

21 et 22
Mai

c'est
bon,
c'est
Wallon

Le marché des produits
du terroir wallon

WEX | Marche-en-Famenne



Wex
wex.be

Dossier de presse

c'est bon, **Wallon** *c'est* **Wallon** *Le marché des produits du terroir wallon*

**Au WEX à Marche-en-Famenne
Les 21 et 22 mai 2016**

Alors que les consommateurs sont de plus en plus sensibles à la qualité et à l'origine des produits qui composent leur assiette, la Wallonie regorge de producteurs et d'artisans qui, chaque jour, s'attachent à révéler tous les délices et toute l'authenticité d'un terroir riche et diversifié.

**Quel meilleur coup de projecteur que de les réunir au sein d'un immense marché ?
C'est ce que propose "C'est bon, c'est wallon",
les 21 et 22 mai prochains au WEX à Marche-en-Famenne**

Organisé sous l'impulsion du Ministre wallon de l'Agriculture en partenariat avec l'Agence pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), ce nouvel événement dédié aux produits du terroir wallon sera bien plus qu'un marché. Il s'attachera aussi et surtout à mettre en lumière le talent et le savoir-faire des producteurs wallons grâce à une multitude d'animations gourmandes. Dégustations, valorisation des produits, démonstrations culinaires en présence de chefs reconnus, concours... rythmeront le parcours des visiteurs au sein des 3.000 m² d'exposition !

**Un week-end incontournable de détente, découvertes gourmandes,
rencontres et partages entre consommateurs et producteurs !**

Ils vous donnent déjà l'eau à la bouche

À un mois de l'événement, plus d'une centaine de producteurs ont déjà confirmé leur participation ! La variété de produits qui composent leur panier fait déjà rêver au plaisir d'y goûter :

- pains traditionnels, cuits sur pierre...
- salaisons à l'ancienne et viandes fermières
- produits laitiers et fromages
- liqueurs et vins wallons
- moutardes à l'ancienne, tapenades, pickles...
- fruits et légumes de la ferme
- escargots
- safran et produits dérivés
- bières artisanales
- chocolat, confiseries
- ...



**Découvrez la liste complète
des producteurs sur :**

www.cbon-cwallon.be



c'est bon, Wallon c'est Wallon

Le marché des produits
du terroir wallon

Au WEX à Marche-en-Famenne
Les 21 et 22 mai 2016



En tant que partenaire de "C'est bon, c'est wallon", l'APAQ-W accueillera les visiteurs sur un stand dynamique où ils pourront notamment s'informer sur les produits agricoles wallons mais aussi sur les prochains événements organisés par l'Agence (Quinzaine du Boeuf, Semaine bio, Journées Fermes Ouvertes), emporter des brochures didactiques et des recettes à base de produits wallons.

Ils auront également l'occasion de participer à des concours et remporter des lots, déguster du vin, du lait ou encore du fromage wallon. Sans oublier de contempler les murs de vins et bières (Best Belgian Beers of Wallonia 2016) exposés !



À la découverte du patrimoine viticole de Wallonie

Après des débuts un peu difficiles dans les années 80-90, la viticulture wallonne est en pleine expansion et recense aujourd'hui près de 100 vignobles. Chaque province wallonne peut se prévaloir de la présence d'un domaine installé ou flambant neuf, d'un château ou d'une ferme viticole, entreprise d'un ou plusieurs passionnés ou d'un

vignoble, "champ sacré" de fervents amateurs (source : Association des Vignerons de Wallonie 2016).

C'est sous la bannière collégiale des Vignerons de Wallonie, présidée par Pierre Rion, qu'une dizaine de vignerons seront présents à "C'est bon, c'est wallon". Durant tout le week-end, ils se relayeront sur leur stand afin de partager leur passion. Voilà une occasion unique de découvrir et de goûter à quelques-uns de ces grands crus 100% wallons. Par ailleurs, le samedi 21 mai, de 15H30 à 17H00, le sommelier Eric Boschman viendra dédicacer son livre co-écrit avec le journaliste Marc Vanel : "Vins d'artisans en Wallonie".



Quinze Maîtres Boulangers-Pâtisseries, représentés par la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, proposeront des dégustations de diverses spécialités issues des 5 provinces wallonnes. Ainsi, petits et grands gourmands pourront apprécier une panoplie de pains dont les saveurs variées seront mises en valeur en accompagnement d'autres spécialités wallonnes telles que les charcuteries, fromages, maquées, boulettes, truite fumée ou encore

confitures de pommes, poires et fruits rouges. Pain Bayard, d'épeautre, des collines, du millénaire, aux noix, au lard, multi-céréales et Pâté Gaumais... il y en aura pour tous les goûts !

Les spécialités sucrées feront également la part belle à une infinité de goûts et de saveurs de chez nous : des gaufres de Liège et namuroises à la tarte au riz de Verviers, en passant par le gâteau de Verviers, le cramique de Namur, le rouillot, les goseaux et Anglaises aux pommes, la tarte cassonade de Charleroi, la tarte paysanne, la tarte double crème, le craquelin, ... Tous ces produits frais seront fabriqués et cuits par des Maîtres Boulangers-Pâtisseries qui se sont engagés à respecter la charte des Maîtres Boulangers-Pâtisseries.



www.cbon-cwallon.be



W c'est
bon,
W c'est
Wallon
Le marché des produits
du terroir wallon

**Au WEX à Marche-en-Famenne
Les 21 et 22 mai 2016**

**Au programme des
Espaces Démonstrations et Découvertes :**

Samedi 21 mai

Espace Démonstrations

11H15 : Proclamation des meilleures bières 2016 brassées en Wallonie à l'issue du concours "Best Belgian Beer of Wallonia"

En présence du Ministre wallon de l'Agriculture. Réservée à la presse et aux brasseurs ayant participé au concours.

13H00 : Réalisation d'un plateau de fromages 100% wallon, par Pascal Fauville

1^{er} fromager wallon européen et vice-champion du monde en 2013, meilleur fromager de Belgique en 2010, **Pascal Fauville** (À Table à Hannut) est incollable question fromage ! Laissez-lui un assortiment de fromages 100% wallon, du vin, de la bière, du miel... et il réalisera un plateau digne des grandes tables qui ravira tous les convives.

14H15 : Le bœuf sous toutes ses coutures, par Stéphane Diffels

De l'élevage à l'assiette en passant par la transformation et la maturation. Le chef **Stéphane Diffels** (L'Air de rien à Esneux - 16/20 Gault&Millau) et son boucher **Charly Goeders** (Boucherie Goeders à Verviers) vous feront redécouvrir une ancienne race de vache wallonne, la pie rouge de l'Est, élevée par Benoît Darimont dans sa ferme à Jalhay.

15H30 : Effervescence de vins blancs en Wallonie, par Fabrizio Bucella

Le vignoble wallon est principalement caractérisé par des vins blancs et des bulles de grande qualité. D'où provient cette typicité ? En compagnie du sommelier **Fabrizio Bucella**, partez à la découverte de ce passionnant terroir.

16H45 : La pièce de mariage : du pastillage au chocolat, par Edouard Bechoux

Edouard Bechoux (Les Chocolats d'Edouard à Florenville) n'est pas tombé dans la marmite tout petit et pourtant, le chocolat n'a plus aucun secret pour lui. Il vous dira tout sur la pièce de mariage, mélange de pastillage et de chocolat. Durant la démonstration, Edouard vous fera déguster des pralines, macarons et chocolats de son crû.

Espace Découvertes

12H45 : Variété et diversité des bières wallonnes, par Fabrizio Bucella

La créativité et l'extrême diversité des bières wallonnes n'est plus à démontrer. D'où vient cette chance ? Comment en est-on arrivé à produire certaines des bières parmi les plus réputées au monde ? Avec l'aide du zythologue **Fabrizio Bucella**, partez à la découverte du patrimoine brassicole de la Wallonie.

14H00 : La Belgique sucrée, par Géry Brusselmans

Cuberçons, gaufres de Liège, babelottes... Comment sont nées ces gourmandises, qu'est-ce qui fait leur particularité ? **Géry Brusselmans**, journaliste professionnel, viendra présenter son livre "Belgique sucrée" qui fait la part belle aux pâtisseries wallonnes à travers plus de 50 spécialités.

15H15 : Brasser sa bière : un jeu d'enfant ! par Bruno Godin - TroPeople A.S.B.L.

Grâce à cette animation enrichissante, vous vous rendrez compte à quel point il est facile de brasser une bière chez soi. Après avoir fait connaissance avec les ingrédients de la bière (malt, houblon, levure, eau), vous découvrirez les étapes de transformation (concassage, empâtage, filtration, cuisson, refroidissement, embouteillage) et le matériel nécessaire au brassage à la maison. Cette animation sera aussi l'occasion de présenter les différentes familles de bières et de remporter un assortiment de bières sélectionnées parmi les participantes au concours "Best Belgian Beer of Wallonia".

17H30 : Consommer bio : oui mais comment ?

Groupes d'achats en commun, paniers, magasins et marchés... **Christian Thiry**, responsable de la locale marchoise de Nature et Progrès, expliquera pourquoi et comment privilégier les produits bio et locaux ?



c'est bon, Wallon c'est Wallon

Le marché des produits
du terroir wallon

Au WEX à Marche-en-Famenne
Les 21 et 22 mai 2016

Au programme des
Espaces Démonstrations et Découvertes :

Dimanche 22 mai

Espace Démonstrations

11H30 : Le boudin noir : de sa fabrication à sa dégustation, par Daniel Van Lint

Le terroir, le chef **Daniel Van Lint** (*Le fou est belge*, à Heure-en-Famenne) en connaît un rayon puisqu'il en a fait la carte de visite de son restaurant gastronomique. Des produits de saison, une cuisine simple mais authentique : que demander de plus ? Au cours de sa démo, Daniel Van Lint nous dévoilera le secret de fabrication de son fameux boudin noir, que vous pourrez bien sûr déguster !

12H45 : Verrines salées et sucrées autour du cacao, par Edouard Bechoux

Edouard Bechoux (*Les Chocolats d'Edouard* à Florenville) n'est pas tombé dans la marmite tout petit et pourtant, le chocolat n'a plus aucun secret pour lui. Cet expert n'a cessé de faire partager son savoir-faire en osant des mélanges improbables et innovants de verrines salées et sucrées autour du cacao. Vous pourrez aussi déguster les pralines, macarons et chocolats maison.

14H00 : L'utilisation des cépages interspécifiques en Wallonie, par Fabrizio Bucella

Le vignoble wallon oscille entre deux tendances. La première est d'y cultiver des cépages septentrionaux. La seconde est celle des cépages particuliers appelés cépages interspécifiques. Guidés par le sommelier **Fabrizio Bucella**, partez à la découverte de ces cépages méconnus.

15H15 : Halte au gaspillage alimentaire, par Claude Pohlig

Valoriser les restes et lutter contre le gaspillage alimentaire tout en mangeant de saison : voilà le cheval de bataille du cuisinier **Claude Pohlig**. Muni d'une solide expérience dans la gastronomie étoilée, il privilégie toujours les produits de qualité, biologiques et de saison. Lors de sa démo, il vous présentera la diversité végétale comestible et vous proposera ses trucs et astuces pour préparer les légumes et moins les gaspiller.

16H30 : Initiation au repas gastronomique accompagné de bières wallonnes, par Fabrizio Bucella

La bière permet des accords gastronomiques magnifiques. Il est d'ailleurs possible d'envisager tout un repas gastronomique avec différentes bières. Avec l'aide du zythologue **Fabrizio Bucella**, découvrez les clés afin de proposer à vos convives un repas accompagné de bières wallonnes.

Espace Découvertes

15H15 : Brasser sa bière : un jeu d'enfant ! par Bruno Godin - TroPeople A.S.B.L.

Grâce à cette animation enrichissante, vous vous rendrez compte à quel point il est facile de brasser une bière chez soi. Après avoir fait connaissance avec les ingrédients de la bière (malt, houblon, levure, eau), vous découvrirez les étapes de transformation (concassage, empâtage, filtration, cuisson, refroidissement, embouteillage) et le matériel nécessaire au brassage à la maison. Cette animation sera aussi l'occasion de présenter les différentes familles de bière et de remporter un assortiment de bières sélectionnées parmi les participantes au concours "Best Belgian Beer of Wallonia".

16H30 : Un peu de tout... et une pincée de science par Carole Equeter

Docteur en Sciences biologiques, **Carole Equeter** (*Carole Equeter Society*) a décidé de concilier son amour des bonnes choses et son intérêt pour la science. Elle viendra nous parler de l'histoire du pain, depuis le grain de blé jusqu'au travail des levures en passant par le moulin. D'autres produits propres à notre terroir seront aussi abordés, comme le lait et le fromage, notamment l'affinage de notre célèbre Fromage de Herve. Autant de sujets que l'on peut également retrouver dans ses quatre ouvrages qu'elle se fera un plaisir de dédicacer à l'issue de sa conférence.



*c'est
bon,
c'est
Wallon*
*Le marché des produits
du terroir wallon*

**Au WEX à Marche-en-Famenne
Les 21 et 22 mai 2016**

En pratique

Lieu :

WEX - Marche-en-Famenne
Rue des Deux Provinces, 1
B_6900 Marche-en-Famenne

Dates et heures d'ouverture :

- Samedi 21 mai : 11H00 à 20H00
- Dimanche 22 mai : 11H00 à 18H00

Prix d'entrée :

- Sur place : 4 euros
- Votre entrée à moitié prix (2 euros) via l'enregistrement en ligne préalable sur www.cbon-cwallon.be
- Gratuit pour les moins de 12 ans

Parking gratuit

3.000 places sur le site

Merci à :



Le temps d'un week-end festif et gourmand,
rejoignez "C'est bon, c'est wallon" et partez à la découverte
de toutes ces saveurs qui fleurissent aux quatre coins de la Wallonie !

Suivez-nous sur Facebook et sur www.cbon-cwallon.be



www.cbon-cwallon.be

