

## ANNÉES GOURMANDES

# Déguster, jusqu'à l'indigestion ?

En 2012 et 2013, les Wallons et les Bruxellois vont pouvoir redécouvrir toute la diversité de leur terroir culinaire.

Grâce à la «Wallonie des Saveurs» et à «Brusselicious».

Il n'y a pas que les frites, les chicons, les gaufres, la bière et le chocolat. La gastronomie wallonne est bien plus riche que ces quelques produits clichés. Le Ministre du Tourisme, Paul Furlan, en est convaincu. Pour faire connaître et valoriser le savoir-faire wallon, il vient de lancer une campagne de promotion de la «Wallonie des saveurs» qui durera deux ans. Les projets et les idées ne manquent pas.



**WALLONIE DANS L'ASSIETTE.**  
Deux années de découvertes culinaires.

portes ouvertes: fromageries, brasseries, distilleries, bergeries, etc. Déjà, des restaurants à la ferme offrent des repas préparés avec les produits de saison locaux. À cela s'ajoutent encore une quarantaine de «bistrotts du terroir» où l'on peut savourer des petits plats régionaux dans un lieu calme et une ambiance conviviale. Autre initiative originale: le «restaurant éphémère». Le principe est

d'organiser des repas du terroir dans des lieux insolites que les gourmets pourront aussi visiter.

## DANS TOUS LES COINS

Neuf parcs exceptionnels de Wallonie vont ouvrir leurs espaces champêtres aux touristes qui pourront ainsi pique-niquer à l'ombre d'un cèdre du Liban à Mariemont ou sur la pelouse du Château de Modave. Une «Caravane du goût» sillonnera le territoire: un camion spécialement aménagé qui proposera à la dégustation des produits de terroir cuisinés par différents chefs. Il fera halte à chaque étape du Beau Vélo de Ravel durant tout l'été.

À Namur, des «balades comestibles» sont organisées pour déguster les fleurs, les herbes et les fruits de la citadelle. Une association visétoise propose une «promenade au pays des saveurs de l'oie». Dinant réglera les touristes avec sa «flamiche party». Le festival Arch'ennes bières d'Archennes mettra en évidence les breuvages maltés peu connus du Brabant Wallon. Un peu partout, les producteurs joueront

## SUR LE RAIL

La capitale de l'Europe n'est pas en reste. La gastronomie est au menu 2012 de la région: expositions, promenades, petits-déjeuners, scénographie. L'activité la plus originale de «Brusselicious» est sans doute le «Tram Experience»: un vieux tram transformé en restaurant design qui déambule dans les rues de Bruxelles. Les convives ont deux heures pour déguster un repas gastronomique mitonné par un chef étoilé qui revisite à sa manière les grands classiques de la cuisine bruxelloise.

**Thierry TILQUIN**

[www.lawalloniedessaveurs.com](http://www.lawalloniedessaveurs.com) et [www.brusselicious.be](http://www.brusselicious.be)  
Office de Promotion du Tourisme de Wallonie et de Bruxelles: [www.opt.be](http://www.opt.be)  
Agence de communication du tourisme de la Région de Bruxelles: [www.visitbrussels.be](http://www.visitbrussels.be)