

Vingt restaurants proposeront des menus 100 % terroir

Ce week-end, dans le cadre du projet «Li Terroir» et de la semaine du commerce équitable, vingt restaurants proposeront un menu 100 % terroir.



Lors de la présentation, la Chambre d'amis de Barvaux a proposé un burger 100 % terroir

● **Julien Bil**

Les organisateurs parlent d'une première en Wallonie. L'ADL de Durbuy, via son projet «Li Terroir», lance le premier week-end 100 % terroir et équitable. «Ce week-end des 16, 17 et 18 octobre, vingt restaurants du nord de la province (six communes) proposeront vingt menus trois services 100 % terroir, allant de 18 € à 50 €, en parallèle à leur carte habituelle, explique Xavier Lechien, de l'ADL durbuysienne. Avec ces menus, les restaurateurs participants s'engagent à n'utiliser que les produits de 46 producteurs travaillant dans un rayon de 50 km. On aimerait que ce week-end devienne trimestriel pour respecter les produits de saison. Il s'agit d'un nouveau projet autour de notre site Li Terroir, après avoir déjà organisé un marché du terroir à Heyd en août dernier».

La liste des vingt restaurants participants est disponible sur le site www.economie.durbuy.be/Menu-100-Terroir-Equitable

Il y a près de deux ans maintenant, la Ville de Durbuy et son agence de développement local (ADL) ont lancé le site «Li Terroir». Le premier à développer l'idée d'e-commerce pour valoriser les produits du terroir. Durant



une période transitoire d'un an, le site n'était dédié qu'aux restaurateurs durbuysiens et aux producteurs locaux de cette commune. «L'expérience ayant fait ses preuves, l'idée a été élargie depuis mars 2015, précise l'échevine durbuysienne de l'Économie, Véronique Balthazard. Les

consommateurs peuvent désormais utiliser le site www.literroir.be pour effectuer des commandes aux producteurs locaux, et soit aller les rechercher tous les jeudis en avant-soirée à la salle paroissiale de Hotton ou se faire livrer à domicile. Dix communes du nord de la province ont entretemps adhéré à ce projet valorisant le circuit court.» ■



● **Glen DE BRUYNE et Carine ROOSBEEK**
La Chambre d'amis.
Barvaux

Une suite logique «Depuis que nous nous sommes installés il y a trois ans à Barvaux, nous avons décidé de valoriser les produits du terroir. Pour nous, il coulait donc de source de participer à cet événement. Nous proposons déjà les midis un burger 100 % terroir composé avec du pain de Heyd, des pommes de terre de Hermanne, la viande de chez Houard à Bomal, le fromage de chez Paquet à Morville. Avec la nouvelle «Durbuy-Z», une bière lancée par deux copains.»



● **Bernadette PAQUET-DOUTRELOUP**
Épicerie «Aux saveurs des dolmens»
Morville

Les restaurateurs, nos ambassadeurs «Nous produisons toute une gamme de fromages via notre ferme. Nous fournissons certains restaurateurs de la région. Si l'on m'avait dit un jour que l'un de mes fromages se retrouverait dans un burger (rires)... Je suis toujours surprise de la manière dont les restaurateurs arrivent à valoriser nos produits. Nous avons d'ailleurs des retours de leurs clients dans notre épicerie. D'où l'importance d'un week-end 100 % terroir »

