



C'est la pleine saison pour les délices de Caroline et David à Pinchart

Caroline Goies et David Stiemet ont fait le choix de diversifier la production de leur ferme. Un choix que ce couple ottintois ne regrette pas du tout.

Itinéraires gourmands

Tous les samedis durant les vacances d'été, nous vous emmenons en balade sur les routes à travers le Brabant wallon et, surtout, à la découverte des cuisiniers, agriculteurs, brasseurs, commerçants, artisans et producteurs du terroir, fiers de mettre en avant leur savoir-faire. La Wallonie gourmande se décline ainsi en Brabant wallon à travers de huit itinéraires gourmands qui vous emmèneront d'Est en Ouest et du Nord au Sud de la province. Bonne route et bonnes dégustations. ■

LA SUITE

Samedi prochain, on vous propose une balade sur le tracé de l'ancien Waava, où plein de gourmandises vous attendent.

◆ SUR LA ROUTE

On a aussi goûté

Quatre Quarts est une coopérative à finalité sociale, installée dans l'ancienne gare de Court-Saint-Étienne. Son projet s'anime autour d'une cantine et de ateliers qui mettent en avant les producteurs locaux. En vacances, elle rouvrira ses portes après le 15 août. À Villers-la-Ville on s'est laissé tenter par les bières brassées à l'abbaye La Lumineuse, la Ténébreuse, la V et la IX n'ont plus de secrets pour nous.

On est passé tout près.

Il n'y a pas que la gourmandise dans la vie, il y a aussi la culture et un petit passage par le domaine Solvay, la fondation Folon à la Hulpe et, bien entendu, les ruines de l'abbaye de Villers-la-Ville. Ce sont autant d'endroits que l'on connaît mais que l'on redécouvre avec beaucoup de plaisir. Il y fait en tout cas bon flâner pendant les vacances.

Le bon plan

Incontournables adresses pour organiser vos balades gourmandes, la maison du tourisme du pays de Villers, à Villers-la-Ville, et la maison du tourisme des Ardennes brabançonnaises, à Wavre, mettent les petits plats dans les grands pour fournir tous les infos utiles concernant ces balades.

● Pascal JASSOGNE

En 2005, le moment était venu pour Caroline Goies et David Stiemet de reprendre la ferme familiale à Pinchart, sur les hauteurs d'Ottignies.

Le couple voulait conserver une grosse partie des 100 hectares de la ferme.

« Toute la production tournait autour des céréales, de la chicorée, de la betterave et des pommes de terre, explique Caroline. Mon mari, David, pouvait exploiter cela seul. Moi, je pouvais continuer mon boulot d'enseignante. Mais ce n'est pas ce que nous voulions. Nous avions un projet commun et, surtout, une envie de travailler ensemble, dans notre exploitation. »

Très vite le couple a l'idée de planter des fraisières.

« Les fraises, c'est saisonnier. C'était facile pour commencer à petite échelle... avec seulement une serre. »

Et, à l'heure de la première récolte, les clients affluent. Les fraises de Pinchart attirent vite une belle notoriété.

« Depuis, nous avons ouvert un magasin pour vendre nos fraises mais aussi tous les produits dérivés que nous produisons. Nous avons actuellement cinq serres et nous pouvons assurer la production du mois de mai jusque fin septembre. »

Des fraises et des asperges

Gariguettes, Lambda, Jolly, Darselect, Mara des bois... Les variétés de fraises sont nombreuses pour pouvoir maintenir la production. Depuis deux ans, le couple s'est lancé dans la production d'asperges vertes.

« Un produit vraiment de printemps, explique David. Nous avons planté en deux fois car il faut trois années avant de pouvoir récolter de l'asperge. Il a fallu apprendre, comprendre. On maîtrise désormais cette culture très particulière. En vendant directement nos produits au consommateur, on vit des moments uniques. On parle de nos produits, on explique ce que nous faisons. Ce contact direct, c'est assez unique. »

Comme les chicons d'ailleurs. Chez Caroline et David, ils sont dits de pleine terre.

« Les gens en ont un peu marre des chicons d'hydroculture que l'on trouve en grande distribution. Nous proposons des chicons qui ont un autre goût. Ils sont plus savoureux. »

Et ce boulot en plus n'est pas pour déplaire ce couple qui nourrit bien d'autres projets pour encore développer sa di-

versification.

« Bien sûr, c'est du travail. Il ne faut pas compter ses heures. Mais on le fait pour nous. C'est ce qui nous motive. D'ailleurs, si nous avions su, nous aurions franchi le pas bien plus vite, ajoute Caroline. Ce choix de produire et de vendre directement notre production, nous ne le regrettons absolument pas. Bien sûr, c'est la nature. Elle est souvent ingrate et nous ne sommes jamais à l'abri d'une catastrophe. Il y a les gelées de printemps, la grêle en été. Mais ce que nous redoutons le plus, c'est le vent. Nous sommes en effet installés sur un plateau et quand ça souffle, ça souffle. Mais nous avons pris nos dispositions. Toutes nos serres sont solidement armées pour ne pas s'enlever. »

Désormais, sur les 100 hectares que comptait l'exploitation lors de la reprise en 2005, le couple a dédié deux hectares à son projet.

Produits dérivés

La boutique, ouverte tous les jours à la belle saison, propose des fraises, des confitures, des gelées, des vinaigres, des huiles, des liqueurs... à base de fraises. Mais aussi des pâtisseries « maison », de la glace et de très nombreux produits d'autres producteurs locaux. D'un petit projet, les délices à Pinchart sont devenus une petite PME qui emploie deux personnes à temps plein.

« Ce qui n'aurait jamais été possible si nous avions poursuivi l'exploitation comme avant, constate David. En diversifiant notre production, nous avons su trouver des débouchés que nous valorisons dans la grande distribution. Nos produits dérivés y sont disponibles toute l'année. Pour assurer le suivi, nous avons donc dû engager deux personnes. »

Par contre, pour les fraises, ou même les asperges, c'est uniquement à la boutique qui est installée à la chaussée de Bruxelles, à Pinchart.

Elles sont cueillies le matin même. Il n'y a donc pas plus frais et certainement pas plus court comme circuit. ■

► 010 41 00 88, www.lesfraisesdepinchart.be
Chaussée de Bruxelles, 165, à Ottignies-louvain-la-Neuve.



David Stiemet et Caroline Goies proposent un tas de délices dans leur boutique à Pinchart.

ÉTAPE 1

Les Trois Colonnes à La Hulpe

La bonne réputation de Raphaël Giot n'est plus à faire. Médaillé de bronze à la coupe du monde de la pâtisserie en 2009, ambassadeur du chocolat belge, Raphaël Giot fait partie des 25 meilleurs pâtisseries de Belgique selon le guide Gault & Millau. Outre les grands classiques de la pâtisserie revisités, Raphaël Giot décline un tas de macarons, de pralines mais aussi de la boulangerie de qualité. Il n'est pas possible de visiter son atelier mais on peut directement goûter ses produits, dans son salon de dégustation ou, c'est le cas en cette saison, sur sa terrasse. Juste une chose, c'est fermé le lundi. ■

► Infos : 02 652 53 39, www.patisseriegiot.be
Rue des Combattants, 140, à La Hulpe.

P.J.

ÉTAPE 4

Rucher de l'étang à Héவில்

Apiculteur passionné, Baudouin Lionnet couvre ses petites abeilles de mille attentions. Au repos durant l'hiver, ses infatigables travailleuses sont actuellement à la tâche. Baudouin Lionnet travaille dans le respect de la nature et de ses abeilles. Une visite chez lui, c'est d'ailleurs une belle leçon. Baudouin Lionnet est incontestable sur le monde, la vie de ses abeilles, ainsi que sur les produits de ses ruches.

Il est possible de visiter ses ruches et de le voir à l'œuvre, tous les soirs, du lundi au vendredi, de 16 h 30 à 19 h mais sur rendez-vous. On peut bien sûr acheter sa production à son petit comptoir. ■

► Infos : 010 65 06 90.

Avenue de l'étang, 22, à Héவில்.

P.J.

ÉTAPE 2

Chez Demaret à Rixensart

La maison Demaret propose les grands classiques. Viennoiseries, pâtisseries, pralines, glaces, produits boulangers, l'équipe de Geneviève Demaret travaille toutes les nuits pour servir la nombreuse clientèle. Mais chez Demaret, on est passé maître dans la fabrication de très nombreuses tartes artisanales. Tarte au Stofé de Wavre, tarte du Vi-Paurin de Rixensart, tarte du Lothier de Genappe, la maison Demaret, réputée pour son savoir-faire traditionnel, propose une belle découverte, pour ne pas dire incontournable, de ces produits artisanaux et complètement de terroir. La boulangerie est fermée le mardi. ■

► Infos : 02 653 68 98, www.patisserie-demaret.be
Avenue de Mérode, 6, à Rixensart.

P.J.

ÉTAPE 5

Chez Julien à la Ferme de Bérines

Fils et petit-fils d'agriculteur, Julien Tans a, un jour, voulu diversifier la production de la ferme familiale en se lançant dans la production de légumes et en les commercialisant en circuit court, directement du producteur au consommateur. Il exploite, à côté de la ferme, un hectare entièrement consacré aux légumes de saison. Les pommes de terre sont produites sur une de ses terres agricoles, située à proximité, mais, rotation oblige, l'emplacement change chaque année.

Julien veut absolument garder le caractère artisanal et, surtout, une petite taille à sa production et ainsi privilégier la proximité avec sa clientèle en lui proposant des produits de qualité. ■

► Infos : 0479 94 34 44, www.fermedebérines.be

Chemin de la Bruyère du Coq, 2, à Sart-Dames-Avelines.

P.J.

Une balade aux mille et un délices

De La Hulpe à Sart-Dames-Avelines, il y a quelques artisans qui défendent, honorent les produits du terroir, leur savoir-faire. Cette balade est particulièrement gourmande, pour ne pas dire riche en sucre. Elle n'est pas très longue et peut aussi bien se faire en voiture ou à vélo. Elle passe tout près de sites remarquables de notre province : les ruines de Villers, le château de La Hulpe et son magnifique parc, le lac de Genval, où il est toujours agréable de faire un tour... du lac, en début de soirée. Il y a vraiment mille et une choses à faire au cours de cette courte balade qui nous emmène au cœur du pays de Villers, où il est tout aussi agréable de se poser. Voilà donc cinq étapes que l'on qualifiera d'incontournables. La troisième étape de cette balade gourmande nous emmène à la découverte des Délices de Pinchart. Bien sûr, il y en a d'autres, beaucoup d'autres et il ne tient qu'à vous de compléter le parcours pour faire de ce circuit un grand moment gastronomique. ■

P.J.

