

De la terre à l'assiette

50 éleveurs
recettes

Éric Boschman
Sandrine Dans
Julien Lapraille
Gerald Watelet

Racine

De la terre à l'assiette...

Voilà un titre qui m'est doux à l'oreille. Il évoque le parcours typique de nos produits locaux, mais pourtant encore trop souvent méconnu.

Ce parcours débute avec le travail de nos agriculteurs. Un travail vital. Les agricultrices et agriculteurs ont pour mission de nourrir la population et les citoyens. Quelle noble cause ! Ils façonnent notre territoire, ils travaillent la terre et construisent nos paysages. De leurs mains et de leur travail émergent des produits emplis de terroir et de savoir-faire. Tous, producteurs, éleveurs, cultivateurs, maraîchers et fruiticulteurs travaillent avec passion et abnégation.

Le rôle des transformateurs est également précieux tant il permet la diversification du produit de base. Ils ont cette capacité de sublimer la matière première.

Enfin, voici le rôle du consommateur : cuisiner local, de saison, consommer le terroir. En cuisinant un produit local, le consommateur goûte non seulement un produit d'une qualité inégalée mais permet également à toute une économie de se développer et de prospérer.

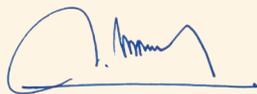
C'est en tant que ministre de l'Agriculture, mais également en tant qu'amoureux du monde rural, du savoir-faire artisanal et du produit véritable que je souhaite vous sensibiliser et soutenir cette économie que constitue notre agriculture. Une agriculture familiale, de proximité, qui nous ouvre les portes d'une cuisine riche et variée.

Je vous invite toutes et tous, à travers ce livre de recettes, à découvrir ou redécouvrir nos éleveurs mais également à vous mettre à vos fourneaux pour travailler les nombreux produits du terroir et pour *bien manger* !

De la terre à l'assiette est aussi une exposition itinérante qui circulera à travers toute la Wallonie en 2021-2022. Je vous suggère de la découvrir rapidement. Nos agriculteurs sont des gens passionnés et passionnants, porteurs de projets et sensibles aux enjeux actuels. N'hésitez pas à les rencontrer !

WILLY BORSUS

MINISTRE WALLON DE L'AGRICULTURE

A blue ink signature of Willy Borsus, consisting of a large, stylized initial 'W' followed by a series of connected loops and a horizontal line at the end.



MARIANNE STREEL

**PRÉSIDENTE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE L'APAQ-W
ET PRÉSIDENTE DE LA FWA**

Une agricultrice engagée.

Je suis fille et petite-fille d'agriculteurs, tant du côté de ma maman que de mon papa. Je ne rêvais pas du tout d'être agricultrice, et j'affirmais même, un peu par provocation, que jamais je n'épouserais un agriculteur. J'ai étudié les sciences juridiques et j'ai rencontré un homme qui, bien que sans lien avec notre secteur, rêvait de devenir agriculteur. Il a eu la chance de pouvoir réaliser son rêve ! Malheureusement, trois ans après notre mariage et la reprise de la ferme, mon mari est décédé. Je n'ai pas hésité une seconde : j'ai repris la ferme pour poursuivre l'aventure à laquelle il tenait tant.

Ce choix que j'ai fait dans un moment difficile, je ne l'ai jamais regretté, notamment grâce au soutien de ma famille et de tous ceux avec qui j'ai eu la chance de pouvoir collaborer depuis plus de 30 ans. C'est un métier exigeant, mais c'est indéniable, plus j'avance, plus j'aime ce métier ! Le lien avec la nature, je l'ai toujours eu, même enfant, et il est vraiment au cœur de cette profession.

Où que j'aille, il m'est impossible de ne pas regarder les terres, les cultures, les animaux... Ma ferme est orientée sur les grandes cultures, et on y trouve 9 types de végétaux différents, des céréales aux betteraves, en passant par le lin textile, notamment.

Je ne suis pas éleveuse, c'est un autre métier, pour lequel j'ai un profond respect, mais dont, j'avoue, que je n'ai pas les compétences.

Par contre, je collabore en permanence avec des éleveurs de ma région, par exemple en leur donnant accès à mes pailles, et en utilisant en retour leur fumier, qui est le meilleur engrais qui soit.

Nos secteurs se complètent, c'est pourquoi je crois profondément qu'il faut veiller à préserver la diversité de notre agriculture wallonne et de ses productions.

Chaque ferme familiale est un projet humain, avec des choix de types et de modes de production et de commercialisation. Chacun de ces projets a sa place dans ce magnifique paysage agricole wallon qui fait toute la beauté de notre métier !



PHILIPPE MATTART

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE L'APAQ-W

L'avenir conjugal dont ma mère rêvait pour son fils, c'était « une fille de ferme ». « Ce sont des gens droits et honnêtes » disait-elle. Et elle avait raison.

J'ai finalement épousé une petite-fille de ferme. Mais mon lien avec l'agriculture remonte à beaucoup plus loin. Le monde agricole, je le côtoie depuis mon enfance. Et en devenant directeur général de l'Apaq-W, je me suis ni plus ni moins reconnecté à mes racines.

Lorsque j'étais enfant, je me souviens que ma mère achetait des livres de cuisine régionale et nous préparait des plats extraits de ces ouvrages. Pour mes parents, l'origine et la qualité des produits étaient vraiment importantes. Pourtant, déjà à l'époque, les habitudes de consommation avaient tendance à évoluer en rendant beaucoup de personnes indifférentes à la nature et l'origine des produits. C'est probablement pour cela que la consommation de produits locaux a autant de sens pour moi. Il est vraiment important de mettre fin à l'indifférence et de rendre sa place à une alimentation proche de nous et respectueuse tant de l'environnement que de nos valeurs profondes.

À la table de mes parents il y avait du beurre, des œufs et des légumes de fermes voisines. Cela tombait sous le sens. Et il n'était pas nécessaire d'intellectualiser nos choix de consommation pour les justifier. Mes parents n'étaient pas agriculteurs. Ce sont mes grands-parents qui l'étaient. Mon père était ingénieur chez Melotte et j'ai passé mon enfance à le voir régler des charrues chaque fois que nous retournions dans la famille ou lorsque je l'accompagnais sur les terres agricoles. On a toujours parlé agriculture à la maison; j'ai baigné dedans, même si je n'ai pas vécu à la ferme. Et j'ai le sentiment d'avoir toujours fait partie de cet univers.

Depuis que j'ai pris la direction de l'Apaq-W, je travaille à ce que notre Agence développe les liens entre l'agriculture et les citoyens. Le monde agricole représente la moitié de notre territoire. Cette réalité rend d'autant plus injustes les incompréhensions qui conduisent parfois à considérer l'agriculture comme un problème, alors qu'elle fait largement partie des solutions. Il est indéniable que les fermes participent aux paysages, que le travail des terres ainsi que l'élevage modèlent vertueusement l'environnement. Et qu'on le veuille ou non, l'avenir de la planète passera par les agriculteurs. Le travail de l'Agence est de retisser des liens : entre les consommateurs et les producteurs, entre les agriculteurs et les citoyens. L'enjeu est, en d'autres termes, de gommer les incompréhensions qui touchent le monde agricole, en expliquant simplement l'origine de ce que nous mangeons et en racontant la vie des uns aux autres.



JULIEN LAPRAILLE

Le regard franc, posé aussi loin qu'il peut réfléchir et envisager son avenir, notre Gaumais national est nettement plus que ce que l'on voit de lui. Ne le réduisez pas à sa coiffure au gel digne des équipes de foot des années 90 ou à sa forte présence parfois tonitruante ; Julien est un timide qui se cache derrière son image. Il ne s'ouvre qu'à ses très proches, son cercle, son amoureuse et quelques rares élus. Pour les autres, il est ce qu'ils veulent qu'il soit.

Julien est un passionné de la vie, un fou de goût. Il pourrait postuler comme producteur d'énergie alternative pour compenser la fermeture des centrales nucléaires. Il carbure à la passion, à fond tout le temps. Debout à l'aube pour aller chercher ses pains, il se couche au milieu de la nuit une fois les dernières pizzas envoyées. Il est toujours à l'écoute des producteurs, sur le terrain ou dans son magasin, facile d'accès, gentil comme un cœur ; il promeut les saveurs de chez nous naturellement. Vous pouvez même lui demander de le faire dans plusieurs des langues qu'il maîtrise à la quasi-perfection.

Il est un de ces hommes que l'on aime avoir comme ami, mais c'est aussi un très grand cuisinier. Sa carrière culinaire ne se limite pas à *Top Chef*, même si c'est ce qui l'a fait connaître par le grand public. Julien est un vrai chef, formé à l'école Ilon-Saint-Jacques de Namur, qui aime apprendre au contact des autres grands cuisiniers de sa trempe.



SANDRINE DANS

Tout le monde connaît cette grande femme charismatique qui présente *L'amour est dans le pré* depuis une décennie maintenant. Oui, déjà treize ans que cette ambassadrice des saveurs de chez nous arpente les campagnes pour jouer les marieuses. Cette femme présente son émission sans artefact, elle est juste sublimement naturelle. Sandrine est drôle sans se moquer de personne. Elle est subtile, attentionnée, empathique, intelligente.

Amoureuse de la discrétion elle n'est pas du genre à jouer au m'as-tu-vu. Son trip à elle c'est sa famille, son noyau, sa vie vraiment privée, ses enfants dont elle est si fière, son mari, ses proches, et Higgins et Agatha ses deux bulldogs anglais un peu loufoques. Elle cultive l'élégance discrète comme d'autres les frasques tapageuses.

Pour Sandrine, devenir ambassadrice des saveurs de chez nous tombait sous le sens. Ses racines mi-ardennaises mi-liégeoises bien plantées dans les sols de nos campagnes lui parlent des goûts simples, pleins, et ancestraux. Elle cuisine simplement, sans chichis, sans en rajouter des tonnes et des tonnes ; pour elle, une recette doit être simple et agréable à préparer, pas une compétition.

Auprès d'elle, la vie est harmonieuse, équilibrée, parfaitement organisée et bien gérée. Cette grande fan de yoga recherche en permanence l'équilibre. Et c'est un bonheur, parce que c'est si rare les gens équilibrés...



GERALD WATELET

Nous sommes tous autre chose que ce que notre environnement croit que nous sommes. Si en plus vous ajoutez des changements de direction, du moins vu de l'extérieur, vous devenez quelqu'un de compliqué à cerner dans un monde qui aime à ranger les humains dans des tiroirs bien séparés les uns des autres. Gerald est une anomalie, presque un anachronisme, tant il est hors du temps.

Les carrières de ce passionné perpétuel débutent à l'École hôtelière de Namur il y a quelques lustres. Et même un peu plus tôt, en fait, lorsqu'il devient champion de Belgique de danse de salon dans sa catégorie. Et une corde à son arc !

La restauration, en salle, chef de rang, maître d'hôtel, un des plus jeunes de sa génération... et de deux.

Puis, il se lance dans la haute couture : défilés à Paris - il habillera même la mère d'Yves Saint-Laurent. Et de trois.

Retour à Bruxelles, débuts en cuisine... à la télé comme chroniqueur dans *Sans Chichis*, puis il devient le co-présentateur d'*Un Gars un Chef*, OVNI télévisuel du début du nouveau millénaire, toujours en cuisine. Tout en devenant présentateur de *C'est du Belge* où il joue le rôle du beau gosse, genre Stéphane Bern de chez nous. Et de quatre !

Mais les passions n'ont pas de limites pour l'ambassadeur des saveurs de chez nous.

Passionné de pain, il est le porte-drapeau de la filière, mais pas seulement. Il est aussi dans *Trinquons Local*, ainsi que dans *Les Tables du Terroir*. Bref, loin des strass, des paillettes et des chichis, notre terrien a les deux pieds dans le sol de sa province de Namur natale. Et de cinq ! Avec le temps, sa passion du stylisme et de la décoration prend de plus en plus de place dans la vie de ce touche-à-tout talentueux : une boufrique à Uccle, une à Paris, de la brocante à la télévision sur France 2 et voilà une sixième corde. De quoi faire une guitare pour l'accompagner lorsqu'il chante sur scène. Mais heureusement pour tout le monde, il ne joue d'aucun instrument de musique... Il ne peut pas TOUT faire...



ÉRIC BOSCHMAN

Que dire pour résumer ce Jean-Pierre Coffe d'aujourd'hui et d'ici qui n'ait pas encore été dit ? Issu, comme Gerald, de l'École hôtelière de Namur, celui qui fut le plus jeune « Meilleur Sommelier de Belgique » et « Meilleur Maître d'Hôtel du Royaume » la même année, à la fin du siècle passé, est un passionné par nature. Il ne peut rien faire à moitié, et lorsqu'il embrasse une cause, quelle qu'elle soit, il le fait à fond.

Lorsqu'il est devenu ambassadeur des saveurs de chez nous, c'est tout naturellement des boissons qu'il est devenu le porte-étendard.

Le sommelier a publié une douzaine d'ouvrages dont le dernier en date, *50 nuances de gras*, est un joli succès. Il collabore à des programmes télé, radio, dans la presse. Il est aussi très présent sur les réseaux sociaux, parce qu'il faut vivre dans son époque et que cela lui permet d'être un peu plus indépendant.

Parfois excessif, souvent piquant, ce *Bon Vivant*, le nom de l'émission qu'il co-anime sur Bel-RTL le samedi matin, n'est jamais méchant : il ne trouve pas ça utile. Même sur les scènes qu'il foule avec bonheur depuis 2014, du Festival d'Avignon à Québec en passant par la Suisse et la Belgique bien entendu, il reste dans une certaine mesure, même si elle n'est pas toujours évidente. Ses spectacles autour de l'histoire du monde à travers le vin ou *l'Âge de Bière* évoquent les contours de l'hédonisme. Avec *La perspective de la vie en cuisine*, sa dernière création, il fait un pas de plus dans ce monde.

Éric Boschman est un enfant de la balle : ses parents, ses grands-parents, son frère, sa nièce, ses neveux, même un de ses cousins sont tous dans la restauration. Tous en cuisine, il est le seul sommelier de sa famille.

Toujours sur le terrain, cet homme qui ne connaît pas d'horaires, grogne parfois, mais toujours avec le sourire. Regardez-le rencontrer des producteurs ; plus ils sont passionnés, plus son sourire s'élargit, c'est bon signe non ?

sommaire

VIANDE



Ferme Desbruyères 17

Ferme Baudoin 19

Parmentier de bœuf gratiné aux légumes du jardin 20

Ferme du Château de Broich 23

Onglet de bœuf poêlé au beurre, salade de pommes de terre et condiment de tomates 24

Ferme Proes 27

Ferme Billa 29

Os à moelle 30

Ferme du Terniau 33

Ferme La Rosay 35

Bœuf bourguignon 36

Ferme Laruelle 39

Ferme Louvigny 41

Museau de bœuf vinaigrette 42

Ferme de Corbeau 45

Ferme Toussaint 47

Bœuf cuit sur gros sel, tombée de chicons et mâche du jardin 48

Ferme du Château Vert 51

Ferme du Tilleul 53

Joue de bœuf confite au jambon d'Ardenne 54

Élevage Decueper-Lefebvre 57

Ferme Mélotte 59

Carbonnades à la bière ambrée 60

La Blanche Ferme 63

Ferme "La vache sans tache" 65

Tournedos Rossini 66

Élevage du Bois de Corria 69

La Blanche Ferme 71

Hamburger à ma façon 72



Service résidentiel "Revivre à Sugny" 75

Foie de veau à la vénitienne 76

Ferme-Boucherie Herin 79

Foie de veau poêlé aux baies de genévrier 80

Ferme Darimont 83

Blanquette de veau 84



Ferme d'Hulplanche 87

Filet mignon de porc 88

Élevage de Noblehay 91

Côtes de porc Blackwell 92

La Porciculture 95

Mignon de porc rôti et caviar de carottes au citron vert 96

Ferme du Banay 99

  **Boulettes sauce tomate 100**

Ferme du Bosquetiau 103

**Hamburger de pied de porc, salade de navets
et sauce ketchup maison 104**

Ferme Dewilde 107

  **Chou philosophe 108**

Ferme Pablo Vanderbecq 111

Chou farci au haché de porc, sauce à la tomate 112

Élevage de Montauban 115

  **Boulets à la liégeoise 116**

Boucherie Dominique 119

Joues de porc à la bière 120



Ferme Schalencbourg filles 123

Épaule d'agneau confite sur un nid de potimarron 124

Ferme Ergot 127

Côtes d'agneau au cœur coulant fromager, légumes oubliés 128

La Bergerie des Arches 131

Gigot d'agneau, haricots verts 132

Ferme Frison 135

Navarin d'agneau 136

Ferme de Jambjoûle 139

Souris d'agneau confites à l'ail 140

Ferme Halleux 143

Carré d'agneau rôti à l'ail et au romarin 144

Côtes d'agneau en croûte d'amandes 146

Boucherie Maréchal 149

Boulettes d'agneau aux courgettes 150



Ferme de Way 153

Poulet, frites et compote de mamie Lucie 154

Curry rouge de poulet 156

Ferme Baimont 159

Poulet rôti, pommes de terre grenaille 160

Suprêmes de poularde forestiers 162

Ferme de la Langherode 165

Soupe de poulet au citron 166



Ferme Louis Legrand 169

Cannellonis de tartare de magret de canard gratinés au jus de poule 170

Cuisse de canard confite et carottes glacées au vin rouge 172

Boucherie "Bouchbio" 175

Quiche au canard confit 176

POISSON



Pisciculture Jean-Marie Clément 181

Sous une tuile de pain, une mousse de truite 182

La Truite d'Ondenval 185

Ravioles frites à la truite fumée 186

Pisciculture de la Gernelle 189

Salade de fèves, asperges et truite fumée 190

La Truite de Freux 193

Truite en rouleau de printemps 194

ŒUFS



Ferme des Longs-Prés 199

Véritables œufs brouillés 200

Œufs pochés à la florentine 202

Ferme Lehaire 205

**Œuf en cocotte, champignon châtaigne caramélisé
au curry français 206**

Le matoufet 208

ESCARGOTS



Ferme du Vieux Tilleul 213

Véritable toast aux petits-gris et pastis de chez nous 214

Escargots au beurre à l'ail 216

Ragoût d'escargots à la tomate et aux herbes du jardin 218

Cassolette de petits-gris de Namur en croûte 220

LES PRODUCTEURS



VIANDE



« J'aime dire que la viande est 100% d'origine végétale. »

**YVES-MARIE
ET MARGOT DESBRUYÈRES**

FERME DESBRUYÈRES



« Aujourd'hui, j'ai 177 bovins. J'ai un diplôme en agronomie et j'ai conservé un travail à temps partiel à La Province du Hainaut dans le domaine agricole. L'agriculture, c'est ma vie. Ma fille Margot a terminé ses études en agronomie. Nous ne sommes pas encore certains qu'elle reprenne un jour l'exploitation. En tout cas, elle s'intéresse au secteur, mais elle voudrait avoir une première expérience professionnelle à l'extérieur avant de se décider. Avant tout, je souhaite que mes enfants s'épanouissent.

Concernant le circuit court, cela nécessite trois compétences dans l'exploitation : la production, la transformation et la vente, ainsi qu'une main-d'œuvre et des infrastructures supplémentaires.

Je pense qu'il y a de la place pour tous les types d'exploitation. Moi, je défends l'agriculture de chez nous : la viande irlandaise est très en vogue, alors que l'on a une qualité exceptionnelle de viande en Belgique.

J'aime dire que la viande est « 100% d'origine végétale » : nos ruminants mangent de l'herbe 100% naturelle. Les animaux d'élevage font partie de notre écosystème. Toute une faune et une flore sont liées au cycle de la vie de l'élevage et des pâtures.

J'ai parfois l'impression d'être mieux compris par mes vaches que par mes semblables. Par exemple, malgré la crise sanitaire et climatique, la mondialisation continue à progresser. On ne peut pas être concurrentiel avec les producteurs d'outre-Atlantique qui ont des charges sociales et environnementales moins lourdes à respecter. L'élevage impose un rythme de vie exigeant qui n'apporte que rarement une reconnaissance et une valorisation financière. C'est pourquoi les jeunes fuient ce secteur, entraînant un vieillissement important de la population des éleveurs. Nous devrions être plus attentifs à notre approvisionnement alimentaire local.

J'ai envie de dire aux consommateurs : « Vous avez besoin de nous pour continuer à vivre, nous avons besoin de vous pour exister ».



« C'est un investissement humain important mais c'est un mode de vie qui me plaît. »

GAUTHIER

ET JULIETTE BAUDOIN

FERME BAUDOIN



« On travaille à cinq, mes parents, mon frère, un ouvrier et moi-même. Mon arrière-grand-père est arrivé ici au début du 20^e siècle. J'ai repris une partie de l'exploitation familiale en 2008 avec mon frère jumeau. Mon frère aîné, Clément, a aussi travaillé quelques temps avec nous avant de reprendre la ferme de ses beaux-parents.

Nous élevons du Blanc-Bleu Belge et produisons également du lait. Pour l'instant, nous ne faisons pas de viande en direct. Peut-être un jour, mais c'est un investissement en temps et en argent qui est énorme et qu'il faut bien préparer. Nous rêvons de vivre sans primes, cela nous donnerait plus de liberté, mais le marché est soutenu par ça... et l'équilibre financier est complexe. Un travail comme le nôtre, c'est un investissement humain important mais c'est un mode de vie qui me plaît et je n'en changerais pour rien au monde. Le contact journalier avec la nature et avec les animaux est épanouissant.

L'agriculture a encore de l'avenir et est en évolution. Je serais fier si un de mes enfants reprenait le flambeau un jour. »

Les auteurs remercient les éleveurs qui les ont accueillis pour partager leur passion. Mais au-delà de ces 50 éleveurs, c'est le monde agricole wallon dans son ensemble qu'ils veulent remercier pour son implication dans notre vie au quotidien. Nos assiettes n'auraient pas la même saveur si nos éleveurs et éleveuses ne mettaient pas autant d'amour et de savoir-faire dans leur travail. L'élevage en Wallonie a encore de beaux jours devant lui : qu'on se le dise !

Avec le soutien de  **Apaq-W**

Textes **Éric Boschman**

Photographies **Lionel Daneau**

Conception graphique **Alexandra Jean**

Coordination éditoriale **Isabelle Grevisse**

www.racine.be

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez régulièrement des informations sur nos parutions et activités.

Toutes reproductions ou adaptations d'un extrait quelconque de ce livre, par quelque procédé que ce soit, sont interdites pour tous pays.

©Éditions Racine, 2021

Éditions Racine, Tour & Taxis - Entrepôt Royal
Avenue du Port, 86C / bte 104A
B-1000 Bruxelles

1^{er} tirage

D. 2021. 6852. 23

Dépôt légal : octobre 2021

ISBN 978-2-39025-178-1

Imprimé en Europe