

Elio Di Rupo et les métiers de bouche

MARCHE-EN-FAMENNE Le salon Horecatel, temple wallon des épicuriens

- ▶ Le Premier ministre a effectué un pèlerinage découvertes au 48^e salon Horecatel.
- ▶ Il y a découvert une multitude de saveurs et de gens passionnés par leur métier ainsi que par les innovations techniques et gastronomiques.

Une heure pile poil ce mardi et l'hiver brumeux semble de retour sur Marche. Pas de quoi refroidir le Premier, Elio Di Rupo, à l'heure pour découvrir le salon Horecatel. C'est la belle heure, celle de l'ouverture, et le monde débarque seulement. Mais dès la porte du premier salon franchise, un exposant tend un beau verre aux trois couleurs nationales. Puis c'est la découverte, la succession de stands plus ou moins ciblés. A Horeca Formation Wallonie, le Premier apprend (vite et bien) à servir une bière. En face, Thierry Neyens, président d'Horeca Wallonie, lui fait part pendant quelques minutes des difficultés du secteur, et lui soumet quelques propositions. Le Premier écoute, discute, commente, puis repart vers d'autres rencontres. Un vrai pèlerinage.

Horecatel est pour 4 jours, et ce mercredi encore, le rendez-vous du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés. Un fameux univers qui s'étale dans les divers palais du WEX,

entre convivialité et modernité, entre innovations techniques et saveurs d'hier et d'aujourd'hui. Entre stands d'exposition et d'exhibition gastronomique, où les dégustations ont de quoi combler le fin gourmet, l'amateur de victuailles moins fines, et le roi Gambrinus lui-même.

Mais le Premier n'a pas l'estomac d'un Jacques Chirac en visite au salon de l'agriculture. Il picore plutôt qu'engloutir. Enfin, il se laisse séduire par une Lupulus, la bière de Courtil (Gouvy). Un fond de verre qu'il apprécie. Derrière lui, un agent de sécurité nous glisse. « *J'ai comme des menottes aux poignets et un cadenas aux lèvres*, dit-il. *Si je pouvais...* » Puis Elio hume les jambons « Délices de la Sûre », arrondis et déguisés aux couleurs de l'équipe nationale. Deux stands de produits italiens, l'un de pâtes, l'autre de vin, ne le laisseront pas insensible. Au stand de la Province de Luxembourg, le député René Collin le harponne et lui fait faire le tour. Fromage de Fisenne, charcuterie



Elio Di Rupo a découvert bien des saveurs variées, tandis qu'ailleurs, les chefs du cru ont jonglé devant le public. ©



TOUTES LES SAVEURS DU LUXEMBOURG À L'HONNEUR

Un « Top Chef » aux commandes

A Horecatel, la Province de Luxembourg vante son territoire, ses saveurs, ses valeurs, dans un espace où les produits du terroir sont déclinés sous leurs diverses coutures, mais aussi dans un espace de démonstration culinaire.

Pour rester dans l'air du temps médiatique, c'est le « Top Chef » gaumais Julien Lapraille qui en assurait l'animation. Aux fourneaux,

des élèves de l'institut St-Roch de Marche, aiguillés par d'autres chefs de la province. Avec Michel Boreux en guise de zakouski. Une entrée en force pour Julien Lapraille qui a eu du répondant avec le restaurateur attiré de TV-Lux, lui aussi habitué aux micros... Malgré une acoustique pas top, les visiteurs ont pu voir la conception de madeleines salées au jambon d'Ardenne, et d'un tartare tiède de bœuf et foie gras en aumônière. Puis c'est Ronny Bosmans du

« Cœur de Lacuisine » qui a mis en avant safran gaumais, bleu d'Acremont et œuf de Muno, avant le duo Marc Antoine de Courtil et Jean-Paul Boegen d'Etalle, qui ont quant à eux marié la viande Salers bio et le jambon d'Ardenne à la bière Lupulus. Une façon pour le député Collin de saluer les 40 ans du fameux jambon et d'annoncer la quinzaine du bœuf, début mai. Vraiment épicurienne, la province de Luxembourg !