

# DEUZI<sup>o</sup>

**LA WALLONIE,  
ÇA SE MANGE AUSSI !**



**MODE  
DES SACS À MAIN  
EN MODE RÉCUP**

**SANTÉ  
SE LAVER LES DENTS  
NE SUFFIT PAS**

**ANIMAUX  
CHOISIR UN CHIEN  
SELON SON MODE DE VIE**

12 OCTOBRE 2024 • N°41 • L'AVENIR

# L'ESCAVÈCHE, « ON AIME OU ON N'AIME PAS »

HAINAUT – NAMUR

Avec son goût unique, l'escavèche de Chimay ne laisse personne indifférent. Dans le Hainaut et à Namur, sa recette traverse les générations depuis l'époque de Charles Quint.

CAROLINE BEAUVOIS



**A**vez-vous déjà eu l'occasion de goûter à l'escavèche de Chimay ? Devenue un véritable symbole gastronomique de la région de l'Entre-Sambre-et-Meuse, cette préparation aux poissons est un héritage de l'occupation espagnole, au XVI<sup>e</sup> siècle sous Charles Quint. « Les Espagnols préparaient leurs poissons à base de vinaigre, une technique qui permettait de conserver naturellement la chair. C'est ainsi qu'est née l'escavèche de Chimay, qui se prépare de génération en génération », explique Antoine Coche, porte-parole l'Escavèche du Val d'Oise.

Depuis deux ans, cette tradition s'est même vue renforcée par une IGP (indication géographique protégée), le label européen qui protège son authenticité. La zone de fabrication se situe en province de Hainaut (Chimay, Momi-gnies, Froidchapelle et Sivry-Rance) ainsi qu'en province de Namur (Cerfontaine, Couvin, Doische, Philippeville et Viroinval).



■ Au départ, on utilisait des anguilles pour préparer l'escavèche. Mais aujourd'hui on a recours à l'aiguillat, un petit requin de la mer du Nord.

Trois producteurs bénéficient aujourd'hui de l'appellation : l'Escavèche du Val d'Oise, l'Escavir et Fagnes & Saveurs.

## Une histoire familiale

La famille Danvoye-Meulemeester produisait déjà de l'escavèche du Clos Normand à Macquenoise en 1961. Suite à la reprise du restaurant du Clos Normand, c'est leur nièce, Françoise Meulemeester, qui en 2011 décide de perpétuer la fabrication en la renommant l'Escavèche du Val D'Oise. En 2021, un accord avec le groupe Chimay a permis d'assurer la pérennité de cette entreprise familiale.

Concrètement, l'escavèche se compose traditionnellement de poisson cuit à la vapeur, accompagné d'une sauce à base de vinaigre, vin blanc, oignon, citron et aromates. Ce produit est conservé traditionnellement dans des pots en grès.

« Vous mangez un morceau d'escavèche, vous le remettez au frigo, et trois mois plus tard, le goût reste intact », assure Antoine Coche. L'escavèche peut être réalisée avec divers poissons, principalement des espèces locales. « Avant, la préparation était à base d'anguille, mais celle-ci est désormais protégée. Aujourd'hui, on utilise de l'aiguillat, un petit requin de la mer du Nord (via une pêche durable) dont la chair est similaire à celle de l'anguille », précise le porte-parole de l'Escavèche du Val D'Oise, qui vient de remporter en septembre dernier une médaille d'or lors de la foire transfrontalière de la Capelle, une foire aux fromages, où l'escavèche s'est imposée dans la catégorie « spécialités régionales salées ».

Par ailleurs, l'entreprise utilise aussi d'autres poissons pour les préparations comme la truite de la pisciculture de Cendron située à quelques kilomètres de l'atelier. « Nous proposons aussi une variante tomatée, l'Anorienne, qui est peut-être plus accessible. » C'est que l'escavèche n'est pas au goût de tous, sourit Antoine Coche. « C'est un produit très particulier et cliquant : on aime ou on n'aime pas. Depuis l'année dernière, on a aussi sorti des mini-boulettes de viande, accompagnées d'une sauce escavèche pour un produit entre terre et mer. »

## Idéal en été

Si les températures diminuent en flèche pour le moment, l'escavèche est « un plat estival par excellence », indique le porte-parole. En été, c'est très rafraîchissant, sur une terrasse, avec une bière trappiste, des frites ou un morceau de pain et une salade », propose-t-il. Le caractère acidulé du vinaigre en fait une préparation qui se prête bien à la saison chaude, mais également pour l'apéro et autres occasions gourmandes. La spécialité se décline d'ailleurs aisément en verrine ou tapas. « Il y a moyen de décliner ce produit de manière évolutive aussi. Le chef, Julien Lapraille, avec l'APAQ-W, a également remis au goût du jour l'escavèche avec une petite recette avec du fromage blanc, des asperges... » Une dégustation s'impose donc prochainement.

du 19 oct. au 03 nov

WONDERY PARK  
INDOOR PLAYGROUND

wonderypark.be

Oasis  
l'avenir

# TRAIN HALLOWEEN

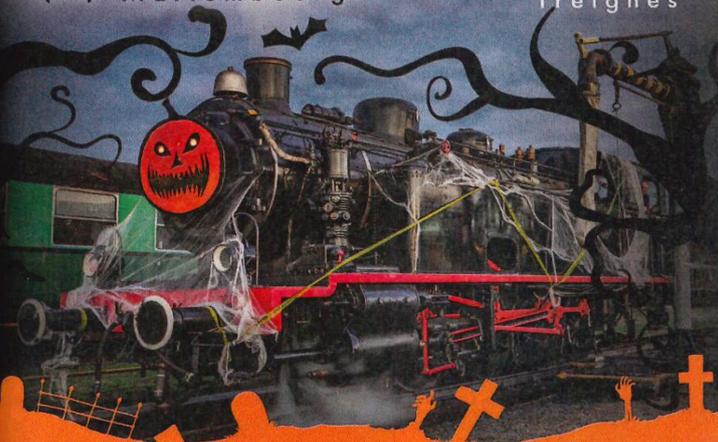
19 & 20 OCTOBRE 2024



CHEMIN DE FER  
À VAPEUR  
DES 3 VALLÉES asbl  
Mariembourg



Treignes



[www.cfv3v.eu](http://www.cfv3v.eu)

+32 (0)60 31 24 40

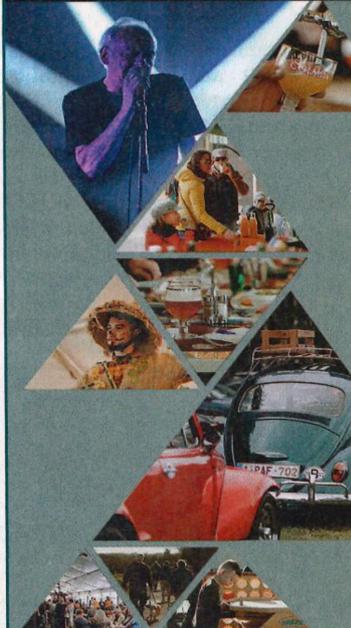
**l'avenir**

**l'avenir**

# Poteaupré en fête!

CHIMAY  
Auberge

19 & 20 OCTOBRE 2024



*Samedi*

- ✓ Bourse brassicole d'objets trappistes et d'abbaye
- ✓ Concert du groupe **CORAIL** GRATUIT

*Dimanche*

- ✓ Marche gourmande
- ✓ Rallye ancêtres et véhicules d'exception
- ✓ Animation musicale
- ✓ Jeux pour enfants
- ✓ Grimages...



RESERVATION  
MARCHÉ et RALLYE

+ d'infos : Espace Chimay



Auberge de Poteaupré | Rue de Poteaupré 5 | 6464 Bourlers  
+ 32(0)60/21.14.33 | [espace@chimaygestion.be](mailto:espace@chimaygestion.be)

# MULTI WEX

FUN  
INDOOR  
GALAXY

[+] QUIZ GAME

[+] KARAOKÉ



[+] BATTLEKART

## VOTRE NOUVEAU CENTRE DE LOISIRS MULTIVERSEL

DRIFTTRIKE [++]

[+] BORNES  
ARCADE

[+] RÉALITÉ  
VIRTUELLE

PIXEL FLOOR [++]



WEX • MARCHE-EN-FAMENNE

**MULTIWEX.BE**