

Soyons fiers du fruit d

Depuis 2001, l'asbl Tourisme et tradition organise des circuits de découvertes des artisans wallons. De quoi valoriser le savoir-faire d'artisans qui s'inscrivent dans "Wallonie gourmande 2017".

Un dossier d'Isabelle Morgante

Cela fait plus de quinze ans que l'asbl Tourisme et tradition organise des circuits de découvertes de producteurs artisanaux dans la région namuroise. Une initiative qui trouve racine dans les années 90, à une époque où la moutarderie Bister, initiatrice de l'asbl, était toujours installée dans son bâtiment historique de Jambes et où les visites de l'entreprise familiale se révélaient un bon moyen de se faire connaître, et de se positionner vis-à-vis de la concurrence. D'emblée, la formule a plu et la demande a suivi pour organiser à la fois des visites en langues étrangères et des découvertes d'autres producteurs. "De fil en aiguille, l'offre s'est enrichie et multipliée. Il a notamment fallu penser à l'accueil des personnes à mobilité réduite, solutionner les problèmes liés au respect strict des consignes d'hygiène, puisque le public côtoyait les chaînes de production. Devait-on être présent sur salon ? Fallait-il collaborer avec les offices de tourisme ? Comment travailler avec les autocaristes et les guides ? Autant de questions auxquelles il fallait répondre", se souvient Fabienne Bister, general manager de la moutarderie éponyme.

C'est en 2001, alors que la moutarderie fêtait ses 75 ans, que l'asbl Tourisme et tradition a été créée. Son core business : l'organisation de 14 circuits découverte de plus de 35 artisans, au cours desquels est présentée (ou non) l'entreprise Bister. "C'est ma sœur Michèle qui a lancé

les circuits de Tourisme et tradition, un poste repris en 2006 par Virginie Prete. De 3.500 visites par an au début, nous sommes passés à près de 11.000 (dont 9.000 à la moutarderie)", précise Fabienne Bister. Aujourd'hui, Virginie Prete se consacre à mi-temps à l'organisation des visites de la moutarderie, et pour l'autre mi-temps à l'asbl Tourisme et tradition. "Nos visiteurs, ce sont des amicales de seniors, des clubs de voitures ancêtres, des entreprises ou des familles. Les circuits sont tous modulables. À la moutarderie, nous recevons aussi des écoles. Les enfants visitent et apprennent les étapes de la fabrication de la moutarde. Ils participent à des ateliers et repartent avec un pot", détaille Virginie.

Souvent organisés au moment de la fête des mères, ces ateliers per-



Virginie Prete, cheville ouvrière de l'asbl Tourisme et tradition, et Fabienne Bister, general manager de la moutarderie éponyme.

mettent aux enfants de fabriquer un cadeau avec étiquette personnalisée. Voilà qui change du traditionnel collier de nouilles ou du porte-crayon en terre cuite...

Visite préalable

Il est bon de noter qu'il faut montrer patte blanche avant d'accueillir ses

premiers visiteurs. N'est pas membre qui veut, même s'il n'y a pas de véritable campagne de recrutement. D'ailleurs, la plupart du temps, Virginie Prete et Fabienne Bister prennent connaissance de l'existence d'un artisan via les salons artisanaux, la presse spécialisée ou le bouche à oreille. Plus précisément, le candidat artisan devra pouvoir accueillir une quarantaine de personnes dans son atelier et offrir au moins des toilettes appropriées. "Chaque circuit, qui dure toute une journée, est composé de trois visites et coûte en moyenne une quarantaine d'euros. Chacune des rencontres artisanales se termine par une dégustation", précise Virginie Prete.

Lorsqu'on sait que certains circuits sont exclusivement brassicoles, on peut imaginer que l'ambiance est aussi primesautière qu'agréable et instructive.

bister.com
tourisme-et-tradition.be



Des centaines d'enfants visitent chaque année la moutarderie Bister, présente dans quelques-uns des 14 circuits découverte de Tourisme et tradition.

e notre région

"Wallonie gourmande... à table !"

Le ministre wallon de l'Agriculture et du Tourisme, René Collin (CDH), vient de présenter l'année "Wallonie gourmande", autour de laquelle maisons du tourisme, syndicats d'initiative, offices du tourisme et fédérations touristiques provinciales, ainsi que les écoles hôtelières de Wallonie s'associent pour proposer un événement touristique original, qui mélangera tourisme et saveurs du terroir, entre septembre et décembre 2017.

"Wallonie gourmande" édition 2017 se déclinera de plusieurs manières. Entre autres avec "la route des bières". 54 brasseries participent, autour de plus de 500 bières wallonnes, inscrites au patrimoine culturel et immatériel de l'Unesco. Les trappestes, quant à elles, se laisseront découvrir et déguster au travers d'un "sentier

de grande randonnée des trappestes".

Si l'épicurien préfère la vigne au houblon (la production wallonne frise aujourd'hui le million de bouteilles), il trouvera son bonheur sur "la route du vin et des spiritueux", au pied des domaines de 21 vignerons participants (dont certains bénéficient d'une appellation d'origine protégée), complétés de 11 distilleries qui produisent des "eaux

de vie" (pêket, Maitrank et whisky par exemple) de Wallonie.

Des événements ponctuels vont être proposés de juin à octobre. Ce sera le cas dans chaque province où la Génération W (un collectif de chefs wallons) cuisinera des repas insolites dans un lieu original. Il faut y ajouter le week-end portes ouvertes des brasseries et vignobles wallons les 17 et 18 juin, et le "W Food festival" du 1er au 3 juillet à la Citadelle de Namur.

En Wallonie, la gourmandise n'est pas un vilain défaut, c'est même un art de vivre.

lawalloniegourmande.be



Culture et gourmandises au Pays de Charleroi

La force du Pays de Charleroi est sans conteste sa diversité. Une grande ville installée au cœur d'espaces naturels remarquables. Cet itinéraire vous emmène de part et d'autre de ce pays de culture et de patrimoine, avec une étape dans une ville en pleine mutation mais aussi dans une région de folklore célèbre pour ses Marches de l'Entre-Sambre-et-Meuse, reconnues Patrimoine oral et immatériel par l'UNESCO. Venez découvrir différents saveurs grâce à cet itinéraire gourmand qui fait la part belle aux produits de qualité, entre campagne et ville.

À GÔTER

- La Gayette de Charleroi (praline à la forme d'un boulet de charbon)
- La Sambre (bière et praline créées à l'occasion des 350 ans de la ville de Charleroi en 2016)
- La Tomme de Raz Buzée et le Rigodon (fromages de la Ferme de Raz Buzée à Gerpinnes)
- Le Gré d'or (apéritif à base d'écorses de citron du Domaine du Gré)
- La bière Blonde de Charleroi
- La bière Blonde du Pays Noir, la Cuvée de Trazegnies, la bière Bisous M'chou...

À DÉCOUVRIR

- Musée de la Photographie à Mont-sur-Marchienne - www.museephoto.be
- Le Bois du Caizer à Marcinelle - www.leboisducaizer.be
- Musée des Marches Folkloriques de l'Entre-Sambre-et-Meuse à Gerpinnes www.museedesmarches.be

Maison du Tourisme du Pays de Charleroi
Place Charles II, 20
6000 Charleroi
+32(0)71 86 34 14
www.paysdecharleroi.be

1. MOULIN DANAL DE GERPINNES
Au cœur historique du village, ce beau moulin à eau a fait l'objet d'une restauration attentive. Ses mécanismes permettent à la fois la fabrication artisanale de farine complète et la production d'électricité propre. Une bière et un fromage produits tout spécialement pour le Moulin sont disponibles au comptoir de vente.
www.moulin-danal.be

2. FERME DE RAZ BUZÉE
Exploitation familiale laitière spécialisée dans la fabrication artisanale de fromages au lait cru de vache. La ferme produit des fromages frais de type Brie Belge, la Tomme de Raz Buzée mais également le Rigodon, un fromage à pâte pressée affiné à la bière, qui tire son nom d'un art de tambour des Marches Folkloriques de l'Entre-Sambre-et-Meuse.
www.fermederazbuzee.be

3. AUX SAVOIRS DES FRAISES DU VILLAGE
Magasin et salon de dégustation de produits cultivés sur place, en pleine campagne, dans la plus grande exploitation de fruits et légumes de Wallonie. Des gâteaux, crêpes, glaces, pâtisseries diverses à base de différentes variétés de fraises mais aussi des plats, salés concoctés de façon artisanale avec les légumes produits à la ferme vous seront proposés.
www.auxsavoirsdesfraises.be

4. MANUFACTURE URBAINE
La Manufacture Urbaine est un tout nouveau lieu ouvert depuis le printemps 2017 en plein cœur de Charleroi, en bord de Sambre. De la bière y est brassée, du pain produit et du café torréfié. Le tout pouvant y être dégusté et livré convalescent.
www.manufactureurbaine.be

5. CHATEAU DE TRAZEGNIES
La boutique de terroir du Château de Trazegnies vous propose différentes variétés de bières à l'effigie du Château, des vins, des spiritueux, des jus de pommes et de poires, mais aussi du miel de la région. En saison, de mai à septembre, ne manquez pas de visiter les nouvelles salles restaurées et les caves romanes et gothiques du Château.
www.chateau-trazegnies.be

"Wallonie gourmande" se décline en plusieurs circuits, tous axés sur le savoir-faire et le bon vivre wallon.

Le miel wallon bientôt protégé

Il y a quelques jours, au moment où la pollinisation de la nature reprenait ses droits, l'arrêté ministériel qui officialise la demande d'enregistrement par l'Union européenne de la dénomination "Miel wallon" en IGP (indication géographique protégée) a reçu la signature du ministre Collin. Il s'agit là de l'aboutissement d'un travail de 26 ans mené par l'asbl Promiel, animée par une trentaine d'apiculteurs wallons. La reconnaissance officielle devrait tomber courant 2018.

Une protection bien légitime du travail fourni par l'apiculteur wallon et ses vaillantes collaboratrices ailées qui ont développé, au fil du temps, un savoir-faire particulier. Le miel, tartinalement, qui voudra s'enorgueillir de la pastille "IGP" devra répondre

aux exigences d'un strict cahier des charges et sera exclusivement issu de la flore wallonne, animée d'un climat aux reflets changeants.

Dans cet esprit, le ministre vient aussi de débloquer une somme de 250.000 euros pour lancer une formation théorique sur quatre volets et un appel à projets autour de la formation apicole à destination des ruches écoles structurées en asbl. Les dossiers de candidature peuvent être introduits jusqu'au 10 mai. Les infos sont sur le site <https://agriculture.wallonie.be> (> Appels à projets > Appel à projets "formation en apiculture").

Pour rappel, l'an dernier, 37 projets de cours et 108 conférences avaient été retenus pour un montant global de plus de 254.000 euros.

VISITE D'ENTREPRISE

En plus de visiter la Wallonie via ses sites touristiques, il est également possible de toucher son poulx économique en découvrant les coulisses des entreprises qui sont installées sur son sol. C'est la raison pour laquelle le ministre Collin a consulté une série d'acteurs du tourisme wallon pour faire appel à leurs connaissances du paysage entrepreneurial de leur bassin touristique et ainsi autoriser la constitution d'un cadastre d'entreprises susceptibles d'entrer dans la dynamique. Après maturation de la réflexion, 54 entreprises ont adhéré au projet "Visit'entreprise". La liste n'est pas close.

Pour les entrepreneurs, c'est une belle façon de partager leur savoir-faire, la qualité de leurs produits, de toucher une nouvelle clientèle tout en s'impliquant activement dans le développement touristique de leur région et en bénéficiant d'une visibilité particulière et originale offerte par les partenaires du secteur touristique.

Les entreprises labellisées "Visit'entreprise" s'engagent à assurer un accueil organisé et professionnel des lieux, au minimum six fois par an, en fixant librement les modalités de visite. Chaque entreprise s'occupera de l'organisation des visites et des réservations.

visitentreprise.be