

Un menu 100 % terroir

21 restaurants ont relevé le défi lancé par l'ADL de Durbuy

De ce vendredi 16 au dimanche 18 octobre, 21 restaurants installés dans six communes du Nord-Luxembourg vont proposer un menu trois services, 100 % terroir et équitable. Un défi lancé par l'ADL de Durbuy.

Déguster un menu trois services 100 % terroir et équitable. Tel est la proposition faite par 21 restaurants du Nord de la province. De ce vendredi 16 au dimanche 18 octobre, ces spécialistes de la gastronomie proposeront des plats entièrement réalisés avec des produits de terroir. « Ils se sont engagés à travailler avec des producteurs locaux travaillant dans un rayon de 50 kilomètres autour de leur restaurant », explique Xavier Lechien.

Ce dernier travaille pour l'ADL (Agence de Développement Local) de Durbuy. Agence qui est à l'initiative du projet. Voici peu, l'ADL a lancé la plateforme www.literroir.be. Sur ce site, les personnes qui le souhaitent peuvent commander leurs produits locaux en ligne et venir les chercher tous les jeudis à Hotton. Ce service rencontre un certain succès puisque 200 familles réservent régulièrement leur panier via ce système.

« En impliquant directement les restaurateurs, nous voulions aller plus loin », explique Xavier Lechien. La gastronomie locale a une influence économique non négligeable. C'est la raison pour laquelle nous avons lancé un appel aux 93 restaurants de la région. Quarante étaient intéressés. « Et

au final, 21 chefs ont franchi le pas en créant un menu 100 % terroir. » Le prix moyen ? Une trentaine d'euros.

Ces restaurateurs sont établis à Durbuy mais pas seulement. On en trouve aussi à Hotton, Rendoux, Marche... Tous ont rivalisé de créativité pour donner d'alléchants noms à leurs plats. Ici on parle d'« un Petit Farci de Jam-

« LA GASTRONOMIE LOCALE A UNE INFLUENCE ÉCONOMIQUE »

bon séché de chez l'ami André » (entrée), là, « de cochon en deux préparations, pomme de terre au beurre de ferme, Saint-Monon, champignons sauvages » (plat), ailleurs encore on termine par une « Frangipane aux pommes et glace vanille » (dessert).

Cette opération sera suivie de près par la Fédération Horeca. « Elle travaille actuellement à la création d'un label « artisan-restaurateur ». Et notre opération s'inscrit dans la volonté de la Fédération Horeca d'amener les restaurants à travailler avec des produits régionaux », conclut Xavier Lechien. ■

N.HN

À NOTER Envie de réserver une table pour ce week-end ? Il vous suffit de surfer sur le site www.durbuy.be. Cliquez sur la pastille intitulée « Menu 100 % terroir et équitable », vous trouverez la liste des restaurants participant à l'action ainsi que le menu proposé.



Ce projet « Menu du Terroir » a été lancé par l'ADL de Durbuy. ■ N.HN

LES AUTRES PROJETS DE L'ADL

Des chèques-commerces à l'e-tourisme

> Chèques-commerces à offrir. Depuis le mois de septembre, les particuliers peuvent eux aussi acheter des chèques-commerces pour les offrir à leurs proches. Ce projet, lancé par l'ADL de Durbuy, permet de soutenir le commerce local. Ces chèques peuvent en effet être écolés dans une cinquantaine de commerces de la commune déjà affiliés au système (liste complète sur www.economie.durbuy.be/cheques-commerces).

Les chèques (de 10 ou 25 euros) sont en vente à l'ADL de Durbuy, Grand'rue 24 à Barvaux, mais ils peuvent égale-

ment être commandés via le site www.economie.durbuy.be/cheques-commerces ou par téléphone au 086/219.836.

> e-tourisme. L'ADL est aussi active dans l'e-tourisme.

À ce titre, elle veille à accompagner les acteurs touristiques présents dans la commune en leur proposant des formations, en leur donnant des conseils...

L'ADL mène actuellement une étude afin de déterminer l'impact de certains phénomènes de société/tendances (Airbnb, Cooking...) sur le tourisme local. ■

