

"Table de Terroir", un label utile? "Une belle reconnaissance" pour deux restaurateurs montois

Deux restaurateurs montois détiennent ce label qui récompense la promotion des produits locaux.

Ugo Petropoulos

Publié le 04-08-2022 à 14h45 - Mis à jour le 04-08-2022 à 17h47



@D.R.



Abonnez-vous à la DH Les Sports + et
profitez de 5 mois à 1,5€ par semaine seulement !

Un beau jour, Luc Marchal, président de la fédération Horeca du Hainaut, mange à la Cour des Dames à Obourg. La carte, qui fait la part belle aux produits belges et locaux, interpelle l'ancien restaurateur qui suggère à son gérant de demander le label "Tables de Terroir", que l'Apaq-W (Agence pour une agriculture de qualité en Wallonie) a créé pour mettre à l'honneur les établissements proposant des produits locaux à leur carte. Mickaël Lo Cicero, gérant du restaurant obourgeois, obtient le label les doigts dans le nez en octobre dernier, la même année qu'un autre établissement montois: Fleur de Sel à Ghlin.

Et pour les gérants de ces deux établissements, c'est une certitude, ce label n'est pas qu'une plaque décorative sur la façade. "C'est un gros plus", affirme Mickaël Lo

Cicero. *"Ça ne récompense pas la cuisine ou le cadre, mais c'est un label de qualité."*



Outre la reconnaissance de la qualité locale des produits employés, ce label offre aussi de la visibilité: *"L'Apaq-W nous a emmené à Bruxelles avec notre chef pour tourner une capsule vidéo qui a été mise en ligne sur YouTube et qui a ensuite tourné sur nos réseaux."* Même son de cloche chez Fleur de Sel à Ghlin: *"Le label nous a déjà permis de faire deux tournages de publicité et on sent vraiment que l'Apaq-W essaie de soutenir les restaurateurs qui jouent le jeu des produits locaux."*

De quoi leur attirer de nouveaux clients? Difficile à dire. Mickaël Lo Cicero ne pense pas que beaucoup s'amusent à faire le tour des bonnes "tables de terroir" comme on se ferait un Michelin ou un Gault & Millau. Mais pour Pierre Duquesnoy, c'est une caisse de résonance supplémentaire toujours bonne à prendre. *"Je dirais que 75% des clients se renseignent sur l'endroit où ils vont manger. C'est d'autant plus vrai pour nous, qui ne nous situons pas dans un centre-ville ou une route fréquentée."*

Soutien aux producteurs



Par contre, le label a une autre vertu: celle de créer un réseau entre les différents restaurateurs et les producteurs. De quoi susciter les rencontres et les occasions de s'échanger des bonnes pratiques et peut-être des fournisseurs, qui trouveraient de la sorte de nouveaux débouchés.

"Actuellement le problème quand on travaille avec de petits producteurs, c'est le stock. Ils ne s'attendent pas à travailler avec des restaurants, car nous sommes très rares à faire cette démarche. Maintenant, si nous sommes plus à le faire, les producteurs verraient qu'il y a un marché à prendre et adapteraient leur production en fonction", explique Mickaël Lo Cicero. Cette mise en valeur des producteurs plaît aussi à Pierre Duquesnoy: *"un label qui valorise les produits du terroir et ceux qui les produisent, c'est la plus belle des reconnaissances."*

Inscrits dans la démarche circuit court depuis leurs débuts ou presque, nos deux restaurateurs entendent bien poursuivre l'effort, même si travailler local est plus cher et plus compliqué. *"C'est quelque chose que l'on fait par conviction. Et on ira encore plus loin, en produisant une partie de nos propres légumes sur notre propre terrain."* Même son de cloche chez Pierre Duquesnoy, qui a multiplié les rencontres et pour qui la "contrainte" des légumes de saison fut une opportunité de réinventer sa cuisine et de retrouver des saveurs oubliées.

A ce jour, le réseau "Table de Terroir" compte une quarantaine d'établissements dans toute la Wallonie, dont six ont été tout récemment labellisés dans le Hainaut.

Publicité