

t-time

produits du terroir



Terre de
Saveurs
de Romana

Sommaire

Introduction	3
Carte du territoire	4 - 5
Producteurs de la commune de Rochefort	6 - 10
Producteurs de la commune de Marche-en-Famenne	11 - 16
Producteurs de la commune de Nassogne	17 - 22
Recettes	23 - 30
Points de vente	31 - 32
Activités	33
Calendrier des fruits & légumes de saison	34



À la découverte de produits de bouche artisanaux de qualité professionnelle. À la rencontre des femmes et des hommes qui les façonnent.

L'ASBL GAL RoMaNa a été créée en octobre 2009 à l'initiative des communes de Rochefort, Marche-en-Famenne et Nassogne dans le cadre de l'action communautaire LEADER (pour « Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale »). Celle-ci vise à encourager la mise en œuvre de stratégies de développement rural durable sur un territoire défini. Axé sur des partenariats publics-privés, le **Groupe d'Action Locale (GAL)** met en œuvre une série d'actions issue d'un travail de réflexion réalisé par les trois communes.

Un groupe de producteurs de notre terroir forme un vrai noyau dur au sein du GAL. Ces producteurs se sont regroupés et ont créé, en 2012, l'ASBL **Terre de Saveurs de RoMaNa**. Cette association leur est propre. Les producteurs y mènent, ensemble, des projets durables pour leur avenir. Cette ASBL est vivement soutenue par le **GAL RoMaNa**.

Ces deux associations travaillent, avec tous leurs partenaires, pour un monde rural plus solidaire, plus juste et plus durable.

Dans cette brochure, vous aurez d'abord la possibilité de situer les producteurs grâce à une carte du territoire. Celle-ci est aussi disponible dans un format plus grand et plus détaillé. Comme cette brochure, elle est distribuée essentiellement chez les producteurs, au **GAL RoMaNa** et chez nos partenaires.

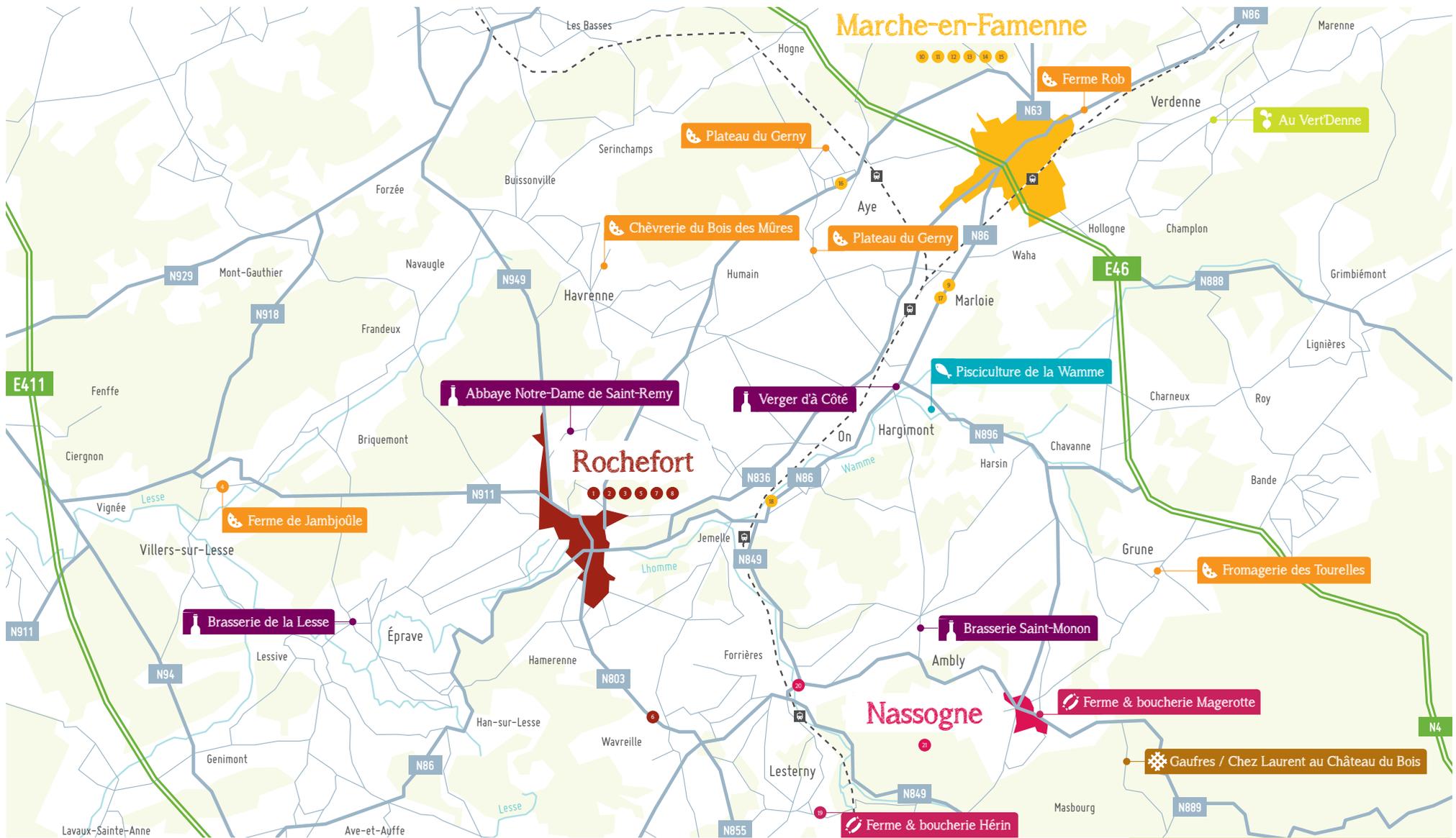
Ensuite, vous pourrez y découvrir le travail de chacun des producteurs et leurs produits, que vous aurez la possibilité de travailler, notamment grâce au recueil de recettes (voir pages 23 à 30).

Pour vous procurer les produits, un répertoire des points de vente actuels se trouve en fin de brochure, ainsi qu'une liste d'activités qui mettent en valeur les produits locaux (voir pages 31 à 33).

Enfin, pour une bonne information, un calendrier des fruits et légumes de saison nous rappelle ce que nous pouvons retrouver chaque mois chez notre maraîcher (voir page 34).

Bonne lecture!





Poissons	Fruits & légumes	Produits laitiers	Boissons
Viandes		Gaufres	Points de vente

Producteurs de la commune de Rochefort

 Chèvrerie du Bois des Mûres

 Ferme de Jambjoûle

 Brasserie de la Lesse

 Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy



Chèvrerie du Bois des Mûres

Christophe Poucet

Rue de la Truquerie 13 > 5580 Havrenne

TÉL. 084 22 35 07

lachevrieduboisdesmures@gmail.com

[Contactez-nous avant d'arriver.](#)

Fromages de chèvre frais au lait cru aux différents goûts : Bruschetta, ail des ours, fines herbes, échalotes... Petites boules de fromage apéritives. Chèvres lardés. Tomme de chèvre.

Retrouvez nos produits dans le point de vente n°

5

Après une carrière de cuisinier, c'est vers sa passion première que Christophe s'est dirigé : l'agriculture, et plus précisément l'élevage. En 2007, il crée son exploitation qui compte 80 chèvres, et, en 2011, il se lance dans la transformation pour mieux valoriser un produit dont il est fier. Pour Christophe, son élevage de chèvre est bien plus qu'un métier, c'est une passion, et elle se vit en famille : tout le monde s'implique et met la main à la pâte !





Ferme de Jambjoule

BIO



Valérie & Bernard Convié-Calicis

Rue de Jambjoule 2 > 5580 Villers-sur-Lesse

TÉL. 084 38 78 39

jambjoule@skynet.be / www.jambjoule.be

☉ Le mercredi de 16h à 18h30. Le vendredi de 15h30 à 18h.

Le samedi de 9h à 12h30.

Lait cru, fromages à pâte pressée, fromages à croûte fleurie, yaourt, maquée, crème, œufs et colis de viande d'agneau et de porc (sur commande).

Retrouvez nos produits dans les points de vente n°



La ferme de Jambjoule est une ferme herbagère bio, dont le troupeau de 25 vaches laitières Jerseys produit le lait destiné à la fabrication de toute une gamme de produits laitiers. Une troupe de 250 brebis rustiques (Ardennais Roux et Mergelland) est également élevée pour le pâturage des pelouses calcicoles de Lesse et Lhomme et pour la production d'agneaux. D'autres activités complètent la ferme à plus petite échelle: maraîchage, poules pondeuses, ruches...



© DANIEL FOUSS



Brasserie de la Lesse

Jean-Pierre Deloyer, Pierre Meirlaen, Norbert Buysse

& Geoffroy Hellinckx

Rue du Treux 43B > 5580 Éprave

TÉL. 084 45 75 25

info@brasserie dela lesse.be / www.brasserie dela lesse.be

☉ Du lundi au vendredi de 9h à 17h.

La Chinette, La Cambrée, La Rouge-Croix, L'Hiveresse (en hiver uniquement), La Marie Blanche (printemps-été).

Retrouvez nos produits dans les points de vente n°



Située au centre d'Éprave, un village de la commune de Rochefort, la Brasserie de la Lesse est une coopérative à finalité sociale créée en 2011 par une bande de copains du coin. Passionnés par la bière, soucieux de l'avenir de leur terroir et désabusés par le fonctionnement du système économique dominant, ils souhaitent, par le biais de cette nouvelle brasserie, participer à la relocalisation de l'économie, à la création d'activité en milieu rural et, last but not least, venir compléter la gamme de bonnes bières déjà brassées dans notre cher pays. Trois bières y sont brassées toute l'année: La Chinette, La Cambrée et La Rouge-Croix.



© ALEXANDRE BIBAUT



© DANIEL FOUSS



Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy

Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy 8 > 5580 Rochefort

TÉL. 084 22 07 72 GSM 0491 37 20 90 (Minet B.)

TÉL. 084 22 06 82 GSM 0499 51 51 86 (Streignard V.)

b.minet@trappistes-rochefort.com

v.streignard@trappistes-rochefort.com

www.trappistes-rochefort.com

Point de vente à l'abbaye, au niveau de la « porterie ».

TÉL. 084 22 01 40

☉ De 8h à 12h et de 13h à 17h. 7 jours sur 7.

Trappiste Rochefort 6, Trappiste Rochefort 8, Trappiste Rochefort 10.

Retrouvez nos produits dans les points de vente n°

3 5

L'Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy, à Rochefort, a été fondée en 1230. Elle appartient à l'Ordre Cistercien de la Stricte Observance, dénommé trappiste en raison de ses liens historiques avec l'Abbaye de la Trappe, en France, et du rôle de celle-ci dans la réforme de l'Ordre Cistercien au XVIIe siècle. Vivant de son travail et puisant en lui la possibilité de soulager de nombreux besoins sociaux, la communauté monastique de Saint-Remy a choisi d'insérer son activité économique dans le créneau agroalimentaire. C'est ainsi qu'elle confectionne, depuis des siècles, une bière devenue très réputée. La production est volontairement limitée. Ce breuvage de haute qualité demande à être dégusté avec sagesse et sobriété : il est alors en mesure de favoriser partage et amitié. Le monastère ne peut être visité mais l'église abbatiale est largement accessible à tous ceux qui désirent s'y recueillir.

Trappistes Rochefort



© DANIEL FRODS

t-time

Producteurs de la commune de Marche-en-Famenne

 Pisciculture de la Wamme

 Plateau du Gerny

 Ferme Rob

 Au VertDenne

 Verger d'à Côté





Pisciculture de la Wamme

Alain Schonbrodt

Rue Félix Lefèvre 61 > 6900 Hargimont

TÉL. 084 22 17 10 GSM 0476 97 19 87

alain.schonbrodt@marche.be

☉ Sur rendez-vous (pêche tous les matins).

Truites fario, arc-en-ciel et saumons de fontaine.

Alain Schonbrodt, passionné de pisciculture en eau froide, s'est installé en 1996, sur les bords de la Wamme, à Hargimont, pour y développer un élevage artisanal et la commercialisation de truites fario, arc-en-ciel, dorées et de saumons de fontaine. Il se consacre désormais essentiellement à l'élevage de salmonidés (truites fario et arc-en-ciel, ombles de fontaines et hybrides). Un bassin est également destiné aux carpes herbivores. Tous les salmonidés sont garantis d'origine régionale et certifiés indemnes de maladies infectieuses. Les truites sont vendues au détail sur le site (vivantes ou nettoyées), mais également aux sociétés de pêche de la région pour le repeuplement des rivières ou à des étangs de pêche privés. Les abattages ne sont effectués que sur commande, tous les matins, pour garantir aux clients une fraîcheur incomparable des produits. Aucun stock n'est constitué en frigo ou en congélateur.



Plateau du Gerny

Anne Walhin-Lecaillié

Rue de Tavys 29 > 6900 Aye

TÉL. 084 31 64 54

GSM 0499 33 07 87

info@leplateaudugerny.be / www.leplateaudugerny.be

☉ Rue de Tavys : le vendredi de 13h à 18h.

Rue Devant le Bois : le samedi de 10h à 13h.

Fromages à pâte dure et à pâte molle : Les saveurs des Godis, Le pavé de Tavys, Le caprice du Gerny...

Retrouvez nos produits dans les points de vente n°

1 15

Anne Walhin-Lecaillié et Viviane Maillen-Évrard, toutes deux agricultrices à Aye, ont suivi ensemble une formation à l'atelier fromagerie de l'École Provinciale d'Agriculture de Ciney. Depuis, Anne et Viviane ont élaboré les recettes nécessaires à la fabrication de cinq fromages à pâte dure, deux fromages à pâte molle, des fromages frais, de la maquée, du chaource (camembert), des yaourts à boire à la fraise et enfin, une incomparable boulette digne des meilleures recettes qu'utilisaient les fermières d'autrefois.

Viviane Maillen-Évrard

Rue Devant le Bois 61 > 6900 Aye

TÉL. 084 32 22 20

GSM 0498 30 36 22





Ferme Rob

Eddy Rob

Chaussée de l'Ourthe 123 > 6900 Marche-en-Famenne

TÉL. / FAX 084 31 11 72 (après 20h30) GSM 0486 98 75 01

eddy.rob@marche.be

☉ De 7h à 22h tous les jours.

Beurre de ferme salé et non salé en 250 g ou 500 g. Maquée babeurre 250 g. Maquées au lait 125 g ou 250 g: nature, fines herbes, quatre saisons et aux fruits. Crème fraîche 250 ml, lait 1l, 1,5l ou 2l. Œufs de caille et de poule.

Retrouvez nos produits dans les points de vente n°

10 12 16 17 19

C'est du lait récolté du bétail de notre ferme que naît la gamme de produits que nous commercialisons sur place et dans quelques commerces marchois. C'est grâce à la transformation du lait et à notre savoir-faire que nous obtenons de la crème fraîche, du beurre, du babeurre et de la maquée.



© DANIEL FOUSS



Au Vert'Denne

BIO



Gautier Dublet & Maureen Kesch

Rue de Noël 1944 50 > 6900 Verdenne

TÉL. 084 44 48 83 GSM 0499 16 41 35

gautier016@hotmail.com

☉ En saison (de juin à novembre) le samedi de 9h30 à 18h30.

En Hiver (de décembre à mai) le samedi de 9h30 à 12h30.

Également présent sur les marchés.

Légumes de saison: pommes de terre, oignons, poireaux, carottes, échalotes...

Je me suis lancé en tant qu'indépendant à 19 ans dans une petite ferme de bovins (Blondes d'Aquitaine) et ovins. Pour me diversifier, je cultive 2 hectares de légumes. Maureen élève des chèvres pour leur lait. Notre ferme est complètement bio et notre objectif est de produire de la qualité!



© DANIEL FOUSS



Verger d'à Côté

André Ska

Rue de la Commanderie 3 > 6900 Hargimont

TÉL. 084 21 37 73 GSM 0497 41 13 92 / 0495 25 23 22 (point de vente)

info@levergerdacote.be

Ⓞ Septembre-octobre-novembre : non stop. Ou après 16h.

Jus de pomme 100% naturel. Jus de pomme-poire 100% naturel. Jus de pomme-fraise 100% naturel (en saison).

Retrouvez nos produits dans les points de vente n°



Depuis la reprise de l'exploitation familiale en 2001, un constat s'est imposé : il n'existe pas de lien régulier entre producteurs et consommateurs. En vue de rencontrer des consommateurs soucieux de leur alimentation et de leur impact sur l'environnement, nous avons créé « Le Verger d'à Côté ». Il s'agit d'un service de pressage, pasteurisation et mise en bouteille des fruits de votre jardin ou plantation. Ce service est disponible pour les particuliers et les collectivités. Nous avons aussi planté un verger de hautes tiges composé uniquement d'anciennes variétés de Gembloux.



© DANIEL FOUSS

t-time

Producteurs de la commune de Nassogne

☄ Gaufres / Chez Laurent au Château du Bois

🧀 Fromagerie des Tourelles

🐄 Ferme & boucherie Magerotte

🍺 Brasserie Saint-Monon

🐄 Ferme & boucherie Hérin

© DANIEL FOUSS



t-time



Gaufres / Chez Laurent au Château du Bois

Laurent Antoine

Rue du Château du Bois 1 > 6950 Nassogne

GSM 0497 92 98 97

gaufrelaurent@hotmail.com

☉ Le mercredi et le vendredi de 18h à 21h,
le samedi et le dimanche de 12h à 21h.

Gaufres au sucre, chocolat, lard, cannelle, pomme-cannelle, rhubarbe en saison, chocolat-orange et chocolat-framboise, et d'autres surprises selon l'inspiration du chef. Pain au four à bois. Tea-room, glaces, petite restauration du terroir et pizzas.

Retrouvez nos produits dans les points de vente n°

6 8

La qualité des gaufres de Laurent est le fruit d'un travail passionné, mené avec patience et détermination. En tant que boulanger qualifié, Laurent propose une gaufre de qualité professionnelle. Elle se décline pour tous, de multiples façons, pour les grands et les petits, de l'entrée jusqu'au dessert. C'est avec le sourire que Laurent accueille et partage ses gaufres, sa fierté, avec tout le monde, lors des nombreux marchés de terroir du territoire et d'ailleurs. Cuites sur place, toute chaudes, on les sent jusqu'ici ! Découvrez-le dans son établissement : Chez Laurent au Château du Bois.



© DANIEL FROUS



Fromagerie des Tourelles

Annik Henrotin-Bogaert

Rue du Centre 7 > 6952 Grune

TÉL. 084 34 46 28 GSM 0494 74 17 11

fdt6997@gmail.com / www.lafromageriedestourelles.be

☉ Après 17h et le week-end ou sur simple coup de téléphone.

Fromages au lait cru de vache : fromages frais divers, fromages à pâte pressée et à pâte molle. Le « Fleuri », le « Fis'Aisne », le « Maxime », et autres spécialités. Fromages pour fondues, et pour raclettes : échauguette nature et aux goûts variés. Plateaux de fromages pour vos repas de fêtes et paniers cadeaux. Yaourt à boire aux fruits : 1l, 25 cl et en pot.

Retrouvez nos produits dans le point de vente n°

21

La Fromagerie des Tourelles est un travail d'équipe. Formées à l'école de Saint-Quentin à Ciney, Véronique, Martine, Annik & Françoise ont commencé leurs aventures fromagères en septembre 2010 au Château de Fisenne. Vous pouvez vous procurer leurs fromages chez chacune d'elles et même profiter d'appareils à raclette pour l'organisation de vos festivités.



© DANIEL FROUS



Ferme & boucherie Magerotte

André Magerotte

Rue de Lahaut 11 > 6950 Nassogne

TÉL. 084 21 06 29

info@magerotte.be / www.magerotte.be

☉ De 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30.

Fermé le mercredi et le dimanche.

Commercialisation du « Porc des Prairies d'Ardenne » (marque déposée). Viandes fraîches, produits de viande, charcuteries, salaisons.

La Ferme et la Boucherie Magerotte sont issues d'une entreprise familiale, vieille de quatre générations, fondée dans les années 1900. La quête incessante de l'excellence, le scrupuleux souci de préserver les gestes précieux d'autrefois, la constance dans l'attachement au terroir ardennais, l'ouverture d'esprit et l'anticonformisme constituent la philosophie d'entreprise qui a toujours animé cette vieille maison de tradition. Magerotte, votre boucher de famille.



Brasserie Saint-Monon

Pierre Jacob

Rue Principale 41 > 6953 Ambly

TÉL. 084 21 46 32

info@saintmonon.be / www.saintmonon.be

☉ 13h30 à 18h. Fermé le dimanche.

Bières Saint-Monon ambrée, brune, blonde au miel et Mix-Hop.

Retrouvez nos produits dans les points de vente n°

3 5 7 11 12 17 18 21

La brasserie Saint-Monon est une entreprise familiale créée en 1996 dans l'aile d'une ferme située à Ambly. Pierre Jacob, issu d'une famille d'agriculteurs, a franchi le pas entre le brassin hobby et la brasserie à part entière. Les moyens limités des premiers temps ont fait place à une brasserie moderne de taille artisanale qui conquiert sa notoriété doucement, mais sûrement! Trois bières à la personnalité affirmée portent le nom de Saint-Monon. Elles ont déjà été distinguées à plusieurs reprises lors de concours brassicoles internationaux. La Saint-Monon au miel est une bière agréable, bien dans les goûts actuels avec une pointe d'originalité. La Saint-Monon ambrée est une bière rafraîchissante aux qualités apéritives intéressantes. La Saint-Monon brune est une bière au bon équilibre entre l'amertume et le moelleux. Goût profond de malt et de chocolat. Toutes ces bières sont disponibles en 33 cl, 75 cl ou en fût. Nous travaillons de manière artisanale, ce qui veut dire pour nous : locale et réfléchie de façon à avoir une intégration environnementale et sociale adéquate.





Ferme & boucherie Hérin

BIO



Didier & Arnaud Hérin & Annick Charlier

Rue du Point d'Arrêt 26 > 6953 Lesterny

TÉL. 084 31 30 03

bioherin@gmail.com / www.bioherin.be

[Visitez le site internet!](#)

Au détail: viande et charcuterie de Salers, de porc, poulet et petite épicerie du terroir.

Exploitation biologique depuis 1998 spécialisée dans l'élevage bovin de race Salers et l'engraissement de porcs. La boucherie à la ferme a ouvert ses portes en 2013. Annick, Didier & Arnaud travaillent en famille. Didier élève les animaux, Arnaud transforme la viande à l'atelier et Annick accueille les clients au magasin. Amoureux de la Salers, ils désirent vous faire découvrir le goût unique de cette viande.



Recettes

Toutes saisons

Frites surprises

Ingrédients

- > 1 FLEURI D'AISNE OU 1 FIS' AISNE NATURE DE LA FROMAGERIE DES TOURELLES
- > Du blanc d'œuf, de la farine, de la chapelure

Préparation

Couper le fromage en grosses frites. Les passer dans la farine, dans le blanc d'œuf légèrement battu, puis dans la chapelure. Laisser reposer 10 minutes et recommencer. Chauffer la friteuse et cuire les frites. Servir avec une salade en entrée ou en amuse-bouche.

Tarte au fromage blanc

Pour une tarte

- > 500 G DE MAQUÉE DU PLATEAU DU GERNY

- > 1 pâte feuilletée
- > 2 œufs
- > 200 g de sucre fin
- > 1 sachet de sucre vanille
- > 20 cl de crème fraîche
- > 100 g de beurre ramolli
- > 3 cs de farine

Battre les blancs en neige très ferme, mélanger tous les ingrédients et y ajouter les blancs d'œufs. Cuire 40 minutes à 180°C.



Rognons de veau à la Saint-Monon brune

Merveilleuse accompagnée d'une mousseline de patates douces au gingembre (une recette du restaurant « La Gourmandine » à Nassogne) :

Pour 4 personnes

> 1 BIÈRE SAINT-MONON BRUNE

- > 2 rognons de veau
- > 250 cl de fond de veau
- > 1 cs de sirop de liège
- > 2 feuilles de laurier
- > ½ jus de citron
- > Beurre, poivre et sel

Préparation

Dégraissier les rognons et les couper en petits lobes. Cuire la viande bien rosée et la maintenir au chaud. Dégraissier la poêle et déglacer avec la bière, ajouter le sirop de Liège et les feuilles de laurier, faire réduire de moitié et ajouter le fond de veau. Faire réduire le mélange obtenu et rectifier l'assaisonnement. Repasser les rognons dans la sauce pour les réchauffer. Passer la sauce au chinois fin et ajouter le jus de citron.

Carbonnades à la Rouge-Croix

Pour 4 personnes

> 1 BOUTEILLE DE ROUGE-CROIX DE LA BRASSERIE DE LA LESSE

- > 2 gros oignons
- > 200 g de carottes
- > 800 g de viande pour carbonnades (paleron)
- > Farine
- > Bouillon de viande
- > Beurre
- > 5 tranches de pain d'épices
- > Thym, laurier, sel et poivre

Préparation

Éplucher et couper grossièrement les oignons et les carottes. Faire dorer la viande dans du beurre. Ajouter de la farine. Ajouter les oignons et mélanger pendant 5 minutes. Verser la bière, ajouter le thym et le laurier. Couvrir avec le bouillon. Disposer les tranches de pain d'épices sur la préparation et laisser mijoter à feu doux pendant 3h. Faire réduire la sauce pour l'épaissir et ajuster l'assaisonnement. Accompagner de frites ou de pommes de terre vapeur.

Sauce au jus de pomme pour accompagner le porc ou la volaille

Ingrédients

> 25 CL DE JUS DE POMME DU VERGER D'À CÔTÉ

- > 1 échalote
- > Un peu de beurre
- > 2 cs de vinaigre
- > 1 cc de cassonade

Préparation

Dans la même poêle, dorer l'échalote. Ajouter du beurre au besoin. Déglacer avec le vinaigre. Ajouter le jus de pomme et la cassonade. Porter à ébullition en remuant et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse. Merveilleux avec du porc ou de la volaille

Printemps - été

Galettes de pommes de terre & d'aubergines au lard fumé de Porc des Prairies d'Ardenne

Pour 4 personnes

> 400 G DE LARD FUMÉ DE PORC DES PRAIRIES D'ARDENNE DE CHEZ MAGEROTTE, coupé en fines lamelles

> 500 G DE POMMES DE TERRE BIEN FERMES (FRANCELINE DU VERT'DENNE)

- > 300 g d'aubergines
- > Environ 70 cl d'eau
- > 30 g de beurre
- > 30 g d'huile d'olive
- > Sel, poivre, thym et persil

Préparation

Essuyer les pommes de terre épluchées, les couper en fines rondelles, saler, poivrer et mélanger. À l'aide d'un couteau économe, éplucher les aubergines et les couper en rondelles. Faire chauffer le beurre et l'huile dans une poêle jusqu'à ce que le beurre mousse. Répartir aussitôt uniformément les rondelles de pomme de terre et poser dessus les rondelles d'aubergine. Parsemer de thym et de persil ciselé sur toute la surface, saler et poivrer. Mettre à feu doux et couvrir 5 minutes en vérifiant bien que les pommes de terre cuisent sans brûler. Cuire rapidement, sur les deux faces et sans matière grasse, les tranches de lard fumé puis réserver entre deux assiettes chaudes. Retourner délicatement la galette en vous aidant d'une grande assiette de service. Laisser dorer la galette à feu doux pendant 3 à 4 minutes en surveillant que le fond n'attache pas. Placer les lamelles de lard fumé sur les pommes de terre, couvrez 2 ou 3 minutes pour réchauffer le lard puis servir sans tarder.



Tartine de tortilla de pommes de terre aux petits pois & oignons rouges

Pour 4 personnes

- > 3 BELLES POMMES DE TERRE FRANCÉLINE DU VERT'DENNE, de taille moyenne
- > 75 G DE « TENDRE VIOLETTE » DE LA FERME DE JAMBOÛLE râpée
- > 6 ŒUFS FRAIS DE LA FERME ROB
- > 3 oignons rouges
- > 100 g de petits pois
- > 2 cs d'huile d'olive
- > Sel et poivre noir du moulin

Préparation

Peler puis rincer les pommes de terre. Les garder entières. Porter un grand volume d'eau salée à ébullition, puis y plonger les pommes de terre pour une cuisson d'environ 20 à 25 minutes. Émincer finement les oignons. Verser 1 cs d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive, puis faire chauffer à feu moyen. Y cuire les oignons pendant 15 minutes. Égoutter les pommes de terre et les couper en petits dés. Battre en omelette. Saler et poivrer, ajouter le fromage râpé. Huiler la poêle d'une bonne cs d'huile d'olive. Faire légèrement frire les morceaux de pomme de terre. Y ajouter les oignons et les petits pois. Verser les œufs par-dessus. Cuire doucement sans mélanger. Retourner délicatement après 5 minutes et cuire encore environ 5 minutes. Répartir sur une tartine. Aussi bon chaud que froid.

Truite en papillote, sauce mousseline à la Marie Blanche de la Brasserie de la Lesse

Prendre une truite pêchée le jour même à la pisciculture de la Wamme. La placer sur un assez grand carré de papier cuisson. Saler, poivrer, farcir la truite d'herbes : quelques branches de romarin, de thym (citron), du persil frais, une feuille de laurier et quelques zestes d'orange (bio). Refermer la papillote et cuire au four 20 minutes à 200°C.

Pour la sauce

- > 1 BOUTEILLE (33 CL) DE MARIE BLANCHE DE LA BRASSERIE DE LA LESSE
- > 3 jaunes d'œufs
- > 120 g de beurre clarifié
- > Beurre doux
- > Sel marin
- > Poivre noir du moulin

Préparation

Remplir un grand bol ou saladier d'eau froide. Dans un poêlon antiadhésif, réchauffer à feu très doux le beurre clarifié. Mélanger dans une casserole la moitié de la bière avec les jaunes d'œufs, du sel et du poivre. Battre le tout sur feu moyen jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux, puis réduire l'intensité du feu en continuant à battre jusqu'à l'obtention d'un mélange plus ferme. Plonger ensuite le poêlon dans le bol d'eau froide, afin de refroidir rapidement le mélange, et continuer à battre. Y incorporer le beurre clarifié par petites doses, en continuant à battre la préparation. Réserver au chaud, sur feu très doux. Cette sauce est aussi merveilleuse en accompagnement du lieu.

Côtes de Porc des Prairies d'Ardenne aux framboises & vinaigre balsamique

Pour 4 personnes

- > 4 CÔTES DE PORC DES PRAIRIES D'ARDENNE DE CHEZ MAGEROTTE
- > ½ VERRE DE CRÈME FRAÎCHE DE LA FERME DE JAMBOÛLE
- > 150 g de framboises
- > Un demi-verre de vinaigre balsamique
- > 1 tasse de fond brun
- > 1 cs d'huile d'olive
- > 1 grosse noix de beurre
- > 1 grosse échalote
- > Sel, poivre du moulin

Préparation

Faire chauffer le beurre et l'huile dans une poêle. Quand le beurre commence à colorer, saisir les côtes et assaisonner de sel et de poivre. Baisser le feu et faire cuire les côtes environ 5 minutes de chaque côté, elles doivent rester rosées. Réserver ensuite les côtes au chaud et déglacer la poêle avec le vinaigre balsamique. Ajouter l'échalote finement hachée, puis le fond brun et laisser mijoter environ 3 minutes. Ajouter les framboises (gardez-en quelques-unes pour la garniture). Ajoutez la crème.

Petits cakes au chèvre frais de la Chèvrerie du Bois des Mûres & à la menthe

Pour environ 12 petits cakes

- > 175 G DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS DE LA CHÈVRERIE DU BOIS DES MÛRES
- > 3 ŒUFS FRAIS DE LA FERME ROB
- > 5 CL DE LAIT DE LA FERME ROB
- > 250 g de farine
- > ½ sachet de levure
- > 10 cl d'huile d'olive
- > 1 poignée de graines de sésame et de courge
- > 2 beaux brins de menthe fraîche
- > Sel et poivre au moulin

Préparation

Nettoyer puis ciseler finement la menthe. Réserver. Mélanger dans le saladier la farine avec la levure, puis y incorporer les graines finement broyées et le fromage de chèvre détaillé en petits morceaux. Ajouter une pincée de sel et la menthe ciselée, puis bien mélanger à l'aide d'une spatule souple. Réserver. Battre dans l'autre saladier les œufs entiers avec l'huile d'olive et le lait, puis incorporer rapidement le contenu du premier saladier dans cette préparation. Bien mélanger et travailler la pâte (elle doit devenir lisse et homogène). Garnir ensuite les moules avec du papier cuisson, puis y répartir la pâte. Mettre au four préchauffé à 200°C pendant environ 15 minutes. Servir chaud ou tiède.



Automne - hiver

Tartines fraîcheur aux fromages de "Terre de Saveurs de RoMaNa" & raisins

Ingrédients

- > 100 G DE BLEU DE LA FROMAGERIE DES TOURELLES en morceaux
- > 100 G DE MAQUÉE DU PLATEAU DU GERNY
- > 2 CS DE CRÈME FRAÎCHE DE LA FERME ROB
- > 4 À 6 TRANCHES DE PAIN COMPLET DE CHEZ LAURENT, sans les croûtes
- > 1 ou 2 petites grappes de raisin blanc
- > Sel et poivre noir du moulin

Préparation

Nettoyer les grappes de raisin. Couper chaque raisin en deux. Mélanger dans un saladier la maquée et le bleu. Bien travailler la préparation à la fourchette, jusqu'à l'obtention d'un mélange relativement homogène. Y incorporer ensuite du sel, du poivre moulu et la crème fraîche. Bien mélanger à nouveau, à l'aide d'une spatule. Tartiner les tranches de pain complet (coupées en deux) avec la préparation aux fromages, puis les décorer avec les morceaux de raisins. Servir bien frais. À servir accompagné d'une belle salade de tomates ou d'une salade verte.

Entrecôte de Salers poêlée, sauce à la moutarde & au moût de raisins

Pour 4 personnes

- > 800 G D'ENTRECÔTE DE SALERS DE LA FERME HÉRIN
- > 100 g de beurre demi-sel
- > 15 g de fleur de sel de Guérande
- > Poivre du moulin

Pour la sauce

- > 25 cl de Pinot Noir d'Alsace
- > 20 cl de fond de bœuf ou de veau
- > 50 g de moutarde au moût de raisins
- > 100 g d'échalote ciselée
- > 50 g de beurre demi-sel

Préparation (sauce)

Peler et couper finement les échalotes puis les faire revenir à feu doux dans une poêle avec le beurre demi-sel. Laisser cuire 5 minutes puis verser le Pinot Noir et mélanger. Laisser réduire de moitié avant d'ajouter le fond de bœuf ou de veau. Laisser réduire de nouveau pour obtenir une sauce sirupeuse. Passer au tamis et lier avec la moutarde au moût de raisins. Maintenir au chaud sans bouillir.

Préparation

Poêler l'entrecôte à la cuisson désirée et l'assaisonner à la fleur de sel et poivre du moulin.

Moules à la Marie Blanche de la Brasserie de la Lesse

Pour 4 personnes

- > 50 CL DE MARIE BLANCHE DE LA BRASSERIE DE LA LESSE
- > 4 kg de moules
- > 5 branches de céleri
- > 2 oignons
- > Poivre noir du moulin

Préparation

Nettoyer les moules soigneusement sous l'eau froide. Nettoyer le céleri puis l'émincer. Émincer les oignons. Verser les légumes dans une grande casserole. Mouiller le tout avec la bière. Bien poivrer. Porter la préparation à ébullition puis laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter ensuite les moules et les laisser s'ouvrir à feu vif pendant environ 5 minutes, en secouant à 2 ou 3 reprises la casserole couverte. Accompagner les moules avec une assiette de frites bien chaudes ou avec du bon pain de Laurent Antoine.

Aumônière au Tchêt d'swè

Pour 4 personnes

- > 2 TCHÊT D'SWÈ DE LA FROMAGERIE DES TOURELLES
- > 8 feuilles de brick
- > 2 grosses poires
- > 2 cs de miel
- > 20 g de beurre

Préparation

Détailler les poires en petits dés. Les faire revenir dans le beurre en remuant constamment. Dès que les poires sont fondantes, y ajouter le miel et laisser caraméliser. Étaler les feuilles de brick sur un plan de travail et les superposer deux par deux. Répartir sur chaque double feuille de brick un demi-fromage et un peu de farce à la poire, puis refermer les feuilles en forme de baluchon (on peut les fermer avec un morceau de corde de cuisine ou un cure-dent). Renouveler l'opération pour la confection des autres aumônières. Préchauffer le four à 220°C. Recouvrir la plaque de cuisson du four d'une feuille de papier sulfurisé puis y disposer les aumônières préparées. Mettre au four bien chaud pour une cuisson d'environ 10 minutes; le fromage doit être chaud et coulant, la brick croustillante et dorée. Servir chaud ou tiède, sur un lit de salade.

Crêpes au jus de pomme

Ingrédients

- > 1 VERRE DE JUS DE POMME DU VERGER D'À CÔTÉ
- > 3 verres de lait
- > 2 verres de farine
- > 1 pincée de sel

Préparation

Tout mélanger et faire les crêpes.

Crème de potimarron

Pour 4 personnes

- > 1 potimarron
- > 25 g de beurre
- > 1 petite pomme
- > 1 oignon
- > 75 cl de bouillon de légumes
- > 4 cs de crème fraîche
- > ½ cc de curry
- > Sel et poivre au moulin
- > Huile d'olive

Préparation

Couper le potimarron en cubes et enlever les pépins. Si le potimarron est bio, vous pouvez laisser la peau. Couper la pomme en morceaux. Faites de même avec l'oignon. Faites chauffer le beurre dans une casserole et faites-y revenir rapidement la pomme et l'oignon. Ajouter le potimarron, mélanger pendant deux minutes, puis verser le bouillon. Laisser mijoter à feu doux pendant une bonne vingtaine de minutes. Ajouter la crème fraîche et les épices, et passer la soupe au mixer.

Velouté au panais

Pour 4 personnes

- > 2 DL DE CRÈME FRAÎCHE DE LA FERME DE JAMBJOÛLE
- > 120 G DE LARDONS DE LA BOUCHERIE HÉRIN
- > 600 g de panais
- > 1 échalote
- > 4 cs d'huile d'olive
- > 8 dl de bouillon de volaille chaud
- > Noix de muscade
- > Sel et poivre au moulin

Préparation

Peler l'échalote et la hacher finement. Eplucher les panais et les couper en dés. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole et y faire suer l'échalote. Ajouter le panais et faire revenir quelques instants en remuant et y verser le bouillon. Cuire à couvert pendant 20 minutes. Pendant ce temps, faire dorer les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Mixer la soupe puis ajouter la crème fraîche et les épices. Servir chaud, garni des lardons.

Points de vente

- Au Fin Bec** > Rue Jacquet 4 > Rochefort TÉL. 084 21 20 14
🕒 me > ve : 9h > 18h30 fermé de 12h > 13h30 ; sa : 9h > 18h30 ; di : 9h > 12h30 et 15h > 18h30
📍 Brasserie de la Lesse 📍 Plateau du Gerny
- Boucherie Libotte-Flahaut** > Rue de Behogne 18 > Rochefort TÉL. 084 21 04 45
🕒 lu > je : 8h30 > 18h30 ; ve > di : 8h30 > 19h
📍 Brasserie de la Lesse 📍 Ferme de Jambjoûle 📍 Verger d'à Côté
- Drink Scaillet** > Parc d'Activité Économique > Rue de la Griotte 1 > Rochefort TÉL. 084 22 11 21
🕒 lu : 13h30 > 18h ; ma > ve : 9h > 12h30 et 13h30 > 18h ; sa : 9h > 17h
📍 Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy 📍 Brasserie de la Lesse 📍 Brasserie Saint-Monon
- Ferme de Jambjoûle** > Rue de Jambjoûle 2 > Villers-sur-Lesse TÉL. 084 38 78 39
🕒 me : 16h > 18h30 ; ve : 15h30 > 18h ; sa : 9h > 12h30
📍 Brasserie de la Lesse
- La Gourmandise** > Rue de Behogne 24 > Rochefort TÉL. 084 22 21 81
🕒 ouvert 7 jours sur 7 de 10h > 21h
📍 Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy 📍 Brasserie de la Lesse 📍 Brasserie Saint-Monon
📍 Chèvrerie du Bois des Mûres 📍 Ferme de Jambjoûle 📍 Verger d'à Côté
- Station du Grand Cerf** > Rue de Rametenne 1 > Wavreille TÉL. 084 21 11 47
🕒 lu > sa : 7h > 21h ; le di 9h > 21h
📍 Gaufres / Chez Laurent au Château du Bois
- SPAR (Eurospar)** > Rue des Tanneries 17 > Rochefort TÉL. 084 21 09 00
🕒 lu : 11h > 19h ; ma > sa : 8h30 > 19h ; di : 9h > 12h
📍 Brasserie de la Lesse 📍 Brasserie Saint-Monon
- Station du Biran** > Rue de la Libération 73 > Rochefort TÉL. 084 21 22 27
🕒 lu > sa : 7h > 21h ; le di 9h > 21h
📍 Gaufres / Chez Laurent au Château du Bois
- Boulangerie Delhaye** > Rue de la Station 11 > Marloie TÉL. 084 31 11 16
🕒 lu > sa : 7h30 > 18h30 ; di : 7h30 > 12h30 ; fermé le mardi
📍 Verger d'à Côté
- Carrefour Market** > Avenue du Monument 1 > Marche-en-Famenne TÉL. 084 31 30 76
🕒 lu > sa : 8h > 19h ; di : 9h > 12h30
📍 Ferme Rob

- 11 **Drink Maziers** > Rue du Parc Industriel 34 > Marche-en-Famenne **TÉL.** 084 31 15 14
 ☉ ma > ve : 10h > 12h15 et 13h15 > 18h; sa : 10h > 12h15 et 13h15 > 17h; fermé le lundi
 🍷 Brasserie Saint-Monon
- 12 **Hypermarché Carrefour** > Chaussée de Liège 41 > Marche-en-Famenne **TÉL.** 084 32 07 11
 ☉ lu > je : 8h30 > 20h; ve : 8h30 > 21h; sam : 8h30 > 20h
 🍷 Brasserie Saint-Monon 🏡 Ferme Rob
- 13 **Les 9 Grains d'Or** > Rue des Chasseurs Ardennais 1 > Marche-en-Famenne **TÉL.** 084 31 63 88
 ☉ ma > ve : 9h > 13h et 14h > 18h30; sam : 10h > 13h et 14h > 18h30
 🏡 Ferme de Jambjoûle
- 14 **Oxfam** > Place du Roi Albert 1^{er} 16 > Marche-en-Famenne **TÉL.** 084 45 79 65
 ☉ ma > sam : 10h > 12h et 14h > 18h
 🍷 Brasserie de la Lesse
- 15 **Saveurs d'ici & d'ailleurs** > Rue Saint-Laurent 1 > Marche-en-Famenne **TÉL.** 084 31 13 09
 ☉ me > dim : 10h > 17h
 🍷 Brasserie de la Lesse 🏡 Plateau du Gerny 🍷 Verger d'à Côté
- 16 **SPAR** > Rue Grande 46 > Aye **TÉL.** 084 31 20 43
 ☉ lu > ve : 9h > 18h30; sa : 8h30 > 18h30; di : 8h30 > 12h; fermé de 12h30 > 13h30
 🏡 Ferme Rob
- 17 **SPAR** > Rue des Écoles 2 > Marloie **TÉL.** 084 31 62 51
 ☉ lu > sa : 8h30 > 19h; di : 8h30 > 12h30
 🍷 Brasserie Saint-Monon 🏡 Ferme Rob
- 18 **Super GB Partner** > Rue Delvigne 50 > On **TÉL.** 084 32 10 37
 ☉ lu : 13h à 19h; ma > sa : 8h30 > 19h; di : 9h > 12h
 🍷 Brasserie Saint-Monon
- 19 **Ferme & boucherie Héryn** > Rue du Point d'Arrêt 26 > 6953 Lestery **TÉL.** 084 31 30 03
 ☉ Visitez le site Internet!
 🍷 Brasserie de la Lesse 🏡 Ferme de Jambjoûle 🏡 Ferme Rob 🍷 Verger d'à Côté
- 20 **Magasin Carat** > Rue des Alliés 35 > Forrières **TÉL.** 084 21 45 73
 ☉ lu > ve : 6h30 > 12h et 14h > 18h30; sa : 8h > 12h et 14h > 18h30; di : 9h > 12h
 🍷 Verger d'à Côté
- 21 **SPAR** > Rue du Vivier 1 > Nassogne **TÉL.** 084 21 09 14
 ☉ lu : 13h30 > 18h30; ma > sa : 9h > 18h30; di : 8h > 12h
 🍷 Brasserie Saint-Monon 🏡 Fromagerie des Tourelles



Le GAL RoMaNa vous propose de retrouver des produits et/ou des producteurs du terroir lors de diverses manifestations récurrentes.

Retrouvez l'agenda sur www.terredesaveurs.be

Martchî d'èmon nos Ôtes
 Nassogne - Place communale
 4 vendredis en été
www.nassogne.be

Marché "Terroir & Artisanat"
 Marche-en-Famenne - Place du Roi Albert 1^{er}
 2 vendredis par mois d'avril à septembre
www.marche.be

Marché Colibris Famenne
 1 samedi par mois toute l'année
www.jambjoûle.be

Marché bimensuel
 Marche-en-Famenne - Place aux Foires
 1^{er} et 3^{ème} lundi du mois, toute l'année
www.marche.be

Le Rendez-Vous de Rochefort
 Rochefort - En plein centre
 Le deuxième week-end d'août
www.facebook.com/rochefort.tourisme

Activités sur le territoire des communes de Marche-en-Famenne & Nassogne, notamment:

- > Les Randonailles;
- > La balade de Saint-Monon (Nassogne);
- > La Hédérée Gourmande (Waha);
- > Le Marché 1900 (Marche-en-Famenne);
- > La Balade des Cépages (Ambly).

Toutes les informations sur le site Internet de la Maison du Tourisme du Pays de Marche et Nassogne:
www.tourisme-marche-nassogne.be

Activités sur le territoire de la commune de Rochefort, notamment:

- > Activités autour du projet « Terre Ferme » dont:
 Festival à travers Champs: www.ccr-rochefort.be
- > Rochefort Sérénades;
- > Festival du Rire de Rochefort;
- > Foire de la bière à Buissonville.

Toutes les informations sur le site Internet de la Maison du Tourisme du Val de Lesse:
www.valdelesse.be





Rue Saint-Laurent 14 > 6900 Marche-en-Famenne > 084 244 885 > contact@galromana.be

Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER financée par l'Union Européenne et la Wallonie avec le soutien des communes de Rochefort, Marche-en-Famenne et Nassogne.



Fonds européen agricole pour le développement rural: l'Europe investit dans les zones rurales.