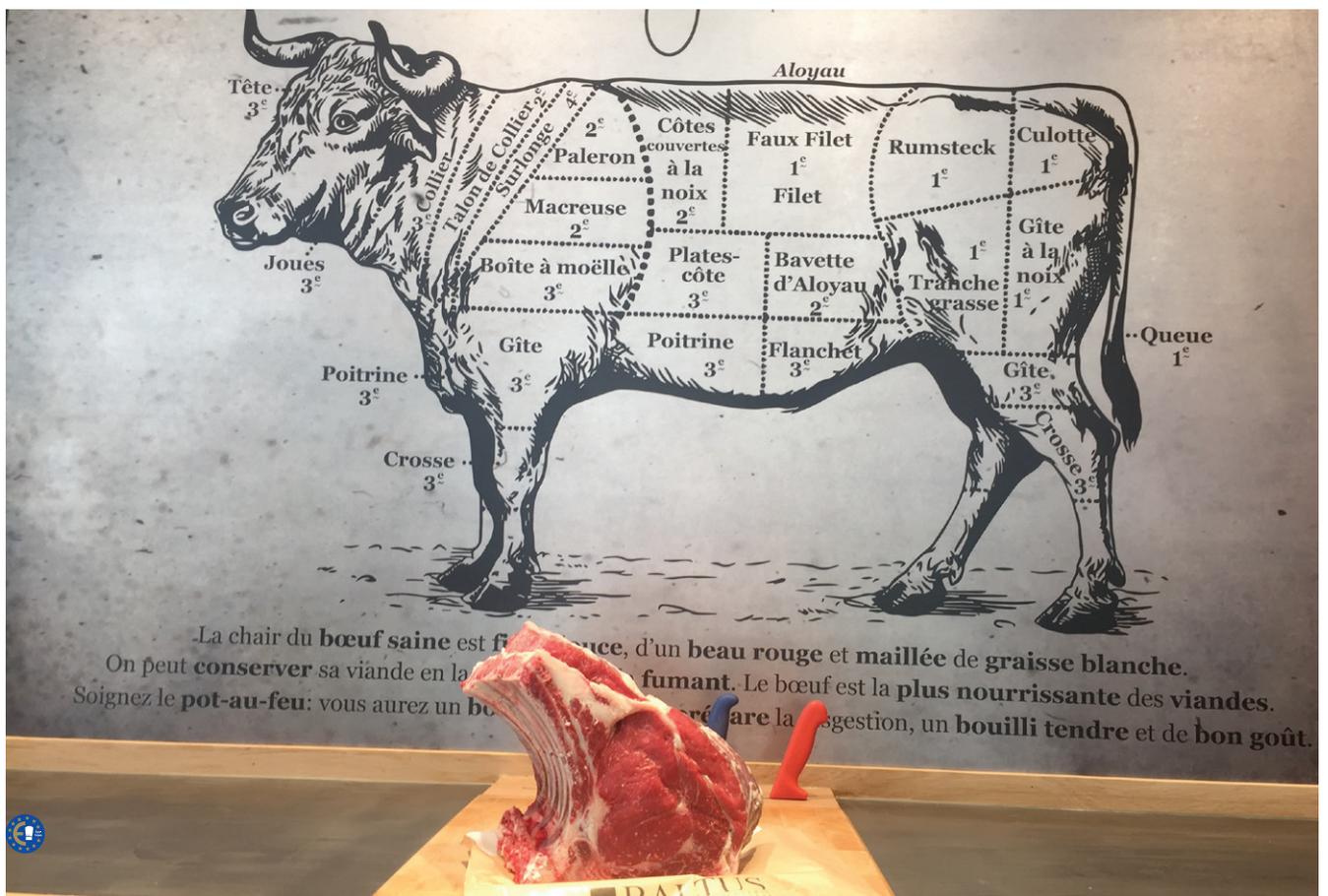
En mémoire à une femme de courage, Jeanne Bastin-Baltus

Lorsque la 2e guerre mondiale éclate, Jeanne, enceinte, se retrouve seule pour gérer la boucherie, son époux Charles Baltus étant contraint de partir au front.

Femme de caractère, elle allie l'éducation de leur fils André et la gestion de la boucherie créée en 1908. André, leur fils, prend la relève de la boucherie familiale le 1er avril 1976 avec son épouse Alix. Leur fils Marc, épaulé par sa femme Nathalie, leur succède, ensuite, le 1er avril 1997.

C'est le début d'une Success story avec l'implantation d'une autre boucherie à Tenneville avec Greg, le second fils de Marc. S'ensuit la création d'un important point de vente sur Bastogne et d'un autre à Durbuy dès juillet de cette année-là.

Marc Baltus est un «viandard» au sens gastronomique du terme. Un passionné de viande au point de commercialiser une viande régionale, la Rouge de la Famenne en propre production sur un seul site.





Passion viande, passion terroir

« Je voulais trouver le moyen d'élever une viande régionale en partenariat 50-50 avec un éleveur de la région. Notre choix s'est porté sur une bête magnifique : la Rouge de la Famenne. Ce qui fait le goût de la viande et un bon persillage, c'est sa finition. On travaille sur des vaches ayant minimum 30 mois sur pâturages et sur un engraissement de 200 jours. Evidemment, le coût est élevé mais quand on veut de la qualité, inutile de chipoter. Pour notre bœuf castré, on est sur 300 jours au bac !

Le but est de produire une viande 'coup de cœur', bien grasse et personnalisée pour nos établissements : les boucheries et le restaurant.

Nous avons notre propre cahier des charges : on affine avec du lin, du colza sans OGM et des produits en provenance de la ferme. Cet élevage ne produit que deux bêtes par semaine. Elles sont amenées à l'abattoir dans le respect selon un délai très court. »

Cuisine plaisir et bonheur simple.

Aujourd'hui, c'est au tour de Neal, leur fils aîné, de continuer la saga familiale dans une brasserie gastronomique, « Signé Jeanne », située en face de la boucherie. On commence par la dégustation d'une entrecôte de Rouge de la Famenne. L'effet de son engraissement particulier de 200 jours nous ravive les papilles par son caractère viandeux. S'ensuit une côte à l'os de Bocquillon accompagnée de garnitures et de « frites maison » épluchées par Marc, le matin même. La belle pièce de viande de femelle en lardée de l'Ardenne belge est tendre et goûteuse. Elle bénéficie d'une alimentation sans OGM, ni soja, riche en Oméga3 et 6. Sa chair est riche en goût, bien persillée. Les pièces de viande furent accompagnées de bières d'Orval millésimées et magnifièrent le patrimoine local de ces belles viandes produites en circuit court dans des élevages proches situés à quelques kilomètres du restaurant.



'SIGNÉ JEANNE'

Cuisine plaisirs
Place du Bronze, 17,
B-6980 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 41 11 90
www.signejeanne.be

BOUCHERIE BALTUS

Place du Bronze 2
B-6980 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 41 14 41

À la boucherie Evrard

les consommateurs reviennent à la campagne



Monsieur Evrard représente la troisième génération de bouchers dans le village de Verlaine situé près de la ville de Huy entre Namur et Liège.



En franchissant le seuil de la boucherie, l'on s'aperçoit de la diversité de la clientèle qui vient non seulement du village mais aussi des alentours. Mais qu'elle fait aussi parfois un sacré détour pour venir s'approvisionner chez cet artisan passionné. Bref, la boucherie ne désemplit pas. Madame Diane au comptoir, gère entourée de ses employées un flot de clients venus pour cette maison renommée pour la qualité de ses viandes, salaisons et terrines qui sont toutes fabriquées par la maison dans des ateliers d'une propreté exemplaire. La maison emploie 15 membres de personnel. Alors en période de fêtes, ou les gros week-ends, il y a souvent l'embarras du choix mais il est préférable de commander parfois une semaine à l'avance.

Face à la caisse, on est impressionnés par l'éventail des viandes visibles en chambres de maturation. De la Bleue des Prés maturée sur 14 ou 21 jours. Le maître des lieux s'exprime sur ce phénomène. «À l'origine, le consommateur voulait du maigre, du tendre, du pas cher. Il avait déserté la campagne pour la ville et les grandes surfaces. On assiste clairement un retour aux



valeurs campagnardes. On revient chez nous au village pour s'approvisionner autrement chez le boucher, le maraîcher, le crémier. Le consommateur d'aujourd'hui désire manger le plus sainement possible mais réclame également des saveurs plus affirmées. Nous avons toujours commercialisé du Blanc-Bleu Belge. Nous avons choisi depuis 10-12 ans de commercialiser de la viande de Blanc-Bleu Belge issu uniquement de femelle et vendue sous le label de la « Bleue des prés ».

Cette filière propose de la viande de femelles Blanc-Bleu qui ont bénéficié d'au moins 2 saisons de pâture et qui ont été nourries avec une alimentation naturelle produite localement (herbe, fourrage, céréales). La qualité de la viande est donc plus foncée, plus persillée car elle jouit de 24 à 36 mois d'élevage. Elle reste tendre mais elle a du goût et est bien persillée. »

Et ce nouvel engouement pour les viandes maturées ?

« Comme je le dis souvent, le vin vieillit, le fromage s'affine et la viande se mature. Plus qu'un effet de mode, la viande maturée, ou plus précisément le bœuf maturé, est un goût de plus en plus recherché par les consommateurs. On ne fait que reproduire le geste des bouchers d'antan, les pratiques de mon père et de mon grand-père. »



BOUCHERIE-CHARCUTERIE
EVRARD
Rue Hamente, 6
4537 Verlaine
+32 (0) 4 259 50 96



Quel en est le principe ?

« Le principe est simple. On laisse « rassir » la viande après l'abattage de la bête. Cela n'a rien d'exceptionnel, puisque toute viande de bœuf, même celle de qualité moindre, doit reposer quelques jours (le minimum est de dix jours), avant d'être consommée. Ce procédé permet d'améliorer la texture de la viande de bœuf. Les fibres du muscle se détendent et se relâchent, le gras se répartit harmonieusement dans le muscle. On parle de viande maturée après 15-20 jours. On dit alors qu'on affine la viande. L'objectif est d'obtenir une viande plus tendre et plus goûteuse. »

Un conseil de cuisson pour le restaurateur ou le consommateur averti ?

« Cette viande gastronomique mérite le plus grand respect en cuisine. Je conseille de faire une cuisson en deux temps. D'abord, saisir la viande, lustrer avec un peu d'huile d'olive dans la poêle pour la caraméliser et la croûter un peu. Cette croûte gardera bien le jus de la viande. Il se perpétuera pendant la seconde cuisson, au four, pour un résultat saignant et chaud à cœur. C'est ainsi que l'on appréciera une côte de bœuf de Bleue des Prés maturée dans toute sa quintessence et l'expression de son terroir. »

CHAMPAGNE

CUVÉE PRINCIPAUTÉ DE LIÈGE,

L'ESPRIT PRINCIPAUTÉ À L'ÉTAT BRUT

 Principauté
de Liège
Edition



REJOIGNEZ-NOUS SUR WWW.PRINCIPAUTEDELIEGE.COM ,  ET 





Pascal Leroy

L'ambassadeur belge de viandes d'exception

Ce fils d'instituteur nous provient de la région d'Andenne. Il jouit d'un cursus exemplaire: Professeur ordinaire à la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Liège, ancien Doyen de cette Faculté, Président de l'Institut vétérinaire tropical de l'ULg, Professeur chargé de cours au département des productions animales (DPA de la Faculté vétérinaire des enseignements en biostatistique, économie et sélection animale). Pascal Leroy est aussi Vice-Recteur aux relations internationales de l'Université de Liège et co-fondateur de la société ProAniWal (société de promotion des productions animales de Wallonie), une asbl basée à Liège Airport résultant de la collaboration entre l'Unité de génétique animale de la Faculté de Médecine vétérinaire (FMV-ULiège) et de l'Unité d'Économie et de Développement rural de de Gembloux (Agro-biotech - ULiège).

Professeur, votre spécialité première reste les productions animales durables. Pour vous, l'influence positive de la science peut-elle combattre la pénurie alimentaire dans les pays démunis et produire une société plus juste ?

Je suis devenu médecin vétérinaire par vocation, c'est un choix vocatif que j'ai eu à 12 ans. Je souhaitais soigner les animaux de rente (bovins, porcs, ovins, caprins, volailles) mais à la fin de mes études, le parcours a changé car j'ai eu la chance de démarrer une carrière académique que j'ai poursuivie pendant 42 ans. Par ailleurs, 80% des maladies émergentes ont une composante animale indiquant par là le rôle fondamental de la médecine vétérinaire dans l'étude de ces maladies et le développement du concept « One health », ce qui veut dire « une seule santé » et se réalise en collaboration étroite avec la médecine humaine.



La science et surtout les résultats des recherches, ont un impact considérable en matière de sécurité alimentaire. Les résultats obtenus depuis des dizaines d'années en agriculture et en élevage sont considérables. En fait, dans notre cas, l'utilisation des animaux musclés sur le bétail local des pays défavorisés, bétail généralement de plus petit format, conduit à une augmentation significative de la quantité de viande tout en conservant la biodiversité locale (les animaux croisés sont tous destinés à la consommation et ne « pollue » pas génétiquement les espèces domestiques locales, le patrimoine local, les trésors locaux qu'il faut conserver).

Pouvez-vous nous parler du rôle de ProAniWal en matière de défense du patrimoine des producteurs wallons et en particulier de la Bleue des Prés ?

Nous avons créé ProAniWal afin de promouvoir les produits issus des animaux de notre région. Nés à la cam-



pagne, nous savions bien que la meilleure viande bovine provenait de femelles mais en tant qu'Université, nous n'allions pas promouvoir la graisse saturée dont les effets nuisibles pour la santé humaine étaient bien connus. Le lin extrudé (extrusion = procédé thermomécanique : haute pression et haute température) est arrivé et, en le dispensant dans la ration d'engraissement pendant plus de 80 jours, nous avons observé l'apparition des acides gras polyinsaturés, dits Oméga 3, favorables pour à la santé. Cet élément a été déterminant pour des scientifiques soucieux de proposer un régime équilibré et la Bleue des Prés est née. Dans « Bleue », on reconnaîtra l'adjectif accordé puisqu'il s'agit d'une femelle et la couleur associée à la race de l'animal à savoir le Blanc-Bleu Belge. Les mots « des Prés » font référence aux saisons de pâture de l'animal.

Dans « Bleue des Prés », on retrouve également la force des animaux de race Blanc-Bleu Belge, la sagesse et la beauté de la couleur bleue, faisant référence à la couleur du ciel ou de la mer, et de la notion de « Prés ».

Quelles sont les caractéristiques de cette viande ?

Les caractéristiques de cette viande sont décrites dans son cahier de charges (aller à <http://www.proaniwal.be>) qui est continuellement contrôlé sur le terrain. Ainsi, 24 heures après l'abattage, le pH mesuré dans le long

dorsal doit être compris entre 5,5 et 5,8. Les carcasses sont classées suivant la classification SEUROP. Seules les classes de conformation S et E sont retenues et seules les classes 2 et 3 de l'état d'engraissement sont acceptées. Le poids de la carcasse à chaud est compris entre 400 et 630 kg, limites en relation avec des formats de muscle qui ne doivent pas être trop petits ou trop grands (dans l'assiette). Lors d'analyse de la viande, la somme des teneurs en acides gras Oméga 3, exprimée en mg par 100g de matière fraîche et mesurée dans le muscle Longissimus dorsi au niveau de la 7^e côte, est au minimum de 35 mg/100 g.

Par ailleurs, qui dit Bleue des Prés dit Blanc-Bleu Belge, c'est-à-dire présence de plus de fibres musculaires (hyperplasie) et moins de tissu conjonctif (tissu de soutien) en relation directe avec la tendreté plus élevée.

En résumé, la Bleue des Prés, c'est la tendreté du Blanc-Bleu avec le goût de la graisse Oméga 3.

N'êtes-vous pas désolé des a priori et des critiques continuelles formulées au sujet des races bovines de Wallonie ?

Ces critiques sont gratuites, sans fondement, en plus, souvent en faisant la promotion de viandes étrangères ayant parcouru parfois des milliers de kilomètres et donc je peux vous affirmer que les conditions de pro-



duction sont mal connues du secteur de la restauration et posent en fait question. Par ailleurs, en relation avec les médias, et les propos récents d'un chef sur les viandes de notre région, je dirais « avez-vous déjà rencontré un chef critiquant son terroir » ?

Je pense que les amateurs de « marbling » (viandes persillées) ainsi que l'ensemble des restaurateurs ne sont pas conscients des possibilités qualitatives offertes par les viandes belges.

Il est vrai que la viande bovine locale, issue d'animaux femelles ayant eu plusieurs saisons de pâture, est le plus souvent méconnue. Faute d'information suffisante auprès des restaurateurs, ils sont peut-être trop restés marqués par les caricatures d'autrefois alors que le paysage a bien changé et qu'il existe bien d'autres possibilités que la viande plus pâle issue de jeunes taurellons.

Comment voyez-vous l'évolution du marché de la consommation en Belgique en général et du marché de la restauration au présent et pour l'avenir ?

Pour la consommation en général et pour le marché de la collectivité, nous aurons la même approche en militant pour y introduire les produits du terroir, en luttant contre les produits d'origine mal connue, de faible valeur nutritive, homogène c'est-à-dire de type standard et sans goût.



Pour le marché de la restauration, il y a toujours une belle histoire à raconter et, pour les produits alimentaires, il s'agit de l'histoire des terroirs, de l'histoire du producteur et de l'histoire du produit. Nous devons faire l'effort d'expliquer et de convaincre pour arriver à introduire nos produits locaux.

Le marché de la viande est devenu mondial, que pensez-vous de cette évolution et en particulier du concept des fermes à 10 000 vaches fonctionnant selon les modèles allemands et irlandais ?

Nous devons développer des productions locales, au départ de l'agriculture familiale, proche du citoyen, respectueuses du bien-être animal, de l'environnement et surtout durables. Ce challenge est devant nous et nous devons nous mobiliser pour aider l'ensemble des éléments de la filière viande de notre région.

Quelques mots pour conclure ?

Dans le contexte de l'agro-alimentaire, les productions animales intensives ont conduit à l'élevage d'animaux en grand nombre, parfois dans des conditions inappropriées. Ce temps est révolu, les consommateurs l'ont fait savoir et nous avons la chance de vivre dans un pays exceptionnel, aux côtés de producteurs performants. Nous devons les aider, relever les défis avec eux en étant proactifs et fournir les produits attendus.



NOUVEAU RANGE ROVER VELAR

PARFOIS, LES MOTS SONT INUTILES



ABOVE & BEYOND



RÉSERVEZ VOTRE ESSAI

Le design du nouveau Range Rover Velar parle de lui-même. Les lignes continues de sa silhouette créent un parfait alliage de simplicité et d'élégance, jusque dans les moindres détails. Mais, pour vraiment se rendre compte de ce qu'est le nouveau Range Rover Velar, il faut l'essayer.

Land Rover Liège by Spirletautomobiles

Rue Haroun Tazieff 10, 4032 Liège (Chênée)- T. 04/344.01.01

www.landroverliege.be

5,4-9,4 L/100 KM – 142-214 G/KM CO₂

Prix catalogue recommandé à partir de 57.300 € TVAC. Informations environnementales [AR 19/03/04]: landrover.be. Donnons priorité à la sécurité.

« D'ici »

un ambassadeur de 200 artisans et producteurs locaux

Dans son magasin situé à Naninne (Namur), Frank Mestdagh est fier de collaborer avec 200 producteurs locaux qui battent pavillon sous l'enseigne « d'ici ». C'est un super « marché » de produits locaux basé sur un concept alimentaire original et bien dans l'air du temps.

Frank Mestdagh est marié et l'heureux papa de six enfants. Il a la volonté de défendre une planète plus propre et de voir ses enfants grandir dans une société plus responsable au niveau des circuits et de l'éducation alimentaire. « Je dirigeais précédemment une entreprise de transformation alimentaire dans les Ardennes. Je voulais faire autre chose et l'idée m'est venue de créer un super « marché » de produits locaux avec un concept alimentaire original et innovant. J'avais envie de promouvoir une alimentation plus saine, plus durable, plus humaine, de rencontrer et de défendre les producteurs d'ici, les producteurs locaux. Florence Trokay m'a rejoint dans l'aventure avec une expérience complémentaire à la mienne. Elle occupe notamment la fonction de DRH, à savoir de « directrice des richesses humaines ». (Rires.)

Par la suite, Jean-Gérard Moreau vous a rejoint pour exploiter le magasin et s'occuper du développement de ce concept. En quoi ce concept est-il innovant ?

« Lorsque nous avons ouvert le magasin, c'était le premier magasin du pays entièrement consacré aux produits de notre région. Notre enseigne se situe entre le magasin alimentaire classique et le marché de producteurs. Chaque semaine, plusieurs producteurs viennent rencontrer nos clients à l'occasion de dégustations ou plus ponctuellement de conférences. Ils font découvrir leurs produits, les font goûter, expliquent leur process ou donnent des idées de recettes, et nos clients adorent cela ! Un de nos objectifs est de contribuer à faire changer les comportements en faveur d'une alimentation plus locale et plus durable. Pour y parvenir, nous mettons les gens en relation, on invite nos clients à découvrir ou redécouvrir de bons produits, et surtout les hommes et les femmes qui les proposent. On met en valeur la passion et le savoir-faire des producteurs de notre région. »





D'ICI SCRL
Chaussée de Marche, 940
B-5100 Naninne

Responsable :
Frank Mestdagh
+32 (0) 496 57 42 44
frank@d-ici.be
www.d-ici.be

Des projets pour l'avenir ?

« Notre projet est encore jeune. Nous avons ouvert le magasin en mai 2013. Nous pouvons encore affiner le concept, découvrir et mettre en avant d'autres producteurs partenaires. C'est clair que dans le futur, nous souhaitons créer d'autres magasins. On a actuellement des vues sur plusieurs sites en province de Namur et dans le Brabant wallon mais rien de signé. Notre notoriété grandit petit à petit. On a créé de la confiance et on veut rester dans l'humain, sortir du circuit de la distribution classique, faire se rencontrer les gens, favoriser les contacts et l'échange avec nos artisans. »



La situation est difficile pour les petits producteurs et les artisans, également dans le secteur de la viande ?

« C'est vrai que souvent les artisans, les producteurs sont très isolés et ils ont parfois des difficultés pour faire connaître leurs produits. C'est un vrai paradoxe. Il est actuellement plus simple de se procurer des fraises de l'autre bout du monde qu'une livre de beurre de la ferme du bout de votre rue. Je caricature à peine. On met donc les producteurs en avant, on organise des événements. Comme mi-octobre dernier, lorsque nous avons organisé notre 3ème souper des producteurs. Nous étions 150 dans le magasin et avons passé une soirée en toute convivialité. Nous avons un restaurant de produits locaux à des prix très abordables et nous cultivons un potager bio d'une superficie de 70 ares. Pour la viande, nous travaillons avec 2 bouchers, Damien Boca (boucherie Boca à Héron) et Pascal Simons (boucherie La Corbeille à Orp-le-Grand). Damien nous propose le veau et le bœuf, et quelques charcuteries. Il collectionne d'ailleurs les titres de champion pour plusieurs de ses charcuteries artisanales: boudin de Liège, pâté au sirop de Liège et à la bière Léopold 7. En bœuf, il nous fournit du Bocquillon, une viande de femelles culardes Blanc-Bleu Belge élevées du côté de Saint-Georges et Warnant-Dreye. »

Un souhait dans le futur ?

« Continuer à prendre du plaisir, et c'est sans doute lié, mieux travailler avec les restaurateurs ! (Rires.)



DEPUIS 1929
LES FOIES GRAS DE STRASBOURG

Depuis 30 années au service
des gastronomes ...

Sinds 30 jaar in dienst
van de fijnproevers ...

Upignac sélectionne pour vous les meilleurs foies gras et vous propose une gamme de produits de haute qualité.

De beste levers worden door Upignac gekozen en we bieden U een uitgebreide gamma van hoogstaande kwaliteit aan.



UPIGNAC SA
Rue de frise - 5310 Upigny
Tel: +32(0)81/51.20.05 - commandes@upignac.be
www.upignac.com





Mon steak ?

avec une pincée
de science svp !

Qu'est-ce que la viande ?

D'un point de vue anatomique, ce que nous désignons au quotidien par le terme de « viande » correspond à du tissu musculaire. Les autres tissus non musculaires pouvant être consommés appartiennent quant à eux à la catégorie des abats.

Le muscle est composé de cellules musculaires organisées en faisceaux longitudinaux. Ces cellules sont riches en actine et en myosine, deux filaments protéiques qui en glissant les uns contre les autres, permettent un raccourcissement de la longueur de la cellule : c'est la contraction musculaire.

Les fibres musculaires sont englobées à plusieurs niveaux dans du tissu conjonctif afin d'assurer le soutien du muscle. L'enveloppe la plus externe de ce tissu conjonctif est appelée l'aponévrose. Épaissie aux extrémités, elle constitue les tendons qui assurent l'attachement du muscle à l'os. Le tissu conjonctif est principalement constitué de collagène. Cette protéine réagit différemment selon le mode de cuisson : une cuisson vive et à sec provoque sa contraction et donc le durcissement de la viande, tandis qu'une cuisson lente à l'étouffée la solubilise en gélatine. Sachant qu'il

existe différents types de collagènes et que la nature et la quantité de ceux-ci varient selon le muscle, ceci explique que certains morceaux de viande peuvent être consommés crus ou bleus tandis que d'autres nécessitent d'être mijotés longuement. Notons aussi que l'âge a un impact sur la solubilité du collagène : au plus l'animal vieillit, au moins le collagène est soluble et au plus la viande a tendance à être dure.

Les cellules musculaires sont le siège d'efforts importants. C'est pourquoi, elles disposent d'une molécule spécialisée qui leur assure leur apport en oxygène : la myoglobine. Cette molécule pigmentaire transporte l'oxygène en le liant à un atome de fer. C'est elle qui confère au muscle sa couleur rouge. Plus il y a de myoglobine dans un muscle, plus sa couleur est intense. Selon qu'elle soit couplée à l'oxygène ou pas, la couleur de la myoglobine varie : en surface de la viande, là où l'oxygène est abondant, elle est de couleur bien rouge ; au cœur de la viande ou emballée sous-vide ou sous atmosphère protectrice, en absence d'oxygène, elle est de couleur plus sombre ; et enfin, quelques millimètres sous la surface de la viande, là où la quantité d'oxygène est limitée, elle est de couleur brune. Cependant, cette liaison à l'oxygène étant réversible, une viande sombre



emballée retrouve sa couleur attractive une fois qu'on l'a laissée « respirer ». Notons aussi qu'avec le temps, la myoglobine est inexorablement altérée par l'oxydation : la viande brunit de manière irréversible. Pour éviter cela, il convient de mettre à nu et de détailler les viandes le plus tard possible.

De la viande au muscle

Après l'abattage, les cellules musculaires sont le siège de multiples réactions. Tout d'abord, elles se contractent de manière désordonnée jusqu'à l'épuisement complet des réserves énergétiques. Cette phase donne lieu à la rigidité cadavérique. Lors de cette consommation des réserves énergétiques en l'absence d'oxygène (l'animal ne respire plus), il y a une production d'acide lactique. Au moins l'animal est stressé au moment de l'abattage, au plus, il dispose de réserves énergétiques, au mieux la viande sera acidifiée. En bonne condition, le pH passe de 7 (neutre) à des valeurs proches de 5,6 (acide). Cette acidification permet non seulement de limiter le développement des microorganismes et donc d'assurer une bonne conservation du produit, mais aussi de libérer différentes enzymes tissulaires. Ces enzymes vont permettre de réellement transformer le muscle, c'est la phase de maturation. Lors de cette étape, ces enzymes agissent à la manière de paires de ciseaux qui vont dégrader les protéines d'actine et de myosine jusque là responsables de la rigidité du muscle : la tendreté de la viande augmente. Parallèlement à cela, des molécules percussives d'arômes sont formées, la viande gagne en qualité organoleptique.

Que se passe-t-il au cours de la cuisson ?

À partir de 45°C, diverses protéines dont la myoglobine subissent des modifications et forment des pigments bruns caractéristiques des viandes cuites. De plus, lorsque la température est supérieure à 90°C (quand une viande est saisie, par exemple), les sucres contenus dans la viande caramélisent et les réactions de Maillard (réaction entre les sucres et les protéines) entrent en jeu, ce qui accentue la coloration brune et entraîne la formation d'une « croûte » en surface. Aussi, les précurseurs aromatiques sont transformés en composés volatils à l'origine des arômes. La graisse présente dans le muscle joue alors un double rôle : elle permet la formation de molécules sapides et aromatiques, et piège les composés aromatiques volatils afin de conserver les arômes de la viande. C'est pourquoi, plus la teneur en graisse dans un muscle est importante (au plus la viande est persillée), plus la saveur de la viande est remarquable. D'une manière générale, cette teneur en graisse augmente avec l'âge de l'animal et est plus importante chez les femelles. À côté de cela, la teneur en graisse intramusculaire a également un impact sur la jutosité de la viande. Ceci explique que la viande d'animaux plus jeune a tendance à être plus sèche.

Compte tenu de tous ces aspects scientifiques, il ne reste plus qu'aux chefs d'orchestrer au mieux leurs équipes afin que les composants de l'infiniment petit donnent le meilleur d'eux même dans nos assiettes.

Bon appétit !





La viande de bœuf, la plus sûre

Ne vivant pas dans un monde aseptique, chaque aliment possède des qualités microbiologiques liées à sa nature et sa filière de production. La viande n'échappe pas à la règle. Et qu'en est-il du bœuf ?

La qualité microbiologique de la viande de bœuf est liée aux différentes manipulations qu'elle subit depuis le producteur jusqu'à la table du consommateur. Plusieurs facteurs contribuent à la qualité microbiologique finale :

- La propreté des toisons des bovins qui influence la quantité possible de germes présents sur la carcasse à l'abattoir ;
- les techniques d'abattage. En effet, l'application rigoureuse des bonnes pratiques de travail diminuent les contaminations croisées provenant de l'animal ou de l'homme ;
- le type de morceau car les morceaux nobles (filet, côte à l'os) seront moins contaminés que la viande de tête ou les abats. La viande hachée réalisée souvent à partir des bas morceaux est potentiellement plus contaminée ;
- la chaîne du froid. La température maximale légale de la viande de bœuf est de 7°C alors que la température des abats et de la viande hachée est de 4°C. Plus basse est la température de conservation, plus limitée est la croissance microbienne ;
- le délai entre l'abattage et la consommation est habituellement d'une semaine à quinze jours pour les viandes classiques, il est souvent de cinq à six semaines pour les viandes importées d'Amérique du Sud avec une température de conservation comprise entre 0 et 2°C. Plus long est le délai, plus la viande est chargée en germes totaux.

La viande maturée « dry aging » pendant trois à six semaines se protège des bactéries en favorisant une croûte extérieure qui empêche la prolifération des bactéries pathogènes et putréfiantes. Cette croûte, qui ne se forme que sous certaines conditions de température (0 à 2°C) et d'humidité relative (entre 65 et 75% HR), protège l'intérieur des viandes nobles (côte à l'os ou entrecôte). La viande maturée sous vide « wet aging » est tout à fait différente. En effet, ce processus de maturation contribue à l'acidification de la viande en libérant



des bactéries lactiques qui rendra un goût du produit final très différent.

La viande est stérile en profondeur, seule la surface est contaminée par les bactéries qui ont besoin de certaines conditions de température et d'humidité pour se multiplier. Il ne faut jamais oublier que la congélation ne tue pas les bactéries à l'inverse d'une cuisson de quelques minutes à 70°C.

	Température minimum de croissance
E. Coli	2,5 °C
Listéria Monocytogenes	0 °C
Salmonella	5,1 °C
Staphylococcus Aureus	7 °C





Les maladies infectieuses humaines contractées par l'alimentation sont en augmentation. La viande est surtout contaminée lors de l'abattage par des contaminations croisées avec le contenu digestif de l'animal, avec la peau ou avec l'environnement tout au long de la chaîne depuis l'atelier de découpe jusqu'à la distribution.

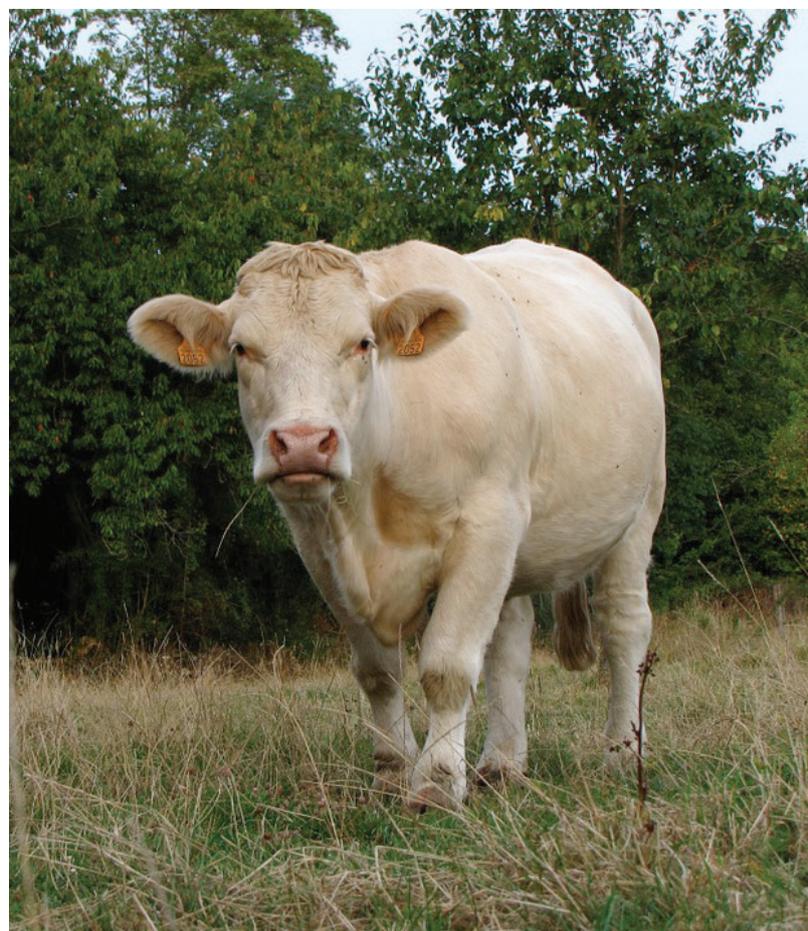
Dans seulement 3,4 % des cas, il a été prouvé via des analyses des restes que l'alimentation était en cause. Ce qui nous rassure sur la qualité microbiologique de nos aliments. Bien évidemment, le nombre de TIAC est toujours sous-estimé.

La traçabilité du bœuf est exemplaire puisqu'elle nous indique

- le pays de naissance
- le pays d'engraissement
- le lieu d'abattage
- l'endroit de découpe

Le conseil est de commencer toujours par la découpe du bœuf et d'utiliser, de préférence, des planches à découper de couleurs différentes pour les différentes espèces et ainsi que pour les viandes maturées à parer. De bonnes pratiques culinaires réduisent donc le risque microbiologique à un niveau très bas. La consommation de viande crue comporte toujours un risque plus élevé et à ce niveau l'utilisation de filière privée est un gage de sécurité.

*Bernard Ancion
DMV
Consultant Food Safety Consult*





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

QUATORZE CHEFS



Olivier Antoine > 60



Luigi Ciciriello > 46



Thibaut Laffut > 70



David Coismans > 68



Jean-Luc Lambotte > 54



Pierre Balthazar > 52



Christophe Baert > 56



Jean Castadot > 58



Michel Boreux > 62/64



Nancy Blanvalet > 50



Philippe Lartigue > 66



Parick Baudhuin > 48



Julien Lapraille > 44



Olivier Bourguignon > 72



RECETTE
JULIEN LAPRAILLE
 CHEF À DOMICILE



Chateaubriand de nos Ardennes et accompagnement hivernal

INGRÉDIENTS RÉALISATION

POUR 2 PERSONNES

300 gr de boeuf chateaubriand
 ¼ de chou rouge
 2 cas citrons confits
 1 cas de sucre fin
 3 chicons pleine terre
 1 petit panais
 1 tranche de jambon de la sure
 0,4mm
 2 cas de noix fraîche
 2 cas tête de chou fleur cru
 1 bouquet de mâche
 1/2 oignon
 QS: beurre, sel, poivre et beurre
 liquide

- + Blanchir vos zestes de citron. Les faire confire à feu doux dans du jus de citron additionné du même volume de sucre S2. Emincer votre chou rouge, cuire le en cocotte avec du beurre. Passer le tout au cutter avec vos zestes de citron confit. Passer au tamis fin. A l'envoi, ajouter une noix de beurre.
- + Nettoyer les chicons et le panais. Ensuite, glacer les 2 chicons et votre panais en les superposant dans une poêle. Recouvrir-les d'eau à mi-hauteur, 1 noix de beurre, saler et poivrer. Laisser cuire à découvert afin d'obtenir des légumes cuits, mais encore croquants
- + Réaliser une brunoise avec le jambon et faites la revenir dans une poêle bien chaude. Ensuite, ajouter les noix concassées et les têtes de chou-fleur cru. Mélanger et retirer hors du feu. Rectifier l'assaisonnement.
- + Saler et poivrer les morceaux de votre viande de boeuf Chateaubriand dans une poêle bien chaude avec du beurre liquide. Cuire-le de chaque côté afin d'obtenir une cuisson « bleue ».
- + Couper la viande selon votre envie. Dresser le tout en commençant par la purée de chou rouge.

JULIEN LAPRAILLE
 +32 (0) 491 91 07 53
 celina@julienlapraille.be
 www.julienlapraille.be







RECETTE
LUIGI CICIRIELLO
PROPRIÉTAIRE DE LA TRUFFE NOIRE



Carpaccio aux truffes, à ma façon

INGRÉDIENTS

Entrecôte de bœuf de 600gr
80 gr de parmesan
80 gr de truffes
Huile d'olive
1 cuillère à thé de moutarde
1 cuillère à dessert de jus de citron
2 cuillères à dessert de jus de truffe
Gros sel
Poivre du moulin
Persil plat haché

RÉALISATION

- + Choisir une entrecôte de bœuf bien rouge. Dégraisser, dénervé soigneusement et mettre au freezer environ 3 heures jusqu'à congélation.
- + Découper à la machine en fines tranches. Badigeonner au pinceau d'une huile de truffe (moitié jus de truffes, moitié huile d'olive).
- + Placer les tranches une à une dans du film transparent et mettre au réfrigérateur pendant quatre heures, le temps qu'elles s'imprègnent de la saveur de l'huile de truffe.

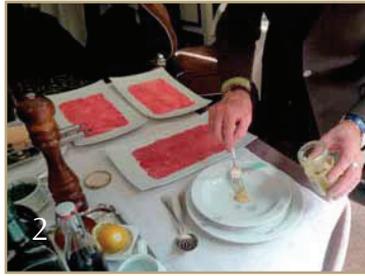
PRÉPARATION DE LA SAUCE

- + Garnir de moutarde ordinaire le fond d'un bol ou d'une assiette creuse.
- + Ajouter le jus de citron et le jus de truffe.
- + Monter en sauce épaisse comme une mayonnaise en versant lentement l'huile d'olive de la première pression à froid.

PRÉSENTATION

- + Disposer les tranches sur une assiette et napper de deux cuillères à soupe de sauce. La répartir sur toute la surface de la viande et parsemer de copeaux de parmesan, de lamelles de truffe noire.
- + Ajouter une pincée de gros sel, une pluie de poivre du moulin et terminer par du persil plat haché.

LA TRUFFE NOIRE
Boulevard de la Cambre, 12
B-1000 Bruxelles
+32 (0) 2 640 44 22
info@truffenoire.com





RECETTE
PARICK BAUDHUIN
 CHEF DU CRISTAL DISCOVERY VAL SAINT LAMBERT



Entrecôte de Blanc Bleu Belge mûré

girolles, carottes, whisky Belgian Owl

INGRÉDIENTS

BBB mûré
 Whisky Belgian Owl
 Poivre long, poivre noir
 15 g chocolat noir de noir
 Jus d'un demi citron vert
 400 g de carottes (purée)
 2 feuilles de citron kaffir
 150 g de girolles clou (ou autres
 champignons)
 100 g de mange tout
 300 ml demi glace de veau
 2 carottes jaunes
 2 carottes rouges
 Beurre

RÉALISATION

- + Parer, détailler, laisser mariner le boeuf avec les deux poivres, le chocolat râpé, le whisky et le jus de citron
- + Réaliser une purée avec les carottes, incorporer les feuilles de kaffir à la cuisson, réserver
- + Tailler les carottes couleur, cuire à l'anglaise, réserver
- + Brosser les champignons, les sauter, réserver
- + Tailler les mange tout en julienne (sur la longueur), les sauter, réserver
- + Saisir le boeuf au beurre, cuire selon goût
- + Déglacer la cuisson au whisky, ajouter la glace de veau, réduire à 1/3
- + Hors du feu, monter au beurre
- + Dresser harmonieusement, servir sans attendre avec une petite pomme pété



CHÂTEAUFORM
 VAL SAINT LAMBERT
 Esplanade du Val
 4100 Seraing
 +32 (0) 4 330 36 20







RECETTE
NANCY BLANVALET
 CHEF DES COLORIÉS



Entrecôte Bleue des Prés à la Toscane

INGRÉDIENTS RÉALISATION

POUR 4 PERSONNES

- 4 belles entrecôtes de 300 g
- 8 tomates cerises
- 4 mini carottes Chantenay oranges
- 4 mini carottes Chantenay mauves
- 4 mini carottes Chantenay jaunes
- 8 mini choux flower sprouts (croisement entre chou vert et choux de Bruxelles)
- 100 g de haricots verts princesse
- Crème fraîche 100 g
- Bouillon de bœuf 100 ml
- Pro Espuma Soza 1 cas
- Huile d'olive 50 ml
- Huile de truffe blanche 100 ml
- Fleur de sel, poivre

MARINADE

- + Faire reposer la viande dans une marinade d'huile d'olive, d'huile de truffe blanche, de fleur de sel et de poivre pendant au moins 30 minutes.

ESPUMA :

- + Réaliser un espuma de truffe avec 50 ml d'huile de truffe blanche, la fraîche, le bouillon de bœuf et le Pro Espuma.
- + Passer le tout au chinois et mettre ensuite dans un siphon. Réserver le siphon à 60 degrés au bain-marie.

ACCOMPAGNEMENTS :

- + Blanchir les légumes, réserver.
- + Griller la viande de chaque côté 4 minutes.
- + Laisser reposer la viande pour garder les sucs.
- + Dresser dans l'assiette avec l'espuma et les garnitures.
- + Accompagner de pommes de terre grenailles.



LES COLORIÉS
 Rue Hubert Stiernet, 10
 4300 Waremme
 +32 (0) 19 33 15 13





©Yummi productions



RECETTE
PIERRE BALTHAZAR
CHEF DU THE RESTAURANT



Filet de bœuf pois / carottes

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

500 gr de filet de bœuf
4 asperges vertes
300 gr de carottes oranges
100 gr de carottes jaunes
100 gr de carottes mauves
400 gr de petits pois
10 gr de graines de tournesol
5 cl d'huile d'olive
2 cl de vinaigre balsamique
10 gr de beurre

RÉALISATION

- + Couper 4 filets et réserver au frais.
- + Faire des tubes (avec un vide pomme) de carottes oranges et des tubes de carottes jaunes, les cuire à feu doux
- + Cuire le reste des carottes orange et faire une mousse en ayant pris soin de réserver les 8 plus belles petites carottes calibrées
- + Faire des fines tranches de carottes mauves et les mariner à l'huile d'olive et un peu de sel.
- + Griller les graines de tournesol à la poêle et bien assaisonner
- + Cuire les petits pois, garder une partie pour écosser et faire une mousse avec le reste
- + Saisir les carottes entières sans les peler avec un peu de beurre
- + Saisir les filets de bœuf 4 minutes de chaque côté et laisser reposer. Couper en tranches
- + Faire une vinaigrette à base d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, bien assaisonner
- + Dresser le tout et finir

THE RESTAURANT
Boulevard de Waterloo, 38
B-1000 Bruxelles
+32 (0) 2 504 13 33
info@therestaurant.be
www.therestaurant.be







RECETTE
JEAN-LUC LAMBOTTE
CHEF DE BISTRONOMIE M



Tartare de bœuf Bistronomie M à l'italienne

INGRÉDIENTS RÉALISATION

POUR 4 COUVERTS

700 g de viande
de Rouge Pie de l'est
50 cc d'huile d'olive
Basilic frais
Roquette
8 tomates séchées
10 g de pignons de pin torréfiés
Vieux vinaigre balsamique: 5 cc
par personne
Une grosse échalote cuisée de
poulet
50 g de parmesan, sel, poivre

- + Couper la viande au couteau ou au hachoir
- + Mélanger le bœuf avec l'huile, le basilic et l'échalote hachée, les pignons de pin, la moitié du parmesan.
- + Saler, poivrer et disposer dans 4 emporte-pièces.

DRESSAGE

- + Disposer sur assiette les emporte-pièces.
- + Les enlever et garnir avec les tomates séchées, le reste du parmesan et la roquette.
- + Mettre le balsamique dans sa pipette à l'intérieur du tartare.

OPTION

- + Possibilité de réaliser une tuile de parmesan séché pour la décoration.

BISTRONOMIE M
Allée des Balsamines 11,
4520 Wanze
+32 (0) 85 23 13 01





© Isabelle Dubois



RECETTE
CHRISTOPHE BAERT
CHEF DU DOMAINE DE LA BLOMMERIE



Langue de bœuf de Blanc-Bleu en charlotte

INGRÉDIENTS

POUR 6 COUVERTS

1 langue de bœuf
300g de macaroni
300g de foie gras de canard cru
3 artichauts
200g pousses d'épinards
5l de fond de volaille
1l de fond de veau

RÉALISATION

- + Cuire la langue dans le court-bouillon, laisser tiédir, peler, parer et laisser refroidir dans le jus de cuisson
- + Cuire les macaroni al dente, refroidir, ne pas laisser tremper dans l'eau
- + Découper un disque de langue pour la base de la charlotte
- + Poser un emporte-pièce huilé sur le disque de langue, chemiser avec les macaronis, poser sur le fond les épinards tombés et remplir avec un salpicon de langue, de foie gras poêlé et de dés d'artichaut additionnés de fond réduit et assaisonner
- + Poser par-dessus un disque de langue
- + Garnir le cercle de fibres de langue frites, sisho, croustillant de macaroni-pickels d'oignon rouge
- + Sauce: faire revenir les parures de langue avec une mirepoix, caraméliser de miel et déglacer avec du vinaigre de vin, mouiller avec le fond blanc et faire réduire. Rectifier avec le jus de veau réduit et assaisonner



DOMAINE DE LA BLOMMERIE
Drève Gustave Fache, 2
B- 7700 Mouscron
+32 (0) 56 33 12 87
www.blommerie.com







RECETTE
JEAN CASTADOT
 PRÉSIDENT EURO-TOQUES BELGIQUE & INTERNATIONAL



Joues de bœuf « façon tête de veau »

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

1, 2 kg de joues de bœuf
 2 oignons en dés
 2 branches de céleri vert
 1 poireau
 1 bouquet garni.
 Q.S. de sel et poivre
 2 belles échalotes
 0,5 kg de champignons de Paris
 1 litre de fond blanc de veau
 1 litre de pulpe de tomates
 Q.S. de concentré de tomates
 Q.S. de roux blanc
 4 œufs cuits dur
 8 cornichons au vinaigre

RÉALISATION

- + Mettre à cuire dans une cocotte, les joues de bœuf, les légumes en morceaux, le bouquet garni, sel et poivre et le litre de fond blanc de veau et de l'eau si nécessaire pour couvrir la viande
- + Écumer très régulièrement
- + Laisser mijoter +/- 1 h 1/2 et ajouter du temps de cuisson si nécessaire, les morceaux doivent fondre en bouche
- + Dans une cocotte, mettre suer deux échalotes hachées, ajouter le concentré, une petite poignée de sucre et la pulpe de tomates
- + Porter à frémissement et après 5 minutes, verser la cuisson des joues de bœuf passée au chinois.
- + Laisser frémir 20 mn, lier et rectifier l'assaisonnement
- + Pendant ce temps, vous cuirez les œufs presque cuits dur +/- 8 minutes
- + Egalement cuire les champignons, soit à blanc ou à la poêle
- + Découper les joues en tranches fines de +/- 4 mm
- + Verser une louche de sauce dans le fond d'une assiette, disposer les tranches de viande en éventail, les deux demi œufs, les cornichons et servir rapidement avec de belles frites



Commentaires

Les joues de bœuf sont vendues sous la dénomination de BBB, car elles sont collectées lors de l'abattage des bovins sans différence de race.

Ce produit est merveilleux mais très peu utilisé. Il est sans doute plus facile de cuire un steak mais, sur un bœuf, il n'y a pas que des morceaux nobles. Car, à moindre prix, vous aurez autant de plaisir avec les « bas morceaux », en plus la satisfaction de la preuve de vos talents de cuisinières, devant le sourire de vos convives ravis de goûter à cette cuisine canaille.





RECETTE
OLIVIER ANTOINE
CHEF DU TRIBECA-GERPINNES



Bœuf en croûte façon Rossini

INGRÉDIENTS

POUR 2 COUVERTS
+/- 600 g filet pur de bœuf "Bleue de Chimay"
200 g de mélange de champignons, girolles et chanterelles
150 g de foie gras Upignac
1 abaisse de pâte feuilletée
1 rutabaga
1 panais
1 cébette
1 racine de persil
1 navet
1 topinambour
sel, poivre, piment d'Espelette, ail et persil haché

RÉALISATION

- + Cuire la pièce de bœuf en basse température, sous vide, 57°, 35 mn ensuite la braiser
 - + Faire suer les champignons dans un peu de beurre (Malonsart) et les réserver
 - + Escaloper le foie gras, l'assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette, le saisir
 - + Tailler les légumes selon vos envies et les cuire à la française
 - + Découper la pâte feuilletée en 2 ovales de tailles différentes, la plus petite découpe aux dimensions de la pièce de viande pour servir de socle et la plus grande de façon à entourer la pièce entière sans le socle
 - + Prendre une plaque de cuisson, placer le socle de pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisé et y déposer les champignons bien égouttés, les lobes de foie gras et terminer par la viande
 - + Recouvrir de la deuxième partie de pâte feuilletée, bien souder les bords, badigeonner le chausson avec du jaune d'œuf
 - + Enfourner à 190° jusqu'à coloration
 - + Découper, servir accompagné des légumes et râpures de truffes
 - + Accompagner d'une sauce demi glace liée au foie gras et truffes
- Au plaisir de servir !



RESTAURANT LE TRIBECA
Rue de Bertransart 10
B-6280 Gerpinnes
+32 (0)71 31 97 44







RECETTE
MICHEL BOREUX
CHEF DE L'AUBERGE DE LA FERME



Bœuf au vin rouge et oignons grelots caramélisés

INGRÉDIENTS RÉALISATION

POUR 4 PERSONNES

POUR LA VIANDE

500 g de viande de bœuf
Limousine
à carbonnade
10 g de farine de blé
6 pincées de sel fin
6 tours de moulin de poivre
3 cl d'huile d'arachide
50 cl de vin rouge
20 g de jus de veau
1 branche de thym
1 feuille de laurier

POUR LES OIGNONS

150 g d'oignons grelots
20 g de sucre en poudre
15 g de beurre doux

POUR LA VIANDE

- + Couper la viande en cubes de 1 cm de côté, puis la fariner et l'assaisonner de sel et de poivre. La colorer ensuite dans une grande cocotte bien chaude avec un filet d'huile
- + Verser alors le vin rouge et ajouter le jus de veau, le thym et le laurier
- + Laisser cuire 20 mn à petits bouillons

POUR LES OIGNONS

- + Dans une sauteuse, déposer les oignons grelots avec le beurre, le sucre et une pincée de sel, puis recouvrir avec un filet d'eau et cuire rapidement jusqu'à complète évaporation (le sucre va alors prendre une légère couleur caramel)

DRESSAGE

- + Servir les petits oignons caramélisés avec la viande et la sauce dans des assiettes de service



L'AUBERGE DE LA FERME
Rue de la Cense, 12
B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
+32 (0) 61 46 10 00







RECETTE
MICHEL BOREUX
CHEF DE L'AUBERGE DE LA FERME



Boeuf de Gaume

tombée de blettes, butternut, lard fumé, jus de syrah ...

INGRÉDIENTS RÉALISATION

POUR 4 PERSONNES

BASE

4 belles pièces de boeuf
4 tranches de lard fumé
4 tranches de foie gras cuit au torchon
200 g de blettes
1 zeste d'orange
sel et poivre du moulin

MOUSSELINE DE BUTTERNUT

200 g de butternut
20 cl de bouillon de volaille
1 gousse d'ail
sel et poivre du moulin

SAUCE SYRAH

1 grosse échalote (100 g)
1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
1/2l de vin de syrah (côtes du Rhône)
1 filet de liqueur de cassis
1 dl de fond de veau
1 anis étoilé
5 grains de poivre noir
10 g de beurre fondu

GARNITURES

pousses de pois fleurs
jambon d'Ardenne séché

+ Séparer les blancs et les verts de blettes, puis les laver et les égoutter. Ne garder que les verts. Réserver.

MOUSSELINE DE BUTTERNUT

+ Éplucher et détailler grossièrement le butternut, puis cuire doucement dans un plat au four avec 1 gousse d'ail entière et le bouillon de volaille pendant 40 minutes.

+ Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

+ Mixer la préparation pour obtenir une fine purée moyennement épaisse; saler, poivrer et réserver au chaud.

POUR LA SAUCE

+ Faire revenir l'échalote ciselée avec le bouquet garni, l'anis étoilé, le poivre noir et ajouter le vin rouge. Réduire le tout de moitié.

+ Ajouter la liqueur de cassis, puis le jus de boeuf. Réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante et brillante. Lier avec une noisette de beurre frais en pommade. Réserver au chaud.

POUR LA CUISSON DU BOEUF

+ Saisir les pièces de boeuf dans un sautoir, suivant la cuisson désirée. Les laisser reposer sur une grille pâtissière 10 minutes environ, ensuite, dans le sautoir de cuisson, faire revenir les verts de blettes en lanières. Les égoutter en conservant le jus tamisé que l'on peut ajouter à la sauce.

DRESSAGE

+ Dans une grande assiette, déposer le butternut sur un côté. Au centre, ajouter la pièce de boeuf préalablement reposée et coupée en deux.

+ Ajouter par dessus les lamelles de lard fumé, une fine tranche de foie gras et les jeunes pousses de pois très fraîchement coupées. Saucer à votre convenance.





RECETTE
PHILIPPE LARTIGUE
 CHEF DE BE BURGER



BURGER Monterey

INGRÉDIENTS RÉALISATION

Viande de bœuf Angus belge
 Bacon grillé
 Oignons au Jack Daniel's
 Salade Iceberg
 Tomate
 Oignon frit
 Fromage Monterey Jack
 Sauce base
 Sauce BBQ Jack

LES OIGNONS AU JACK DANIEL'S
 0,04 l d'huile d'olive
 5 kg d'oignons
 0,02 kg de sel
 0,02 kg de thym
 0,4 l de Jack Daniel's

- + Émincer les oignons, les faire suer à l'huile d'olive avec le thym sans coloration. Les laisser compoter.
- + Ajouter le Jack Daniel's, assaisonner, réserver.
- + Cuire la viande sur la grillade. Après cuisson, déposer les oignons sur la viande, ajouter le bacon, le fromage Monterey.
- + Le passer à la salamandre pour faire fondre le fromage.
- + Déposer le tout sur le fond du buns toasté, qui aura été garni d'une sauce base (sauce cocktail maison), de la salade Iceberg émincée et de la tomate.
- + Déposer la viande, la recouvrir du chapeau sur lequel ont été déposés la sauce barbecue et une pincée d'oignon frit.



BE BURGER STOCKEL
 Place Dumon 4
 1150 Woluwe-Saint-Pierre
 +32 (0) 2 828 49 80





BOOKVIDEO



RECETTE
DAVID COISMANS
CHEF DU CCNOMIE



Côte à l'os de Blonde d'Aquitaine grillée

tartare de légumes d'hiver, béarnaise de champignons des bois

LA POMMADE DE CHAMPIGNONS DES BOIS

- + 250 gr de Chanterelles, cèpes et girolles. Faire mijoter ceux-ci avec un petit éclat d'ail, du sel, du poivre
- + 300 ml de fond blanc
- + 100 ml de crème à ajouter et réduire presque à sec
- + Mixer au Thermomix et réserver

LE TARTARE DE LÉGUMES D'HIVER

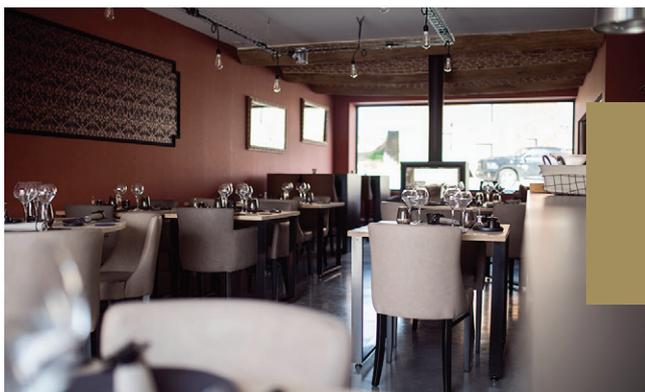
- + 50 g de brunoise de corne de gatte cuite
- + 50 g de lentilles vertes du Puy cuites
- + 50 g de brunoise de topinambour
- + 50 g de purée de topinambour (fond blanc, topinambour, cuire, égoutter, mixer au Thermomix)
- + Rassembler les éléments assaisonner et réserver.

LA CÔTE L'OS

- + Sortir la pièce 1 h avant pour la mettre température
- + Griller les 2 faces et assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin
- + Enfourner 4 à 8 mn en fonction de la cuisson désirée
- + Laisser reposer la viande après cuisson le même temps que la cuisson
- + Trancher et servir

LA BÉARNAISE

- + Réduire 2 échalotes hachées et lavées avec 300 ml de vin blanc et 25 ml de vinaigre blanc
- + Laisser tiédir et cuire le sabayon avec 4 jaunes d'œufs
- + Monter la sauce avec la pommade de champignons tiède
- + Sel, poivre, 1 càs de cerfeuil haché et 1 càs d'estragon haché
- + Poêler quelques champignons des bois pour la garniture
- + Décorer avec du shizo rouge et du zori cress



CCNOMIE
Rue haute 38
B-5500 Falmignoul
+32 (0) 82 22 24 95







RECETTE
THIBAUT LAFFUT
 CHEF DU CAP DES TROIS PROVINCES



Entrecôte charolaise grillée

avec sa pomme « Anna » au beurre et salade de saison

INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

- 1 belle entrecôte de bœuf charolaise de +/- 500g
- 2 grosses pommes de terre bintje
- 50 g de beurre
- 1 cœur de laitue
- 2 radis
- 2 tomates cerises
- quelques jeunes pousses d'herbes aromatiques
- poivre et fleur de sel

RÉALISATION

- + Nettoyer les pommes de terre et tailler en lamelles de +/- 2 mm, disposer en rosace dans un moule beurré et cuire 15 min au four à 180°C avec deux grosses noix de beurre et sel sur le dessus
- + Faire chauffer une poêle à grillade, marquer la viande sur chaque face et réserver sous un papier alu pour que la viande se repose et que les saveurs se concentrent dans la viande. Ne pas oublier de déglacer le grill avec un peu de cognac pour que les sucs de la viande se décollent et donne toute sa noblesse en petit jus d'accompagnement
- + Nettoyer la laitue et crudités, disposer sur l'assiette avec une petite vinaigrette par-dessus pour apporter de la fraîcheur au plat
- + Réchauffer l'entrecôte de bœuf au four avec les galettes de pommes de terre 5 mn avant l'envoi à 180°C, tailler la viande en deux beaux morceaux, disposer sur l'assiette avec la salade et mettre le jus de viande avec le beurre fondu des pommes Anna en saucière



LE CAP DES TROIS PROVINCE
 Grand'rue 43A
 4560 Ocquier
 +32 (0) 86 34 47 00







RECETTE
OLIVIER BOURGUIGNON
CHEF DU D'ARVILLE



Effilochée de queue de bœuf

foie gras de canard poêlée « Upignac », gelée de consommé à la citronnelle

INGRÉDIENTS

**RECETTE DU CONSOMMÉ DE BŒUF
POUR 4 LITRES**
2 kg de queue de bœuf
2 os à moelle
1 oignon
1 bâton de citronnelle
150 g de champignons de Paris
300 g de carottes
150 g de poireaux
150 g de céleri
1 foie gras
4 gousses d'ail
1 cuillère à café de poivre noir en grain

RÉALISATION

- + Colorer les morceaux de queue de bœuf et l'oignon
- + Verser dans une casserole, ajouter les garnitures aromatiques
- + Verser cinq 5 litres d'eau
- + Porter à ébullition
- + Ecumer au maximum.
- + Laisser cuire à feu doux 3 h
- + Retirer la viande et la décortiquer soigneusement
- + Filtrer le bouillon à l'étamine et le mettre au frigo minimum trois heures, ensuite le dégraisser
- + Gélifier le bouillon à 6 g d'Agar au litre
- + Couler sur des assiettes et laisser figer à température ambiante
- + Assaisonner la queue de bœuf, placer dans les emporte-pièces et placer délicatement sur la gelée
- + Poêler à feu vif les escalopes de foie gras une minute de chaque côté
- + Poser sur un papier absorbant et déposer le foie gras émincé sur la queue de bœuf et garnir l'assiette avec fleurs et pickles de légumes



LE D'ARVILLE
Rue d'Arville 94
5100 Assesse
+32 (0) 81 46 23 65
www.ledarville.be







Les enjeux du secteur

L'agriculture et la production de viande bovine en particulier sont essentielles dans le paysage wallon. Rencontre avec le ministre de l'agriculture, René Collin





Le secteur bovin est un point essentiel de notre agriculture. Comment en traduiriez-vous les enjeux ?

La Wallonie compte près de 1 200 000 bovins et 9 000 éleveurs. Cela représente 71% des exploitations wallonnes. Rien que le constat chiffré est un enjeu en soi au côté duquel il existe une réalité de terrain tout à fait spécifique à la Wallonie. Notre modèle agricole est à taille humaine et familiale. Notre élevage bovin, qu'il soit laitier ou viandeux, est profondément lié au sol. Plus de 50 % de notre surface agricole utile est composée de prairies, autant de puits de carbone qui atténuent les conséquences du changement climatique. Le rôle des bovins est, par conséquent, indispensable notamment pour l'aménagement du territoire et l'entretien des zones de prairies.

Nos productions respectent en outre de très hauts standards de production et par-delà, des normes élevées en matière environnementale, sociale et de bien-être animal. Des atouts non-négligeables pour une cuisine aux saveurs éthiques que la Wallonie, au travers de l'APAQ-W, met en avant via ses nombreuses campagnes de promotion auprès des consommateurs et du secteur HORECA. Ces caractéristiques, il faut les préserver. Ce sont des arguments essentiels alors que des consommateurs ou des professionnels ne jurent que par des viandes plus « exotiques » qui biaisent la concurrence. Le rôle du consommateur est essentiel, en préférant la viande wallonne, il pose un geste éthique pour la planète et responsable par rapport à l'économie de notre région.

Il était beaucoup question de viande bovine ces derniers mois. Quelle est votre attitude par rapport aux attaques dont elle a fait l'objet ?

Je regrette que certaines campagnes véhiculent une multitude de contre-vérités. Je ne porte pas de jugement de valeur sur les comportements alimentaires des gens. Chacun est en droit de faire ses propres choix. Mais la méconnaissance de notre agriculture couplée à des préjugés à l'emporte-pièce mettent à mal un secteur économique à part entière. Ces campagnes de dénigrement font peser d'intolérables soupçons sur un secteur de haute qualité. Je rappelle que consommer dans sa juste mesure, la viande de bœuf apporte des protéines d'excellente qualité, ainsi que du fer, du zinc et des vitamines. Au niveau environnemental, les bovins wallons jouent un rôle essentiel dans le maintien et l'entretien des zones rurales et valorisent des territoires qui ne peuvent être cultivés. Notre élevage est lié à l'herbe ! Afin de contrer cette cabale contre la viande bovine, différentes campagnes de promotion ont vu le jour auprès des consommateurs et du secteur HORECA via l'APAQ-W. C'est le cas notamment de la « Quinzaine du bœuf » ou de « 40 jours 40 menus locaux ». La Cellule information viandes a également été mise sur pied afin de donner au grand public une information objective, basée sur des faits scientifiques.

Pensez-vous que notre viande bovine soit compétitive par rapport aux viandes étrangères ?

Bien sûr ! Les goûts uniques de la viande de bœuf de Wallonie s'expliquent au travers d'un triptyque. Avant tout, il y a la qualité nutritionnelle de la production wallonne. Source de protéines, de fer, de phosphore, ... Ses qualités gustatives s'expliquent par la diversité de la production de wallonne qui propose des viandes tantôt très maigres tantôt plus goûteuses selon la race, le sexe et la méthode d'engraissement. La filière bovine viandeuse wallonne est composée du Blanc-Bleu Belge, de la Limousine, de la Charolaise, de la Blonde d'Aquitaine, de la Salers, ... autant de races connues qui se démarquent par leur qualité, leur finesse et leur tendreté préservées notre modèle agricole. Choisir la viande bovine wallonne, c'est un choix éthique et citoyen ! D'autres pays producteurs n'organisent pas de contrôles aussi stricts. Leurs bovins ne sont bien souvent plus élevés en plein air... tandis que d'autres pâturent sur les cendres de la forêt amazonienne. Je pourrais évoquer la problématique de l'empreinte carbone d'un morceau de viande qui a fait des milliers de kilomètres.



Quel message avez-vous envie d'adresser au secteur HoReCa ?

J'ai envie de leur dire de faire confiance à nos professionnels de l'élevage ainsi qu'à nos bouchers. Variez les morceaux, variez les modes de cuisson et variez les races... variez les plaisirs ! Endossez le rôle d'ambassadeur de notre région en faisant à appel à nos produits. La « Wallonie gourmande », qui est la thématique de l'année touristique 2017, c'est un concept global qui va du pré à l'assiette.

Quel message avez-vous envie d'adresser au consommateur de façon générale ?

Que le Ministre de l'Agriculture ne pousse pas à manger plus de viande mais une meilleure viande. Une viande locale, saine et savoureuse. Une viande issue d'élevages de proximité qui travaillent dans une logique durable. Les consommateurs doivent aussi poser des choix citoyens.



femat

bien dans la fête

Nous louons tout pour une fête parfaite.

Avec Femat, vous êtes paré, car nous recherchons sans cesse des approches innovantes pour que chaque fête soit unique. Choisissez votre style, envoyez vos invitations et faites de ce moment une fête incroyable avec votre famille et vos amis. Bon amusement !

Rue du Grand Carex 2 | B-7503 Froyennes

[femat.be](https://www.femat.be)

Le spécialiste de la pâte
pour la restauration professionnelle



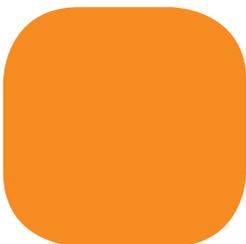
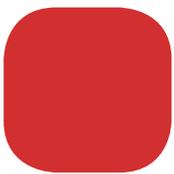
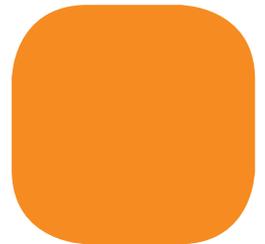
De specialist van de pasta
voor de professionele restaurantkeukens

Pasta della Mamma

• THE PASTA DESIGNER •

Ensemble, réinventons les pâtes

Laten we samen de pasta opnieuw uitvinden



Sur notre site, découvrez l'entièreté de notre gamme, des recettes, des idées, des conseils...
Op onze website, ontdekt u het hele assortiment, recepten, ideeën, advies ...



www.pastadellamamma.be

S.A. PASTIFICIO DELLA MAMMA - Z I des Hauts-Sarts - 4^e Avenue, 35 - B-4040 Herstal (Belgium)
+32 (0)4 240.14.44 - info@pastadellamamma.be



BLEU SARRAU

WORKING & SAFETY WEAR

**Nouvelle collection ROBUR
2016 !!!!**



Veste réf: EuroFranco

57,85 € htva
70,00 € tvac



Veste réf: EuroWilliam

57,85 € htva
70,00 € tvac

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



www.bleusarrau.be

Paul Bocuse
Membre fondateur / Stichtend lid
Président d'Honneur / Erevoorzitter



Baron
Pierre Romeyer
Président fondateur / Stichter-voorzitter
Ambassadeur Honorariat / Ereambassadeurs
Président d'honneur / Erevoorzitter

Les ambassadeurs Honorariats | De ereambassadeurs



Baron
Pierre Romeyer



Pierre
Wynants



Geert
Van Hecke



Claude
Dupont



Freddy
Vandecasserie



Eddy
Eddy Van Maele



Yves
Mattagne



Michel
Theurel



Alexandre
Dionisio



Éric
Fernez



Sang-hoon
Degeimbre



Pascal
Devalkeneer



Christophe
Hardiquet



Daniel
Rameau



Gérard
Filot



Jean-Baptiste
Thomaes



Lionel
Rigolet



Luigi
Ciciriello



Monique
Bescond



Pierre
Resimont



Les Artisans de l'excellence | Uitmuntende vakmensen



Philippe Mattart
Apaq-W



Corinne Flamand
De Wulff: Petits gris
de Namur



Pierre Marcolini
Chocolatier Marcolini



Raymond Leroy
Cuvée Rufus



Angelo Ceccarelli
Au Bleu Sarrau



Christine Dandoy
Biscuits Dandoy



Éric Léonard
Safran de Cotchia



Anthony Martin
Bières Martin's



Jean-Philippe Darcis
Maître Pâtissier



Lionel Plaquette
Beurre Plaquette



Michel Petit
Upignac



Pascal Fauville
À Table!



Vincent Stiévenart
Distillerie Gervin



Benoît Nihant
Cacaofévier

Les Messagers de l'excellence | Uitmuntende gezanten



Jacques Kother
Guide des connaisseurs
(à titre posthume)



Christian De Paep
Journaliste radio
et télévision (RTL)



Philippe Bidaine
Journaliste de presse
écrite (La DH ea.)



Joëlle Rochette
Blog gastronomique



Michel Jonet
Revue Euro-Toques



Philippe Limbourg
Gault & Millau



Baudouin Havaux
Vino magazine



Éric Boschman
RTL

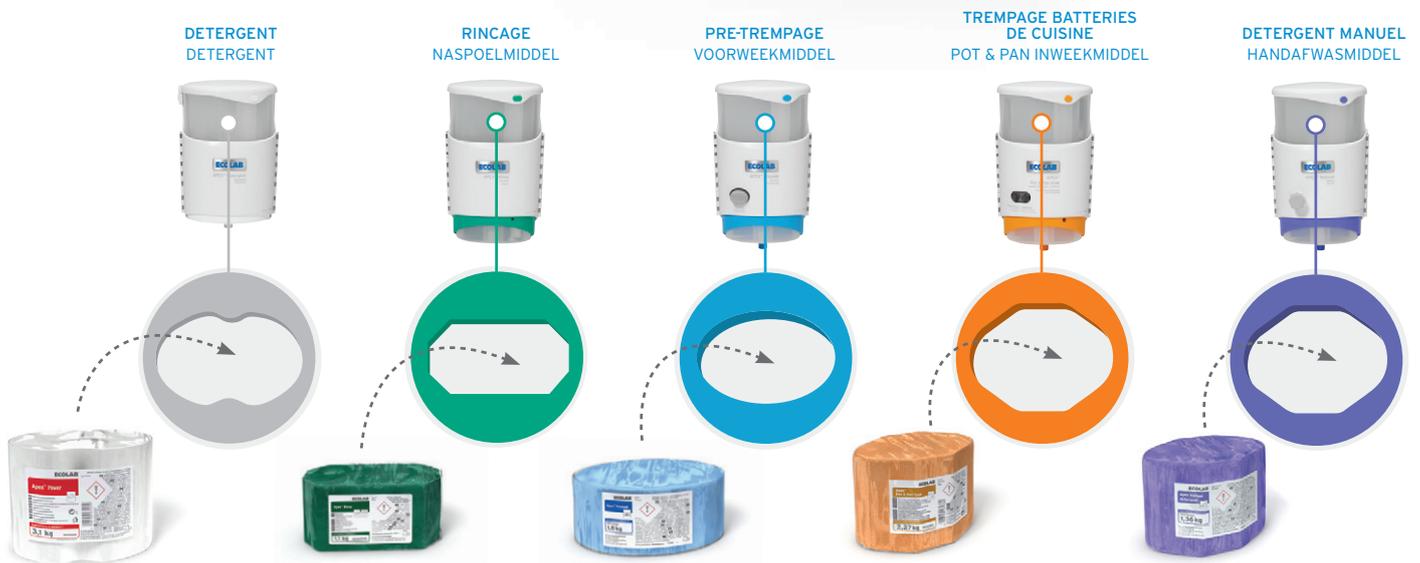


Guy Lemaire
RTBF



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
BE / LU: +32 2 467 5111 | BEID@ecolab.com | www.be.ecolab.eu



ÉLEVEURS

Ferme de la SALERS

Bernard Koninckx
Surister 126
4845 Jalhay
bkoninckx@hotmail.be

Ferme de Hodoumont

Bruno Crevits
Drève Charlotte en Bourg, 4
5354 JALLETuelle
0498520455
cbruno10@hotmail.com

Sélimar (sélection limousin ardennes)

Romain Ansay
Route de la croix Brognard 9
4845 Jalhay .
0499741606
amandine@selimar.be
www.selimar.be

Ferme de la Coulbrie

Sarah et David CATY
Chemin des Théodosiens, 206
7060 Soignies
0478/058761
fermedelacoulbrie@yahoo.be

Ferme Laruelle

Emmanuel et Caroline Laruelle -Van
Kerbroeck
Rue de Borlez 47
4317 Les Waleffes
019/546017
+32 (0) 476 33 94 81
manu.laruelle@hotmail.com
www.blancbleubelge-leswaleffes.be

Ferme de Falimont

Vincent Copenaut
1 rue de Falimont
6567 Labuissière
Tel 0495528571
vincent_copenaut@hotmail.com

Élevage limousin Rabeux Cassart

Vincent Rabeux
Mosée 1
5590 ciney
0033.476.49.31.94
mc.cassart@skynet.be

Ferme de la Yauge

Marie-Laure et Jérôme Dury-Lambot
rue gurnifalize 19,
5550 Nafraiture
0471/685747
info@fermedelayauge.be

ELEVAGE DE LA PETITE SUISSE

HUGUES DERZELLE
RUE JOARIS 32
0499 63 13 94 .

Élevage du mont des brumes

Harry Raven
Hameau de Neuville, 32
4970 Stavelot
0498/403533
elevagedumontdesbrumes@gmail.com

La Ferme Censier

Jean-Luc, Pierre-Yves et Florence Censier
Rue Martin Sandron, 152A
5680 Doische
0496/63 61 72 ou 0498 80 06 93
fermecensier@gmail.com

Ferme Houard

Houard Olivier
rue Hodister, 1
6941 Bomal sur Ourthe
086.21.22.08
0495.41.76.66
info@ferme-houard.be
http://www.ferme-houard.be

Naturagri sprl

Vincent Heinrichs
Muhlenbachstrasse 64
4770 Born (Ambleve)
Gsm: 0479/866733
heinrichs_vincent@hotmail.com

La Ferme de Bergifa

Jean-Yves JAMOYE
Bergifa 22
4990 LIERNEUX
0474/85.76.73
jean.jamoye@yahoo.fr

Ferme d'el casserole

Franz Degavre
0497729314
degavre@hotmail.com

Baby-Boeuf

Damien crutzen
au pairon 21
4831 bilstain
0475746366
damien.crutzen@skynet.be

FERME DE COUX

Yves et Caroline Herbiet
Ferme de Coux 22
5330 Ivoy - Maillen (Assesse)
Tél : 0476/75 67 47
Tél : 0479/41 33 70
herbietyc@gmail.com
https://www.facebook.com/Ferme-de-Coux

Ferme Besseling

Sebastien et Catherine Besseling - Vaguet
Rue Hompré, 2
6640 Vaux-sur-Sûre
fermebesseling@gmail.com
Tél. : +32 (0) 483 07 50 71

Ferme à l'Arbre de Liège

Henri Pâque
Rue de Liège 39,
4450 LANTIN
04 263 58 01
info@ferme-paque.be

Ferme Schiepers

Schiepers Christian
Rue Reine Astrid 12
4520 Antheit
0498062151 - 085214200

Ferme Grodent

Raphael Grodent
Route de Spa 52,
4960 Malmedy
0477377232
info@fermegrodent.be
www.fermegrodent.be

FERME LES LIROUX DE LIGNEUVILLE (Rouge Pie de l'est)

MELANIE MALZAHN
PRE LORETTE1
4960 LIGNEUVILLE
TEL 0472650840
E MAIL:melsmicrofarm@gmail.com

Ferme Poncelet

Stéphane Poncelet
Bois Bouillet 2
5600 Neuville
0473121182
Stéphane. Poncelet@skynet.be

Ferme Champignol

Burniaux Dimitri
Adresse Rue de la brasserie, 20
5600 Surice
gsm 0496/273420
champignol@outlook.be

Löfgen Tom

Éleveur de buffles d'eu
Honsfeld 69,
4760 Bullange
Tél: 080/647.186
Gsm: 0476/722.244
tom_loefgen@hotmail.com

Ferme et boucherie Bioherin (SA- LERS)

Arnaud Herin
Rue du point d'arrêt 26
6953 Ilesterny
084/313003
www.bioherin.be
Bioherin@gmail.com

Domaine Bio-Vallée (Aberdeen Angus)

Société agricole Grevisse
Rue de la Semois 167
6741 Vance
0471/17.95.03 ou 063/22.33.04
ggrevisse@gmail.com

Ferme du grand enclos

Sabine Rigaux
Route des Mainis 3
Grandvoir
061/61 59 94
0474/65 71 79
lafermedugrandenclos@hotmail.com

Ferme Bruneau (Vache BBB)

Bruneau Daniel et Colette
Rue de la Justice, 9
7904 Pipaix
069/66.60.71
fermebruneau@hotmail.com

La Ferme du Crestia

Christine et Marcel Mambour
Au Crestia 5
5680 Doische
0477/68 65 71
marcelmambour@lafarmeducrestia.be

Ferme de Tabreux sprl

Guy Vanhoof - Cindy Caers - Geoffroy Kaisin
Hameau de Tabreux, 2
4180 Hamoir
04 287 62 91
M: +32 495 74 98 35
info@fermedetabreux.be
@ : geoffroy@kaisin

S A Ferme PIRON DE BORLEZ

Claude Piron
23 rue GEORGES BEROTTE
4317 FAIMES
00 32 19 56 74 44
00 32 475 813 971
fermepiron@skynet.be

Ferme Lenz-Beckers

Christine lenz-beckers
Kinkebahn , 78
4731 Eynatten
0485 305442
ChristaLenz@hotmail.de

Ferme de l'Escafène

Place de Ragnies, 2
6532 Ragnies
Jacques-Yves Demanet
0478569048
jydemanet@escafene.be
http://www.escafene.be

Ferme-Boucherie Anne & Michel

Monsieur Michel Picron
Rue d'Hainin, 21
Hensies 7350
065/65.28.25
F065/63.22.90
michel.picron@fermeboucherie-picron.be
http://www.fermeboucherie-picron.be/
index.php

Élevage du Grand Cortil

Christophe Maury
Rue du Grand Cortil 118
B-5500 Falmagne (Dinant)
+32 (0)479 82 61 22



BOUCHERIES

Boucherie à la ferme

Jean-François Moulin
Rue du village, 87
7903 Chapelle-à-Oie
0478/446071
jfmoulin1980@gmail.com
www.boucherieàlaferme.be

Boucherie Leboutte Quinet

Damien Leboutte
2 Rue du Thier
6990 MELREUX
GSM : 0493 670 545
Tél : 084 /37 70 07
d.leboutte@me.com

Boucherie de la ferme Pondrôme

Monsieur Léonard Bertrand
Rue de Wellin, 87
5574 Pondrôme
082/71.40.95
info@boucheriedelafermepondrome.be
www.boucheriedelafermepondrome.be

Boucherie Lefevre

rue de Beauraing, 182
B-6920 Wellin
Tél : +32 (0)84/388.359
Fax : +32 (0)84/388 359
info@boucherielefevre.com
www.boucherielefevre.com

Boucherie de la Croix Scaille

Monsieur Fontaine Sylvain
Rue Léon Mathieu, 75
5575 Rienne
061/22 23 00
boucheriedelacroixscaille@gmail.com

La verte prairie

Monsieur Petry Pierre et Didier
086/21.14.95
Rue de la Forge, 38
Septon 6940
info@laverteprairie.be

BCA Vanderbyse

Vincent Vanderbyse
Joseph Dethier, 34B
Villers-l'Évêque 4340
Téléphone : 04/2575161
GSM : 0484693107
Fax : 04/2575970
info@boucherie-vanderbyse.be
http://www.vanderbyse.eu

Boucherie de la ferme Martin

Martin Aurélien
Rue de Graide, 25C
Bièvre 5555
061/311.931

Boucherie La Belle des Prés

Wenkin Vincianne
route de brienne, 29
Bellevaux 6834
Téléphone : 061468209
GSM : 0473636133
Fax : 061468206
vincianne.wenkin@hotmail.com
http://www.labelledespres.be

Mdviandes

Felsch Didier
Rue des vieux Sarts, 2
Meix-devant-Virton 6769
Téléphone : 063/57.74.21
GSM : 0494/87.96.27
Mail : mdviandes@hotmail.com
http://www.mdviandes.be

Boucherie Goeders

Charles-Etienne Goeders
087222384
Rue des minières 56
4800 Verviers
https://www.boucheriegoeders.be/

Cooperative fermière de la Gaume

Quennery Sébastien
Rue du moulin, 20
Etalle 6740
Téléphone : 063457127
GSM : 0473680503
Fax : 063224535
contact@gaumefermiere.com
http://www.gaumefermiere.com

Cooperative GVBBOB

Yves Perreaux
Route de la Tour, 40
6800 BOUGNIMONT
0495/27.53.34

Boucherie Lambot

Rue de l'Aubépine 23
5570 Bauraing
082/711404

Boucherie Cote à l'os

Rue de Sondeville 15
7600 Péruwelz
069 772437
boucherie@cotealos.com
www.cotealos.com

Boucherie Boca

Rue Saint Martin 8
4217 Heron
085 711536
boucherie.boca@gmail.com

Boucherie Valfrais

Louis-Marie Warzée
Allée des abattoirs 1, 5590 Ciney
083/217.217
boucherie.ciney@valfrais.com

BOUCHERIE DE LA CROIX SCAILLE

Rue Léon Mathieu, 75
5575 RIENNE
boucheriedelacroixscaille@gmail.com

Boucheries Dufrais

Rue de Merckhof, 110
4880 Aubel
+32 (0) 87 680 620
+32 (0) 87 680 639
www.dufrais.be

GROSSISTES

Debaenst

Rue du Blanc Bleu Belge 11
7700 Mouscron
Tél. +32 (0)56 48 18 40
Fax +32 (0)56 48 18 48
catherine@debaenst.be
www.debaenst.be

Firme Derwa

Avenue de Jupille 4
4020 Liège
+32 (0)4 3456456
info@derwa.com
www.derwa.be

Veviba

Rue des abattoirs, 6
B-6600 BASTOGNE
Tél. +32 (0)61 21 76 38
Fax +32 (0)61 21 76 41
E-mail : info@veviba.be
www.veviba.be

GHL groupe- Jean Gotta

Rue de Merckhof 113
4880 Aubel
T 087.68.02.10
F 087.68.67.51
info@jeangotta.be
www.ghlgroupe.be

P + M EIFELER FLEISCHVERTRIEB

Industriezone 1 - Talstrasse 12
B-4780 St.Vith
+32 (0)80 28 02 90
+32 (0)80 22 79 85
info@pm-eifel.com
www.pm-eifel.com

Vlevia group

Rue de l'Abattoir 44
7700 MOUSCRON
Tél : +32 (0)56 33 00 66
Fax : +32 (0)56 34 16 06
www.vlevia.be

Marcel Biron Et fils sa

Place de l'abattoir
6000 Charleroi
TEL : +32(0)71 41 53 22
FAX : +32(0)71 41 52 23
info@marcelbiron.com

Ani-Viandes

Place de l'abattoir,1
6000 Charleroi
+32 (0)71 42 38 45
ani@viandes.be
www.viandes.be

Cordier Food group

ZONING FAUBOURG
Rue de Chénia, 5-7
7170 Manage
Tél. : +32 (0)64/52 20 20
Fax : +32 (0)64/66 20 95
info@cordor.be
www.cordor.be

Coprosain S.C.

Chemin des Peupliers, 24
7800 ATH
+32 (0)68 26 93 80
+32 (0)68 26 93 81
info@coprosain.be
www.coprosain.be

Piron-Gotta SA

Rue de Droixhe, 23
4020 Liège
04/3628283
info@jppiron.be
www.piron-gotta.be

SA Lanciers NV

Rue du Petit Granit, 3
5580 Rochefort
Tel.: +32 84 21 12 21
Fax: +32 84 21 39 35
lanciers@lanciers.be
www.lanciers.be

Sobelvi SA

Rue Saint-Donat, Warêt 48
5310 Waret-la-Chaussée

SPRL Ardenne Bovin

Rue des Houppettes 31
6880 Bertrix

Quality Viandes

Chemin des peupliers 22
7800 Ath
0496/406340
068/282256
jbaligant.abattoir@ath.be

Deom Marc SPRL

Parc d'Activités Economiques 1,
Rue des Abattoirs, 1
6600 BASTOGNE
061 21 58 35
marc.deom@belgacom.net

Partenaires

choisis pour l'excellence de leurs produits et leur professionnalisme



ISPC

Responsable pour Euro-Toques
ISPC Liège : Sylvie Pekar : +32 (0) 476 98 16 17
Frédéric Nikelmann : +32 (0) 495 26 87 79



Rational

Contact : Fabian Fremout
+32 (0) 498 16 20 46
F.Fremout@rational.be



Au Bleu Sarrau

Contact : Loris Ceccarelli
+32 (0) 477 89 23 42



Valrhona

Contact : Mme Dollé
+33 (0) 6 32 64 94 24
olivia.dolle@valrhona.fr



Pasta della Mamma

Contact : Noël Van Habost
+32 (0) 477 52 43 27



SA Spadel

Contact : Xavier Faber
+32 (0) 2 702 39 01



Martin's

Contact : John Martin SA
+32 (0) 2 655 62 11
commercial@johnmartin.be



DEPUIS 1929
LES FOIES GRAS DE STRASBOURG

Upignac

Contact : Bureau commercial
+32 (0) 81 51 20 05
commandes@upignac.be



Midipain / PainPetifour

Contact : Dominique Nayet
Directeur Commercial
LD +33 (0) 6 71 78 09 65



Ecolab

Contact : M. Preud'homme
+32 (0) 472 99 05 94



Femat

Contact : Vincent Vandendriessche
+32 (0) 69 68 64 60
info@femat.be



GHL Groupe s.a.

Contact : Bodson Frédéric
+32 (0) 473 85 82 93
info@jeangotta.be



Gervin

Contact : Vincent Stievenart
+32 (0) 69 66 30 18
info@gervin.be



Belovo

Contact : Chapat Philippe
+32 (0) 474 59 10 90
info@belovo.com



Gérard Bertrand

Contact : Francois Pages
+33 (0) 6 87 45 59 85 ou via ISPC
vins@gerard-bertrand.com



Quality Partner

Contact : Caroline Hanssens
+32 4 240 75 00
caha@quality-partner.be



Principauté de Liège

Contact : Philippe Jacquemin
+32 (0) 471 851 835
philippe.jacquemin@spirituslibertas.com



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



Beurre de qualité

Contact : M. Plaquette
+32 (0) 473 96 00 11
lionel.plaquette@hotmail.com



WARNEZ

Warnez
Contact : Verfaillie David
+32 (0) 471 57 90 90
david@pomfresh.be



Dandroy

Contact : Mme Dandroy
+32 (0) 2 511 03 26



Maison fromagère

Contact : Maud Et Pascal Fauville
+32 (0) 19 51 10 59





Nos missions

- Développer une image positive de notre agriculture auprès des consommateurs
 - Promouvoir la production issue du talent de nos agriculteurs, horticulteurs et transformateurs
- Amplifier la visibilité des signes de reconnaissance du savoir-faire de nos producteurs
 - Faciliter la rencontre entre les producteurs et les consommateurs sur le terrain et à l'occasion d'événements

Notre engagement

Soutenir notre agriculture et notre horticulture en tant que secteurs prioritaires de notre économie.

Nos valeurs

- Une consommation de produits locaux au bénéfice du développement durable
 - La proximité et les circuits courts comme gages de confiance et de satisfaction des consommateurs
 - La rentabilité et l'équité à la portée de nos producteurs

www.apaqw.be