

→ QUI A EU CETTE IDÉE FOLLE ?

La préparation de l'escavèche remonte à l'époque de Charles-Quint et des Pays-Bas espagnols. La région de Chimay étant riche en étangs et cours d'eau, les habitants s'y nourrissaient depuis toujours de poissons frais. Mais les Espagnols, habitués aux navigations au long cours, avaient besoin de conserver les aliments durant plusieurs mois pour ravitailler marins et soldats. C'est donc eux qui popularisèrent la préparation du poisson au vinaigre dans la région. Depuis 2021, l'escavèche de Chimay est labellisée IGP.

OÙ EN DÉGUSTER ?

L'escavèche est à la carte de plusieurs restaurants à Chimay et alentour. On vous invite à découvrir celle que propose L'Eau Blanche, à Lompret. D'abord parce qu'il s'agit d'une véritable escavèche maison, préparée avec amour par la patronne de ce petit restaurant hors du temps. Ensuite parce que l'établissement est installé dans un lieu magique, face à la rivière dont il porte le nom, et au cœur de l'un des Plus Beaux Villages de Wallonie.

27 rue Gustave Joaris à Lompret.

ON EN RAPPORTE ?

Les artisans producteurs d'escavèche de Chimay se comptent sur les doigts d'une main. On trouve leur escavèche en poissonnerie, dans les boutiques ou comptoirs de produits régionaux, ainsi qu'au rayon poisson de certaines moyennes et grandes surfaces. Pour une véritable escavèche de Chimay, vérifiez toujours que le label IGP soit bien mentionné sur l'emballage.

PROLONGER L'EXPÉRIENCE...

Au départ du restaurant de Lompret : remontez l'Eau Blanche pour une promenade bucolique de 7 km. Le parcours, téléchargeable, est balisé de losanges verts. lepaysdeslacs.be/fr/a/promenade-de-leau-blanche

JUSQU'AU LENDEMAIN !

Passez la nuit dans l'un des gîtes ou des hébergements insolites (cabane, bulle et dôme) installés autour des étangs de Cendron. Le site, privé, abrite une pisciculture, dans laquelle vous pourrez même pêcher la truite pour préparer votre escavèche une fois de retour chez vous. etangsdecendron.be

Une histoire d'escargots

LES PETITS-GRIS DE NAMUR



MMM... C'EST QUOI ?

Un escargot de l'espèce Petit-gris (*Helix aspersa*). Plus petit que le traditionnel escargot de Bourgogne (*Helix pomatia*), il a une chair plus fine et plus délicate. On le cuit au court-bouillon avant de le préparer à sa guise.

QUI A EU CETTE IDÉE FOLLE ?

L'appellation Petits-Gris de Namur n'est pas une IGP, mais une marque déposée par une famille de la région namuroise. Tout commence au milieu des années 80, grâce à Femmes d'Aujourd'hui... Fille et belle-fille d'agriculteurs, Corinne Flamand-De Wulf cherche à développer sa propre activité, compatible avec sa vie de jeune maman. Elle tombe alors sur un article consacré à l'héliciculture. Voilà ce qui lui conviendrait : un élevage d'escargots ! L'affaire est lancée dans la ferme familiale du Vieux Tilleul, à Bierwart. Corinne y élèvera jusqu'à 100.000 escargots par saison. Cuits sur place dans un bouillon dont elle a le secret, ils sont ensuite vendus en bœux. Le produit séduit jusqu'aux chefs étoilés Lionel Rigolet (Comme chez Soi) ou Sang-Hoon Degeimbre (L'Air du Temps) qui le subliment en cuisine. Corinne a également développé une gamme de plats préparés sous vide, vendus en épicerie fines ainsi que dans certaines grandes surfaces. Parmi les plus appréciés, les Petits-Gris de Namur sauce bourguignonne ou en feuilletés. Vous trouverez une carte des revendeurs sur le site web de la ferme du Vieux Tilleul. fermeduvieuxilleul.be

OÙ EN DÉGUSTER ?

Les Petits-Gris de Namur sont régulièrement à la carte de plusieurs restaurants appréciés

des Namurois. Si vous êtes dans le quartier universitaire, attablez-vous à la Brasserie François, juste à côté de la cathédrale. Sur le site des Tanneurs, tant L'Espèglerie que Le Grill des Tanneurs ont très souvent les Petits-Gris de Namur à la carte. Si vous souhaitez manger en bord de Sambre avec vue sur la citadelle, optez pour l'IPassetemps. Installée dans l'ancienne Halle aux Grains, cette brasserie de terroir propose en entrée une cassolette de Petits-Gris de Namur flambés au pèket, concassé de tomate, émincé de jambon d'Ardenne, crème et herbes fraîches. brasseriefrancois.be, tanneurs.com, ipassetemps.be

ON EN RAPPORTE ?

Au centre-ville, la Maison Saint-Aubain (boucherie, fromagerie, traiteur) propose diverses préparations de Petits-Gris de Namur sous-vide. Si vous êtes en voiture, poussez jusqu'à Bierwart, où une boutique vous attend directement à la ferme du Vieux Tilleul.

maison-saint-aubain.be

PROLONGER L'EXPÉRIENCE...

L'escargot est l'emblème de Namur depuis toujours. Avant de quitter la ville, n'oubliez pas d'aller faire un selfie avec la statue de D'Joseph, Francwès et leurs escargots installée sur un coin de la place d'Armes.

JUSQU'AU LENDEMAIN !

Posé au bord de la Meuse à deux pas du casino, The Royal Snail (traduisez : l'escargot royal) est un charmant petit hôtel qui cache bien son jeu... On y vient aussi pour la table du chef Carl Gillain.

23 avenue de la Plante, 5000 Namur, theroyalsnail.com



Pique-niques gourmands

À la recherche de promenades avec sacs pique-niques garnis de produits régionaux, ou destination finale gourmande ? Rendez-vous sur visitwallonia.be (tapez 'balades gourmandes') !