

MARCHÉ SAVEURS DU TERROIR

Le plateau du Gerny: des fromages à succès

Deux amies de Aye ont décidé de se lancer dans la fabrication fromagère



Chaque mercredi, la Meuse Luxembourg vous emmène à la découverte d'un produit du terroir. Cette semaine, c'est le Plateau du Gerny qui est passé au crible. Anne Walhin et Viviane Maillen travaillent les produits laitiers et plus particulièrement les fromages.

Des fromages qui sentent bon la Famenne! "Nous avons suivi la même formation, à l'école Saint-Quentin de Ciney. Lors du dernier cours, il fallait amener du lait pour fabriquer son fromage. Nous avons fait une dégustation chez nous et ça a bien plu", annonce d'emblée Anne Walhin, l'une des deux productrices de ces fromages. Cette belle histoire a commencé en 2009. "Lors d'une brocante à Aye, nous avons également proposé nos produits, lesquels ont connu un certain succès." Il n'en fallait pas plus pour que la machine soit lancée. Anne Walhin et son mari possèdent une exploitation laitière et viandeuse. De son côté, Viviane Maillen a arrêté la traite dans sa ferme et c'est tout naturellement le lait de son amie qui est utilisé dans leurs produits. La particularité du plateau du Gerny est de ne fabriquer que des fromages à base de lait cru de vache. "Et d'o-

frir un panel assez large", ajoute Anne Walhin. "Il y a les petits frais, les maquées, les yaourts, les fromages à pâtes molles et à pâtes dures ainsi qu'un fromage bleu. Celui qui connaît le plus de succès, c'est le pavé de Tavys, il est là depuis le début et des établissements comme La Gloriette ou encore le Quartier Latin proposent ce fromage à pâte molle à la carte. C'est un réel plus pour nous... Pour les restaurants, nous essayons de travailler dans un rayon de 20 kilomètres."

FROMAGE À LA SAINT-MONON
Pour affirmer encore son ancrage local, les deux amies ont également créé un fromage affiné à la bière Saint-Monon d'Ambly (Nassogne). "Nous plongeons le fromage dans un bain de bière pendant 24 heures, avant que la croûte ne se forme. Généralement, les autres fromagers ne font que le laver à la bière, ce n'est vraiment pas la même chose." Les noms des fromages évoquent également la région famennoise: Tavys, Godis (NDLR: le nom des habitants de Aye) ou encore Gerny. "Nous ne voulons pas produire en quantité. De toute façon, nous n'avons pas encore d'atelier. Pour l'instant, nous produisons toujours nos fromages dans un local que nous louons à l'école Saint-Quentin de Ciney. À terme, nous voudrions construire un atelier ici, à Aye." Ce qui n'empêche pas Anne Walhin et Viviane Maillen de connaître un certain succès dans leur entreprise. Leurs fromages ont déjà récolté un coq de Cristal à la foire agricole de Libramont et trois médailles d'or et une d'argent au salon Fromawall, le championnat de la Région wallonne des fromages. Le plateau du Gerny n'a visiblement pas encore fini de faire parler de lui. «

FRANÇOIS LEBOUTTE

LA RECETTE

Le pavé de Tavys et son espuma

La Gloriette travaille avec un large éventail de fromages. Après le repas, un chariot est présenté aux clients, lesquels n'ont que l'embarras du choix. Olivier Bauche travaille également ce produit dans des préparations chaudes. Il nous explique l'une de ses recettes.

> Pour 4 personnes:

- ½ pavé de Tavys
- 200g de fond de volaille
- mesclun
- 200g de crème
- gelée de coing
- sel
- poivre

> Préparation:

Découper quatre belles tranches de Tavys, les garder de côté.

Couper le reste en morceaux, les ajouter dans le fond de volaille bouillant, mixer le tout au mixeur, passer au chinois, assaisonner en sel et poivre et mettre le tout dans un siphon avec deux cartouches.

Garder au frais une nuit. Pour le servir, chauffer votre siphon dans



F.L.

un bain-marie à 50 °C pendant +/- 20 minutes. Une fois chaud, couler votre préparation dans les verrines. Préparer votre mesclun, garnir votre assiette et penser à sortir vos tranches de fromage au moins 30 minutes avant de le déguster. Bon appétit!



Viviane Maillen et Anne Walhin, les deux fromagères du plateau du Gerny à Aye.

F.L.

LA GLORIETTE, À MARCHÉ

"Le produit, c'est essentiel"

Olivier Bauche, jeune restaurateur d'Europe, est l'heureux chef de l'établissement La Gloriette, à Marche-en-Famenne. Au quotidien, il élabore une cuisine raffinée, mais il est aussi à la recherche d'authenticité et de saveurs de la région.

"Le produit, c'est quelque chose d'essentiel", n'hésite-t-il pas à souligner.

"D'une manière générale, nous essayons de travailler les produits du terroir. Je ne dis pas qu'il faut chercher à tout prix le terroir, mais certains produits méritent qu'on s'y attarde. Entre des asperges belges ou françaises, mon choix sera vite fait, je prendrai celles de notre pays, même si je dois payer plus

cher".

Actuellement, Olivier Bauche travaille des produits bio.

"Pour les produits du terroir, il faut qu'il y ait un suivi. Avec le porc de chez Magerotte, par exemple, je n'ai jamais de problème d'approvisionnement".

À BASE D'AIL ET DE POIVRE

Avec Anne Walhin, le chef est également comblé.

"Dans notre restaurant, nous proposons trente-cinq sortes de fromages sur notre chariot, dont ceux du plateau du Gerny ainsi que ceux de Méan. Si je collabore avec Anne Walhin, c'est avant tout aussi pour le côté humain. Je lui ai demandé de créer un fromage à base d'ail et de poivre, un peu comme le gaperon,



Olivier Bauche, restaurateur, et son épouse.

F.L.

et elle s'y est collée".

La créativité du chef sert ainsi les desseins des fromagères et vice-versa.

Le pavé de Tavys, le fromage-référence du plateau du Gerny, peut être aussi bien mangé froid que chaud (NDLR: voire la recette ci-contre).

En septembre, cela fera dix ans qu'Olivier Bauche et son épouse, Véronique, ont repris cette superbe maison de maître.

Avant d'ouvrir cet établissement, ils ont fourbi leurs armes à l'Alpe d'Huez durant quatre années alors qu'ils devaient initialement y rester quatre mois. Si les raclettes sont l'une des spécialités de cette région française, Olivier Bauche et son épouse n'ont pas oublié le fromage pour autant.

Le plateau du Gerny en est la plus belle preuve... «

F.L.

+ SUR LE WEB

Découvrez la recette en vidéo

Retrouvez Olivier Bauche, patron du restaurant La Gloriette à Marche-en-Famenne. Il vous explique en vidéo les détails de la recette du pavé de Tavys et son espuma. De quoi pouvoir la réaliser facilement chez vous si cela vous tente. Bon appétit!



www.lameuse.be/gloriette

Où les trouver?

Leurs fromages sont vendus à leur domicile.

Chez Anne Walhin-Lecaillie, rue de Tavys, 26, à 6900 Aye, tous les vendredis de 13 à 18 heures (084/31.64.54 ou 0499/33.07.87).

Chez Viviane Maillen-Evrard, rue devant le Bois, 61, à 6900 Aye, tous les samedis de 10 à 13 heures (084/32.22.20 ou 0498/30.36.22).

Anne et Viviane préparent également des plateaux de fromages pour les soupers entre amis ou les fêtes de famille ainsi que des pa-

niers cadeaux à offrir.

Les fromages sont proposés à la vente chez "Saveurs d'ici et d'ailleurs" à Marche, chez "Délices Fermiers" à Netinne (province de Namur) et "Au fin bec à Rochefort". Les fromagères seront aussi présentes à la balade gourmande de Nassogne en juillet et à la promenade des Cépées à Ambly en octobre. Leurs fromages seront aussi proposés au marché du terroir et de l'artisanat de Marche-en-Famenne.