

LUXEMBOURG BELGE



SAVEURS^{de} *chez nous*



Avec le concours de JULIEN LAPRAILLE







Editorial

Le Luxembourg belge... tellement savoureux !

La plus vaste des dix provinces du pays vit au rythme de la nature et de son agriculture.

Et nos agriculteurs font vivre une campagne douce et souriante. Intransigeants sur la qualité, ils donnent à notre province le visage épanoui de la gourmandise.

Partout dans nos villes et villages , le savoir-faire des agriculteurs et éleveurs et la créativité de nos artisans et entrepreneurs déclinent des produits authentiques et modernes et une infinie variété de saveurs.

Que serait une bonne table sans l'accueil de ses hôtes ? La diversité et la qualité de nos hébergements, le charme d'une nature changeante au fil des saisons et cette belle tradition d'accueil qui fait notre fierté valent au

Luxembourg belge d'être la destination touristique et gourmande d'excellence.

Cindy Lambermont, Katrien Gevaert, Christiane Collinet , Jacques Cornerotte et leur comparse Julien Lapraille vous convient à notre table mais aussi à nos fourneaux...

Les luxembourgeois sont fiers de leurs produits et sont surtout heureux de les faire goûter à tous leurs amis.

Soyez vous aussi les ambassadeurs de nos saveurs !

René COLLIN
Député provincial à l'Agriculture,
à l'Economie, au Tourisme et
aux Ressources Naturelles



Sommaire



En guise d'apéritif



Luxembourg belge, terre d'élevage



Le lait dans tous ses états



Comme mises en bouche



Et quand s'ouvre la chasse



Conclusion sucrée



Trésors de nos rivières



Les trésors de nos jardins



Autres ambassadeurs

Saveurs de *chez nous*

En guise d'apéritif



La bière

Ils sont une petite quinzaine, les brasseurs de chez nous. Des passionnés qui élaborent des bières au caractère prononcé, aux arômes incomparables. Pour le plus grand bonheur des amateurs. Blondes, ambrées, rousses, bières de saisons, trappiste, la palette est riche mais toujours avec modération !

Les brasseries

- > Brasserie **SAINT-MONON**
- > Brasserie **DE BOUILLON**
- > Brasserie **FANTÔME**
- > Brasserie **D'ORVAL**
- > Brasserie **INTER-POL**
- > Brasserie **OXYMORE**
- > Brasserie **DE RULLES**
- > Brasserie **LES 3 FOURQUETS**
- > Brasserie **SAINTE-HÉLÈNE**
- > Brasserie **MILLEVERTUS**
- > Brasserie **DE BASTOGNE**
- > Brasserie **D'ACHOUFFE**
- > Brasserie **GENGOULF**
- > ... et bientôt d'autres



Le jus de pomme

Le Luxembourg a toujours été terre de vergers. Un moment délaissés, les arbres fruitiers connaissent depuis des années un regain de vigueur. Pressage à façon et production propre, ils sont plusieurs à proposer des jus artisanaux, élaborés dans la plus pure tradition.

Le vin

Vous êtes plutôt vin ? Allez donc faire un tour du côté de Torgny. Dans le petit village le plus méridional de Belgique, une équipe d'enthousiastes soigne amoureuxment des vignes exposées plein sud et élabore patiemment, année après année, un pétillant fameux mais également ratafia, et vin sec blanc et rosé.



Clafoutis aux raisins et ratafia du coteau de Torgny



Ingrédients (4pers.)

- ✦ 140 g d'œufs
- ✦ 50 g de sucre
- ✦ 125 ml de crème
- ✦ 12 cl de ratafia de Torgny
- ✦ 200 g de raisins noirs



Préparation

1. Erafler les raisins noirs et les faire sécher au four sec, à 70°C pendant environ 2 heures.
2. Mélanger tous les ingrédients du clafoutis pour obtenir un mélange homogène.
3. Dans un petit pot en terre cuite beurré et légèrement sucré, mettre les raisins et verser la préparation du clafoutis à hauteur des raisins.
4. Cuire 6 minutes ou plus suivant la taille du récipient dans un four à 180°C.
5. Laisser refroidir à température ambiante. Servir tiède.



Le Maitrank

Spécialité du pays d'Arlon, le Maitrank (la « boisson de mai ») résulte de la macération des feuilles de l'aspérule odorante dans un vin blanc de Moselle. L'aspérule est très répandue dans les hêtraies de la Lorraine. Il se dit que chaque Arlonais possède sa propre recette qu'il garde, bien entendu, jalousement. Très rafraichissant, le Maitrank fait l'objet d'une grande fête annuelle à Arlon ... en mai !

La Tendera

La Tendera, élaborée par de jeunes gaumais sur le même principe de base que le Maitrank, apporte toutefois des arômes supplémentaires liés aux épices et fruits qui y sont ajoutés. Ici aussi, recette top secret !



L'eau

Enfin, le Luxembourg est le domaine des rivières et des sources d'eau pure. Nestlé Waters ne s'y était pas trompé en s'installant à Etalle au cœur de 3500 ha de forêts où l'usine produit essentiellement la Valvert, distribuée mondialement. Dans le nord de la province, Val d'Aisne, petite entreprise familiale capte une source et produit également différentes eaux et limonades de manière plus artisanale.

Saveurs de *chez nous*

Comme mises en bouche



Foie gras, escargots, charcuteries, salaisons et pâté gaumais, le choix est vaste ... et difficile. Ils sont nombreux tous les producteurs de ces mets savoureux. Aux quatre coins de la province, vous trouverez toujours de quoi vous étonner et surprendre vos invités. Une passion et des savoir-faire au service de produits fins et goûteux.

Le foie gras

Nous avons aussi notre Périgord... La ferme de la Prée (Ambly), les Canards Bien Fourny (Nevraumont), le Foie Gras de Floumont (La Roche-en-Ardenne) et le fois gras de Jean-Luc De Baere (Waha). La production de foie gras connaît chez nous un remarquable développement grâce au dynamisme des producteurs qui assurent la promotion d'un produit de très haute qualité, fruit d'un savoir-faire exceptionnel et de techniques de production sans faille. En matière de bien-être du canard à foie gras, notre pays a toujours été pionnier, en devançant les normes les plus strictes.



Filets de truite rôtis aux escargots et foie gras de Floumont

Ingrédients (4pers.)

- ✦ 4 filets de truite avec peau
- ✦ 24 escargots
- ✦ 4 demi-tranches de foie gras de Floumont
- ✦ 6 branches de sauge hachée
- ✦ Huile d'olive
- ✦ 1 carotte
- ✦ 1 panais
- ✦ 1 navet
- ✦ 1 poireau
- ✦ 150 ml de vin blanc
- ✦ 75 ml d'eau
- ✦ 50 g de beurre
- ✦ Jus de citron

Préparation

1. Verser l'huile dans un poêlon. Chauffer doucement. Y déposer les filets de truite, coté peau. Cuire ce seul côté jusqu'à ce que la chair devienne opaque. Saler, réserver.
2. Mélanger le beurre ramolli avec la sauge hachée. Réserver.
3. Eplucher et couper les légumes en julienne. Dans une casserole, verser le vin blanc et l'eau. Ajouter les légumes et 30g de beurre de sauge. Cuire doucement les escargots jusqu'à l'évaporation presque totale du liquide.
4. Saler et poivrer le foie gras. Le cuire 1 minute de chaque côté dans une poêle bien chaude. Réserver.
5. Disposer le méli-mélo de légumes au centre de l'assiette. Placer au-dessus une tranche de foie gras et un filet de truite. Ajouter quelques gouttes de jus de citron dans le jus restant des légumes. Ajouter au fouet le reste du beurre de sauge. Mettre les escargots dans ce beurre. Réchauffer sans faire bouillir et verser autour de l'assiette.



« Belle, légère et riche, cette recette résume à elle seule notre magnifique province du Luxembourg belge.

Belle de par ses cours d'eau qui sillonnent notre verte province. Légère pour son raffinement Riche par ses producteurs, ses habitants, ses artisans, sa faune, sa flore,... »

Pâté gaumais

Née à la fin du XIX^{ème} siècle, cette délicieuse tourte est constituée de pâte levée, farcie de morceaux nobles de viande de porc marinée dans du vin avec épices et herbes. Cette spécialité typique de la Gaume est reconnue « IGP » et se déguste chaude ou froide à tout moment de la journée...



Ingrédients marinade

- ✦ 1 kg de viande de porc (spiering)
- ✦ 3 cuillères de vinaigre
- ✦ 1 cuillère d'huile
- ✦ 7 échalotes moyennes
- ✦ 4 gousses d'ail
- ✦ 3 feuilles de laurier
- ✦ 2 branches de thym
- ✦ 1 gros bouquet de persil
- ✦ 1 verre de vin blanc
- ✦ Sel, poivre



Ingrédients pâte

- ✦ 500 g de farine
- ✦ 2 œufs
- ✦ 150 g de graisse (beurre)
- ✦ 1 cuillerée de saindoux
- ✦ 1 petite tasse de lait
- ✦ 60 g de levure
- ✦ 1 œuf battu pour dorer la pâte



Préparation

1. Découper la viande en petits morceaux de 2 cm et la faire mariner 2 jours et 2 nuits dans la marinade.
2. Retourner la viande de temps en temps.
3. Préparer une pâte levée. La diviser en 2 parties.
4. Déposer une partie sur une tourtière graissée. Mettre la viande marinée dessus. Recouvrir la viande du reste de pâte.
5. Percer le pâté en son milieu. Badigeonner la pâte avec un œuf battu.
6. Cuire une heure et quart au four, thermostat 4 (+/- 160°C).



Saveurs de *chez nous*

Trésors de nos rivières



Nos rivières sont poissonneuses à souhait. Elles offrent au pêcheur des parcours de toute beauté et une provende de poissons que nos restaurateurs se font un plaisir de préparer : truite, brochet, anguilles se déclinent en une multitude de recettes.

Les vallées de l'Ourthe, de l'Aisne et de la Salm, de l'Attert et de la Sûre, de la Lesse et de la Lhomme, de la Semois, de la Vierre et de la Vire, sont autant de rendez-vous pour les sportifs, les amoureux de la nature et les gourmets. Ajoutez-y quelques beaux étangs de pêche, ainsi que des piscicultures pour combler les disciples de Saint-Pierre.

Le domaine provincial de Mirwart et sa pisciculture provinciale animent le massif forestier du côté de Saint-Hubert. Avec ses 35 étangs aménagés en terrains naturels et ses 10 tonnes de truites fario par an, la pisciculture contribue au repoissonnement des rivières. Elle a également une vocation pédagogique auprès des écoles et du grand public.

Ne manquez pas non plus la Maison de la Pêche, installée au bord de l'étang de Bologne à Habay-la-Neuve. Musée, centre d'initiation et de documentation, l'endroit vaut vraiment le détour.



Saveurs de *chez nous*

Luxembourg belge, terre d'élevage



La volaille et les œufs

La basse-cour a toujours été un élément essentiel dans l'alimentation traditionnelle de l'Ardenne. Aujourd'hui, la filière avicole développe un éventail de produits issus du terroir par des éleveurs soucieux de valoriser leur savoir-faire. Viande plus mature, associée à une longue durée d'élevage, nos volailles offrent des qualités nutritionnelles et gustatives spécifiques reconnues. L'abattoir Wenkin à Bertrix a aussi ouvert de nouvelles perspectives à nos éleveurs.

Sans oublier, bien entendu, les œufs, base de beaucoup de recettes savoureuses en Luxembourg belge : omelettes, pâtisseries ou simple œuf à la coque, les variations sont multiples à souhait !



Matoufè

Le Matoufè est l'une des préparations les plus populaires du Luxembourg belge. On le mentionne dès le XIXe siècle. Jadis, on allait aux champs avec du Matoufè entre deux tranches de pain.



Préparation (4pers.)

1. Faire rissoler dans une poêle à large bord 200g de lard maigre salé non fumé, coupé en cubes.
2. Mélanger 2 tasses de lait, 1dl d'eau et une cuillère de farine.
3. Ajouter 8 œufs battus vigoureusement.
4. Assaisonner et verser dans la poêle avec le lard.
5. Cuire en remuant.
6. Servir chaud dans une cassolette ou sur du pain de campagne.



Pigeonneau cuit sur coffre et ses mini-légumes glacés, pommes de terre au thym

Ingrédients (4pers.)

- 4 pigeonneaux
- 4 mini carottes
- 4 mini fenouils
- 4 mini poireaux
- 4 pommes de terre « grenaille »
- 1 branche de thym
- beurre, huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

1. Parez vos pigeons en pensant à bien laisser les blancs attachés au coffre (carcasse). Gardez les pattes et le reste si vous désirez faire votre fond vous-même. Enlevez et jetez toutes les parties indigestes.

Conseil de Julien : Pour réaliser votre propre fond, concassez la partie avant de votre pigeonneau (cou et côtes). Ne pas toucher au coffre pour le moment ni aux pattes. Faites revenir les os dans une poêle afin de bien les caraméliser. Une fois les os caramélisés, placez-les dans une casserole avec du concentré de tomates, un bouquet garni, 1 carotte, 1 poireau, ½ branche de céleri et 1 oignon préalablement découpés.



Faites bien revenir le tout. Mettez de l'eau à hauteur et laissez cuire à feu moyen durant 2 à 3 heures. Egouttez à l'aide d'un tamis et dégraissez.

1. Poêlez les deux côtés du pigeonneau à l'huile d'olive et terminez en ajoutant du beurre et arrosez abondamment votre pigeonneau de jus de cuisson. Réalisez le même procédé avec les pattes. Mettez le tout au four durant +/- 12 minutes à 200°C.
3. Nettoyez et préparez tous vos mini légumes. Dans le même jus (fond d'eau, une noix de beurre, sel, poivre et sucre), cuisez vos légumes séparément.
4. Cuisez vos pommes de terre à l'eau salée.
5. Egouttez-les et placez les dans un récipient allant au four. Parsemez vos pommes de terre d'une gousse d'ail, de thym, d'huile d'olive et de fleur de sel. Mettez le tout au four durant quelques minutes à 180°C.
6. Réduisez votre fond. Lorsqu'il a un aspect sirupeux, ajoutez 1 noix de beurre.
7. Levez les filets et passez-les sur du papier essuie-tout. Disposez-les au milieu de l'assiette. Placez vos mini-légumes et pommes de terre afin d'encercler le filet de pigeonneau. Versez quelques gouttes de sauce.



Le boeuf

Chez nous, la viande bovine, c'est avant tout la race Blanc-Bleu Belge. Ses qualités viandeuses sont internationalement reconnues. Et ses méthodes d'élevage respectent le travail de chacun et le bien-être de l'animal.

Robe blanche, pie bleue ou pie noire, la silhouette du Blanc Bleu Belge impressionne : c'est un animal massif en même temps qu'harmonieux. L'absence de gras donne à sa musculature une réelle homogénéité sur tout le corps et à sa viande une saveur et des qualités diététiques indéniables.

Des éleveurs ont opté pour d'autres races, salers ou limousine par exemple. C'est une autre approche qui offre au consommateur une variété de viandes goûteuses, persillées et qui semblent être très appréciées.

Onglet à la Mac Chouffe, bonbons de jambon d'Ardenne aux girolles



Ingrédients (4 pers.)

- ♦ 800 g d'onglet de bœuf Blanc-Bleu Belge
- ♦ 3 tranches de jambon d'Ardenne
- ♦ 2 pommes de terre moyennes
- ♦ 100 g de girolles
- ♦ 2 dl de bière Mac Chouffe
- ♦ 150 g de fond brun
- ♦ 1 échalote
- ♦ 1 carotte
- ♦ 1 noix de miel
- ♦ Sel et poivre



Préparation

1. Faire suer l'échalote et la carotte, mouiller de bière, laisser réduire et ajouter le fond brun.
2. Eplucher et laver les pommes de terre puis réaliser une purée.
3. Faire sauter les girolles et ajouter la purée.
4. Réaliser les bonbons en coupant les tranches en trois dans la largeur et rouler la purée aux girolles dans le jambon. Réserver au chaud.
5. Mettre la viande à cuire et terminer la sauce en mixant le tout et en le passant au chinois.
6. Ajouter le miel, une noix de beurre et dresser.

Filet de bœuf et mikado de légumes, écrasée de plates de Florenville et sa sauce moutarde de Samrée

Ingrédients (4pers.)

- 600 gr de filet de bœuf de la ferme « Les Paturage de la Semois »
- 1 courgette
- 1 poireau
- 2 belles carottes
- 2 chicons
- 1 aubergine
- 200 gr de beurre
- Huile d'olives
- 6 plates de Florenville
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Samrée
- 150 gr de fond de bœuf
- Sel et poivre

Préparation

1. Poêlez votre viande, à l'huile d'olive, de chaque côté. Réservez.
2. Préchauffez votre four à 70°C. Placez votre viande dans le four. Grâce à ce mode de cuisson, votre viande ne séchera pas et gardera une température idéale tout en gardant sa saveur.
Conseil de Julien : Avec une telle qualité de viande, il est dommage de trop la cuire. Je vous conseille donc de bien la saisir et de la laisser 1 heure au four afin de la servir rosée. Possibilité également de la laisser 3 heures si la température ne dépasse pas 70°C.
3. Munissez-vous de tous vos légumes. Concernant les asperges et chicons, coupez-les en 2 voire 4 morceaux. Pour le reste des légumes, taillez-les en bâtonnets de 2 cm d'épaisseur et 7 cm de hauteur. Lavez bien tous vos légumes.
4. Poêlez tous vos légumes un par un avec de l'huile d'olives et du beurre tout en assaisonnant de sel et poivre. Réservez-les.
5. Epluchez, lavez et taillez les plates de Florenville. Cuisinez-les à l'eau salée. Egouttez-les bien. Laissez-les sécher. Une fois les plats séchés, écrasez-les à la fourchette en y incorporant une noix de beurre.
6. Faites réduire le fond de bœuf afin d'obtenir une réduction à l'aspect sirupeux tout en y ajoutant une noix de beurre (+/- 10 gr.) et une cuillère à café de moutarde de Samrée. Dressez.



Le porc

Si le sanglier représente souvent la province de Luxembourg, ce n'est pas pour rien !

Il s'est approprié nos forêts mais de surcroît le porc, sauvage ou domestique, a toujours fait partie de l'alimentation locale. Le « tuage » du cochon était un événement familial considérable dans l'année. Décliné en **jambons, saucissons, boudins, pâtés et autres charcuteries**, il exprime le caractère authentique du terroir luxembourgeois. Les salaisons ardennaises relèvent d'une tradition et d'un savoir-faire ancestraux. Elles jouent un puissant rôle d'ambassadeur hors de notre province. Le saucisson d'Ardenne rejoindra bientôt le paté gaumais et le jambon d'Ardenne dans le cercle très fermé des « Indications géographiques protégées ». Le saucisson gaumais est aussi dans les starting-blocks...



Mignon de porc et son croustillant de fromage de la « Barlette » et son stoemp de poireaux à la bière de Rulles



Ingrédients (4 pers.)

- ✦ 500 gr filet mignon de la boucherie Tock de Sainte-Marie-sur-Semois
- ✦ 1 tranche de lard de la boucherie Tock
- ✦ 4 tranches de fromage de la « Barlette »
- ✦ 500 gr de pommes de terre bintje de Vance
- ✦ 1 poireau de chez Daniel Leblond
- ✦ 5 dl de bière blonde « La Rulles »
- ✦ 80 gr de beurre, huile d'olives
- ✦ Sel et poivre
- ✦ Fleur de sel
- ✦ 1/2 dl de crème

Accompagnements conseillés :

Prendre différents légumes de saison : carottes, choux frisés,... Faire suer ou glacer les légumes.

Glacer= se munir d'une casserole, mettez y une noix de beurre, sel, poivre, un fond d'eau et du sucre. Faites cuire vos légumes.

Suer= Cuire dans une casserole avec une noix de beurre et à chaleur douce en évitant toute coloration pour éliminer son eau de végétation.



Préparation

1. Saisissez vos filets mignon dans une poêle avec huile d'olives. Terminer de saisir votre viande avec du beurre tout en arrosant régulièrement celle-ci. Réservez le temps de faire le stoemp.
2. Le stoemp :
 - Epluchez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux réguliers. Cuisiez-les à l'eau salée.
 - Coupez votre poireau en lamelles. Faites-le revenir avec du beurre et ½ dl de bière de « Rulles ». Salez et poivrez. Une fois le poireau cuit, égouttez-le. Veillez à bien conserver le jus.
 - Ajoutez le reste de bière au jus de cuisson des poireaux, faites réduire le tout afin d'obtenir une réduction à l'aspect sirupeux. Réservez votre réduction.
 - Lorsque vos pommes de terre sont cuites, égouttez-les et écrasez-les à la fourchette tout en y incorporant 40 gr de beurre et la crème. Mélangez bien. Incorporez vos lamelles de poireaux (cfr 2^{ème} étape de la préparation du stoemp). Rectifiez votre assaisonnement selon vos goûts et réservez le tout.
3. Terminez vos filets mignon au four à 180°C durant +/- 6 minutes. (tout dépend de votre four et de la taille de vos filets).
4. Portez votre réduction (cfr 3^{ème} étape du stoemp) à ébullition en y incorporant 15 gr de beurre « pommade » c'est-à-dire chauffé au micro-ondes afin d'obtenir l'aspect d'une pommade.
5. Pour terminer, enlever les croutes des tranches de fromage, faites chauffer une poêle anti adhésive et placez-y vos tranches de fromage. Lorsque les tranches ont blondi, laissez-les refroidir quelques secondes. Munissez-vous d'emporte pièce. Placez vos tranches sur vos emporte pièce. Laissez refroidir afin d'obtenir une tuile.
6. Munissez-vous d'un emporte pièce et placez-le sur votre assiette à l'endroit que vous souhaitez. Versez votre stoemp dans l'emporte pièce que vous enlèverez délicatement.
7. Tranchez vos filets, parsemez-les de Fleur de sel. Placez-les dans l'assiette et nappez-les de sauce. Placez votre tuile de fromage par-dessus.

Le conseil de Julien:

Parsemez votre plat de quelques herbes fraîches afin de lui donner plus de fraîcheur et de couleurs.



Le mouton

Le Roux Ardennais

Pendant longtemps, l'Ardenne a été un pays de moutons. Animaux particulièrement rustiques, ils pâturaient les versants de vallées de nos rivières et les incultes laissés en friche. Jusqu'à la fin du XIXème siècle, le Roux d'Ardenne dominait. Sa chair était si réputée qu'elle était exportée dans la plupart des cours européennes et figurait en bonne place à la table des rois de France. Après sa quasi disparition dans les années 1960, la race est revenue au goût du jour ; actuellement, on compte environ 1500 femelles reproductrices pour la seule province de Luxembourg. Comme par le passé, le Roux d'Ardenne permet de valoriser des fourrages grossiers et gérer des terrains peu productifs et des réserves naturelles.





Cabu roussi

Le « Cabu roussi » (chou roussi) est un plat typique de la gastronomie gaumaise fait à base de chou blanc haché et mijoté avec de la viande d'agneau ou de mouton.



Ingrédients (6 pers.)

- 1 gros chou blanc (cabu ou de Milan)
- 500 g d'épaule ou de ragoût de mouton
- 500 g de ragoût de porc
- 3 oignons
- 2 échalotes
- 100 g de lard fumé
- 2 pommes de terre par personne
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25 cl d'eau
- 2 gousses d'ail,
- 3 clous de girofle
- laurier, thym, sel, poivre.



Préparation

1. Découper le chou en fines lamelles et le faire blanchir à l'avance en le jetant 8 à 10 minutes dans de l'eau bouillante. L'égoutter.
2. Dans une casserole en fonte, faire fondre le lard maigre et faire revenir la viande de mouton et de porc préalablement découpée dans quatre cuillères à soupe d'huile d'olive (ou saindoux). Ajouter les oignons en rondelles, les échalotes et l'ail.
3. Quand les morceaux ont bruni sous toutes les faces, ajouter le chou et les épices. Remuer pour dorer le tout sans laisser le chou attacher au fond de la cocotte.
4. Ajouter l'eau et les pommes de terre.
5. Prolonger la cuisson à feu doux, cocotte ouverte jusqu'à cuisson complète des pommes de terre soit environ 2 heures.

Bufflonnes, bisons, sanglochons et gibier



Le Luxembourg, arche de Noé ? Oui, car des éleveurs se sont lancés, avec succès, dans des filières certes marginales mais qui ont leurs adeptes. A Nassogne, ce sont des cervidés, à Recogne et dans la Vallée de l'Aisne, on imagine le Far-West des films de notre enfance avec les bisons qui offrent une viande diététique et très goûteuse. A Semel, ce sont des bufflonnes qui fournissent un lait de grande qualité pour la fabrication de mozzarella et de briques de camembert à se damner ! Et à Verlainne, la Ferme des Sanglochons commercialise et sert dans sa taverne des charcuteries élaborées au départ de viande de sanglochon, ce croisement improbable entre sanglier et porc domestique. Autant de lieux qui valent, croyez-nous, le déplacement.



Saveurs de chez nous

Et quand s'ouvre la chasse



Le brame du cerf est à peine terminé. Et la chasse bat son plein dans nos forêts. Cerf, biche, faon et sanglier garnissent en fin d'année les tables des restaurateurs de la province et constituent souvent un met de

choix lors des réveillons familiaux. Une filière de professionnels s'est mise en place. Elle est garante d'une viande de grande qualité traitée et conditionnée selon les normes les plus strictes.



Saveurs de *chez nous*

Les trésors de nos jardins



Il y a une certaine fierté à cultiver ses propres légumes. Produire soi-même poireaux, pommes de terre, carottes, salades, laitues, petits pois ou haricots est la garantie de légumes sains et savoureux. Nombreux sont ceux qui, en Luxembourg, entretiennent jalousement un potager florissant et prometteur de belles récoltes.

Depuis plusieurs années maintenant, plusieurs professionnels se sont investis dans le maraîchage. Leurs étals sur les marchés rencontrent un beau succès. Les légumes oubliés doppent l'imagination de nos chefs. Les paniers paysans sont valorisés par plusieurs initiatives citoyennes.



En 2014 l'organisation du premier concours des « Jardins et Potagers naturels » en province de Luxembourg, est une reconnaissance supplémentaire d'un beau savoir-faire.

La Plate de Florenville (...bientôt une IGP!), pomme de terre typique de la région connaît un succès croissant. Ingrédient de base de la touffaye « étuvée », elle se laisse longuement mijoter sur un lit d'oignons qui la colorent et lui donnent, accompagnée de saucisse fumée, de lard et de plate-côte, un goût incomparable. Plat d'arrière-saison et d'hiver, on dit en Gaume qu'elle bonifie en étant plusieurs fois réchauffée à feu doux.



Déclinaison de légumes crus et cuits de Daniel Leblond sur une purée de topinambours et pain toasté



Ingrédients (4pers.)

- ✦ ¼ de chou fleur
- ✦ 2 belles carottes
- ✦ 8 radis roses
- ✦ 12 oignons grelots
- ✦ 2 branches de céleri blanc
- ✦ 2 navets
- ✦ 1 dl d'huile d'olive
- ✦ 4 dl d'huile de tournesol
- ✦ 1 pincée de coriandre
- ✦ 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- ✦ ½ cuillère à café de curry jaune
- ✦ ½ cuillère à café de curcuma
- ✦ 400 gr de topinambours
- ✦ ¾ d'eau
- ✦ ¼ de vinaigre de riz
- ✦ ½ l de crème
- ✦ Quelques tranches de pain



Préparation

1. Les légumes :
 - Nettoyez tous vos légumes.
 - Réalisez des bouquets identiques avec le chou fleur.
 - Épluchez et coupez navets, céleri, carottes afin de réaliser des bâtonnets.
2. Faites bouillir l'eau et le vinaigre avec du sel. Cuisez séparément vos légumes en terminant par les radis roses. Les légumes doivent garder leur croquant. Refroidir.
3. Épluchez les topinambours. Préparez la purée de topinambours en les cuisant uniquement dans la crème. Egouttez-les et séchez-les.
4. Réalisez un mélange à base de l'huile d'olive, huile de tournesol, coriandre, piment, curry, curcuma, sel et poivre. Fouettez bien le tout et ajoutez les légumes dans le mélange. Réservez le mélange une nuit au frigo.
5. Toastez le pain.
6. Egouttez votre mélange durant 2 heures pour garder vos légumes à température ambiante. Faites tiédir la purée et nappez le toast.





La Touffaye

Ingrédients (4pers.)

- ✦ 1 kg de pomme de terre
- ✦ 3 oignons moyens
- ✦ 300 g de lardons fumés maigres découpés en dés
- ✦ Saindoux ou huile d'olive
- ✦ Bouquet garni (thym, laurier, persil) dans une étamine
- ✦ Une gousse d'ail et poivre

Préparation

1. Dans une cocotte en fonte, faire revenir dans le saindoux (ou l'huile) les lardons maigres.
2. Retirer les lardons et ajouter les oignons émincés. Poivrer et laisser brunir.
3. Ajouter l'ail haché et les pommes de terre coupées en gros dés. En mélangeant régulièrement, laisser brunir à feu doux.
4. Couvrir d'eau, incorporer l'étamine du bouquet garni. Laisser mijoter à couvert jusqu'à cuisson complète des pommes de terre qui doivent s'ouvrir quand on les pique avec la fourchette.
5. Retirer le bouquet garni et ajouter les lardons en fin de cuisson.
6. Servir avec une salade de pissenlits et vinaigrette à l'échalote ou une salade frisée ou encore de la mâche à laquelle on ajoute des œufs durs coupés.

Le lait dans tous ses états



Le beurre d'Ardenne d'Appellation d'Origine Protégée symbolise depuis 1996 la tradition d'une activité laitière valorisant des milliers d'hectares d'herbages.

Depuis quelques années, plus de 25 fromageries artisanales se sont installées au cœur des fermes, proposant toutes les variétés possibles de produits élaborés à partir d'un lait de très haute qualité provenant de leurs troupeaux bovins, ovins ou caprins. Elles pratiquent le plus souvent la vente directe de leurs produits au goût typique : fromages et maquées, desserts, yogourts et crèmes glacées en passant par la mozzarella.

Retrouvez aussi toutes ces délicieuses saveurs dans les marchés et épiceries du terroir qui émaillent toute la province. A croire que le vrai pays du fromage ce serait notre province !



Croque au fromage de la Barlette

Ingrédients (pour 1 croque)

- ♦ 2 tranches de pain de campagne
- ♦ 4 rondelles de tomate fraîche
- ♦ 1 tranche de jambon fumé
- ♦ 4 tranches de fromage de la Barlette
- ♦ Du pesto vert



Préparation

1. Tartiner l'intérieur de la première tranche de pain de pesto vert.
2. Disposer deux lamelles de fromages de la Barlette. Faire de même avec les rondelles de tomate.
3. Déposer la tranche de jambon fumé et répartir dessus le reste du fromage.
4. Tartiner l'intérieur de la deuxième tranche de pain de pesto vert avant de recouvrir le tout avec celle-ci.
5. Beurrer l'extérieur des tranches de pain avant de les cuire dans un appareil à croque-monsieur. Les laisser dorer.
6. Servir avec la roquette ou une salade de saison.





Ingrédients (4pers.)

- ✦ 6 tranches jambon d'Ardenne
- ✦ 1 fromage de chèvre à l'huile d'olive de Maissin (crottin)
- ✦ 1 dl de crème
- ✦ 2 dl de vinaigre de framboise de Redu
- ✦ 2 branches de cerfeuil
- ✦ 2 branches de persil plat
- ✦ 2 branches de ciboulette
- ✦ 1 branche d'aneth
- ✦ 1 branche d'estragon
- ✦ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de Ansart
- ✦ 1 cuillère à soupe de sucre fin

Millefeuille de jambon d'Ardenne et son fromage de chèvre de Maissin, réduction au vinaigre de framboise, salade d'herbes fraîches



Préparation

1. Coupez 4 tranches de jambon en 2, posez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et enfournez à 160°C. Laissez cuire jusqu'à l'obtention d'un chips bien doré. Laissez sécher hors du four.
2. Munissez-vous d'un bol et mélangez le crottin avec la crème. Assaisonnez selon vos goûts et réservez à température ambiante.
3. Mettez votre vinaigre de framboise dans une petite casserole, ajoutez le sucre fin et faites réduire afin d'obtenir un aspect sirupeux, réservez sur le côté.
4. Lavez, laissez sécher et mélangez toutes vos herbes dans un bol en pensant à enlever la queue de certaines herbes.
5. Emincez vos deux tranches de jambon d'Ardenne restantes en fines lamelles.
6. Alternez une cuillère de fromage, un chips de jambon afin d'obtenir un beau millefeuille. Terminez en plaçant les lamelles de jambon émincé, une belle quenelle ou boule de fromage par-dessus.
7. Parsemez délicatement votre millefeuille avec la salade d'herbes fraîches. Assaisonnez d'un trait d'huile d'olive, de sel et de poivre uniquement les herbes fraîches.
8. Terminez par quelques gouttes de réduction de vinaigre de framboise.

Conclusion sucrée





Le chocolat

La réputation belge en matière de chocolat n'est plus à faire. Notre province ne faillit pas à la règle. Aux quatre coins du Luxembourg belge, des artisans ont développé une gamme impressionnante de spécialités chocolatières de tout premier plan. Il faut saluer leur curiosité, leur inventivité qui permettent aux amateurs de déguster des produits tous plus étonnants les uns que les autres.

Bien souvent, ils accueillent le public dans leurs ateliers pour une visite et une ... dégustation. Partez à leur découverte : vous serez subjugué.



Mousse au chocolat, crème légère de mascarpone et fruits acidulés



Ingrédients (4pers.)

Pour la mousse :

- ✦ 125 gr de chocolat noir
- ✦ 37 gr de beurre
- ✦ 65 gr de lait
- ✦ 2 jaunes d'œufs
- ✦ 250 gr de crème liquide

Pour la crème mascarpone :

- ✦ 100 gr de mascarpone
- ✦ 100 gr de crème
- ✦ 1 œuf
- ✦ 20 gr de sucre fin

Fruits :

- ✦ 1 ananas
- ✦ 2 bananes
- ✦ 2 kiwis
- ✦ 4 fruits de la passion
- ✦ 1 poire
- ✦ 1 pamplemousse



Préparation

1. La mousse :
 - Faire fondre chocolat noir avec du beurre au bain-marie
 - Réalisez une crème anglaise : mélangez du sucre aux jaunes d'œufs, chauffez le lait, versez-le sur le mélange sucre-jaunes d'œufs.
 - Versez la crème anglaise sur le chocolat fondu et laissez refroidir.
 - Fouettez au $\frac{3}{4}$ la crème et incorporez-la au chocolat froid.
2. Crème mascarpone :
 - Versez le mascarpone, la crème, le jaune d'œuf et sucre dans un bol. Fouettez le tout au batteur jusqu'à épaississement.
3. Taillez les fruits afin d'obtenir une belle salade de fruits. Vous pouvez ajouter du sucre fin ou du sirop.
4. Versez la crème de mascarpone sur la mousse préalablement refroidie. Faites une quenelle de fruits ou étalez-les. Si vous le désirez, parsemez votre dessert de quelques copeaux de chocolat ou du cacao.



Moelleux au chocolat aux arômes de Maitrank

Ingrédients (4pers.)

- 50 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 30 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 1 dl de Maitrank
- 50 g de cubes d'orange confite

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Faire mariner les cubes d'orange dans le Maitrank puis les mixer.
3. Dans un saladier, incorporer à l'aide d'un fouet les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et remuer de façon à ce que celui-ci soit homogène.
4. Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le chocolat cassé en morceaux, puis le Maitrank. Hors du feu, verser le contenu du saladier dans la casserole.
5. Répartir la pâte dans des moules beurrés et farinés puis déposer une petite cuillère d'orange confite au centre de chaque moelleux.
6. Faire cuire au four environ 10 minutes puis, à l'aide d'un pinceau, imbibler légèrement le gâteau de Maitrank.
7. Servir ce dessert avec une crème anglaise aromatisée au Maitrank.

Le miel

Le Luxembourg est riche de nombreux biotopes différents. Les apiculteurs y trouvent ainsi pour leurs abeilles une grande diversité de fleurs. S'il s'agit, la plupart du temps d'une activité de loisirs, l'apiculture joue un rôle majeur dans le maintien de la biodiversité et propose une gamme de miels très différents aux parfums subtils.





Smoothie fruits rouges flocons de blé

Ingrédients (2 pers.)

- ♦ 100g de fruits rouges
- ♦ 2 cuillères à soupe de miel
- ♦ 4 cuillères à soupe de flocons de blé
- ♦ 2 yaourts fermiers nature

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le blender et les mixer pendant quelques secondes. A servir frais !



Les petits fruits

Framboises, fraises, myrtilles, cassis procurent, les beaux jours venus, de savoureux desserts rafraichissants. A Redu, Marenne et ailleurs, de plus en plus nombreux sont ceux qui valorisent cette grande variété de fruits en proposant confitures et sirops.



Le safran

Plante millénaire, le safran (*Crocus sativus*) est cultivé depuis la plus haute Antiquité pour ses vertus culinaires et médicinales. Epice rare aux saveurs inimitables, ce produit de grande qualité se prête à toutes les combinaisons, tant salées que sucrées.

Etonnant mais vrai, Virton a maintenant sa safranière. Les produits proposés sont très variés : des confitures aromatisées au safran, du sirop de safran, en passant par le foie gras au safran, la bière au safran et la liqueur de safran.



Le Purnalet

Le Purnalet, liqueur confectionnée à base d'eau-de-vie et de prunelles, est revendiqué par la Roche-en-Ardenne comme un véritable élixir de santé... et d'amour. Ici, la recette se base sur des prunelles qui macèrent dans de grands pots en terre cuite vernissée.

L'Herb'amour

L'Herb'amour est le résultat d'une macération de plantes sauvages de la région d'Herbeumont, plantes qui, selon la Confrérie des Carabins, auraient des vertus aphrodisiaques.

Des liqueurs à foison

Des artisans proposent des elixirs aussi variés qu'originaux. La Maison Houillon par exemple valorise un beau savoir-faire.

Autres ambassadeurs



De l'ardennais au pur-sang

La plus noble conquête de l'homme a tellement marqué l'histoire de l'Ardenne qu'elle en est encore aujourd'hui l'un des plus forts symboles.

C'est autour du cheval de trait ardennais que s'est développée la plus grande foire agricole et forestière en plein air d'Europe. A Libramont, le dernier week-end de juillet, des milliers de visiteurs viennent le voir à l'ouvrage au cœur de cet immense carrefour de la vie rurale.

Aujourd'hui, les préoccupations environnementales lui assurent un nouvel engouement. Toujours actif en forêt, il assume également l'entretien d'espaces verts et est devenu un opérateur de loisirs de plus en plus recherché.





Si le cheval de trait ardennais symbolise l'Ardenne, les chevaux de selle sont aussi très présents dans nos campagnes.

Le Luxembourg belge a développé une filière équestre rassemblant tous les acteurs de celle-ci : éleveurs, sportifs amateurs et professionnels.



Le sapin de Noël

Le sapin de Noël est le symbole de la vie qui continue. Chaque fin d'année, sa silhouette et son odeur typiques trônent dans les salons et salles à manger dans une ambiance de convivialité et de partage.

La culture du sapin de Noël est un des fleurons des productions ornementales wallonnes. Elle se fait presque exclusivement sur des terrains à vocation agricole. Peu exigeants, le Douglas, le Nordmann ou l'Epicéa poussent sur des terres souvent moins riches

Environ 4 millions de sapins de Noël sont produits annuellement en région wallonne, dont 80% sont exportés. 70% viennent du Luxembourg belge, qui a misé sur une qualité irréprochable.





Le tabac de la Semois

Le tabac et les cigares de la Semois, c'est une longue histoire, liée aux sols et au climat de la vallée de la basse-Semois. Produits artisanalement, ils ont un arôme naturel unique. Que l'on soit fumeur ou non, la visite du musée du Tabac à Corbion mérite le détour.



Où trouver nos produits ?

>> www.luxembourg-tourisme.be

Site officiel de la Fédération touristique du Luxembourg Belge
Quai de l'Ourthe, 9 - B - 6980 La Roche-en-Ardenne
Tél: +32 (0) 84 411 011.

>> www.terroirlux.be

>> www.accueilchampetre.be

Accueil Champêtre en Wallonie asbl
Chaussée de Namur, 47 - B - 5030 Gembloux
Tél: +32 (0) 81 627 457.

>> **Marché des producteurs luxembourgeois à Bruxelles**

Chaque 3^{ème} mercredi de septembre sur la Place du Luxembourg devant le Parlement Européen.

>> **Marchés de terroir**

De nombreux marchés de terroir se sont développés sur tout le territoire de la province. Pendant tout l'été ils sont une attraction majeure de notre tourisme et nombreux d'entre eux traversent les saisons.

>> **Boutiques, magasins et bistrotts du terroir**

De plus en plus souvent surgissent de belles initiatives portées par de nouveaux entrepreneurs qui proposent en priorité des productions de chez nous. Certains hypermarchés ou moyennes surfaces ont aussi développé des rayons de produits locaux.



A ne pas manquer !



>> Les Journées Fermes Ouvertes

(le dernier ou avant-dernier week-end de juin) - www.jfo.be

>> Foire Agricole, forestière et agroalimentaire de Libramont

(le dernier week-end de juillet) - ww.foiredelibramont.be

>> Week-end des Paysages

(le dernier week-end de septembre) - www.weekendespayssages.be

>> Horecadays

www.horecadays.be

>> Horecatel

www.horecatel.be



Crédits photos: FTLB (P.Willems, L.Aproso) - P.Willems (Collection privée) - K.Gevaert - La Lorraine gaumaise (M.Laurent) - Fotolia

la province de Luxembourg

Brochure éditée par le Département d'Economie Rurale de la Province de Luxembourg avec le concours de la Fédération touristique du Luxembourg belge.



Editeur responsable: Pierre-Henry Goffinet, Directeur général provincial - 6700 Arlon

