

Condroz : un panier du terroir sous le sapin

Voici une bonne idée de cadeau de fin d'année : offrir un panier gourmand composé de produits du terroir condrusien et d'Ourthe-Ambève.

● Emmanuel HUET

Ils s'appellent « Softai », « Bêchète » et « Mohinette ». Et à eux trois, ces paniers du terroir vous emmènent à la découverte de produits du terroir de 11 communes du Condroz et d'Ourthe-Ambève.

Comme l'année dernière, le GREOA (groupement économique Ourthe-Ambève) et l'ASBL Granit relancent leurs paniers du terroir. Trois paniers pour trois prix différents ont été élaborés sur base de produits issus des communes affiliées au GREOA.

En cette période de fin d'année, ce type de cadeaux est idéal et convivial.

Le GREOA vise autant le petit particulier qui a envie de se faire plaisir ou les entreprises qui doivent effectuer des cadeaux de fin d'année.

L'année dernière, année du lancement, seuls 115 paniers avaient été vendus. Cette année, on compte largement dépasser ces chiffres.

L'objectif est de doubler, voire de tripler le chiffre d'affaires de 2008 (3 000 €). Secrètement, on est même en train de négocier avec une grande entreprise publique pour vendre 1 800 paniers ! Si ce contrat venait à aboutir, cela exigerait également une logistique plus adaptée pour la confection des paniers.



Les trois paniers reprennent des produits de la région Ourthe-Ambève et du Condroz. Une bonne idée de cadeau de fin d'année.

pour vendre 1 800 paniers ! Si ce contrat venait à aboutir, cela exigerait également une logistique plus adaptée

pour la confection des paniers.

Par ailleurs, il faut également que les producteurs, bien souvent de petits artisans, puissent fournir une telle quantité.

Les trois paniers standards sont vendus au prix de 24, 34 et 50 € HTVA. Mais une liste exhaustive des produits permet aussi à chacun de compiler son panier comme il l'entend.

Aucun point de vente n'a été ouvert mais la livraison est gratuite dans les communes du GREOA. ■

> <http://paniersduterroir.ourthe-ambeve.be>

Un menu sur base des fromages primés

Suite à la dernière édition de la Fête du fromage à Harzé, un restaurateur sprimontois (Didier Galet de la Maison des saveurs) a mis au point un menu sur base de quelques fromages primés lors de la manifestation.

- Préparation de truite et persillade au « Petit Paradis » de Méan

- Mignon de porc, cannelloni au « Carré de Liège »

- Assortiment de fromages

- Sorbet à la « Tomme de chèvre »

Espuma du « Frais paprika » d'Ozo

DES PRODUITS ISSUS DE 11 COMMUNES

Canard et dérivés

- Au canard gourmand (Sprimont)
- Rillettes, foie gras, magrets...
- Aux délices du terroir (Ferrières)
- Rillettes, saucisson de canard...



Truite et dérivés

- L'aqualienne (Aywaille)
- Rillettes de truite et écrevisses. Filets de truite au vin blanc

Champignons

- Abbaye de Brialmont (Tilff)
- Champignons



séchés et pour apéritif

Escargots

- Escargotière de Filot (Hamoir)
- Escargots et terrines de petit-gris

Confitures

- Ferme de Targnon à

Villers-aux-Tours (Anthisnes)

- Le Fruitiier (Comblain-Fairon, Hamoir)

- Confiturerie Cornel à Xhoris (Ferrières)

52 variétés!

- Délices de My (Ferrières)

Bières

- José Michel (Liernoux)

Chaperon (bière à la myrtille) et Horecalienne (ambrée)

- Avouerie d'Anthisnes



Cervoise

- Brasserie Schoune (Remouchamps)

L'Elfique (blonde ou ambrée)

Apéritifs

- Le brouet de Bois-et-Borsu (Clavier)

- Vin aux noix de Les Avins (Clavier)

Douceurs

- Gourmandine à Ouffet

Spéculoos mou maison

Jus de fruits, sirops et eaux

- Ferme de Targnon à Villers-aux-Tours (Anthisnes)

Jus de pomme et poire bio

- Les délices de My (Ferrières)

Jus de pommes, abricot, pêche, orange... Sirops de fraise, framboise...

- Bru (Chevron, Stoumont)

Bru pétillante naturelle

