

# Le billet de Carlo de Pascale



Ingrid Otto

[www.facebook.com/mmmmh/](http://www.facebook.com/mmmmh/)

## Frontière régionale du cochon

**V**ous saviez qu'il y avait une guerre sournoise entre la Flandre et la Wallonie à coups de cochons qui voyagent ? C'est la guerre du saucisson d'Ardenne. Une guerre peu connue, pas vraiment aussi mobilisatrice que la négociation du CETA, mais qui dure déjà depuis plus de dix ans. En Ardenne, les producteurs du saucisson d'Ardenne ont depuis longtemps un cahier des charges normatif qui les oblige à respecter des critères de qualité, et il est donc interdit de se revendiquer "saucisson d'Ardenne" si l'on n'adhère

pas à ce cahier des charges. Depuis 2003, les producteurs de saucisson d'Ardenne (de collier et de pipes) ont une ambition, voir reconnaître leur savoir-faire d'origine par une IGP, indication géographique protégée. Une indication d'origine du cochon ? Pas vraiment, juste la recette et le lieu de transformation, l'Ardenne. En effet, vu qu'il n'y a pas assez de cochons en Ardenne, les producteurs veulent pouvoir continuer à importer du cochon - notamment de Flandre - comme pour le "Jambon d'Ardenne IGP" où c'est autorisé. Pendant ce

temps, en Flandre, on fait - comme la loi l'autorise - opposition au processus d'IGP, vu qu'eux aussi ils font du saucisson d'Ardenne, enfin de type Ardenne, et que pour eux, c'est une recette, pas une vraie origine. Bref, des Wallons se battent pour obtenir l'appellation pour des produits ardennais faits avec un produit de base flamand, tandis que des Flamands s'y opposent car ils veulent pouvoir continuer à revendiquer une spécialité wallonne faite avec des cochons flamands sur le sol flamand. Qui a raison ? Vous avez une semaine ! **C.d.P.**

## Le restaurant

### Château de Namur



Avenue de l'Ermitage 1 - 5000 Namur  
081-72.99.00

La réputation de l'École Hôtelière Provinciale de Namur dépasse largement nos frontières, à juste titre, et son restaurant est une adresse phare dans le monde de la gastronomie. Savoir-faire, classicisme, inventivité, soin du détail, cadre magnifique, accueil et service sans fautes dessinent le contour d'une table d'excellence où vous vous régalez de produits judicieusement sélectionnés et préparés avec talent. Et pour profiter pleinement de la présente aubaine, un bon plan serait de passer la nuit dans l'une des chambres de l'hôtel.

© Guides Delta.

## La recette

### Balls abricots & cajou



#### INGRÉDIENTS (POUR 24 BALLS)

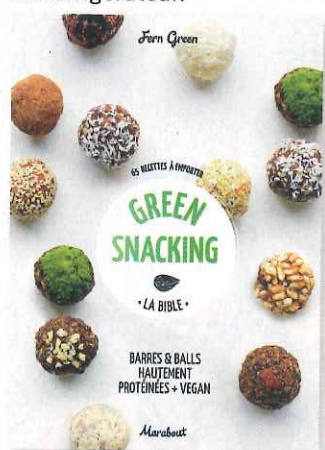
- 60 g de noix de cajou grillées
- 80 g d'abricots secs
- 20 g de graines de sésame grillées
- 20 g de riz complet soufflé
- 4 cm de gingembre frais pelé et râpé
- ½ cuillerée à café de quatre-épices
- 40 g de noix de cajou moulues
- 2 cuillerées à soupe de miel

#### PRÉPARATION

- (15 minutes + réfrigération : 15 minutes)
- Hachez finement les noix de cajou grillées (que vous réservez), les graines de sésame, les abricots secs et le riz soufflé dans un robot.
  - Ajoutez le gingembre, le quatre-épices et le miel.
  - Mixez pendant 1 ou 2 minutes.
  - Formez 24 balls entre vos

mains humides et roulez-les dans les noix de cajou moulues.

- Secouez-les pour en retirer l'excédent.
- Laissez-les durcir 15 minutes au réfrigérateur.



Recette extraite de "Green Snacking, 65 recettes de Barres & Balls hautement protéinées + vegan", de Fern Green (éd. Marabout).

## Menu 4 services

55 € p/p

(apéritif, vins et eau de table compris)

soir  
mag

- Les noix de Saint-Jacques snackées, salpicon de céleri-rave & noisettes torrifiées, écume légère au thym
- La crème de potimarron, escalope de foie gras de canard poêlée, poitrine de lard confite, mie croquante
- Le suprême de Coucou de Malines, cèpe rôti, châtaignes, croquant de pommes de terre, jus de veau corsé aux truffes du Périgord
- Une déclinaison autour du chocolat belge ou le chariot de fromages affinés (+ 5 €)
- Café ou thé & mignardises

Offre valable deux mois à partir de la date de parution.



## Gagnez

### 1 repas pour 2

Il vous suffit de nous envoyer une carte postale avec vos coordonnées complètes dans les 15 jours après la parution à l'adresse: Soir mag, Concours "Château de Namur", 100, rue Royale, 1000 Bruxelles. Un tirage au sort déterminera les gagnants qui seront avisés personnellement.