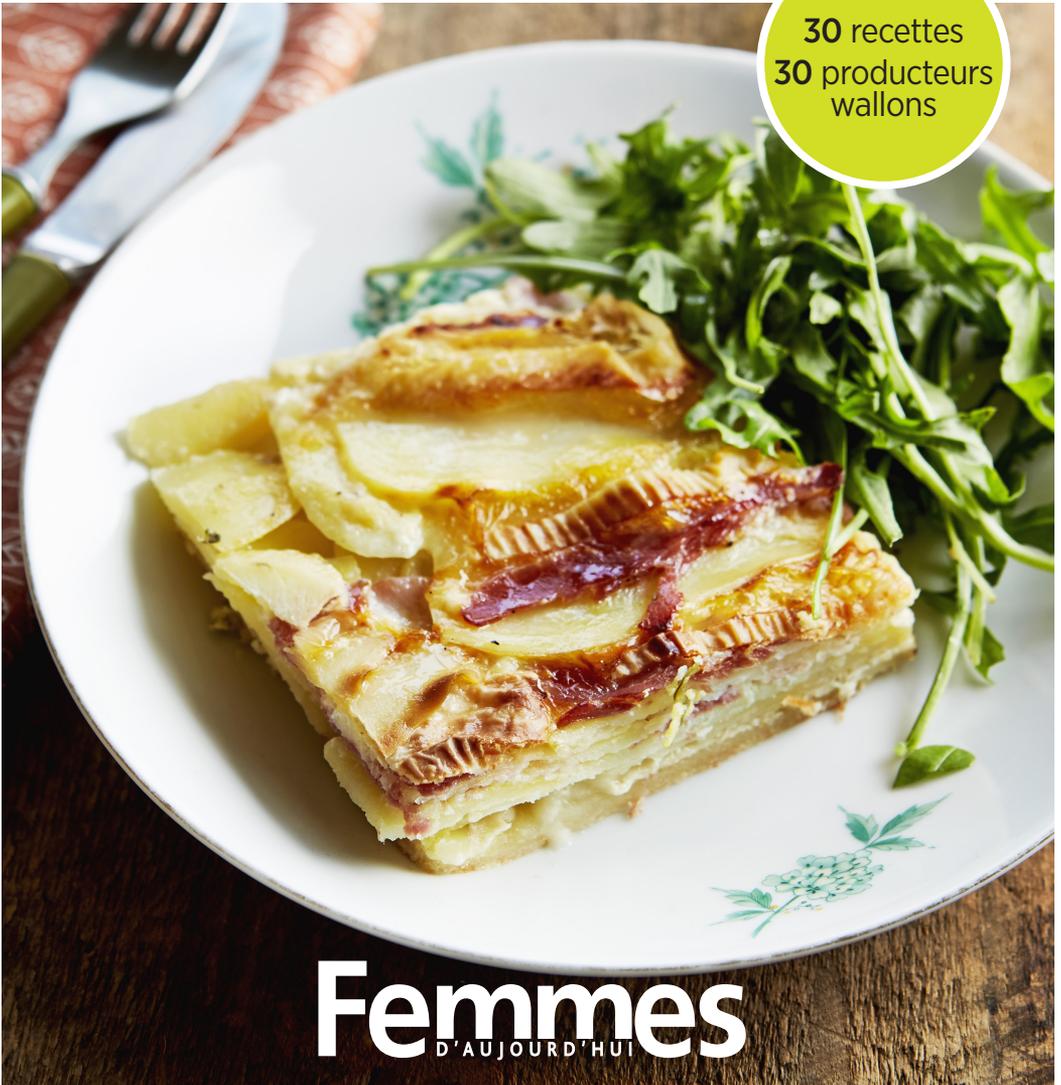


# 30 GRATINS

## aux fromages de chez nous

En collaboration avec l'APAQ-W

30 recettes  
30 producteurs  
wallons



**Femmes**  
D'AUJOURD'HUI

# 30 GRATINS

## aux fromages de chez nous

Aubergines gratinées  
au Bijou nature **p. 13**

Blinis légers et chèvres lardés **p. 14**

Clafoutis de poireaux au Patou **p. 58**

Compotée de myrtilles au four  
et chèvre thym-miel d'Ozo **p. 62**

Courgettes gratinées au Malmédy **p. 36**

Croque-monsieur gratinés  
à la Tomme de L'Isabelle **p. 49**

Croquettes de dinde farcies  
au Sarté **p. 28**

Figues gratinées au miel  
et Bidelot nature **p. 61**

Gratin de bettes au Herve doux  
du Vieux Moulin **p. 41**

Gratin de brocoli, jambon d'Ardenne  
et Oscar du Mouligneau **p. 32**

Gratin de butternut aux amandes  
et Petit Miaulx **p. 31**

Gratin de framboises au Louché **p. 64**

Gratin de pâtes au pesto  
de pistaches au Tendre Violette **p. 53**

Gratin de pommes de terre  
au lard fumé et au Rompi **p. 50**

Muffins à l'Ardenner râpé  
et au pavot **p. 8**

Œufs cocotte aux champignons  
et au Crameû **p. 24**

Pain de viande aux noisettes  
et au Rochefort **p. 38**

Palmiers verts au Bruzy **p. 23**

Petits pains rustiques  
au Poteaupré **p. 57**

Polenta crémeuse aux noix  
et au Bleu d'Adèle **p. 45**

Polenta grillée au fromage  
à l'Orval **p. 54**

Rouleaux de courgette  
et Rond affiné cendré au four **p. 27**

Roulés au Li blanc Coucou  
dès Près **p. 18**

Sablés au Val-Dieu Senteurs  
d'épices **p. 21**

Soupe de petits pois,  
gressins au Chertin **p. 17**

Tarte au chou-fleur et  
au Carré de Liège **p. 46**

Tarte fine aux tomates, moutarde  
et Tomme de Stavelot **p. 35**

Tian de patates douces  
au Pavé de Soignies **p. 42**

Torsades feuilletées au jambon  
et au Plateau des Fagnes **p. 7**

Velouté de courgettes, tartines  
gratinées au Doré de Lathuy **p. 11**



Agence Wallonne pour la Promotion  
d'une Agriculture de Qualité

Ce minidélice est une publication de Sanoma Media Belgium S.A. **sanoma**  
Siège social Stationsstraat 55, 2800 Malines HRB: 378.504 TVA: 404.802.477

**Rédactrice en chef** Anne Daix • **Conception et coordination** Nathalie Bruart  
et Anne Jandrain (APAQ-W) • **Reportage** Nathalie Bruart • **Recettes et  
stylisme** Aline Gérard • **Photos** Alexandre Bibaut et Laetizia Bazzoni • **Relecture**  
Laurence Dardenne • **Conception graphique et mise en pages** Nathalie Grignet

**Encore plus de recettes sur [www.femmesdaujourd'hui.be](http://www.femmesdaujourd'hui.be)**

# Le lait garant de la qualité du fromage

Il faut minimum 5 litres de lait pour obtenir 1 kilo de fromage frais de vache ou de chèvre (ou 1 kilo de caillé). Il faut plus de 10 litres de lait pour obtenir 1 kilo de fromage à pâte pressée de vache ou de chèvre, ou 6 litres de lait de brebis.

**Le lait cru** Il n'a subi aucun traitement thermique. Ce qui permet de conserver intégralement la flore bactérienne du lait. Celle-ci favorise la production d'arômes et d'odeurs inimitables dans les fromages. Des contrôles stricts sont évidemment effectués pour en garantir la qualité.

**Le lait pasteurisé** Il fait l'objet d'un traitement thermique (72 °C pendant 15 à 20 secondes) qui a pour but d'éliminer tout germe

pathogène présent dans le lait.

**Le lait biologique** Il est produit dans une exploitation laitière biologique. Celle-ci doit obligatoirement suivre un cahier des charges spécifique quant à la méthode de production. Le lait biologique peut, à son tour, être cru ou pasteurisé.

*Vache, chèvre ou brebis?*

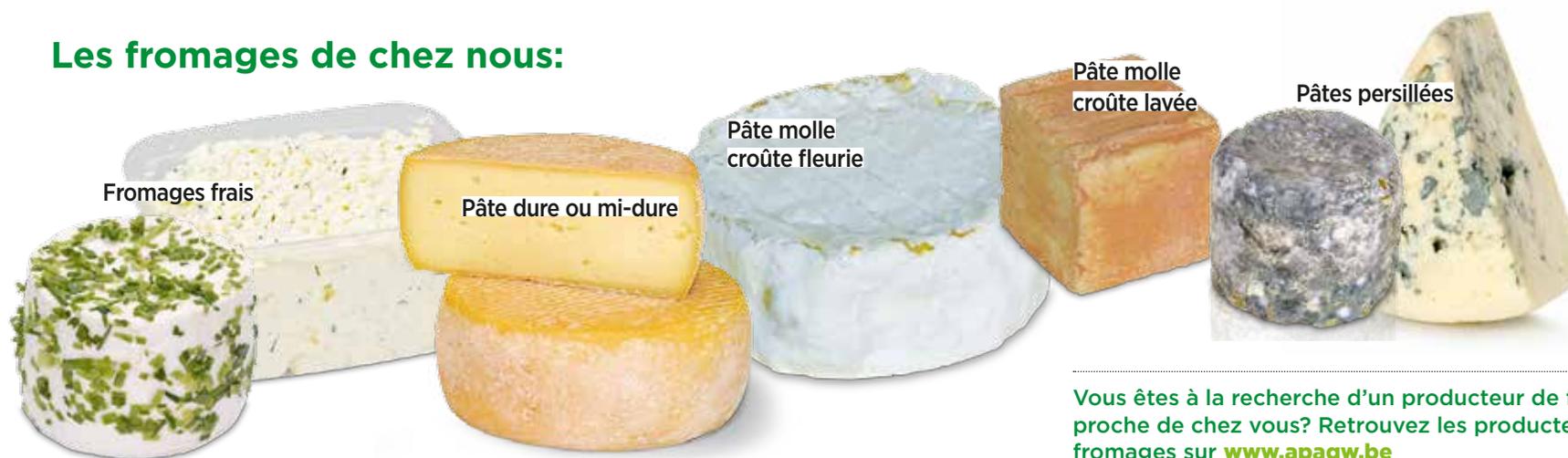
Il y en a pour tous les goûts. Fort logiquement toutefois, les fromages issus du lait de vache représentent 70 % de l'offre, le reste se répartissant entre les laits de chèvre et de brebis.



**Croûte fleurie ou lavée, pâte dure, molle, persillée ou pressée.**

Ces seuls mots suffisent à énerver nos papilles, à faire voyager nos sens. Ils fleurissent bon les traditions les plus méridionales, au point même qu'ils nous feraient oublier que les fromages ainsi qualifiés ne sont pas seulement produits aux confins de la Gaule celtique. Ils le sont aussi en terre wallonne, à portée directe de nos palais. Le savoir-faire qui les a fait naître a certes trop longtemps péché par sa modestie. Mais l'épreuve du goût leur a rendu justice. Les fromages wallons sont prestigieux, étonnants, étincelants même. Ils ne sont, du reste, pas les fruits d'une production marginale. Ils sont pas moins de cinq cents, produits par près de cent vingt artisans talentueux. Sur un plateau ou dans une terrine, ils font merveille. Et c'est cette savoureuse vérité que nous vous invitons à partager, au détour de trente recettes qui réalisent l'alchimie subtile du plaisir et de la simplicité.

## Les fromages de chez nous:



Vous êtes à la recherche d'un producteur de fromages proche de chez vous? Retrouvez les producteurs et leurs fromages sur [www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité



### Le Plateau des Fagnes

Fromage à pâte molle, à croûte lavée, au lait cru de vache. Son goût est doux, intense, typique, riche en arômes.

## Torsades feuilletées au jambon et au Plateau des Fagnes

4 personnes | Préparation: 20 mn

1 rouleau de pâte feuilletée » 5 tranches de jambon cuit » 150 g de fromage Plateau des Fagnes » 1 jaune d'œuf » lait

**1** Préchauffez le four à 200 °C. Déroulez la pâte feuilletée en gardant le papier cuisson et posez-la à plat sur le plan de travail.

**2** Emincez le jambon en lanières et coupez le fromage en petits dés. Mélangez le jaune d'œuf avec du lait.

**3** Couvrez la moitié de la pâte feuilletée avec le jambon et le fromage.

**4** Repliez les moitiés l'une sur l'autre et découpez des lanières de 1,5 cm. Torsadez-les, en les enroulant sur elles-mêmes et posez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

**5** Au pinceau, badigeonnez les torsades d'œuf au lait et faites-les dorer, 15 mn, à four chaud. Servez chaud ou froid.

### Bonne idée

Avant d'enfourner les torsades, saupoudrez-les de fromage râpé, pour une version double gratin.

### C'est bon aussi

Si vous remplacez le jambon cuit par du jambon d'Ardenne par exemple.



### Françoise Ledur Fromagerie du Troufleur

C'est avec le lait des vaches Montbéliardes de son mari agriculteur que Françoise fabrique ses fromages. Des vaches rustiques, qui sont nourries à l'herbe et qui vivent en toute liberté dans leur belle campagne. Evidemment, la qualité de l'herbe est aussi importante que la bonne santé du troupeau. Tous les matins, le lait cru entier arrive chaud, directement après la traite, dans la cuve de fabrication. Sa spécialité: des fromages fermiers au lait cru entier, à pâte molle et croûte lavée, affinés nature ou à la bière. «Ce sont des fromages compliqués à fabriquer» note Françoise. Mais une chose est certaine, elle maîtrise la recette.

» Fromages disponibles en crémeries et fromageries spécialisées, dans certains restaurants étoilés et dans les épiceries de la région de Malmedy-Waimes. Pas de vente à la fromagerie.

**Fromagerie du Troufleur, rue de la Gagire 20, 4950 Waimes. 080 67 82 36.**



### Monsieur Vedriens Fromagerie biologique de Vielsalm

À la fromagerie biologique de Vielsalm, le lait bio de vache est récolté dans la région. Il est transformé en fromages à pâtes dures et demi-dures au lait pasteurisé, affinés entre 4 semaines et 1 an. Tous les fromages sont fabriqués dans les règles strictes de la production bio. Créés à partir des recettes exclusives des fromagers de l'entreprise, les fromages défendent le bio, évidemment, mais également le goût et l'identité du terroir. On peut, sans se tromper, parler de fromages artisanaux fabriqués avec un outil industriel.

» Les fromages sont disponibles en crèmerie et dans la grande distribution. Vente directe à la fromagerie, le mardi et le jeudi, de 10 h à 14 h 30.

Fromagerie biologique de Vielsalm,  
rue du Vivier 63, 6690 Vielsalm. 080 21 67 71.  
[www.saveursplaisirs.be](http://www.saveursplaisirs.be)

## Muffins à l'Ardenner râpé et au pavot

4 personnes | Préparation: 45 mn

200 g de farine » 1/2 sachet de baking powder (levure chimique) » 1 c à s de pavot » 200 g d'Ardenner râpé » 2 œufs » 20 cl de lait » 10 cl d'huile d'olive » 1/2 botte de basilic ciselé » sel, poivre du moulin

**1** Préchauffez le four à 180 °C. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, une pincée de sel, un peu de poivre, le pavot et 150 g d'Ardenner râpé.

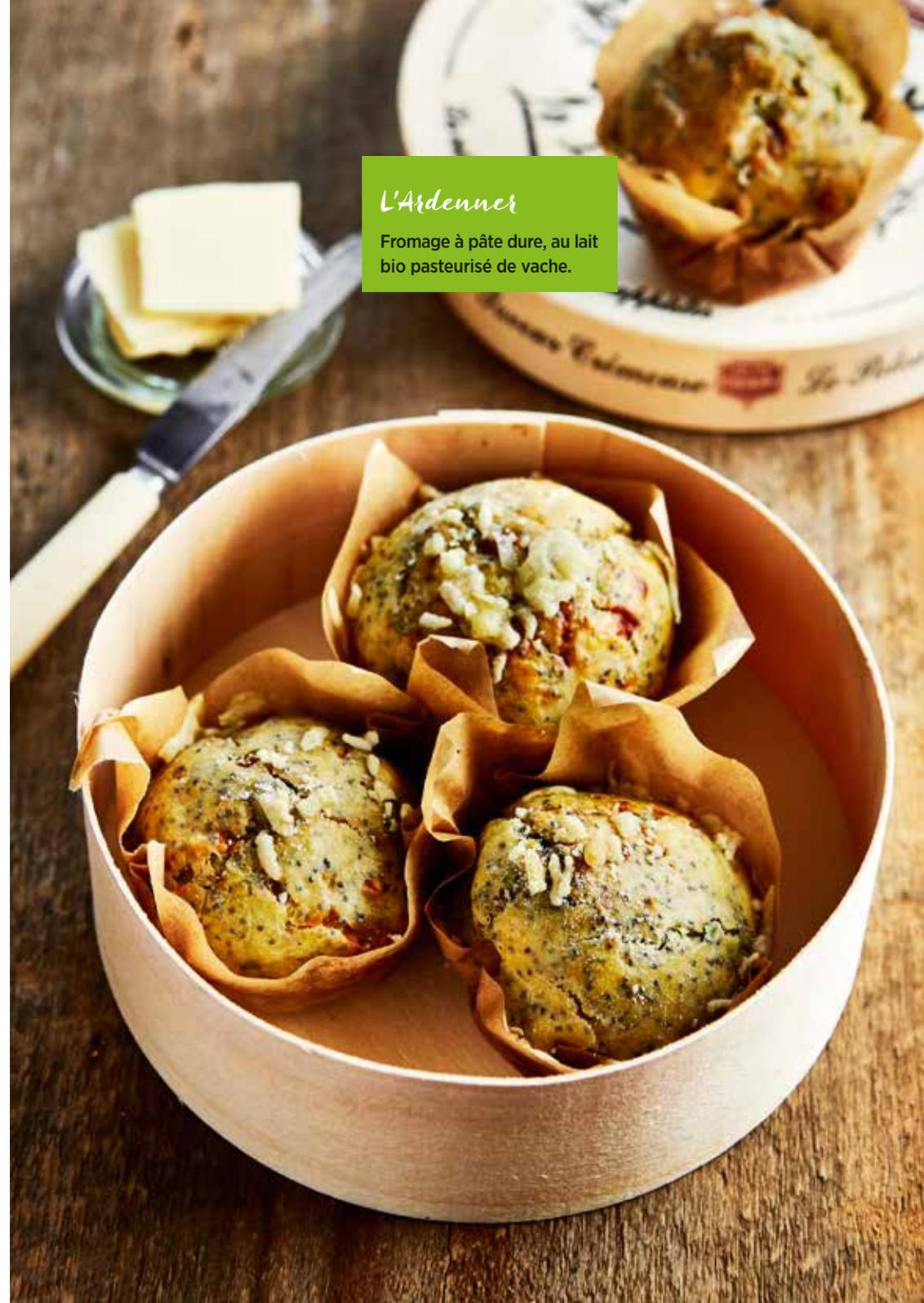
**2** Faites un puits et ajoutez les œufs, le lait, l'huile et la moitié du basilic ciselé.

**3** Beurrez les moules à muffins et versez-y la pâte en les remplissant aux 2/3.

**4** Faites cuire les muffins, 35 mn, à four chaud. Mettez le four en position gril, sortez les muffins du four, saupoudrez-les du reste de fromage râpé et faites dorer, 5 mn, sous le gril chaud. Servez tiède ou à température ambiante.

### C'est délicieux

À l'apéro ou dans la boîte à tartines des enfants.



### L'Ardenner

Fromage à pâte dure, au lait bio pasteurisé de vache.

## Le Doré de Lathuy

Fromage à pâte molle, à croûte lavée, au lait cru bio de vache. Son goût est légèrement prononcé, sa pâte est onctueuse.



## Velouté de courgettes, tartines gratinées au Doré de Lathuy

4 personnes |  
Préparation: 20 mn

**2 gousses d'ail » 1 kg de courgettes » 150 g de Doré de Lathuy » huile d'olive » 4 tranches de pain » 50 g de noisettes grillées » sel, poivre du moulin**

- 1** Pelez et dégermez les gousses d'ail. Lavez les courgettes et épluchez-les en gardant la moitié de la peau.
- 2** Coupez-les en tranches de 1 cm et mettez-les dans une casserole avec les gousses d'ail. Couvrez-les d'eau et portez à ébullition.
- 3** Laissez cuire, 10 mn, à feu moyen et mixez ensuite en ajoutant 50 g de fromage, un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.
- 4** Préchauffez le grill du four. Disposez le reste du fromage en tranches sur les tartines et faites-les gratiner, 5 mn, sous le grill chaud.
- 5** Servez la soupe avec les tartines gratinées, les noisettes concassées et un tour de moulin à poivre.



## Marc Rosen

### Fromagerie des Ardennes

La Fromagerie des Ardennes, créée par Marc en 1996, c'est d'abord une laiterie qui récolte, tous les deux jours, le lait exclusivement bio de dix fermes de la région (9 fermes pour le lait de vache, 1 ferme pour le lait de chèvre). En 2017, la Fromagerie travaillera également avec deux producteurs bios de lait de brebis. Mais c'est aussi, et surtout finalement, une fromagerie qui transforme, de façon artisanale, ce lait en fromages au lait cru (Le Petit Lathuy, Li p'tit Rossê), en fromages au lait pasteurisé comme la maquée, le fromage blanc à la ciboulette fraîche, au concombre et en yaourts nature ou aux fruits de la marque Bioferme. Sachez également qu'ici les pâtes pressées sont affinées sur planches en bois, les croûtes sont naturelles et comestibles, la maquée est égouttée en sacs à l'ancienne et la ciboulette fraîche est ciselée à la main... Quand on vous dit artisanal!

» Les fromages sont disponibles en grande distribution et dans les magasins bios. Livraison également dans certains groupements d'achats collectifs.

Fromagerie des Ardennes, allée de Wésomont 10, 4190 Werbomont. 086 43 42 69. [www.bioferme.be](http://www.bioferme.be)

## Le Bijou

Fromage à pâte mi-cuite (aussi au poivre, aux orties...). Son goût est typique et riche en arômes.



## Aubergines gratinées au Bijou nature

4 personnes | Préparation: 45 mn

**2 belles aubergines » huile d'olive »  
1 gousse d'ail » 3 c à s de passata de tomates » 5 branches de basilic »  
150 g de Bijou nature coupé en fines tranches » sel, poivre du moulin**

**1** Préchauffez le four à 180 °C. Rincez et essuyez les aubergines. Éliminez les queues. Coupez les aubergines dans la longueur en 6 ou 8 tranches.

**2** Disposez-les sur une plaque de four tapissée de papier cuisson, arrosez-les d'huile d'olive et faites-les cuire, 30 mn, à four chaud.

**3** Pelez et pressez la gousse d'ail et faites-la revenir, dans une petite casserole, avec un filet d'huile d'olive. Versez-y la passata et les feuilles de 4 branches de basilic. Salez et poivrez.

**4** Faites cuire, 15 à 20 mn, à feu doux et rectifiez l'assaisonnement. Réservez.

**5** Mettez le four en position grill. Sortez les aubergines du four et répartissez les tranches de fromage par-dessus. Remettez au four et faites dorer, 5 mn, sous le grill chaud.

**6** Versez la passata de tomates dans un plat et ajoutez-y les aubergines gratinées. Décorez avec le reste de basilic et du poivre du moulin.

### C'est délicieux

Avec une baguette nature ou grillée et frottée à l'ail.



## Marie-Christine Ansay Ferme du Bijou

Le bijou, dans cette ferme du bout du bout de la Belgique, c'est Marie-Christine. La passion se lit sur son visage. Et quand elle parle de sa ferme, de ses bêtes, de son lait, de ses fromages... ses yeux pétillent. Fille d'agriculteurs, elle reprend tout naturellement l'exploitation et se convertit au bio en 1997. Puis elle se lance dans la transformation du lait de ses vaches Holstein croisées Normandes et mixtes, et fabrique différents fromages frais ou affinés, comme le Bijou. Mais c'est aussi pour le fromage blanc, la crème fraîche (directement écrémée au pis des vaches par un mécanisme à l'ancienne) que l'on fait la file au marché de la ferme, organisé le samedi après-midi de 15 h à 18 h 30.

Ferme du Bijou, rue Notre-Dame 18,  
6880 Orgeo (Bertrix). 061 41 16 30.



## Didier Loicq

### Chèvrardennes

«Une chèvre, c'est comme une femme. C'est très propre et assez prétentieux.»  
Didier Loicq, propriétaire de Chèvrardennes, entreprise familiale de fabrication de fromages de chèvre, n'y va pas par quatre chemins. Signe qu'il connaît bien ses produits et les traite avec passion et respect. Tous ses fromages sont ici fabriqués avec du lait de chèvre belge, récolté dans les Ardennes, principalement chez trois producteurs. Et les autres ingrédients, comme le lard du Chèvre Lardé, proviennent de la firme Detry à Aubel. Les fromages, entièrement naturels, sont fabriqués puis affinés dans l'entreprise, comme la bûche de chèvre de 1 kg et les autres produits frais (bûche nature, bûches aromatisées à l'ananas, aux raisins...).

» Fromages disponibles en grandes surfaces et en crémeries. Vente directe également sur le site de Nivelles.

Chèvrardennes, rue du Commerce 17, 1400 Nivelles. 067 63 47 00. [www.saveursplaisirs.be](http://www.saveursplaisirs.be)

## Blinis légers et Chèvres Lardés

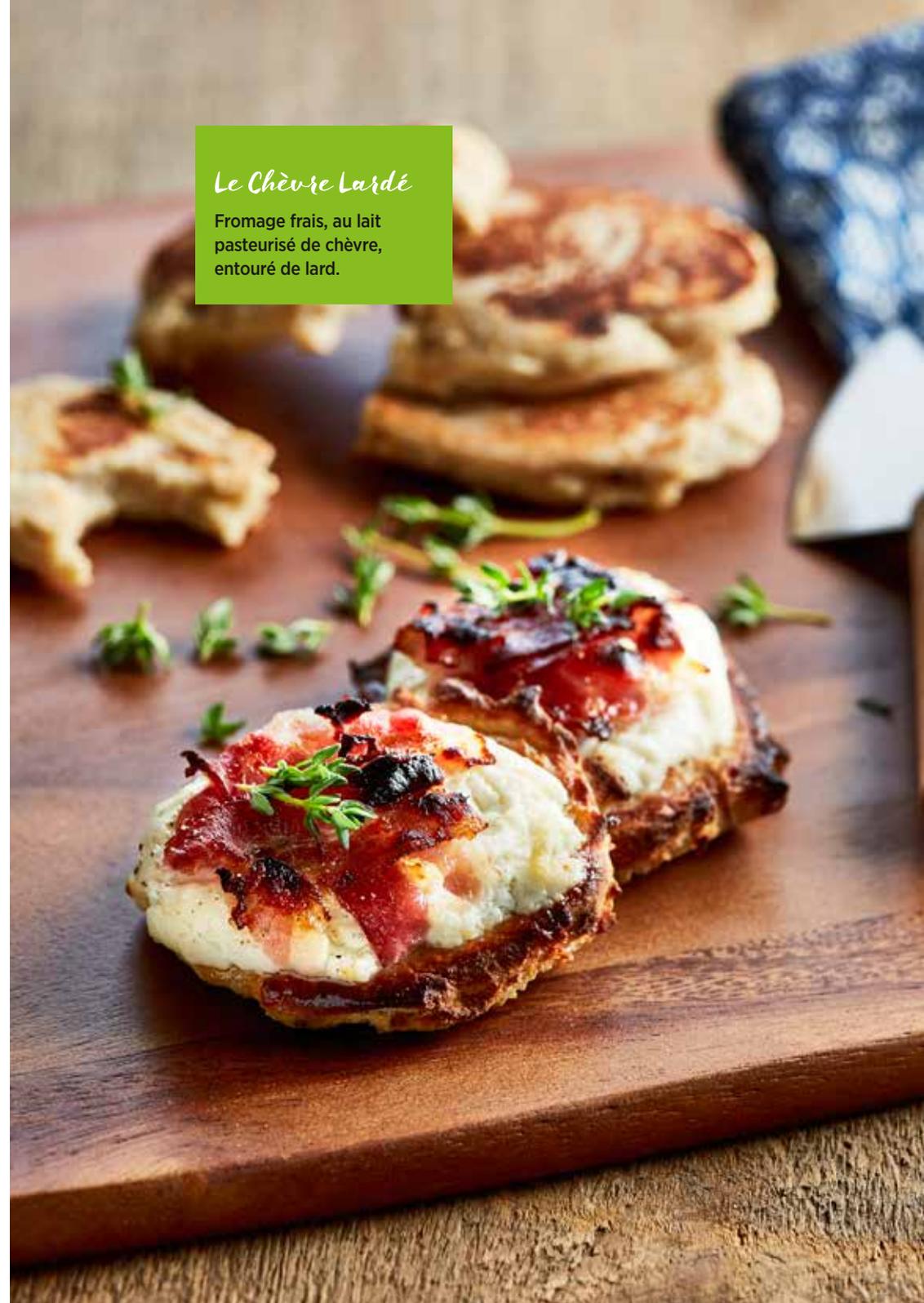
4 personnes |  
Préparation: 30 mn

4 chèvres lardés » 1 noix de beurre » quelques brins de thym frais  
**La pâte à blinis:** 200 g de farine » 300 g de fromage blanc » 2 œufs » 20 g de levure déshydratée » sel

- 1 Coupez les chèvres lardés en deux, dans l'épaisseur. Préparez la pâte pour les blinis en mélangeant la farine, le fromage blanc, les œufs, la levure et le sel.
- 2 Faites chauffer le beurre dans une poêle et versez une bonne cuillère à soupe de pâte en tassant légèrement.
- 3 Dès que le premier côté est doré, retournez le blini en l'écrasant légèrement et dorez le deuxième côté. Continuez jusqu'à épuisement de la pâte.
- 4 Préchauffer le grill du four. Disposez les blinis sur une plaque à four tapissée de papier cuisson, garnissez-les avec un demi-chèvre lardé et le thym effeuillé.
- 5 Mettez le tout sous le grill chaud, 5 à 7 mn. Servez aussitôt.

### Le Chèvre Lardé

Fromage frais, au lait pasteurisé de chèvre, entouré de lard.





### Le Chertin

Fromage à pâte molle,  
à croûte fleurie, au lait  
pasteurisé de vache.  
Son goût est doux.

## Soupe de petits pois, gressins au Chertin

4 personnes |  
Préparation: 30 mn

**1 gousse d'ail** » **1 kg de petits  
pois congelés** » **1 pâte feuilletée** » **150 g de Chertin** » **huile  
d'olive** » **sel, poivre du moulin**

**1** Pelez et dégermez la gousse d'ail. Mettez les petits pois et la gousse d'ail dans une grande casserole et couvrez d'eau à niveau. Portez à ébullition et laissez cuire, 15 mn, à feu moyen.

**2** Préchauffez le four à 180 °C. Coupez des lanières de 2 cm dans la pâte feuilletée et posez des petits bâtonnets de fromage par-dessus.

**3** Faites une torsade avec la pâte en enroulant bien le fromage. Dressez les gressins au fromage sur une plaque de four tapissée de papier cuisson et faites-les cuire, 15 mn, à four chaud, le temps que les gressins soient joliment dorés.

**4** Mixez la soupe de petits pois en ajoutant un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Servez aussitôt avec les gressins au Chertin.



### Francine et Etienne Frippiat Ferme fromagère de Chertin

Fermiers de père en fils depuis toujours, les Frippiat sont installés ici depuis 1984. Et depuis le début, Francine et Etienne travaillent ensemble et fabriquent des produits laitiers dont du beurre et de la maquée mais aussi la célèbre boulette au lait cru, le fromage de base de la flamiche de Dinant. A la Ferme, le couple crée de nouveaux produits comme le Falaën, pâte molle à croûte lavée, le Chertin au lait pasteurisé, pâte molle à croûte fleurie (qui sert d'ailleurs à préparer le pain crochon, spécialité du village)... Le lait utilisé provient d'une ferme voisine, le couple élève aussi des vaches limousines, réservées à la viande.

» Les fromages sont disponibles en crèmerie, dans le réseau Paysans-Artisans ([www.paysans-artisans.be](http://www.paysans-artisans.be)) et aussi en vente directe à la ferme, toute la semaine.

**Ferme fromagère de Chertin, rue de Chertin 22,  
5522 Falaën. 082 69 93 88.**



## Vincent Counasse

Fromagerie Counasse

A la Fromagerie Counasse, Vincent fabrique des fromages fermiers au lait cru. La fromagerie est installée dans la ferme familiale, là où le frère de Vincent élève des Montbéliardes du Jura, une race rustique de vaches fromagères qui donnent un lait parfait pour les fromages de la Fromagerie Counasse. Quant aux fromages de chèvre de la fromagerie, ils sont produits avec le lait des chèvres d'un fermier de Fagnoul, à quelques kilomètres de là. Dans le respect de la tradition, Vincent produit son Li Blanc Coucou dès Prés, décliné avec différentes épices (fenugrec, poivre, tomate-basilic...) mais aussi affiné à la bière. Vous trouverez chez Vincent d'autres fromages à pâte molle, une croûte lavée ainsi qu'une maquée de vache ou de chèvre... des fromages faits à façon, selon la plus pure tradition fromagère.

» Fromages disponibles en crèmerie et en magasins bios, sur les marchés (Malmedy le vendredi, Namur le samedi et Aubel le dimanche). Vente directe à la fromagerie les lundi, mardi et mercredi de 15 h à 18 h 30 et le vendredi de 16 h à 18 h 30.

Fromagerie Counasse, Chauveheid 47, 4987 Stoumont. 0497 74 85 57.

## Roulés au Li Blanc Coucou dès Prés

4 personnes | Préparation:

8 tranches de noix de cheval »  
200 g de Li Blanc Coucou dès  
Près » 1 petit poivron » huile  
d'olive » 50 g de roquette »  
fleur de sel, poivre du moulin

- 1 Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les tranches de noix de cheval en 2, disposez sur chacune un bâton de fromage de la taille d'un doigt, et un morceau de poivron.
- 2 Posez les roulades dans un plat à four légèrement huilé et faites dorer, 10 mn, à four chaud.
- 3 A la sortie du four, dressez la roquette sur 4 petites assiettes et déposez les roulades par-dessus. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et assaisonnez d'un peu de fleur de sel et de poivre du moulin. Servez sans attendre.

### Variante

Remplacez la noix de cheval par de la viande des Grisons ou par n'importe quelle charcuterie fumée, selon votre goût.



## Le Li Blanc Coucou dès Prés

Fromage à pâte mi-dure, au lait cru de vache. Son goût est doux, riche en arôme et crémeux.

*Le Val-Dieu  
Senteurs d'épices*

Fromage de Herve AOP,  
fromage à pâte molle.



## Sablés au Val-Dieu Senteurs d'épices

Pour 20 biscuits |  
Préparation: 30 mn | Repos: 1 h

200 g de Val-Dieu Senteurs  
d'épices » 25 cl d'huile d'olive »  
2 jaunes d'œufs » 1 c à s de miel  
» 4 branches de romarin » 200 g  
de farine » sel, poivre du moulin

- 1 Dans un bol, écrasez le fromage à la fourchette et ajoutez l'huile, les jaunes d'œufs, le miel, du sel (peu), du poivre et le romarin frais très finement ciselé.
- 2 Ajoutez la farine et formez une boule compacte. Faites 3 ou 4 boudins de pâte et laissez-les reposer, 1 h, au frigo.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les boudins de pâte en tranches de 1 cm et disposez-les sur une plaque de four couverte de papier cuisson.
- 4 Enfourez pour 15 mn, à four chaud, en les retournant à mi-temps.
- 5 Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.



### *Jean-Marc Cabay*

#### **Herve Société**

Herve Société est une fromagerie avec un actionariat familial, partenaire de l'Abbaye de Val-Dieu, pour toute la production des fromages. Tous les fromages sont fabriqués exclusivement avec du lait de vache pasteurisé, collecté dans la région, par des fromagers passionnés, avec la volonté d'être reconnus pour leur savoir-faire. Herve Société développe également de nouveaux fromages comme le Herve Val-Dieu Senteurs d'épices, recette séculaire retrouvée dans les archives de l'Abbaye de Val-Dieu et réactualisée pour ses 800 ans. A noter également que depuis 2015, Herve Société a lancé une filière laitière durable «Marguerite Happy Cow» qui permet aux agriculteurs d'être intégrés dans la garantie de la qualité.

**Herve Société, rue de Charneux 32, 4650  
Herve. 087 69 35 50. [www.herve-societe.be](http://www.herve-societe.be)**

## Le Bruzy

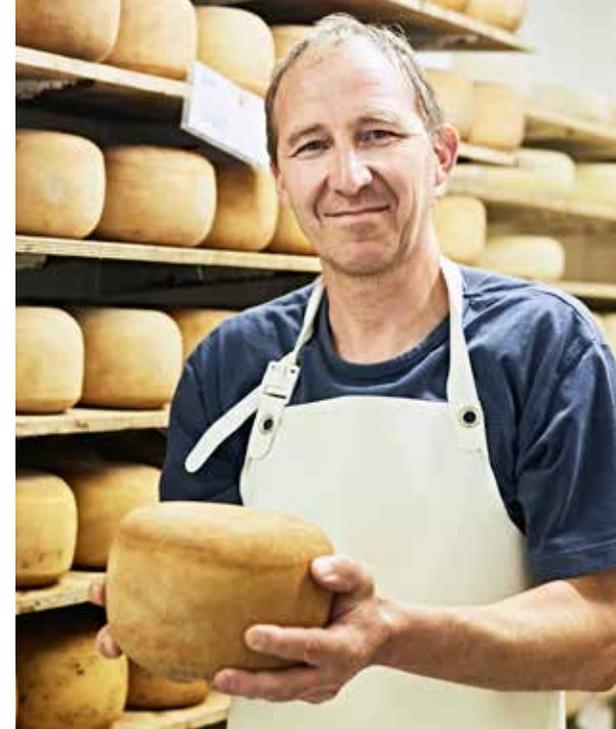
Fromage à pâte molle, à croûte lavée, au lait cru de vache. Son goût est doux, parfumé, sa pâte est crémeuse, onctueuse.

## Palmiers verts au Bruzy

4 personnes |  
Préparation: 30 mn | Repos: 1 h

1 disque de pâte feuilletée  
» 3 c à s de pesto de basilic »  
100 g de Bruzy » fleur de sel,  
poivre du moulin

- 1 Déroulez la pâte feuilletée et posez-la bien à plat sur le plan de travail, sur le papier cuisson.
- 2 Etalez le pesto sur la pâte et ajoutez le fromage en fines lanières. Ajoutez un pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.
- 3 Roulez de l'extérieur vers le centre jusqu'à la moitié de la pâte et faites de même dans l'autre sens.
- 4 Laissez reposer la pâte, 1 h, au frigo, pour que la pâte soit plus facile à couper. Préchauffez le four à 200 °C.
- 5 Coupez des tranches de 1/2 cm dans la pâte et posez les palmiers sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Faites cuire, 20 mn, à four chaud. Laissez tiédir sur une grille.



## Marc Ruwet

### Coopérative fermière de Méan

La coopérative fermière de Méan, ce sont 3 associés, passionnés: Marc, fromager; Marc qui fait les marchés; et Philippe, responsable administratif. Depuis 1990, ils produisent leurs fromages avec du lait de vache et de chèvre collectés chez les fermiers de la région. Originalité: les laits ne sont pas mélangés et chaque fromage est fabriqué avec le lait d'un seul éleveur. Que ce soit le Bruzy, le Charmoix, le Cabricharme, tous sont fabriqués et affinés sur place, certains dans une saumure âgée de 15 ans et entretenue avec précision par le fromager.

» Fromages disponibles en crèmerie et sur les marchés (mercredi à Wavre, jeudi à Bertrix, vendredi à Andenne et à La Plante à Namur, samedi à Woluwe-Saint-Lambert et à Melin).

Coopérative fermière de Méan, route de Durbuy 14, 5374 Maffe. 086 32 23 43.



## René Aldenhoff

### REAL

REAL est la contraction de René Aldenhoff, fondateur de la société en 1946. Depuis, ce sont deux générations de René qui gèrent l'affaire, de père en fils. Et aujourd'hui, REAL distribue des fromages de toute l'Europe et presque tous les fromages de Wallonie. En plus de la distribution, REAL a ses marques propres dont Le Vieil Aubel et le Crameû, fabriqués avec du lait de la région du pays de Herve. Et la société propose aussi un plateau de fromages du pays de Herve: «La Rocade» composé de 2 kilos de fromages produits exclusivement au pays de Herve (commande par téléphone).

REAL, rue de Herve 110, 4651 Battice.  
087 67 51 11. [www.real.be](http://www.real.be)

## Œufs cocotte aux champignons et au Crameû

4 personnes |

Préparation: 30 mn

200 g de champignons de Paris » 1 c à s de beurre » 1 gousse d'ail pressée » 150 g de Crameû » 4 c à s de tapenade d'olives noires » 5 branches de persil plat, ciselé » 4 œufs » 8 c à s de crème fraîche liquide

**1** Brossez les champignons. Faites fondre le beurre avec l'ail pressé dans une poêle. Ajoutez les champignons et poursuivez la cuisson, 10 mn, à feu doux. Préchauffez le four à 180 °C.

**2** Dans 4 ramequins beurrés, déposez les champignons, le fromage en petits dés, la tapenade, les 2/3 du persil et ajoutez les œufs, sans les casser.

**3** Versez les cuillères de crème fraîche, salez, poivrez et enfournez, 20 mn, au bain-marie, à four chaud.

**4** Saupoudrez du reste de persil ciselé avant de servir chaud.

### C'est délicieux

Avec une baguette, ou des mouillettes de pain au levain.

### Le Crameû

Fromage à pâte molle, à croûte lavée, au lait pasteurisé de vache. Son goût est doux et onctueux.





*Le Rond affiné  
cendré*

Fromage de chèvre affiné,  
cendré ou aussi nature.

## Rouleaux de courgette et Rond affiné cendré au four

4 personnes |  
Préparation: 20 mn

**2 petites courgettes » 200 g  
de Rond affiné cendré » 2 c à s de  
cranberries séchées » huile d'olive  
» quelques feuilles de coriandre »  
sel, poivre**

**1** Lavez les courgettes et éliminez les extrémités. Coupez-les en fines lamelles, avec une mandoline ou un couteau économe en veillant à faire de larges tranches.

**2** Faites-les blanchir, 1 mn, dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. Egouttez-les délicatement et épongez-les sur un essuie propre, bien à plat. Laissez-les refroidir.

**3** Coupez le fromage en petits morceaux d'environ 2 cm. Ciselez les cranberries en petits morceaux. Préchauffez le gril du four.

**4** Déposez un morceau de fromage à l'extrémité d'une lanière de courgette avec quelques cranberries ciselées et roulez la lanière de courgette sur elle-même pour obtenir un joli rouleau. Faites de même avec toutes les lanières de courgettes.

**5** Posez les rouleaux dans un plat à four légèrement huilé et faites-les dorer, 5 à 7 mn, sous le gril chaud.

**6** Servez en décorant avec la coriandre, un filet d'huile d'olive et quelques morceaux de cranberries.



### *Kathy Lanckriet* Chèvre-Feuille

Kathy travaille à mi-temps dans la communication. Michel dans l'informatique. Tous les deux à Louvain-La-Neuve. Il y a dix ans, ils rachètent des terrains à côté de chez eux et reprennent une chèvrerie qui était à remettre. Une formation de fromagère pour elle, d'éleveur pour lui, et les voilà à la tête de près de 100 bêtes dont 70 mères. Quant au bio, il s'est imposé naturellement: les chèvres sont élevées en pâturages depuis toujours et de la manière la plus naturelle qui soit. Tout se passe donc sur place: élevage, traite, transformation et vente. Et parmi les spécialités de Kathy, vous trouverez certainement votre bonheur: chèvres frais nature ou aromatisés, pâte dure à la bière, yaourts, maquée, faisselle... au lait cru, évidemment.

» Produits disponibles sur certains marchés bruxellois, chez Agricovert ([www.agricouvert.be](http://www.agricouvert.be)), au marché d'Ohey, le jeudi de 15 h à 18 h 30. Et vente directe à la chèvrerie le samedi de 10 h à 13 h.

Chèvre-Feuille, voie des Gérons 258, 5351 Haillot. 0476 35 37 28. [www.chevre-feuille.be](http://www.chevre-feuille.be)



## Nathalie Thorez

Fille de fermiers, eux-mêmes fermiers de génération en génération, Nathalie a repris l'exploitation de ses parents le jour où elle a réussi à sortir le fromage dont elle rêvait. Retour en arrière... Il y a quatre ans, devant l'insistance bienveillante de son compagnon, crémier à Namur, elle suit une formation de fromagère. Puis part en France, pour faire du brie et en Suisse pour L'Etivaz. Révélation! Aujourd'hui, Nathalie a son propre troupeau de 25 vaches laitières et fabrique son fromage, le Sarté, tous les matins. «Sarté», comme le nom de son village... «é» pour rappeler l'été. En effet, Nathalie ne produit pas en hiver quand les vaches sont au repos «et moi aussi», même si l'affinage de 6 mois nécessite aussi pas mal de travail.

» Fromage disponible dans les crémeries spécialisées et à La Maison Saint Aubain, à Namur. Pas de vente à la fromagerie.

**Nathalie Thorez, D'Arzelier 3,  
4845 Sart-Lez-Spa. 0476 25 55 09.**

## Croquettes de dinde farcies au Sarté

4 personnes | Préparation: 30 mn |  
Repos: 20 mn

250 g de fromage Sarté » 2 gousses d'ail » 2 oignons rouges » 400 g de filet de dinde » 2 c à s de paprika » 1/2 botte de persil plat » 20 olives noires dénoyautées » 6 c à s de chapelure » des feuilles de thym selon le goût » huile d'olive » sel, poivre du moulin

- 1 Coupez le Sarté en dés de 1 cm. Pelez l'ail et dégermez-le. Pelez les oignons et coupez-les en morceaux. Coupez le filet de dinde en dés.
- 2 Versez-les dans le bol du mixer avec le paprika, l'ail, le persil, les oignons et les olives. Mixez pour hacher la viande et mélangez.
- 3 Formez 16 croquettes en mettant au centre un dé de Sarté.
- 4 Versez la chapelure dans une assiette creuse et mélangez-la avec le thym. Roulez les croquettes de dinde dans la chapelure, posez-les sur une assiette et réservez, 20 mn, au frigo.
- 5 Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y dorer les croquettes de dinde, 10 mn, à feu moyen, en les retournant régulièrement. Couvrez et terminez la cuisson, 10 mn, à feu doux.

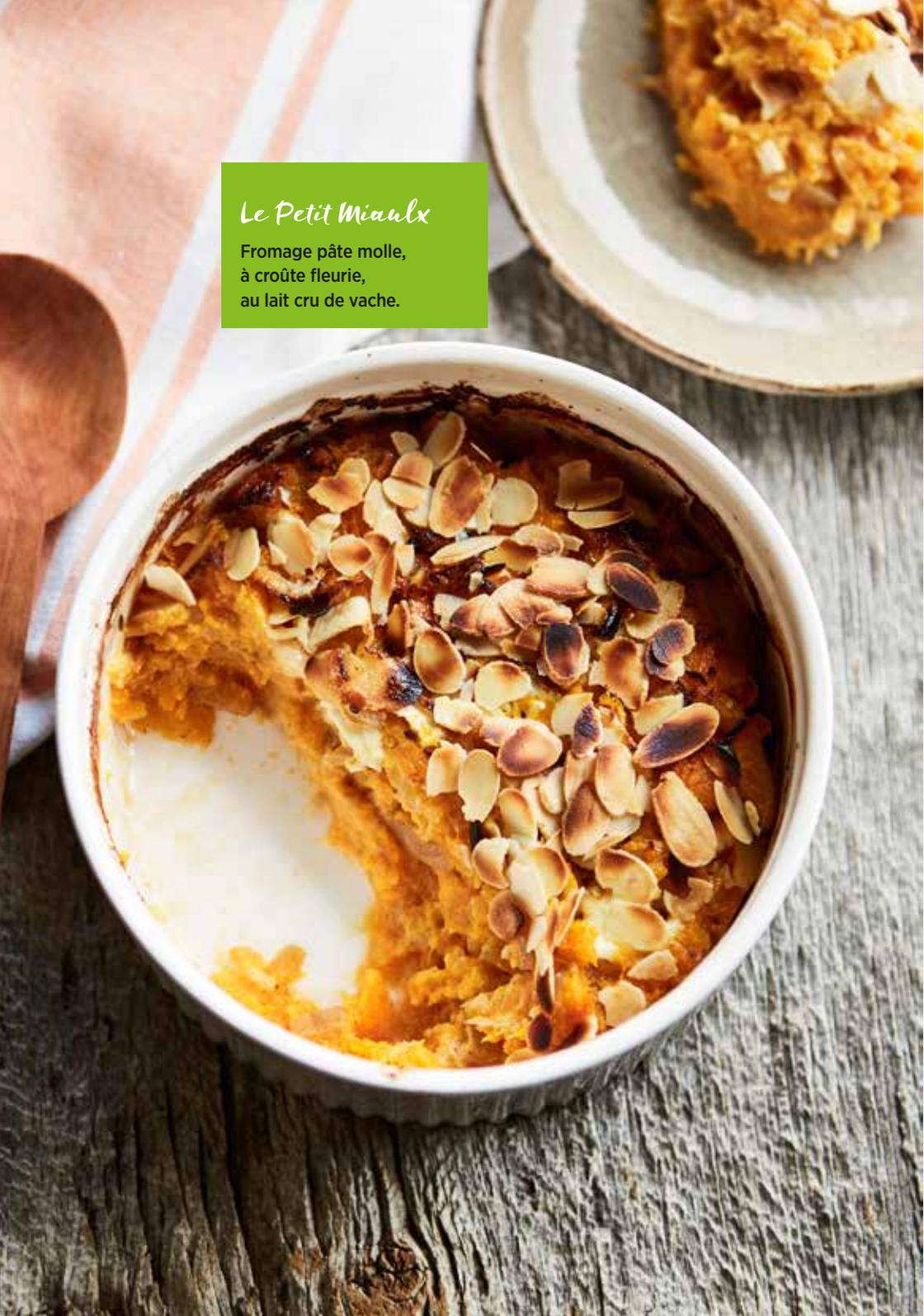
### C'est délicieux

Avec une salade de blé et de chicons.

### Le Sarté

Fromage à pâte dure, au lait cru de vache. Son goût est intense, riche en arômes, variant selon l'âge d'affinage.





### Le Petit Miaulx

Fromage pâte molle,  
à croûte fleurie,  
au lait cru de vache.

## Gratin de butternut aux amandes et Petit Miaulx

4 personnes |  
Préparation: 45 mn

**1 butternut** » 1 c à s de  
beurre + pour le moule  
» 5 c à s de lait » 50 g  
d'amandes effilées »  
100 g de Petit Miaulx  
» sel, poivre du moulin

- 1** Nettoyez le butternut et découpez-le en tranches de 5 mm, en gardant la peau.
- 2** Faites-les cuire, 10 à 15 mn, à la vapeur, le temps qu'elles deviennent fondantes. Pelez-les.
- 3** Ecrasez la chair avec le beurre, le lait, la moitié des amandes, la moitié du fromage, sel et poivre. Préchauffez le four à 180 °C.
- 4** Versez la préparation dans un moule beurré, ajoutez le reste du fromage en morceaux et des amandes. Faites cuire, 30 mn, à four chaud.

### C'est délicieux

Avec des blancs  
de poulet grillés.



### Catherine Sacré

#### Ferme de Cantraine

Educatrice spécialisée mais également passionnée de glaces, Catherine arrive à la ferme en 1999, en épousant Laurent, le fils de la ferme. Elle prend des cours, travaille avec sa belle-mère et se lance dans la fabrication de produits laitiers: yaourts, glaces à tous les goûts, maquée mais aussi fromages au lait cru, issus de la production laitière des vaches Pie-rouge Holstein élevées à la ferme. Les fromages à pâte molle et à pâte demi-dure de la ferme de Cantraine sont dé lactosés, info intéressante pour les personnes intolérantes au lactose. Une des spécialités de Catherine, c'est le Petit Miaulx, une pâte molle à croûte fleurie, style camembert, dont le goût varie selon les saisons. En été, fabriqué avec le lait d'herbes de prairie, il aura un goût stable. Alors qu'en hiver, il sera plus coulant et plus fort.

» Magasin à la ferme mardi, vendredi et samedi de 10 h à 18 h et mercredi et jeudi de 10 h à 15 h. Egalement dans certaines Ruche qui dit oui et chez Georgette Ciboulette (Marche-Lez-Ecaussines).

Ferme de Cantraine, rue Hector Blondiau 7, 7070 Mignault. 067 44 38 70. [www.lafermedecantraine.be](http://www.lafermedecantraine.be)



## Christine Gotteaux

### Ferme du Mouligneau

La Ferme du Mouligneau, ce ne sont pas moins de cinq générations. Christine, quant à elle, transforme une partie du lait de sa centaine de vaches laitières, qui vivent dehors et se nourrissent d'herbe de vieilles prairies (et donc de vieilles espèces d'herbes): une partie en beurre, fromages, yaourts et fromages frais; l'autre partie part à la fromagerie de Chimay. Tous les fromages de Christine sont des fromages au lait cru: Trésor, pâte pressée, Ptit Mouligneau, pâte molle à croûte lavée, tout comme le Diable, la Diabliesse et le Forgeron... Il y en a pour tous les goûts et chaque fromage (ou presque) a une petite histoire, que ce soit pour sa création ou le choix de son nom. Posez la question à Christine, elle se fera un plaisir de vous les raconter.

» Vente directe à la ferme le vendredi et le samedi de 9 h 30 à 12 h et le dimanche de 10 h à 11 h 30. Fromages également disponibles en crèmerie.

Ferme du Mouligneau, rue Mouligneau 272, 6464 Forges. 061 21 11 89. [www.produitsfermiers.be](http://www.produitsfermiers.be)

## Gratin de brocoli, jambon d'Ardenne et Oscar du Mouligneau

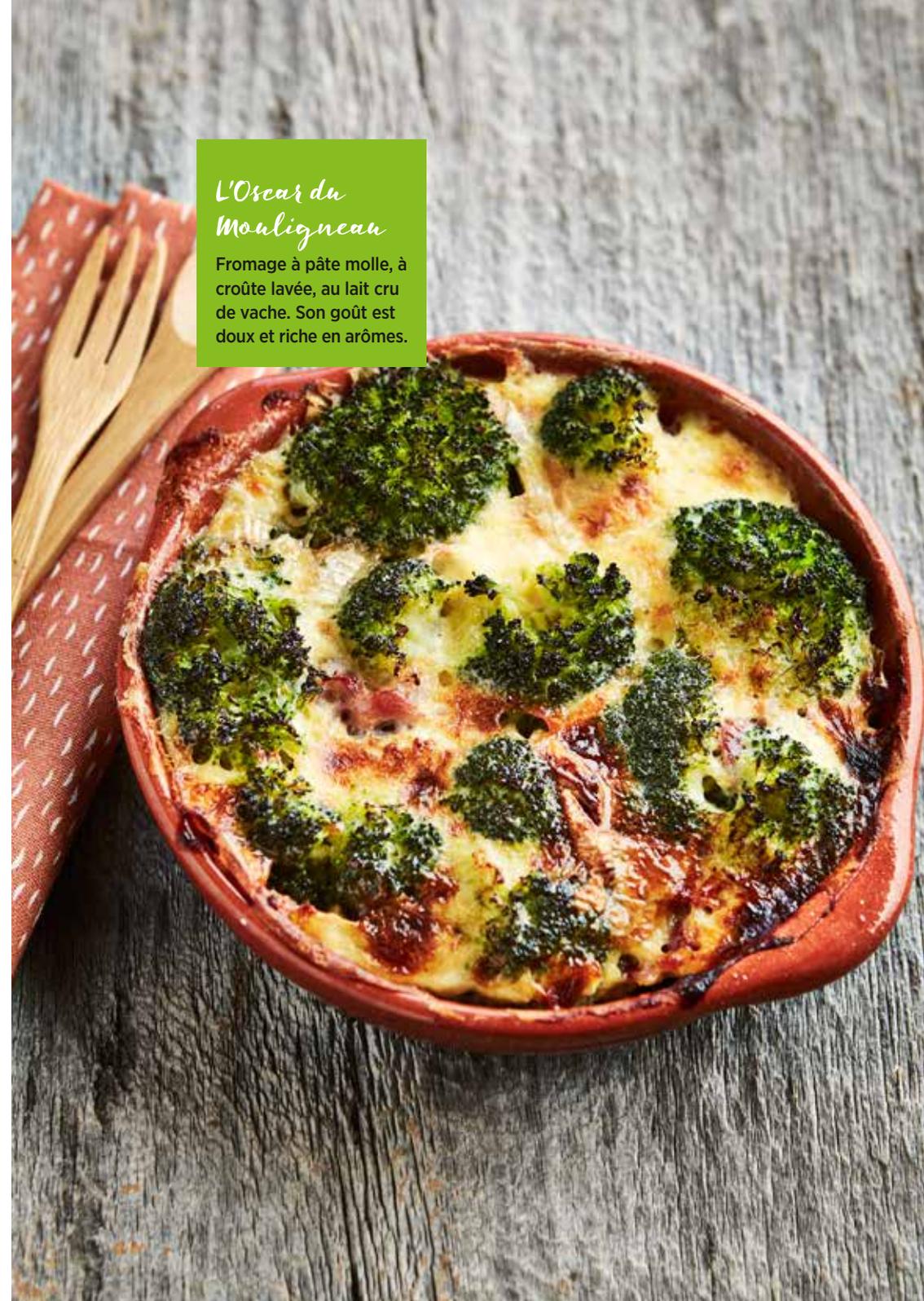
4 personnes |  
Préparation: 45 mn

150 g de jambon d'Ardenne  
» 1 brocoli » 1 c à s de beurre »  
20 cl de crème fraîche » 1 œuf »  
1 pincée de muscade » 120 g de  
fromage Oscar du Mouligneau »  
sel, poivre du moulin

- 1 Emincez le jambon d'Ardenne en fines lanières. Faites bouillir une casserole d'eau salée. Nettoyez le brocoli en séparant les bouquets et en éliminant la queue.
- 2 Faites-les cuire, 5 mn, dans l'eau bouillante salée, égouttez-les puis posez-les dans un plat à four beurré.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C. Dans un bol, mélangez la crème fraîche, l'œuf, les lanières de jambon d'Ardenne, du sel (peu), du poivre et la muscade et versez sur les brocolis.
- 4 Ajoutez le fromage en petits dés et faites cuire, 30 mn, à four chaud. Servez aussitôt.

### L'Oscar du Mouligneau

Fromage à pâte molle, à croûte lavée, au lait cru de vache. Son goût est doux et riche en arômes.





### La Tomme de Stavelot

Fromage à pâte mi-dure, au lait cru de vache. Son goût est crémeux.

## Tarte fine aux tomates, moutarde et Tomme de Stavelot

4 personnes |  
Préparation: 40 mn

**1** pâte feuilletée » 2 c à s de moutarde » 150 g de Tomme de Stavelot » 400 g de tomates cerises » 1 c à c d'origan

**1** Dans un plat à tarte, disposez la pâte avec le papier cuisson et piquez le fond à la fourchette. Préchauffez le four à 180 °C.

**2** Tapissez le fond de pâte d'une couche de moutarde et répartissez la moitié du fromage en tranches fines par-dessus.

**3** Rincez et séchez les tomates. Coupez-les en deux et dressez-les sur le fond de tarte, les unes contre les autres, côté coupé au-dessus.

**4** Terminez par le reste du fromage en petits morceaux et faites cuire, 30 mn, à four chaud.

**5** A la sortie du four, saupoudrez d'origan et laissez tiédir, 5 mn, avant de servir.



### Benoît Robert Fromagerie du Bairsou

Ingénieur agronome, Benoît se lance dans la fromagerie en 1998, quand il rachète les bâtiments où il est installé, à Trois-Ponts. Bairsou, c'est le lieu-dit où se situe la fromagerie, qui signifie berceau en wallon. La région serait le berceau de nombreuses sources... Aujourd'hui, la Fromagerie du Bairsou est également une coopérative et s'approvisionne en direct chez les agriculteurs, que ce soit pour le lait de vache ou celui de chèvre. Benoît fabrique maintenant une dizaine de fromages au lait cru: des pâtes dures et demi-dures, des pâtes molles, des fromages frais de chèvre mais aussi du beurre, de la maquée et de la crème fraîche. Benoît a plein de projets de création de nouveaux fromages comme un bleu et aussi une gamme de yaourts.

» Vente directe à la fromagerie et petite restauration sur réservation, le vendredi de 12 h à 18 h, le samedi de 10 h à 18 h et le dimanche de 12 h à 14 h.

Fromagerie du Bairsou, Hénumont 3, 4980 Trois-Ponts. 080 86 44 72. [www.fromageriedubairsou.be](http://www.fromageriedubairsou.be)



## Fabienne Remacle

### Ferme des Grandes Fagnes

Fabienne et son mari sont installés à Stavelot avec leur exploitation de vaches Blanc Bleu mixtes (viande et lait). Quand leur fils demande de revenir sur l'exploitation, Fabienne se diversifie et fait une formation de fromagère. En août 2014, elle reprend la fromagerie Grodent. Tout naturellement, elle continue, à l'atelier de Malmedy, la fabrication des produits existants, avec le lait de ses vaches à Stavelot, en bio depuis plusieurs années déjà. Tous les fromages, qu'ils soient à pâtes molles, pâtes dures ou demi-dures, sont au lait cru. Fabienne produit également de la maquée et du beurre doux. Et le samedi, la ferme se transforme en «Coin des Producteurs» et accueille notamment la viande de bœuf limousin de Raphaël Grodent, les fruits et les légumes de Gilles Abinet...

» Fromages disponibles en crémeries et magasins bios. Vente directe à la ferme les vendredi et samedi, de 10 h à 13 h.

Ferme des Grandes Fagnes, route de Spa 52, 4960 Malmedy. 0474 28 05 59.  
[www.ferme-des-grandes-fagnes.be](http://www.ferme-des-grandes-fagnes.be)

## Courgettes gratinées au Malmedy

4 personnes | Préparation: 30 mn

250 g de fromage Malmedy » 4 courgettes » 1 c à s d'origan » huile d'olive » sel, poivre

- 1 Coupez le fromage en petits dés. Lavez les courgettes et coupez les extrémités. Coupez les courgettes en tronçons de 4 cm. Faites les cuire, 5 mn, dans de l'eau bouillante salée.
- 2 Egouttez-les soigneusement, épongez-les avec du papier absorbant puis évidez-les aux 3/4. Préchauffez le four à 180 °C.
- 3 Versez la chair des courgettes dans un saladier, hachez-la grossièrement et mélangez-la avec 100 g de fromage en dés, l'origan, une pincée de sel et du poivre.
- 4 Farcissez-en les tronçons de courgettes. Posez-les dans un plat à four huilé, répartissez le reste du fromage par-dessus et faites dorer, 10 mn, à four chaud.

### C'est bon

Avec une salade croquante bien vinaigrée.

### Bonne idée

Servez ces courgettes gratinées avec quelques cornichons et petits oignons au vinaigre et de la viande fumée.

### Le Malmedy

Fromage à pâte molle, à croûte lavée, au lait cru de vache. Son goût est intense, riche en arômes.





## Pierre Mathot

### Fromagerie de Rochefort

Au départ, il y avait une beurrerie, créée après la guerre. Puis en 1998, les pères de l'abbaye de Rochefort font appel à l'entreprise pour reprendre la fabrication du fromage de Rochefort, à l'arrêt depuis près de 40 ans. Après la commercialisation et l'affinage, la fromagerie de Rochefort reprend complètement la fabrication de ce fromage d'abbaye pasteurisé, selon la recette traditionnelle, à pâte tendre semi-dure. Le lait provient de la région de Rochefort et des Ardennes exclusivement. Aujourd'hui, la Fromagerie de Rochefort est toujours une entreprise familiale: ce ne sont pas moins de sept frères et sœurs qui s'occupent de l'activité laitière, chacun avec sa spécialité.

Fromagerie de Rochefort, rue de la griotte  
16, 5580 Rochefort. 082 66 61 62.  
[www.beurre-fromage.com](http://www.beurre-fromage.com)

## Pain de viande aux noisettes et au Rochefort

4 personnes | Préparation: 1 h 45

750 g de haché porc et veau » 150 g de Rochefort en dés de 1 cm » 1 œuf » 1 gousse d'ail » 2 c à s de chapelure » 1 c à s de moutarde » 50 g de noisettes grillées » 1/2 botte de persil plat » sel, poivre du moulin

- 1 Préchauffez le four à 180 °C. Dans un saladier, mélangez la viande avec tous les ingrédients et formez une grande boule légèrement aplatie.
- 2 Déposez le pain de viande dans une cocotte ou une casserole tapissée de papier cuisson.
- 3 Enfournez pour 1 h 15 à 1 h 30, en mettant le couvercle à mi-cuisson, afin de garder le pain de viande bien juteux.
- 4 Vérifiez la cuisson en poussant sur le pain de viande avec une cuillère, le jus qui en sort doit être bien brun.

### C'est délicieux

Avec des pommes de terre grenailles rôties à la fleur de sel et une salade croquante bien relevée.



### Le Rochefort

Fromage à pâte mi-dure, au lait pasteurisé de vache (existe aussi en bio).



*Le Herve  
doux du Vieux  
Moulin*

Fromage à pâte molle,  
à croûte lavée, au lait  
cru de vache. Son goût  
est intense.

## Gratin de bettes au Herve doux du Vieux Moulin

4 personnes | Préparation: 1 h

1 botte de bettes (500 g) »  
10 cl de crème fraîche épaisse  
» 25 cl de lait » 2 œufs » 2 c à s  
de fécule de maïs » 3 pincée de  
noix muscade » 2 gousses d'ail  
pressées » 100 g de de Herve  
doux du Vieux Moulin » 1 c à s  
de graines de courge grillées »  
sel, poivre du moulin

- 1 Faites bouillir une casserole d'eau légèrement salée. Nettoyez les bettes en séparant les feuilles et les côtes.
- 2 Faites cuire les côtes, 10 mn et les feuilles, 5 mn, dans l'eau bouillante. Egouttez-les soigneusement.
- 3 Dans un plat tapissé de papier cuisson (ou beurré), disposez d'abord les côtes des bettes et terminez par les feuilles. Préchauffez le four à 180 °C.
- 4 Dans un bol, mélangez la crème fraîche épaisse, le lait, les œufs, la fécule de maïs, la noix muscade, l'ail pressé, une bonne pincée de sel et du poivre et versez le mélange sur les bettes.
- 5 Parsemez de morceaux de Herve doux du Vieux Moulin et de graines de courge et faites cuire, 50 mn, à four chaud.



### *Madeleine Hanssen,* Fromagerie du Vieux Moulin

Madeleine a repris la ferme fromagère de ses parents il y a 27 ans déjà. Son papa élevait les vaches et sa maman faisait le fromage. Et aujourd'hui, Madeleine se fournit en lait chez son voisin, plus proche que ça, c'est pas possible. Et elle fabrique des fromages de Herve au lait cru, travaillé dans les 48 heures de la traite des vaches. Un travail qu'elle accomplit avec transparence, dans tous les sens du terme. Sa fromagerie est également une halte pédagogique: chaque étape de la fabrication du Herve est visible et expliquée. «Les gens ont besoin de savoir ce qu'ils mangent» précise Madeleine, qui a choisi ce métier aussi pour la qualité de vie. «Je vis au rythme des fromages et pas du stress et de la pollution.»

» La Fromagerie du Vieux Moulin est reconnue sentinelle Slow Food, dans le respect du bon, propre et juste. Vente directe au magasin: rue de Herve 169, 4651 Battice. 087 66 00 39. Fermé mardi et dimanche.

**Fromagerie du Vieux Moulin, rue Sur la Commune 14, 4651 Battice. 087 67 42 86.**  
[www.fromagerie-du-vieux-moulin.be](http://www.fromagerie-du-vieux-moulin.be)



## Lucie Devroede

### Ferme Le Bailli

C'est en famille que Lucie travaille dans la ferme familiale. Tandis que son père, son frère et son mari s'occupent de l'élevage des vaches Holstein et des cultures, Lucie et sa maman Martine fabriquent et vendent les fromages. Il faut dire que Martine a une belle expérience: elle s'est lancée dans la fabrication des fromages au lait cru issu des vaches élevées à la ferme en 1980. On trouve à la Ferme Le Bailli du beurre et du fromage blanc ainsi que toute une gamme de fromages: le Pavé de Soignies, pâte molle à croûte lavée au goût bien prononcé, le Spodio, pâte pressée avec une ligne de cendre végétale au milieu, toute la gamme des Bailli (pâte pressée non cuite, aux orties, au paprika...).

» Vente directe à la ferme le lundi de 13 h à 18 h, du mardi au vendredi de 8 h 30 à 18 h et le samedi de 9 h à 17 h. Fromages aussi disponibles en crèmerie partout en Wallonie et à Bruxelles.

Ferme Le Bailli, chemin des Théodosiens  
126, 7060 Soignies. 067 33 28 92.  
[www.lebailli.be](http://www.lebailli.be)

## Tian de patates douces au Pavé de Soignies

4 personnes | Préparation: 30 m

300 g de fromage Pavé de Soignies  
» 1 kg de patates douces » 40 cl de lait » 4 œufs » 2 branches de romarin  
» sel, poivre du moulin

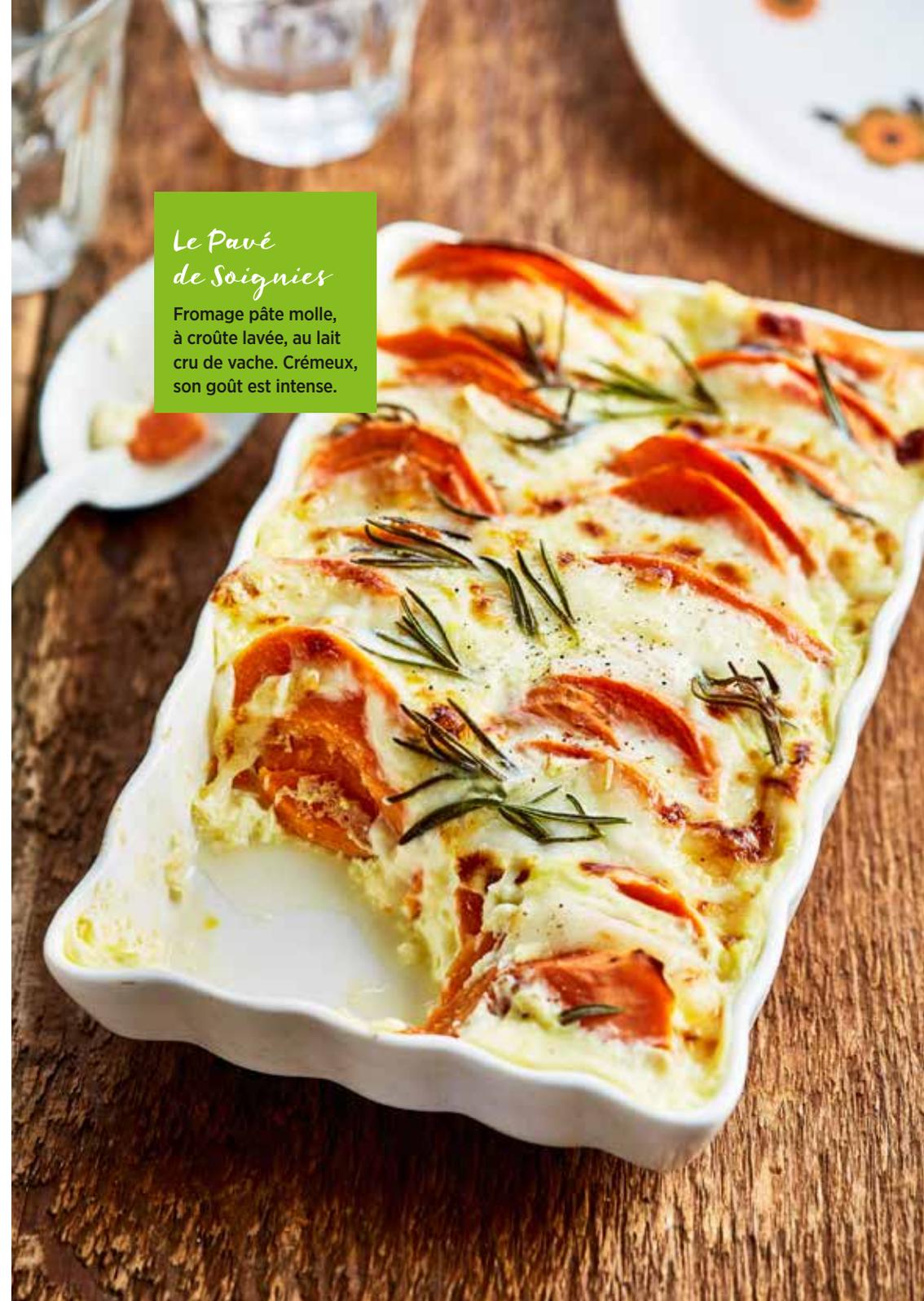
- 1 Coupez le fromage en fines tranches. Epluchez les patates douces, lavez-les et coupez-les en tranches fines. Essuyez-les soigneusement dans du papier absorbant.
- 2 Répartissez-les dans un panier-vapeur et faites-les cuire, 5 mn. Préchauffez le four à 180 °C.
- 3 Disposez les tranches de patates douces dans un plat à four, en intercalant des tranches fines de fromage.
- 4 Dans un bol, mélangez le lait avec les œufs, le romarin finement ciselé, du sel et du poivre.
- 5 Versez la préparation aux œufs sur les patates douces et faites cuire, 20 mn, à four chaud. Servez dès la sortie du four.

### C'est délicieux

Avec du pain ou pour accompagner une côte de porc ou des saucisses de campagne rôties.

### Le Pavé de Soignies

Fromage pâte molle, à croûte lavée, au lait cru de vache. Crémeux, son goût est intense.





*Le Bleu  
d'Adèle*

Fromage à pâte  
persillée, au lait  
cru bio de brebis.

## Polenta crémeuse aux noix et au Bleu d'Adèle

4 personnes |  
Préparation: 30 mn

50 cl d'eau » 150 g de polenta  
express » 10 g de beurre »  
150 g de Bleu d'Adèle » 70 g  
de crème fraîche » une dizaine  
de noix concassées » sel,  
poivre du moulin

- 1 Faites bouillir l'eau avec du sel dans une casserole.
- 2 Dès l'ébullition, baissez le feu et versez la polenta en pluie, en mélangeant pendant 2 mn.
- 3 Hors feu, ajoutez le beurre et un peu de poivre.
- 4 Dans un poêlon, faites fondre doucement le fromage, ajoutez la crème fraîche en mélangeant, poivrez et réservez.
- 5 Servez la polenta avec la crème au Bleu d'Adèle et les noix concassées.



### *Daniel et Michèle Cloots* Fromagerie du Gros Chêne

C'est par hasard que Daniel est tombé dans l'art de la fromagerie, il y a quarante ans déjà. Il achète sa première chèvre pour son bébé, allergique au lait de vache. Et il se lance dans la fabrication de fromages, d'abord «juste comme ça» puis pour en faire son activité professionnelle. En 1985, il rencontre Michèle, ils se marient et s'installent à Méan. Ils élèvent leurs chèvres, produisent du lait qu'ils transforment en fromages. Aujourd'hui, toujours à Méan, la Fromagerie du Gros Chêne n'a plus d'élevage. C'est une coopérative qui achète du lait à des éleveurs de chèvres, de brebis et de vaches 100% bio et transforme ce lait en fromages au lait cru. Tous les fromages sont fabriqués à la ferme, par Daniel et son équipe. A pâtes dures, à pâtes molles, à pâtes pressées, à pâtes fleuries, à pâtes persillées ou encore à pâtes fraîches, les fabrications artisanales répondent à tous les goûts.

» Vente directe tous les jours, sauf les samedi et lundi, de 9 h à 19 h, le dimanche, de 10 h à 19 h. Fermé le mercredi après-midi. Egalement au marché de Namur le samedi matin, dans les crémeries et points de vente bios.

Fromagerie du Gros Chêne, Gros Chêne 2,  
5372 Méan. 086 32 27 63. [www.groschene.be](http://www.groschene.be)



## Bernard Wegia

### Camal

Camal a été créé en 1918 par Marie Camal: elle fabriquait ses maquées Marie Camal et les vendait avec sa charrette. Cent ans plus tard, Camal est grossiste en produits laitiers (plus de 3 000 références) et emploie une quarantaine de personnes. Spécialisé dans les fromages belges, Camal propose également des produits laitiers de l'Europe entière. Vous trouverez en exclusivité chez Camal «Le Carré de Liège», produit par Herve Société.

» Camal distribue les fromages partout en Belgique et dispose également d'un magasin ouvert au public tous les jours de 6 h à 16 h, sauf le vendredi de 6 h à midi (fermé samedi et dimanche).

Camal, route de Légipont 12, 4671 Barchon.  
04 345 67 89. [www.camal.be](http://www.camal.be)

## Tarte au chou-fleur et au Carré de Liège

4 personnes | Préparation: 45 mn

1 chou-fleur » 20 cl de crème fraîche »  
1 œuf » 1 gousse d'ail pressée » 100 g  
de Carré de Liège » 1 disque de pâte  
feuilletée » 2 oignons rouges émincés  
» sel, poivre du moulin

**1** Faites bouillir une grande casserole d'eau légèrement salée.

**2** Coupez le chou-fleur en petits bouquets et faites-les cuire, 10 mn, dans l'eau bouillante.

**3** Préchauffez le four à 180 °C. Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec l'œuf, du sel, du poivre, l'ail pressé et la moitié du fromage en petits morceaux.

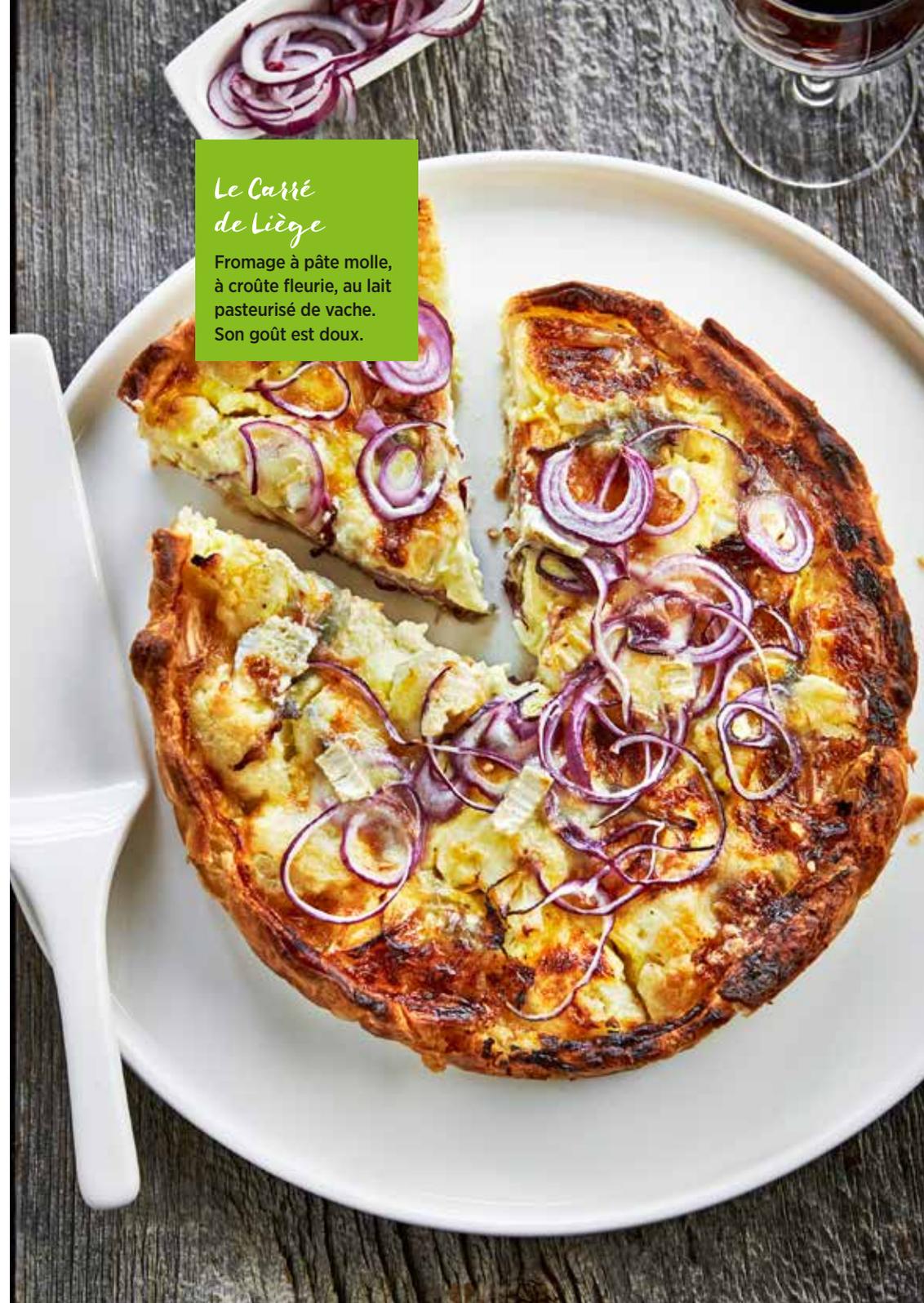
**4** Disposez la pâte dans un moule avec le papier cuisson et piquez le fond avec une fourchette. Faites cuire la pâte, 10 mn, à blanc et à four chaud.

**5** Disposez les bouquets de chou-fleur bien serrés sur la pâte et versez la crème par-dessus.

**6** Ajoutez le reste du fromage en morceaux et faites cuire, 35 mn, à four chaud. Sortez du four et répartissez les oignons rouges par-dessus.

### Le Carré de Liège

Fromage à pâte molle, à croûte fleurie, au lait pasteurisé de vache. Son goût est doux.





### La Tomme de l'Isbelle

Fromage à pâte dure, au lait cru de brebis. Son goût est doux et typique.

## Croque-monsieur gratinés à la Tomme de l'Isbelle

4 personnes |  
Préparation: 30 mn

- 12 tranches de bon pain
- » 6 tranches de 5 mm de Tomme de l'Isbelle » beurre
- » 100 g d'artichauts grillés
- » 1 poignée d'épinards frais
- » sel, poivre du moulin

**1** Préchauffez le four à 180 °C. Garnissez 6 tranches de pain avec les tranches de fromage, salez et poivrez. Beurrez les 6 autres tranches de pain.

**2** Posez les tranches de pain au fromage et les tranches de pain beurrées (beurre au-dessus) sur une plaque recouverte de papier cuisson.

**3** Faites-les gratiner, 10 à 15 mn, à four chaud, le temps que le pain soit doré et que le fromage soit fondu.

**4** Avant de servir, glissez des morceaux d'artichauts grillés et quelques feuilles d'épinards entre les tranches de pain de vos croque-monsieur.



### André et Danièle Culot

#### Bergerie de l'Isbelle

André et Danièle sont installés ici depuis 1989, avec déjà une centaine de brebis laitières de race Lacaune, la race laitière la plus répandue en France dont le lait est utilisé pour le roquefort. En 1995, ils passent en bio et aujourd'hui, ils possèdent 200 brebis qui vivent en prairie à la belle saison et sont nourries avec le fourrage produit sur l'exploitation. Les bêtes ne sont traitées que neuf mois par an. Autrement dit, les brebis sont au repos d'octobre à janvier. Avec leur fils et sa compagne, ils élèvent ce joli petit monde et fabriquent du fromage de brebis à pâte dure. Leur Tomme de l'Isbelle est affinée minimum deux mois. Ils produisent également des fromages frais, des yaourts, de la maquée et quelques fromages à pâte molle.

» Fromages disponibles en crèmerie, sur les marchés et via [litteroir.be](http://litteroir.be), le site de vente et de présentation d'une association de producteurs. Vente directe à la ferme, tous les jours, il suffit de sonner.

**Bergerie de l'Isbelle, Laidprangeleux 1, 6987 Rendeux. 084 47 78 51.**



## Sébastien Duysens

### Ferme du Chemin Châtaigne

Sébastien a fait des études de tourisme mais il a bien l'intention de ne pas s'arrêter de travailler avec son papa à la fromagerie. Il faut dire que le papa de Sébastien a racheté l'exploitation il y a 25 ans et a tout donné pour arriver là où il est aujourd'hui. Ce serait dommage de ne pas continuer. D'autant qu'ici, les brebis et les chèvres sont choyées, vivent dehors dès qu'il fait beau, sont traitées deux fois par jour, pour donner un lait cru qui est directement transformé en fromages. Découvrez le Roux des Carmes, fromage à pâte dure de brebis en roue de +/- 5 kg ou le Rompi, fromage de brebis à pâte molle et croûte lavée.

» Point de vente à la ferme, ouvert tous les matins même le week-end.

Ferme du Chemin Châtaigne, rue des carmes 47,  
4630 Ayeneux. 04 358 85 73

## Gratin de pommes de terre au lard fumé et au Rompi

4 personnes | Préparation: 1 h

1 kg de pommes de terre à chair ferme » 150 g de Rompi » 150 g de lard fumé type petit-déjeuner » 1 c à s de beurre » 20 cl de crème fraîche épaisse » 15 cl de lait » 2 pincées de muscade » sel, poivre du moulin

**1** Epluchez les pommes de terre et coupez-les en très fines tranches, avec une mandoline, pour avoir toujours la même épaisseur.

**2** Taillez le fromage en fines tranches et coupez les tranches de lard en deux.

**3** Répartissez le tout dans un plat à gratin beurré, en intercalant les tranches de pommes de terre, de lard et de fromage. Préchauffez le four à 180 °C.

**4** Dans un bol, mélangez la crème épaisse, le lait, la muscade, du sel et du poivre et versez la préparation sur les pommes de terre.

**5** Faites cuire les pommes de terre, 50 mn, à four chaud: le gratin doit être fondant. Servez dès la sortie du four.

### Le Rompi

Fromage à pâte molle, à croûte lavée, au lait cru de brebis. Son goût est très typique.





### Le Tendre Violette

Fromage à pâte mi-dure,  
au lait cru de vache  
Jersey. Son goût est  
doux, tendre, moelleux.

## Gratin de pâtes au pesto de pistaches au Tendre Violette

4 personnes |  
Préparation: 30 mn

150 g de Tendre Violette  
» 100 g de pistaches crues  
non salées » 1 botte de  
basilic » 15 à 20 cl d'huile  
d'olive » 500 g de pâtes  
courtes » 1 pincée de sel

**1** Préparez le pesto en  
mixant 100 g de fromage,  
les pistaches, le basilic,  
la pincée de sel et ajoutez  
l'huile d'olive au fur et  
à mesure pour obtenir  
la texture que vous désirez.

**2** Faites chauffer une  
grande casserole d'eau  
à ébullition, salez et faites  
cuire les pâtes al dente,  
selon les instructions de  
l'emballage. Egouttez-les.

**3** Préchauffez le gril du  
four. Versez les pâtes dans  
un grand plat, mélangez  
avec le pesto et dispersez  
le reste du fromage  
en copeaux. Poivrez.

**4** Mettez le plat, 5 mn,  
sous le gril chaud et servez  
sans attendre.



### Valérie Convié

Ferme de Jambjoule

Les amateurs de produits laitiers qui ont le goût du vrai bon produit du terroir doivent faire un crochet par la Ferme de Jambjoule, à deux pas du château de Ciergnon (vous savez, celui où notre famille royale se met au vert). Ils seront au paradis: beurre de ferme au lait cru baratté et au sel marin, lait cru, yaourts, crème fraîche. Mais aussi toute une gamme de fromages au lait cru: Petit Gabriel, pâte molle et croûte fleurie, Divine Valentine, pâte molle douce et crémeuse, Tendre Violette (pâte pressée mi-dure)...

Le secret? Des vaches de race Jersey, petites mais costaudes, qui donnent un lait très riche en crème et en protéines. Qui plus est, elles ne mangent que des bonnes choses: herbe des pâtures, foin, herbe préfanée en hiver avec éventuellement un complément de céréales et elles ont toute la place pour s'ébattre puisque la ferme est largement entourée de prairies.

Ferme de Jambjoule, rue de Jambjoule 2,  
5580 Villers-sur-Lesse. 084 38 78 39.  
[www.jambjoule.be](http://www.jambjoule.be)



**Anne-Françoise Pypaert**  
Fromagerie d'Orval

La fromagerie d'Orval a débuté en 1926. Les moines y fabriquaient du fromage, leur seul source de revenus. Quant à la brasserie, elle a été créée en 1931 et a permis de reconstruire l'abbaye, telle qu'elle est actuellement. Le fromage d'Orval, pâte pressée non cuite, est donc un fromage trappiste: il est fabriqué dans une abbaye trappiste, avec du lait de Gaume, directement récolté chez des éleveurs dont les vaches sont nourries en partie avec la drêche (les déchets de bière) de la brasserie d'Orval. Le lait est ensuite pasteurisé à l'abbaye puis transformé en une gamme de fromages d'Orval typiques, comme le fromage à la bière (macéré 24 h dans de la bière puis affiné 3 semaines) ou le Viel Or (affiné 3 mois).

» Les fromages sont disponibles en crèmerie, au magasin de l'abbaye et dans certaines grandes surfaces.

Fromagerie d'Orval, Orval 1, 6823 Devant-Orval. 061 31 12 61. [www.orval.be](http://www.orval.be)

## Polenta grillée au fromage à l'Orval

4 personnes | Préparation: 30 mn | Repos: 2 h

1,5 l d'eau » 10 tomates cerises » 300 g d'Orval » 100 g d'épinards frais » 2 bottes de basilic » 2 gousses d'ail » 375 g de polenta » sel, poivre du moulin

- 1 Faites chauffer une grande casserole avec l'eau et 1 c à c de sel.
- 2 Coupez les tomates en 4, les 3/4 du fromage en dés, ciselez finement les épinards et le basilic. Pelez et dégermez l'ail et pressez-le.
- 3 Dès que l'eau est à ébullition, diminuez le feu et versez la polenta en fouettant sans cesse pendant 3 mn jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- 4 Hors feu, ajoutez tous les ingrédients, y compris l'ail pressé et du poivre, en mélangeant énergiquement à la cuillère.
- 5 Dans un grand plat tapissé de papier cuisson, versez la polenta et lissez-la un maximum. Laissez reposer, 2 h minimum, au frigo.
- 6 Préchauffez le gril du four. Quand la polenta est bien froide, découpez-la en parts et disposez-les sur une plaque de four tapissée de papier cuisson. Répartissez par-dessus le reste de fromage en lamelles. Enfourez pour 5 à 10 mn sous le gril bien chaud, en surveillant.

### C'est délicieux

Chaud ou tiède avec une salade bien assaisonnée.



### L'Orval

Fromage à pâte mi-dure, au lait pasteurisé de vache. Son goût est doux, typique.



### Le Poteaupré

Fromage à pâte molle, à croûte fleurie, au lait pasteurisé de vache. Son goût est crémeux.

## Petits pains rustiques au Poteaupré

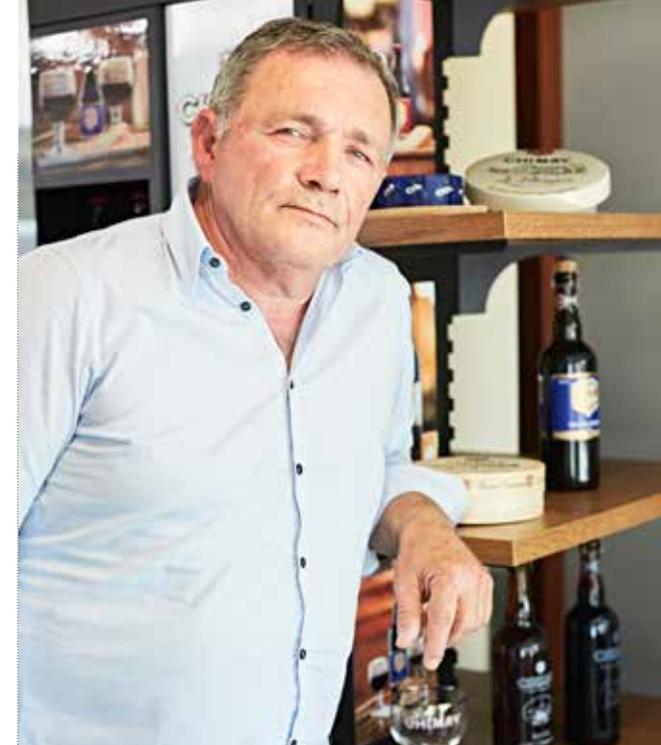
4 personnes |  
Préparation: 45 mn |  
Repos: 1 h 30

100 g de Poteaupré » 500 g de farine de seigle » 1 sachet de levure de boulanger déshydratée » 1 c à c de sel » 30 cl d'eau

- 1 Coupez le fromage en petits dés.
- 2 Dans le bol du robot, mélangez la farine, la levure, le sel et ajoutez l'eau progressivement. Pétrissez la pâte, 10 mn.
- 3 Couvrez et laissez reposer 1 h 30 sous un linge propre et dans un endroit chaud sans courant d'air.
- 4 Préchauffez le four à 180 °C. Ajoutez le fromage en petits dés dans la pâte et pétrissez à nouveau quelques minutes.
- 5 Formez 4 petits pains et déposez-les sur une plaque à four tapissée de papier cuisson. Faites-les cuire, 30 mn, à four chaud.
- 6 Laissez tiédir sur une grille.

### C'est délicieux

Avec un plateau de charcuteries.



### Jean-Marie Boche

#### Chimay Fromages

Fromager à Chimay depuis 10 ans, Jean-Marie Boche est loin d'être un novice en matière de fromages. Les fromages qu'il développe ici se basent sur le patrimoine du fromage trappiste, à savoir une pâte pressée demi-dure: le caillé est lavé à la fabrication, pressé puis affiné sous croûte naturelle pendant quatre à cinq semaines, de façon traditionnelle. Plusieurs types de fromages sont aussi fabriqués à Chimay. Certains ont une pâte souple, onctueuse, fondante avec des goûts typés. D'autres ont des pâtes dures et des goûts très différenciés. Ils expriment chacun à leur manière le terroir de la botte du Hainaut: tant par leur fabrication que par le lait utilisé, récolté le plus frais possible chez des producteurs chimaciens et livré par la coopérative Coferme.

» Fromages disponibles dans la grande distribution et en crèmerie.

Chimay Fromages, route Charlemagne 3, 6464 Baileux. 060 21 04 50. [www.chimay.com](http://www.chimay.com)



## Vincent Verleyen

Fromagerie du Samson

Depuis qu'il est tout petit, Vincent Verleyen rêve de fabriquer des fromages. Il y a cinq ans, en juillet 2011, il se lance et reprend la Fromagerie du Samson. Après un mois d'apprentissage, il vole de ses propres ailes, «comme un vrai artisan, au feeling», bien sûr avec une recette de base mais surtout avec son ressenti et des objectifs bien clairs dans sa tête. Il achète le lait entier cru aux agriculteurs de la région (chèvre, vache et brebis) et fabrique des fromages exclusivement au lait cru qui expriment le terroir, «parce que, pour faire du bon fromage, il faut du bon lait» ajoute-t-il. Aujourd'hui, Vincent Verleyen propose une quarantaine de fromages, qui varient selon les saisons. Meilleur fromager de Belgique en 2014, Vincent jongle entre ses métiers de fromager: à l'atelier, pour la fabrication et l'affinage mais aussi au magasin, où Vincent n'est jamais avare de conseils.

» Vente au magasin à Gesves (fermé lundi, mardi et dimanche après-midi), au Comptoir du Samson à Ixelles et dans certaines fromageries «triées sur le volet».

Fromagerie du Samson, chaussée de Gramptinne 37, 5340 Gesves. 081 58 36 66.  
[www.fromageriedusamson.com](http://www.fromageriedusamson.com)

## Clafoutis de poireaux au Patou

4 personnes | Préparation: 1 h

10 blancs de poireaux » 2 petits poivrons rouges » huile d'olive » 1 gousse d'ail pressée » noix de muscade » 20 cl de lait » 2 œufs » 30 g de farine » 2 c à s de ciboulette ciselée » 200 g de Patou » 1 c à s de beurre » sel, poivre du moulin

- 1 Préchauffez le four à 180 °C. Emincez les poireaux le plus finement possible et rincez-les. Egouttez-les. Faites la même chose avec les poivrons.
- 2 Faites chauffer 1 filet d'huile dans une grande poêle et faites-y revenir les légumes avec l'ail pressé, 2 pincées de sel, du poivre et 1 pointe de noix muscade. Couvrez et laissez cuire, 10 mn, à feu très doux.
- 3 Dans un bol, mélangez le lait, les œufs, la farine, la ciboulette ciselée, le fromage en petits dés et les légumes cuits.
- 4 Beurrez un plat à gratin et versez-y la préparation. Faites cuire, 40 mn, à four chaud: les bords du clafoutis doivent être bien dorés.

### Le Patou

Fromage à pâte mi-dure, au lait cru de brebis. Son goût est riche en arômes.



## Le Bidelot nature

Fromage frais, au lait pasteurisé de vache. Son goût est doux et crémeux.



## Figues gratinées au miel et Bidelot nature

4 personnes |  
Préparation 20 mn

8 figes » 2 c à s de miel parfumé » 3 brins de thym frais » 40 cl de Bidelot nature » 1 c à s de sésame grillé

**1** Nettoyez les figes et séchez-les soigneusement. Ouvrez le sommet des figes avec la pointe d'un couteau, en croix.

**2** Préchauffez le four à 180 °C. Disposez les figes dans un petit plat à four avec le miel en filet et 2 brins de thym et faites cuire, 15 mn, à four chaud.

**3** Versez la maquée sur des petites assiettes et disposez les figes et leur jus par-dessus.

**4** Saupoudrez avec le reste du thym et le sésame grillé.



## Damien Bruwier

### Regal

La fromagerie Regal a été créée en 1918 par Marie Camal. C'est ici qu'elle fabriquait sa maquée. Après la Deuxième Guerre mondiale, son fils Joseph reprend l'affaire et agrandit le commerce, principalement le négoce, vers l'Allemagne. En 2010, Joseph prend sa pension et remet l'affaire à Damien, fils d'un de ses meilleurs amis. Du haut de ses 25 ans et avec une formation de fromager en poche, il saute le pas et reprend la fromagerie. Là où l'histoire prend tout son sens, c'est que la famille de Damien exploite une ferme de vaches laitières, située à 500 mètres à peine de l'atelier de fabrication et lui livre le lait entier pour la fabrication de ses fromages frais au lait de vache pasteurisé. Maquée de campagne, maquée lisse, Regalou... tous les fromages de Damien sont vendus à des grossistes (dont la société Camal) qui les redistribuent aux supermarchés et aux crémiers.

Regal, rue derrière les jardins 8, 4610 Queue-du-bois. 04 370 63 98. [www.fromagerie-regal.be](http://www.fromagerie-regal.be)



## Bernard Feldmann

### Chèvrerie d'Ozo

L'histoire commence en 1974, quand les parents de Bernard achètent une chèvre et un mouton... pour tondre la pelouse. Puis, il y a eu des chevreaux, un petit troupeau, un diplôme d'agriculteur à Ciney... Et aujourd'hui, la Chèvrerie d'Ozo, ce sont 500 bêtes dont 200 bêtes en lactation, qui vivent à leur rythme, en liberté d'aller et venir, en musique et avec une brosse de massage à leur disposition et qui sont nourries avec le fourrage produit sur l'exploitation et des compléments naturels. Tout le lait récolté sur la ferme est transformé en fromages: frais nature et aromatisés et quelques pâtes dures, disponibles en saison à la Chèvrerie et en grande distribution.

» Vente directe à la chèvrerie tous les samedis de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h et tous les jours entre le 15 juillet et le 15 août.

Chèvrerie d'Ozo, chemin du Meunier 26,  
6941 Izier. 086 40 02 66. [www.chevriedozo.be](http://www.chevriedozo.be)

## Compotée de myrtilles au four et chèvre thym-miel d'Ozo

4 personnes |  
Préparation: 20 mn

150 g de myrtilles » 1/2 verre  
d'eau » 4 c à s de sucre » 5 brins  
de thym frais » 250 g de yaourt  
nature » 150 g de chèvre

- 1 Préchauffez le four à 160 °C. Versez les myrtilles dans un plat à four, ajoutez l'eau, le sucre et 3 brins de thym.
- 2 Faites compoter, 10 à 15 mn, à four chaud, en écrasant la moitié des fruits pour qu'ils sortent leur jus.
- 3 Dans un bol, mélangez le yaourt avec le chèvre écrasé et répartissez le tout dans 4 verres.
- 4 Versez la compotée tiède sur le fromage et saupoudrez avec le reste du thym.

### Chèvre thym- miel d'Ozo

Fromage frais,  
au lait cru de chèvre.





## Serge Van Rymentant

Fromagerie du Pont de Pierre

Nous avons affaire à un vrai fantaisiste passionné... Crémier, Serge a décidé rapidement de développer ses propres fromages. Il achète le lait de chèvre chez des producteurs de sa région, directement à la ferme et crée ses recettes propres, parfois à la demande de ses clients mais toujours au rythme des saisons. Sa spécialité: les chèvres frais aromatisés et les louchés. Le frais au cuberdon fait un malheur! Normal, il est farci d'un vrai cuberdon entier qui se répand quand on le coupe... Quant aux louchés, fabriqués avec du lait thermisé (le lait est chauffé à 60-62 °C puis refroidi jusqu'à température adéquate pour l'ensemencer avec des ferments lactiques puis présuré), ils sont formés à la louche puis égouttés en passoire, à l'ancienne.

Fromagerie du Pont de Pierre, rue de Vodecée 8, 5600 Vodecée. 071 66 64 50.

## Gratin de framboises au Louché

4 personnes |  
Préparation: 35 mn

200 g de framboises »  
50 g de sucre » 250 g  
de Louché » 10 cl de lait  
» 2 œufs

- 1 Versez les framboises dans un saladier, saupoudrez-les du sucre et mélangez pour que les framboises soient bien enrobées de sucre.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C.
- 3 Mélangez le fromage, le lait, les œufs et ajoutez les framboises sucrées. Mélangez délicatement pour ne pas trop écraser les framboises.
- 4 Versez le mélange dans 4 ramequins et faites-les cuire, 20 à 30 mn, à four chaud.
- 5 Servez tiède.

**C'est délicieux**  
Avec des poires,  
des figues en morceaux.

**Bonne idée**  
Ajoutez un peu de graines  
de vanille à la préparation  
aux œufs.

### Le Louché

Fromage frais, au lait  
thermisé de chèvre.  
Son goût est doux.



# La liste de nos producteurs

## Brabant wallon

**1 Chèvrardennes**  
Le Chèvre Lardé **p. 14**

## Hainaut

**2 Ferme du Mouligneau**  
L'Oscar du Mouligneau ..... **p. 32**

**3 Ferme de cantraine**  
Le Petit Miaulx ..... **p. 31**

**4 Ferme Le Bailli**  
Le Pavé de Soignies ..... **p. 42**

**5 Chimay Fromages**  
Le Poteaupré ..... **p. 57**

## Namur

**6 Ferme fromagère de Chertin**  
Le Chertin ..... **p. 17**

**7 Coopérative fermière de Méan**  
Le Bruzy ..... **p. 23**

**8 Chèvre-Feuille**  
Le Rond affiné cendré ..... **p. 27**

**9 Fromagerie de Rochefort**  
Le Rochefort ..... **p. 38**

**10 Fromagerie du Gros Chêne**  
Le Bleu d'Adèle ..... **p. 45**

**11 Ferme de Jambjoule**  
Le Tendre Violette ..... **p. 53**

**12 Fromagerie du Pont de Pierre**  
Le Louché ..... **p. 64**

**13 Fromagerie du Samson**  
Le Patou ..... **p. 58**

## Liège

**14 Fromagerie du Troufleur**  
Le plateau des Fagnes ..... **p. 7**

**15 Fromagerie des Ardennes**  
Le Doré de Lathuy ..... **p. 11**

**16 Fromagerie Counasse**  
Le Li Blanc Coucou dès Prés ..... **p. 18**

**17 Herve Société**  
Le Val-Dieu Senteurs d'épices ... **p. 21**

**18 REAL**  
Le Crameû ..... **p. 24**

**19 Nathalie Thorez**  
Le Sarté ..... **p. 28**

**20 Fromagerie du Bairsou**  
La Tomme de Stavelot ..... **p. 35**

**21 Ferme des Grandes Fagnes**  
Le Malmedy ..... **p. 36**

**22 Ferme du Vieux Moulin**  
Le Herve doux du Vieux Moulin **p. 41**

**23 Camal**  
Le Carré de Liège ..... **p. 46**

**24 Ferme du Chemin Chataigne**  
Le Rompi ..... **p. 50**

**25 Regal**  
Le Bidelot nature ..... **p. 61**

## Luxembourg

**26 Fromagerie biologique de Vielsam**  
L'Ardenner ..... **p. 8**

**27 Ferme du Bijou**  
Le Bijou ..... **p. 13**

**28 Bergerie de l'Isbelle**  
La Tomme de l'Isbelle ..... **p. 49**

**29 Fromagerie d'Orval**  
L'Orval ..... **p. 54**

**30 Chèvrerie d'Ozo**  
Chèvre thym-miel d'Ozo ..... **p. 62**



En collaboration avec l'APAQ-W



**Femmes**  
D'AUJOURD'HUI

Supplément au magazine Femmes d'Aujourd'hui n° 42 du 20 octobre 2016