

## HORECATEL

## Cuisiner du poisson durable, c'est possible

Cuisiner les produits de la mer de manière durable et conserver ceux-ci, c'est possible.

Thomas Troupin a expliqué sa vision des choses.

• Jordane MEYER

On en entend de plus en plus parler. Le zéro déchet dans les chaumières se répand, doucement mais sûrement. Et bien c'est également le cas en cuisine. L'une des premières démonstrations culinaires du salon Horecatel était dédiée à North-SeaChefs avec Thomas Troupin. Ou comment cuisiner le poisson de manière durable. Pour ce faire, le chef et son équipe ont préparé deux assiettes à présenter au public.

C'est avant tout un message que voulait faire passer Tho-



mas Troupin à travers cette démonstration.

« Je veux sauver mon intégrité »

Une démarche jugée responsable, engagée et sincère. « Pour commencer, il faut essayer d'acheter de manière sensée et préserver le produit au maximum, chacun avec ses connaissances et ses moyens », dit-il.

Une sole à la main, il explique d'abord que pour avoir ce seul poisson dans une assiette, ce sont 30 kg de poissons qui sont pêchés.

« Il y a beaucoup de poissons méconnus et donc, beaucoup de déchets. C'est triste et il est grand temps que l'on réfléchisse vraiment. Nous, cuisiniers, sommes de gros consommateurs, il ne faut pas s'en cacher. Ce serait mentir

de dire que l'on veut sauver la planète. Mais moi, je veux sauver mon intégrité. »

Des mots forts qui n'ont pas laissé insensibles certaines personnes du public, venues le saluer une fois les plats terminés. Sur ceux-ci, deux mises en bouche à l'odeur alléchante.

La première assiette comprend une farce fine de petits

poissons de la mer du Nord. Des poissons très difficiles à se procurer, surtout en Wallonie. Cette farce, rôtie au beurre et croustillante, est accompagnée d'oignons en pickles, citron au sel et fenouil.

« Faire plaisir tout en faisant réfléchir »

Le deuxième plat rassemblait une tuile d'algues, des coquillages en pickles, des huîtres fumées et séchées accompagnées de cresson sauvage et d'une mayonnaise à la moutarde.

Des astuces pour conserver les produits ont également été données comme le fumage et le séchage qui sert beaucoup. « L'idée de base est de faire des fiches recettes avec des poissons que l'on ne valorise plus. Et puis, si l'on peut faire plaisir tout en faisant réfléchir, c'est gagné », reprend Thomas Troupin.

Le public a pu déguster ces quelques mises en bouche lors de l'inauguration qui s'est tenue juste après. ■

## Le secteur horeca impacté par le coronavirus

Parmi les discours de l'inauguration officielle du salon, le coronavirus. En effet sur toutes les langues, la maladie a été évoquée par les politiques mais aussi par le président de la Fédération Horeca en Wallonie Thierry Neyens : « La Fédération suit de près les difficultés des professionnels. Comme tous les ans, j'aimerais annoncer que le secteur va mieux. Mais nous sommes dans une situation particulière avec l'arrivée du coronavirus qui impacte fortement l'Horeca. »

En effet, non seulement le secteur de l'événementiel est touché mais aussi l'hôtellerie et la restauration. « Beaucoup résistent mais d'autres fuient. Nous devons rester positifs et garder cette convivialité. »

Des propos rejoints par la ministre en charge du Tourisme Valérie de Bue : « Le secteur Horeca est souvent en première ligne lorsque nous connaissons une



le virus venu de Chine était dans la bouche de tous lors de l'inauguration du salon Horecatel. Des mesures ont d'ailleurs été prises sur le salon, où les règles d'hygiène ont été renforcées.

crise. C'est encore le cas ici, avec ce virus. Sachez que nous sommes à vos côtés pour y faire face. »

Un numéro à disposition des professionnels

Le ministre de l'Agriculture Willy Borsus, quant à lui, explique que l'économie mondiale est fortement touchée : « Mais aussi l'économie wallonne. Il faut minimiser cet impact économique même si la priorité est bien entendue le plan

humain. Nous devons nous serrer les coudes. N'ajoutons pas de la crise à la crise et des difficultés à la difficulté. Je rappelle également qu'un numéro est accessible aux professionnels qui souhaitent se renseigner sur les normes mises en place. »

En effet, le numéro 1890 est à disposition du secteur Horeca dans son ensemble pour plus de visibilité sur la propagation du virus et les mesures prises dans le secteur. ■ J.M.



# SALON DU VIN et de la GOURMANDISE

VENDREDI 13 MARS DE 16h à 22h

SAMEDI 14 MARS DE 10h à 20h

DIMANCHE 15 MARS DE 10h à 19h



Ciney expo

Organisation:

OTAM EVENTS

+32(0)471 38 40 13

+32(0)476 608600

vin.ciney@otamevents.be

OTAM EVENTS

l'avenir.net

STAGIUM

Ciney Automobiles

EXPANSION

EXPANSION