

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)**

Saucisson gaumais

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)**

Saucisson gaumais

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 1/27

Table des matières

0.	Introduction	2
0.1.	Objet du dossier.....	2
0.2.	Motivations.....	2
1.	Groupement demandeur.....	3
2.	Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012).....	3
2.1.	Nom du produit.....	3
2.2.	Description du produit.....	3
2.2.1.	Généralités	3
2.2.2.	Caractéristiques du produit fini	4
2.2.2.1.	Caractéristiques physico-chimiques	4
2.2.2.2.	Caractéristiques organoleptiques	4
2.3.	Délimitation de l'aire géographique	5
2.4.	Preuve de l'origine et traçabilité du produit	5
2.5.	Méthode d'obtention du produit	6
2.5.1.	Matières premières et ingrédients	6
2.5.1.1.	Matières premières	6
2.5.1.2.	Ingrédients.....	6
2.5.2.	Fabrication	6
2.5.2.1.	Préparation de la mêlée	6
2.5.2.2.	Étuvage – Fumage – Séchage	7
2.5.2.3.	Finition.....	7
2.5.3.	Conditionnement et présentation à la vente	7
2.6.	Lien avec l'origine géographique.....	7
2.6.1.	Spécificités de l'aire géographique.....	8
2.6.1.1.	Facteurs climatiques	8
2.6.1.2.	Facteurs humains.....	11
2.6.1.3.	Savoir-faire	12
2.6.2.	Spécificités du produit.....	14
2.6.3.	Lien causal.....	15
2.6.3.1.	Influence des spécificités de l'aire géographique sur les spécificités du produit	15
2.6.3.2.	Lien de réputation entre le produit et sa zone d'origine	16
2.7.	Structure de contrôle	26
2.8.	Règles spécifiques d'étiquetage.....	26
2.9.	Exigences communautaires, nationales ou régionales	27
2.9.1.	Exigences communautaires.....	27
2.9.2.	Exigences régionales.....	27

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de fabrication

Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais*

Annexe 4 : Statuts de l'Association pour l'usage, la défense et la promotion du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation (UDSG ASBL)

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 2/27

0. Introduction

0.1. Objet du dossier

L'objet du présent dossier est la demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Saucisson gaumais » conformément au règlement (UE) n° 1151/2012 (type de produit : Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)).

Remarque : cette partie du dossier ne reprend que les deux premiers éléments - points a) et b) - requis par l'article 8, § 1^{er} du règlement (UE) n° 1151/2012 pour une demande d'enregistrement, à savoir l'identification du groupement demandeur et le cahier des charges visé à l'article 7 dudit règlement. Le document unique - point c) de l'article 8, § 1^{er} - complétant le dossier, est présenté séparément de ce document.

0.2. Motivations

L'histoire du *Saucisson gaumais* s'est construite à travers plusieurs générations de bouchers-charcutiers et de salaisonniers. La recette de cette salaison typique de Gaume fut créée et adaptée selon le savoir-faire des artisans, chacun étant désireux de maintenir les traditions intactes et de fournir des produits de qualité.

L'obtention d'une reconnaissance officielle au moyen d'une IGP permettrait de valoriser le travail de ces artisans et leur savoir-faire typique, en mettant en avant les critères de qualité et la production traditionnelle du *Saucisson gaumais*. Dès lors, la production locale de Gaume serait revalorisée, limitant ainsi les risques de délocalisation. Finalement, le consommateur pourrait avoir la certitude d'acheter un produit de qualité purement gaumais.

Les artisans bouchers-charcutiers et les salaisonniers gaumais se sont donc réunis et ont créé l'ASBL « Association pour l'usage, la défense et la promotion du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation (UDSG) » afin de rédiger un cahier des charges décrivant la fabrication de ce produit qui respecte le savoir-faire ancestral, tout en étant adapté à l'évolution des techniques utilisées. Cette ASBL a pour but de promouvoir le *Saucisson gaumais* ainsi que de surveiller que l'appellation soit utilisée à bon escient.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 3/27

1. Groupement demandeur

Association pour l'usage, la défense et la promotion du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation (UDSG ASBL)

Siège social : Rue du 24 août 22

B - 6724 HABAY

Tél. : 0032 (0)63 41 23 45

Courriel : info@salaisonsthenomas.be

Statuts : publiés au Moniteur belge le 19 mars 2015 (voir [annexe 4](#))

Composition : le groupement est composé de 8 producteurs

2. Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)

2.1. Nom du produit

Saucisson gaumais

Le *Saucisson gaumais*, sous ses quatre formes, est décrit au point 2.2.1.

Classification : classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

2.2. Description du produit¹

2.2.1. Généralités

Le Saucisson gaumais, sous ses différentes formes, est à la fois légèrement séché et légèrement fumé. Il est issu de la fermentation de la viande de porc (art. 2).

Au terme de la fabrication, le Saucisson gaumais, d'aspect cylindrique, peut se présenter sous quatre formes :

1° *la pipe* : de forme droite et allongée, présentant un diamètre maximal de 30 mm et un poids compris entre 60 et 140 g ;

2° *le collier* : en arc de cercle (presque) fermé, présentant un diamètre de 30 à 50 mm et un poids compris entre 200 et 600 g ;

3° *le saucisson* : de forme droite et allongée, présentant un diamètre de 40 à 120 mm et un poids compris entre 250 et 2500 g ;

4° *la boudruche* : de forme allongée, curviligne ou droite, présentant un diamètre de 80 à 130 mm et un poids compris entre 2,5 et 10 kg.

Les noms des formes « pipe », « collier » et « boudruche » peuvent être utilisés comme mentions facultatives dans l'étiquetage (article 12) (art. 3).

¹ Dans la suite du document, les passages en italique et les articles entre parenthèses font référence au cahier technique des charges « Saucisson gaumais » figurant à l'[annexe 1](#).

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 4/27

2.2.2. Caractéristiques du produit fini

2.2.2.1. Caractéristiques physico-chimiques

Les paramètres physico-chimiques du Saucisson gaumais, placé sur le marché, correspondent aux valeurs suivantes :

- 1° le pH^2 est strictement inférieur à 5,0 ou le pH est compris entre 5,0 et 5,2 combiné à une activité d'eau inférieure ou égale à 0,95 ;
- 2° l'humidité du produit dégraissé est comprise entre 57 et 67 % ;
- 3° la teneur en matières grasses est inférieure ou égale à 50 % (55 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;
- 4° la teneur en protéines est supérieure ou égale à 40 % (38 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;
- 5° le rapport eau / protéines est inférieur ou égal à 2,5 ;
- 6° le rapport collagène / protéines est inférieur ou égal à 0,1 ;
- 7° la teneur en sel est inférieure ou égale à 4,0 % par rapport à la matière fraîche (art. 13).

2.2.2.2. Caractéristiques organoleptiques

Le Saucisson gaumais, qu'il soit entier ou coupé en tranches, présente les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessous :

- 1° l'aspect extérieur est granuleux. La croûte est fine, de couleur rouge sombre. Elle ne montre aucun enrobage ni coloration artificielle, n'est pas fleurie, ne présente pas d'herbes aromatiques ou de poivre en surface. Le boyau est propre, sans défaut apparent et adhère à la mûlée sur toute sa surface, sans bulle d'air ni déformation. Les extrémités sont franches ;
- 2° l'aspect de la tranche est caractérisé par des grains (maigre et gras) distincts et arrondis ou faiblement allongés. Ils sont répartis de manière homogène. À la coupe, le maigre est de couleur rose foncé à rouge franc tandis que le gras est blanc. Aucun signe de laminage n'est visible. L'individualisation des grains ne se répercute pas sur la cohésion de la mûlée qui est bien tassée et ne présente pas de vide ni de signe de désagrégation à la coupe.

La taille des grains est moyenne à grossière : le produit se classe dans les catégories 2 ou 3 de l'échelle visuelle figurant à l'annexe 3 ;

- 3° la texture est tendre et ferme au toucher. L'élasticité de sa chair lui permet de reprendre sa forme initiale après déformation par une légère pression du doigt. En bouche, la texture est granuleuse mais souple et homogène et donne l'impression d'une bonne liaison de la mûlée. La texture du produit est onctueuse mais ne procure pas une impression de gras en bouche ;
- 4° l'odeur fumée est dominante. Une légère odeur de viande fraîche et d'épices est également perçue, en concordance avec les aromates autorisés listés à l'annexe 1 et qui sont au choix des producteurs. Lorsque de l'ail est ajouté à la mûlée, son odeur est légèrement perceptible mais ne masque pas l'odeur générale du produit.

Toute odeur liée à un rancissement constitue un défaut majeur ;

² Les produits dont le $pH \leq 5,0$ et l'activité d'eau (a_w) $\leq 0,94$ font partie de la catégorie des « Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales » au sens du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 5/27

5° les arômes fumés sont plus ou moins francs et persistants. Ils sont associés à un goût légèrement acidulé et à des arômes épicés en concordance avec les aromates autorisés listés à l'annexe 1 et qui sont au choix des producteurs. Lorsque de l'ail est ajouté à la mée, les arômes qu'il procure au produit sont légers.

Tout arôme lié à un rancissement constitue un défaut majeur (art. 14).

2.3. Délimitation de l'aire géographique

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique de fabrication)

Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination « Saucisson gaumais », toutes les étapes de fabrication³ se déroulent dans l'aire géographique délimitée par les entités communales suivantes :

- 1° Chiny à l'exclusion de la section de commune de Suxy ;
- 2° Étalle ;
- 3° Florenville ;
- 4° Habay ;
- 5° Meix-devant-Virton ;
- 6° Musson ;
- 7° Rouvroy ;
- 8° Saint-Léger ;
- 9° Tintigny ;
- 10° Virton ;
- 11° Aubange : uniquement les sections de commune d'Halanzey et de Rachecourt.

Le conditionnement et le pré-tranchage sont réalisés sur le territoire de l'Union européenne (art. 4).

2.4. Preuve de l'origine et traçabilité du produit

L'origine géographique du Saucisson gaumais est garantie par un système de traçabilité établi depuis la préparation de la viande jusqu'à la vente du produit fini.

La traçabilité est vérifiée par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle indépendant(s) (appelé(s) l'(les) « organisme(s) certificateur(s) indépendant(s) (OCI) »). Tous les opérateurs s'identifient auprès de l'(un des) OCI désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la fabrication jusqu'à la distribution du Saucisson gaumais (art. 15, § 1^{er}).

L'(les) OCI applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 2 ; il(s) détermine(nt) les types de documents et d'analyses assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système (art. 15, § 2).

L'(les) OCI met(tent) en place un système de contrôle de la traçabilité du produit. Ce système est basé sur le système obligatoire de traçabilité (autocontrôle), tenant compte des assouplissements sectoriels éventuels consentis par la réglementation. Il passe notamment par un bilan des matières entrantes et sortantes (matière première et produit fini), un contrôle des registres de production et de commercialisation et un contrôle de l'étiquetage des produits. L'(les) OCI est(sont) en droit de requérir la tenue de documents complémentaires (par exemple : fiche « recette », fiche « spécifications des matières premières / intrants », registre de fabrication) aux systèmes de traçabilité imposés par la réglementation et ses assouplissements (art. 17).

³ Voir annexe 1 : le terme « fabrication » est défini à l'article 1^{er} du cahier technique des charges.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 6/27

Les opérateurs doivent être en mesure de présenter tous les documents requis, nécessaires et indispensables pour établir la traçabilité du *Saucisson gaumais*.

2.5. Méthode d'obtention du produit

Le *Saucisson gaumais*, sous ses différentes formes, est réalisé exclusivement avec de la viande de porc. Le fumage est obligatoire.

Le procédé de fabrication reflète le savoir-faire des artisans bouchers-charcutiers et des salaisoniers gaumais. Les caractéristiques de fabrication essentielles qui font la particularité du *Saucisson gaumais* sont reprises ci-après. Toutefois, la description du procédé de fabrication laisse une certaine liberté aux artisans, principalement dans l'assaisonnement de la mêlée, afin que chacun puisse mettre sa touche personnelle aux salaisons qu'il produit.

2.5.1. Matières premières et ingrédients

2.5.1.1. Matières premières

Les matières premières utilisées pour la préparation du Saucisson gaumais sont la viande maigre de porc, le gras de porc et les boyaux.

Le gras de porc est ajouté à concurrence de maximum 25 % du poids de viande 100 % maigre, à l'exception de la pipe pour laquelle cette proportion s'élève à maximum 30 %.

Hormis la viande maigre, le gras et les boyaux, les autres parties comestibles du porc ne sont pas autorisées, de même que les viandes séparées mécaniquement.

Les boyaux autorisés lors de l'embossage sont les suivants :

- 1° *boyaux naturels de porc ou de bœuf (éventuellement cousus ou collés) ;*
- 2° *boyaux collagéniques (uniquement pour le pré-tranchage) ;*
- 3° *boyaux cellulosiques (uniquement pour le pré-tranchage).*

La coloration des boyaux est interdite (art. 5).

2.5.1.2. Ingrédients

Des épices et des aromates peuvent également être incorporés à la mêlée : ail, échalote, graines de moutarde, laurier, macis, muscade, oignon et thym.

Les ingrédients obligatoires et autorisés sont présentés à l'annexe 1 (art. 6).

2.5.2. Fabrication

2.5.2.1. Préparation de la mêlée

La viande est hachée uniquement à l'aide d'un hachoir.

Le hachage est moyen à grossier. Il est obtenu par l'utilisation de grilles dont le diamètre des perforations est compris entre 4 et 13 mm pour la pipe et entre 5 et 13 mm pour les autres formes de Saucisson gaumais. Le hachage conduit à un grain répondant aux prescriptions décrites à l'article 14, 2°, 2° alinéa.

L'ajout des autres ingrédients obligatoires (à l'exception des boyaux) et des ingrédients autorisés, repris dans la liste positive, permet l'obtention d'une mêlée.

La mêlée est préparée de façon à respecter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques définies respectivement aux articles 13 et 14.

Tout ajout de substances induisant une acidification artificielle du produit est interdit (art. 7).

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 7/27

2.5.2.2. Étuvage – Fumage – Séchage

L'étuvage du Saucisson gaumais se déroule à des températures comprises entre 20 et 28 °C. Cette étape est essentielle pour conférer au produit fini son acidité, reflétée par un pH inférieur ou égal à 5,2 (article 13, 1°).

Le fumage est obligatoire et se réalise dans le respect des conditions suivantes :

- 1° les sciures, copeaux ou bûches utilisés proviennent uniquement de feuillus (chêne ou hêtre) ;*
- 2° l'usage de bois de réemploi est proscrit ;*
- 3° toute coloration artificielle, injection de fumée ou trempage dans un produit de fumage est interdit.*

Le séchage est assuré partiellement durant l'étuvage. Il est ensuite poursuivi avant, pendant ou après le fumage, voire même en alternance avec ce dernier. Il vise à obtenir un produit fini dont l'humidité est comprise entre 57 et 67 % lors de sa mise sur le marché. Si le pH est compris entre 5,0 et 5,2, le séchage conduit à une activité d'eau inférieure ou égale à 0,95 (article 13, 1° et 2°).

Une durée minimale cumulant à la fois les temps d'étuvage, de fumage et de séchage est fixée en fonction de la forme du Saucisson gaumais. Cette durée minimale est de 4 jours pour la pipe, 5 jours pour le collier et le saucisson et 8 jours pour la baudruche (art. 8).

2.5.2.3. Finition

L'enrobage du Saucisson gaumais est interdit. L'aspect de la croûte n'est pas modifié par l'ajout d'herbes aromatiques ou de poivre en surface.

La croûte n'est pas « fleurie ».

Des laques ou vernis alimentaires peuvent être utilisés pour apporter un aspect brillant ou satiné au Saucisson gaumais. Toutefois, la coloration artificielle est interdite (art. 9).

2.5.3. Conditionnement et présentation à la vente

Le produit, qu'il soit entier ou pré-tranché, peut être présenté :

- 1° nu ;*
- 2° conditionné à l'air atmosphérique sous papier plastifié ou film perméable à l'air ;*
- 3° conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée (art. 10).*

Le produit est commercialisé à l'état frais et conditionné comme stipulé à l'article 10 (art. 11).

2.6. Lien avec l'origine géographique

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique de fabrication et annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais*)

Le lien de causalité s'appuie sur les caractéristiques spécifiques du produit résultant des techniques de production du « Saucisson gaumais » (savoir-faire) développées dans l'aire géographique ainsi que sur sa réputation.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 8/27

2.6.1. Spécificités de l'aire géographique

2.6.1.1. Facteurs climatiques

L'aire géographique de fabrication du *Saucisson gaumais* correspond à la Gaume, située au sud de la Belgique. Cette appellation historico-géographique couvre une partie de la Lorraine belge ou encore – selon le point de vue géologique et agricole – la Région jurassique. Il s'agit de la seule région datant de l'Ère secondaire en Belgique.

Les figures 1 à 4, présentées ci-dessous, montrent que la Gaume se présente comme une alternance de forêts, de prairies et de plateaux, et comme une région au relief accidenté, formé de cuestas. Les forêts présentes dans cette zone sont composées essentiellement de hêtres et de chênes⁴. Le climat de la Gaume se différencie nettement de celui de l'Ardenne belge. En effet, la Gaume est protégée des vents froids du Nord par le massif de l'Ardenne, grâce aux hauts plateaux dépassant généralement les 500 m et culminant à 694 m, tandis que le plateau lorrain (en Gaume) ne dépasse pas 465 m d'altitude. De plus, elle correspond à la zone de transition entre le climat tempéré maritime du reste de la Belgique et le climat continental de transition retrouvé dans le centre des terres plus au sud. Cette différence se marque par une amplitude de températures plus élevée, un ensoleillement plus important (10 % de plus qu'à Uccle), une pluviométrie plus faible et des vents moins forts. La composition calcaire du sous-sol est également un facteur spécifique de cette zone. Cette situation climatique associée à son relief particulier de cuestas différencie donc la Gaume des régions limitrophes, ce qui lui vaut parfois d'être appelée la « petite Provence ». Elle était déjà observée autrefois, comme en témoignent, par exemple, les relevés de la fin du 19^e siècle (Tableau 1).

⁴ BILLION D., *En passant par la Lorraine. Promenade sur les trois cuestas*, La-Roche-en-Ardenne, 2003, p. 22-24 ; SERVICE PUBLIC DE WALLONIE. DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT, *La forêt wallonne*, dans WALLONIE ENVIRONNEMENT SPW, *Portail environnement de Wallonie*, http://environnement.wallonie.be/orvert/foret_cartographie.html (consulté le 30 mars 2023).

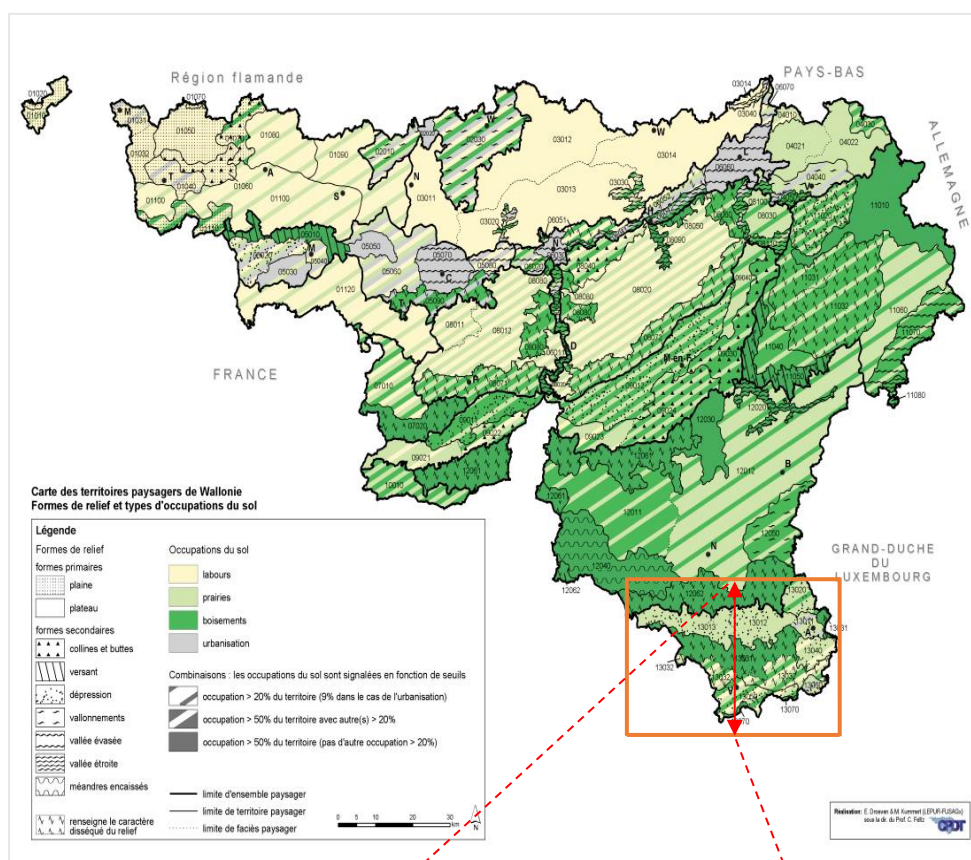


Figure 1. Carte des territoires paysagers de Wallonie (formes de relief et types d'occupation du sol)

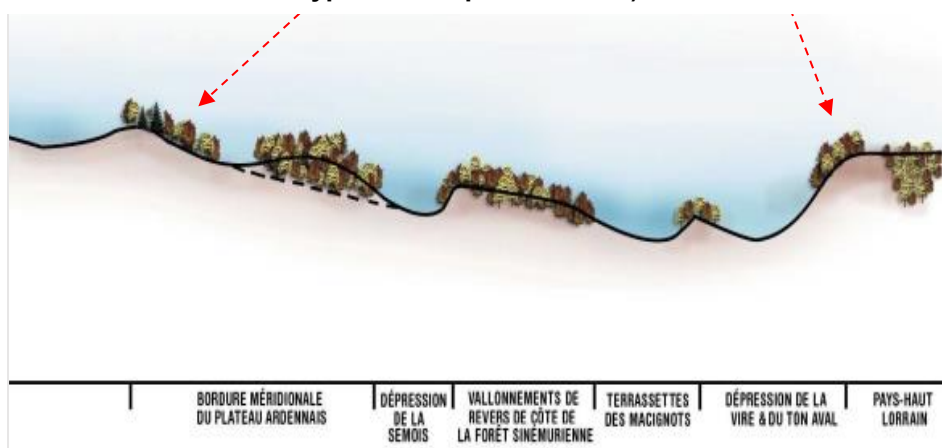


Figure 2. Coupe schématique [bordure sud de l'Ardenne - Lorraine]

(Source : FELTZ Cl. (dir.) et al., Les territoires paysagers de Wallonie, Namur, 2004, p. 55, 72 (Études et documents, Conférence permanente du Développement territorial, 4).)

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 10/27

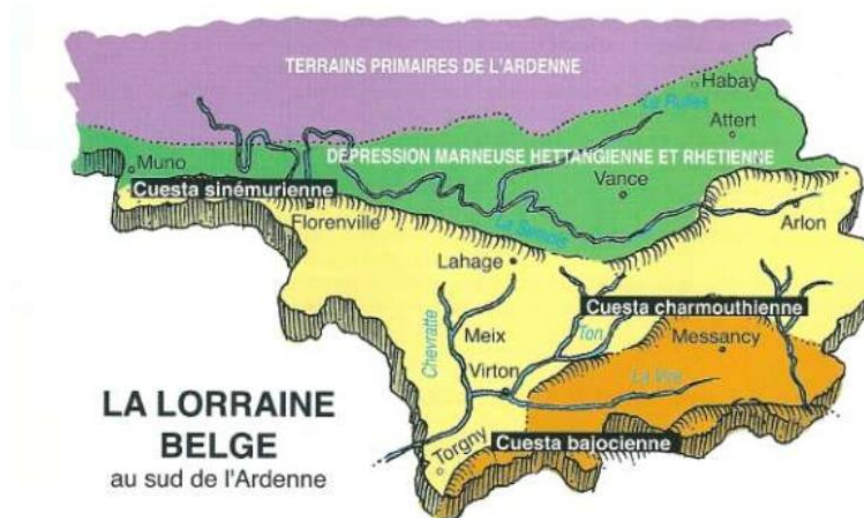


Figure 3. La Lorraine belge au sud de l'Ardenne

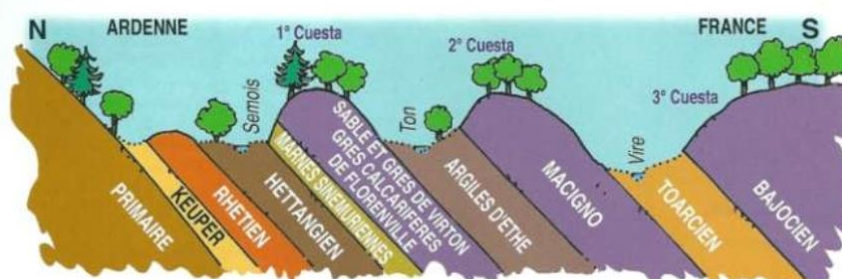


Figure 4. Les cuestas de la Lorraine belge

(**Source** : CUESTAS ASBL, Diagnostic de territoire : projet de parc naturel de Gaume (2012), p. 33, dans CUESTAS ASBL, Donnez du relief à vos projets, <http://www.cuestas.be/wp-content/uploads/2012/06/Diagnostic-de-territoire-pour-le-futur-Parc-naturel-de-Gaume.pdf> (consulté le 18 juin 2012).)

Tableau 1. Températures saisonnières moyennes dans la région de Virton (Gaume), à Arlon (Pays d'Arlon) et à Bastogne (Ardenne) pour les années 1891-1897

	Hiver (°C)	Printemps (°C)	Été (°C)	Automne (°C)
Région de Virton (Gaume)	0,3	8,5	16,6	9,2
Arlon (Pays d'Arlon)	- 0,9	8,2	16,4	8,5
Bastogne (Ardenne)	- 1,4	6,8	14,8	7,6

(**Source** : BELGIQUE. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, Monographie agricole de la région jurassique, Bruxelles, 1901, p. 3.)

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 11/27

Ces conditions pédoclimatiques et pédologiques ont contribué à l'orientation économique et agricole de la Lorraine belge, et plus spécifiquement, de la Gaume. La région s'est orientée très tôt vers l'agriculture⁵ et l'élevage domestique du porc, mené traditionnellement à la glandée dans les chênaies⁶. Au 19^e et durant la première moitié du 20^e siècle, grâce au développement de l'agriculture, une partie des ressources amylacées (céréales, pommes de terre) dont disposaient les Gaumais a pu être destinée à l'engraissement des porcs.

2.6.1.2. Facteurs humains

La Gaume est une région essentiellement rurale, où le porc faisait traditionnellement l'objet d'un élevage, particulièrement au 19^e siècle et jusqu'au milieu du 20^e siècle⁷. Les ménages confiaient autrefois leur(s) porc(s) au porcher communal, appelé également *pâtre* ou *herdier*. Celui-ci les emmenait pour les nourrir de glands dans les forêts avoisinantes⁸. L'acquisition et la vente des porcs se faisaient durant les foires aux cochons, telles que celle qui eut lieu en 1932 à Tintigny (Gaume)⁹. Dans les villages, l'abattage des porcs était réalisé, jusque dans les années 1960, par un spécialiste appelé le « tueur de pouchîs ». Il se déroulait entre la Toussaint et la fin du mois de janvier. Cette pratique a fait l'objet d'articles dans des revues wallonnes, dont « L'abattage du cochon » [1925] de H. Stas¹⁰ et « El Pierre Lallemand, Tueur de pouchîs à Musson » [1992] de M. Demoulin et R. Demoulin¹¹.

Ces traditions de l'élevage et de l'abattage du porc ont permis de fournir à chaque ménage de la graisse et des salaisons, dont le saucisson, pour toute l'année. En parallèle, plusieurs boucheries-charcuteries ont développé cette activité de production de salaisons. La proximité de la Gaume avec la frontière française a incité les Gaumais à faire leur apprentissage dans les boucheries-charcuteries de France, en particulier à Sedan et à Paris, puis à revenir s'installer en Belgique.

⁵ ANSELME M. et al., *Lorraine Belge*, Liège, 1983, p. 13-14, 39-43 (Architecture rurale de Wallonie, 19) ; VERHULST L., *La Lorraine Belge*, Bruxelles, 1920, p. 71 (Académie royale de Belgique. Classe des lettres et des sciences morales et politiques, Mémoires, Collection in-8, Série 2, t. XI) ; YANTE J.-M., *Mutation économique et sociale en Gaume. XIX^e-XX^e siècles*, dans *Le Pays gaumais*, 48 et 49^e années, 1987-1988, p. 171-187.

⁶ ANSELME M. et al., *Lorraine Belge*, Liège, 1983, p. 92 (Architecture rurale de Wallonie, 19) ; CHARLES E., *Agriculture*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 273-291 (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg. 1889, t. XXI des Annales) ; HASQUIN H. (dir.), *Communes de Belgique. Dictionnaire d'histoire et de géographie administrative*, t. 1, Bruxelles, 1980, p. 81-82 ; LEFEBVRE L., *Les droits d'usage dans la forêt d'Ardenne : 1754-1795*, Arlon, 1942, p. 20, 60-70 ; LEYDER J., *L'élevage*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 293-304 (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg. 1889, t. XXI des Annales) ; VERHULST L., *La Lorraine Belge*, Bruxelles, 1920, p. 83-88 (Académie royale de Belgique. Classe des lettres et des sciences morales et politiques, Mémoires, Collection in-8, Série 2, t. XI).

⁷ ANSELOT N.-C., *Cuisine en Ardenne, Famenne et Gaume. Défense et illustration d'un bien-manger régional*, Bruxelles, 1980, p. 20-22 ; DORBAN M., *En Ardenne et Gaume, l'élevage autour de 1809*, dans PANIER C. (dir.), *Entre les foins et la moisson*, Marloie, 1984, p. 186-193 ; HOYOIS G., *L'Ardenne et l'Ardennais. L'évolution économique et sociale d'une région*, t. 1, Bruxelles, 1981 [1949-1953], p. 296-301 ; LEYDER J., *L'élevage*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 293-304 (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg. 1889, t. XXI des Annales).

⁸ ANSELME M. et al., *Lorraine Belge*, Liège, 1983, p. 92 (Architecture rurale de Wallonie, 19) ; *Les troupeaux communaux dans les premières années du XIX^e siècle*, dans FOUSS E. P., *Regards sur Meix-devant-Virton*, dans *Pays gaumais*, 13^e année, 1952, p. 31-36 ; LEYDER J., *L'élevage*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 293-304 (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg. 1889, t. XXI des Annales).

⁹ *Foire aux cochons à Tintigny en 1932* dans POLET D., *Les métiers du temps jadis en Ardenne et en Gaume*, Bruxelles, Racine, 1999, p. 109.

¹⁰ STAS H., *L'abattage du cochon*, dans *Enquête du Musée de la Vie Wallonne*, 2^e année, n° 8, octobre 1925, p. 284-301.

¹¹ DEMOULIN M. et DEMOULIN R., *El Pierre Lallemand, Tueur de pouchîs à Musson*, dans *Le Gletton*, n° 195, mai 1992, p. 3-8.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 12/27

2.6.1.3. *Savoir-faire*

À la campagne, en Gaume, au 19^e siècle et jusque dans les années 1960, la transformation d'une partie de la viande fraîche de porc en salaisons pour la consommation domestique était du ressort des ménages. Dans les maisons gaumaises, la cuisine occupait une place centrale en raison de la présence d'une grande et unique cheminée dont la fonction principale était de chauffer les pièces habitables¹². La seconde fonction qui lui a été attribuée était celle de servir pour le fumage de divers produits de charcuterie. Cette fabrication de produits fumés, y compris les saucissons, dans les habitations est un sujet évoqué dans plusieurs ouvrages. Par exemple, dans le livre « La cuisine 'du bon vieux temps' à Saint-Mard » [1940], Pr. Michel explique la manière de vivre dans les maisons gaumaises. La cheminée du foyer servait de fumoir. On y suspendait « les jambons, les bandes de lard, les *djawès* (lard des deux côtés du cou), les saucisses, les andouilles ». Puis, on les transférait dans la cuisine, « un endroit sec et aéré », pour les faire sécher¹³. Ces faits sont partagés par A. Hustin dans l'ouvrage « La suite de parler et coutumes de la Lorraine belge » [1966], le Musée gaumais de Virton dans le livre « Vie quotidienne en Gaume au XIX^e siècle : l'alimentation » [1986] ainsi que dans l'ouvrage collectif consacré à « La Lorraine belge » [1983]¹⁴. À la ville, il existait des lieux spécialisés pour fumer les charcuteries¹⁵.

Les étapes spécifiques du savoir-faire développé pour la fabrication du *Saucisson gaumais* sont le hachage, le fumage et la combinaison de l'étuvage, du fumage et du séchage. Le hachage de la viande maigre et du gras de porc est moyen à grossier. Il est réalisé avec des grilles de hachage dont le diamètre de perforation est compris entre 4 et 13 mm pour la pipe et entre 5 et 13 mm pour le collier, le saucisson et la baudruche. L'étuvage se déroule à des températures comprises entre 20 et 28 °C. Le fumage est obligatoire. Il est léger et réalisé à base de sciure de chênes et de hêtres. Le séchage est assuré partiellement pendant l'étuvage. Il est poursuivi avant, pendant ou après le fumage, voire même en alternance avec ce dernier. La durée cumulée des étapes d'étuvage, de fumage et de séchage est très courte. Elle est fixée en fonction du calibre du *Saucisson gaumais*. Elle est au minimum de 4 jours pour la pipe, 5 jours pour le collier et le saucisson, 8 jours pour la baudruche. Par comparaison, elle est plus réduite que celles du Saucisson d'Ardenne IGP (minimum 4 à 15 jours selon la forme) et du fuseau lorrain (3 à 6 semaines). La maîtrise de ces étapes a été acquise par les producteurs gaumais grâce au savoir-faire développé en Ardenne, en particulier pour le fumage, ainsi qu'au cours d'apprentissages effectués en France, en particulier à Sedan (à 30 km de la Gaume) et à Paris, au début du 20^e siècle.

La transmission du savoir-faire lié au *Saucisson gaumais* s'est faite de génération en génération, majoritairement par voie orale et par l'apprentissage du geste. À cet égard, plusieurs exemples peuvent être cités :

- l'entreprise « Salaisons G. Blaise », située à Florenville (Gaume) fut fondée en 1910 par M. Blaise qui a fait son apprentissage à Sedan puis à Paris. Aujourd'hui, la quatrième génération d'artisans dirige cet établissement¹⁶ ;

¹² DE RUETTE M. et MARCHAL N., *La maison en Lorraine belge*, dans CABOURDIN G. et LANHER J., *Villages et maisons de Lorraine. Actes du colloque de Nancy, 22-24 octobre 1981*, Nancy, 1982, p. 205, 207-208, 215.

¹³ ANSELME M. et al., *Lorraine Belge*, Liège, 1983, p. 175-178 (Architecture rurale de Wallonie, 19) ; HUSTIN A., *La suite de parler et coutumes de la Lorraine belge : lexique commenté de quelques mots patois et de certaines coutumes*, Bruxelles, 1966, p. 41 ; MICHEL Pr., *La cuisine « du bon vieux temps » à Saint-Mard*, dans *Le Pays gaumais (Cantons de Virton, d'Étalle et de Florenville)*, 1^{re} année, n° 2, 3 et 4, 1940, p. 48.

¹⁴ MUSÉE GAUMAIS, *Vie quotidienne en Gaume au XIX^e siècle : l'alimentation*, n° 4, Virton, 1986, p. 9.

¹⁵ HOYOIS G., *L'Ardenne et l'Ardennais. L'évolution économique et sociale d'une région*, t. 1, Bruxelles, 1981 [1949-1953], p. 299-301.

¹⁶ DEMOULIN M., *Les Salaisons Blaise de Florenville*, dans *Le Gletton*, n° 345, décembre 2004, p. 2-5.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 13/27

- après avoir fait son apprentissage en France, N. Briquemont créa l'entreprise « Briquemont » en 1922 à Sainte-Marie-sur-Semois (Gaume). Elle se transmet jusqu'à la troisième génération avant d'être rattachée à la société « D'Argifral » en 2004¹⁷ ;
- après la guerre, en 1945, la boucherie-charcuterie « Lecomte » s'installa à Jamoigne (Gaume). Son dirigeant actuel a repris la recette du *Saucisson gaumais* transmise par sa mère¹⁸ ;
- F. Thomas s'installa en tant que boucher à Habay-la-Neuve (Gaume) en 1945 après avoir fait un apprentissage dans une boucherie ardennaise de Fauvillers. Son fils, A. Thomas, fut formé en Alsace et à Paris. Aujourd'hui, la troisième génération poursuit encore cette même activité au sein des *Salaisons Thomas*¹⁹ ;
- en 1961, E. et J.-M. Dasnois créèrent une boucherie à Meix-devant-Virton (Gaume). E. Dasnois fut apprenti boucher chez Chenot à Neufchâteau (Ardenne belge), puis il se perfectionna au sein de différentes boucheries gaumaises, comme les *Salaisons G. Blaise*. Pour cette famille encore, la recette et le savoir-faire se sont transmis de génération en génération²⁰.

Actuellement, la transmission de ce savoir-faire s'effectue au sein des boucheries-charcuteries et des salaisonneries de Gaume mais également grâce à la section de boucherie-charcuterie de l'Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires (ITCA) de Namur qui enseigne l'art de confectionner des salaisons dont le *Saucisson gaumais*²¹.

Ce savoir-faire est connu et réputé. La fabrication du *Saucisson gaumais* et ses producteurs sont mis en valeur dans la presse et à la télévision, comme en témoignent ces éléments :

- [1997] : dans l'émission « Gourmandises », animée par L. Willems, un reportage télévisuel sur le thème des salaisons en Belgique prend comme exemple la Gaume et présente la fabrication du « Saucisson gaumais » en se rendant dans l'atelier de fabrication des *Salaisons G. Blaise* ²² ;
- [2004-2006] : le *Saucisson gaumais* fait l'objet de plusieurs articles dans la presse²³ ;
- [2012] : les différentes étapes de fabrication du « Saucisson gaumais » (préparation de la mêlée, embossage, fermentation, fumage) sont décrites dans l'article *Salaisons au Pays de la Forêt d'Anlier* publié dans *Forêt d'Anlier Magazine*²⁴.

¹⁷BERGUET J.-C. et DEMOULIN M., *Le Saucisson gaumais protégé*, dans *Le Gletton*, n° 350, Virton, mai 2005, p. 5. ; DEMOULIN M., *Histoire d'une famille*, dans THIERY FRÉDÉRIC SPRL, *Salaison artisanale gaumaise*, <http://www.salaisons-thiery.be/histoire.html> (consulté le 16 août 2013).

¹⁸BERGUET J.-C., *Histoire de la boucherie Lecomte*, dans *Le Gletton*, n° 340-341, juillet-août 2004, p. 27-29.

¹⁹DEMOULIN M., *La Boucherie Thomas*, dans *Le Gletton*, n° 352-353, juillet-août 2005, p. 37-39.

²⁰BERGUET J.-C. ET DEMOULIN M., *Le Saucisson gaumais protégé*, dans *Le Gletton*, n° 350, mai 2005, Virton, p. 5-6.

²¹*À la découverte de la charcuterie à l'ITCA*, dans INSTITUT DES TECHNIQUES ET DES COMMERCES AGRO-ALIMENTAIRES, *L'ITCA : des métiers d'avenir, une école à vivre*, http://www.itca.be/boucherie_charcuterie.php (consulté le 12 décembre 2012).

²²WILLEMS L. et LEMAIRE G., *Gourmandises* (28 janvier 1997), dans SONUMA, *Sonuma. Les archives audiovisuelles*, <https://www.sonuma.be/archive/gourmandises-du-28011997> (consulté le 16 janvier 2020).

²³DUCAT A., *Gaume – En quête de nouveaux labels pour les salaisons. Pâté plus stricte, saucissons mieux protégés. Un label, c'est mieux* (10 juillet 2004), dans LE SOIR, *Le Soir*, <http://archives.lesoir.be/gaume-en-quete-de-nouveaux-labels-pour-les-salaisons-pa-t-20040710-Z0PK6P.html> (consulté le 22 mai 2013) ; DUPONT E., *Le saucisson gaumais sur les traces du pâté* (7 juin 2006), dans LE SOIR, *Le Soir*, <http://archives.lesoir.be/le-saucisson-gaumais-sur-les-traces-du-pate-t-20060607-005K9W.html> (consulté le 22 mai 2013).

²⁴*Salaisons au Pays de la Forêt d'Anlier* dans MAISON DU TOURISME PAYS DE LA FORÊT D'ANLIER, *Forêt d'Anlier Magazine*, n° 15, juin 2012, p. 12.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 14/27

2.6.2. Spécificités du produit

Le *Saucisson gaumais* présente les spécificités suivantes :

- il est constitué exclusivement de viande maigre et de gras de porc. Par comparaison, le *Saucisson d'Ardenne* IGP peut contenir de la viande bovine ;
- son aspect extérieur est granuleux et laisse apparaître les grains de viande, tout en étant plus lisse que le *Saucisson d'Ardenne* IGP et le fuseau lorrain. Par rapport à la plupart des fuseaux lorrains, la croûte est fine, le boyau est fin, translucide et non ridé, le diamètre de la partie cylindrique est régulier et les extrémités sont nettement arrondies ;
- sa texture est granuleuse et onctueuse ;
- la taille de ses grains est moyenne à grossière. Le diamètre de perforation des grilles de hachage est compris entre 5 et 13 mm. Par comparaison, la taille des grains de viande maigre ou de gras du *Saucisson d'Ardenne* IGP est considérée comme étant « fine à moyenne » (entre 4 et 8 mm)²⁵ ;
- il est légèrement séché. Par comparaison, il est moins sec que le *Saucisson d'Ardenne* IGP et le fuseau lorrain. La durée minimale des étapes d'étuvage, de fumage et de séchage réunies est plus réduite pour le *Saucisson gaumais* (5 jours) que pour le *Saucisson d'Ardenne* IGP (8 jours) et le fuseau lorrain (3 à 6 semaines) ;
- il est légèrement fumé. L'odeur fumée est dominante et les arômes fumés sont plus ou moins francs et persistants. Le fumage est obtenu par la combustion de bois de chêne ou de hêtre. L'intensité du fumage en Gaume est différente de celle des zones proches. Dans les Ardennes françaises, le fumage est quasiment inexistant. En Lorraine française, le fuseau lorrain et le saucisson lorrain peuvent être légèrement fumés, avec du hêtre ou du résineux²⁶. En Ardenne belge, le fumage du *Saucisson d'Ardenne* IGP est plus intense qu'en Gaume et se caractérise par l'utilisation de baies de genévrier, de genêt ou de bruyère, en plus du bois de hêtre ou de chêne ;
- son goût est légèrement acidulé. Par comparaison, la perception acide est supérieure pour le *Saucisson gaumais* que pour le *Saucisson d'Ardenne* IGP ;
- en ce qui concerne les aromates et les épices, le *Saucisson gaumais* se différencie du *Saucisson d'Ardenne* IGP (parfumé aux baies de genévrier) et du fuseau lorrain (viande marinée dans l'alcool et variété d'aromates et d'épices plus grande).

²⁵ Pour toutes les comparaisons avec le *Saucisson d'Ardenne* IGP effectuées dans cette partie consacrée aux spécificités du produit, il convient de se référer au document suivant : ASSOCIATION POUR L'USAGE ET LA DÉFENSE DU SAUCISSON D'ARLENNE (AUDESA) A.S.B.L., *Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne. Dossier de demande d'enregistrement en qualité d'Indications géographiques protégées (IGP) (Règlement (UE) n° 1151/2012)*, Bastogne, 2015, <https://agriculture.wallonie.be/documents/20182/21888/saucisson-ardenne-IGP.pdf/1d9d7305-39ee-48ff-9359-9eb80af0c0f9> (consulté le 19 juillet 2019).

²⁶ Pour toutes les comparaisons avec le fuseau ou le saucisson lorrain effectuées dans cette partie consacrée aux spécificités du produit, il convient de se référer aux documents suivants, tous consultés le 19 juillet 2019 : *Fuseau lorrain à l'ancienne fumé au bois*, dans CORA, *Coradrive*, <https://www.coradrive.fr/moulinlesmetz/tous-les-rayons/le-marche/charcuterie/saucissons/article/509536/fuseau-lorrain-a-lancienne-fume-au-bois.html#/>; *Fuseau lorrain de Fredpapa* (17 janvier 2015), dans LE COCHON ET LE BŒUF, *Le cochon et le bœuf. Site gratuit des métiers de l'alimentation*, https://www.lecochonetleboeuf.fr/softbb_Fuseau-Lorrain-de-Fredpapa_3594_msg.html ; *Fuseau lorrain : le goût et la ligne !*, dans AU FUMOIR VOSGIEN, *Au Fumoir Vosgien*, <http://www.aufumoirvosgien.fr/content/19-fuseau-lorrain.html> ; *Le véritable fuseau lorrain*, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/le-veritable-fuseau-lorrain.html> ; *Saucisse lorraine pur porc*, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/saucisse-lorraine-pur-porc.html> ; *Saucisson lorrain fumé*, dans BERNI, *Berni, charcutier depuis 1954*, <https://www.berni.fr/nos-gammes/nos-produits-1954/1061> (consultés le 19 juillet 2019).

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 15/27

Les principales spécificités du produit sont reconnues. Elles sont mentionnées dans les ouvrages suivants :

- [1940] : deux factures établies le 6 mai 1940 et conservées par l'entreprise « Briquemont » (Sainte-Marie-sur-Semois en Gaume) ont pour objet la vente de plusieurs « sauc. p. porc » [saucisson pur porc]²⁷ ;
- [1999] : dans l'inventaire des « Trésors gourmands de Wallonie », Ch. Van Gelderen décrit le *Saucisson gaumais*, dans une notice consacrée au *Saucisson d'Ardenne* IGP, que « Quant à son voisin le Saucisson gaumais, c'est un saucisson pur porc, maigre et légèrement fumé »²⁸ ;
- [2010] : le « Dictionnaire des Belgicisms », coordonné par le linguiste M. Francard explique le sens du terme « gaumais ». On y aborde, par exemple, l'étymologie de ce mot, le fait d'appartenir à la Gaume ainsi que les diverses spécialités culinaires telles que le *Pâté gaumais* IGP et le « Saucisson gaumais ». Au sujet de ce dernier, il est indiqué qu'il s'agit d'un « Saucisson sec produit en Gaume, composé de filet de porc haché à gros grains, fumé avec de la sciure de hêtre et de chêne »²⁹.

2.6.3. Lien causal

Le lien entre le *Saucisson gaumais* et son origine géographique est double. Il s'appuie sur :

- le terroir, dans une composante naturelle, liée aux anciennes pratiques d'élevage en Gaume, qui a induit l'utilisation de viande de porc pour la fabrication du saucisson, ainsi que dans une composante humaine, correspondant au savoir-faire charcutier spécifique développé par les Gaumais, en particulier en ce qui concerne l'étuvage, le fumage et le séchage des saucissons ;
- la réputation du produit et de la dénomination depuis le début du 20^e siècle.

2.6.3.1. Influence des spécificités de l'aire géographique sur les spécificités du produit

Les conditions pédoclimatiques de la Gaume ont favorisé l'élevage de porcs dans cette région durant le 19^e siècle et la première moitié du 20^e siècle. Cet élevage a permis à ses habitants d'avoir une ressource alimentaire carnée en plus du bœuf et de la volaille. La fin de l'automne et l'hiver étaient les périodes privilégiées pour abattre les porcs. Les Gaumais se retrouvaient donc avec une quantité de viande importante à transformer durant cette période. Par conséquent, ils ont développé un savoir-faire permettant de valoriser les morceaux de viande moins nobles grâce à la fabrication du *Saucisson gaumais* ; les jambons servant à la fabrication du *Jambon d'Ardenne* IGP et d'autres morceaux à la fabrication du *Pâté gaumais* IGP. Aujourd'hui, l'élevage de porcs domestiques en Gaume n'est plus pratiqué. Cependant, le savoir-faire lié à la fabrication du *Saucisson gaumais* a perduré.

La période d'abattage correspondait à celle où l'on chauffait les maisons en Gaume. Les principaux combustibles utilisés pour alimenter la cheminée étaient le chêne et le hêtre, des essences disponibles dans les forêts gaumaises. La cheminée servait à fumer les salaisons (jambons et saucissons) placées dans l'âtre après leur fabrication. Ce savoir-faire a persisté en Gaume et, actuellement, le *Saucisson gaumais* est fumé avec ces deux essences uniquement. La maîtrise du savoir-faire du fumage provient de l'Ardenne belge où est fabriqué le *Saucisson d'Ardenne* IGP. En revanche, les Gaumais ont développé un fumage moins intense, qui se rapproche plutôt du goût des Français pour des charcuteries très peu, voire

²⁷ ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Factures adressées à Monsieur Garisse et Monsieur Servais. 6 mai 1940.* F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1940.

²⁸ VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999, p. 123.

²⁹ FRANCARD M., GERON G., WILMET R. et WIRTH A., *Dictionnaire des belgicisms*, Bruxelles, 2010, p. 183.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 16/27

non fumées. Le *Saucisson gaumais* est donc moins fumé que son homologue ardennais mais davantage que ses homologues français.

En ce qui concerne le hachage de la viande maigre et du gras de porc, celui-ci est réalisé de manière à obtenir des grains de taille moyenne à grossière. Cela confère un aspect extérieur granuleux au *Saucisson gaumais* et renforce sa texture onctueuse et granuleuse en bouche, donnant l'impression d'une bonne liaison de la mée.

La combinaison des étapes de l'étuvage, du fumage et du séchage a également un impact sur le goût, la texture et la conservation du *Saucisson gaumais*. L'étuvage, réalisé en peu de temps et à des températures élevées, permet un développement rapide des ferments lactiques du *Saucisson gaumais*. Cette étape est essentielle pour conférer au produit un goût légèrement acidulé. Cette acidité se reflète par un pH inférieur ou égal à 5,2 lors de la mise sur le marché du produit fini. La courte durée des étapes d'étuvage, de fumage et de séchage confère au produit fini une humidité relativement élevée (comprise entre 57 et 67 %). En conséquence, le *Saucisson gaumais* est légèrement sec et a une texture onctueuse proche de celle d'une saucisse fraîche. L'acidité du produit et le fumage assurent cependant une conservation optimale pendant plusieurs mois.

Dès les années 1990, certaines boucheries-charcuteries de Gaume ont abandonné leur activité de boucherie pour produire uniquement des produits de salaison et de charcuterie à base de viande de porc comme le *Saucisson gaumais*, le *Pâté gaumais* IGP et le *Jambon d'Ardenne* IGP. Par exemple, les *Salaisons G. Blaise* se sont spécialisées dans ce domaine à partir de 1990, les *Salaisons Thiéry* depuis 1996 ainsi que l'entreprise « Briquemont »³⁰. En 2021, la Gaume compte une dizaine d'entreprises qui produisent du *Saucisson gaumais*. Sa renommée et son attrait économique ont favorisé cette conversion.

2.6.3.2. Lien de réputation entre le produit et sa zone d'origine

Le lien de réputation rattachant le *Saucisson gaumais* à sa zone d'origine est établi au moins depuis le début du 20^e siècle, période à partir de laquelle il acquiert une certaine notoriété et devient un argument commercial pour attirer les visiteurs dans la région.

Réputation du produit

Les témoignages suivants mettent en évidence la fabrication et la consommation d'un saucisson dans une zone bien délimitée qu'est la Gaume, en particulier dans les localités de Châtillon, Halanzy et Virton. À partir de cette période, le *Saucisson gaumais* acquiert également une certaine notoriété qui dépasse l'aire géographique de fabrication et la dénomination se fixe progressivement. Avant que la dénomination « Saucisson gaumais » ne soit fixée, les différentes appellations employées pour désigner ce produit sont « saucisson de Virton », « saucisson du pays », « saucisse gaumette » et « saucisson de campagne ».

Par exemple, en 1911, le journal « Le Matin » a lancé une action caritative en faveur « des petits malades », organisée par le journal lui-même du 6 novembre au 10 décembre. Pendant cette période, les donateurs avaient la possibilité de diffuser un message personnel dans le journal. Certains adressaient un message à leur famille ou à leurs amis, d'autres faisaient de la publicité. Un des messages mentionne uniquement ceci : « Saucisson de Virton, jambon idem ». Cette mention met en évidence l'existence d'un saucisson et d'un jambon qui sont associés à une origine géographique, à savoir Virton, localité située en Gaume³¹. La dénomination « Saucisson de Virton » apparaît de nouveau en 1938 dans le « Guide gourmand régional. Belgique et Luxembourg » du « Club de La Bonne Auberge ». Le guide établit une liste des « spécialités et préparations culinaires » de la province de Luxembourg

³⁰ *Salaisons Blaise*, dans SALAISONS G. BLAISE, *Salaisons G. Blaise*, <http://www.salaisons-blaise.be/fr/salaisons-g-blaise> (consulté le 31 janvier 2020) ; DEMOULIN M., *Histoire d'une famille*, dans THIÉRY FRÉDÉRIC SPRL, *Salaison artisanale gaumaise*, <http://www.salaisons-thiery.be/histoire.html> (consulté le 16 août 2013).

³¹ *La ville. Pour les petits malades*, dans *Le Matin*, 30 novembre 1911, p. 2. L'article qui confirme le lancement de cette action caritative est publié dans ce journal : *La Saint-Nicolas*, dans *Le Matin*, 5 novembre 1911, p. 1.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 17/27

dans laquelle il est fait mention des « saucissons de Virton » dans la catégorie « Charcuteries »³². Virton occupe une place importante en Gaume. D'ailleurs, au tout début du 20^e siècle, l'habitant de Virton, le « Virtonnais », est considéré comme le Gaumais par excellence. Dans l'article sur « Le pays gaumais », publié dans le journal « La Meuse » en 1913, G. Vranken aborde la question identitaire des habitants de la Gaume et de leur volonté de se distinguer des Ardennais. Les thèmes passés en revue sont l'étendue de l'usage du patois lorrain en Belgique et en France, le territoire de la Gaume (géologie, climat, ressources naturelles), son histoire, les activités économiques passées et présentes ainsi que la mentalité des Gaumais. L'auteur place également Virton et ses habitants au centre de la Gaume : « Quant au Virtonnais, il a parfaitement raison de protester : il est du pays gaumais, ou si vous voulez employer un terme plus évocateur, il est de la 'Lorraine belge', contrée bien différente d'aspect, de langue et de mœurs, de celles qui l'entourent ». Ensuite, il raconte la tradition de se rendre dans un établissement appelé « chez Crépin », situé à Halanzuy en Gaume. Il s'agit d'un commerce qui se trouvait à la frontière entre la Belgique et la France proposant de la petite restauration et « où l'on trouve aussi de la bonne Munich et du saucisson du pays ». Le terme « pays » désigne en l'occurrence la Gaume³³. L'année suivante, en 1914, la dénomination « saucisson de pays » est encore employée dans une publicité, publiée dans le guide touristique « Arlon et ses environs »³⁴. Il s'agit d'une publicité de l'établissement « Hôtel Beau-Séjour », situé à Châtillon en Gaume, qui met en avant ses activités d'hôtellerie et de restauration. L'annonce informe que les clients pourront y consommer une « Spécialité de Fritures de Truites » et des « Jambons et Saucissons du Pays ».

Quelques années après, une autre dénomination fait son apparition. Il s'agit de « saucisse gaumette ». Elle est mentionnée dans l'article « Nos grands pèlerinages. Florenville-Virton à Luxembourg », publié en 1928 dans le journal « L'Avenir du Luxembourg ». L'article revient sur le déroulement d'un pèlerinage en partance de Florenville (Gaume) et de Virton jusqu'à Luxembourg (Grand-Duché de Luxembourg). Pendant le trajet, les marcheurs ont fait une pause à Luxembourg afin de se restaurer. L'auteur informe que « dans les cafés et hôtels, le petit vin du Grand-Duché et la bière capileuse de Diekirch aident à mastiquer et à digérer les rondelles de la saucisse gaumette »³⁵. Le terme « saucisse » est de nouveau employé dans ces divers documents en lien avec la Gaume :

- [1921] : l'article « En Semois gaumaise » de L. des Halleux, publié dans « L'Avenir du Luxembourg », évoque des pans historiques de la Première Guerre Mondiale en Gaume et présente les vestiges ou monuments commémoratifs en lien avec cette guerre. Il y fait l'éloge de la Gaume et propose un circuit touristique. Il conclut l'article en établissant une liste des différentes spécialités culinaires que l'on peut trouver en Gaume : « Et puis les hôteliers ont des prix raisonnables ; le jambon et la saucisse sont succulents, le lièvre et le perdreau pas rares du tout ; le brochet de la Semois délicieux, les oies exquises, le patois harmonieux et le ciel azuré »³⁶ ;
- [1931] : l'article de J. Remisch sur *La Lorraine belge gastronomique*, publié dans « L'Avenir du Luxembourg », informe qu'en Gaume, « Il y a dans toutes les chaumières de la région une grande tradition de gibier, de charcuterie et de potée » et que, parmi tous les produits de charcuterie à base de porc, on y trouve « la saucisse sous toutes ses formes »³⁷ ;
- [1993] : le terme « saucisse » est employé dans le guide de randonnées « La transgaumaise » [1993] de Ch. Briade et A. Pierlot. Dans ce guide, la recette de « La soupe des Zigomars » est présentée. Il s'agit d'une soupe à base de pois cassés, de poireaux,

³² LA BONNE AUBERGE, *Guide gourmand régional. Belgique et Luxembourg*, 2^e éd., Bruxelles, 1938, p. 20.

³³ VRANKEN G., *Le pays gaumais*, dans *La Meuse*, 23 avril 1913, p. 1.

³⁴ COMITÉ D'INITIATIVE D'ARLON-VILLÉGIATURE, *Arlon et ses environs. Promenades et excursions en Ardenne, en Lorraine et dans le Grand-Duché de Luxembourg*, Arlon, 1914, p. 83.

³⁵ *Nos grands pèlerinages. Florenville-Virton à Luxembourg*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 14 mai 1928, p. 1.

³⁶ DES HALLEUX L., *En Semois gaumaise*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 9 septembre 1921, p. 1.

³⁷ REMISCH J., *La Lorraine belge gastronomique*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 25 août 1931, p. 1.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 18/27

d'oignons et de pommes de terre. De la viande est ajoutée à cette base, dont « 1 saucisse fumée par convive »³⁸ ;

- [1999] : dans le livre « Saveurs du monde. La Belgique », C. Leclère-Ferrière préconise l'emploi de « saucisses » de « viande de porc fumée » pour réaliser la recette de « La touffaye d'Arnould », qu'elle considère comme « une des recettes de la région de Gaume »³⁹.

Plus tardivement, une autre dénomination est attribuée au *Saucisson gaumais*. Il s'agit de « saucisson de campagne ». Elle est mentionnée dans le recueil de recettes « À table chez une grand-mère gaumaise » [1980] d'A. Draize et R. Draize, dans lequel figurent quatre recettes du « saucisson de campagne ». Toutes sont à base de viande de porc uniquement⁴⁰.

Les autres formes du *Saucisson gaumais* (baudruche, collier et pipe) bénéficient d'une réputation qui leur est propre.

Dans le domaine de la charcuterie, le mot « baudruche » est un terme ancien. Le *Dictionnaire de la langue française* d'É. Littré [1873] le désigne comme étant la « pellicule provenant d'une des membranes du *cæcum* bien dégraissé soit du bœuf, soit du mouton »⁴¹. Parfois, le terme « baudruche » désigne aussi l'appendice du porc⁴². En Gaume, la baudruche, qu'elle soit de bœuf ou de porc, sert à la fabrication du *Saucisson gaumais*. Par ailleurs, c'est l'utilisation de ce type de boyau qui a donné le nom « baudruche » à cette forme du *Saucisson gaumais*. Le format de ce boyau donne un produit au diamètre plus large que celui du saucisson, mais qui est composé de la même mēlée et fumé de la même manière. La plus ancienne référence au *Saucisson gaumais*, sous cette forme, retrouvée à ce jour, date de 1965, lorsqu'une boucherie de Namur passe commande auprès de l'entreprise « Briquemont » pour de la « baudruche gaumaise »⁴³. La baudruche bénéficie essentiellement d'une réputation commerciale ; elle est très souvent vendue en supermarché ou en boucherie-charcuterie, notamment via l'entreprise « Vieille Abbaye »⁴⁴ et l'enseigne de charcuterie « André »⁴⁵.

Le terme « collier » est en usage dans le domaine de la charcuterie pour désigner la forme du saucisson, à savoir celle d'un collier. La plus ancienne mention connue en lien avec la Gaume date de 1985. En effet, une des factures de l'entreprise « Briquemont », comprenant l'en-tête « Spécialité de Saucissons et de Jambons de Gaume », mentionne le « collier », en plus du « saucisson » dans sa liste de marchandises⁴⁶. Outre le fait que les boucheries-charcuteries-salaisonneries gaumaises commercialisent ce produit, le collier bénéficie d'une réputation commerciale importante. En effet, en-dehors de la Gaume, le collier est présent sur les étals des supermarchés et des marchés, par exemple dans les boucheries « Touffrais »⁴⁷

³⁸ *La soupe des Zigomars*, dans BRIADE Ch. et PIERLOT A., *La transgaumaise. 140 km de randonnées pédestres en passant par la Lorraine*, Louvain-la-Neuve, 1993, p. 156-157.

³⁹ *La touffaye d'Arnould*, dans LECLÈRE-FERRIÈRE C., *Saveurs du monde. La Belgique*, Sommières, 1999, p. 76-77.

⁴⁰ DRAIZE A. et DRAIZE R., *À table chez une grand-mère gaumaise. Recueil de recettes de cuisine gaumaise, véritables et anciennes*, Virton, 1980, p. 118-119.

⁴¹ *Baudruche*, dans LITTRÉ É., *Dictionnaire de la langue française*, t. 1, Paris, 1873, p. 315-316.

⁴² *Baudruche de porc*, dans LIPCO, *Lipco*, <http://www.lipco.de/baudruche-poche-de-porc.html> (consulté le 20 juin 2016).

⁴³ ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Commande de la Boucherie Culpe de Namur. 9 janvier 1965*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1965.

⁴⁴ *Spécialités gaumaises*, dans VIEILLE ABBAYE, *Suprême artisanal*, http://www.vieilleabbaye.com/supreme_Specialites-gaumaises-92.fr.html (consulté le 14 juin 2016).

⁴⁵ *Nos produits*, dans ANDRÉ, *André charcuteries*, <http://www.andre-charcuteries.be/#/produits/3533614> (consulté le 14 juin 2016).

⁴⁶ ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à la s.p.r.l. A. Massillon et Fils s.p.r.l. 7 août 1985*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1985.

⁴⁷ *Collier gaumais*, dans BOUCHERIES TOUFFRAIS, *Boucheries Touffrais*, http://www.touffrais.be/doc/article_details.asp?article_id=504 (consulté le 14 juin 2016).

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 19/27

implantées dans les magasins « Delhaize », « Cora »⁴⁸, « Match »⁴⁹ et « Nélis »⁵⁰. Plusieurs sociétés de vente à distance le commercialisent également, telles que « Saucisson-sec.be »⁵¹, « Topino »⁵², « VDS Food »⁵³ et « Cadet Roussel »⁵⁴. De plus, le collier est proposé par les traiteurs dans leurs menus, notamment dans les « Buffet ardennais » et « Buffet campagnard » du traiteur « LS Lunch » (Koetschette, Grand-Duché de Luxembourg)⁵⁵. En cuisine, ce produit est intégré dans diverses recettes. Par exemple, en 2016, sur le site Internet « Domaine Bio-Vallée », R. Julien, dite « authentique grand-mère gaumaise marchande de cabus », recommande d'employer un « collier de saucisse Gaumaise fumée » afin de réaliser la « Touffaye gaumaise », un « Plat national gaumais »⁵⁶. Puis, en 2017 et en 2018, P. Warnon, auteur du blog de cuisine « Patipati : cuisinons pour le plaisir », préconise l'emploi de « collier gaumais » pour réaliser les recettes d'une « soupe composée de chou » [2017] et de la « Potée aux choux vert de ma grand-mère » [2018]⁵⁷. La réputation du collier est suffisamment forte pour que l'émission de télévision « La grande balade », publiée sur le site Internet de la chaîne « RTL TVI » le 13 mai 2016, en fasse la présentation⁵⁸. Enfin, le site Internet « Trends tendances » a publié, en 2019, un article sur *Les saucissons made in Gaume*, où le « collier gaumais » est mentionné⁵⁹.

Quant à la pipe, celle-ci est de forme droite et allongée, avec un diamètre et une longueur plus réduits que le saucisson et la boudin. Il est probable que le terme « pipe » ait été employé pour faire référence à différents objets, de forme similaire. En effet, dans le *Dictionnaire de la langue française* d'É. Littré [1874], la « pipe » désigne aussi bien une barre, qu'un bâton, un tuyau ou encore un pipeau⁶⁰ et un « tuyau court » dans le *Dictionnaire français-wallon* de J. Gothier [1879]⁶¹. De plus, d'après le témoignage d'A. Thomas, charcutier d'Habay-la-Neuve (Gaume), plusieurs producteurs gaumais se seraient associés dans les années 1980 pour employer le terme « pipe » pour désigner ce saucisson, voulant ainsi faire référence au caractère sexuel de ce mot. Elle est commercialisée essentiellement dans les boucheries-

⁴⁸ Numa Collier gaumais d'Étalle, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/collier-gaumais-d-etalle.html> (consulté le 16 janvier 2014).

⁴⁹ Collier gaumais – Huismerk – Match, dans PROMOBUTLER, *Promobutler*, <https://www.promobutler.be/nl/winkels/match/collier-gaumais-2122002> (consulté le 14 juin 2016).

⁵⁰ Nos produits, dans MAISON NÉLIS, *Maison Nélis*, <http://www.maisonnelis.com/#!/nos-promotions/cdw3> (consulté le 14 juin 2016).

⁵¹ Gaumais, dans SAUCISSON-SEC.BE, *Mister Saucisson. L'artisan du goût*, <https://www.saucisson-sec.be/fr/28-gaumais> (consulté le 14 juin 2016).

⁵² Collier gaumais, dans TOPINO.BE, *Topino.be*, http://www.topino.be/ven-evere-banette/fr/salami-saucisson/1810-salami-saucisson-collier-gaumais-500gr.html?content_only=1 (consulté le 14 juin 2016).

⁵³ Collier gaumais, dans VDS FOOD, *VDS Food*, <http://vds-food.com/fr/produits/assortiment/produits-frais-et-surgeles/charcuteries/charcuteries-le-bocage/collier-gaumais-1pc-bocage/-f-fh-fhz/-1677/> (consulté le 14 juin 2016).

⁵⁴ Collier gaumais, dans CADET ROUSSEL, *Cadet Roussel*, <http://www.cadet-roussel.be/saucisson-gaumais/> (consulté le 14 juin 2016).

⁵⁵ Nos buffets froids, dans LS LUNCH SARL, *Traiteur et lunch*, <http://www.traiteurslunch.com/buffets-froid.html> (consulté le 14 juin 2016).

⁵⁶ Plat unique, dans DOMAINE BIO-VALLÉE, *Domaine Bio-Vallée*, <http://biovallee.e-monsite.com/pages/recettes/plat-unique.html> (consulté le 30 janvier 2020).

⁵⁷ Nous sommes en automne, rien de tel qu'une bonne soupe composée de chou... (21 novembre 2017), dans WARNON P., *Patipati : cuisinons pour le plaisir*, <https://mamyloumichel.blogspot.com/2017/11/nous-sommes-en-automne-rien-de-tel.html> (consulté le 29 janvier 2020) ; Potée aux choux vert de ma grand-mère (12 novembre 2018), dans WARNON P., *Patipati : cuisinons pour le plaisir*, <https://mamyloumichel.blogspot.com/2018/11/potee-aux-choux-vert-de-ma-grand-mere.html> (consulté le 29 janvier 2020).

⁵⁸ La grande balade. La Gaume (13 mai 2016), dans RTL TVI, *RTL TVI*, <http://www.rtl.be/rtlvtv/video/581138.aspx?CategoryID=4296> (consulté le 14 juin 2016).

⁵⁹ Les saucissons made in Gaume (8 mai 2019), dans TRENDS TENDANCES, *Trends tendances*, https://trends.levif.be/economie/magazine/les-saucissons-made-in-gaume/article-normal-1134383.html?cookie_check=1579183313 (consulté le 16 janvier 2020).

⁶⁰ Pipe, dans LITTRÉ É., *Dictionnaire de la langue française*, t. 3, Paris, 1874, p. 1126-1127.

⁶¹ Pipe, dans GOTHIER J., *Dictionnaire français-wallon*, Liège, 1879, p. 167.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 20/27

charcuteries et les supermarchés⁶². La pipe peut être consommée telle quelle, à croquer ou coupée en tranches épaisses et servie à l'apéritif. Elle entre aussi dans la préparation de plusieurs plats typiques de la Gaume, tels que la touffaye⁶³, la potée⁶⁴, et la soupe des Zigomars⁶⁵. Elle est également utilisée pour la réalisation de recettes plus originales, comme celles mentionnées ci-dessous⁶⁶. Les mentions explicites de cette forme de *Saucisson gaumais* se multiplient depuis plusieurs années, témoignant ainsi d'un ancrage plus profond et lui permettant d'acquérir une notoriété allant au-delà de la Gaume. En 2016, le site Internet « Pressreader » publie la recette de la « Tortilla aux Pipes Gaumaises & fromage de Ciney » proposée par R. Deplaine⁶⁷. Ensuite, en 2017, dans le livre « Les meilleures recettes du terroir gaumais », É. Bechoux, de la chocolaterie « Les chocolats d'Édouard » (Virton), présente sa version de la « Salade gaumaise » dans laquelle il incorpore des « tranches de saucisson gaumais » et des « tranches de pipes gaumaises »⁶⁸. En outre, en 2018, dans le livre « Quand la Wallonie se met à table », Ph. Nonclercq intègre « 2 pipes gaumaises » dans sa recette de la « Potée lorraine », dont l'intitulé fait référence à la Lorraine belge, autrement dit à la Gaume⁶⁹. Enfin, en 2019, J. Lapraille, ancien candidat de l'émission « Top Chef » et animateur de l'émission « La grande balade », diffusée sur la chaîne « RTL TVI », met en valeur la pipe dans la recette de la « Quiche gaumaise »⁷⁰.

⁶² Les pipes gaumaises, dans SALAISONS THOMAS, *Salaisons Thomas*, http://www.salaisonsthomass.be/FR/PAGES_FR/sec.html (consulté le 14 juin 2016) ; *Pipe gaumaise-Boulangerie*, dans PROMOBUTLER, *Promobutler*, <https://www.promobutler.be/fr/magasins/cora/pipe-gaumaise-884801> (consulté le 20 juin 2016) ; *Pipes gaumaises*, dans CORA, *Coradrive*, <https://www.coradrive.be/fr/messancy/recherche/pipe%20gaumaise> (consulté le 4 février 2020) ; *Pipe gaumaise*, dans OTREMENT BON, *Otremment bon*, <http://www.otrementbon.be/boucherie-charcuterie/60-pipe-gaumaise-100gr.html> (consulté le 14 juin 2016) ; *Spécialités gaumaises*, dans VIEILLE ABBAYE, *Suprême artisanal*, <http://www.vieilleabbaye.com/supreme.Specialites-gaumaises-92.fr.html> (consulté le 14 juin 2016).

⁶³ *La Gaume gourmande*, dans DASNOY-LEYDER J. et DASNOY-LEYDER P., « *Le relais d'Orval* ». *Un gîte familial*, <http://users.skynet.be/relaisdorval/villersalentours/gaume/recettes.html> (consulté le 24 janvier 2019) ; *La touffaye d'Arnould*, dans LECLÈRE-FERRIÈRE C., *Saveurs du monde. La Belgique*, Sommières, 1999, p. 76-77 ; *Plat unique*, dans DOMAINE BIO-VALLÉE, *Domaine Bio-Vallée*, <http://biovallee.e-monsite.com/pages/recettes/plat-unique.html> (consulté le 2 mai 2016).

⁶⁴ *Potée lorraine*, dans NONCLERCQ Ph., *Quand la Wallonie se met à table. Djotes et potées. Recettes et coutumes culinaires de chez nous*, Grivegnée, 2018, p. 96.

⁶⁵ La confrérie des Zigomars, située en Gaume, a créé la « soupe des Zigomars », à base de pois cassés, de poireaux, carottes et pommes de terre à laquelle on ajoute une saucisse fumée : BRIADE Ch. et PIERLOT A., *La transgaumaise. 140 km de randonnées pédestres en passant par la Lorraine*, Louvain-la-Neuve, 1993, p. 156-157.

⁶⁶ BECHOUX É., *Salade gaumaise*, dans SYNDICAT D'INITIATIVE DE VIRTON (dir.), *Les meilleures recettes du terroir gaumais*, Virton, 2017, p. 25 ; DEPLAINE R., *Tortilla aux pipes gaumaises et fromage de Chimay* (11 février 2016), dans PRESSEREADER, *Pressreader*, <https://www.pressreader.com/> (consulté le 16 janvier 2020) ; *La grande balade en Wallonie : Gaume* (20 avril 2019), dans RTL TVI, *RTL TVI*, <https://www.rtlplay.be/la-grande-balade-p-8539/la-grande-balade-en-wallonie-gaume-c-12344463> (consulté le 16 janvier 2020).

⁶⁷ DEPLAINE R., *Tortilla aux pipes gaumaises et fromage de Chimay* (11 février 2016), dans PRESSEREADER, *Pressreader*, <https://www.pressreader.com/> (consulté le 16 janvier 2020).

⁶⁸ BECHOUX É., *Salade gaumaise*, dans SYNDICAT D'INITIATIVE DE VIRTON (dir.), *Les meilleures recettes du terroir gaumais*, Virton, 2017, p. 25.

⁶⁹ *Potée lorraine*, dans NONCLERCQ Ph., *Quand la Wallonie se met à table. Djotes et potées. Recettes et coutumes culinaires de chez nous*, Grivegnée, 2018, p. 96.

⁷⁰ *La grande balade en Wallonie : Gaume* (20 avril 2019), dans RTL TVI, *RTL TVI*, <https://www.rtlplay.be/la-grande-balade-p-8539/la-grande-balade-en-wallonie-gaume-c-12344463> (consulté le 16 janvier 2020).

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 21/27

Réputation de la dénomination

À partir des années 1970, la Gaume commence à être associée explicitement au terme exact « saucisson » dans la dénomination du produit :

- [1971] : une facture de l'entreprise « Briquemont » mentionne en en-tête qu'elle est spécialisée dans les « Saucissons et [...] Jambons de la Gaume »⁷¹. De plus, plusieurs objets (affichette, étiquette, vignette, etc.) permettant d'identifier le *Saucisson gaumais* reprennent également la dénomination « Saucisson de la Gaume »⁷² ;
- [1985] : l'entreprise « Briquemont » continue à inscrire en en-tête de ses factures « Spécialité de Saucissons et de Jambons de la Gaume »⁷³ ;
- [1991] : dans l'ouvrage « La vie en Ardenne, en Famenne, en Gaume et au pays d'Arlon », O. Marchal fait mention du « Saucisson [...] de Gaume » en le distinguant du *Saucisson d'Ardenne* IGP⁷⁴.

Quant à la dénomination exacte « Saucisson gaumais », des mentions apparaissent dans les années 1980 :

- [1981] : le « Saucisson Gaumais » est recensé dans un « Inventaire des produits régionaux », édité par la Fédération Touristique du Luxembourg belge et l'organisme certificateur PROMAG, qui recense les adresses des producteurs dont celle de la boucherie « G. Blaise »⁷⁵. Cet inventaire s'accompagnait d'une exposition sur ce thème et de deux brochures intitulées « Bien manger en Luxembourg belge » et « Anciennes et succulentes recettes de chez nous »⁷⁶ ;
- [1986] : les *Ets Blaise* font parvenir 7,8 kg de « Saucisson gaumais » le 4 novembre, à la boucherie « Le Petit Normand » (Bruxelles) qui est encore en activité actuellement⁷⁷ ;
- [1986] : dans le « Touring Club Magazine », un article de Marianne est consacré aux « Recettes régionales. Le pâté gaumais ». Une brève description des produits du terroir du « pays gaumais » est réalisée. On y explique que « La Lorraine belge, un Sud un peu frondeur, aime les cochonnailles (notamment) dont elle fait excellent usage : saucisson gaumais, touffaye (pommes de terres étuvées aux lardons), boudin noir à la viande, terrines, jambons et, en bonne place, le pâté gaumais, en témoignent »⁷⁸.

⁷¹ ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à l'Économat du peuple de Kinshasa en République démocratique du Congo. 24 mars 1971*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1971.

⁷² ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Objets d'identification de l'entreprise Briquemont*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., s. d.

⁷³ ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à la s.p.r.l. A. Massillon et Fils s.p.r.l. 7 août 1985*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1985.

⁷⁴ MARCHAL O., *En Luxembourg. La vie en Ardenne, en Famenne, en Gaume et au Pays d'Arlon*, Bruxelles, 1991, p. 90.

⁷⁵ FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE et ASBL PROMAG, *Inventaire des produits régionaux*, s.l., 1981, p. 4.

⁷⁶ FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE, *Luxembourg Tourisme*, n° 62, juin 1981, p. 44.

⁷⁷ ARCHIVES PRIVÉES DES ETS BLAISE SPRL, *Note d'envoi n°000859*, Florenville, 4 novembre 1986. Ce document est conservé dans les archives des Salaisons Blaise.

⁷⁸ MARIANNE, *Recettes régionales. Le pâté gaumais*, dans TOURING CLUB DE BELGIQUE, *Touring Club Magazine*, 92^e année, juillet 1986, p. 24.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 22/27

L'usage de cette dénomination s'intensifie à partir des années 1990, permettant ainsi d'attester de sa notoriété et de sa réputation. Elle apparaît à de nombreuses reprises dans les revues et les guides touristiques, la presse, la télévision, le secteur de l'HORECA, la littérature et les blogs culinaires. Le *Saucisson gaumais* est désigné comme un des produits faisant partie du patrimoine gastronomique de la Gaume, mais également de l'Ardenne ou de la province de Luxembourg, au même titre que le *Pâté gaumais* IGP⁷⁹ :

- [1993] : le « saucisson gaumais » est recensé dans les « Gourmandises gaumaises » du guide de randonnée « La Transgaumaise »⁸⁰ ;
- [1995] : dans le guide « Mille façons d'acheter wallon », coordonné par N. Bouchez, il est indiqué que l'Association Bogaert Hay (Izier-Durbuy) commercialise différents produits de boucherie et de charcuterie dont le « Saucisson Gaumais »⁸¹ ;
- [1997] : dans la revue « Luxembourg Tourisme », un article de J.-M. Morette détaille la « Rencontre avec les bouchers-charcutiers de la province ». L'auteur précise que « le jambon d'Ardenne, le saucisson ou le pâté gaumais » sont, en province de Luxembourg, « les locomotives de l'artisanat » et « portent très loin la renommée de nos contrées »⁸² ;
- [1997] : dans l'émission « Gourmandises », animée par L. Willems, un reportage télévisuel sur le thème des salaisons en Belgique prend comme exemple la Gaume et présente la fabrication du « Saucisson gaumais » en se rendant dans l'atelier de fabrication des *Salaisons G. Blaise*⁸³ ;
- [1999] : l'inventaire des « Trésors gourmands de Wallonie », de Ch. Van Gelderen, fait une brève description du « Saucisson gaumais » et précise qu'il « se déguste froid en fines rondelles, accompagné d'un verre de Maitrank, ou chaud pour agrémenter une choucroute gaumaise »⁸⁴ ;
- [2006] et [2007] : l'ANWB (Algemene Nederlandse Wielrijders Bond [Association générale néerlandaise des cyclistes]) mentionne le « Gaumse worst » [*Saucisson gaumais*] comme une spécialité culinaire de la province de Luxembourg dans ses guides « Ardennen ». Il est écrit que ce produit se consomme traditionnellement avec du pain d'Ardenne et des oignons, le tout accompagné de bière d'Orval⁸⁵ ;
- [2010] : le « Dictionnaire des Belgicisms », coordonné par le linguiste M. Francard explique le sens du terme « gaumais ». On y aborde, par exemple, l'étymologie de ce mot, le fait d'appartenir à la Gaume ainsi que les diverses spécialités culinaires telles que le *Pâté gaumais* IGP et le « Saucisson gaumais »⁸⁶ ;

⁷⁹ Une enquête a été réalisée par la Cellule d'Appui aux Indications géographiques (CAIG) au mois de juillet 2013 afin d'évaluer la notoriété du *Saucisson gaumais*. Il en ressort que les trois produits du terroir gaumais les plus cités spontanément sont le *Pâté gaumais* IGP, le *Saucisson gaumais* et la bière d'Orval. Le détail de l'enquête figure dans l'annexe 3b : Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais* (p. 76-77).

⁸⁰ *Le saucisson gaumais*, dans BRIADE Ch. et PIERLOT A., *La transgaumaise. 140 km de randonnées pédestres en passant par la Lorraine*, Louvain-la-Neuve, 1993, p. 155-156.

⁸¹ BOUCHEZ N. (coord.), *Mille façons d'acheter wallon*, Charleroi, 1995, p. 8.

⁸² MORETTE J.-M., *Rencontre avec les bouchers-charcutiers de la province. « Artisans » est le meilleur label « qualité » constitue leur credo*, dans *Luxembourg Tourisme*, n° 127, 1997, p. 19.

⁸³ WILLEMS L. et LEMAIRE G., *Gourmandises* (28 janvier 1997), dans SONUMA, *Sonuma. Les archives audiovisuelles*, <https://www.sonuma.be/archive/gourmandises-du-28011997> (consulté le 16 janvier 2020).

⁸⁴ VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999, p. 123.

⁸⁵ DEKKER P. et VAN HASSELT M., *Ardennen. Reisingids met 30 dagtochten*, 2006, p. 120 ; LAGEMAN T., *Ardennen. 5 extra-routes*, s.l., 2007, p. 24.

⁸⁶ FRANCARD M., GERON G., WILMET R. et WIRTH A., *Dictionnaire des belgicisms*, Bruxelles, 2010, p. 183.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 23/27

- [2011] : le « Gaume-worst » [*Saucisson gaumais*] est cité dans un article consacré aux spécialités culinaires ardennaises sur le site Internet « Knack Week-end »⁸⁷ ;
- [2012] : les différentes étapes de fabrication du « saucisson gaumais » (préparation de la mêlée, embossage, fermentation, fumaison) sont décrites dans l'article *Salaisons au Pays de la Forêt d'Anlier* publié dans *Forêt d'Anlier Magazine*⁸⁸ ;
- [2013] : la *Route régionale des saveurs*, une brochure sur les produits du terroir wallon, présente le « saucisson gaumais » comme une des spécialités de la province du Luxembourg⁸⁹ ;
- [2017] : le site Internet « Vivre ici » présente *Les 6 surprises du week-end en Wallonie et à Bruxelles* (celui du 4 et 5 février 2017) à ne pas manquer, parmi lesquelles nous retrouvons une « Soirée gaumaise », qui a pour but de faire découvrir, entre autres, « les richesses culinaires gaumaises à Étalle » (Gaume) dont le « saucisson gaumais »⁹⁰ ;
- [2019] : dans le guide « Le Routard », consacré à l'Ardenne, le « saucisson gaumais » est décrit comme un saucisson « délicatement fumé » qui « trouve, en Gaume, sa place dans toutes les bonnes potées ou *touffayes* »⁹¹.

Plusieurs restaurants et traiteurs, localisés en Wallonie, proposent des plats à la carte ou des menus pour buffets dans lesquels le *Saucisson gaumais* apparaît :

- [2013] : le restaurant « Le Café des Arts » (Namur) propose à la carte « L'assiette ardennaise », un plat composé de « haricots verts, lardons fumés, saucisson gaumais, œuf sur le plat, pommes campagnardes »⁹² ;
- [2013] : le *Traiteur Vandendaele* (Namur) met au menu de tous ses buffets froids le « saucisson gaumais »⁹³ ;
- [2013] : le traiteur « LS Lunch » (Koetschette, Grand-Duché de Luxembourg), intègre le « saucisson gaumais » dans son buffet consacré aux produits de terroir⁹⁴ ;
- [2022] : la brasserie « À l'ange gardien », située à Florenville, propose à ses clients diverses tartines dont une « au saucisson gaumais »⁹⁵ ;
- [2022] : la brasserie « À la nouvelle Hostellerie d'Orval », située à Villers-devant-Orval en Gaume, met en avant des plats réalisés avec des produits locaux, dont : « fromage de l'abbaye, saucisson gaumais, jambon d'Ardenne »⁹⁶ ;

⁸⁷ *Maak zelf Ardense specialiteiten* (6 juillet 2011), dans KNACK WEEKEND, *Knack Weekend.be*, <http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/culinair-nieuws/reportages/culinaire-weeties/maak-zelf-ardense-specialiteiten/article-1195079494883.htm> (consulté le 20 janvier 2014).

⁸⁸ *Salaisons au Pays de la Forêt d'Anlier* dans MAISON DU TOURISME PAYS DE LA FORÊT D'ANLIER, *Forêt d'Anlier Magazine*, n° 15, juin 2012, p. 12.

⁸⁹ SAVOURISSIMA, *La Route Régionale des Saveurs. Le rendez-vous des amateurs du terroir wallon*, s.l., 2013, p. 10.

⁹⁰ *Les 6 surprises du week-end en Wallonie et à Bruxelles* (30 janvier 2017), dans VIVRE ICI, *Vivre ici*, http://www.vivreici.be/dossier/idees/detail_les-6-surprises-du-week-end-en-wallonie-et-a-bruxelles?id=102572 (consulté le 16 janvier 2020).

⁹¹ *Le Routard. Ardenne. France-Belgique-Luxembourg*, Paris, 2019, p. 246.

⁹² *L'ardennaise*, dans CAFÉ DES ARTS, *Carte du restaurant*, Namur, s.d. (consultée le 16 décembre 2013).

⁹³ TRAITEUR VANDENDAELE, *Nos buffets froids*, dans LA-CARTE.BE, *Les cartes et menus des restaurants gastronomiques en Belgique*, http://www.la-carte.be/fr/restaurants/belgique/namur/5000_namur/traiteur-vandendaele/menus.html (consulté le 14 janvier 2014).

⁹⁴ *Nos buffets froids*, dans LS LUNCH SARL, *Traiteur et lunch*, <http://www.traiteurslunch.com/buffets-froid.html> (consulté le 14 juin 2016).

⁹⁵ *À la carte*, dans À L'ANGE GARDIEN, *À l'ange gardien*, <https://www.alangegardien.be/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

⁹⁶ *Accueil*, dans À LA NOUVELLE HOSTELLERIE D'ORVAL, *À la nouvelle Hostellerie d'Orval : cuisine traditionnelle et brasserie à Villers-devant-Orval*, <https://www.hostelleriedorval.be/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 24/27

- [2022] : le restaurant de l'hôtel « Aux beaux rivages », situé à Florenville, propose un petit déjeuner complet à leurs clients qui comprend, entre autres, des « Charcuteries », dont « jambon, jambon fumé, saucisson gaumais »⁹⁷ ;
- [2022] : le restaurant « La Libellule », situé à Beauraing, propose à la carte une « Assiette de charcuteries », composée de « Cobourg, terrine, boudin blanc, jambon cuit, saucisson gaumais »⁹⁸ ;
- [2022] : la brasserie-restaurant « La Romanette », situé à Torgny en Gaume, met en avant les produits du terroir et les plats typiques de la Gaume. Par exemple, il est proposé « La tartine gaumaise » composée de « jambon de Gérardville, saucisson gaumais, terrine campagnarde et fromage d'Orval »⁹⁹ ;
- [2022] : le restaurant « Le Franklin », situé à Virton, propose à ses clients la pizza « La Gaumaise », composée de « Mozzarella, coulis de tomate, saucisson gaumais, fromage d'Orval, boudin noir, oignons, basilic, origan »¹⁰⁰ ;
- [2022] : le restaurant « Le relais », situé à Chassepierre, met en avant sur sa carte une « Salade campagnarde » qui se compose de « Patates rissolées, saucisson gaumais, jambon d'Ardenne, fromage d'Orval, jambon blanc, croûtons, œufs »¹⁰¹.

Plusieurs blogs culinaires montrent également que le *Saucisson gaumais* fait l'objet d'une appropriation en cuisine à travers son utilisation comme ingrédient dans les recettes suivantes :

- [s.d.] : le « Rôti de biche en croûte », proposé par le blog « Test 4 you », intègre le « saucisson gaumais » dans une garniture au chou vert¹⁰² ;
- [2012] : la recette du « Jacket potatoes 'ardennaises' : saucisson gaumais, champignons, oignons et courgettes », publiée par le blog « Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner », suggère d'utiliser le *Saucisson gaumais* pour réaliser la farce de la pomme de terre¹⁰³ ;
- [2013] : sur le blog de « La cuisine de Laurence », la recette du « Tatin de chicon au saucisson gaumais » utilise le *Saucisson gaumais* comme ingrédient principal¹⁰⁴ ;
- [2015] : la recette du « Gratin de pommes de terre, saucisson et camembert » est présentée sur le blog « Mélina & Chocolat ». Il est recommandé d'utiliser du « saucisson gaumais »¹⁰⁵.

⁹⁷ Hôtel, dans AUX BEAUX RIVAGES, *Aux beaux rivages*, <https://auxbeauxrivages.be/fr/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

⁹⁸ La Libellule, dans RESTO.BE, *Resto.be*, <https://www.resto.be/restaurant/beauraing/5570-beauraing/168125-la-libellule/tablebooker/35856690> (consulté le 1^{er} avril 2022).

⁹⁹ À la carte : suggestions et spécialités régionales, dans LA ROMANETTE, *La Romanette*, <https://romanette.be/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

¹⁰⁰ Pizzas, dans LE FRANKLIN, *Le Franklin*, <https://www.lefranklin.be/emporter.html> (consulté le 1^{er} avril 2022).

¹⁰¹ À la carte, dans LE RELAIS, *Le Relais*, <http://www.relaischassepierre.be/index.php/la-brasserie/a-la-carte> (consulté le 1^{er} avril 2022).

¹⁰² Rôti de biche en croûte, dans TEST 4 YOU, *Test 4 you*, <http://fr.test4you.be/?mode=recette&idrecette=4077> (consulté le 16 janvier 2014).

¹⁰³ Jacket potatoes « ardennaises » : saucisson gaumais, champignons, oignons et courgettes (jeudi 29 mars 2012), dans CELLE QUI CUISINAIT OU LE PLAISIR DE CUISINER, *Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner*, <http://cellequicuisinait.blogspot.be/2012/03/jacket-potatoes-ardennaises-saucisson.html> (consulté le 16 janvier 2014).

¹⁰⁴ LAURENCE, *Tatin de chicon au saucisson gaumais* (14 décembre 2013), dans LA CUISINE DE LAURENCE, *La cuisine de Laurence*, <http://cuisine.deron.be/tatin-de-chicons-au-saucisson-gaumais> (consulté le 16 janvier 2014).

¹⁰⁵ CLÉMENT M., *Gratin de pommes de terre, saucisson et camembert*, 31 juillet 2015, dans CLÉMENT M., *Mélina & Chocolat. Préparatrice de délices*, <http://www.melina-et-chocolat.be/2015/07/gratin-de-pommes-de-terre-saucisson-et.html> (consulté le 1^{er} avril 2022).

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 25/27

Quelques personnalités du monde de la gastronomie proposent aussi des recettes réalisées avec du *Saucisson gaumais* dans leur livre de cuisine :

- [circa 2010] : dans l'ouvrage « 100 recettes chics & pas chères » de G. Watelet, chroniqueur et animateur télé, la recette de la tarte « Tatins de chicons au saucisson » préconise l'emploi de « saucisson gaumais »¹⁰⁶ ;
- [circa 2016] : dans la brochure « Les produits du terroir sur leur 31... », publiée à l'occasion des fêtes de fin d'année, G. Watelet propose une recette d'amuse-bouche intitulée « Cookies wallons » à réaliser avec du « saucisson gaumais »¹⁰⁷ ;
- [2017] : É. Bechoux, de la chocolaterie « Les chocolats d'Édouard » (Virton, Gaume), propose une recette de « Salade gaumaise » réalisée avec des « tranches de saucisson gaumais » et des « tranches de pipes gaumaises » dans l'ouvrage collectif « Les meilleures recettes du terroir gaumais »¹⁰⁸.

Depuis 2004, la Confrérie de la Rulles a dans ses objectifs la défense et la promotion du « Saucisson gaumais »¹⁰⁹. Elle est parrainée par la *Confrérie des Sossons d'Orvaux*, défenseurs de la bière d'Orval.

Par ailleurs, les qualités du *Saucisson gaumais* ont été reconnues lors des concours « Eurobeef » organisés par la *Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique* en 2013 où plusieurs producteurs ont obtenu des médailles : une médaille d'or pour D. Felsch (Meix-devant-Virton) et une médaille d'argent pour R. Dropsy (Saint-Léger)¹¹⁰.

Chaque entreprise qui produit du *Saucisson gaumais* a choisi une stratégie commerciale différente. Certaines le vendent uniquement au sein de leur propre établissement. D'autres le commercialisent dans les boucheries-charcuteries de Belgique, mais aussi dans les magasins de la grande distribution (*Carrefour, Colruyt, Cora, Delhaize*, etc.)¹¹¹. Enfin, quelques entreprises exportent le *Saucisson gaumais*, par exemple aux Pays-Bas et au Grand-Duché de Luxembourg.

¹⁰⁶ *Tatins de chicons au saucisson*, dans BRUART N., BURNET C., COWEZ C. et WATELET G., *100 recettes chics & pas chères. Des plats et des desserts pour recevoir sans se ruiner*, Malines, [circa 2010], p. 12-13.

¹⁰⁷ *Cookies wallons*, dans WATELET G., *Les produits du terroir sur leur 31. Conseils et recettes pour des fêtes réussies*, Namur, [c. 2016], p. 3.

¹⁰⁸ BECHOUX É., *Salade gaumaise*, dans SYNDICAT D'INITIATIVE DE VIRTON (dir.), *Les meilleures recettes du terroir gaumais*, Virton, 2017, p. 25.

¹⁰⁹ BRASSEUR L., *Habay Une confrérie consacrée à la « Rulles »* (4 novembre 2004), dans LE SOIR, *Le Soir*, <http://archives.lesoir.be/habay-une-confrerie-consacree-a-la-rulles-t-20041104-ZOPY5P.html> (consulté le 13 mars 2013) ; *Confrérie de la Rulles*, dans ROYAL CONSEIL NOBLE DES CONFRÉRIES DU LUXEMBOURG, *Royal Conseil Noble des Confréries du Luxembourg. Association des confréries gastronomiques de la province de Luxembourg ayant pour but de développer et de promouvoir par le biais d'un produit du terroir, la tradition gastronomique et culturelle de la province du Luxembourg belge*, <http://www.confreries.be/CNL/conf/rulles/index.htm> (consulté le 16/08/2023).

¹¹⁰ *Résultats du Concours Eurobeef 2013*, dans FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE, *Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique*, <http://www.bb-bb.be/Eurobeef2013-MeatExpo2013-2p5.php> (consulté le 16 août 2013).

¹¹¹ Toutes les références mentionnées ci-après ont été consultées le 16 janvier 2014 : *Carrefour Sélection saucisson gaumais 0,12 kg*, dans CARREFOUR, *Carrefour Drive.be*, <http://eshop.carrefour.eu/fr/boucherie-charcuterie/charcuterie/salami-saucisson/carrefour-selection-saucisson-gaumais-0-12-kg/PID2/271096> ; *Blaise. Saucisson gaumais*, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais.html> ; *Fresh Concept Saucisson gaumais en tranches*, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-en-tranches.html> ; *Numa Saucisson gaumais d'Étalle*, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-d-etalle.html> ; *Thomas Habay Saucisson Gaumais 300 g*, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/catalog/product/view/id/36262/> ; *Delhaize. Saucisson gaumais. Tranches*, dans DELHAIZE, *Delhaize*, <http://shop.delhaize.be/Frais/Charcuterie/Saucisson/Saucisson-gaumais-7C-Tranches/p/F2009082400576010000>.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 26/27

2.7. Structure de contrôle

Le contrôle du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché du *Saucisson gaumais* est assuré par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle agissant en tant qu'organisme(s) de certification indépendant(s) (OCI) du produit, conformément à l'article 37, § 1^{er} du règlement (UE) n° 1151/2012.

Un seul OCI a brigué, avec l'accord et le soutien de l'Association pour l'usage, la défense et la promotion du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation, la responsabilité du contrôle de la bonne application du cahier des charges : TerraCert S.R.L. Cet OCI est agréé par le Ministre wallon de l'Agriculture.

Coordonnées :

S.R.L. TerraCert

Novalis Science Park
Rue de la Science, 8
B - 6900 MARCHE-EN-FAMENNE
Tél. : +32 (0)84 84 03 20
Courriel : info@terracert.be
Web : <https://www.terracert.be>

L'agrément de cet OCI a été accordé conformément aux dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

- à l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012 ;
- aux articles 75 à 83 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- par la norme EN ISO/IEC 17020 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant aux inspections et la norme EN ISO/IEC 17065 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits. L'accréditation selon ces normes est réalisée par l'organisme belge d'accréditation BELAC - Service public fédéral Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie.

L'autorité compétente chargée de la supervision du travail de l'(des) OCI (ainsi que de la mise en application en Région wallonne du règlement (UE) n° 1151/2012) se situe au niveau régional : il s'agit de la Direction de la Qualité et du Bien-être animal du Département du Développement, de la Ruralité, des Cours d'Eau et du Bien-être animal du Service public de Wallonie - Agriculture, Ressources naturelles et Environnement.

2.8. Règles spécifiques d'étiquetage

Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions suivantes sont d'application :

- 1° *l'utilisation de l'abréviation « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;*
- 2° *le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'OCI. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord du service qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande ;*
- 3° *l'utilisation d'une mention facultative relative à une forme du Saucisson gaumais, décrite à l'article 3, n'est autorisée que si le produit répond aux critères imposés audit article pour la forme concernée ;*

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 7 - Août 2023	Page 27/27

4° la mise en place d'une charte graphique spécifique à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI ;

5° lors de la commercialisation du produit sans conditionnement, la dénomination enregistrée, la mention correspondant à l'IGP, ainsi que le logo européen apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits. La mention facultative relative à la forme du Saucisson gaumais, telle que décrite à l'article 3, peut également être ajoutée si le produit répond aux critères imposés audit article pour la forme concernée. Les informations sont visibles et lisibles par le consommateur et sont présentées de manière non équivoque (art. 12).

2.9. Exigences communautaires, nationales ou régionales

Aucune exigence particulière à respecter en vertu de dispositions communautaires, fédérales ou régionales n'est à mentionner dans le cas du *Saucisson gaumais*.

Les réglementations les plus spécifiques qui s'appliquent sont celles relatives aux indications géographiques. Ces réglementations sont rappelées ci-après.

2.9.1. Exigences communautaires

Le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires est d'application.

En ce qui concerne les contrôles officiels prévus à l'article 36 dudit règlement, les autorités nationales suivantes sont compétentes :

- contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit - réglementation relative à la sécurité alimentaire : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) du Service public fédéral Santé publique, Sécurité alimentaire et Environnement ;
- contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit - réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires : l'AFSCA ;
- contrôles après mise sur le marché du produit - réglementation relative à l'étiquetage en général, aux pratiques commerciales, à la protection du consommateur : la Direction générale de l'Inspection économique du Service public fédéral Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie.

2.9.2. Exigences régionales

La base légale régionale est la suivante :

- le Code wallon de l'Agriculture, les articles D.4, D.17, D.172, D.173, D.174, D.175, D.176 et D.426, §2, 2° ;
- l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- l'arrêté ministériel du 14 juillet 2016 portant application de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales.

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)**

Saucisson gaumais

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de fabrication

Annexe 3 : Bibliographie et documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais*

Annexe 4 : Statuts de l'Association pour l'usage, la défense et la promotion du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation (UDSG ASBL)

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)**

Saucisson gaumais

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 1

Cahier technique des charges

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)**

Saucisson gaumais

Indication géographique protégée (IGP)

CAHIER TECHNIQUE DES CHARGES

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Page 2/9

Chapitre I^{er}. Dispositions générales

Article 1^{er}. Définitions

Aux fins du présent cahier technique des charges, on entend par :

- 1° **association** : l'Association pour l'usage, la défense et la promotion du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation (UDSG ASBL) ;
- 2° **conditionnement** : l'opération de portionnement et/ou de regroupement et/ou de placement du produit fini dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec le produit fini, cette enveloppe ou ce contenant ;
- 3° **conditionneur** : l'opérateur réalisant le conditionnement ;
- 4° **enrobage** : l'enveloppe protectrice servant à modifier l'aspect visuel du produit ;
- 5° **fabrication** : la suite des traitements opérés sur les matières premières, comprenant les étapes suivantes dans l'ordre chronologique :
 - a) le **pré-salage de la viande** (facultatif) ;
 - b) la **préparation de la mée** : le hachage de la viande maigre et du gras de porc, suivi du mélange avec les autres ingrédients pour l'obtention d'une mée ;
 - c) l'**embossage** : l'opération consistant à pousser la mée pour l'introduire dans les boyaux ;
 - d) l'**égouttage** (facultatif) : la phase de repos permettant une stabilisation de la température, une homogénéisation de la répartition du sel et une baisse de l'humidité des boyaux ;
 - e) l'**étuvage** : la phase à chaud d'initialisation et de croissance de la flore lactique et de l'activité enzymatique ;
 - f) le **fumage**¹ ;
 - g) le **séchage**¹ ;
 - h) la **finition** ;
- 6° **laminage** : l'écrasement des grains (maigre, gras) lors de l'embossage avec apparition d'un enduit en périphérie ;
- 7° **indication géographique protégée (IGP)** : la dénomination qui répond à la définition de l'« indication géographique » mentionnée dans la réglementation européenne relative aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires et qui est protégée en vertu de cette réglementation ;
- 8° **organisme certificateur indépendant (OCI)** : le tiers indépendant chargé de la certification de la conformité des produits aux exigences du cahier technique des charges ;

¹ Le fumage et le séchage peuvent être réalisés sans suivre un ordre chronologique, voire même en alternance.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Page 3/9

9° **pré-tranchage** : l'opération de découpe et de conditionnement du saucisson en tranches ;

10° **pré-trancheur** : l'opérateur réalisant les opérations de pré-tranchage ;

11° **producteur** : l'opérateur réalisant les opérations de fabrication ;

12° **service** : la Direction de la Qualité et du Bien-être animal du Département du Développement, de la Ruralité, des Cours d'Eau et du Bien-être animal du Service public de Wallonie – Agriculture, Ressources naturelles et Environnement.

Article 2. Description générale du produit

Le *Saucisson gaumais*, sous ses différentes formes, est à la fois légèrement séché et légèrement fumé. Il est issu de la fermentation de la viande de porc.

Article 3. Formes et mentions facultatives

§ 1^{er}. Au terme de la fabrication, le *Saucisson gaumais*, d'aspect cylindrique, peut se présenter sous quatre formes :

- 1° la pipe : de forme droite et allongée, présentant un diamètre maximal de 30 mm et un poids compris entre 60 et 140 g ;
- 2° le collier : en arc de cercle (presque) fermé, présentant un diamètre de 30 à 50 mm et un poids compris entre 200 et 600 g ;
- 3° le saucisson : de forme droite et allongée, présentant un diamètre de 40 à 120 mm et un poids compris entre 250 et 2500 g ;
- 4° la baudruche : de forme allongée, curviligne ou droite, présentant un diamètre de 80 à 130 mm et un poids compris entre 2,5 et 10 kg.

§ 2. Les noms des formes « pipe », « collier » et « baudruche » peuvent être utilisés comme mentions facultatives dans l'étiquetage (article 12).

Article 4. Aire géographique

§ 1^{er}. Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination « Saucisson gaumais », toutes les étapes de fabrication se déroulent dans l'aire géographique délimitée par les entités communales suivantes :

- 1° Chiny à l'exclusion de la section de commune de Suxy ;
- 2° Étalle ;
- 3° Florenville ;
- 4° Habay ;
- 5° Meix-devant-Virton ;
- 6° Musson ;

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Page 4/9

7° Rouvroy ;

8° Saint-Léger ;

9° Tintigny ;

10° Virton ;

11° Aubange : uniquement les sections de commune d'Halanzey et de Rachecourt.

§ 2. Le conditionnement et le pré-tranchage sont réalisés sur le territoire de l'Union européenne.

Chapitre II. Fabrication

Section 1^{re}. Matières premières et ingrédients

Article 5. Matières premières

§ 1^{er}. Les matières premières utilisées pour la préparation du *Saucisson gaumais* sont la viande maigre de porc, le gras de porc et les boyaux.

§ 2. Le gras de porc est ajouté à concurrence de maximum 25 % du poids de viande 100 % maigre, à l'exception de la pipe pour laquelle cette proportion s'élève à maximum 30 %.

§ 3. Hormis la viande maigre, le gras et les boyaux, les autres parties comestibles du porc ne sont pas autorisées, de même que les viandes séparées mécaniquement.

§ 4. Les boyaux autorisés lors de l'embossage sont les suivants :

- 1° boyaux naturels de porc ou de bœuf (éventuellement cousus ou collés) ;
- 2° boyaux collagéniques (uniquement pour le pré-tranchage) ;
- 3° boyaux cellulosiques (uniquement pour le pré-tranchage).

§ 5. La coloration des boyaux est interdite.

Article 6. Ingrédients

Les ingrédients obligatoires et autorisés sont présentés à l'annexe 1.

Section 2. Fabrication

Article 7. Préparation de la mée

§ 1^{er}. La viande est hachée uniquement à l'aide d'un hachoir.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Page 5/9

§ 2. Le hachage est moyen à grossier. Il est obtenu par l'utilisation de grilles dont le diamètre des perforations est compris entre 4 et 13 mm pour la pipe et entre 5 et 13 mm pour les autres formes de *Saucisson gaumais*. Le hachage conduit à un grain répondant aux prescriptions décrites à l'article 14, 2°, 2^e alinéa.

§ 3. L'ajout des autres ingrédients obligatoires (à l'exception des boyaux) et des ingrédients autorisés, repris dans la liste positive, permet l'obtention d'une mêlée.

§ 4. La mêlée est préparée de façon à respecter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques définies respectivement aux articles 13 et 14.

§ 5. Tout ajout de substances induisant une acidification artificielle du produit est interdit.

Article 8. Étuvage - Fumage - Séchage

§ 1^{er}. L'étuvage du *Saucisson gaumais* se déroule à des températures comprises entre 20 et 28 °C. Cette étape est essentielle pour conférer au produit fini son acidité, reflétée par un pH inférieur ou égal à 5,2 (article 13, 1°).

§ 2. Le fumage est obligatoire et se réalise dans le respect des conditions suivantes :

- 1° les sciures, copeaux ou bûches utilisés proviennent uniquement de feuillus (chêne ou hêtre) ;
- 2° l'usage de bois de réemploi est proscrit ;
- 3° toute coloration artificielle, injection de fumée ou trempage dans un produit de fumage est interdit.

§ 3. Le séchage est assuré partiellement durant l'étuvage. Il est ensuite poursuivi avant, pendant ou après le fumage, voire même en alternance avec ce dernier. Il vise à obtenir un produit fini dont l'humidité est comprise entre 57 et 67 % lors de sa mise sur le marché. Si le pH est compris entre 5,0 et 5,2, le séchage conduit à une activité d'eau inférieure ou égale à 0,95 (article 13, 1° et 2°).

§ 4. Une durée minimale cumulant à la fois les temps d'étuvage, de fumage et de séchage est fixée en fonction de la forme du *Saucisson gaumais*. Cette durée minimale est de 4 jours pour la pipe, 5 jours pour le collier et le saucisson et 8 jours pour la boudruche.

Article 9. Finition

§ 1^{er}. L'enrobage du *Saucisson gaumais* est interdit. L'aspect de la croûte n'est pas modifié par l'ajout d'herbes aromatiques ou de poivre en surface.

§ 2. La croûte n'est pas « fleurie ».

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Page 6/9

§ 3. Des laques ou vernis alimentaires peuvent être utilisés pour apporter un aspect brillant ou satiné au *Saucisson gaumais*. Toutefois, la coloration artificielle est interdite.

Chapitre III. Commercialisation et étiquetage

Article 10. Conditionnement

Le produit, qu'il soit entier ou pré-tranché, peut être présenté :

- 1° nu ;
- 2° conditionné à l'air atmosphérique sous papier plastifié ou film perméable à l'air ;
- 3° conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Article 11. Présentation à la vente

Le produit est commercialisé à l'état frais et conditionné comme stipulé à l'article 10.

Article 12. Étiquetage

Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions suivantes sont d'application :

- 1° l'**utilisation de l'abréviation** « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;
- 2° le **diamètre du logo européen** correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'OCI. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord du service qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande ;
- 3° l'utilisation d'une **mention facultative** relative à une forme du *Saucisson gaumais*, décrite à l'article 3, n'est autorisée que si le produit répond aux critères imposés audit article pour la forme concernée ;
- 4° la **mise en place d'une charte graphique spécifique** à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI ;
- 5° lors de la **commercialisation du produit sans conditionnement**, la dénomination enregistrée, la mention correspondant à l'IGP, ainsi que le logo européen apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits. La mention facultative relative à la forme du *Saucisson gaumais*, telle que décrite à l'article 3, peut également être ajoutée si le produit répond aux critères imposés audit article pour la forme concernée. Les informations sont visibles et lisibles par le consommateur et sont présentées de manière non équivoque.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Page 7/9

Chapitre IV. Caractéristiques du produit fini

Article 13. Caractéristiques physico-chimiques

Les paramètres physico-chimiques du *Saucisson gaumais*, placé sur le marché, correspondent aux valeurs suivantes :

- 1° le **pH²** est strictement inférieur à 5,0 ou le pH est compris entre 5,0 et 5,2 combiné à une activité d'eau inférieure ou égale à 0,95 ;
- 2° l'**humidité** du produit dégraissé est comprise entre 57 et 67 % ;
- 3° la teneur en **matières grasses** est inférieure ou égale à 50 % (55 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;
- 4° la teneur en **protéines** est supérieure ou égale à 40 % (38 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;
- 5° le rapport **eau / protéines** est inférieur ou égal à 2,5 ;
- 6° le rapport **collagène / protéines** est inférieur ou égal à 0,1 ;
- 7° la teneur en **sel** est inférieure ou égale à 4,0 % par rapport à la matière fraîche.

Article 14. Caractéristiques organoleptiques

Le *Saucisson gaumais*, qu'il soit entier ou coupé en tranches, présente les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessous :

- 1° l'**aspect extérieur** est granuleux. La croûte est fine, de couleur rouge sombre. Elle ne montre aucun enrobage ni coloration artificielle, n'est pas fleurie, ne présente pas d'herbes aromatiques ou de poivre en surface. Le boyau est propre, sans défaut apparent et adhère à la mûlée sur toute sa surface, sans bulle d'air ni déformation. Les extrémités sont franches ;
- 2° l'**aspect de la tranche** est caractérisé par des grains (maigre et gras) distincts et arrondis ou faiblement allongés. Ils sont répartis de manière homogène. À la coupe, le maigre est de couleur rose foncé à rouge franc tandis que le gras est blanc. Aucun signe de laminage n'est visible. L'individualisation des grains ne se répercute pas sur la cohésion de la mûlée qui est bien tassée et ne présente pas de vide ni de signe de désagrégation à la coupe.

La taille des grains est moyenne à grossière : le produit se classe dans les catégories 2 ou 3 de l'échelle visuelle figurant à l'annexe 3 ;

² Les produits dont le pH ≤ 5,0 et l'activité d'eau (a_w) ≤ 0,94 font partie de la catégorie des « Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales » au sens du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Page 8/9

- 3° la **texture** est tendre et ferme au toucher. L'élasticité de sa chair lui permet de reprendre sa forme initiale après déformation par une légère pression du doigt. En bouche, la texture est granuleuse mais souple et homogène et donne l'impression d'une bonne liaison de la mûlée. La texture du produit est onctueuse mais ne procure pas une impression de gras en bouche ;
- 4° l'**odeur** fumée est dominante. Une légère odeur de viande fraîche et d'épices est également perçue, en concordance avec les aromates autorisés listés à l'annexe 1 et qui sont au choix des producteurs. Lorsque de l'ail est ajouté à la mûlée, son odeur est légèrement perceptible mais ne masque pas l'odeur générale du produit.
Toute odeur liée à un rancissement constitue un défaut majeur ;
- 5° les **arômes** fumés sont plus ou moins francs et persistants. Ils sont associés à un goût légèrement acidulé et à des arômes épicés en concordance avec les aromates autorisés listés à l'annexe 1 et qui sont au choix des producteurs. Lorsque de l'ail est ajouté à la mûlée, les arômes qu'il procure au produit sont légers.
Tout arôme lié à un rancissement constitue un défaut majeur.

Chapitre V. Contrôle et certification

Article 15. Organisme certificateur et plan de contrôle

§ 1^{er}. Tous les opérateurs s'identifient auprès de l'(un des) OCI désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la fabrication jusqu'à la distribution du *Saucisson gaumais*.

§ 2. L'(les) OCI applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 2 ; il(s) détermine(nt) les types de documents et d'analyses assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

Article 16. Contrôle du respect des caractéristiques organoleptiques

§ 1^{er}. Afin de contrôler et de garantir la qualité et la typicité organoleptique du *Saucisson gaumais*, un test de dégustation, portant sur l'ensemble de la production, est organisé une fois par an par l'(les) OCI.

§ 2. Les caractéristiques organoleptiques présentées à l'article 14 servent de référence pour le test de dégustation. L'évaluation et la cotation des produits se basent sur une liste de défauts définis en regard de ces caractéristiques.

§ 3. Le test de dégustation peut déboucher sur des recommandations, voire d'éventuelles sanctions, à destination des producteurs.

§ 4. L'organisation, le fonctionnement du test et la composition précise du jury de dégustation sont définis dans un règlement d'ordre intérieur rédigé par l'(les) OCI et

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Page 9/9

préalablement soumis à l'approbation du service. Ce règlement comprend, notamment, la méthode de prélèvement des échantillons, une grille d'évaluation et de cotation pour le jury, ainsi qu'une grille de sanctions.

§ 5. Le jury est composé d'un collège de producteurs de *Saucisson gaumais* et d'un collège de professionnels du goût (notamment : scientifiques, techniciens de l'agroalimentaire, critiques gastronomiques, restaurateurs, etc. reconnus pour leur expertise en évaluation sensorielle). Le vote du collège des producteurs intervient à hauteur de 60 % dans le résultat final. Les producteurs de *Saucisson gaumais* ne faisant pas partie de l'association sont invités à participer au vote du collège des producteurs, proportionnellement à leur importance numérique dans la production totale. Un membre du service est invité comme observateur.

Article 17. Contrôle de la traçabilité du produit

L'(les) OCI met(tent) en place un système de contrôle de la traçabilité du produit. Ce système est basé sur le système obligatoire de traçabilité (autocontrôle), tenant compte des assouplissements sectoriels éventuels consentis par la réglementation. Il passe notamment par un bilan des matières entrantes et sortantes (matière première et produit fini), un contrôle des registres de production et de commercialisation et un contrôle de l'étiquetage des produits. L'(les) OCI est(sont) en droit de requérir la tenue de documents complémentaires (par exemple : fiche « recette », fiche « spécifications des matières premières / intrants », registre de fabrication) aux systèmes de traçabilité imposés par la réglementation et ses assouplissements.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Annexe 1 Page 1/1

Annexe 1

Liste positive³ des ingrédients autorisés dans la fabrication du *Saucisson gaumais*

Ingrédients obligatoires :

- viande maigre de porc ;
- gras de porc ;
- boyau ;
- sel (NaCl) ;
- poivre.

Autres ingrédients⁴ :

- ail ;
- dextrose ;
- échalote ;
- fructose ;
- glucose ;
- graines de moutarde ;
- lactose ;
- laurier ;
- liant à base de produit laitier ;
- macis ;
- muscade ;
- oignon ;
- saccharose ;
- thym.

Additifs alimentaires :

- acide ascorbique ;
- ascorbate de sodium ;
- chlorure de potassium ;
- laque alimentaire ;
- maltodextrine ;
- nitrates ;
- sel nitrité.

Auxiliaires technologiques :

- eau ;
- ferments.

³ Tout ingrédient qui ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.

⁴ L'utilisation d'extraits des épices listées est autorisée.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Annexe 2 - Plan minimum de contrôle Page 1/2

Annexe 2

Plan minimum de contrôle pour la certification du *Saucisson gaumais*

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Référence cahier technique des charges	Statut opérateur	Mode inspection
Inspection initiale	1 / opérateur / inscription	Appartenance à la zone IGP	Art. 4	Producteur	Documentaire
	1 / opérateur / an	Fournisseurs actifs		Conditionneur / Pré-trancheur	
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 t (toutes formes confondues)/ an	Formes et mentions facultatives	Art. 3	Producteur	Documentaire et terrain
		Matières premières	Art. 5		
		Ingrédients	Art. 6 et annexe 1		
		Préparation de la méele : - hachage - ajout des ingrédients	Art. 7		
		Étuvage - Fumage - Séchage	Art. 8		
		Finition	Art. 9		
		Conditionnement	Art. 10	Producteur / Conditionneur / Pré-trancheur	
		Présentation à la vente	Art. 11		
	Étiquetage : - liste des conditionnements / étiquettes utilisés - coordonnées des imprimeurs / conformité des étiquettes - stock de conditionnements / d'étiquettes - exemplaires de conditionnements / d'étiquettes	Art. 12			

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Annexe 2 - Plan minimum de contrôle Page 2/2

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Référence cahier technique des charges	Statut opérateur	Mode inspection
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / inscription	Traçabilité : - bilans matières - registres de production et de commercialisation - étiquetage	Art. 17	Producteur / Conditionneur / Pré-trancheur	Documentaire
	1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 t (toutes formes confondues)/ an	Prélèvement d'échantillons pour les analyses physico-chimiques ⁵ : - pH (et activité d'eau le cas échéant) - humidité - teneur en matières grasses - teneur en protéines - rapport eau / protéines - rapport collagène / protéines - teneur en sel	Art. 13	Producteur	Terrain
	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an	Prélèvement d'échantillons pour le test de dégustation ⁵	Art. 14, 16 et annexe 3		

⁵ Une forme de *Saucisson gaumais* est analysée par audit. Le cas échéant, une rotation sera effectuée par l'OCI quant à la forme prélevée et analysée lors des différents audits successifs.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 14 - Juin 2023	Annexe 3 - Échelle visuelle Page 1/1

Annexe 3

Échelle visuelle relative à la taille et à la répartition des grains dans le *Saucisson gaumais*

1

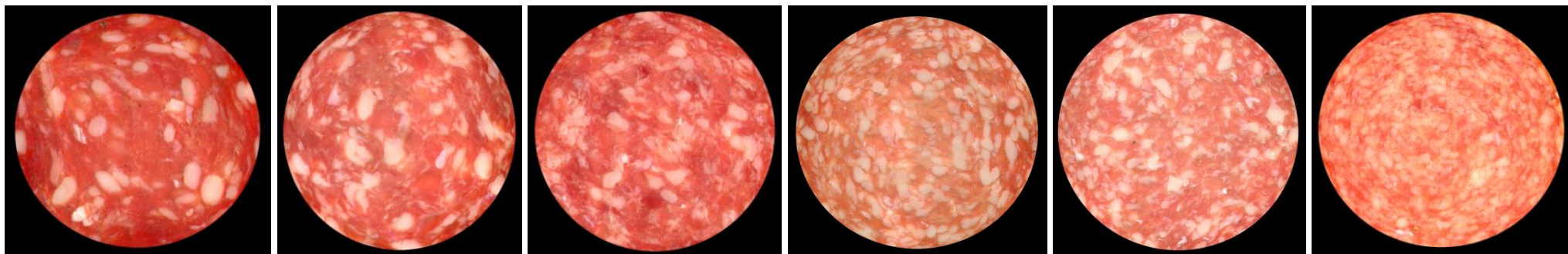
2

3

4

5

6



**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)**

Saucisson gaumais

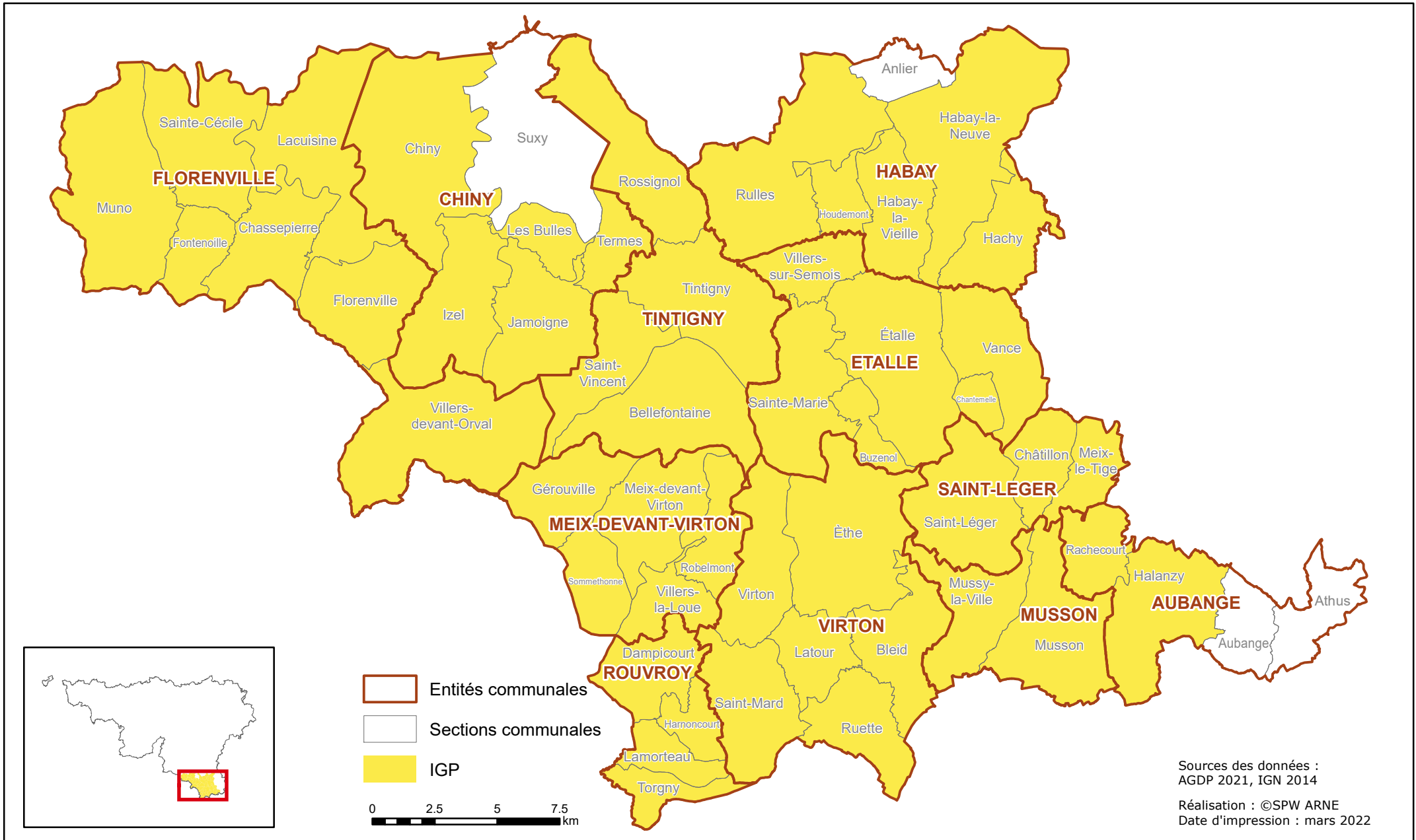
DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 2

Carte de l'aire géographique de fabrication

Aire géographique délimitée pour l'indication géographique protégée (IGP)
"Saucisson gaumais"



**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)**

Saucisson gaumais

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 3

**Bibliographie et documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du
*Saucisson gaumais***

- a. Bibliographie
- b. Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais*

ANNEXE 3a - Bibliographie

1. Travaux et sources imprimées

ANSELME M. *et al.*, *Lorraine Belge*, Liège, 1983 (Architecture rurale de Wallonie, 19).

ANSELOT N.-C., *Cuisine en Ardenne, Famenne et Gaume. Défense et illustration d'un bien-manger régional*, Bruxelles, 1980.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Commande de la Boucherie Culpe de Namur. 9 janvier 1965*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1965.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à la s.p.r.l. A. Massillon et Fils s.p.r.l. 7 août 1985*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1985.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à l'Économat du peuple de Kinshasa en République démocratique du Congo. 24 mars 1971*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1971.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Factures adressées à Monsieur Garisse et Monsieur Servais. 6 mai 1940*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1940.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Objets d'identification de l'entreprise Briquemont*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., s. d.

ARCHIVES PRIVÉES DES ETS BLAISE SPRL, *Note d'envoi n°000859*, Florenville, 4 novembre 1986.

BELGIQUE. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région jurassique*, Bruxelles, 1901.

BERGUET J.-C., *Histoire de la boucherie Lecomte*, dans *Le Gletton*, n° 340-341, juillet-août 2004, p. 27-29.

BERGUET J.-C. et DEMOULIN M., *Le Saucisson gaumais protégé*, dans *Le Gletton*, n° 350, mai 2005, Virton, p. 3-7.

BILLION D., *En passant par la Lorraine. Promenade sur les trois cuestas*, La-Roche-en-Ardenne, 2003.

BOUCHEZ N. (coord.), *Mille façons d'acheter wallon*, Charleroi, 1995.

BRIADE Ch. et PIERLOT A., *La transgaumaise. 140 km de randonnées pédestres en passant par la Lorraine*, Louvain-la-Neuve, 1993.

BRUART N., BURNET C., COWEZ C. et WATELET G., *100 recettes chics & pas chères. Des plats et des desserts pour recevoir sans se ruiner*, Malines, [circa 2010].

CHARLES E., *Agriculture*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes Luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 273-291 (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg. 1889, t. XXI des Annales).

COMITÉ D'INITIATIVE D'ARLON-VILLÉGIATURE, *Arlon et ses environs. Promenades et excursions en Ardenne, en Lorraine et dans le Grand-Duché de Luxembourg*, Arlon, 1914.

DEKKER P. et VAN HASSELT M., *Ardennen. Reisgids met 30 dagtochten*, 2006.

DEMOULIN M. et DEMOULIN R., *El Pierre Lallemand, Tueur de pouchîès à Musson*, dans *Le Gletton*, n° 195, mai 1992, p. 3-8.

DEMOULIN M., *La Boucherie Thomas*, dans *Le Gletton*, n° 352-353, juillet-août 2005, p. 37-39.

- DEMOULIN M., *Les Salaisons Blaise de Florenville*, dans *Le Gletton*, n° 345, décembre 2004, p. 2-5.
- DE RUETTE M. et MARCHAL N., *La maison en Lorraine belge*, dans CABOURDIN G. et LANHER J., *Villages et maisons de Lorraine. Actes du colloque de Nancy, 22-24 octobre 1981*, Nancy, 1982, p. 203-216.
- DES HALLEUX L., *En Semois gaumaise*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 9 septembre 1921, p. 1.
- DORBAN M., *En Ardenne et Gaume, l'élevage autour de 1809*, dans PANIER C. (dir.), *Entre les foins et la moisson*, Marloie, 1984, p. 186-193.
- DRAIZE A. et DRAIZE R., *À table chez une grand-mère gaumaise. Recueil de recettes de cuisine gaumaise, véritables et anciennes*, Virton, 1980.
- FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE et ASBL PROMAG, *Inventaire des produits régionaux*, s.l., 1981.
- FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE, *Luxembourg Tourisme*, n° 62, juin 1981.
- FELTZ Cl. (dir.) et al., *Les territoires paysagers de Wallonie*, Namur, 2004 (Études et documents, Conférence permanente du Développement territorial, 4).
- FOUSS E. P., *Regards sur Meix-devant-Virton*, dans *Pays gaumais*, 13^e année, 1952, p. 13-57.
- FRANCARD M., GERON G., WILMET R. et WIRTH A., *Dictionnaire des belgicisms*, Bruxelles, 2010.
- GOTHIER J., *Dictionnaire français-wallon*, Liège, 1879.
- HASQUIN H. (dir.), *Communes de Belgique. Dictionnaire d'histoire et de géographie administrative*, t. 1, Bruxelles, 1980.
- HOYOIS G., *L'Ardenne et l'Ardennais. L'évolution économique et sociale d'une région*, t. 1, Bruxelles, 1981 [1949-1953].
- HUSTIN A., *La suite de parler et coutumes de la Lorraine belge : lexique commenté de quelques mots patois et de certaines coutumes*, Bruxelles, 1966.
- LA BONNE AUBERGE, *Guide gourmand régional. Belgique et Luxembourg*, 2^e éd., Bruxelles, 1938.
- LAGEMAN T., *Ardennen. 5 extra-routes*, s.l., 2007.
- L'ardennaise*, dans CAFÉ DES ARTS, *Carte du restaurant*, Namur, s.d. (consultée le 16 décembre 2013).
- La Saint-Nicolas*, dans *Le Matin*, 5 novembre 1911, p. 1.
- La ville. Pour les petits malades*, dans *Le Matin*, 30 novembre 1911, p. 2.
- LECLÈRE-FERRIÈRE C., *Saveurs du monde. La Belgique*, Sommières, 1999.
- LEFEBVRE L., *Les droits d'usage dans la forêt d'Ardenne : 1754-1795*, Arlon, 1942.
- Le Routard. Ardenne. France-Belgique-Luxembourg*, Paris, 2019.
- LEYDER J., *L'élevage*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 293-304 (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg. 1889, t. XXI des Annales).
- LITTRÉ É., *Dictionnaire de la langue française*, t. 1, Paris, 1873.
- LITTRÉ É., *Dictionnaire de la langue française*, t. 3, Paris, 1874.

MARCHAL O., *En Luxembourg. La vie en Ardenne, en Famenne, en Gaume et au Pays d'Arlon*, Bruxelles, 1991.

MARIANNE, *Recettes régionales. Le pâté gaumais*, dans TOURING CLUB DE BELGIQUE, *Touring Club Magazine*, 92^e année, juillet 1986, p. 24.

MICHEL Pr., *La cuisine « du bon vieux temps » à Saint-Mard*, dans *Le Pays gaumais (Cantons de Virton, d'Étalle et de Florenville)*, 1^{re} année, n° 2, 3 et 4, 1940, p. 44-48.

MORETTE J.-M., *Rencontre avec les bouchers-charcutiers de la province. « Artisans » est le meilleur label « qualité » constitue leur credo*, dans *Luxembourg Tourisme*, n° 127, 1997, p. 18-20.

MUSÉE GAUMAIS, *Vie quotidienne en Gaume au XIX^e siècle : l'alimentation*, n° 4, Virton, 1986.

NONCLERCQ Ph., *Quand la Wallonie se met à table. Djotes et potées. Recettes et coutumes culinaires de chez nous*, Grivegnée, 2018.

Nos grands pèlerinages. Florenville-Virton à Luxembourg, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 14 mai 1928, p. 1.

POLET D., *Les métiers du temps jadis en Ardenne et en Gaume*, Bruxelles, Racine, 1999.

REMISCH J., *La Lorraine belge gastronomique*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 25 août 1931, p. 1.

Salaisons au Pays de la Forêt d'Anlier dans MAISON DU TOURISME PAYS DE LA FORÊT D'ANLIER, *Forêt d'Anlier Magazine*, n° 15, juin 2012, p. 12.

SAVOURISSIMA, *La Route Régionale des Saveurs. Le rendez-vous des amateurs du terroir wallon*, s.l., 2013.

STAS H., *L'abattage du cochon*, dans *Enquête du Musée de la Vie Wallonne*, 2^e année, n° 8, octobre 1925, p. 284-301.

SYNDICAT D'INITIATIVE DE VIRTON (dir.), *Les meilleures recettes du terroir gaumais*, Virton, 2017.

VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie, À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, La Renaissance du Livre, 1999.

VERHULST L., *La Lorraine Belge*, Bruxelles, 1920 (Académie royale de Belgique. Classe des lettres et des sciences morales et politiques, Mémoires, Collection in-8, Série 2, t. XI).

VANKEN G., *Le pays gaumais*, dans *La Meuse*, 23 avril 1913, p. 1.

WATELET G., *Les produits du terroir sur leur 31. Conseils et recettes pour des fêtes réussies*, Namur, [c. 2016].

YANTE J.-M., *Mutation économique et sociale en Gaume. XIX^e-XX^e siècles*, dans *Le Pays gaumais*, 48 et 49^e années, 1987-1988, p. 171-187.

2. Internet

Accueil, dans À LA NOUVELLE HOSTELLERIE D'ORVAL, *À la nouvelle Hostellerie d'Orval : cuisine traditionnelle et brasserie à Villers-devant-Orval*, <https://www.hostelleriedorval.be/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

À la carte, dans À L'ANGE GARDIEN, *À l'ange gardien*, <https://www.alangegardien.be/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

À la carte, dans LE RELAIS, *Le Relais*, <http://www.relaischassepierre.be/index.php/la-brasserie/a-la-carte> (consulté le 1^{er} avril 2022).

À la carte : suggestions et spécialités régionales, dans LA ROMANETTE, *La Romanette*, <https://romanette.be/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

À la découverte de la charcuterie à l'ITCA, dans INSTITUT DES TECHNIQUES ET DES COMMERCES AGRO-ALIMENTAIRES, *L'ITCA : des métiers d'avenir, une école à vivre*, http://www.itca.be/boucherie_charcuterie.php (consulté le 12 décembre 2012).

ASSOCIATION POUR L'USAGE ET LA DÉFENSE DU SAUCISSON D'ARLENNE (AUDESA) A.S.B.L., *Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne. Dossier de demande d'enregistrement en qualité d'Indications géographiques protégées (IGP) (Règlement (UE) n° 1151/2012)*, Bastogne, 2015, <https://agriculture.wallonie.be/documents/20182/21888/saucisson-ardenne-IGP.pdf/1d9d7305-39ee-48ff-9359-9eb80af0c0f9> (consulté le 19 juillet 2019).

Baudruche de porc, dans LIPCO, *Lipco*, <http://www.lipco.de/baudruche-poche-de-porc.html> (consulté le 20 juin 2016).

Blaise. Saucisson gaumais, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais.html> (consulté le 16 janvier 2014).

BRASSEUR L., *Habay Une confrérie consacrée à la « Rulles »* (4 novembre 2004), dans LE SOIR, *Le Soir*, <http://archives.lesoir.be/habay-une-confrerie-consacree-a-la-rulles-t-20041104-ZOPY5P.html> (consulté le 13 mars 2013).

Carrefour Sélection saucisson gaumais 0,12 kg, dans CARREFOUR, *Carrefour Drive.be*, <http://eshop.carrefour.eu/fr/boucherie-charcuterie/charcuterie/salami-saucisson/carrefour-selection-saucisson-gaumais-0-12-kg/PID2/271096> (consulté le 16 janvier 2014).

CLÉMENT M., *Gratin de pommes de terre, saucisson et camembert*, 31 juillet 2015, dans CLÉMENT M., *Mélina & Chocolat. Préparatrice de délices*, <http://www.melina-et-chocolat.be/2015/07/gratin-de-pommes-de-terre-saucisson-et.html> (consulté le 1^{er} avril 2022).

Collier gaumais, dans BOUCHERIES TOUFRAIS, *Boucheries Toufrais*, http://www.toufrais.be/doc/article_details.asp?article_id=504 (consulté le 14 juin 2016).

Collier gaumais, dans CADET ROUSSEL, *Cadet Roussel*, <http://www.cadet-roussel.be/saucisson-gaumais/> (consulté le 14 juin 2016).

Collier gaumais – Huismerk – Match, dans PROMOBUTLER, *Promobutler*, <https://www.promobutler.be/nl/winkels/match/collier-gaumais-2122002> (consulté le 14 juin 2016).

Collier gaumais, dans TOPINO.BE, *Topino.be*, http://www.topino.be/ven-evere-banette/fr/salami-saucisson/1810-salami-saucisson-collier-gaumais-500gr.html?content_only=1 (consulté le 14 juin 2016).

Collier gaumais, dans VDS FOOD, *VDS Food*, <http://vds-food.com/fr/produits/assortiment/produits-frais-et-surgeles/charcuteries/charcuteries-le-bocage/collier-gaumais-1pc-bocage/-f-fh-fhz/-1677/> (consulté le 14 juin 2016).

Confrérie de la Rulles, dans ROYAL CONSEIL NOBLE DES CONFRÉRIES DU LUXEMBOURG, *Royal Conseil Noble des Confréries du Luxembourg. Association des confréries gastronomiques de la province de Luxembourg ayant pour but de développer et de promouvoir par le biais d'un produit du terroir, la tradition gastronomique et culturelle de la province du Luxembourg belge*, <http://www.confreries.be/CNL/conf/rulles/index.htm> (consulté le 16/08/2023).

CUESTAS ASBL, *Diagnostic de territoire : projet de parc naturel de Gaume* (2012), p. 33, dans CUESTAS ASBL, *Donnez du relief à vos projets*, <http://www.cuestas.be/wp-content/uploads/2012/06/Diagnostic-de-territoire-pour-le-futur-Parc-naturel-de-Gaume.pdf> (consulté le 18 juin 2012).

Delhaize. Saucisson gaumais. Tranches, dans DELHAIZE, *Delhaize*, <http://shop.delhaize.be/Frais/Charcuterie/Saucisson/Saucisson-gaumais-7C-Tranches/p/F2009082400576010000> (consulté le 16 janvier 2014).

DEMOULIN M., *Histoire d'une famille*, dans THIERY FRÉDÉRIC SPRL, *Salaison artisanale gaumaise*, <http://www.salaisons-thiery.be/histoire.html> (consulté le 16 août 2013).

DEPLAINE R., *Tortilla aux pipes gaumaises et fromage de Chimay* (11 février 2016), dans PRESSEREADER, *Pressreader*, <https://www.pressreader.com/> (consulté le 16 janvier 2020).

DUCAT A., *Gaume – En quête de nouveaux labels pour les salaisons. Pâté plus stricte, saucissons mieux protégés. Un label, c'est mieux* (10 juillet 2004), dans LE SOIR, *Le Soir*, <http://archives.lesoir.be/gaume-en-quete-de-nouveaux-labels-pour-les-salaisons-pa-t-20040710-Z0PK6P.html> (consulté le 22 mai 2013).

DUPONT E., *Le saucisson gaumais sur les traces du pâté* (7 juin 2006), dans LE SOIR, *Le Soir*, <http://archives.lesoir.be/le-saucisson-gaumais-sur-les-traces-du-pate-t-20060607-005K9W.html> (consulté le 22 mai 2013).

Fresh Concept Saucisson gaumais en tranches, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-en-tranches.html> (consulté le 16 janvier 2014).

Fuseau lorrain à l'ancienne fumé au bois, dans CORA, *Coradrive*, <https://www.coradrive.fr/moulinslesmetz/tous-les-rayons/le-marche/charcuterie/saucissons/article/509536/fuseau-lorrain-a-lancienne-fume-au-bois.html#/> (consulté le 19 juillet 2019).

Fuseau lorrain de Fredpapa (17 janvier 2015), dans LE COCHON ET LE BŒUF, *Le cochon et le bœuf. Site gratuit des métiers de l'alimentation*, <https://www.lecochonetleboeuf.fr/softbb-Fuseau-Lorrain-de-Fredpapa-3594-msg.html> (consulté le 19 juillet 2019).

Fuseau lorrain : le goût et la ligne !, dans AU FUMOIR VOSGIEN, *Au Fumoir Vosgien*, <http://www.aufumoirvosgien.fr/content/19-fuseau-lorrain.html> (consulté le 19 juillet 2019).

Gaumais, dans SAUCISSON-SEC.BE, *Mister Saucisson. L'artisan du goût*, <https://www.saucisson-sec.be/fr/28-gaumais> (consulté le 14 juin 2016).

Hôtel, dans AUX BEAUX RIVAGES, *Aux beaux rivages*, <https://auxbeauxrivages.be/fr/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

Jacket potatoes « ardennaises » : saucisson gaumais, champignons, oignons et courgettes (jeudi 29 mars 2012), dans CELLE QUI CUISINAIT OU LE PLAISIR DE CUISINER, *Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner*, <http://cellequicuisinait.blogspot.be/2012/03/jacket-potatoes-ardennaises-saucisson.html> (consulté le 16 janvier 2014).

La Gaume gourmande, dans DASNOY-LEYDER J. et DANSNOY-LEYDER P., « *Le relais d'Orval* ». *Un gîte familial*, <http://users.skynet.be/relaisdorval/villersalentours/gaume/recettes.html> (consulté le 24 janvier 2019).

La grande balade en Wallonie : Gaume (20 avril 2019), dans RTL TVI, *RTL TVI*, <https://www.rtlplay.be/la-grande-balade-p-8539/la-grande-balade-en-wallonie-gaume-c-12344463> (consulté le 16 janvier 2020).

La grande balade. La Gaume (13 mai 2016), dans RTL TVI, *RTL TVI*, <http://www.rtl.be/rtltvi/video/581138.aspx?CategoryID=4296> (consulté le 14 juin 2016).

La Libellule, dans RESTO.BE, *Resto.be*, <https://www.resto.be/restaurant/beuraing/5570-beuraing/168125-la-libellule/tablebooker/35856690> (consulté le 1^{er} avril 2022).

LAURENCE, *Tatin de chicon au saucisson gaumais* (14 décembre 2013), dans LA CUISINE DE LAURENCE, *La cuisine de Laurence*, <http://cuisine.deron.be/tatin-de-chicons-au-saucisson-gaumais> (consulté le 16 janvier 2014).

Les pipes gaumaises, dans SALAISONS THOMAS, *Salaisons Thomas*, http://www.salaisonstomas.be/FR/PAGES_FR/sec.html (consulté le 14 juin 2016).

Les 6 surprises du week-end en Wallonie et à Bruxelles (30 janvier 2017), dans VIVRE ICI, *Vivre ici*, <http://www.vivreici.be/dossier/idees/detail-les-6-surprises-du-week-end-en-wallonie-et-a-bruxelles?id=102572> (consulté le 16 janvier 2020).

Les saucissons made in Gaume (8 mai 2019), dans TRENDS TENDANCES, *Trends tendances*, https://trends.levif.be/economie/magazine/les-saucissons-made-in-gaume/article-normal-1134383.html?cookie_check=1579183313 (consulté le 16 janvier 2020).

Le véritable fuseau lorrain, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/le-veritable-fuseau-lorrain.html> (consulté le 19 juillet 2019).

Maak zelf Ardense specialiteiten (6 juillet 2011), dans KNACK WEEKEND, *Knack Weekend.be*, <http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/culinair-nieuws/reportages/culinaire-weetjes/maak-zelf-ardense-specialiteiten/article-1195079494883.htm> (consulté le 20 janvier 2014).

Nos buffets froids, dans LS LUNCH SARL, *Traiteur et lunch*, <http://www.traiteurlslunch.com/buffets-froid.html> (consulté le 14 juin 2016).

Nos produits, dans ANDRÉ, *André charcuteries*, <http://www.andre-charcuteries.be/#/produits/3533614> (consulté le 14 juin 2016).

Nos produits, dans MAISON NÉLIS, *Maison Nélis*, <http://www.maisonnelis.com/#!nos-promotions/cdw3> (consulté le 14 juin 2016).

Nous sommes en automne, rien de tel qu'une bonne soupe composée de chou... (21 novembre 2017), dans WARNON P., *Patipati : cuisinons pour le plaisir*, <https://mamyloumichel.blogspot.com/2017/11/nous-sommes-en-automne-rien-de-tel.html> (consulté le 29 janvier 2020).

Numa Collier gaumais d'Étalle, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/collier-gaumais-d-etalle.html> (consulté le 16 janvier 2014).

Numa Saucisson gaumais d'Étalle, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-d-etalle.html> (consulté le 16 janvier 2014).

Pipe gaumaise-Boulangerie, dans PROMOBUTLER, *Promobutler*, <https://www.promobutler.be/fr/magasins/cora/pipe-gaumaise-884801> (consulté le 20 juin 2016).

Pipe gaumaise, dans OTREMENT BON, *Otremement bon*, <http://www.otrementbon.be/boucherie-charcuterie/60-pipe-gaumaise-100gr.html> (consulté le 14 juin 2016).

Pipes gaumaises, dans CORA, *Coradrive*, <https://www.coradrive.be/fr/messancy/recherche/pipe%20gaumaise> (consulté le 4 février 2020).

Pizzas, dans LE FRANKLIN, *Le Franklin*, <https://www.lefranklin.be/emporter.html> (consulté le 1^{er} avril 2022).

Plat unique, dans DOMAINE BIO-VALLÉE, *Domaine Bio-Vallée*, <http://biovallee.e-monsite.com/pages/recettes/plat-unique.html> (consulté le 30 janvier 2020).

Potée aux chou vert de ma grand-mère (12 novembre 2018), dans WARNON P., *Patipati : cuisinons pour le plaisir*, <https://mamyloumichel.blogspot.com/2018/11/potee-aux-choux-vert-de-ma-grand-mere.html> (consulté le 29 janvier 2020).

Résultats du Concours Eurobeef 2013, dans FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE, *Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique*, <http://www.bb-bb.be/Eurobeef2013-MeatExpo2013-2p5.php> (consulté le 16/08/2013).

Rôti de biche en croûte, dans TEST 4 YOU, *Test 4 you*, <http://fr.test4you.be/?mode=recette&idrecette=4077> (consulté le 16 janvier 2014).

Salaisons Blaise, dans SALAISONS G. BLAISE, *Salaisons G. Blaise*, <http://www.salaisons-blaise.be/fr/salaisons-g-blaise> (consulté le 31 janvier 2020).

Saucisse lorraine pur porc, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/saucisse-lorraine-pur-porc.html> (consulté le 19 juillet 2019).

Saucisson lorrain fumé, dans BERNI, *Berni, charcutier depuis 1954*, <https://www.berni.fr/nos-gammes/nos-produits-1954/1061> (consulté le 19 juillet 2019).

SERVICE PUBLIC DE WALLONIE. DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT, *La forêt wallonne*, dans WALLONIE ENVIRONNEMENT SPW, *Portail environnement de Wallonie*, http://environnement.wallonie.be/orvert/foret_cartographie.html (consulté le 30 mars 2023).

Spécialités gaumaises, dans VIEILLE ABBAYE, *Suprême artisanal*, http://www.vieilleabbaye.com/supreme_Specialites-gaumaises-92,fr.html (consulté le 14 juin 2016).

Thomas Habay Saucisson Gaumais 300 g, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/catalog/product/view/id/36262/> (consulté le 16 janvier 2014).

TRAITEUR VANDENDAELE, *Nos buffets froids*, dans LA-CARTE.BE, *Les cartes et menus des restaurants gastronomiques en Belgique*, http://www.la-carte.be/fr/restaurants/belgique/namur/5000_namur/traiteur-vandendaele/menus.html (consulté le 14 janvier 2014).

WILLEMS L. et LEMAIRE G., *Gourmandises* (28 janvier 1997), dans SONUMA, *Sonuma. Les archives audiovisuelles*, <https://www.sonuma.be/archive/gourmandises-du-28011997> (consulté le 16 janvier 2020).

ANNEXE 3b - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais*

Accueil, dans À LA NOUVELLE HOSTELLERIE D'ORVAL, À la nouvelle Hostellerie d'Orval : cuisine traditionnelle et brasserie à Villers-devant-Orval, <https://www.hostelleriedorval.be/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

ACCUEIL

RESTAURANT

CARTE

RÉSERVATIONS

ABBAYE D'ORVAL

À la nouvelle hostellerie d'Orval : cuisine traditionnelle et brasserie à Villers-devant-Orval À deux pas de l'Abbaye

Vous êtes à la recherche d'une brasserie à Villers-devant-Orval ou dans les environs ? Vous vous promenez au cœur de la vallée de la Semois ou visitez la célèbre Abbaye d'Orval ? Notre établissement familial est installé à quelque pas du monastère cistercien depuis plusieurs dizaines d'années et vous propose des plats typiques de la cuisine française traditionnelle ainsi qu'une petite restauration de qualité.

Le restaurant

Idéalement situé à Florenville, près de Virton et Chiny, notre restaurant peut accueillir une trentaine de convives. En haute saison, avec le bar, la véranda et la terrasse, dédiés à la petite restauration, ce sont jusqu'à 170 couverts qui peuvent être servis avec soin et chaleur.

La carte

La nouvelle hostellerie d'Orval vous propose des plats soignés et conviviaux. Viandes, poissons, volailles, découvrez notre carte. Nous préparons, aussi, un ensemble de classiques de la petite restauration (omelettes, salades, tartines...) sur base de produits locaux : fromage de l'abbaye, saucisson gaumais, jambon d'Ardennes...

Réervations

Nous vous invitons à réserver votre table par téléphone. Notre restaurant à proximité d'Orval est, en effet, très couru. Nous disposons d'une salle de 28 couverts privatisable pour les groupes ou les associations.

L'abbaye

Posé dans un magnifique écrin de verdure, le monastère cistercien d'Orval est connu mondialement. Pour sa communauté, toujours active, mais aussi pour ses belles ruines et son excellente Trappiste. Autant de raisons de découvrir le lieu.

Infos et contact

Notre brasserie vous intéresse ? Si vous êtes de passage à Villers-devant-Orval ou dans la région (Virton, Chiny, Florenville), n'hésitez pas à nous rendre visite. Vous recevrez un accueil chaleureux, fruit d'une longue tradition familiale dans l'horeca.

À la carte, dans À L'ANGE GARDIEN, À l'ange gardien, <https://www.alangegardien.be/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

L'ANGE GARDIEN TAVERNE / RESTAURANT

À LA CARTE

GROUPES

SÉMINAIRES

BOUTIQUE

L'ABBAYE

ACTUALITÉS

CONTACT

À LA CARTE

"À l'Ange Gardien" mélange les plaisirs et les découvertes des produits trappistes d'Orval avec les saveurs du terroir...



LES PLATS



LES DESSERTS



LES INCONTOURNABLES



SELON LA SAISON

TARTINES

au fromage d'Orval
au jambon d'Ardenne
au saucisson gaumais
au pâté
au saumon fumé

CROQUE-MONSIEUR
au fromage d'Orval et crudités

TOAST
au fromage d'Orval et crudités

SANDWICH DE L'ANGE GARDIEN
2 tranches de miches de l'Ange gardien garnies de fromage d'Orval, de jambon blanc, de salade et tomates

OMELETTES
nature
à la ciboulette
aux lardons
au fromage d'Orval
au jambon d'Ardenne
au fromage d'Orval et au jambon d'Ardenne

SALADES MIXTES
salade de l'Ange Gardien (pdt, jambon d'Ardenne, fromage d'Orval)
salade de scampis grillés

salade de chèvre chaud au miel d'acacia

QUICHE MAISON
au fromage d'Orval et à la ciboulette

SAVOUREUSES CROQUETTES MAISON
au fromage d'Orval

TORTIGLIONI (Possibilité de portions enfants)
bolognaises
carbonara
au saumon fumé
aux scampis
à la crème d'Orval
aux légumes

SERVICE SUR PLANCHE
Planche "terroir" (Charcuteries diverses, tourte à la viande, fromage d'Orval, crudités)

Orvaliflette (Pdt, lardons, crème fraîche, gratinés au fromage d'Orval)

SUGGESTIONS DU CHEF
cassolette de scampis à la liégeoise
filet mignon de porc fermier au fromage d'Orval
Côtes d'agneau persillées
Cuisse de canard sauce bière d'Orval et speculoos
Truite au four
Civet de marcassin sauce "grand veneur"

STEAK
nature
poivre vert
béarnaise
maître d'hôtel
crème champignons
crème d'Orval
steak de biche aux airelles
Hamburger de l'Ange Gardien au fromage d'Orval (simple ou double)

MENU ENFANT
Menu "Galopin" (Nuggets de volaille + frites + 1 boisson)
Menu "Petit Gaillard" (Hamburger au fromage d'Orval + frites + 1 boisson)

GLACES
dame blanche
dame noire
brésilienne
coupe fraise (en saison)
coupe tiramisu
Glace de l'Ange Gardien (Glace vanille et moka à la bière d'Orval et son crumble à l'orge maltée. Une création de la Maison
DEREMIENS

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

CREME BRULEE A LA BIERE D'ORVAL

CREPES
au sucre
au chocolat
mikado
aux mirabelles (en saison)

GAUFRES
au sucre
au chocolat

CAFE GOURMAND

SALADE DE FRUITS (en saison)

À la carte, dans LE RELAIS, *Le Relais*, <http://www.relaischassepierre.be/index.php/la-brasserie/a-la-carte> (consulté le 1^{er} avril 2022).

Les salades

Salade de thon	16 €
<i>Thon – Tomates cerises - mozzarella - œufs</i>	
Salade de chèvre chaud, entouré de lard	17 €
<i>Chèvre – noix – figues – vinaigre balsamique</i>	
Salade de chèvre – végétarienne	17 €
<i>Chèvre – noix – figues – miel</i>	
Salade folle de magret de canard	22 €
<i>Dés de fromage – raisins secs - tomates séchées – copeaux de parmesan</i>	
Salade paysanne	16 €
<i>Plates de Florenville rissolées – lardons – œufs – vinaigrette tiède</i>	
Salade paysanne au poulet	22 €
<i>Plates de Florenville rissolées - filets de poulet – œufs</i>	
Salade paysanne à cheval	19 €
<i>Plates de Florenville rissolées – fromage d’Orval – œuf sur le plat</i>	
Salade aux scampis	22 €
<i>Plates de Florenville rissolées – scampis poêlés à l’ail - œufs</i>	
Salade mer	23 €
<i>Plates de Florenville rissolées, scampis poêlés, saumon fumé, œufs, huile d’olive</i>	
Salade aux deux saumons	22 €
<i>Plates de Florenville rissolées, saumon fumé, saumon frais, câpres et citron</i>	
Salade campagnarde	22 €
<i>Plates de Florenville rissolées, saucisson gaumais, jambon d’Ardenne, Fromage d’Orval, jambon blanc, œufs</i>	
Salade gourmande	25 €
<i>Foie gras, magret, saumon fumé, scampis, jambon de Parme</i>	
Salade noble	25 €
<i>Foie gras, magret et ses confits</i>	

À la carte : suggestions et spécialités régionales, dans LA ROMANETTE, *La Romanette*, <https://romanette.be/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

Accueil Bienvenue A la carte Chambres d'hôtes Ils ont apprécié Contact



BELGE ET...



Waterzooi à la gantoise

14.00 €

poulet et poisson à la façon « eau qui bout » en suggestion week-end

Le menu gaumais

21.00 €

terrine campagnarde et crudités - Touffaye gaumaise - café

La floriflette

16.00 €

gratiné de pommes de terre et lardons au fromage d'Orval

Escalope de poulet à la Gaumaise

14.00 €

blanc de poulet mijoté dans notre bière brune locale

Le menu Romanette

24.00 €

frisée aux lardons ou jambon de Gérardville - côtes de veau aux champignons frais ou pavé de boeuf poivre vert - dessert du jour

La tartine gaumaise

14.00 €

avec du jambon de Gérardville, saucisson gaumais, terrine campagnarde et fromage d'Orval

GAUMAIS



À la découverte de la charcuterie à l'ITCA, dans INSTITUT DES TECHNIQUES ET DES COMMERCES AGRO-ALIMENTAIRES, *L'ITCA : des métiers d'avenir, une école à vivre*, http://www.itca.be/boucherie_charcuterie.php (consulté le 12 décembre 2012).



SECTIONS & GRILLES HORAIRES

ITCA

Institut des Techniques et des
Commerces
Agro-Alimentaires

Chaussée de Nivelles, 204
B-5020 SUARLE (Namur)
Tél. +32(0)81/56 90 64

[Contact immédiat](#) [Plan d'accès](#)

Newsletter

Civilité: Monsieur

Nom:

Prénom:

Mail:

Boucherie - charcuterie

« A la découverte de la charcuterie à l'ITCA. »

La découverte d'un métier ancestrale de tradition, du pied de porc en passant par la tête pressée, le fromage de tête ou mieux encore la crépine de pied de porc ou le pied de porc farci, sans oublier la hure et le persillé...

De la terrine à l'ancienne et le pâté fermier ainsi que le pâté d'Ardenne, aux pâtés les plus variés en passant par le pâté crème, la mousse de foie et la crème de foie. Sans oublier toute la gamme des pâtés en croûte.

La salaison d'hier et d'aujourd'hui, jambon mosan, jambons salés, fumés, jambons cuits, sans oublier les jambonneaux et les jambonneaux farcis.



Toute la gamme de saucissons cuits, fumés et secs, tel que le saucisson de jambon, de paris, lyonnais, gaumais, polonais ainsi que toute la gamme de saucissons sec, d'Ardenne, pur porc, colliers, Boulogne, chorizo metka...

Inscription

- apprenez à confectionner les plats cuisinés à emporter
- apprenez à découvrir tous les secrets de ces produits
- apprenez à découvrir et à mettre au point les produits de demain, la charcuterie à base de diverse viande, volaille, gibier, boulettes aux légumes, saucisses de volaille, pain de viande, roulade, aspic...
- apprenez à découvrir l'art du salage et du fumage, de jambon d'Ardenne au saucisson, sans oublier les saumons et les truites...
- apprenez à découvrir l'élaboration de nouveaux produits, réaliser de tests et essais pour les produits de demain
- apprenez un métier qui ouvre beaucoup de porte pour demain

ANSELME M. *et al.*, *Lorraine Belge*, Liège, 1983, p. 13-14, 35-43, 92, 175-178 (Architecture rurale de Wallonie, 19).

p. 13

La Lorraine belge forme, au Sud de l'Ardenne, une région plus basse, entre 250 et 400 m. Elle fait partie de l'auréole secondaire du Nord Est du bassin de Paris. Le relief est rythmé par les abrupts allongés d'Ouest en Est des trois fronts de côtes qui dominent des dépressions — Semois, Vire et Ton. Le vaste revers de la première côte, celle des grès sableux de Florenville, est le domaine de la forêt sur sols siliceux. Au contraire, les dépressions, principalement argileuses et marneuses, sont le domaine de l'agriculture. La troisième côte, calcaire, comporte du minerai de fer, de la minette, qui fut à l'origine de l'extension en Belgique du bassin sidé-

p. 14

rurgique de Lorraine et du Grand-Duché de Luxembourg. A l'Est, le Pays d'Arion s'organise autour de la vallée de l'Attert, de la haute Semois et de la percée du ruisseau de Messancy.

La région jouit d'un climat propice qui, en se cumulant aux bons sols des dépressions, favorise nettement l'agriculture.

La maison lorraine est un strict produit du sous-sol, mais les grès tendres sont assez perméables à l'humidité et exigent un crépi.

2. Le paysage rural et les structures agricoles

p. 39

L'occupation du sol en Lorraine a fortement évolué depuis les 18^e et 19^e siècles. Bon pays céréalier, la région a participé au grand mouvement belge de conversion séculaire vers l'herbage, en même temps que la pression démographique puis l'exode rural ont entraîné des fluctuations non négligeables de la superficie des bois. D'autre part, l'économie de marché et le choix d'agrandir sans cesse les exploitations sans les intensifier, ont bouleversé les structures agricoles. Les petits paysans ont complètement disparu et ont cédé la place à un petit nombre de moyens et de grands agriculteurs. Les systèmes de productions agricoles sont passés à une dominante d'élevage bovin. L'habitat lui-même a été influencé par ces changements.

L'occupation du sol est dominée aujourd'hui par les herbages qui recouvrent uniformément les vallées aux alluvions plus humides et les versants qui sont trop pentus pour un labourage moto-mécanisé moderne. Les herbages encadrent également les villages, où leur intérêt vient de la proximité des fermes. La localisation des villages dans les vallées les place d'ailleurs le plus souvent dans des conditions topographiques de pente convenant plutôt aux herbages. Les labours sont cantonnés sur les sols les mieux drainés en raison de leur position topographique et sur des parcelles bien situées sur des reliefs calmes. On les trouve le plus souvent sur les replats en contrehaut des vallées et des villages. Il résulte de ces règles de répartition que les contrastes signalés dans les conditions physiques fondamentales de la région se répercutent nettement dans le paysage cultivé. Les herbages l'emportent à 80 ou 90 % dans la grande dépression de la Semois, à 70 ou 80 % sur le revers de la côte virtonienne et dans les vallées de la Vire et du Ton. C'est l'image de la Gaume. Au contraire, dans le pays d'Arion, le paysage de re-

plats, l'extension des meilleurs sols, mais aussi la structure en plus grandes fermes, font une place plus large aux plaques des labours.

Les herbages restent toutefois légèrement dominants, autour de 60 à 70 % des superficies agricoles. La vallée de l'Attert se rapproche localement du modèle gaumais en raison des pentes qui y sont plus vives et qui y ont entraîné un plus fort développement des prairies (Nobresart, Thiaumont, Tontelange). Quelques petits vergers accompagnent certaines maisons ou se situent sur leur arrière, ce qui était jadis systématique pour la consommation familiale de fruits. Ces vergers et aussi les quelques prés de petite taille destinés à accueillir le jeune bétail, sont encore enclos de haies vives et encadrent l'habitat.

Il faut relever la région des terrasses du revers de la côte des macignos, jadis toutes cultivées et aujourd'hui souvent couchées en herbe ou boisées. Il s'agit d'une forme relique de mise en culture des versants du réseau des affluents de la Vire qui dissèquent profondément ce revers autour de Rachecourt, Meix-le-Tige, Habergy et Mussy-la-Ville notamment.

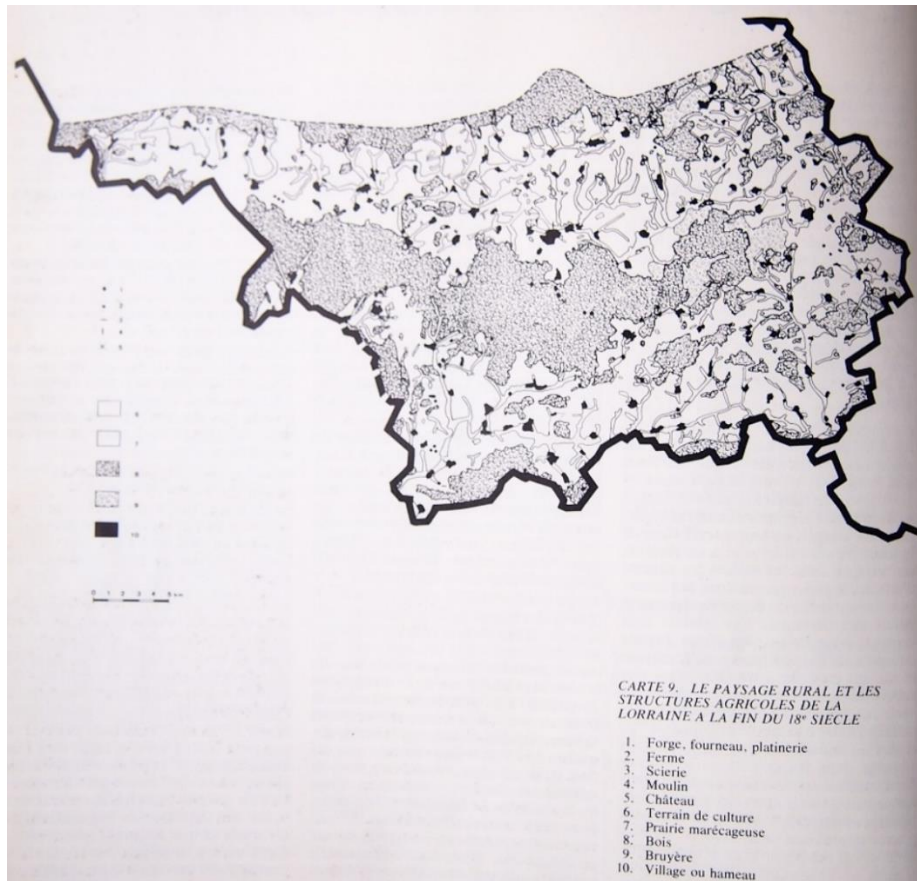
La grande majorité des forêts sont d'origine pédologique, liée aux mauvais sols sableux du revers de la côte sinémurienne et virtonienne: c'est la vaste forêt gaumaise centrale. Les plus petits massifs boisés sont plutôt liés à la topographie conjuguée à la pédologie: ce sont les fronts de côtes, les versants redressés des vallées, les affleurements gréseux déchiquetés de l'Est de la Lorraine, tous endroits aux sols peu profonds ou aux sols sableux. Il s'agit essentiellement d'une forêt feuillue à dominante de hêtres, complétée par des reboisements de résineux — pins et épicéas — au cours des 19^e et 20^e siècles. Phénomène d'après la première guerre mondiale, développé après la seconde guerre, les reboisements

de parcelles cultivées ne se sont pas cantonnés aux abords des massifs existants ou sur les terrasses situées dans les macignos, soit dans des conditions agricoles défavorables. Mais on a vu que certains cultivateurs qui cessaient leur activité, boisaient les parcelles de leur patrimoine où qu'elles se trouvent, créant ainsi des boisements anarchiques, indicateurs indéniables de l'abandon agricole.

Nous nous sommes reportés à la fin du 18^e siècle pour fixer l'image cartographique de l'occupation du sol qui a encadré la vie des campagnes avant l'industrialisation du 19^e siècle.

Le document dressé d'après la carte de cabinet du Comte de Ferraris, révèle une physionomie beaucoup plus uniforme qu'aujourd'hui. C'est la polyculture d'autoconsommation qui en était responsable, essayant de répondre partout aux mêmes exigences d'alimentation des populations et appliquant partout des techniques agricoles fort semblables.

A l'époque, les terres à champs couvraient pentes et replats à l'exclusion des couloirs de prés naturels le long de l'ensemble des cours d'eau, dessinant parfaitement tout le réseau hydrographique. Les rapports étaient en général de 90 à 95 % de labours pour 5 à 10 % de prés, voire un peu plus, et il s'agissait de prés marécageux ou du moins humides. La carte de Ferraris indique uniformément des terres de culture sans y distinguer de bruyères ou de landes à la périphérie. Celles qui existaient étaient bien circonscrites au pays d'Arion, où elles se situaient à la lisière de la forêt vers Fouches, Schoppach et à l'endroit de l'actuel champ de tir de Stockem; on les retrouvait en grandes étendues au Nord de la vallée d'Attert, vers la forêt ardennaise d'Anlier, et à la frontière grand-ducale. Les forêts présentaient des limites différentes d'aujourd'hui dans le détail, mais les massifs actuels existaient tous.



p. 40

Au cours du siècle qui a suivi l'établissement de la carte de Ferraris, le partage des terroirs entre les labours et les herbages en développement a commencé à diversifier la région en fonction de ses conditions physiques fondamentales locales; celles-ci ont été utilisées au mieux de leurs aptitudes pour les diverses productions devenues commerciales.

Par ailleurs, une réadaptation de l'utilisation de landes et forêts s'est faite au 19^e siècle. Le lent mais régulier abandon des droits d'usage a abouti à séparer nettement le finage agricole et la forêt. L'inculte qui perdait son intérêt comme pâturage en face du développement des prairies et des fourrages, devait être valorisé, soit mis en culture, soit boisé. Ce qui fut fait. Toutes les bruyères disparurent du pays d'Arlon. Les meilleures et les mieux situées furent défrichées; les moins bonnes et les plus mal situées furent enrésinées — le résineux, l'épicéa principalement, étant un arbre à courte rotation et fort demandé, donc rentable. En conséquence, la forêt s'agrandit de ce côté. Par contre, la fièvre de défrichement provoquée par la loi du 25 mars 1847 n'épargna pas notre contrée pour satisfaire les besoins nés de la forte pression démographique que le développement industriel naissant n'épongeait pas encore. De 1850 à 1860, plusieurs centaines d'hectares de bois furent transformés en terres de cultures et entraînent soit la naissance de nouvelles fermes isolées soit la naissance de nouvelles exploitations dans les villages, ou l'extension de celles qui y existaient déjà. Mais le succès fut partiel, en Gaume surtout, sur les sols sableux, d'autant plus que la crise paysanne, liée à celle des blés, apparut vite dans les années 1880.

Ainsi, après un maximum de développement des surfaces agricoles dans les dernières années du 19^e siècle et dans les premières du 20^e, ce fut la période de leur contraction et l'ère des reboisements paysans. De telle sorte que la forêt gaumaise actuelle n'occupe plus exactement son extension du 18^e siècle et du 19^e siècle

et est plus développée que dans le passé.

Les structures agricoles de la Lorraine ont connu des changements fondamentaux que l'occupation du sol ne fait que suggérer.

C'est d'abord le fait des exploitations agricoles elles-mêmes. A ce propos, Gaume et pays d'Arlon, une fois de plus, se différencient.

Dans le pays d'Arlon, les petites fermes de moins de 10 ha, un peu moins nombreuses qu'en Gaume, en 1846, représentent de 70 à 85 % des cas à cette date-là et de 75 à 90 % des cas en 1895. Le renforcement de leur prépondérance énorme trouve son explication dans la pression démographique de l'époque, les défrichements signalés plus haut n'ayant pas été suffisants pour enrayer cet émiettement des patrimoines. Dans le même temps, certaines des grandes fermes de plus de 20,50 et 100 ha réduisent leur surface en raison des difficultés de main d'œuvre qu'elles rencontrent au fur et à mesure que se développent l'industrialisation et l'exode rural. Elles restent toutefois plus nombreuses ici qu'à l'Ouest, souvent une dizaine par commune. Le même mouvement de réduction atteint aussi fréquemment les exploitations de 10 à 20 ha. L'ensemble de ce mouvement concourt évidemment à la constitution des petites fermes, surtout celles de 2 à 5 ha et secondairement celles de 5 à 10 ha. Tel est le profil du quartier allemand.

En Gaume, les petites exploitations de moins de 10 ha représentent 85 à 90 % de l'ensemble de l'effectif. Elles diminuent un peu entre 1846 et 1895, par un premier mouvement de réduction des plus petites d'entre elles, en-dessous de 5 ha. Le nombre des plus grosses fermes se réduit aussi au-dessus de 20 ha, mais le chiffre de départ est toujours modeste: de deux à trois unités jusqu'à la demi-douzaine par commune, exceptionnellement plus dans la région de Virton. Et dans 10 cas sur 45, ces fermes sont en statu quo ou se développent au bénéfice de la catégorie de 20 à

50 ha. Au total, le développement des petites fermes se fait ici autour de la catégorie de 5 à 10 ha et le partage des plus grandes exploitations n'est pas aussi évident que dans le pays d'Arlon.

A la fin du 19^e siècle, « dans la région jurassique, l'agriculture est suffisamment rémunératrice. Une exploitation de 6 à 8 ha permet à une famille ordinaire de vivre à l'aise... Avec l'aide de quelques étrangers pour la fenaison et la moisson, cette même famille peut cultiver de 15 à 20 hectares... à cause de la rareté extrême de la main d'œuvre, bientôt la moyenne culture seule sera encore possible et seulement pour les chefs de familles nombreuses » (L. VERHULST, 1913). Tout ceci permettra d'interpréter les catégories de ferme qui seront analysées dans la région. Il faudra tenir compte de ce que les plus petites exploitations ne peuvent survivre que par la pratique de travaux d'appoint dans les bois, dans la sidérurgie traditionnelle liée aux forges artisanales comme celle du Pont d'Oie ou, plus tard, dans la sidérurgie moderne d'Athus et de ses environs.

Ceux qui travaillaient moins de 1 ha, nombreux en 1846, se sont considérablement multipliés encore tout au long du 19^e siècle et étaient essentiellement des ouvriers ou des artisans détenteurs de l'une ou l'autre parcelle de pré ou de champ.

Au 20^e siècle, l'économie d'échelle a éliminé impitoyablement des exploitations sans cesse plus grandes pour arriver à un seuil d'élimination de l'ordre de 30 ha aujourd'hui. Les grandes fermes du pays d'Arlon se sont maintenues et se sont redéveloppées.

Ce fut le cas également pour celles de la région de Virton auxquelles se sont jointes de petites et moyennes exploitations qui se sont considérablement agrandies. Le mouvement d'agrandissement des exploitations en Lorraine est d'ailleurs le plus marqué parmi toutes les régions belges. Cela a postulé de nombreux aménagements et extensions des bâtiments existants.

p. 41

Les systèmes de production sont un autre point à aborder pour saisir l'organisation et le fonctionnement des bâtiments ruraux.

A la fin du 18^e siècle, la Lorraine belge, à l'exception du Sud, ne produisait pas assez de céréales pour les besoins de sa population et devait importer des compléments à partir du Gutland luxembourgeois et de la Lorraine française. Les routines techniques héritées de l'Ancien Régime, assolement triennal et vaine pâture, se sont perpétuées par une faible curiosité pour les méthodes perfectionnées. « N'ayant jamais connu l'aiguillon de la nécessité, (le paysan lorrain) n'est pas avare de son bien comme le paysan flamand; il le gaspille en malfaçons... et même l'abandonne sans emploi... »; « Les progrès de l'agriculture sont moins prononcés ici qu'en beaucoup d'autres contrées, parce que le cultivateur, habitué à voir la terre produire facilement, perd de vue qu'elle est un capital dont la rente est susceptible d'accroissement » (L. VERHULST, 1913). Cette indolence s'est poursuivie jusqu'à nos jours, où l'agriculteur lorrain joue sur le capital « terre », en agrandissant sans cesse son exploitation sans l'intensifier.

La culture des céréales fut la première étape du développement à partir de 1825, en même temps que s'installait, sur l'ancienne jachère nue, les prairies de fauche et, en moindre proportion, les fourrages verts. En 1846, la Lorraine est encore coupée, comme au 18^e siècle, en deux compartiments séparés par la grande forêt gaumaise centrale. Au Nord, la dépression de la Semois et la vallée de l'Attert ont réduit leur jachère nue à moins de 10 % des terres agricoles et ont semencé en prairies artificielles de fauche environ 30 % des parcelles et en fourrages verts 10 %, 40 % étant dévolus aux céréales, notamment froment, méteil, épeautre, seigle et avoine, selon les sols. Au Sud, dans la région de la Vire, du Ton et du ruisseau de Messancy, le système est resté plus traditionnel et plus productif en céréales, spécialement en froment et en avoine qui occupent encore 50 % du

p. 42

sol agricole. Les jachères représentent alors de 10 % à 20 % de l'espace et les prairies fauchées seulement 15 à 20 %.

A la fin du 19^e siècle, la jachère nue a été réduite pratiquement partout à moins de 5 % des terres agricoles. Les céréales, après avoir reculé pendant la crise de 1880, ont repris pied et se sont bien redéveloppées à l'Est, dans le pays d'Arion, atteignant à nouveau 50 % des surfaces. Ailleurs, elles ont cédé devant le renforcement des prairies de fauche dans la Semois — 40 à 50 % — et dans la région de Virton — 30 % — tandis que les fourrages verts se situent entre 10 et 15 %. Ainsi se met en place une coupure séparant l'Est et l'Ouest qui persistera assez bien jusqu'à aujourd'hui.

Actuellement, le triomphe des herbages — de 60 à 90 % des surfaces — aboutit au compartimentage déjà signalé: dépression de la Semois, revers virtonien et vallée de la Vire et du Ton, vallée de l'Attert et reste du pays d'Arion. La prédominance des prairies de fauche sur les pâtures s'est estompée et ces dernières se sont développées jusqu'à occuper 50 % de la superficie herbagère. Seul, le pays d'Arion, à l'exception de l'Attert, reste encore une région où 30 % des surfaces sont consacrées aux céréales, surtout fourragères.

Alors que le développement des herbages a entraîné une extension considérable du troupeau bovin aujourd'hui, le premier mouvement herbager, tout au long du 19^e siècle, a eu pour effet une amélioration des races utilisées plutôt qu'un accroissement du nombre de bêtes (en Lorraine, 34.700 bêtes à cornes en 1846, 37.500 en 1880, 31.000 en 1895). Une telle évolution n'a vraiment posé la question de l'exiguïté des étables qu'au 20^e siècle. Puis l'amélioration des techniques a exigé des réaménagements fonctionnels importants, voire la construction de nouvelles étables. Ce seront les parties de fermes, qui auront subi les plus profondes transformations. Les systèmes d'ensilage modernes pour les fourrages verts — silos-tours et silos-taupes — modifient l'usage

des fenils et en font des entrepôts pour les pailles récoltées à la moisson par les moissonneuses-batteuses. Celles-ci rendent par ailleurs inutiles les granges, vides de moissons, les grains immédiatement battus étant directement dirigés vers les silos de stockage.

Les pommes de terre ont joué un rôle non négligeable dans l'agriculture régionale. Concentrée autour de Buzenol — de Etalle à Ethe — en 1846, leur culture s'est développée tout au long du 19^e siècle. Elle s'est répandue sur l'ensemble du revers sableux des grès virtoniens, sur les terres légères, et a même gagné les replats des macignos; elle représentait, dans ces zones environ 15 % des superficies agricoles en 1895, tandis qu'elle atteignait environ 8 à 9 % partout ailleurs en Lorraine. Les récoltes étaient traditionnellement achetées par les marchands qui les expédiaient à l'intérieur du pays, en Allemagne et en Angleterre et il y avait là « une source de profits appréciables pour nos cultivateurs ». Le reste était livré à la consommation locale. Aujourd'hui, la pomme de terre a quasi disparu, sauf autour de Vance et de Chantemelle (5 à 6 %). Dans le pays d'Arion et sur les terres légères au sud de la Semois, elle couvre encore en général 1 % de la superficie agricole. Elle a disparu dans la région de Virton.

Les cultures spéciales — le lin, le tabac, les essais de betteraves sucrières, les quelques vignes, les fruits et le maraichage — ont toutes disparu de la région. Des élevages qui furent importants au 19^e siècle et qui ont marqué l'agencement des fermes lorraines, les moutons et les porcs, ont tous deux disparu. Les troupeaux de moutons n'existaient déjà plus guère à la fin du 19^e siècle en raison des concurrences étrangères et à la suite de la suppression des parcours et des communaux. Les porcs, en pleine expansion à l'aube du 20^e siècle, ont aussi pratiquement disparu aujourd'hui en face de la concurrence des élevages industriels en étables de grand gabarit, situés en Flandre.

Ainsi, partant d'un système simple de production, l'agriculture n'a jamais vraiment su s'intensifier. A aucun moment, les rendements ou la charge de bétail à l'hectare ne furent vraiment des succès.

L'industrie rurale liée à l'agriculture comportait, dans chaque village, au moins un moulin à farine et souvent une

p. 43

scierie, qui ont disparu. Il en a été de même des moulins à eau, quelquefois accompagnés d'une huilerie. Il y avait aussi des vinaigreries, des distilleries, des brasseries, et, pour peu de temps, une sucrerie à Berchiwez. La vannerie a pris un certain essor dans les années 1885 et a entraîné la création d'oseraies autour de

Saint-Mard. Les laiteries sont apparues un peu plus tard, après 1894, et ont créé des sections d'écrémage dans les différents villages. Le choc économique que ces laiteries ont provoqué, a été à l'origine de l'expansion définitive du bétail bovin dont le nombre s'est enfin développé au 20^e siècle.

3.2. L'élevage

L'insuffisance des fumures dérive de la médiocrité du bétail qu'à son tour le manque de fourrage relègue à un rôle subordonné. Certes, bien pourvue de forêts de chênes et de hêtres, la contrée élève depuis le moyen âge de bruyants troupeaux de porcs qu'elle nourrit de glands, de faines et de détritiques quelconques. Presque tout le monde — surtout en Gaume — a donc un cochon (ou, de préférence, une truie, pour la reproduction). Autre providence du pauvre : le mouton et la volaille. De longue date, les documents signalent le premier sur les terrains de parcours et les collines sèches; près de Virton, il a même quelques terroirs d'élection. Les relevés de la fin de l'Ancien Régime, notamment ceux liés au cadastre de 1766, le mettent en bonne place : sur trois ou quatre animaux d'élevage, il y a rien moins qu'un mouton; tout hobereau en possède des centaines; Gérard Mathias d'Huard, seigneur de Jamoigne en déclare 240, Jean Evrard, vicomte de la Fontayne et seigneur d'Harnoncourt 260 (contre 103 aux « communs habitants »). Et ainsi de suite, à l'avenant. D'autre part, tous, jusqu'aux plus chétifs, ont une basse-cour. Dans les villages riverains de la Vire, du Ton ou de la Semois, oies et canards barbotent et cacardent par centaines; à Dampicourt, ils seraient 600 à 700 en 1822, à Harnoncourt 1500 et à La-tour 1200.

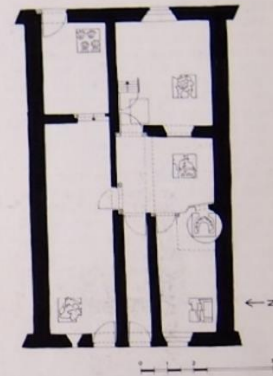
p. 92

3.3. Les équipements

Puisque, on l'a vu, le plan et les circulations de l'exploitation s'articulent autour de la cuisine, cette salle commune est logiquement équipée pour satisfaire l'essentiel des activités domestiques qui incombent, bien sûr, à la maîtresse de maison. C'est la seule pièce chauffée, celle où se préparent et se prennent les repas. C'est donc autour du foyer lui-même que se concentre une bonne part de la vie quotidienne.

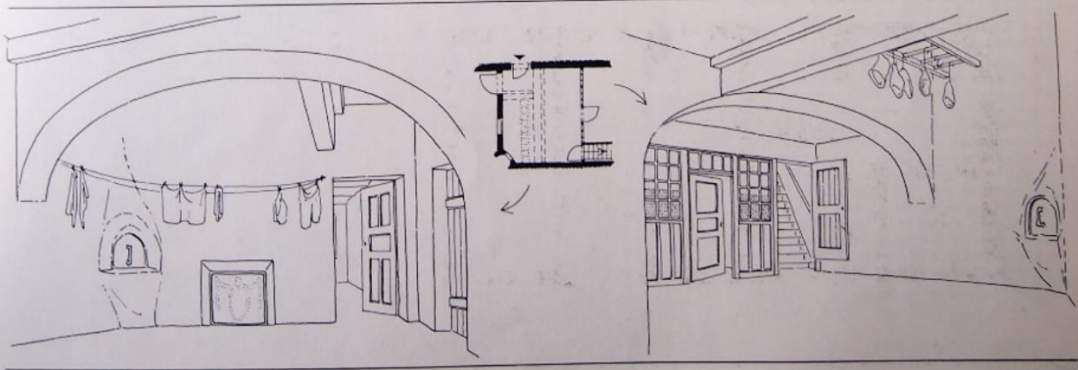
Ce foyer, au centre de l'habitation, dans une pièce parfois aveugle, évoque, en Lorraine plus qu'ailleurs en Wallonie, l'archaïque pièce à feu. Il est vrai que cette impression est renforcée par l'imposante hotte de cheminée qui coiffe l'âtre, tout en assurant un éclairage zénithal, très médiocre à la vérité, dans les constructions les plus anciennes du moins (180). Parfois adossée au mur-pignon durant le 18^e s., la cheminée s'appuie sur toute la largeur du mur de refend du *pèle* ou de la *Stuff*. La hotte, énorme, pyramidale, grossièrement appareillée, repose sur une poutre de chêne d'environ

30 cm d'équarrissage, solidement ancrée dans la maçonnerie des murs latéraux. La jouée porte sur une autre poutre de même section, fichée dans le refend, perpendiculairement mortaisée à la première qui fait alors office de faux-manteau. C'est le type le plus fréquent dans la Gaume du nord et au pays d'Arlon, quelle que soit l'importance de la ferme. Dans certains logis de l'est pourtant (Aix-sur-Cloix, Guirsch e.a.), à la fin du 18^e s. plutôt, la hotte, qui couvre la moitié au moins de la cuisine, est supportée par un arc en plein cintre clavé. Dans pareilles cuisines, on vit donc, plus qu'ailleurs dans la région, sous la hotte puisque l'espace restant est davantage un axe de passage entre la *Stuff* et la chambre, axe sur lequel empiète, en outre, la cage d'escalier (181). Dans la Gaume du sud, par contre, la cheminée paraît moins monumentale. Elle est mieux limitée par un véritable manteau. Les piédroits en pierre de taille, souvent assis sur une mince plinthe, sont composés d'une console triangulaire sommée d'un robuste corbeau profilé en

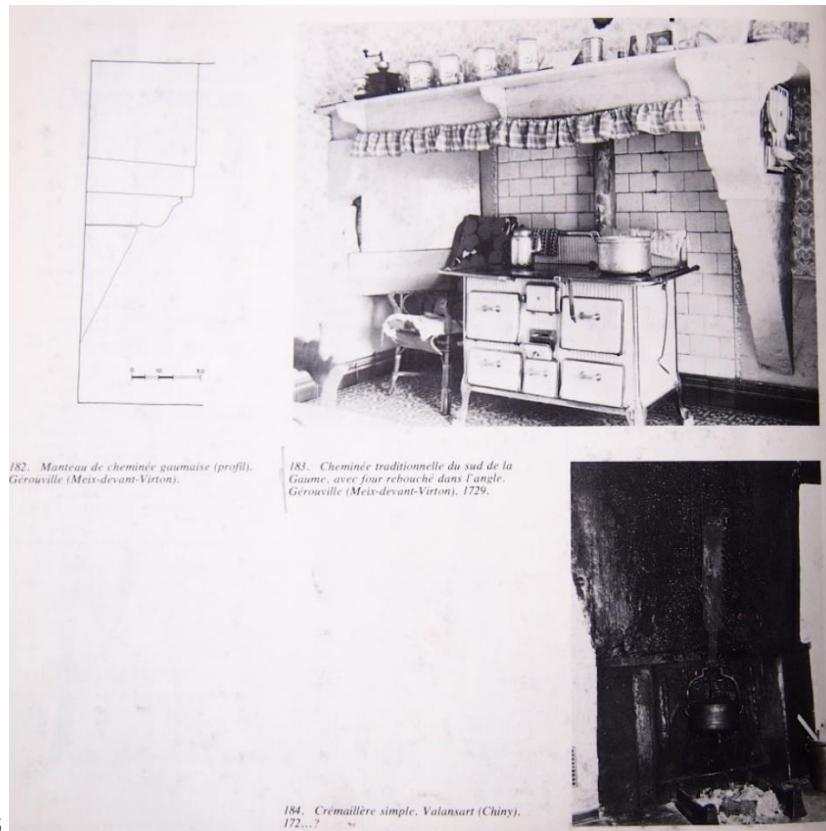


180. Logis de trois pièces en profondeur. La cuisine centrale est aveugle et dominée par la hotte de cheminée qui occupe les trois quarts de la pièce. Cette hotte repose sur une seule poutre transversale. Rachecourt (Aubange), 1766.

181. Cheminée portée par un arc. Exemple très rare en Gaume, plus habituel en Arlonais. Florenville, ferme Deschamps-Lejeune, état vers 1914.



p. 175



182. Manteau de cheminée gaumaise (profil). Gerouville (Meix-devant-Virton).

183. Cheminée traditionnelle du sud de la Gaume, avec four rebouché dans l'angle. Gerouville (Meix-devant-Virton), 1729.

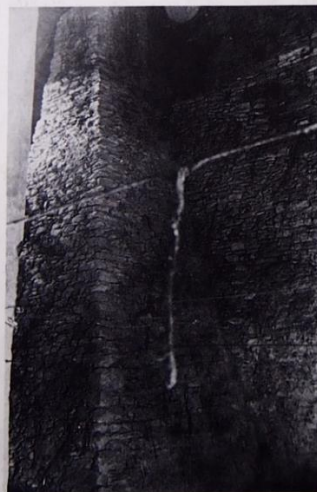
184. Crémaillère simple, Valansart (Chiny), 172...?

p. 176

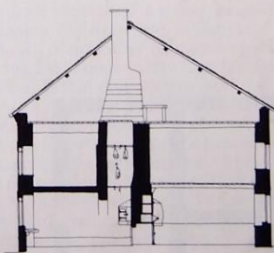
talon droit ou en quart-de-rond (182). Parfois, quand la cheminée est dans l'angle, un seul jambage suffit et l'autre côté du manteau pose soit dans la maçonnerie du mur, soit sur un corbeau perpendiculaire semblable au premier. Pour compléter l'encadrement, une tablette débordante en bois entoure le faux manteau ou le manteau et un rideau de 20 à 30 cm refoule la fumée vers le conduit en l'empêchant d'envahir trop la pièce (183). Accrochée au mur, la crémaillère descend d'aplomb sur l'âtre, grande plaque de fonte encastrée dans le pavé (184). Les plus anciennes crémaillères ont plusieurs crochets de suspension et certaines même — dit la tradition orale — tournaient autour d'un pivot comme une potence.

Cette cheminée est dépourvue de tout système de réglage et, seule, une porte ouverte dans l'axe assure le tirage. Placée au centre de l'habitation, elle bénéficie

d'une hauteur maximale puisque sa souche avoisine la panne faîtière (185). La hotte peut avoir une ampleur suffisante pour servir de fumoir. En effet, dans la région, le boucanage est resté, jusqu'il y a peu, plus encore que la saumure, un procédé usuel de conservation de la viande porcine (voir encadré). C'est dans le conduit, garni de solides barres de fer, qu'on suspend les jambons, lards, saucisses, etc. à fumer, de préférence près de la paroi opposée au contre-cœur pour permettre un fumage indirect et éviter le noircissement des viandes (186). Dans les fermes importantes, en Gaume comme en Arlonnais, une portelette perce la hotte à l'étage pour faciliter l'accrochage des pièces de porc. Conjointement du reste, un petit réduit, qui sert de séchoir-garde-manger quand on dépend les jambons, est ménagé entre la paroi oblique du conduit et une cloison verticale, rectifiant ainsi l'alignement des refends de l'étage (187).



185. Hotte de cheminée telle qu'elle apparaît dans les combles. Rachecourt (Aubange), 1766.



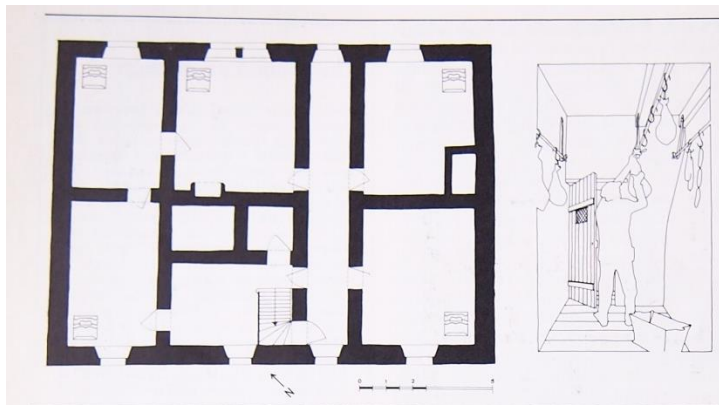
186. Coupe transversale d'un logis composé de deux pièces en profondeur. Dans la hotte sont pendus des jambons à fumer. Le four est pratiqué dans l'angle de la cheminée et sa calotte débordante dans la pièce postérieure. Armoire de taque dans l'épaisseur du mur de refend. L'évier est encastré dans l'embrasure de la fenêtre. Voir plan 169. Nothomb (Attart), 1798.

p. 177

Du cochon au jambon

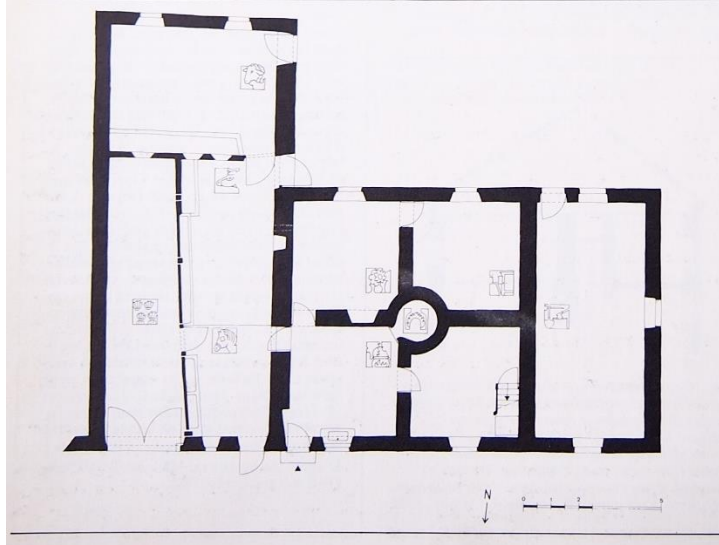
Dans chaque village, après la Toussaint et jusqu'au mois de janvier au plus tard, un « spécialiste » tue le cochon sur l'usoir, devant la maison. Il le saigne sans l'assommer pour que l'animal donne tout son sang. On brûle ensuite les soies avec de la paille puis on dépose le porc sur un *bouzon* (sic), sorte de table à claire-voie, où l'on gratte la peau à l'eau chaude avec un couteau spécial. Quand l'épiderme est bien net, on le lisse encore à l'aide d'une pierre ponce, puis on ouvre totalement la bête en deux pour en retirer tout l'intérieur, sans rien négliger. Tout doit servir. La dépouille repose alors une nuit dans la cuisine avant que ne commence le découpage. On sépare d'abord les cuisses de l'animal et on coupe les épaules pour en faire les jambons. On sectionne les deux boules de graisse qui seront fondues et mises en pots comme saindoux (pots de grès gris et bleu). Les côtes sont réservées pour le pâté, qui peut contenir quelques os, et les filets pour la saucisse; la tête et les pieds sont mis de côté pour faire de la tête pressée. C'est avec le sang et des déchets de viande qu'on cuit le boudin, auquel on ajoute des morceaux de pain rassis grillés au saindoux. La vessie séchée remplace la blague à tabac usagée.

Avant de pendre les jambons, lards, etc. dans la cheminée, on les met au saloir pendant trois semaines environ. Le saloir est bien souvent un demi-tonneau en bois disposé dans la grange ou à la cave. Pour la salaison, on garnit le fond de ce récipient d'une couche de sel, de poivre en grains et d'herbes aromatiques comme le thym, le laurier ou la sauge. On dépose le jambon sur ce lit après l'avoir frotté et saupoudré sur toutes ses faces de gros sel mélangé à du poivre et à du salpêtre. On recommence l'opération avec les autres jambons, sans laisser de vides entre eux, jusqu'à ce que le saloir soit rempli; on termine par une couche de saumure. Tous les cinq jours, on retourne les viandes en disposant au fond celles qui étaient au-dessus, pour que toutes prennent assez de sel. Au terme des trois semaines, on les égoutte et on les suspend dans la cheminée. Elles y restent 15 jours minimum mais souvent, il faut au moins deux mois pour qu'elles soient bien sèches. Jambons et viandes sèches pendent alors dans la cuisine jusqu'en été, époque où on les met dans une pièce plus fraîche à l'étage... s'il en reste! D'après les propos de Madame BOULANGER à Ruette, Mai 1982.



187. A droite, le séchoir-garde-manger du plan voisin. A gauche, plan de l'étage d'un logis important. Disposition des pièces identique à celles du rez. Séchoir-garde-manger à côté de la cheminée principale. Cheminée engagée dans la chambre. Güirsch (Arlon), dernier quart du 18^e s.

188. Petite ferme tricellulaire avec bergerie à l'arrière. Le four, très important, empiète sur les quatre pièces de l'habitation. Lottert (Attert), 19^e s.



Dans les fermettes, on accroche les viandes fumées près du feu. Des crochets, fichés dans les solives du plafond, sont prévus à cet effet.

L'importance du foyer dans la cuisine lorraine est donc corrélative aux pratiques culinaires de la région, d'autant qu'il est quasi toujours doublé d'un four à pain encastré dans l'angle ou débordant sur le pignon. C'est uniquement pour bénéficier du conduit de la cheminée que le four y est adjoind. A peu près à hauteur de taille pour la commodité de l'enfournement, la bouche, fermée par une petite porte en fer, ouvre sur une sole plus souvent ovale que ronde, coiffée d'une voûte surbaissée en briques réfractaires. C'est la chaleur emmagasinée par ces briques durant le pré-chauffage qui assure la cuisson du pain. Pré-chauffage effectué, four ouvert, pendant 1 h 30 environ, d'où la nécessité de la hotte pour garantir le tirage et canaliser flammes et fumées. Quand les briques devenues blanches indiquent le moment d'enfourner, on dépose les cendres dans l'étoffoir, petite cavité épargnée dans l'épaisseur du mur sous le four (voir encadré) (188).

C'est aux anciens qu'est dévolue la tâche de veiller sur le feu. Ils passent la journée assis sous la cheminée, remuant les braises, ranimant la flamme avec le soufflet à bouche, occupés parfois à de menus travaux domestiques (189). Chaque soir, ils déposent une grosse bûche dans l'âtre et la recouvrent complètement de cendres de façon à empêcher tout contact avec l'air. Le lendemain, dès que les cendres sont écartées, le feu se ranime d'emblée. S'il est éteint, il faut aller chercher des braises chaudes chez la voisine, car les allumettes sont en général inconnues avant le milieu du 19^e s.

Dans les cuisines borgnes, l'ouverture du conduit offre un minimum d'éclairage diurne. Le soir, la lueur des flammes et des braises répand une chaude clarté sur le cercle de famille, les voisins et amis réunis pour la veillée. Les autres cuisines jouissent, bien sûr, de la lumière du jour dispensée plus largement dans la pièce

ANSELOT N.-C., *Cuisine en Ardenne, Famenne et Gaume. Défense et illustration d'un bien-manger régional*, Bruxelles, 1980, p. 20-22.

2. Le contexte de la cuisine ardennaise et luxembourgeoise.

Pour connaître la cuisine d'un pays, ou d'une région, il est indispensable de ne rien ignorer de son contexte et de tout ce qui est sous-jacent à l'art culinaire.

Comment juger le Périgord en ignorant la truffe ? L'Alsace sans ses troupeaux d'oie ? La Bourgogne sans ses vignobles ? La Normandie sans ses pommiers et la richesse de ses vaches laitières ? La Bretagne sans sa marée ?

L'Ardenne, en particulier l'Ardenne et le Luxembourg anciens, n'étaient pas moins riches en potentiel de table que ces nobles régions.

Voyons d'abord ce que l'on sait de

A. L'élevage dans la Province de Luxembourg.

A en croire bien des auteurs, l'Ardenne du passé nourrissait ses habitants d'herbes et de « rēcènes »...

Bouillie d'avoine, pain de mestère, ou de seigle, légumes cuits à l'eau, orge, millet, fèves et sarrasin étaient l'ordinaire de nos ancêtres.

Et pourtant, un moine de l'abbaye de St-Trond, traversant l'Ardenne en 1107, dans un voyage qui le mena de Liège à Metz en passant par Villance et Yvoix, nous décrit les femmes d'un village qui sollicitent sa protection et se mettent à l'abri des pillages des armées, « emmenant avec elles, leurs porcelets, leurs poules, leurs coqs et d'autres petits animaux » et qui offrent au moine protecteur « des fromages, du lait, du pain d'avoine ainsi que du foin et du grain pour la nourriture de ses chevaux »...

20



L'abattoir de Alle-sur-Semois.

Dès la plus haute antiquité, comme chacun sait, l'Ardenne fut réputée pour son gibier mais aussi pour son cheptel. Qui ne se souvient des troupeaux d'oies descendant vers Rome et du jambon qui faisait, alors déjà, la gloire de nos régions ? Le mouton d'Ardenne connaissait, lui aussi, la célébrité sur les tables de l'Empire, nourri qu'il était au thym, au serpolet et aux bruyères de nos vaines pâtures...

Qui nous fera croire que ce bétail restait toujours absent de la table de nos aïeux, même modestes ! Que les plus démunis ou les plus « rapaces » - comme on dit chez nous - aient vendu la plus grande partie de leur production de viande, cela est sûr. mais on peut être convaincu que gibier, poissons de rivière et viande d'abattage faisaient leur apparition plus souvent qu'à la fête.

Pour ce qui concerne le gibier et le poisson d'eau douce, nous verrons, plus loin, avec quel acharnement désespéré les puissants du jour tentèrent, à travers les siècles, de protéger leurs chasses et leurs pêches.

Quant à l'élevage en province du Luxembourg, comment se présentait donc la situation ?

La source du jambon : le porc ardennais.

L'Ardenne possédait jadis une race indigène de porc dite celtique.

21

Cet animal, parfaitement adapté aux conditions géographiques et climatiques du pays, avait le corps mince et allongé, haut sur pattes, une tête longue et très puissante. Il était couvert de longues soies. Rustique, vivant de peu, il n'engraissait guère mais donnait, par contre, une viande exceptionnellement savoureuse.

Cette race antique fut certainement à l'origine de la réputation du Jambon d'Ardenne.

Malheureusement, au XIX^e siècle - qui ne fut certes pas celui des lumières mais bien celui du « rendement » - on croisa le porc ardennais avec des races normande et anglaise (Yorkshire), cette dernière donnant des animaux plus puissants, engraisant mieux et donnant par conséquent plus de poids.

Cette nouvelle espèce, le Celtique amélioré, prospéra bien chez nous et, grâce à une nourriture appropriée, garda un bon renom de qualité.

Jusqu'il y a peu d'années, le cochon au Luxembourg, trouvait sa nourriture en pâture et, surtout, dans la célèbre « caboleye », grand chaudron mitonné à base de son, de farine d'orge, de petit lait, d'épluchures de pommes de terre et parfois de bière... Cela donnait une viande onctueuse et savoureuse.

Le mouton ardennais.

Aujourd'hui, le mouton en Ardenne n'est plus tout à fait, comme il y a quelques années, un objet d'ornement.

Mais où sont nos moutons d'antan ?

Jusqu'au XIX^e siècle les collines et vains pâturages d'Ardenne furent couverts de nombreux troupeaux.

A cette époque bénie qui ne connaissait pas encore le règne du « fil barbelé », symbole de la parcellisation du sol, le berger était un personnage aussi important chez nous qu'en Irlande ou en Ecosse. Les troupeaux de villages comptaient 500 à 600 bêtes. Les troupeaux privés dépassaient souvent 150 têtes. Leurs moutons étaient, eux aussi, d'une race essentiellement locale. Ils étaient petits et légers sur pattes, de toison blanche-roussâtre. Animaux robustes et rustiques, ils bravaient le mauvais temps sans trop en souffrir et se nourrissaient de la lande et des herbes aromatiques : genêts, bruyères en particulier. Leur viande était très recherchée.

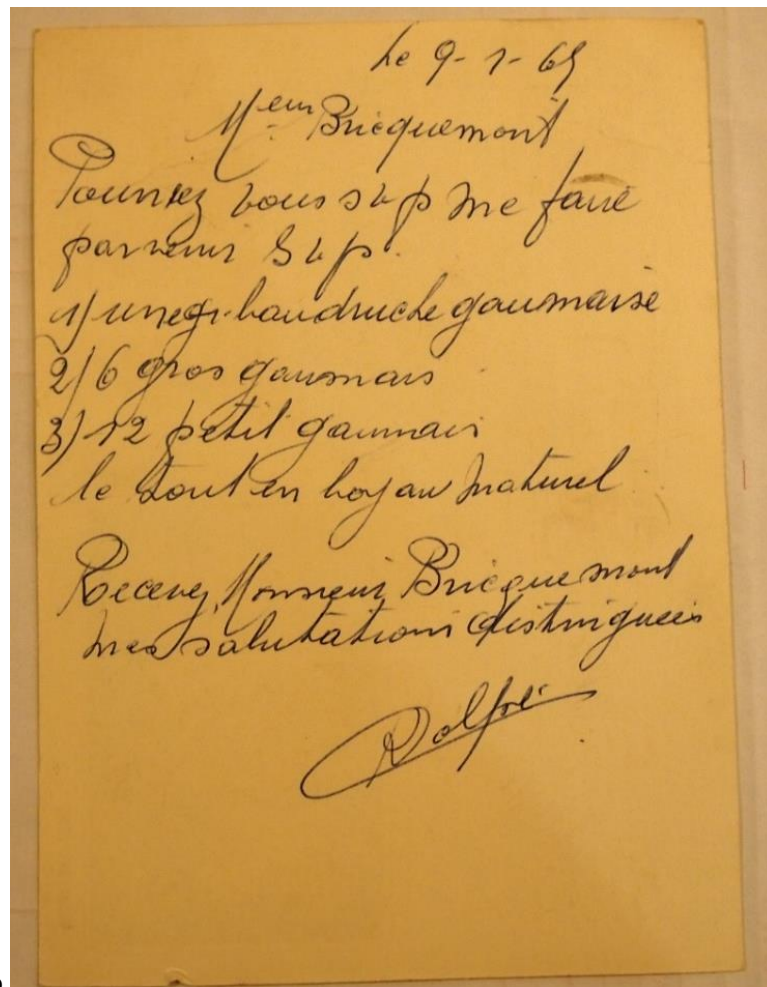
Le « rendement » devait avoir le dernier mot - si on peut dire -

22

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. Commande de la Boucherie Culpe de Namur.
9 janvier 1965. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1965.



Recto



Verso

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à la s.p.r.l. A. Massillon et Fils s.p.r.l.*
7 août 1985. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1985.

Spécialité de Saucissons et de Jambons de la Gaume
F. BRIQUEMONT et Fils s.p.r.l.
3, rue de Mageroux - 6762 SAINT-MARD (Virton)

(063) 57 72 81
R.C. Arlon 18.162
T.V.A. 426.791.288
B.B.L. 367-0864654-49

Spul A. MASSILLON et Fils
8, rue de France
5200 Huy

FACTURE

LIEU DE DEPART: St-MARD - LIEU DE DELIVRANCE: Huy

DATE	N° FACTURE	T.V.A. CLIENT
07/08/85	642	

MARCHANDISES	Poids	Prix kg	Totaux
Saucisson	0760,00	193	146680
Collies	0117,00	195	22815

TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE
DOCUMENT DE TRANSPORT

N°: 1642 AA

les presses de l'avenir, arlon. 3-85.

Heure :

MONTANT 169495

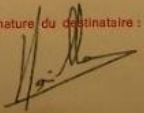
T.V.A. 6% 10170

T. E. _____

TOTAL 179665

Reçu en bon état les marchandises détaillées.
In goede staat de voorgemelde waren ontvangen.

2. Exemple à conserver par le transporteur.
Cet exemplaire doit accompagner les marchandises susdésignées lors de leur transport.

Signature du destinataire : 

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à l'Économat du peuple de Kinshasa en République démocratique du Congo. 24 mars 1971. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1971.*

Spécialité de Saucissons et de Jambons de la Gaume
MARQUE « NUMA »
F. BRIQUEMONT
6762 SAINT-MARD (Virton)

F 168
Compte Ch. Post. 3188.30
TELEPHONE (063) 572.81
Reg. du Comm. Arlon 1256
Banque Brux. F/08/62824
504.014.736

Saint-Mard, le 24/3/ 1971

N° 2740

ECONOMAT DU PEUPLE

B.P. 3512 KINSHASA REP.DEM. du CONGO DOIT

M

pour vente et livraison de ce qui suit, payable au comptant à Saint-Mard :

	44 jambons à l'os fumés	
	300 KG. à 135 FB le KG.	40.500 F.B.
	Taxe à l'exportation 0,5%	203
		40.703 F.B.
	Quarante mille sept cent trois	F.B.
	F.O.B. Anvers	
	N° de commande II30I	
	Lic./d'Imp. 550I/100.495	
	Lic./d'Exp. 107.620	
	Le prix ci-dessus facturé est réel et sincère et aucune ristourne n'a été accordée à nos acheteurs.	
	Nous certifions que le prix facturé était normal à la date de validation de la déclaration ou licence citée en rubrique.	
	<i>F. Briquemont</i>	

COPIE

Nos conditions sont faites sous toutes réserves et portant sans engagement. — Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur. — Aucune réclamation n'est admise si elle n'est produite par écrit endéans les 48 heures de la réception de la marchandise. — En cas de contestation, le Tribunal d'Arlon est seul compétent.

ARCHIVES PRIVÉES DES ETS BLAISE SPRL, *Note d'envoi n°000859*, Florenville, 4 novembre 1986.

DOCUMENT DE TRANSPORT																																
TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE																																
																																
N° 000859 06																																
G. EVERLING sprl, Arlon - ☎ (063) 22 06 32 - 06/85																																
Ets BLAISE sprl SALAISONS ARDENNAISES Place Albert 1 ^{er} , 4 - 6820 FLORENVILLE ☎ (061) 31 19 51 - R.C. 319 T.V.A. 416 742 286		DEPART DU TRANSPORT Lieu: <i>Florenville</i> Date: <i>04/11/86</i> DELIVRANCE Endroit: <i>Busselt</i> DESTINATAIRE Nom: <i>Robt Lemaire</i> Rue: <i>Talain</i> N° N° postal: Localité: <i>Busselt</i>																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>NATURE DES BIENS TRANSPORTES</th> <th>QUANTITE OU POIDS</th> <th>UNITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>non de saucisson gaumais</i></td> <td><i>9,800</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Saucisson gaumais</i></td> <td><i>16,900</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Saucisson gaumais</i></td> <td><i>7,800</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>			NATURE DES BIENS TRANSPORTES	QUANTITE OU POIDS	UNITE	<i>non de saucisson gaumais</i>	<i>9,800</i>		<i>Saucisson gaumais</i>	<i>16,900</i>		<i>Saucisson gaumais</i>	<i>7,800</i>																			
NATURE DES BIENS TRANSPORTES	QUANTITE OU POIDS	UNITE																														
<i>non de saucisson gaumais</i>	<i>9,800</i>																															
<i>Saucisson gaumais</i>	<i>16,900</i>																															
<i>Saucisson gaumais</i>	<i>7,800</i>																															
REFERENCE A LA FACTURE DE VENTE Facture N° du	A défaut de facture, en indiquer le motif	Signature du destinataire, 																														
1. Exemplaire à conserver par le transporteur. Cet exemplaire doit accompagner les marchandises susdésignées lors de leur transport.																																

Baudruche, dans LITTRÉ É., *Dictionnaire de la langue française*, t. 1, Paris, 1873, p. 315-316.

BAUDRUCHE (bô-dru-ch'), *s. f.* Pellicule provenant d'une des membranes du cæcum bien dégraissé soit du bœuf, soit du mouton, et préparée par les parcheminiers. Dite aussi peau divinée, parce qu'on l'applique sur les coupures, à l'instar du taffetas d'Angleterre.

— **ÉTYM.** Forme allongée de *baudrée*, vieux morceau de cuir, auquel tiennent, dans l'ancien français, *baudroier*, corroyeur, *baudroirie*, le métier de corroyeur (voy. BAUDRIER). M. Jaubert, dans son *Glossaire*, tire *baudruche* de *baudru*, en Berry, p. 315
ventru, en parlant des bêtes à cornes; il serait possible que *baudru* fût une forme de *baudré*, anc. français; *baudrat*, provençal, en forme de *baudrier*, p. 316
de bourse (voy. BAUDROIE).

Baudruche de porc, dans LIPCO, *Lipco*, <http://www.lipco.de/baudruche-poche-de-porc.html> (consulté le 20 juin 2016).

www.lipco.de/baudruche-poche-de-porc.html



...la référence
qualité depuis 1895!

Page d'accueil

-  **Boyau de mouton**
-  **Menu de porc**
 - Menu de porc
 - Chaudin
 - Rosette / Fuseau
 - Suivant de porc
 - Baudruche / Poche de porc**
 - Menu de porc / de truie sans mucosités
-  **Boyau de bœuf**
-  **Produits de marque Lipco**

Baudruche de porc

Généralités :
La baudruche est l'appendice du porc.

Origine :
Les baudruches de porc sélectionnées proviennent d'animaux venant d'Europe ou de Chine.

Utilisation :
Boudin, pâté de langue de porc et boudin en gelée, toutes les variétés de charcuterie en tranches avec une grande surface de découpe.

Stockage :
Les baudruches / poches de porc doivent être réfrigérées. La température idéale se situe entre +4 °C et +8 °C. Toutes les baudruches / poches sont conservées en saumure ou dans le sel, dans des récipients fermés à l'abri de la lumière.

BECHOUX É., *Salade gaumaise*, dans SYNDICAT D'INITIATIVE DE VIRTON (dir.), *Les meilleures recettes du terroir gaumais*, Virton, 2017, p. 25.



1 salade frisée bien lavée
200g de plates de Florenville épluchées et cuites à l'eau avec une pointe de sel
8 belles tranches de saucisson gaumais légèrement séché
16 petites tranches de pipes gaumaises fumées
4 éventails de pâtes à Bricks gratinés avec du fromage d'Orval



Salade gaumaise



Préparation

4 1h

Garnir les 4 assiettes de salade frisée dans le fond.
Décorer de dés de plates de Florenville et de tranches de salaisons.
Assaisonner de vinaigrette.
Déposer un éventail rôti par assiette.
Déguster avec des toasts.

Pour la vinaigrette

Mélanger ensemble :
120g d'huile d'olive extra vierge
40g de vinaigre de fraises de Meix-le-Tige
4 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
Sel, poivre du moulin
1 cuillère à café de miel de fleur de la région
10g de cacao en poudre

BELGIQUE. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région jurassique*, Bruxelles, 1901, p. 3, 59, 64-65.

Comme stations-types de la zone jurassique nous avons pris Arlon, placé à l'extrême NE. de la zone, par 442 mètres d'altitude, puis Virton et Lamorteau, placés à l'extrême sud, respectivement par 237 et 193 mètres d'altitude. Ces deux dernières stations étant très voisines et différant peu au point de vue des conditions climatologiques, nous avons combiné les résultats des observations qui y ont été effectuées, et nous les avons indiqués sous la rubrique : « Région de Virton », en adoptant pour cette région une hauteur moyenne de 215 mètres au-dessus du niveau de la mer.

MAXIMUM MOYEN

	HIVER	PRINTEMPS	ÉTÉ	AUTOMNE	ANNÉE
Somergem	5°0	13°9	21°7	14°1	13°7
Uccle	4,2	13,4	21,6	13,6	13,2
Hechtel	4,3	14,8	22,9	14,4	14,1
Chimay	3,3	13,6	22,0	13,1	13,0
Arlon	1,8	12,8	21,4	12,1	12,0
Virton (région de)	3,8	13,8	22,4	13,6	13,4
Bastogne	2,2	12,8	21,3	12,3	12,1

MINIMUM MOYEN

Somergem	-1°3	4°0	11°2	5°8	4°9
Uccle	-1,4	4,3	11,8	6,1	5,2
Hechtel	-2,2	3,6	11,5	5,4	4,6
Chimay	-3,6	2,3	10,3	4,5	3,4
Arlon	-3,6	3,6	11,4	5,0	4,1
Virton (région de)	-3,1	3,2	10,8	4,9	3,9
Bastogne	-5,0	0,8	8,3	3,0	1,8

TEMPÉRATURE MOYENNE

Somergem	1°8	9°0	16°5	9°9	9°3
Uccle	1,4	8,8	16,7	9,8	9,2
Hechtel	1,0	9,2	17,2	9,9	9,3
Chimay	-0,2	7,9	16,1	8,8	8,2
Arlon	-0,9	8,2	16,4	8,5	8,0
Virton (région de)	0,3	8,5	16,6	9,2	8,7
Bastogne	-1,4	6,8	14,8	7,6	7,0

On voit qu'en été, vers le milieu du jour, il fait plus chaud dans la région de Virton que dans les autres régions du pays, sauf en Campine, où la nature du sol a pour effet d'échauffer fortement les couches basses de l'atmosphère. Mais les nuits sont sensiblement plus froides en été dans la zone jurassique que dans

p. 3

Espèce porcine

C'est la race du pays qui domine et qui, au point de vue de l'élevage, mérite la préférence. Elle est plus rustique, d'un écoulement plus facile que la race anglaise, dont on rencontre quelques sujets. Cette dernière donne, avec notre race, un produit de croisement qui a une plus grande aptitude à l'engraissement que la race locale.

p. 59

Spéculation sur l'espèce porcine

Elevage. — L'élevage du porc est une spéculation aléatoire. Si les marchés sont bien approvisionnés, l'opération est désastreuse; dans le cas contraire, elle procure un bénéfice au cultivateur en lui permettant d'utiliser les sous-produits (lait de beurre, déchets de cuisine, etc.).

*
* *

On donne d'abord aux gorettes le lait de la mère, puis du lait doux en plus; ensuite du lait écrémé, des pommes de terre, de la farine de seigle, de l'orge ou du maïs quand les gorettes sont plus âgées (nourrains).

*
* *

Le prix des gorettes est très variable et oscille entre 5 et 20 francs.

L'élevage du porc a perdu de son importance depuis que la France a fermé

p. 64

ses frontières. La politique protectionniste de nos voisins a réussi à supprimer cette branche de l'industrie agricole et à l'implanter chez eux. L'élevage du petit porc, jadis délaissé, est aujourd'hui très répandu dans les départements français de la frontière. La plupart des cultivateurs sont partisans d'un droit de douane réciproque, frappant les animaux et certains produits végétaux.

Engraissement. — L'engraissement du porc est très répandu. Les sujets arrivés à l'âge de huit à dix mois, ayant un poids vivant de 100 à 150 kilos, sont abattus pour les besoins du ménage ou servent à approvisionner les marchés. Toutefois, le cultivateur ne se rend pas compte de ce que lui coûtent les porcs gras, et cette industrie paraît peu lucrative.

La nourriture du porc soumis à l'engraissement se compose de pommes de terre cuites, eaux grasses, farineux (orge, maïs).

La production du porc gras de 50 à 75 kilos pour l'exportation est aujourd'hui très recommandée.

Les produits étrangers, lard et jambons, font la concurrence aux nôtres.

p. 65

BERGUET J.-C., *Histoire de la boucherie Lecomte*, dans *Le Gletton*, n° 340-341, juillet-août 2004, p. 27-29.

HISTOIRE DE LA BOUCHERIE LECOMTE

La vie à Jamoigne doit être bien agréable ou alors la clientèle doit être particulièrement fidèle car nombreuses sont les entreprises établies ici depuis pas mal d'années et toujours en activité. Vous pouvez d'ailleurs en découvrir quelques-unes dans ce numéro. En bonne place parmi elles figure la boucherie Lecomte qui en est à sa troisième génération de bouchers.

L'histoire commence en 1945, juste à la fin de la guerre, lorsque Albert Lecomte et son épouse Marie-Louise Forget (dite Milou) louent une maison rue Neuve pour y installer leur première boucherie. Ils se seraient déjà bien installés plus tôt mais, en ces temps troublés, il était impossible de pouvoir prendre un registre de commerce. Tout de suite, le commerce marche bien. Milou, qui a travaillé auparavant huit ans à la poste, aime le contact avec les gens. A peine cinq ans plus tard, la boucherie déménage suite à l'achat d'une maison, reconstruite après avoir été incendiée lors de la guerre 14-18, à la rue du Faing, emplacement toujours occupé aujourd'hui.

La boucherie dans sa première version à la rue du Faing



Divers travaux au fil des années telles que construction d'un garage sur le côté et d'un atelier à l'arrière, transformation du magasin en 1979 et divers aménagements intérieurs ont émaillé l'histoire de l'entreprise familiale jusqu'à nos jours.

Albert et son épouse travaillaient 7 jours sur 7, le magasin étant juste fermé le jour où on tuait les bêtes; génisses, veaux, cochons, moutons étaient achetés chez les cultivateurs du coin et abattus à l'abattoir de Pin, puis, à la fermeture de ce dernier, à l'abattoir de Florenville. Petite entorse à ce régime de travail intensif, Albert profitait du dimanche matin après la messe pour aller pêcher dans la Semois ou dans la Vierre pendant que Milou tenait le magasin. Il avait bien mérité ces instants de détente et un peu de poisson permettait de varier les menus! Très vite, les Lecomte ont également organisé des tournées des villages de la région, notamment Valansart, Prouvy, Gérouville, Limes, ... et ce, deux fois par semaine. Marie-Louise raconte une anecdote à ce sujet: son mari s'étant coupé assez sérieusement à la main, elle avait dû avoir recours aux services d'un voisin,

à savoir M. Emond, par ailleurs marchand de charbon et taxi, pour assurer les tournées le temps de sa convalescence puisqu'elle ne savait pas conduire! « Albert n'avait pas beaucoup de chance avec les couteaux puisqu'il s'était également blessé au ventre en ramassant la viande sur la table de découpe » raconte encore Marie-Louise en mimant les gestes bien des années plus tard! Albert devait hélas décéder beaucoup

trop tôt, en 1971 à l'âge de 55ans. Son fils Michel, qui avait appris le métier sur place, reprend alors la boucherie avec son épouse, Monique Bertrand de Suxy, et avec l'aide de Marie-Louise qui travaillera encore huit années avec eux.

cuter, le poussoir... C'est qu'on fabriquait solide à ce temps-là! Une différence notoire apparaît cependant entre les générations en ce qui concerne l'achat de ce matériel: si Albert et Milou « attendaient d'avoir les sous » pour s'équiper, Jean-Jacques, qui a repris l'affaire en



Photo de gauche: Michel prêt pour la tournée avec tout l'équipement, panier, sacoche et bien sûr voiture de livraison. Photo de droite: transformations à la boucherie en avril 79.

Les traditions sont respectées, les produits qui ont fait la réputation de la maison sont fabriqués selon les recettes maison et c'est toujours le cas aujourd'hui. La recette du saucisson vient de la maman d'Albert et n'a jamais changé au fil des ans, même s'il est bien loin le temps où les saucisses pendaient au salon faute de place dans le magasin trop exigü! C'est également le cas des autres charcuteries (pâtés, jambons, boudins...) à l'exception bien sûr des nouveaux produits. Une bonne partie du matériel de l'époque d'Albert fonctionne d'ailleurs toujours de nos jours comme la trancheuse, le

2000, a eu recours aux emprunts bancaires pour moderniser et adapter l'entreprise.

Autre tradition familiale, les tournées ont été poursuivies par Michel et son épouse, même si, au fil des ans, la fourniture aux magasins (jusqu'à Namur!) a remplacé la vente au détail dans les villages. Mais, les nouvelles normes européennes en vigueur ont contraint la famille Lecomte à abandonner les tournées.

Si les traditions persistent, quelques changements ont tout de même marqué l'entreprise au cours des années. Si aux débuts on achetait les animaux de boucherie à la ferme, par la suite il a été fait appel aux chevillards (vente à partir des abattoirs) comme Falmagne d'Etalle, Forget de Virton ou Louis de Bertrix. C'est d'ailleurs ce dernier qui fournit toujours à l'heure actuelle.



*Michel et Monique devant la boucherie
fraîchement rénovée en juin 79*

Autre changement notable, l'apparition de plats cuisinés ou préparés s'est accélérée avec l'évolution des modes de consommation et a pris un réel essor depuis la reprise par Jean-Jacques. Ce dernier, fils de Michel, a suivi les cours de boucherie à Namur ainsi qu'une formation de traiteur/organisateur de banquets. De nombreux stages et engagements en Flandres, à Paris, au Grand-Duché ou encore aux salaisons Marius Briquemont à Etalle lui ont permis d'apprendre comment on travaille ailleurs et ainsi de compléter les productions traditionnelles de la maison. Il s'est également lancé dans le service traiteur et l'organisation de repas, activités qui se sont fortement développées en peu de temps. Jean-Jacques travaille actuellement avec ses parents et deux ouvriers. Outre les activités précitées, la boucherie Lecomte participe encore régulièrement à différents marchés artisanaux dans la région ou plus loin, comme par exemple le marché des produits luxembourgeois à Bruxelles dont ils sont des fidèles depuis plus de 15 ans!

Depuis 1963, la maison s'est aussi lancée dans la fabrication de ce qu'ils ont longtemps appelé

« Pâté gaumais ». Une association de défense de ce produit a entrepris dès 1997 des démarches en vue d'une reconnaissance européenne pour finalement obtenir le label Indication Géographique Protégée en octobre 2001. Ce label se matérialise sous la forme d'une hostie à apposer sur le Pâté gaumais par les producteurs reconnus de l'Association pour l'Usage et la Défense du Pâté gaumais et de son Appellation. Membres au départ, les Lecomte se sont retirés de l'asbl (lorsque les hosties sont devenues payantes) et ont donc rebaptisé leur produit Pâté Lecomte, tarte à la viande fabriquée en Gaume. L'utilisation du mot Gaume n'a pas plu à l'Association qui a porté plainte. Un Inspecteur à la Direction générale Contrôle et Médiation est donc venu auditionner Jean-Jacques et n'aurait apparemment rien trouvé de répréhensible, trouvant la plainte aberrante. L'affaire est donc restée sans suite. Quoiqu'il en soit, malgré son changement d'appellation, le Pâté Lecomte est resté le même et est toujours aussi bon!

Alors, bon vent à la boucherie Lecomte en attendant, qui sait, une quatrième génération!
P.S.: A noter que la boucherie est devenue depuis fin 2003 dépôt officiel du Gletton à Jamoigne, qu'on se le dise!

J-C Berguet.

BERGUET J.-C. et DEMOULIN M., *Le Saucisson gaumais protégé*, dans *Le Gletton*, n° 350, mai 2005, Virton, p. 3-7.

LE SAUCISSON GAUMAIS PROTÉGÉ

Après avoir reconnu quatre produits wallons, à savoir, le jambon et le beurre d'Ardenne, le fromage de Herve ainsi que le pâté gaumais (le dimanche 12 juillet 1998, voir *Gletton* 273 de décembre 1998), allons nous voir décerner très prochainement une cinquième reconnaissance à un produit wallon qui serait le saucisson gaumais ?

Quelques bouchers grossistes de Gaume se sont réunis en juillet 2004 en vue de rédiger un dossier officiel afin de déposer la candidature à la reconnaissance européenne de produits issus de salaisons gaumaises comprenant des saucisses, saucissons et boudruches.

Une seconde réunion a eu lieu à Etalle le 11 octobre dernier, en présence de bouchers grossistes et d'une dizaine de bouchers charcutiers de Gaume issus de Chiny, Jamoigne, Etalle, Habay, Marbehan, Musson, Mussy-la-Ville, Gérouville, Meix-devant-Virton, Saint-Léger, Ethe, Virton, Muno et Florenville, afin de peaufiner le dossier sur la confection du saucisson gaumais.

Ce dossier doit encore être validé par une série d'audits et d'analyses avant d'être finalisé et introduit définitivement dans le dossier de candidature.

Particularités

Le saucisson gaumais a la particularité d'être fabriqué exclusivement avec de la viande de porc, sans adjonction d'aucune autre viande. Il est mou, a un goût épicé donc plus relevé, de donner l'impression d'être gras car le grain est gros. Il est légèrement fumé à la sciure de bois composée de hêtre et de chêne.

Quand à son « cousin » le saucisson Ardennais, il est fabriqué également avec de la viande de porc, mais avec adjonction de 10% de viande de bœuf (porc bovin ou porc gibier). Il est plus sec, plus fumé et le grain de la viande est plus petit.

Mais, les amateurs de charcuteries (tant du saucisson gaumais que de l'ardennais) vous confirmeront que tout n'est qu'affaire de goût, mais les différences sont assez significatives !

Nostalgie...

Le porc n'est-il pas par excellence, l'animal dont on mange tout, sauf les yeux ! Et que dire de certaines affinités qui se sont créées entre les différents corps de métier et le tueur de cochon, à savoir : la nécessité de castrer les verrats (sinon la viande est impropre à la consommation), voyant l'entrée en scène du castrateur ; le bourrelier, qui recevait les soies pour confectionner les fils de poix pour la couture double fil des harnais des chevaux ; le menuisier, qui se servait de « la boudette » pour graisser les scies et la « vessie séchée » comme blague à tabac ; le cordonnier du village, qui lui aussi avait besoin des soies pour serrer les différentes couches de cuir des semelles de soulier de travail. Tout ce petit monde d'artisans s'entraidait dans l'ardeur du travail bien fait que la mécanisation a aboli irrémédiablement. (*vous référer au Gletton 195 de mai 1992, à l'article consacré à « El Pierre Lallemand, tueur de pouchiès à Musson », épuisé à ce jour*)

Recettes retrouvées

- La première est issue du recueil de recettes gaumaises de Monsieur Raymond Draize. Vous trouverez à la rubrique « Le Porc », la recette du « saucisson de campagne », troisième variante. *« Utiliser de la viande de porc simplement désossée (viande + graisse) et non hachée. La saler pendant deux jours avec oignons, ail, échalotes et clous de girofles piqués dans un oignon, persil, et baies de genévriers. Retirer les oignons, les clous de girofles, le persil, l'ail, etc... (bien compter chaque condiment pour être certain de ne pas en moudre). Moudre la viande. Préparer des boyaux de 40 à 50 cm de long, que l'on aura gonflés pour être certain qu'ils ne sont*

pas déchirés. Ligaturer une extrémité du boyau. Entonner la viande à coups de pouce, à l'aide d'un entonnoir ou en plaçant le boyau à la sortie de la machine à viande. Bien tasser la farce pour éviter les poches d'air. Laisser égoutter pendant 24 ou 48 heures. Fumer la saucisse avec du bois sec et de la sciure (éviter les résineux). Eviter que la température de la fumée dépasse 22 ou 25° ».

- La seconde, dans : « La science moderne de la charcuterie » de Maurice Van Kerckhoven édition 1947.

« Composition de la viande : 75 kgs de viande de porc, 13 kgs de lard ferme et bien sec, 12 kgs de lard en dés. Ou variante : 70 kgs de viande de porc, 30 kgs de lard.

Préparation : La viande de porc bien refroidie est passée au broyeur avec la plaque de 14 mm, présalée avec 30 gr de sel, ½ gr de salpêtre et 2 gr de sucre de canne. Le lendemain, on passe la viande de porc avec la plaque de 5 mm, et le lard avec celle de 4 mm. On mélange ensuite soigneusement le tout avec les épices (ration par kilogramme : 2 gr de poivre, ½ gr de paprika, du rhum à volonté). Le tout est alors jeté violemment dans le pétrin afin de répartir régulièrement les dés de lard. Puis on bourre les boyaux en évitant l'introduction d'air. On plonge les saucissons pendant 6 heures dans une saumure à 14°. Après un séjour de 2 à 3 jours dans la chambre froide, on les sèche puis on les fume pendant 2 à 3 jours ».

- La troisième, dans : « Le guide de la salaison et de la charcuterie culinaire » rédigé par M. Defoing, Nannan et Paquot.

« Viande utilisée : 80% de porc et 20% de gras de bardière.

Préparation : On utilisera les méthodes de travail au cutter et au hache-viande. L'addition de 1 à 3 g d'ail frais au kg en remplacement de l'ail en poudre et de ½ g de glutamate au kg peut rehausser le goût.

Assaisonnement par kg : 28 à 30 g de sel de table, 1/5 g de salpêtre, 3 g de sucre (3 g de sucre de canne + 2 g de dextrose au kg de viande), 3 g de poivre moulu (2g de blanc et 1 g de noir), ½ g de

muscade, ½ g de paprika, 1/5 g de laurier mondé, 1/5 g de thym, 1/3 g de graines de moutarde, ¼ à 1 g d'ail en poudre, 2 g d'échalote fraîche (facultatif), 2 g de rhum au kg (facultatif), liant + et ferments. Ces saucissons seront fumés ».

Il va sans dire que ces recettes ont été maintes fois utilisées par nos aïeux qui, deux fois par an, tuaient le cochon. Ces recettes furent améliorées, voire arrangées, par nos bouchers charcutiers qui s'en sont inspirés, avec un petit secret de fabrication propre à chacun. Et de citer par exemple, M. Gaston Depienne de Saint-Léger, fabricant d'épices, qui en 1967, fournissait à de nombreux bouchers de la région pour fabriquer leur saucisson gaumais, un liant composé de poudre de lait et de sucre de coriandre.

C'est comme la sauce à spaghettis, la matière première et les ingrédients de base sont les mêmes, mais il n'y a pas deux sauces qui ont le même goût...

Historique

Le Gletton s'est mis en quête de retrouver des bouchers charcutiers de Gaume fabriquant du saucisson gaumais à l'ancienne. Voici leurs témoignages.

Maurice et Georges BLAISE de Florenville

Suite à l'interview de Monsieur Georges Blaise, (*réalisée dans le Gletton de décembre 2004, disponible sur demande*), nous pouvons en déduire que la recette du saucisson gaumais remonte bien au début du 20ème siècle.

Pour rappel, Maurice, le papa de Georges, fit son apprentissage en 1910 chez un boucher à Sedan en France. Armé de solides connaissances, il rentre au pays en 1913, ouvre une boucherie-charcuterie vendant ainsi jambons, saucisses et saucissons. C'est ainsi que Maurice baptisa son saucisson « saucisson gaumais », selon la recette ardennaise apprise (comprenez des Ardennes françaises et non des Ardennes belges) qui est encore mise à l'honneur aujourd'hui.



Numa BRIQUEMONT

Il fit du saucisson gaumais selon la recette apprise lors de son apprentissage également en France au début du siècle, recette qu'il céda à ses deux fils Fernand et Marius. Ne trouve-t-on pas encore aujourd'hui, donc plus de 90 ans après, du saucisson gaumais « Numa », confectionné encore aujourd'hui par son petit-fils Yves, boucher grossiste...

Emile et Jean-Marie DASNOIS de Meix-devant-Virton

Emile, né à Bertrix, fut dès son plus jeune âge attiré par les occupations de son père qui tenait une exploitation agricole. C'est ainsi qu'il vaquait aux travaux des champs et de la ferme ; il se souvient encore aujourd'hui de l'abattage des cochons par son père. Agé de 22 ans, il fut apprenti boucher chez Chenot à Neufchâteau. Il travailla ensuite à la boucherie Berns à Athus afin de se perfectionner dans l'abattage du bétail. Il travailla successivement chez Blaise à Florenville, chez Woillard à Saint-Léger ainsi qu'à la salaison de Recogne où il apprit beaucoup.

En juillet 1959, il rencontra Monsieur André Laurent de Meix-devant-Virton qui lui proposa de travailler dans sa boucherie.

André Laurent qui a tenu cette boucherie de 1933 à 1960, confectionnait des charcuteries gaumaises dont le saucisson gaumais. En voici la recette :

« Utiliser de la viande pur porc mélangée à de l'épaule et des côtelettes, sans l'adjonction de conservateur, le tout étant assaisonné de sel, poivre, laurier, muscade, baies de genévrier... Il sera ajouté de la viande de bœuf, uniquement pour faire « des petits chasseurs ». Le fumage se faisait exclusivement avec des sciures de hêtre et de chêne qu'il se procurait dans des scieries gaumaises ».

La boucherie fut à remettre et Emile saisit aussitôt cette opportunité. Jeune marié, il s'installa le 1^{er} janvier 1961 avec son épouse Florentine Evrard comme boucher charcutier à Meix-devant-Virton (en lieu et place des époux André Laurent et Marie Wirtgen).



Comme son ancien patron, tous les lundi matin, il se procurait de 6 à 10 porcs à l'abbaye d'Orval ! Ceux-ci étaient nourris de mains de maître par le Frère Philippe qui ne lésinait pas sur les rations de drèches de brassage de l'Orval pour la paisible sieste de l'après-midi et qui déclamait à chaque embarquement : « Allez les enfants, on va au paradis... », direction l'abattoir de Virton. Il va sans dire que ces porcs étaient de premier choix.

La boucherie fut transformée et modernisée en octobre 1977 dans l'état actuel et agréé CE

sous le code B168. Emile allait également en tournée le mardi à Villers-devant-Orval sa marchandise étant fort prisée par les Villersois qui savaient d'où provenaient les cochons (!), de même que par les Français des villages bordant la frontière.

Emile et son épouse cessèrent leurs activités le 31 décembre 1987. La boucherie fut reprise par un des trois fils, Jean-Marie, qui travaillait déjà avec eux depuis huit ans.

Jean-Marie, armé de solides connaissances et des ficelles du métier, s'installa à son compte et continue comme son père, de travailler à l'ancienne. C'est-à-dire, par le choix de porcs de qualité, le découpage de la viande au cutter, sans produits conservateurs, l'assaisonnement se faisant avec des épices de qualité de sa composition possédant leur propre arôme « Dasnois », la viande étant salée pendant les mois en « r », un bon fumage à la sciure de chêne et de hêtre et à bonne température, ainsi qu'un bon séchage.

André THOMAS de Habay-la-Neuve

C'est en 1968 qu'André a repris la boucherie de son père, François, installé depuis 1943 à Habay-la-Neuve. Il espère que sa fille, Charlotte, lui succédera à son tour. La maison fabrique du saucisson gaumais depuis le début, comme on le faisait dans le temps, il y a plus de 80 ans. Pour lui, le cahier des charges doit définir le savoir-faire des artisans gaumais en typant le produit pour bien le différencier de son cousin ardennais. Cela devrait être un plus qualitatif pour la région, comme c'est le cas du pâté gaumais. Et comme il le dit si bien : « Gaumais tu es, Gaumais tu restes ! ».

Adelin MARECHAL de Géroville

Depuis l'âge de 10 ans, Adelin a toujours voulu être boucher. Il fut élevé dans l'ombre « du Pletch des quatre vents », près d'Arlon. Après son apprentissage, il est boucher dans une grande surface de la région. En 1980, il reprend

la boucherie Demoulin à Géroville, anciennement boucherie Fayon depuis 1904 ! Parmi la confection de nombreuses charcuteries, Adelin fabrique du saucisson gaumais pur porc, sans aucun additif, selon la recette apprise par M. Depienne de Saint-Léger à base d'épices typiquement gaumais (voir ci-dessus). Adelin donne la priorité dans le choix de la viande provenant d'animaux de qualité qu'il sélectionne lui-même avant l'abattage et est un ardent défenseur des produits régionaux gaumais fabriqués à l'ancienne.

* * *

Au travers de ces différents témoignages, vous en conclurez aisément que les bouchers grossistes et les artisans bouchers-charcutiers de Gaume (bien secondés par leurs épouses, ne les oublions pas...), veulent à tout prix perpétuer les recettes transmises par leurs aïeux et continuer à travailler et à respecter, et ce depuis plus de 90 ans, le maintien de la fabrication artisanale des produits de leur terroir.

Gageons que leur combat ne sera pas vain et que, très bientôt, le saucisson gaumais sera enregistré sous une IGP (Identité Géographique Protégée) comme son grand frère « le pâté gaumais ».

Folklore

Comme tout produit reconnu, celui-ci mérite d'être promotionné. A l'instar du pâté gaumais IGP qui est représenté comme produit de bouche par la confrérie Saint-Arnould de Chiny, le saucisson gaumais sera représenté par la toute nouvelle confrérie, la confrérie de la Rulles (nouvellement constituée en date du 30 novembre 2004 sous la houlette du grand maître Jean-François Pecheur, constituée par ses neuf membres fondateurs et parrainée comme il se doit par la confrérie des Sossons d'Orvaux, dont le prochain chapitre aura lieu le dernier week-end d'octobre) qui promotionne une de nos excellente bière de Gaume qu'est La Rulles. Celle-ci fut créée par Grégory Verhelst qui n'en est pas à son premier coup d'essai en matière brassicole. (vous référer au Gletton 302 de mai

2001 à l'article consacré à « *Ça roule pour « La Rulles* », disponible sur demande)

La confrérie de la Rulles s'étant donnée comme but premier, de promouvoir et de porter bien loin la rencontre de deux produits régionaux bien de chez nous, une bière artisanale qui se déguste avec du saucisson gaumais!

On ne pouvait pas mieux trouver comme alliance. Croyez-moi, l'effet est surprenant et on en redemandera.

Cordial merci pour leur collaboration à cet article aux bouchers charcutiers : Georges Blaise, Emile et Jean-Marie Dasnois, Roland Dropsy, Marie-Claire Fourniret, Adelin Maréchal, André Thomas - ainsi qu'à : Olivier Barthélemy, Georges Behin et Charles Scoyer. Crédits photographique : Michel Collard, Emile Dasnois et Henry Delaisse.

**Michel DEMOULIN,
Jean-Claude BERGUET**



Quand Marie-Idalie LENEL (Villers-devant-Orval 15/07/1866 - Les Bulles 03/05/1966 soit 99 ans et 10 mois ! veuve Henry-Joseph DELAISSE) âgée de 90 ans, apportait la « cuj'nâye » à ses cochons. La soupe du soir se composait de pommes de terre, du petit lait et de la farine d'orge. Toute une époque révolue aujourd'hui...

BILLION D., *En passant par la Lorraine. Promenade sur les trois cuestas*, La-Roche-en-Ardenne, 2003, p. 22-24.



22

En passant par la Lorraine

Considérons à nouveau la carte de la Belgique. Force est de constater à quel point la forêt est présente sur nos terres lorraines : elle forme une épaisse barrière protectrice contre les vents du nord ; au centre, elle s'étire du pays d'Orval aux portes d'Arlon ; elle longe aussi au sud, sur une surface à peine moins étendue, la frontière française.

La forêt gaumaise est l'un des plus grands et des plus beaux massifs boisés de Belgique. Les spécialistes forestiers l'appellent « futaie jardinée », c'est-à-dire une structure qui se rapproche de la forêt originelle, où les arbres de tous âges se côtoient. Grâce aux limons et argiles provenant de la dissolution du calcaire, la végétation y est plus riche et plus variée qu'en Ardenne.

L'éventail des essences est très large : outre le hêtre lorrain, réputé pour sa qualité, l'orme, le tilleul, le peuplier et le merisier accompagnent le chêne, le bouleau, le frêne, l'érable et le charme. La vocation forestière de la Lorraine belge est, par ailleurs, la production de feuillus de tout premier choix.

Il n'en fut pas toujours ainsi ! Amie ou ennemie de l'homme, objet de conquête par la hache et le feu, la forêt fut tour à tour aimée, révérencée ou haïe, crainte.

A l'époque gallo-romaine, la paix et la prospérité eurent pour effet d'augmenter la population, qui ne put vivre qu'en accroissant les surfaces cultivées au détriment de la « Silva



Bûcherons au travail à Meix-le-Tige

Arduina ». La période meurtrière des invasions barbares des IV^e et V^e siècles vit la forêt s'étendre à nouveau. Les villages furent incendiés, les habitants tués, emmenés ou dispersés. Il fallut attendre Charlemagne puis l'avènement du monachisme pour voir à nouveau les forêts défrichées. Ce sont les moines, en effet, qui au début du second millénaire, dessinèrent les massifs forestiers tels qu'on peut les voir sur les cartes actuelles. Nous avons déjà évoqué l'épuisement de la forêt à l'époque des forges, du XV^e au XIX^e siècles. Plus près de nous, au cours de la première guerre mondiale, l'occupant a surexploité la futaie pour assurer les besoins du front (Marne, Verdun). Les coupes ravagées par les Allemands n'étaient pas restaurées ; en outre, les besoins prioritaires des habitants en matière de chauffage étaient le feu de bois. Ce n'est qu'après la seconde guerre mondiale — les besoins de la population s'étant considérablement modifiés — que la forêt commence à produire du bois d'œuvre. Dès 1950, la Direction générale des Eaux et Forêts donna l'outil nécessaire à la conversion des taillis sous futaie vers la futaie jardinée suivant une souplesse de travail permettant l'aménagement et le suivi de la régénération naturelle de la forêt. Il fut donc décidé de procéder à des plantations résineuses en même temps que les plantations feuillues d'enrichissement du taillis sous futaie. Ces plantations résineuses avaient un caractère temporaire, c'est-à-dire qu'elles étaient

uniquement destinées à assurer un appoint important au revenu financier des communes jusqu'au moment où les feuillus seraient à même d'assurer le revenu des coupes. Trente ans plus tard, les résineux occupaient une petite partie de l'ensemble de la forêt soumise au régime forestier. Et le peuplier devint une alternative à l'épicéa pour assurer les revenus sur 40 ou 50 ans.

Aujourd'hui, la forêt gaumaise est la troisième région forestière de Wallonie, après l'Ardenne et la Famenne; elle représente 6 % de la forêt wallonne et 42 % de la superficie de la Lorraine belge, dont les trois-quarts environ en essences feuillues.

L'habitat traditionnel lorrain fait partie de notre patrimoine : il représente la mémoire des modes de vie ancestraux. A la vérité, ce sont les constructions



Maisons gaumaises à Géroville

agricoles qui sont les éléments les plus représentatifs de l'habitat rural.

Construction basse, aux murs épais conservant fraîcheur en été et chaleur en hiver, la maison lorraine du XVIII^e siècle possède un corps de logis composé de trois pièces le plus souvent placées en enfilade dans la profondeur du bâtiment : une belle chambre à l'avant (le « pèle » en Gaume, la « stuff » au Pays d'Arlon), une pièce sombre avec cheminée et « pierre à eau » au centre, puis le fournil ou chambre « à four » à l'arrière. Elle a toujours un étage surmonté d'un grenier. Dès le début du XIX^e siècle, le logis comporte quatre pièces : deux à front de rue et deux autres donnant sur le jardin. Dans les fermes les plus cossues, un long corridor, sombre boyau qui traverse le bâtiment de part en part, s'ouvre sur les divers compartiments de la maison. L'accès aux chambres à coucher se fait par une cage d'escalier au départ de la cuisine. L'évier en pierre est placé dans l'épaisseur du mur de façade, sous une fenêtre, et la cheminée occupe une place dans un coin entre les pièces contiguës. La cheminée servait ainsi jadis autant pour les préparations culinaires, que comme fumoir ou moyen de chauffage.

Le chaume a longtemps recouvert la plupart des habitations. L'ardoise naturelle lui a succédé. A l'extrême sud-ouest de la Gaume cependant, c'est la tuile canal qui est

Blaise. *Saucisson gaumais*, dans CORA, Corapido, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais.html> (consulté le 16 janvier 2014).

Identifiez-vous

Adresse email

Mot de passe

S'enregistrer
Mot de passe oublié ?

Simple comme 2 3

1 Commandez en ligne
Choisissez vos produits parmi nos rayons

Accueil
accueil

Les promotions
toute cette semaine

Mes questions
au sujet de Corapido

Connexion
connexion

Ma liste de courses
mes articles favoris

Mon compte
mes paramètres

ma commande

Le saviez vous ? **TOTALEMENT GRATUIT !** Avec Corapido, pas de frais de préparation pour vos commandes

Attention Pour les offres de type "X achetés = Y gratuit" il est nécessaire de mettre le produit gratuit dans le panier. Exemple : pour 1 acheté = 1 gratuit, il faut mettre 2 produits dans le panier. La remise s'effectue lors de votre passage en caisse.

Recherchez un produit

Rechercher :

Accueil / Produits Frais / Charcuterie / Saucisson / Blaise Saucisson Gaumais

Blaise Saucisson Gaumais

(15,20 €/KG)

6,08 €

1 Pc

Poursuivre vos achats

MA COMMANDE

COMMANDER

Retrait de la commande
Pas Sélectionné.
Modifier

MES FOLDERS

Catalogue de la semaine

Produits bio

Moins de 1 euro

Produits hiver

Bieres speciales

Cora Dégustation

BOUCHEZ N. (coord.), *Mille façons d'acheter wallon*, Charleroi, 1995, p. 8.


**ASSOCIATION
BOGAERT HAY**

Rue Elva 12
6941 Izier-Durbuy

☎ et fax (086) 40 02 56

T.V.A. • B.T.W. • MuSt • V.A.T. : 091.222.790
R.C. : Marche 14007 - 14008

Direction • Directie • Direktion • Management :
M. et Mme Bogaert



Personnel : 6
• *Personeel* • *Personal* • *Staff*

Responsable commercial : M. et Mme Bogaert
• *Commercieel verantwoordelijke* • *Handelsverantwoordlicher* • *Sales manager*

Activité de la société : • Fabrication de salaisons et charcuteries

Produits fabriqués : • Saucisson (jambon, polonais) • Jambon (cuit, braisé aux herbes) • Cobourg et Noix d'Ardenne • Saucisson et Collier d'Ardenne • Saucisson Gaumais • Pâté d'Ardenne • Boudins • Lard...

Exportations, responsable : • NL, L, M. et Mme Bogaert
• *Export*, *Export-verantwoordelijke* • *Exporte*, *Exportverantwoordlicher* • *Exports*, *Exports employee*

Visites : • Sur rendez-vous
• *Bedrijfsbezoek* • *Werkbesichtigung* • *Visits*
• *Op afspraak* • *Auf Anmeldung* • *By appointment*

<p>Activiteiten van het bedrijf : Vervaardiging van ingezouten woren</p> <p>Vervaardigde producten : Droge worst (hesp, paalse), ham (gekaakte, gestoofd, met kruiden), coburg en Ardense nootham, Ardense worst en ringworst, worst van Gaume, Ardense pastel, bloedpens, spek...</p>	<p>Wirtschaftszweig der Gesellschaft : Herstellung von Würstwaren und Gesalzenen Artikeln</p> <p>Hergestellte Produkte : Schinkenwürstchen (polnischer Art), Schinken (gekocht, geschmort mit Kräutern), Cobourg und geräucherter Schinken, Würsten und Wurst in Kette aus den Ardennen, Würsten Gaumais, Pastete aus den Ardennen, Blutwurst, Speck...</p>	<p>Company's operations : Production of salt-provisions and delicatessen</p> <p>Manufactured products : Hams (cooked or braised with herbs), cobourg and noix (smoke-cured hams), different kinds of smoke-cured sausages (polonais, gaumais, ardennais), pâté d'Ardennes, black or white jelly, bacon...</p>
--	---	---

8

BRASSEUR L., *Habay Une confrérie consacrée à la « Rulles »*, posté le 4 novembre 2004, <http://archives.lesoir.be/habay-une-confrerie-consacree-a-la-rulles-t-20041104-ZOPY5P.html> (consulté le 13 mars 2013).

LE SOIR



9°

min 4°

-0.07%

BEL 20 21/01 11:38

1

fi

HABAY Une confrérie consacrée à la « Rulles »

BRASSEUR, LAURENCE

Page 18

Jeudi 4 novembre 2004

HABAY

Une confrérie consacrée à la « Rulles »

Le village de Rulles, dans l'entité de Habay, est connu depuis cinq ans pour sa bière. La « Rulles », brassée dans la localité, dispose depuis quelques jours de sa propre confrérie. Parrainés par les Sossons d'Orvaux, la confrérie de la Rulles a été officiellement intronisée le week-end dernier. Ses membres, présidés par le Grand Maître Jean-François Pecheur, sont à présent les défenseurs de ce divin breuvage et par la même occasion du saucisson gaumais, en voie de reconnaissance pour obtenir une indication géographique protégée, comme c'est déjà le cas pour le pâté gaumais. (L.Br.)

BRIADE Ch. et PIERLOT A., *La transgaumaise : 140 km de randonnées pédestres en passant par la Lorraine*, Louvain-la-Neuve, 1993.

- *Le saucisson gaumais*, p. 155-156 :

Le saucisson gaumais

La charcuterie gaumaise n'est pas la charcuterie ardennaise. Le saucisson gaumais a une saveur particulière, unique en Belgique.

Le saucisson de campagne

Ingrédients : 2/3 de griarde (c'est le filet ; la viande restant sur les os du porc est mise au saloir et mangée avec une potaye), 1/3 de petit lard maigre, 1 tasse d'échalotes pour 1 kilo et demi de viande, 12 à 14 g de sel par livre de viande, poivre, feuilles sèches de laurier, ail.

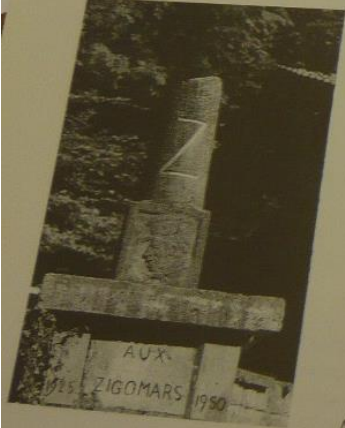
Préparation :

1. Passer la viande et l'assaisonnement à la machine à viande.
2. Placer le mélange dans une bassine.
3. L'y laisser reposer pendant vingt-quatre heures en le mélangeant très souvent à la main, pour obtenir une pâte très homogène.
4. Préparer des boyaux (de 40 à 50 centimètres de long) suivant le procédé indiqué pour l'andouille.
5. Entonner la viande.
6. Laisser égoutter pendant 24 heures.
7. Pendre au fumoir et enfumer au bois sec et à la sciure pendant 8 jours.

- *La soupe des zigomars*, p. 156-157 :

La soupe des Zigomars

Fondée dans l'entre-deux-guerres, la confrérie des Zigomars a pour but de participer aux diverses manifestations folkloriques de Virton. Par exemple, le 1^{er} mai, la population locale est invitée à goûter la fameuse soupe aux pois au repaire des Zigomars, situé dans les bois de Virton.



Ingrédients : 200 g de pois cassés, 6 gros blancs de poireaux, 3 petites carottes, 3 oignons, 2 grosses pommes de terre, 1 tête d'ail dont on a supprimé les germes, 2 branches de céleri (facultatif), thym, laurier, sel, poivre.

Viande : 1 cube de lard fumé par convive, 1 cube de lard maigre frais par convive, 1 saucisse fumée par convive, 1 queue de porc.

Monument « aux Zigomars »

Préparation :

1. La veille, faire tremper les pois cassés à l'eau froide.
2. Mettre les pois dans une casserole contenant de l'eau froide.
3. Porter à ébullition.
4. Lorsque l'ébullition se produit, placer dans la casserole les légumes découpés en petits morceaux, la queue de porc, le thym, le laurier ; saler et poivrer.
5. Laisser mijoter pendant trois heures.
6. Mélanger souvent la potaye pour l'empêcher d'attacher.
7. Maintenir une couche d'eau au-dessus des légumes et de la viande.
8. Après cuisson de trois heures, ajouter la viande et les pommes de terre.
9. Laisser cuire encore pendant une demi-heure.
10. Rectifier l'assaisonnement.
11. Servir bien chaud.

Carrefour Sélection saucisson gaumais 0,12 kg, dans CARREFOUR, Carrefour Drive.be, <http://eshop.carrefour.eu/fr/boucherie-charcuterie/charcuterie/salami-saucisson/carrefour-selection-saucisson-gaumais-0-12-kg/PID2/271096> (consulté le 16 janvier 2014).



Drive.be!

Carrefour Selection saucisson gaumais 0,12 KG



CHARLES E., *Agriculture*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes Luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 280-289 (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg. 1889, t. XXI des Annales).

Région jurassique.

Le terrain jurassique n'a que peu d'étendue en Belgique ; il forme l'extrême pointe nord du terrain de même nature existant en France et dont le nom provient des monts Jura, qui en forment la masse la plus considérable, comme aussi la plus élevée.

Presque partout, le sol renferme une certaine proportion de calcaire ; sa composition et sa ténacité sont extrêmement variables ; on y rencontre en effet des terres de toute espèce, depuis le sable pur jusqu'à l'argile la plus tenace. Les

p. 280

plantes cultivées sont donc plus nombreuses que dans les régions ardennaise et famennoise, d'autant plus que le sol est généralement profond. On y rencontre des gisements de matières phosphatées assez riches, car M. Petermann a constaté une proportion atteignant jusqu'à 28,10 % d'acide phosphorique dans la *marne de Grandcourt* et 26 % dans le *macigno d'Aubange* ; toutefois ces gisements n'ont, jusqu'à présent, été l'objet d'aucune exploitation industrielle ayant pour but de fournir des engrais phosphatés à l'agriculture.

Bien qu'il existe encore dans la région une certaine quantité de terres en friche, la proportion en est moins considérable que dans la région ardennaise, le sol se prêtant mieux que dans cette dernière à la production des céréales et des bois feuillus. Ceux-ci se composent généralement de futaies pleines et de futaies sur taillis ; ils renferment un plus grand nombre de variétés que les bois de l'Ardenne. Par contre, les résineux, bien qu'ayant une très belle végétation, ainsi que le prouvent les quelques parcelles que l'on en rencontre, y sont moins cultivés.

Grâce à la fertilité naturelle du sol des vallées, les prairies, lorsqu'elles reçoivent les soins nécessaires, fournissent un foin de qualité excellente ; malheureusement, il s'en trouve encore une trop grande quantité souffrant d'un excès d'humidité, et même franchement marécageuses ; tel est particulièrement le cas pour la vallée de la Semois, dont l'assainissement n'est possible que par un redressement complet de cette rivière qui, à la moindre crue, inonde les prairies qu'elle traverse, au grand préjudice des cultivateurs, dont la récolte en foin se trouve parfois complètement ou partiellement perdue par une inondation d'été, comme il est encore arrivé en 1888. Il est à espérer que le projet, actuellement à l'étude, de redressement de cette rivière, recevra bientôt une suite en rapport avec les vœux des cultivateurs intéressés. L'hygiène publique ne pourra non plus qu'y gagner, car les épidémies de fièvre typhoïde sont fréquentes dans les villages situés dans la vallée de la Semois.

Bien qu'il soit à désirer que des travaux d'assainissement soient exécutés dans nombre de prairies, ce n'est pas que partout des travaux dispendieux de drainage y soient indispensables : dans une contrée aussi accidentée que le Luxembourg, presque partout, le dessèchement convenable pourra être atteint au moyen de rigoles à ciel ouvert, suffisamment profondes et rapprochées ; le drainage des prairies, toujours coûteux, n'est guère à recommander que là où la pente naturelle du terrain ne permettra pas l'assainissement au moyen de rigoles à ciel ouvert.

Bien que nous signalions ci-dessus le peu de soins généralement apportés à l'aménagement des prairies, il n'en résulte pas que rien n'ait été tenté dans cette voie ; au contraire, d'excellents travaux de ce genre ont été exécutés à Arlon, à Autelbas, à Buvange, à Differt, à Hondelage, etc. Malheureusement ces bons exemples ne sont pas assez suivis, malgré les résultats avantageux obtenus par leurs auteurs ; il est vrai de dire que le manque de ressources, résultant de la crise qui sévit depuis plusieurs années, empêche fréquemment le cultivateur de

donner suite aux projets les mieux conçus ; la division de la propriété et le défaut d'entente sont également un grand obstacle au progrès.

Des travaux importants de drainage de prairies et de terres labourables ont été exécutés, de 1860 à 1875 principalement, par plusieurs grands propriétaires et ont produit les meilleurs résultats, notamment à Sterpenich, à Messancy, à Latour, à Habay-la-Vieille, à Pierrard, à Dampicourt, au bois d'Arlon, à Hachy, à Autelbas, etc. ; d'autres travaux moins importants ont été exécutés un peu partout.

Il y a trente à quarante ans, l'assolement triennal suivant était général dans la région :

1^{re} année, jachère morte fumée.

2^e année, céréale d'hiver : froment, seigle et surtout méteil.

3^e année, avoine, orge ou pommes de terre.

Actuellement, le jachère morte tend à disparaître ; elle ne revient plus que tous les six, neuf ou douze ans, et se trouve remplacée par des cultures fourragères : trèfle rouge ou blanc, minette, vesces fourragères, féverolles, plantes-racines, telles que pommes de terre, betteraves, rutabagas ; ou y cultive également des pois de campagne dans les terres légères, alors que les féverolles occupent les terres les plus fortes de la région. La culture des plantes oléagineuses, pendant l'année de la jachère, a complètement disparu depuis la découverte du pétrole.

La culture du trèfle, introduite vers 1840, permit, pendant nombre d'années, de mieux nourrir le bétail et facilita la culture des céréales, pour lesquelles cette légumineuse est une excellente préparation ; malheureusement, le cultivateur abusa de cette culture, en la faisant revenir trop fréquemment à la même place, de sorte que la récolte en est maintenant assez précaire et que l'on ne peut plus la faire revenir que tous les neuf ou douze ans, en ayant soin d'en assurer la réussite par une bonne culture préparatoire : jachère ou plante sarclée. Cet état de choses a forcé le cultivateur à remplacer le trèfle par la luzerne, dont la végétation est très vigoureuse dans la plus grande partie de la région.

La culture de la betterave à sucre avait paru s'implanter dans la région de 1870 à 1880 ; malheureusement, la disparition des sucreries de Berchiwé près de Virton, de Mersch et de Diekirch dans le Grand-Duché de Luxembourg, a causé la suppression de cette culture, alors qu'elle paraissait tendre à se généraliser.

Pendant la même période, de 1870 à 1880, la culture du lin avait pris une certaine extension ; depuis lors, les prix ont baissé, et cette culture a cessé d'être aussi rémunératrice, ce qui a amené les cultivateurs, si pas à l'abandonner complètement, tout au moins à la réduire fortement.

Les seules cultures industrielles de la région se réduisent actuellement à la chicorée à café pour la fabrique d'Etthe et à celle du tabac, principalement dans l'arrondissement de Virton et le canton de Bouillon.

Culture du tabac.

Relevé du nombre de plants dans les communes de la province de Luxembourg
(année 1888).

COMMUNES.	CANTONS.	NOMBRE de PLANTS.	COMMUNES.	CANTONS.	NOMBRE de PLANTS.
Arlon.	Arlon.	4,425		Report.	125,792
Attert.	id.	3,357	Noville.	Bastogne.	"
Bonnert.	id.	14,467	Sibret.	Sibret.	200
Heinsch.	id.	5,074	Tillet.	id.	155
Hondelange.	Messancy.	6,764	Villers-la-B.-Eau.	id.	160
Tœrnich.	Arlon.	4,921	Longvilly.	Bastogne.	"
Tontelange.	id.	1,738	Wardin.	id.	80
Bellefontaine.	Etalle.	7,259	Beausaint.	Laroche.	"
Etalle.	id.	12,018	Champlon.	id.	"
Ste-Marie.	id.	5,162	Erneville.	id.	"
Tintigny.	id.	11,917	Halleux.	id.	"
Vance.	id.	13,868	Hives.	id.	"
Villers-sur-Semois	id.	9,401	Hodister.	id.	99
Guirsch.	Arlon.	848	Laroche.	id.	255
Anlier.	Etalle.	310	Marcourt.	id.	70
Habay-la-Neuve.	id.	861	Ortho.	id.	"
Habay-la-Vieille.	id.	1,462	Samrée.	id.	60
Hachy.	id.	1,052	Tennevil'e.	id.	"
Houdemont.	id.	2,258	Florenville.	Florenville.	10,291
Mellier.	Neufchâteau.	926	Bulles (les).	id.	7,243
Nobressart.	Arlon.	1,869	Chassepierre.	id.	11,190
Rulles.	Etalle.	926	Izel.	id.	10,712
Thiaumont.	Arlon.	2,920	Jamoigne.	id.	12,470
Martelange.	Fauvillers.	714	Lacuisine.	id.	4,617
Fauvillers.	id.	565	Rossignol.	Etalle.	2,743
Hollange.	id.	274	Ste-Cécile.	Florenville.	9,309
Nives.	Sibret.	462	Termes.	id.	3,303
Tintange.	Fauvillers.	1,444	Gérouville.	Virton.	15,916
Witry.	id.	"	Muno.	Florenville.	5,055
Autelbas.	Arlon.	8,232	Assenois.	Neufchâteau.	2,063
Amberloup.	Sibret.	"	Chiny.	Florenville.	4,919
Bastogne.	Bastogne.	125	Cugnon.	Paliseul.	10,959
Bertogne.	id.	"	Grapfontaine.	Neufchâteau.	105
Flamierge.	Sibret.	"	Herbeumont.	Paliseul.	5,154
Hompré.	id.	80	Orgeo.	Neufchâteau.	3,282
Longchamps.	Bastogne.	"	St-Médard.	id.	840
Morhet.	Sibret.	93	Straimont.	id.	981
	A reporter.	125,792		A reporter.	248,023

COMMUNES.	CANTONS.	NOMBRE de PLANTS.	COMMUNES.	CANTONS.	NOMBRE de PLANTS.
	Report.	248,023		Report.	284,405
Suxy.	Florenville.	1,138	Aye.	Marche.	140
Villers-d ^t -Orval.	id.	29,115	Hampteau.	id.	"
Cherain.	Houffalize	639	Hargimont.	id.	80
Houffalize.	id.	154	Hotton.	id.	80
Limerlé.	id.	670	Humain.	id.	97
Mabompré.	Bastogne.	"	Marche.	id.	1,472
Mont.	Houffalize.	80	Marenne.	id.	"
Mont-le-Ban.	id.	"	On.	id.	225
Tailles (les).	id.	"	Roy.	id.	350
Tavigny.	id.	"	Waha.	id.	820
Wibrin.	id.	"	Bouillon.	Bouillon.	71,884
Petithier.	Vielsalm.	"	Corbion.	id.	17,061
Arbrefontaine.	id.	"	Dohan.	id.	10,488
Beho.	id.	1,424	Noirefontaine.	id.	2,860
Bihain.	Houffalize.	"	Poupehan.	id.	53,745
Bovigny.	Vielsalm.	"	Rochehaut.	id.	53,393
Grandhalleux.	id.	178	Sensenruth.	id.	6,621
Vielsalm.	id.	260	Ueimont.	id.	28,285
Barvaux.	Durbuy.	100	Vivy.	id.	6,305
Bende.	id.	"	Hamipré.	Neufchâteau.	542
Bomal.	id.	"	Juseret.	Sibret.	173
Borlon.	id.	"	Léglise.	Neufchâteau.	80
Durbuy.	id.	50	Longlier.	id.	215
Grandhan.	id.	734	Neufchâteau.	id.	270
Heyd.	id.	50	Recogne.	id.	359
Izier.	id.	83	Ste-Marie.	id.	2,393
My.	id.	82	St-Pierre.	id.	300
Tohogne.	id.	"	Tournay.	id.	"
Villers-Me Gertrude.	id.	768	Anloy.	Paliseul.	"
Wéris.	id.	"	Bertrix.	id.	3,360
Amonines.	Erezée.	"	Fays-les-Veneurs	id.	695
Beffe.	id.	"	Framont.	id.	220
Dochamps.	id.	"	Jéhonville.	id.	4,701
Erezée.	id.	"	Ochamps.	St-Hubert.	"
Grandménil.	id.	"	Offagne.	Paliseul.	380
Harre.	id.	212	Opont.	id.	1,577
Malempré.	id.	"	Paliseul.	id.	6,126
Mormont.	id.	"	Bagimont.	Bouillon.	22,750
Odeigne.	id.	"	Pussemanage.	id.	8,215
Rendeux.	Laroche.	645	Sugny.	id.	25,078
Soy.	Erezée.	"	Awenne.	Nassogne.	125
Vauxchavanne.	id.	"	Bande.	id.	446
	A reporter.	284,405		A reporter.	616,316

— 285 —

COMMUNES.	CANTONS.	NOMBRE de PLANTS.	COMMUNES.	CANTONS.	NOMBRE de PLANTS.
	Report.	616,316		Report.	641,039
Forrières.	Nassogne.	"	Wellin.	Wellin.	3,549
Grune.	id.	210	Athus.	Messancy.	4,536
Grupont.	id.	"	Aubange.	id.	8,757
Harsin.	id.	473	Messancy.	id.	35,690
Masbourg.	id.	138	Sélange.	id.	2,917
Mirwart.	id.	80	Lamorteau.	Virton.	13,002
Nassogne.	id.	828	Torgny.	id.	3,398
Arville.	St-Hubert.	"	Bleid.	id.	23,535
Bras.	id.	"	Châtillon.	Etalle.	10,061
Freux.	id.	122	Habergy.	Messancy.	4,657
Hatrival.	id.	"	Meix-le-Tige.	id.	5,120
Lavacherie.	id.	"	Mussy-la-Ville.	Virton.	8,746
Libin.	id.	246	Rachecourt.	Messancy.	20,882
Moircy.	id.	"	St-Léger.	Virton.	126,150
Remagne.	id.	"	St-Mard.	id.	44,622
St-Hubert.	id.	1,402	Halanzey.	Messancy.	3,583
Vesqueville.	id.	"	Musson.	Virton.	19,818
Chanly.	Wellin.	2,552	Ruette.	id.	12,795
Daverdisse.	id.	1,410	Dampicourt.	id.	12,221
Gembes.	id.	200	Ethe.	id.	30,496
Hautfays.	id.	60	Latour.	id.	11,013
Lomprez.	id.	3,394	Meix-dt-Virton.	id.	4,684
Porcheresse.	id.	470	Robelmont.	id.	1,863
Redu.	id.	220	Sommethonne.	id.	4,988
Sohier.	id.	12,518	Villers-la-Loue.	id.	4,775
Tellin.	id.	"	Virton.	id.	48,218
Transinne.	id.	"	St-Vincent.	Etalle.	3,390
Villance.	id.	400			
	A reporter.	641,039		Province. Total.	1,114,505

— 286 —

Récapitulation.

CANTONS.	NOMBRE de PLANTS.
Arlon	47,851
Bastogne	205
Bouillon	306,685
Durbuy	1,867
Érezée	212
Etalle	82,688
Florenville	109,362
Fauvillers	2,997
Houffalize	1,543
Laroche	1,129
Marche	3,264
Messancy	92,906
Nassogne	2,300
Neufchâteau	12,356
Paliseul	33,172
St-Hubert.	1,770
Sibret.	1,323
Vielsalm	1,862
Virton	386,240
Wellin	24,773
Province : Total.	1,114,505

Donc, malgré les conditions défavorables dans lesquelles se sont trouvées les récoltes de 1886 et de 1887, le chiffre des plants de tabac cultivés en 1888 n'a cessé d'augmenter dans des proportions inespérées.

Ainsi, alors que, en 1883, on ne relevait que 53,794 plants de tabac dans l'arrondissement d'Arlon-Virton, on en a relevé 512,783 en 1887 et 718,313 en 1888.

Pour la province entière, le chiffre de cette année est de 1,114,505. Les produits paraissent en général s'être vendus aisément et à des prix rémunérateurs.

De 1850 à 1850, plusieurs centaines d'hectares de bois ont été défrichés et transformés en terres arables ; pendant les premières années, les hauts prix auxquels se vendaient les céréales ont pu faire croire que cette opération était avantageuse ;

malheureusement, la forte baisse survenue sur tous les produits de la culture est venue démontrer que cette opération était loin d'être aussi avantageuse qu'on le croyait ; le sol froid, peu fertile, généralement impropre à la culture des légumineuses, des bois défrichés, a amené une telle dépréciation dans les prix de location, qu'il n'est pas rare de voir reboiser de vastes fermes défrichées depuis trente à quarante ans ; lorsque nous aurons ajouté que, presque toujours, les fermes établies sur défrichement de bois manquent d'une proportion convenable de bonnes prairies naturelles, l'on pourra se rendre compte des circonstances qui ont amené l'insuccès plus ou moins complet de cette opération.

De grands progrès ont été réalisés depuis environ cinquante ans dans toutes les branches de la culture ; des instruments agricoles perfectionnés : herses, charues etc., ont remplacé les anciens instruments qui ne permettaient pas de cultiver convenablement le sol ; il est toutefois regrettable que la houe à cheval et l'extirpateur ne soient pas plus répandus dans la contrée ; le battage des céréales s'effectue presque partout à la machine, soit à manège, soit à bras, suivant l'étendue des exploitations ; les coupe-racines et hache-paille sont d'un usage général dans toutes les exploitations importantes.

Ainsi que nous l'avons dit précédemment, les assolements se sont améliorés, mais le morcellement de la propriété et l'état d'enclave de trop nombreuses parcelles empêcheront encore pendant longtemps les cultivateurs les plus intelligents de réaliser tous les progrès désirables ; l'établissement de pâturages temporaires, dont l'utilité est aujourd'hui généralement reconnue, sera toujours impossible sur les parcelles enclavées, à moins d'entente fort rare avec les propriétaires des fonds donnant accès aux chemins.

De grands progrès ont également été réalisés dans l'élevage des animaux domestiques, principalement de la race bovine, dont le nombre et la valeur sont de beaucoup supérieurs à ce qu'ils étaient il y a cinquante ans. C'est surtout dans le canton de Virton que l'amélioration est la plus marquée. De 1875 à 1887, le comice agricole de ce canton, sur les conseils de personnes éclairées, a consacré toutes ses ressources à l'achat de taureaux de race Durham qui, placés en station chez les membres du comice, ont amené la transformation complète du bétail à cornes, ainsi que la chose a pu être constatée au concours donné à Virton en 1887. Dans le canton de Florenville, l'initiative a été prise par les administrations communales, dont plusieurs ont agi comme le faisait le comice de Virton, et dont d'autres décernaient des primes importantes aux détenteurs des meilleurs taureaux livrés à la saillie publique ; là aussi, c'est au taureau Durham que l'on a surtout eu recours. Dans le canton d'Étalle, l'amélioration est également très prononcée, bien que le bétail y soit moins uniforme que dans les cantons de Virton et de Florenville ; cela provient de ce que, pour le croisement avec la race du pays, les cultivateurs ont eu recours, les uns au taureau Durham, les autres au taureau hollandais. Dans l'arrondissement d'Arlon, le progrès tout en étant très

marqué, est moins prononcé que dans l'arrondissement de Virton ; cela tient surtout à ce qu'aucune mesure générale n'a été prise par les administrations publiques ; aussi peut-on remarquer que l'amélioration est surtout sensible dans les localités où se trouvent de grands cultivateurs, toujours possesseurs de bons taureaux, qu'ils livrent à la saillie publique, au grand avantage de leurs voisins.

L'amélioration des races chevaline et porcine est également très marquée dans toute la région ; quant à la race ovine, l'éleveur s'en restreint d'année en année, par suite de la division des propriétés ; bien rares sont aujourd'hui les cultivateurs exploitant une propriété suffisamment étendue et composée de pièces assez grandes pour leur permettre l'entretien d'un troupeau d'élevage ou d'engraissement de bêtes à laine ; le bas prix actuel des laines n'est d'ailleurs pas un encouragement à la spéculation basée sur l'élevage ou l'engraissement du mouton.

Nous ne parlerons que pour mémoire des industries agricoles existant dans la région ; à part la fabrique de chicorée, assez importante du reste, établie à Ethe, nous n'avons à signaler que des brasseries travaillant pour la consommation locale.

Bien que, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus, de grands progrès aient été réalisés dans toutes les branches de la culture, il reste néanmoins encore beaucoup à faire ; l'emploi des engrais chimiques et des variétés sélectionnées de céréales est loin d'être aussi répandu qu'il serait à souhaiter ; c'est cependant par leur usage raisonné qu'il est possible d'augmenter les rendements de façon à permettre la lutte contre les produits de l'agriculture étrangère, introduits à bas prix et en abondance dans toute la Belgique. Toutefois, il est juste de reconnaître que le cultivateur se voit fréquemment dans l'impossibilité de réaliser tous les progrès désirables ; souvent, les ressources lui manquent et il se voit forcé de tourner, bien malgré lui, dans un cercle vicieux : progrès entravé par le manque de ressources et augmentation de bénéfices rendue impossible par le défaut d'amélioration de la culture. Le seul moyen de remédier à cette triste situation serait l'organisation d'un crédit agricole sérieux, que l'on paraît étudier mûrement aujourd'hui.

De toute la province de Luxembourg, c'est certainement la partie qui forme l'arrondissement d'Arlon-Virton, dans lequel se trouve comprise toute la région jurassique, qui se trouve la plus favorisée sous le rapport des voies de communication ; les chemins de fer, les routes de l'Etat et de la province, les chemins vicinaux, communaux et culturaux la sillonnent en tous sens, au grand avantage des cultivateurs qui peuvent voiturier ou expédier tous leurs produits aux lieux de vente ; ils ont également toute facilité pour la culture de leurs terres, culture qui serait à peu près impossible actuellement au moyen des mauvais chemins de terre qui existaient antérieurement.

Bien que la facilité des communications ait eu un heureux effet sur la prospérité du pays pris dans son ensemble, il serait injuste de méconnaître que le com-

merce, l'industrie et la classe ouvrière en ont retiré et en retirent encore plus d'avantages que la classe agricole proprement dite ; nos voisins de l'est et du sud ayant établi des droits de douane élevés sur tous les produits de la culture, il s'en suit que l'exportation de ces mêmes produits est presque impossible, alors que l'importation des produits similaires étrangers est libre en Belgique, à l'exception des animaux des espèces bovine et ovine, des viandes qui en proviennent, ainsi que du gibier et de la volaille ; ces produits animaux sont frappés, à leur entrée en Belgique, de droits qui, jusqu'à présent, n'ont eu que peu d'influence sur le relèvement des prix, trop bas pour laisser eux cultivateurs un bénéfice suffisant. (1)

La conséquence forcée de cet état de choses a été, dans la région jurassique, comme dans la Belgique entière, une diminution des fermages et de la valeur des terres ; toutefois, une exception doit être faite en ce qui concerne les localités voisines d'une gare importante ou d'un établissement industriel. L'ouvrier occupé soit au chemin de fer, soit aux établissements métallurgiques, possède généralement quelques pièces de terre, et les économies qu'il parvient encore à réaliser, malgré le bas prix actuel des salaires, sont employées le plus souvent à l'agrandissement de sa petite propriété ; aussi, dans les localités dont nous parlons, la terre a-t-elle conservé une valeur élevée, surtout lorsque l'étendue mise en vente n'est pas trop considérable et que les parcelles sont suffisamment petites pour être accessibles aux modestes économies de la catégorie d'acheteurs dont nous parlons.

Deux autres conséquences résultent encore de l'état de gêne dans lequel se trouvent les cultivateurs en général. La première, c'est que le père de famille ne pouvant faire les économies nécessaires pour assurer à plusieurs de ses enfants une part d'héritage convenable en dehors de sa propriété foncière, lorsque sa succession vient à être ouverte, le bien rural se trouve forcément partagé entre ses héritiers, d'où résulte un morcellement de plus en plus grand des terres. La seconde, c'est que le cultivateur, voyant que l'exploitation du sol ne laisse que des bénéfices insuffisants, cherche à pousser ses enfants soit vers les professions libérales, soit vers les fonctions publiques ; il en résulte à la fois une dépopulation des campagnes, qui se voient délaissées par la partie la plus intelligente et la plus instruite de ses habitants, un encombrement des professions libérales et une quantité exagérée de demandes pour toutes les fonctions publiques, si modique soit le traitement y affecté. Ce que nous disons ici à propos de la région jurassique peut d'ailleurs trouver son application presque partout en Belgique.

(1) Grâce à l'abondante récolte de fourrages en 1889, les prix du bétail de toute espèce se sont fortement relevés depuis que ces lignes ont été écrites.

CLÉMENT M., *Gratin de pommes de terre, saucisson et camembert*, 31 juillet 2015, dans CLÉMENT M., *Mélina & Chocolat. Préparatrice de délices*, <http://www.melina-et-chocolat.be/2015/07/gratin-de-pommes-de-terre-saucisson-et.html> (consulté le 1^{er} avril 2022).



Blog culinaire Belge sans prétentions, rempli de recettes simples et faciles à faire ou élaborées mais toujours savoureuses.

Vendredi 31 juillet 2015

Gratin de pommes de terre, saucisson et camembert.

Quand j'ai vu cette recette, j'ai tout de suite voulu la faire ! :) Mais un conseil: c'est plutôt un plat d'hiver, comme vous vous en doutez ;) Le genre de plat qui colle au corps ! A part ça, c'était vraiment délicieux !



Ingrédients pour 4 pers.:

- 800 gr de pommes de terre
- 1 saucisson gaumais
- 2 oignons
- 1 camembert
- 150 ml de crème liquide
- Sel et poivre
- Une pincée de thym

Épluchez et coupez les pommes de terre en rondelles assez fine de 3-4 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline ou un couteau fera l'affaire si vous n'en avez pas. Ne les rincez pas car l'amidon permet au gratin de rester compact et facilite la cuisson.

Faites suer dans une grande poêle le saucisson coupé en morceaux sans ajouter de matière grasse. Ajoutez les oignons émincés finement et faites revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucide. Découpez le camembert en deux dans l'épaisseur, gardez un moitié et découpez en morceaux l'autre moitié.

Préchauffez le four à 200° C.

Dans un plat à gratin rond, déposez une couche de lamelles de pomme de terre, une couche de saucisson et une couche de camembert coupés en morceaux. Renouvelez l'opération jusqu'à 2 fois.

Ajoutez la crème liquide par dessus et finissez par poser la moitié du camembert. Salez, poivrez et parsemez d'un peu de thym.

Faites cuire 30 minutes en couvrant de papier aluminium puis découvrez et remettez cuire 20 minutes.



Collier gaumais, dans BOUCHERIES TOUFRAIS, *Boucheries Toufrais*, http://www.toufrais.be/doc/article_details.asp?article_id=504 (consulté le 14 juin 2016).



Avec une viande saine et naturelle, goûtez aux saveurs d'autrefois!



Accueil Nos promotions Nos adresses Notre qualité Nos recettes Emploi Contact

COLLIER GAUMAIS



La Gaume ... dans votre assiette

Collier gaumais, dans CADET ROUSSEL, *Cadet Roussel*, <http://www.cadet-roussel.be/saucisson-gaumais/> (consulté le 14 juin 2016).

Cadet Roussel

France Ardennes

Accueil À propos Produits Promotions Nouveaux produits

COLLIER GAUMAIS 450 GR

Référence: 3046

Catégorie: [Saucissons et salamis](#)

Sous-catégorie: [Salamis](#)

Collier gaumais – *Huismerk* – *Match*, dans PROMOBUTLER, *Promobutler*, <https://www.promobutler.be/nl/winkels/match/collier-gaumais-2122002> (consulté le 14 juin 2016).

Collier gaumais - Huismerk - Match

Opgelet! Deze promotie is vervallen. De prijs op deze pagina is mogelijk niet meer geldig

100 g

1€
49

Collier gaumais
14,90 €/kg



Collier gaumais van Huismerk - Match is van 09/07 tot en met 15/07 beschikbaar bij Match. Deze pagina toont je informatie over deze promotie. Onderaan vind je meer promoties over Rookworst of van Match

Merk 

Categorie [Etenswaren](#) » [Charcuterie](#) » [Rookworst](#)

Winkel 

Geldig tot 15/07/2014

Prijs **€ 1,49**
(de vermelde prijs is onderhevig aan de specifieke condities zoals vermeld in de folder)


Delen

Collier gaumais, dans TOPINO.BE, *Topino.be*, http://www.topino.be/ven-evere-banette/fr/salami-saucisson/1810-salami-saucisson-collier-gaumais-500gr.html?content_only=1 (consulté le 14 juin 2016).

www.topino.be/ven-evere-banette/fr/salami-saucisson/1810-salami-saucisson-collier-gaumais-500gr.html?content_or

collier gaumais

Collier gaumais - 500gr



Description
Collier gaumais +- 500gr Emballé sous vide


Prix par kg : 16,80 €

Date de réception : 17/06/2016

DISPONIBLE

8,40 €

1 Ajouter



Depuis 1967, la famille Tock vous accueille dans sa boucherie artisanale à Sainte-Marie-sur-Semois Les charcuteries, les salaisons, le fameux "pâté gaumais": tout y est fait maison, dans le respect de la tradition. La viande de bœuf vient de la ferme tout comme les poulets à la bonne saison. Pour les porcs (race Duroc) et les agneaux, la boucherie travaille en partenariat avec d'autres fermes de la région proche, qui s'inscrivent elles aussi dans le respect de la qualité.

Collier gaumais, dans VDS Food, *VDS Food*, <http://vds-food.com/fr/produits/assortiment/produits-frais-et-surgeles/charcuteries/charcuteries-le-bocage/collier-gaumais-1pc-bocage/-f-fh-fhz/--1677/> (consulté le 14 juin 2016).

Bienvenue ! [Connectez-vous](#) ou [inscrivez-vous](#) si vous n'êtes pas encore client.

The screenshot shows the VDS Food website interface. At the top, there is a navigation menu with 'Accueil', 'Informations', 'Produits', and 'Particulier'. The VDS Food logo is prominently displayed in the center. Below the navigation, a blue banner reads 'VOTRE PARTENAIRE HORECA | SERVICE QUALITÉ PRIX'. A search bar contains the text 'Chercher un produit...'. The main content area features the product title 'COLLIER GAUMAIS 1PC BOCAGE' and its code 'Code produit : 1677'. A placeholder image for the product is shown with the text 'Photo non contractuelle'. On the left, there is a sidebar with 'Tous nos produits' and a filter section for 'Choisissez un filtre' with 'Aucun' selected. On the right, a blue box indicates 'Vous n'êtes pas connecté' and provides buttons for 'Connectez-vous' and 'Inscrivez-vous'.

COMITÉ D'INITIATIVE D'ARLON-VILLÉGIATURE, *Arlon et ses environs. Promenades et excursions en Ardenne, en Lorraine et dans le Grand-Duché de Luxembourg*, Arlon, 1914, p. 83.



Confrérie de la Rulles, dans ROYAL CONSEIL NOBLE DES CONFRÉRIES DU LUXEMBOURG, *Royal Conseil Noble des Confréries du Luxembourg. Association des confréries gastronomiques de la province de Luxembourg ayant pour but de développer et de promouvoir par le biais d'un produit du terroir, la tradition gastronomique et culturelle de la province du Luxembourg belge*, <http://www.confreries.be/CNL/conf/rulles/index.htm> (consulté le 16/08/2023).

CONFRÉRIE DE LA RULLES

Le village de Rulles, dans l'entité de Habay, est connu pour sa bière, la « Rulles », brassée dans la localité depuis l'an 2000. Parrainée par les Sossons d'Orvaux, la confrérie de la Rulles a été officiellement créée en octobre 2004. Ses membres sont les défenseurs de ce divin breuvage et par la même occasion du saucisson gaumais, en voie de reconnaissance pour obtenir une indication géographique protégée, comme c'est déjà le cas pour le pâté gaumais, cher à la Confrérie Saint Arnoul du Comté de Chiny.



Notre prochain chapitre aura lieu le samedi 28 octobre 2023.



CHAPITRE : dernier samedi d'octobre.

CONTACT : M. Christophe LEJEUNE - route de Habay 87 - 6717 HEIN STERT

TEL : 0497/81.91.35

E-MAIL : confrerie2larulles@gmail.com

FACEBOOK : Consultez notre page ici.

LES OBJECTIFS :

- Protéger et promouvoir les bières de la brasserie artisanale de Rulles. Cette brasserie produit 4 bières sans parler des brassins de saison ou de circonstance comme celui pour le dixième anniversaire de la brasserie.
- Assurer et défendre le véritable saucisson gaumais.

Ingénieur chimiste fort d'une spécialisation de brasseur et de maltteur, Grégory VERHELST est tombé amoureux d'une région avec une identité forte : la Gaume. Pourtant originaire de Tournai, ce brasseur s'est installé à Rulles par amour du terroir. Il poursuit depuis 2000 sa quête du goût, sa vision de LA bière. En pionnier et à contre-courant. La brasserie de Rulles produit actuellement environ 3.000 hectolitres par an, avec un processus de fermentation en cuves ouvertes, montrant le spectacle de la levure et lui permettant d'exprimer toute sa magie.

Vous pouvez visiter le site de la brasserie en cliquant [ici](#).

**LA RULLES BLONDE :**

Cette bière est brassée avec des malts pilsen et ambré, ce qui en fait une blonde dorée au goût légèrement biscuité avec comme particularité une douceur alliée à une amertume non-dissimulée. Elle titre 7% en volume d'alcool et est disponible en bouteilles de 75 cl et en fût.



Notes de dégustation : Présente une très belle mousse dense et une jolie dentelle. Elle a un arôme frais de houblon. Elle est bien atténuée mais avec un bel arrière-plan malté au goût de noisette. Et une suggestion vaguement végétale d'Orval dans la fin de bouche.

LA RULLES BRUNE :

Ce stout gaumais présente une dominance maltée, balancée par un solide houblonnage qui lui apporte son côté fruité. Elle titre 6,5% en volume d'alcool et est disponible en bouteille de 75cl et fût de 20L.

Cette bière a reçu un Coq de Cristal lors de la Foire Agricole de Libramont 2006.



Notes de dégustation : Belle couleur bourgogne. Elle a une texture et des arômes pleins, bien équilibrés avec une touche caramélisée.

LA RULLES TRIPLE :

Une blonde dorée avec du corps et une amertume franche Ce qui en fait une triple de référence. Elle titre 8,4% et est disponible en bouteille de 75cl et fût de 20L.

Cette bière a reçu un Coq de Cristal lors de la Foire Agricole de Libramont 2006.



Notes de dégustation : Belle couleur rosé orange. Bière intrigante et délicate, sèche mais douce, et très longue en bouche.

LA RULLES ESTIVALE :

Une blonde très rafraîchissante et très houblonnée (45 EBU). Probablement la plus étonnante et la plus désaltérante de la gamme. A la fois bière de terrasse et bière de dégustation.
Elle titre 5,2% en volume d'alcool et est disponible en bouteille de 75cl et fût de 20L.



Notes de dégustation : Il s'agit d'une blonde très rafraîchissante et très houblonnée. Une ale estivale avec énormément d'arôme de pêche.

LE SAUCISSON GAUMAIS :

Ce saucisson typique de la Gaume espère une reconnaissance européenne via le label IGP (Indication Géographique Protégée). Ce label protégerait le produit contre la concurrence déloyale de certaines firmes qui s'approprient injustement l'appellation "saucisson gaumais".



Cookies wallons, dans WATELET G., *Les produits du terroir sur leur 31. Conseils et recettes pour des fêtes réussies*, Namur, [c. 2016], p. 3.

*
• *Pour commencer* •
AMUSE-BOUCHES



COOKIES WALLONS

15-20 cookies

INGRÉDIENTS

- ☆ 200 g de farine
- ☆ 100 g de beurre pommade
- ☆ 80 g de fromage d'abbaye râpé
- ☆ 1 œuf
- ☆ 1 càc de levure de boulangerie
- ☆ 60 g de noix
- ☆ 60 g de saucisson gaumais en bâtonnet
- ☆ Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 160°C.
- 2 Mélangez dans un saladier la farine avec la levure et le fromage. Salez et poivrez.
- 3 Ajoutez le beurre et sablez entre vos mains.
- 4 Incorporez l'œuf, le saucisson coupé en petits dés et les noix concassées.
- 5 Formez des noix de pâtes et aplatissez-les sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
- 6 Enfournez pendant 20' environ. Laissez refroidir sur une grille et conservez dans une boîte à biscuits.



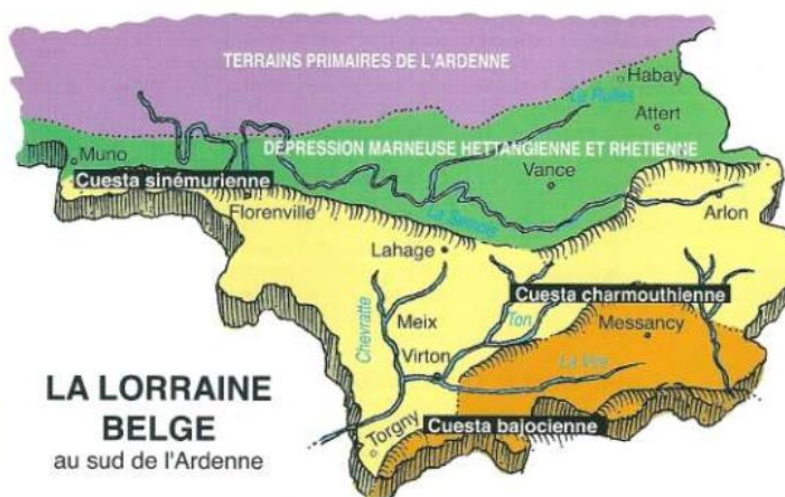
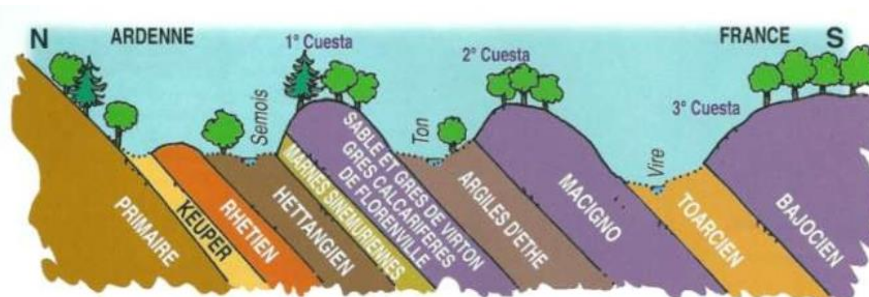
LES RECETTES DE
Gerald Watelet
AMBASSADEUR
DE L'APAD-W



Saucisson gaumais

C'est un saucisson pur porc, élaboré à partir de jambon et d'épaule de porc 100% belge. Le tout travaillé de façon traditionnelle.

CUESTAS ASBL, *Diagnostic de territoire : projet de parc naturel de Gaume* (2012), p. 33, dans CUESTAS ASBL, *Donnez du relief à vos projets*, <http://www.cuestas.be/wp-content/uploads/2012/06/Diagnostic-de-territoire-pour-le-futur-Parc-naturel-de-Gaume.pdf> (consulté le 18 juin 2012).



DEKKER P. et VAN HASSELT M., *Ardennen. Reisgids met 30 dagtochten*, 2006, p. 120.

120 ABC VAN DE ARDENNEN

men graag in Geuze-bier. Verder is er een grote keuze aan gevogelte en – dankzij de vele beken en rivieren – verse forel. Elke stad en elk dorpje heeft wel een eigen culinaire specialiteit. Een kleine selectie: specialiteiten uit de **provincie Luik**: *salade liégeoise* (sperziebonen met aardappelen, uien, peterselie en spekjes), *ragoût liégeois* (stoofpot van aardappelen, groenten en kalfsvlees), *tartouille durbuysienne* (kaastaart) en diverse kazen zoals *Le Reglou*, *Le Durbuy*, *Le Heydois* en de pittige hervekaas, liefst geserveerd met geroosterd brood en Luikse appel- of perenstroop. Uit de **provincie Namen**: *rognons de veau à la Namuroise* (kalfsnieren en spek in jenever en zure room), Naamse kaastaart, *foie gras* (ganzenleverpaté), de *gros gris* en de *petit gris* (slakken) van Namen, veel kazen (onder andere *Maredsous*), *rombosse* (gestoofde appel in een deegjasje), *baisers à la crème* (soort roomsoes) en aardbeien uit Wépion. Uit de **provincie Luxemburg** (zuiden van de Ardennen): *matoufé* (pannenkoek met spek), *potée de poireaux* (prei, aardappelen en spek), *jambon en croûte* (ham in deegjasje), *touffaye* (schotel van aardappelen, uien en spek), **Gaumse** pastei, diverse kazen, zoals Orvalkaas en verse geitenkaas *pavé de Bastogne*, Ardenner ham, gerookt boven een vuur van eiken- en beukenhout, tal van gedroogde worsten (*saucissons*), zoals *Le Borquin* uit Saint-Hubert, *Le Bêchefa* uit Vielsalm, *Le Vieux Marchois* uit Marche-en-Famenne en *Le Purnalet* uit La Roche. **Gaumse worst** wordt gegeten met Ardens speltbrood, kleine uitjes en een glas Orvalbier. Ook de **Frans Ardennen** kennen een worstspecialiteit: de *boudin blanc* (witte worst). De Franse Ardenner ham verschilt van de Belgische: de Franse hammen ondergaan na het zouten een drogingspro-

Delhaize. *Saucisson gaumais*. *Tranches*, dans DELHAIZE, *Delhaize*, <http://shop.delhaize.be/Frais/Charcuterie/Saucisson/Saucisson-gaumais-7C-Tranches/p/F2009082400576010000> (consulté le 16 janvier 2014).

 Chercher[E-SHOP](#) | [PROMOTIONS](#) | [NOS MARQUES](#)

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Résultats de recherche

Shop par catégorie

Frais (56)
Charcuterie (56)
Saucisson (38)
Spécialités (11)
Sélection du chef (7)
plus...

Produit

Saucisson entier (14)
 Saucisson (7)
 Saucisson en tranches (7)
 Salami (6)
 Snacking (5)
plus...

Departement

Boucherie (56)
 Epicerie (1)

Marque

Delhaize (33)

Résultats de la

Il y a 57 produit



Delhaize
Saucisson gaumais |
Tranches

€ 2⁰⁹

100 gr - 20,90 €/kg

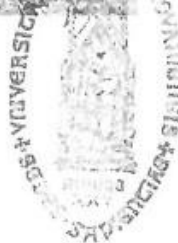
 1 

DEMOULIN M. et DEMOULIN R., *El Pierre Lallemand, Tueur de pouchiès à Musson*, dans *Le Gletton*, n° 195, mai 1992, p. 3-8.

LE GLETTON

MENSUEL D'LA GAUME ET D'AUTRES COLLINES
DIRE LE PAYS POUR QU'IL VIVE

N°195 — MAI 92 — 40 FRANCS



EL PIERRE LALLEMAND
tueur de pouchiès à Musson

Effleurer la vie d'un artisan abatteur de nos régions frontalières, c'est :

- Pénétrer de plein pied dans le monde des gens de la terre, accrochés au terroir et à leur histoire.

- Fureter dans cette vie faite de petits métiers, de petits salaires, de petites et grandes joies de la vie quotidienne. Mais aussi, de grandes peines et d'aléas à surmonter pour survivre.

Pour vous en convaincre, j'ai rencontré le 23 janvier dernier :

El Pierre don Tombout, - el gachon don Zéphir

Pierre LALLEMAND, dit " Pierre du Tombout " , est né à Halanzy à la rue de la Chapelle, le 14 octobre 1925. Son père Léon, appelé " Zéphir " , était ouvrier sidérurgiste à Athus.

Sa prime jeunesse s'est passée dans la sérénité d'enfants de l'entre - deux - guerres, avec une prédilection pour la grange du boucher du village Georges MIRGUET, dit " Blanc Cadet " , et celle du " Père LATOURELL " . Berger de son état, tenant moutons, boucs et verrats, il était à l'occasion tueur de cochons.

C'est de ces visites journalières que naquit pour Pierre, un engouement pour l'abattage des animaux domestiques.

Tous les bouchers de la région venaient tuer chez MIRGUET. Les plus éloignés étaient la boucherie chevaline GUERISSE d'Athus et le boucher SIMEON de Signeulx.

Rentré d'évacuation en 1940 alors âgé de 15 ans, Pierre apprit le décès du " Père LATOURELL " de Halanzy, et de Jean Laurent dit " Fifi " tueur à Musson. Il les remplace au pied levé. Il " se fait la main " et tue lapins, chevreaux, poules, moutons et les cochons de la famille.

Habile de ses doigts, il retient les leçons du " Blanc Cadet " . De bouche à oreille, il se fait une clientèle dans la région.



En 1948, il entra comme abatteur aux abattoirs de Longwy. Il apprit l'abattage et la découpe du gros bétail et tue vaches, veaux, boeufs, chevaux et cochons. Ce fut pour lui une période bénéfique en formation professionnelle. Il y resta jusqu'en 1961. Ensuite, il entra à l'usine d'Athus au service traction sous les ordres de Roland SOMMELIER de Ruelle. Ivre de liberté, ne sachant pas se plier à la vie d'usine, il quitta en 1964.

Commença alors pour Pierre, la longue aventure d'abatteur itinérant jusqu'au-delà de la frontière française.

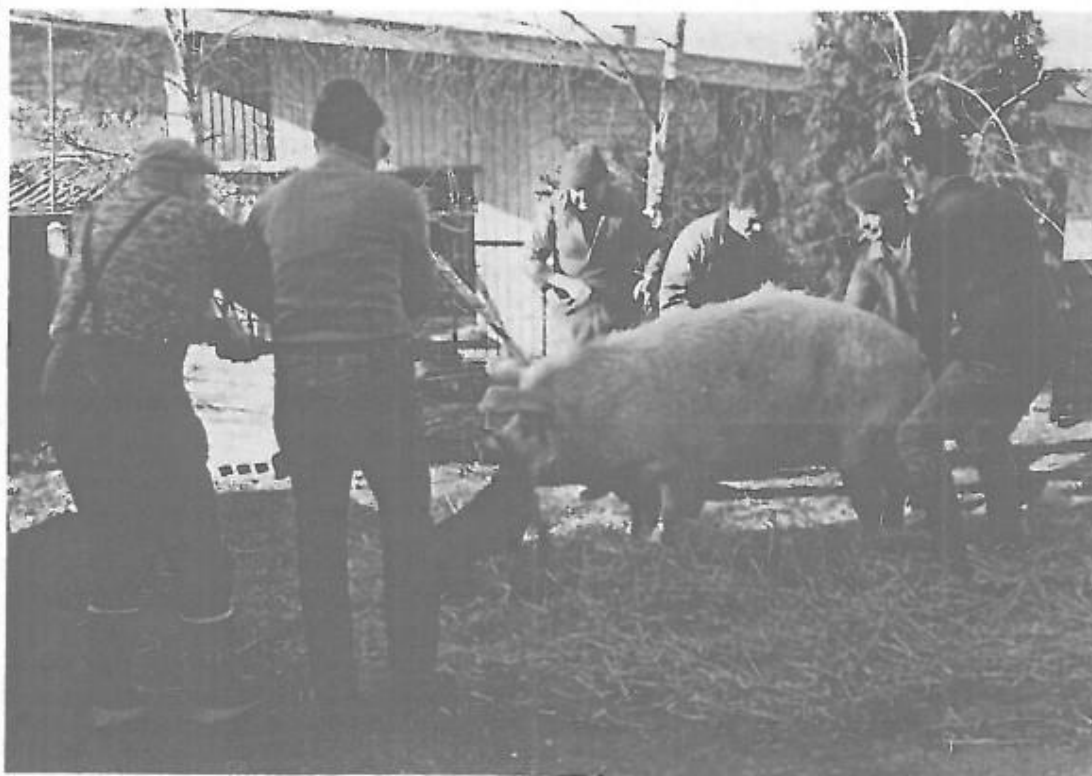
Son activité régionale fut facilitée par les conditions semi-rurales des ouvriers sidérurgiques du bassin lorrain et des chemins de fer.

A cette époque, tous avaient un lopin de terre au grand dam des agriculteurs et élevaient des animaux qu'il fallait abattre pour nourrir la maisonnée. C'est ainsi que Pierre ne manqua pas de travail.

Les conditions de vie évoluant, cette situation régressa au fil des années.

Qui possède encore aujourd'hui un cochon à la maison ?

En 1953, alors qu'il tuait un cochon chez Delphin THOMAS, il apprit qu'une maison était à vendre au lieu-dit " le Tombout " à Musson. Pierre se renseigna et l'acheta. Aujourd'hui, - malgré un incendie en 1965 et " des ennuis de toutes sortes " - Pierre l'habite encore.





Infatigable, Pierre se rendait dans les villages à pied, ou à vélo avec les outils sur le porte-bagages et le berce sur le dos (table à claire-voie pour nettoyer et dépecer les cochons). La nécessité d'abattre plusieurs animaux au même endroit, l'obligeait à coucher à la ferme. Sa venue était promesse de bonne chair. " Dj'allans bin r'viki " disaient les habitués. C'était tout un folklore! Maintenant, tout se fait dans l'anonymat...

Pour la petite histoire, à une certaine époque, l'abattage des porcs en zone frontalière était lié à l'obligation pour le détenteur de l'animal de se procurer un " passe-avant " auprès des autorités communales du village.

Certaines affinités se sont créées entre différents corps de métier et le tueur de cochon.

- *La nécessité de castrer les verrats- sinon, la viande était impropre à la consommation - voyait l'entrée en scène du castrateur Paul HUSTIN de Ethe dit " èl Coutchou ".*

- *Le bourrelier " èl Bourli ", recevait les soies pour confectionner les fils de poix pour la couture double fil des harnais de chevaux.*

- *Le menuisier se servait de " la boudelette " pour graisser les scies et la " vessie séchée " comme blague à tabac.*

- *Le cordonnier du village avait lui aussi besoin des soies pour serrer les différentes couches de cuir des semelles de soulier de travail.*

Tout ce petit monde s'entraidait dans l'ardeur du travail bien fait que le machinisme a aboli irrémédiablement...

En plus de son activité d'abatteur, Pierre tint une fermette composée de bovins, d'un bouc et d'un verrat avec lesquels il se rendait à pied de fermes en fermes et dans les localités du coin - parfois jusqu'à Saint-Remy - pour la saillie.

Si Mme Noël dit " la Got " du passage à niveau de St-Remy vivait encore, elle pourrait raconter bien des choses !!!

La qualité des animaux reproducteurs était attestée par la délivrance de médailles lors de l'expertise annuelle qui se déroulait à Signeulx ou à Saint-Mard.

C'est ainsi que Pierre s'est vu décerné le premier prix pour son verrat " Nestor " en 1963 et pour son bouc " Charlot " en 1965.

Il s'adonnait aux travaux agricoles, avec une bourrique achetée chez Constant LECERF de Baranzy qu'il nommait " Marie " et que les enfants appelaient " celle de Saint-Nicolas... "

Il eut ensuite un cheval " la Louise ", puis un tracteur.

Le Gaumais bavard et farceur par nature est friand d'anecdotes. Laissons parler Pierre.

" Un soir, alors que je revenais de Signeulx accompagné de Pierre FRANCOIS dit " le Pierrot du moulin ", je me suis fait arrêter par les douaniers belges au cimetière militaire de Baranzy.

À ce moment, un homme vêtu d'un drap de lit et tenant à la main une betterave évidée allumée d'une bougie, sortit du cimetière en criant " Djè r'vins, djè r'vins ".

Un des deux douanier prit peur et se sauva au loin.

Ni une ni deux, je descendis du vélo, empoignai mon couteau et me précipitai sur lui en criant :

" Tè r'vins ! oye, tè r'vins d'aller tchir va !" Il eu tellement peur, que c'est à se demander lequel de nous deux a eu l'autre."





"Un jour j'ai eu une belle surprise avec mon bouc ! En me rendant à l'étable je constatai qu'elle était vide. Le bouc et " les gayes " avaient eu une envie de liberté. Figure-toi que tout le troupeau se promenait le long de la ligne de chemin de fer en direction de Halanzy. Je te donne en mille de dire où ils allaient. Tiens-toi bien, ils allaient voir un autre bouc à Halanzy !!!"

La découpe de la viande a son importance. Il suffit de voir la dextérité de l'abatteur et sa façon de " tourner " les jambons pour évaluer le professionnalisme de l'artisan. Pierre découpe encore " à l'ancienne ", c'est à dire qu'il coupe les jambons en premier, puis l'échine et enfin les côtelettes. La seconde façon est de couper le cochon d'abord en deux puis de faire les côtelettes après. A chacun sa technique.

Et Pierre de continuer :

"Mes plus beaux spécimens furent abattus dans les fermes françaises. A Buré, le 19 mars 1950, en la ferme d'Emile RAVET, j'ai tué "Nestor", un verrat de 400 kilos (!). Cela donna l'occasion aux témoins de l'événement de colporter au loin des quolibets de toutes sortes. Aujourd'hui, 50 ans après, il y a encore des anciens qui se souviennent !

L'épaisseur du lard était de bonne augure et certifiait la qualité de la nourriture que l'animal avait reçue.

Il n'était pas question de nourrir les cochons avec de la farine de poisson, d'hormones et autres ingrédients qu'on utilise aujourd'hui. Cela rend la viande de moindre qualité et tu peux me croire."

" Si c'est eune truie qui n'è pon d'sayin, èl nè sarout nos nieuri ... " (Si c'est une truie qui n'a pas de saindoux, elle ne saurait pas nous nourrir ...)

Selon la coutume, Pierre baptisait tous ses animaux en leur attribuant un gentil prénom. Il eu un verrat nommé " Baptiste " qui tué, pesait 358 kilos. Le dernier qu'il tua s'appellait " Lagardère " et pesait 180 kilos. Toutes les parties d'un animal sont bonnes à manger. Rien ne se perd dans un cochon. Cela dépend de la découpe, du salage et surtout du fumage.

A l'instar de Paul HUSTIN le castreur, qui se délectait de ce mets qui ressemble au " ris de veau ", et que les immigrés appellent " clawis ", certains se régalent en joyeuse compagnie. En avez-vous déjà mangé ?

La dernière truie que Pierre tua s'appellait "Agnès". D'un poids de 330 kilos, elle mesurait 2m11 pour un tour de taille de 164 cm Vous auriez du voir la bête ! Les amis invités pour la cause ne furent pas déçus. Ils vinrent d'Etalle, de Musson, d'Arlon, de Vaux-sur Sûre... Pierre nous fit un réel plaisir de fêter l'évènement comme cela se faisait " dans le temps... " après chaque opération d'abattage. Il nous reçut avec la goutte et le café. Mais pas avec " de la galette ", c'était du jambon et de la bonne saucisse. Croyez-m'en !

La dernière truie de Gaume a-t-elle vécu ??? Connaissez-vous encore quelqu'un possédant une truie pour la saillie ?

Autres temps, autres moeurs, les enfants d'aujourd'hui ignorent les gaietés de l'abattage à la ferme, le fumage aux genêts et à l'épine comme... dans le bon vieux temps. C'est bien dommage !!!

Nous pouvons dire en toute quiétude devant l'Eternel :

" Ah l'varat d'Pierre, il anè siégni des truyie, des bikins, des bûs, et des varats das sa vie !!! ".



Interview, texte et photos
Michel et René DEMOULIN.

DEMOULIN M., *Histoire d'une famille*, dans THIERY FRÉDÉRIC SPRL, *Salaison artisanale gaumaise*, <http://www.salaisons-thiery.be/histoire.html> (consulté le 16 août 2013).

[Accueil](#)[Histoire](#)[Les produits](#)[Presse](#)[Contact](#)

Histoire d'une famille

Il nous faut remonter en 1922 pour que Victor BRION dit Firmin, (10/01/1884-23/12/1957) et son épouse Marie NICKELS dit Bertha (14/02/1884-17/06/1966) ouvre une boucherie charcuterie au n° 5 de la rue du Moulin à Mussy-la-Ville.

Firmin, (fils de Bernard BRION et d'Angéline LOEVENBRUCQ) travaille en qualité d'ouvrier des forges à Gorcy au four Puddler, à deux pas de la frontière française toute proche. Il se rend à pied à son travail et travaille de dix à douze heures par jour. Au fil des années, ce travail devint éreintant et très fatigant pour un maigre salaire, malgré le change avantageux de l'époque par rapport à la Belgique (1FF valait 1F25 belge).

Au printemps 1906, Firmin et son épouse Bertha émigrent au Canada accompagnés de leurs deux enfants, Rosita quatre ans et Georges deux ans, rejoints par des habitants des villages d'Athus, Battincourt, Mussy... Ils débarquent après un long et coûteux voyage en bateau à Brussels Winnipeg dans le Manitoba.

En un premier temps, ils travaillent pour la compagnie Général Store, une succursale de grands magasins. Par la suite, ils tiennent une grande exploitation agricole comprenant des bœufs, des taureaux, une vingtaine de chevaux de halage ainsi qu'une dizaine de chevaux de trait pour le débardage des bois. Ils défrichent de nombreuses terres et en deviennent propriétaires.

Ils reviennent en vacances à Mussy-la-Ville chez Auguste, le frère de Firmin. « Ayant repris l'air du pays et un peu de bon temps », ils décident de ne pas retourner au Canada. Mais que faire afin de retrouver du travail ? Nous sommes en octobre 1921.

Début 1922, Firmin ouvre une boucherie qui sert également d'abattoir. C'est ainsi que muni d'un passavant, il devint abatteur chevilleur livrant des porcs aux abattoirs de Longwy. Tous les lundis, il se rend dans les fermes des villages environnants à la recherche d'animaux pour l'abattage.

Firmin et son épouse eurent 3 enfants : Rosita, épouse René Mamdy boucher à Ruelle, Georges, époux de Marie-Lucie Noerdinger qui tinrent une boucherie à Harnoncourt et Wihelmine, épouse Numa Thiery, qui devint bouchère à son tour également.

C'est ainsi que les trois enfants profitèrent des enseignements inculqués par leur père afin de tenir à leur tour une boucherie ! Ainsi se confirme l'adage d'antan que les enfants reprennent souvent le métier de leur père...

En 1954, Wihelmine (30/08/1911-02/09/1996) reprend la boucherie paternelle secondée de son mari Numa (31/05/1904-03/02/1987 - cheminot à la gare de Ruelle en qualité d'agrégé). La tournée était assurée à la fois par Wihelmine en voiture Ilman et Numa qui l'accompagnait à vélomoteur, desservant tout deux les habitants et les magasins des villages environnants en charcuteries tels que saucisses, lards et pâté de foie. Ils eurent trois enfants : Bernard, Michel, Agnès.

Début 1958, Bernard, ayant suivi les cours de boucher à l'école d'Auderghem seconde ses parents à la boucherie. En 1970, ce fut l'année fatidique pour de nombreux indépendants de la mise en application de la fameuse TVA sur les produits. C'est à cette date que Bernard s'expatrie au Congo pour le compte de la société Frigo Congo.

En mars 1970, suite au départ de Bernard, c'est son frère Michel qui reprend la boucherie secondé de son épouse Eliane Lepage. Ils continuent à vendre la viande, les salaisons, le pâté de foie (cuit chez le boulanger Germain Husson), et le pâté gaumais qui prenait de l'essor, (cuit chez le boulanger Germain Lefebvre), lors des tournées dans les villages environnant comme le faisait leurs parents. Pendant deux ans, Michel tient également une boucherie à Musson près de la poste. Michel et Eliane ne se sont pas mariés un samedi, mais un lundi, car le samedi était considéré comme sacré au point de vue des rentrées financières! Ils eurent trois enfants : Christian, Fabienne, Frédéric.

Michel n'en démord pas en confirmant que les bons produits achetés et livrés aux clients depuis de nombreuses années sont propices à garder une bonne santé. Et de regretter que dans certains commerces, l'industriel a supplanté l'artisanat. Ce n'est plus la même marchandise d'antan que l'on vend aujourd'hui, surtout avec l'additif de nombreux colorants et conservateurs qui n'existaient pas du temps des ses grands-parents.

C'est pourquoi Michel à l'instar des artisans charcutiers de Gaume, a rejoint également l'association de la défense des produits nobles de notre terroir par la fabrication à l'ancienne du pâté gaumais labellisé ainsi que du saucisson gaumais. Et de regretter amèrement les contraintes européennes par des investissements colossaux que doivent supporter les jeunes indépendants qui se lancent dans leur petite entreprise et les mises en conformité aux normes HACCP qui sont très coûteuses et contraignantes, tout en voulant préserver la qualité du produit vendu. Et dire que la boucherie Thiéry a fonctionné depuis 56 ans, sans toutes ces formalités et tracasseries de toutes sortes qui minent le métier d'artisan d'aujourd'hui. C'est un constat amer d'en être arrivé à un tel point aujourd'hui...

En 1996, c'est la fin de la boucherie Thiéry.

Ce fut au prix d'énormes sacrifices que Michel construisit un tout nouvel atelier de salaisons aux normes HACCP tout en restant dans des normes bien spécifiques sans construire un atelier industriel.

C'est Frédéric, le deuxième des fils, qui après avoir suivi les cours du soir en boucherie à Libramont, seconde ses parents Michel et Eliane à la fabrication et à la vente des salaisons gaumaises tels que saucisses, saucissons gaumais, lard maigre et saucisse de sanglier. Ces produits sont fumés à l'ancienne à la sciure de hêtre et vendus dans les moyennes et grandes surfaces de la région. A regrets cependant, de ne plus desservir que quelques petits magasins de village qui disparaissent de plus en plus.

En 2002, Frédéric se lance et reprend à son propre compte l'affaire familiale, secondé de son épouse Sandra Larue. Ils ont actuellement trois enfants : Romane, Marion et François.

C'est en début 2006 que fut décidé, l'installation aux normes sanitaires requises d'une salle de cuisson, l'acquisition d'un laminoir et d'un pétrin pour la fabrication de la pâte ainsi qu'un four pour la cuisson des pâtés gaumais et grâce à cette salle il pourra faire également du boudin, des terrines de pâté, etc. Travaillant en libre service, les pâtés gaumais produits par Frédéric sont directement mis sous vide, leur confortant une fraîcheur de trois semaines sous atmosphère protégée en conditionnement de 250 grammes, 600 grammes et en 1 kilo 200.

Ces conditionnements sont bien sûr régis selon des normes strictes par l'AFSCA, qui reprennent sur l'étiquetage : le numéro du lot, la traçabilité de la viande, des épices, de la farine, des oeufs employés ainsi que les allergènes que contient le produit fini, ce qui demande un travail supplémentaire et une attention soutenue non négligeable.

Frédéric formule le souhait, de pouvoir encore longtemps perpétuer la fabrication à l'ancienne de ses produits, de sauvegarder les recettes transmises par ses parents et grands parents, et de continuer à promouvoir la défense de nos produits gaumais.

DEMOULIN M., *La Boucherie Thomas*, dans *Le Gletton*, n° 352-353, juillet-août 2005, p. 37-39.

LA BOUCHERIE THOMAS



François Thomas (1902-1986), travailla comme mousse dans différentes usines sidérurgiques françaises. En 1927, il se maria à Esther Annet avec qui il eut sept enfants. Il fut ensuite apprenti boucher quelques mois à Fauvillers puis travailla chez Tock et Hames. Il parfait ses connaissances chez Bastien frères comme abatteur. Ce n'est qu'après la libération de 1945 qu'il s'installa comme boucher à Habay, reprenant la boucherie Balon qui était à vendre et qui servait également de café. L'entreprise familiale était lancée et son principal souci était déjà de proposer des produits de qualité.

A la fois boucher et marchand de bestiaux, François se procurait les animaux dans les fermes avoisinantes de Habay qui étaient revendus sur les marchés et les foires dans le nord du pays. Il confectionnait de la saucisse, diverses charcuteries, du pâté... aidé dans les tâches diverses par ses sept enfants et secondé par Camille Fraiture de Warnach.

En 1955, André, le cadet des sept enfants, quitta ses études de séminariste pour se lancer dans la pratique du métier paternel et fut apprenti à la boucherie Wagner située dans la grand-rue à Arlon. Désireux de se perfectionner, il travailla

ensuite six mois en Alsace dans une boucherie à Strasbourg près du restaurant « Le Crocodile » (qui existe encore). Il y apprit avec rigueur le découpage des animaux, la confection des charcuteries, le nettoyage des boyaux, le soufflage des vessies, le salage et le fumage des jambons... à raison de 52 heures par semaine pour un salaire de 1200 francs!

En mars 1962, André se rendit à Paris à l'Ecole Supérieure des Métiers de la Viande en cours intensifs, tout en travaillant le samedi et le dimanche en atelier dans de grandes boucheries, afin « de se faire la main ».

Armé de solides connaissances, André rentra au pays et seconda son père à la boucherie pendant 5 ans.

Facture retrouvée : Achats durant la semaine du 3 au 10 janvier 1964 : 4 porcs pour 16000 francs, 1 bœuf pour 17000 francs, 1 veau pour 6800 francs et des épices provenant de chez Depienne de Saint-Léger pour 435 francs.

Il contracta mariage avec Yvette Hustin d'Ette le 21 septembre 1968 et reprit la boucherie, son père étant pensionné. Il fut aidé par Emile Zeippen et Guy Mathieu et forma de nombreux apprentis.



La clientèle était principalement locale. C'est par le maintien des principes de base que sont la qualité des produits et la satisfaction du client que certains sont restés fidèles depuis bientôt 40 ans.

A la tradition du départ, s'ajouta peu à peu une recherche de développement des produits du terroir tels que jambon, saucisson, boudin, pâté de campagne et pâté gaumais.

La mémoire des recettes anciennes et traditionnelles, qu'elles soient écrites ou transmises de vive voix, a assuré la continuité et l'amélioration de la qualité des produits gaumais.

Il va sans dire que le haut niveau de la matière première est primordial pour une production artisanale de qualité.

Les salaisons ainsi confectionnées comprennent du saucisson gaumais, des



baudruches variant de 600 grammes à 1kg600, de la saucisse pur porc et des jambons fumés dans des armoires à fumage avec des copeaux de hêtre pendant quinze heures au lieu de trois semaines en cheminée traditionnelle.

La spécialité d'André est la confection de la « rosette gaumaise ». C'est du saucisson gaumais enveloppé dans du boyau rosette de septante centimètres à un mètre de long, provenant de la partie la plus grasse du boyau du cochon qui est très imperméable. Le « saucisson rosette » demande ainsi un séchage de cinq à six mois minimum avant sa consommation.

Devant faire face aux différentes exigences et demandes, tant celles des normes européennes que celles de l'origine de la viande, de la traçabilité des produits, des exigences du cordon sanitaire et du suivi jusque dans l'assiette du

consommateur, un atelier fut construit en 1996 sur le site de Houdemont.

La gestion de tous ces paramètres, liée au souci constant de mettre en valeur les produits du terroir ont décidé Charlotte, la fille de la maison, à continuer la tradition et à reprendre en 2001 l'exploitation bouchère de la famille Thomas qui en est ainsi à sa troisième génération.

Elle souhaite se joindre à tous ceux qui veulent défendre leur région, en particulier par l'obtention d'un label reconnu par les instances européennes. Le label « Pâté Gaumais » ne restera pas isolé et d'autres agrégations suivront. De ce fait, s'agrandira encore le nombre de ceux qui veulent promouvoir leur belle région qu'est « la Gaume ».

Michel DEMOULIN

Yvette et André Thomas en 1998 dans leur boucherie



DEMOULIN M., *Les Salaisons Blaise de Florenville*, dans *Le Gletton*, n° 345, décembre 2004, p. 2-5.

LES SALAISONS BLAISE DE FLORENVILLE

En vous promenant sur la grand-place de Florenville, vous apercevrez sans conteste la devanture d'un magasin à l'enseigne « Salaisons Blaise ».

À peine la porte franchie, c'est Monsieur Georges Blaise âgé de 91 ans qui vous accueillera et se fera un plaisir de vous servir comme il se doit.



La maison Blaise a été fondée en 1910 par Maurice Blaise (1890-1974) secondé par son épouse Emilie Dury. Cette boucherie était située à l'emplacement actuel de la friterie.

Naturellement, ce bâtiment était beaucoup plus petit que celui d'aujourd'hui. À ses débuts, Maurice fit son apprentissage chez un boucher de Sedan, puis 3 ans à Boulogne-sur-Seine près de Paris.



*Maurice en compagnie d'un ami
apprenti charcutier*

Armé de solides connaissances, il décroche son certificat d'apprentissage et rentre au pays. Il se met à son compte, ouvre une boucherie-charcuterie vendant ainsi jambon, saucissons et saucisses.

Le 10 mars 1913 naît Georges, le seul fils de la maison. À 14 ans, il se rend également en apprentissage à Sedan pendant 6 mois et travaille avec son papa. En 1949, il se marie à mademoiselle Andrée Lecomte, originaire de Lacuisine (elle était à l'époque institutrice), et ensemble, ils reprennent la charcuterie des parents.

Entre-temps, Maurice racheta la maison d'à côté et la transforma en 1975 dans l'état où elle se trouve aujourd'hui.

Les animaux provenant des agriculteurs de la région étaient abattus et débités dans le propre abattoir de Georges. Au fil des années, la boucherie-charcuterie acquit une solide réputation vu le choix des charcuteries. De ce fait, la clientèle augmenta considérablement ainsi que le personnel.

Mais les époux Blaise n'en restèrent pas là. Ils fréquentèrent régulièrement les salons alimentaires de Bruxelles et de Charleroi, ramenant au passage quelques récompenses. La maison a dès lors continué à séduire les clients de la capitale. Encore aujourd'hui, ces mêmes clients reviennent régulièrement s'appro-

visionner à Florenville, car ce sont des salaisons typiques du coin.

C'est en 1988 pour Virton et en 1990 pour Florenville, que se créèrent deux AD Delhaize comprenant bien sûr pour chacun d'eux un rayon boucherie alimenté en salaisons par la maison mère de Florenville. Ceux-ci sont tenus de mains de maîtres par les deux filles Blaise, à savoir Marie-France et Françoise qui gèrent en alternance les deux sites, regroupant ainsi 80 personnes.

L'atelier de fabrication des différentes salaisons se situe depuis une année sur la zone artisanale de Florenville, le long de la route d'Arlon. Celui-ci est tenu à la fois par Frédéric, fils de Marie-France et par sa cousine Stéphanie, une des deux filles de Françoise. Ces deux jeunes



Le magasin en 1930 - un ouvrier, Elisa la servante et madame Emilie DURY, l'épouse de Maurice

apportent avec enthousiasme un sang neuf dans la continuité de cette entreprise familiale riche de bientôt 100 ans d'expérience, les recettes et le savoir-faire s'étant transmis d'une génération à l'autre pour en arriver à la 4^{ème} génération !

Cet atelier performant d'une surface de 1300m² est opérationnel depuis fin 2003, répondant bien entendu aux normes européennes les plus strictes au point de vue hygiène, tant pour les circuits de fabrication du cuit que du sec. Cette mise en conformité exigea un investissement de 1.25 million d'euros.

Une dizaine de personnes travaillent sur le site et s'approvisionnent en viande découpée au maximum avec des fournisseurs wallons.

C'est ainsi que sont proposées journallement différentes charcuteries relevant d'une production artisanale sans adjonctions de produits chimiques. Toutes les salaisons - les saucissons, les noix de jambons, les cobourgs - sont fumées traditionnellement à la sciure de hêtre provenant d'une scierie gaumaise. Les boyaux utilisés sont des boyaux naturels.

Le choix s'étend également aux exclusivités de la maison Blaise telles que le saucisson gaumais, le saucisson à l'Orval, le saucisson au miel ou encore le collier à l'échalote qui sont autant de produits qui garantissent un franc succès à la renommée de la maison. Et récemment fut proposé, lors de la fête du chocolat à Florenville, un étonnant saucisson aux saveurs chocolatées ! Quel délice.

Une large gamme de pâtés vient compléter l'assortiment des salaisons avec le pâté Délices de la Semois, le pâté traditionnel, le pâté à la bière d'Orval, sans oublier le pâté gaumais (labellisé comme il se doit), et en saison, tous les pâtés de gibier.

Ces pâtés sont fabriqués à base de produits frais, ne contenant aucun agent conservateur, cuits au four à haute température puis emballés, sous vide ou sous gaz.

Gageons que les produits des salaisons Blaise continuent à avoir un réel succès auprès des

consommateurs dans la continuité et le respect de la tradition. Ce qui exige un certain savoir-faire, une main d'œuvre qualifiée en passant par de nombreuses étapes de fabrication conférant à tous ces produits un goût exceptionnel bien typique de la Gaume.



Georges recevant la médaille du mérite du travail.

**Interview de M. et Mme Blaise
Florenville, le 19 octobre 2004.
Michel DEMOULIN**

Le saucisson gaumais labellisé...

Une dizaine de bouchers charcutiers se sont réunis, dont les salaisons Blaise (voir article ci-joint) et la boucherie Briquemont (dont l'historique vous sera évoqué dans un prochain Gletton) afin de poser les bases d'un cahier des charges en vue d'une reconnaissance officielle

sous forme d'un label, régit par une IGP c'est-à-dire d'une identité géographique protégée à l'instar du label du pâté gaumais qui fut officialisé à Chiny le dimanche 12 juillet 1998 (à ce sujet, voir le Gletton n°273, disponible sur demande).

Ces bouchers charcutiers gaumais y croient fermement. En effet, il y a bien le jambon d'Ardenne, le jambon de Parme... Et pourquoi pas une salaison gaumaise qui serait reconnue à son juste titre, tel le saucisson gaumais ?

C'est ainsi que ce label regrouperait des produits issus de salaisons gaumaises typiques de chez nous, à savoir, la saucisse gaumaise servant à agrémenter les potées, le saucisson gaumais de 250 grammes et la baudruche gaumaise qui est un produit en forme de collier difforme pesant au minimum 250 grammes.

Il est bien entendu que la matière première serait constituée uniquement de viande de porc fraîche, à l'exclusion de toute autre viande, composée de muscle (épaule) et de gras compris dans une fourchette de 15 à 25% du poids total en frais.

Ce label serait la reconnaissance du savoir-faire de nos professionnels et permettrait de sauvegarder un certain artisanat gaumais qui n'a rien à voir avec la fabrication du salami industriel!

En un mot, les bouchers-charcutiers souhaitent se préserver pour survivre avec des produits de qualité reconnus à leur juste titre, tout en légiférant sur l'honnêteté et ne plus vendre n'importe quelle marchandise, la qualité n'ayant pas de prix .

Michel DEMOULIN



DEPLAINE R., *Tortilla aux pipes gaumaises et fromage de Chimay* (11 février 2016), dans PRESSEREADER, *Pressreader*, <https://www.pressreader.com/> (consulté le 16 janvier 2020).

☰

pressreader

Résultats de recherche

Langue et région
France (Français) >

Pour Vous ^

Fil d'actualité

📖 Histoires populaires À la une

🏠 Économie

⚽ Sport

🎮 Loisirs

🗨️ Opinion

Suivi(e) ^

PUBLICATIONS

Vous ne suivez aucune publication.
[Parcourir les publications](#)

SECTIONS Modifier


La Semaine des Ardennes

Tortilla aux Pipes Gaumaises & fromage de Chimay

11 févr. 2016 Ingrédients : Préparation : Recette réalisée par Romain Deplaine

- 2 pommes de terre cuites à l'eau
- 1 pipe gaumaise - 2 quartiers de Fromage de Chimay - 2 oeufs fermiers - 1 noix de beurre - sel et poivre du moulin - herbes fraîches

: ciboulette (par exe... ➔



CHRISTOPHE LÉONARD

DE RUETTE M. et MARCHAL N., *La maison en Lorraine belge*, dans CABOURDIN G. et LANHER J., *Villages et maisons de Lorraine. Actes du colloque de Nancy, 22-24 octobre 1981*, Nancy, 1982, p. 205, 207-208, 215.

La maison

Si l'on se réfère à la typologie des maisons du plateau lorrain établie par X. de Planhol et J. Peltre, celles de notre région s'en différencient sensiblement, du moins dans leurs volumes. S'y retrouve pourtant le parti général, celui des cellules fonctionnelles groupées *en rains ou rangs* sous un même toit, dans un même bâtiment parallèle à la rue ; s'y retrouvent aussi les pièces d'habitation en enfilade et en profondeur, la grande cheminée de la cuisine chauffant par la *taque*, la

p. 205

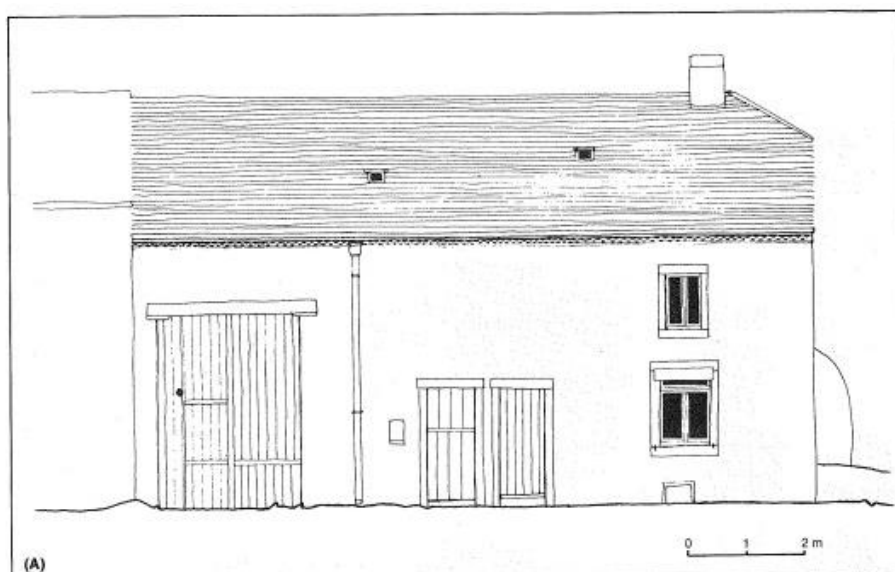
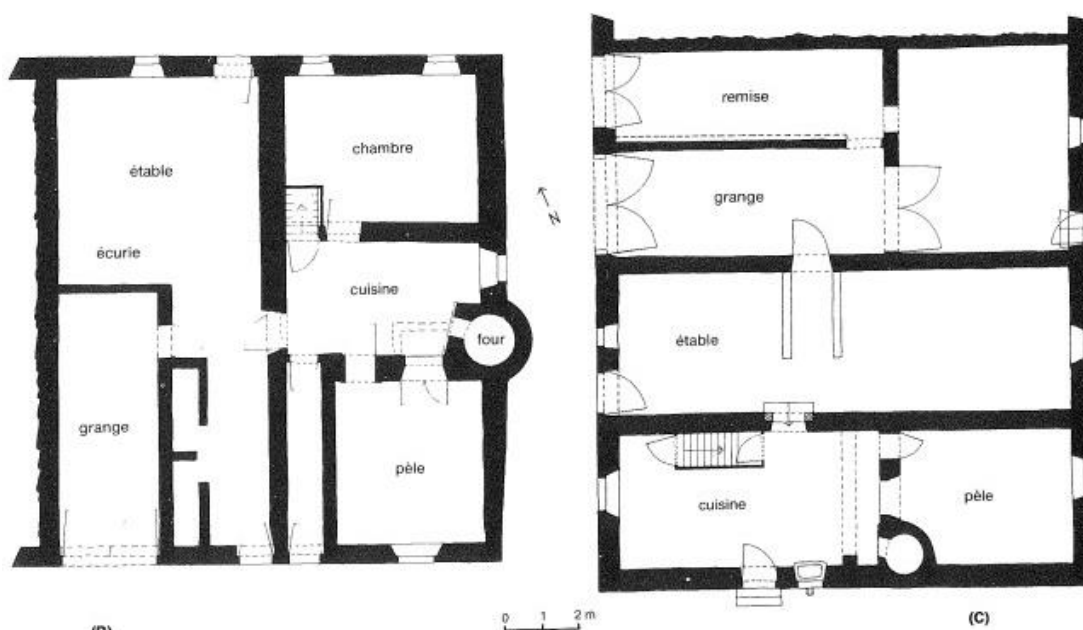


Figure 4 : MEIX-LE-TIGE. Rue de Rachecourt, 6. Début XIX^e siècle. Elévation de la façade (A) et plan du rez-de-chaussée (B).

BELLEFONTAINE. Rue grande, 17. Plan du rez-de-chaussée (C).



p. 207

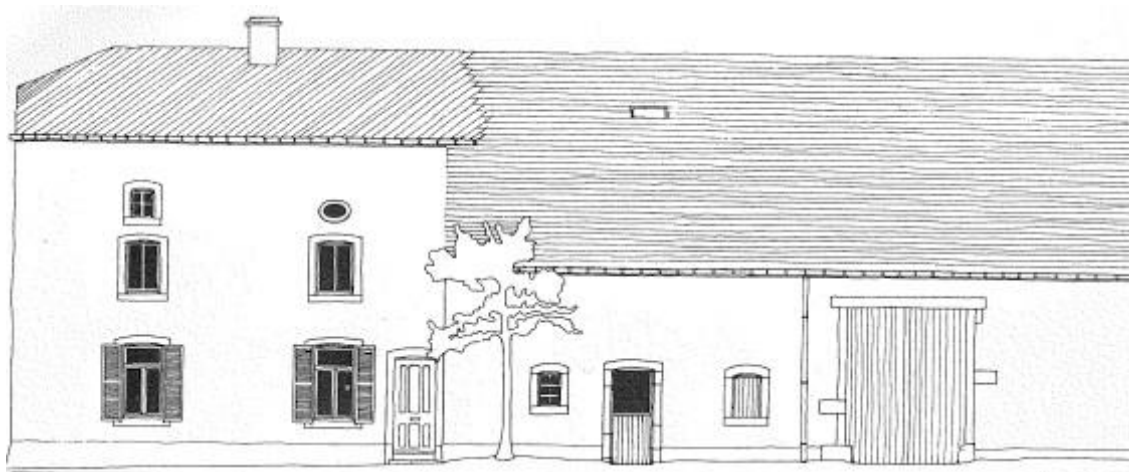


Figure 5 : LATOUR. Rue du 24 Août. Fin XVIII^e siècle. Élévation de la façade.

belle-pièce appelée chez nous « pèle ». En revanche, les toits, généralement d'ardoises, sont plus aigus et couvrent une bâtisse qui s'assied le plus souvent sur un plan proche du carré (fig. 4) ou qui, peu profonde, s'étend en largeur (fig. 5). La flamande qui double la souche de cheminée et éclaire la cuisine aveugle est inconnue chez nous, et la cour à l'arrière du bâtiment est absente ou se réduit à une simple *cuchelle*, sorte de sentier entre la maison et un muret de soutènement des terres du jardin. On y trouve parfois la soue et les clapiers, voire même un puits.

Les maisons de Torgny, les plus proches du type français, constituent une exception en Lorraine belge : elles sont plus basses qu'ailleurs, couvertes de tuiles canal sur une pente très faible chez nous. Elles sont cependant moins profondes que les maisons françaises.

Quoi qu'il en soit, la maison du reste de la Lorraine a conservé une structure relativement homogène. C'est un parallépipède rectangle coiffé d'un toit en bâtière peu aigu (comparativement du moins aux autres régions wallonnes). Assez profonde au XVIII^e siècle, la maison s'affine et s'élargit dans les dernières décennies. Le rythme des pleins et des vides qui marque la succession des cellules reste constant mais varie peut-être d'intensité (fig. 6). En effet, dès la fin du premier quart du XIX^e siècle, les volumes se « verticalisent », les modules des percements augmentent, les allèges s'amplifient, le corps de logis se différencie de l'exploitation qu'il domine largement par les décrochements de la façade et du toit (fig. 7-8). Cette individualisation du corps de logis se marque aussi dans le plan par un fractionnement plus diversifié de l'espace habitable, tant au rez-de-chaussée qu'à l'étage. Dès cette époque, chaque logis comporte donc au moins quatre pièces. Parallèlement, surtout vers le milieu du siècle, on note aussi une multiplication des cellules en largeur : la ferme quadricellulaire devient fréquente (fig. 9). Par ailleurs, tant pour le XVIII^e siècle que pour le XIX^e siècle, les maisons bicellulaires (de manouvriers ?) sont proportionnellement plus nombreuses en Gaume qu'au Pays d'Arlon (fig. 10-11).

A l'extrême nord-est de la partie gaumaise, l'habitat tend à se rapprocher des modèles ardennais, mais gardent l'identité lorraine dans la distribution des fonctions. Pourtant, le parti général y est plus souvent bicellulaire, les étables plus importantes,



Figure 14 : VALANSART. Rue de la Cantelaine, 83. Partie de la charpente originale.

La division de l'espace intérieur de chaque cellule est doublement significative : fidèle reflet de l'époque de construction, elle trahit aussi l'importance de l'exploitation.

Au XVIII^e siècle, le logis, situé indifféremment à gauche ou à droite des dépendances, se compose de deux ou trois pièces en enfilade parmi lesquelles la cuisine est le véritable pôle d'attraction de la vie quotidienne. C'est la seule pièce chauffée, le cœur de la maison. On y accède par un long corridor qui sépare le logis de l'étable, on y entre directement ou un tambour en bois forme un petit sas d'entrée. Si la bâtisse est profonde, trois pièces se succèdent et la cuisine au centre est aveugle. Elle donne accès partout, de plain-pied ou par des escaliers parfois dissimulés sous un meuble fixe (notamment par l'escalier de la cave, lorsque celle-ci existe). Elle est dominée par la base de l'énorme hotte de cheminée, souvent adossée, qui occupe le tiers, voire la moitié de la pièce. Souvent alors, le manteau est absent et une grosse poutre porte l'ensemble de la structure. Dans la Gaume du Sud, on rencontre des manteaux de cheminées portés par un ou deux piédroits courbes. Partout, dans un angle, dans l'épaisseur du mur il y a un four à pain (fig. 4.).

Avant l'adoption des poêles en fonte coulés dans la région, un foyer à même le sol constituait la seule source de chaleur. Usuellement, un astucieux système permettait tout de même de chauffer un peu la pièce voisine. C'est cette plaque foyère en fonte, plus connue sous le nom de *taque*, dont le rayonnement calorifique faisait en quelque sorte office de radiateur dans le *pèle*, ou belle pièce, situé indifféremment, semble-t-il, à l'avant ou à l'arrière. En Belgique, l'ensemble de ce mode de chauffage forme une réelle singularité.

DES HALLEUX L., *En Semois gaumaise*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 9 septembre 1921, p. 1.

EN SEMOIS GAUMAISE

Un collaborateur de notre confrère namurois Vers l'Avenir! rend compte d'une randonnée en Semois gaumaise; il nous est agréable de reproduire sa relation qui intéressera nos lecteurs de la région en leur montrant comment on apprécie du dehors le charme de leur pays et l'agrément de leur hospitalité:

La Semois gaumaise n'est pas du tout la namuroise.

Vers Alle, Vresse, Bohan, c'est une nature tourmentée au possible. La vallée est déchiquetée comme par un travail titanesque ou quelque gigantesque éruption volcanique, et il en est ainsi jusque Haute-Rivière et Montherme. C'est à partir de Bouillon que la Semois prend cet air sauvage et grandiose. Bouillon avec son Belvédère, sa Ramonette, son château-fort bruni par les siècles; Corbion où le ministre Wauters fut dernièrement en villégiature; Botasart, Poupehan offrent des panoramas, des promenades, des couchers de soleil de toute beauté.

Mais en Gaume, la vallée est large et la rivière en prend à son aise. Elle va plus librement et plus solennelle dans les prairies grasses et fait chanter les vieux moulins à eau depuis Etalle jusque Chassepierre, en passant par Jamoigne, Moyen, Pin, Lacuisine et Florenville.

Précisément à cause de cette échancreure élargie de la vallée, ces lieux furent choisis par les armées en août 1914 pour les premiers chocs qui furent sans doute les plus atroces de toute la guerre.

Français et Allemands s'y battirent à l'arme blanche et l'ennemi exécuta commit d'atroces cruautés.

Que l'on vienne de Marbehan vers Rossignol, où dort Psichari, ou de Sainte-Marie vers Tintigny, ou de Florenville vers Izel et Jamoigne, partout, les hordes sanguinaires passèrent le fer et le feu à la main.

C'est à Rossignol, en pleine forêt, qu'on trouve le premier cimetière militaire de la région gaumaise, et tout le long de la grand'route blanche qui poudroie au soleil, nous allons en trouver pimpants, fleuris, arborés. En Gaume, on a, plus que partout ailleurs, le culte des morts. On les a vus si beaux, les petits soldats de France, ces coloniaux superbes accourus des confins de l'Algérie; oui, si beaux, si héroïques, si touchants lorsqu'on les ramassa sur les coteaux qui bordent la Semois. On les avait admirés et on les pleura avec attendrissement. Ils ne sont pas oubliés, pas plus d'ailleurs que les exécutés. Teutons qui martyrisèrent toute une population inoffensive. Ici, on a la haine, une haine inextinguible du Boche.

Voici le bois des Croisettes, exploité avant la guerre par une compagnie boche, formée d'espions qui y vinrent placer leurs canons aux endroits préparés et choisis par eux, lors des combats d'artillerie qui précéderent ou suivirent le combat de Rossignol.

Le tramway Marbehan-Florenville siffle joyeusement dans la vallée depuis le 1er juillet et amène journellement des bandes de touristes, principalement des Bruxellois. La ligne vicinale va être bientôt exploitée jusque Sainte-Cécile où elle va rejoindre le chemin de fer

Bertrix-Muno, achevé en pleine guerre par les Allemands.

Cette ligne de Muno ira à son tour rejoindre par Messempré, à Carignan, la grande artère Longwy-Sedan-Charleville Il est profondément injuste, comme certains journaux de la capitale l'ont écrit trop légèrement, de prétendre que les services de la reconstruction n'ont rien ou à peu près rien fait au Luxembourg méridional.

Les dégâts étaient immenses, les moyens de communication plutôt précaires et, en tout cas, insuffisants, la main-d'œuvre, au début, rarissime, beaucoup d'ouvriers gaumais étant partis pour la France.

Malgré toutes les difficultés, la reconstruction a marché rondement. Il y eut certes des heurts, des récriminations et des imperfections. Mais est-il une œuvre parfaite? Nos villages gaumais, si beaux, si riant, si avenants se redressent. On peut regretter qu'ils perdent, avec nos architectes modernes, leur cachet archaïque tout à fait particulier. Dans les bourgs détruits par la soldatesque allemande, il y aura bientôt, comme dans toute ville qui se respecte, la « vieille ville » et « la nouvelle ». Les amoureux du passé le déplorent. Qu'y faire?

Que si on quitte la vallée enchantresse pour pérégriner vers Orval, Gérardville, Virton, le pays conserve toute sa beauté et tout son charme.

Nous entendons encore les exclamations enthousiastes de M. le ministre Destrée visitant les ruines grandioses de l'antique abbaye cistercienne d'Orval.

De la gare de Jamoigne à Gérardville, par la forêt de Merlanvaux et la Soye, c'est un enchantement. En cette période d'intense sécheresse, les sources jaillissent pures et brillantes comme du cristal et les truites argentées des étangs de la Soye s'ébattent à l'ombre des saules.

Meix est un gros village gaumais où l'on passe avant d'atteindre Virton. Et puis, on arrive de nouveau aux champs de carnage de 1914: Ethe, Latour, Baranzy, Musson, etc.

A Ethe, quelque vingt maisons sont à reconstruire. On a fait là de la belle besogne. Comment en serait-il autrement, avec cette bienfaisante et intelligente trinité composée du bourgmestre Baulard, du curé Urbain, et de l'instituteur Lannoy?

A Latour, la vie renaît. On va donner, dans les ruines du vieux château des dragons de Latour, une séance patriotique et tout à fait gaumaise. Avis aux amateurs de folklore.

Nous ne saurions trop engager tous ceux que tentent les longues et reposantes promenades dans une contrée vivante et calme à la fois, — vibrante serait plus exact — de passer ce qui leur reste de vacances sur les bords de la Semois ou en pleine Gaume. Tout ce pays est plein de souvenirs de la grande guerre. A chaque détour du chemin, on y ressent d'inoubliables émotions.

Et puis, les hôteliers ont des prix raisonnables; le jambon et la saucisse sont succulents; le lièvre et le perdreau pas rares du tout; le brochet de la Semois, délicieux, les oies exquises, le patois harmonieux et le ciel azuré.

Luc des HALLEUX.

DORBAN M., *En Ardenne et Gaume, l'élevage autour de 1809*, dans PANIER C. (dir.), *Entre les foins et la moisson*, Marloie, 1984, p. 186.

LES BOVIDES

En Ardenne et Gaume, l'élevage autour de 1809

par Michel DORBAN

L'histoire de l'élevage dans le Luxembourg d'ancien régime n'a jamais été écrite sérieusement. Les lignes qui vont suivre ne constituent qu'une approche bien timide.

Il s'agit d'une esquisse visant à montrer l'importance du sujet d'une part, à corriger quelques a priori tenaces de l'autre.

Il n'y a guère que dans la frange méridionale — particulièrement le sud-est de la province de Luxembourg — que la production céréalière soit satisfaisante, voir excédentaire. Ailleurs, c'est l'élevage qui, presque exclusivement, apporte quelque argent dans les ménages paysans. Ceci révèle l'importance du sujet. Une première enquête dans la vallée de la Haute-Semois nous permet même d'affirmer que, vers 1760, sept ménages sur dix élèvent du bétail pour survivre, les trois autres s'y adonnent pour s'enrichir.

On a dit le peu d'information disponible pour présenter l'histoire de l'élevage. L'état actuel des recherches permet au moins de nuancer quelques affirmations malheureuses dont la répétition a fini par convaincre maints auteurs d'histoire locale.

Qu'un porc au moins était nourri dans chaque ménage est, à notre sens, une première erreur dont on reparlera. Il est certain, par contre, que la viande de porc était la plus demandée. Conclusion logique, mais assez étonnante pour nous, son prix sur le marché luxembourgeois était supérieur à celui de la viande de bœuf d'environ 30 % ! Manger du lard ou du jambon n'était donc pas à la portée de tous.

On imagine aussi faussement que le mouton peuplait toutes les étables. C'est vrai qu'on l'élevait en grand nombre, mais cet élevage était aux mains de quelques « spécialistes », deux à trois au maximum par village : souvent des censiers, locataires de fermes du seigneur.

La chèvre elle, serait très rare. Encore que l'historien est assez mal outillé pour l'affirmer : cheptel du pauvre et mauvais indicateur du niveau de fortune d'un ménage, aux yeux du fisc, elle apparaît très rarement dans les recensements. C'est aussi le cas du petit élevage : lapins, poules... Il est certain néanmoins que le droit rural de l'époque bannit la chèvre en raison des dégâts qu'elle commet, notamment dans les jeunes tailles.

On a souvent aussi mal compris le genre de commerce que faisait le paysan avec son bétail. Il ne vend ni la viande — attitude qui prendra cours lentement dans la seconde moitié du XIX^e siècle —, ni le lait — pratique ne remontant pas avant 1900 —. Il se contente d'exporter les jeunes bêtes. On verra pourquoi.

Un document particulièrement intéressant, datant de 1809, permet de décrire l'élevage à ce moment. Il s'agit de la réponse du sous-préfet — puisque nous sommes à cette époque sous le régime français — de Neufchâteau à un questionnaire du préfet du Département des Forêts. Ce texte est intéressant, non seulement en raison des détails qui s'y trouvent, mais aussi parce que l'arrondissement de Neufchâteau couvrait une partie de la Gaume et de l'Ardenne. De ce fait, à plusieurs reprises, le sous-préfet dut nuancer ses réponses selon les régions.

Ce tableau de l'élevage en 1809 que l'on présentera ici se situe dans un mouvement dont il ne peut être dissocié.

L'héritage du passé.

Depuis des siècles, l'élevage se fait de manière extensive. Peu ou pas d'enclos. A la bonne saison, les bêtes sont rassemblées par le *herdier* et conduites par lui pour pâturer dans un espace bien défini par la communauté.

Au bois d'abord. C'est le domaine du troupeau de porcs avec le droit de glandée. Dans ses bois, le Souverain accepte la herde contre paiement et laisse ce droit en affermage, pour l'ensemble de la forêt jusqu'en 1581, puis par quartiers à partir de cette date. La mise en hausse a lieu fin août ou durant la première quinzaine de septembre. Les communautés paient alors leur droit au fermier adjudicataire. Seules quelques-unes d'entre elles traitent directement avec le receveur des Domaines : Rossignol, Florenville, Martué, Chassepierre,...

La période de la *païsson* s'étend de la deuxième quinzaine d'octobre à la Chandeleur. Les autres bestiaux, à l'exclusion des moutons et des chèvres, sont également poussés dans la forêt. Mais ce pâturage est fort limité dans les bois domaniaux. Ainsi, les jeunes tailles pour être accessibles à la *herde* doivent avoir atteint leur huitième année de recroissance et l'entrée n'y est autorisée que le jour. De plus, de nombreuses parties sont réservées, soit à l'usage du prince lui-même, soit aux animaux de trait des marchands et des maîtres de forges. L'espace privilégié de la *herde* demeure la campagne.

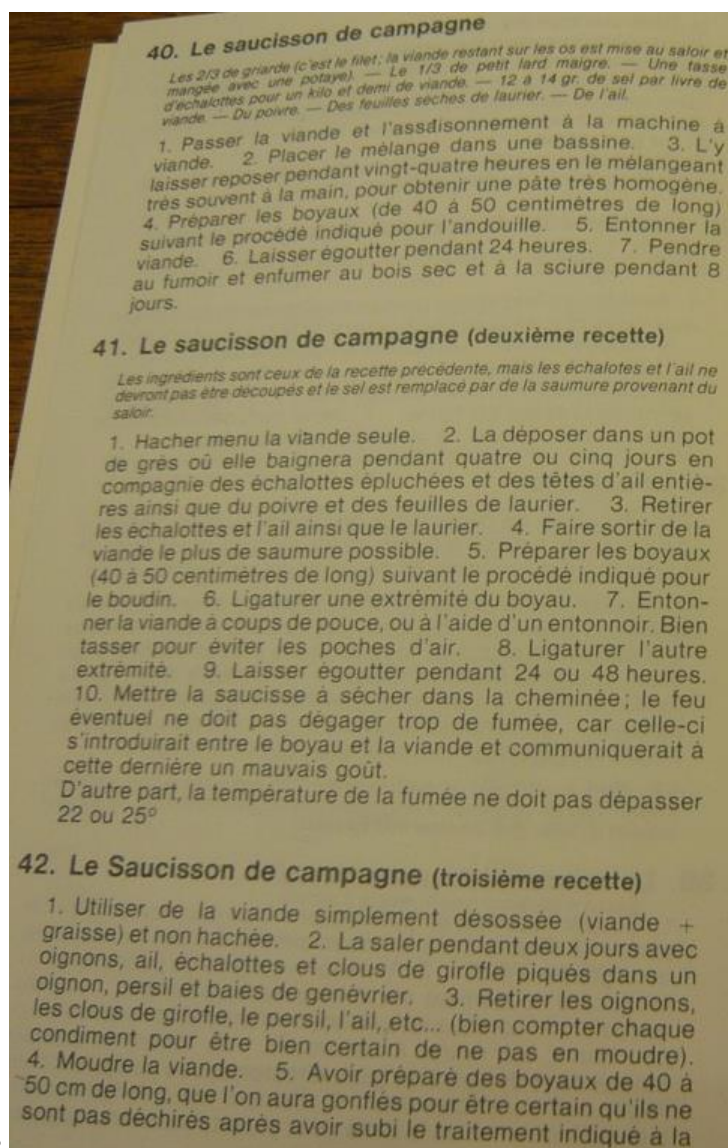
Mêler son cheptel au troupeau commun est une obligation. Le seigneur lui-même ne parvient pas toujours à faire accepter son droit de tenir un troupeau à part et si certains particuliers obtiennent ce privilège, ils le paient fort cher. En principe, la taille de la *herde* est illimitée. La garde des porcs, des chevaux, des vaches et des chèvres se faisant séparément, il y a autant de *herdiers* autour desquels gravitent des « serviteurs ».

En dehors du bois, l'espace réservé au troupeau commun est bien connu ; il s'agit de la vaine pâture. Celle-ci abolit la clôture dans la zone réservée à la *herde* et l'impose autour des terres situées dans le cycle « chaud » et particulièrement le long des chemins qu'empruntent les bestiaux. Ces clôtures sont temporaires et rudimentaires, des « épines » la plupart du temps.

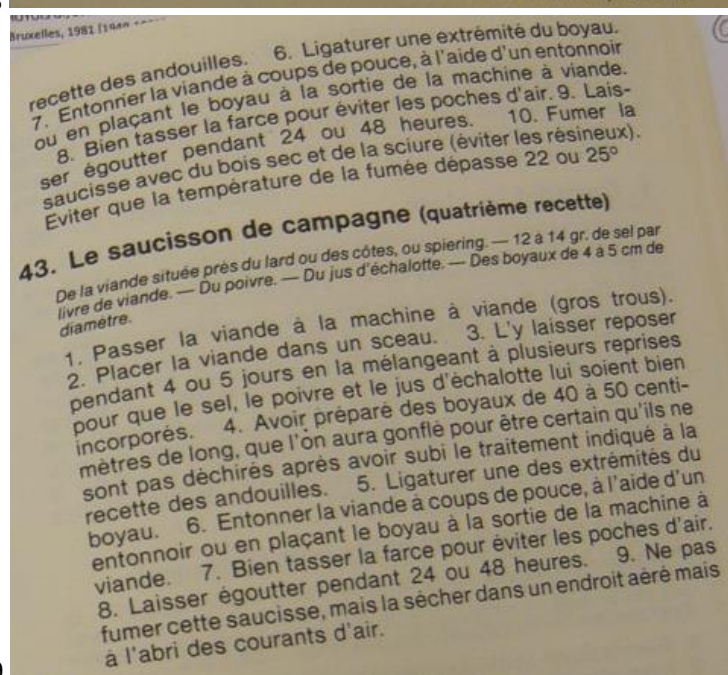
Le pâturage commun se compose de plusieurs éléments. Le meilleur est sans conteste la zone des prairies. Bien que relevant de la propriété privée, elles ne sont *abannies*, c'est-à-dire interdites au troupeau, que de mai à juin pour préparer la fenaison. Cette pratique ancestrale exclut même la coupe d'un regain. Les terres incultes offrent à certains endroits un supplément de pâture non négligeable. Elles ne représentent cependant que 6 % du pâturage commun pour l'ensemble de la vallée de la Haute-Semois. Les zones en repos des terres sables, quant à elles, constituent presque la moitié de la vaine pâture dans cette même région — la proportion est plus importante encore en Ardenne — et la jachère des terres labourables, 26 %.

Pour être utilisée, cette dernière suppose une culture réglée par canton, c'est-à-dire une entente entre les cultivateurs, visant au même type de culture selon les « cultures » et dans le même type d'assolement afin de délimiter un parcours pour la *herde*, sans danger pour les récoltes.

DRAIZE A. et DRAIZE R., *À table chez une grand-mère gaumaise. Recueil de recettes de cuisine gaumaise, véritables et anciennes*, Virton, 1980, p. 118-119.



p. 118



p. 119

DUCAT A., *Gaume – En quête de nouveaux labels pour les salaisons. Pâté plus stricte, saucissons mieux protégés. Un label, c'est mieux* (10 juillet 2004), dans LE SOIR, *Le Soir*, http://archives.lesoir.be/gaume-en-quete-de-nouveaux-labels-pour-les-salaisons-pa_t-20040710-Z0PK6P.html (consulté le 22 mai 2013).

LE SOIR9°
min 4°

-0.07%

BEL 20 21/01 11:38

Gaume - En quête de nouveaux labels pour les salaisons Pâté plus strict, saucissons mieux protégés Un label, c'est mieux

DUCAT, ALAIN

Page 22

Samedi 10 juillet 2004

Gaume - En quête de nouveaux labels pour les salaisons

Pâté plus strict, saucissons mieux protégés

ALAIN DUCAT

L'Indication géographique protégée (IGP), c'est un label européen, qui garantit le terroir et le savoir-faire. Le pâté gaumais a décroché l'appellation depuis quelques années, récemment confirmée par le certificat d'usage de la marque établi par Ekwalis, nouveau garant des produits wallons. Et le label a de l'effet, dit Georges Bitaine, au nom de l'association pour l'usage et la défense de l'appellation « pâté gaumais », l'ASBL qui rassemble les producteurs. On en fait trois fois plus. On vend 50.000 hosties - la pastille qui, posée sur le pâté, certifie le produit - en six mois.

C'est le moment de resserrer les rangs : sous la houlette de l'organisme certificateur Promag, le cahier des charges de l'authentique pâté gaumais est plus scrupuleusement respecté. On a par exemple rajouté aux ingrédients de base la muscade, courante dans la recette traditionnelle, mais oubliée dans le cahier originel. Et on souligne que le « vrai » pâté doit être à la pâte levée. Deux producteurs de Florenville risquent même d'y perdre leur hostie (lire ci-contre).

En attendant l'IGP est un véritable succès : le pâté gaumais se vend mieux, aux touristes, sur les marchés, dans la distribution. Dans la foulée, les bouchers, charcutiers et salaisoniers de Gaume se lancent dans une quête de nouvelle appellation IGP, pour trois fiertés régionales, la saucisse gaumaise (celle qui agrémente les potées), le saucisson gaumais droit et la baudruche, en forme de collier difforme. Ici aussi, la délimitation sera d'une rectitude absolue.

Marie-France Blaise, à la tête de l'entreprise familiale de Florenville (qui, avec la famille Briquemont, fait partie des porte-drapeaux historiques du saucisson gaumais) est enthousiaste, à l'idée d'une IGP sur ce produit typique. Il est temps en réalité. C'est un fleuron que d'autres, en Flandre ou ailleurs, n'hésitent pas à utiliser abusivement. Il faut se protéger si on ne veut pas devenir une réserve naturelle ou un monument en péril.

Un label, c'est mieux

Chez Blaise, où l'on a investi dans de nouveaux ateliers, la privation possible de l'hostie IGP sur le pâté gaumais maison pose un dilemme. Notre vieille recette à la pâte feuilletée plaît mais on est hors cahier des charges. Je comprends bien : tant qu'à élaborer un cahier des charges, il doit être respecté, commente Marie-France Blaise. Pour nous, un label, c'est un plus. Si c'était techniquement tenable, on pourrait produire deux sortes de pâtés. On va voir. Sinon, tant pis.

Artisan à Florenville aussi, Jean-Michel Maîtrejean risque de perdre l'hostie itou : le « couvercle » de son pâté est en pâte feuilletée. Mais je ne vais pas cesser de le faire, puisque mes clients me le demandent. Je vais peut-être essayer de proposer deux types, dont un seul portera la pastille.

A. Dt.

DUPONT É., *Le saucisson gaumais sur les traces du pâté*, posté le 7 juin 2006, http://archives.lesoir.be/le-saucisson-gaumais-sur-les-traces-du-pate_t-20060607-005K9W.html (consulté le 22 mai 2013).

LE SOIR9°
min 4°

-0.07%

BEL 20 21/01 11:38

Le saucisson gaumais sur les traces du pâté

DUPONT, ELISE

Page 9

Mercredi 7 juin 2006

Gaume Bientôt une étude pour une reconnaissance IGP

Derrière le pâté gaumais, se cache le saucisson ! » C'est par une boutade que le ministre wallon Benoît Lutgen a annoncé son soutien à une étude sur la qualité du saucisson gaumais. Tout comme le pâté qui a reçu en octobre 2001 le label IGP (Indication Géographique Protégée), le saucisson gaumais aspire à une reconnaissance européenne.

À l'occasion de sa visite vendredi aux Salaisons Blaise à Florenville, Benoît Lutgen a promis de subsidier l'étude à hauteur de 5.600 euros. Le solde de 10.000 euros sera apporté par la Province et Promelux, l'ASBL de promotion des métiers luxembourgeois qui supervise le dossier.

« Nous avons déjà rédigé les premières bribes du cahier des charges avec les producteurs, explique Charles Scoyer, agent provincial mis à la disposition de Promelux. Il reste maintenant à analyser les critères technologiques, chimiques et bactériologiques. C'est le laboratoire de qualité agroalimentaire du Centre d'Écologie de Michamp qui s'en charge. »

Cette étude devrait commencer d'ici peu pour une durée de 12 à 14 semaines. « Au plus tard pour novembre, nous devrions pouvoir boucler le cahier des charges, poursuit Charles Scoyer. Il faudra ensuite constituer l'association de producteurs qui poursuivra les démarches administratives. Ils déposeront le cahier des charges officiel à la Région wallonne qui le transmettra au niveau européen. » À la clé : la reconnaissance IGP.

L'objectif de la démarche ? Pouvoir notamment lutter contre la concurrence déloyale de certaines firmes qui s'approprient injustement l'appellation « saucisson gaumais. »

Pour Charles Scoyer, l'enjeu est plus important encore que celui de la reconnaissance IGP du pâté gaumais. « Celui-ci se conserve et se transporte plus difficilement. Son coût de production est également plus élevé. Ce qui n'est pas le cas du saucisson. Nous allons pouvoir conquérir plus facilement de nouveaux marchés où les produits de qualité, les produits du terroir commencent à prendre le dessus. »

Le ministre Lutgen a également annoncé la prolongation de six mois de l'étude menée par la Faculté universitaire de Gembloux sur la conservation du pâté gaumais. L'objectif ? Prolonger la durée de conservation de ce mets et pouvoir l'exporter au-delà des frontières de notre province.

Enquête de notoriété du Saucisson gaumais (CAIG - juillet 2013)

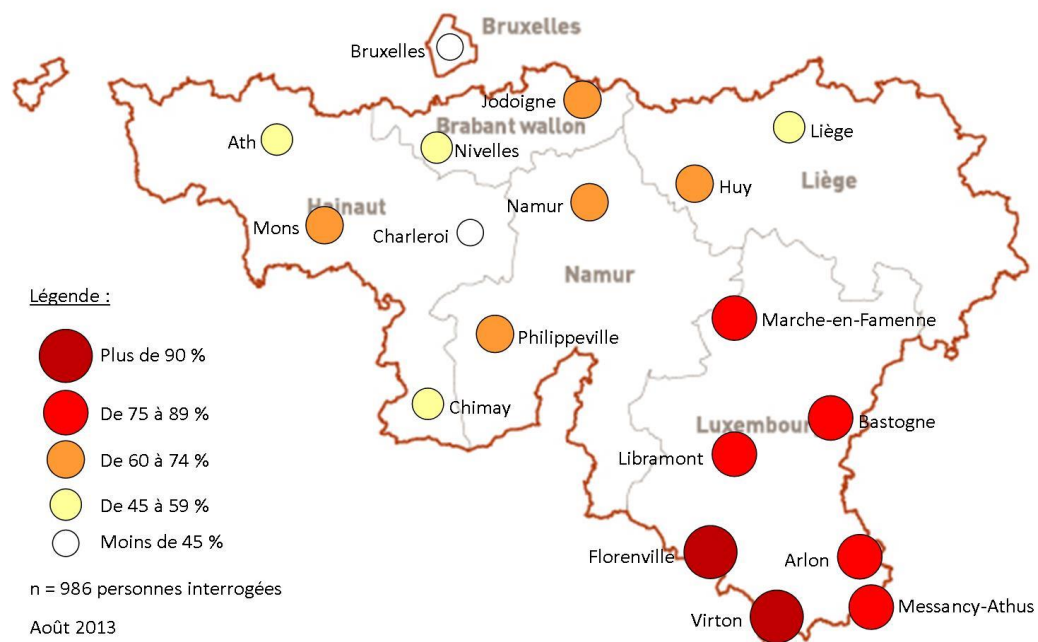
Afin d'évaluer la notoriété du *Saucisson gaumais*, une enquête a été réalisée par la *Cellule d'Appui aux Indications géographiques* (CAIG) au mois de juillet 2013, auprès d'un échantillon de 986 personnes, à Bruxelles et dans 18 localités wallonnes (voir tableau ci-dessous). De cette enquête, il ressort que la plupart des personnes interrogées savent qu'elles peuvent trouver en Gaume des produits du terroir comme des salaisons, du fromage, de la bière et des plats régionaux. Les trois produits du terroir gaumais cités spontanément par les personnes interrogées¹ sont, dans l'ordre d'importance, le *Pâté gaumais* IGP (33 %), le *Saucisson gaumais* (22 %) et la bière d'Orval (14 %). À la question de savoir si les participants connaissent le *Saucisson gaumais*, il est constaté que 63 % d'entre eux répondent par l'affirmative². Le *Saucisson gaumais* révèle un ancrage de terroir mais également un rayonnement au-delà des limites de sa zone de production. Les villes qui connaissent le mieux le *Saucisson gaumais* sont celles qui sont situées en Gaume, comme Virton (96 %) et Florenville (92 %), et celles qui sont situées aux alentours de la Gaume, comme Bastogne (84 %), Libramont (84 %), Arlon (82 %), Messancy-Athus (79 %) et Marche-en-Famenne (76 %), témoignant bien d'une production « de terroir ». Le produit est néanmoins également connu dans des zones plus éloignées géographiquement, telles que Namur, Huy, Liège, Jodoigne et Philippeville qui connaissent ce saucisson à plus de 60 %, ou encore Nivelles (48 %), Charleroi (40 %) et Bruxelles (27 %). La figure ci-dessous (voir p. 80) illustre le rayonnement géographique du *Saucisson gaumais*. L'enquête révèle aussi que 84 % des personnes affirmant connaître ce saucisson en ont déjà consommé au moins une fois³.

Enquêtrice	Ville	Zone géographique	Nombre de participants
Isabelle Parmentier	Nivelles	Brabant wallon	50
Magali Tielemans	Bruxelles (Wolluwé Saint-Lambert, Uccle, Saint-Gilles, Ixelles)	Bruxelles	124
Marie Goeury	Arlon	Lorraine	50
	Athus	Lorraine	34
	Bastogne	Ardenne Luxembourgeoise	50
	Chimay	Hainaut	50
	Florenville	Gaume	50
	Libramont	Ardenne Luxembourgeoise	50
	Messancy	Lorraine	28
	Virton	Gaume	50
Natacha Aucuit	Ath	Hainaut	50
	Charleroi	Hainaut	50
	Huy	Liège	50
	Jodoigne	Brabant wallon	50
	Liège	Liège	50
	Marche-en-Famenne	Famenne	50
	Mons	Hainaut	50
	Namur	Namur	50
	Philippeville	Namur	50

¹ Résultats calculés sur la base des 624 personnes qui ont cité spontanément des noms de produits gaumais.

² Résultat calculé sur la base des 986 personnes interrogées.

³ Résultat calculé sur la base des 526 personnes qui connaissent le *Saucisson gaumais*.

Rayonnement du Saucisson gaumais en Wallonie et à Bruxelles (en valeurs relatives)

(**Source** : CELLULE D'APPUI AUX INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES, août 2013)

FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE et ASBL PROMAG, *Inventaire des produits régionaux*, 1981, p. 1 et 4.



. <u>Saucisson à la bière d'Orval.</u>		
. 6820 FLORENVILLE	- Boucherie G. BLAISE Place Albert Ier	061/31.19.51
. <u>Saucisson Gaumais.</u>		
. 6820 FLORENVILLE	- Boucherie G. BLAISE Place Albert Ier	061/31.19.51

FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE, *Luxembourg Tourisme*, n° 62, juin 1981, p. 44.

**1981 - ANNEE DE LA CUISINE
ET DES SPECIALITES
REGIONALES
EN JUILLET ET EN AOUT 1981**

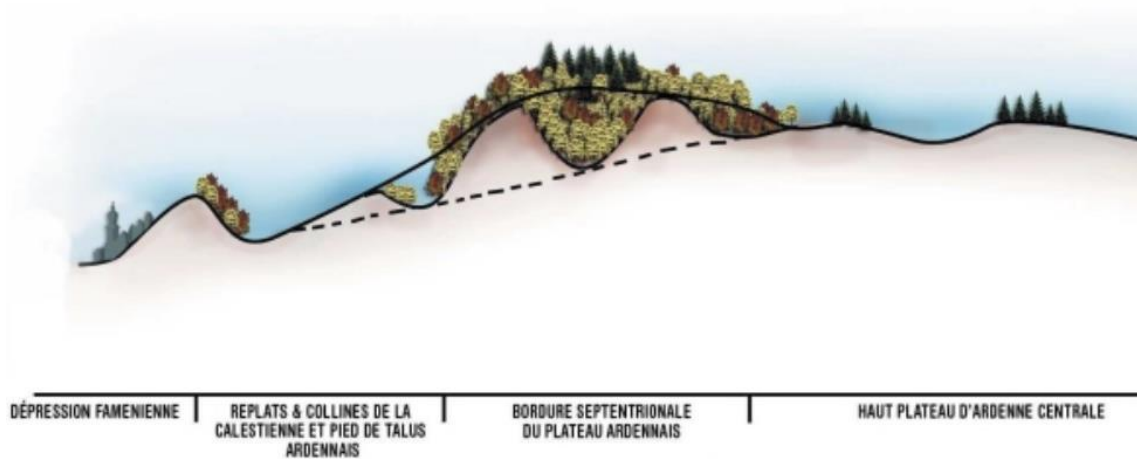
Dans le cadre de l'année de la cuisine et des spécialités régionales, la Fédération Touristique du Luxembourg Belge organise une exposition de produits régionaux dans ses locaux à La Roche.

De plus, la F.T.L.B. a édité une petite brochure intitulée : "Bien manger en Luxembourg belge" ou "Anciennes et succulentes recettes de chez nous" (disponible en français et en néerlandais). Ainsi qu'un inventaire des produits régionaux reprenant les adresses des différents producteurs.

Pour recevoir ces documents, écrire à : Fédération Touristique du Luxembourg Belge

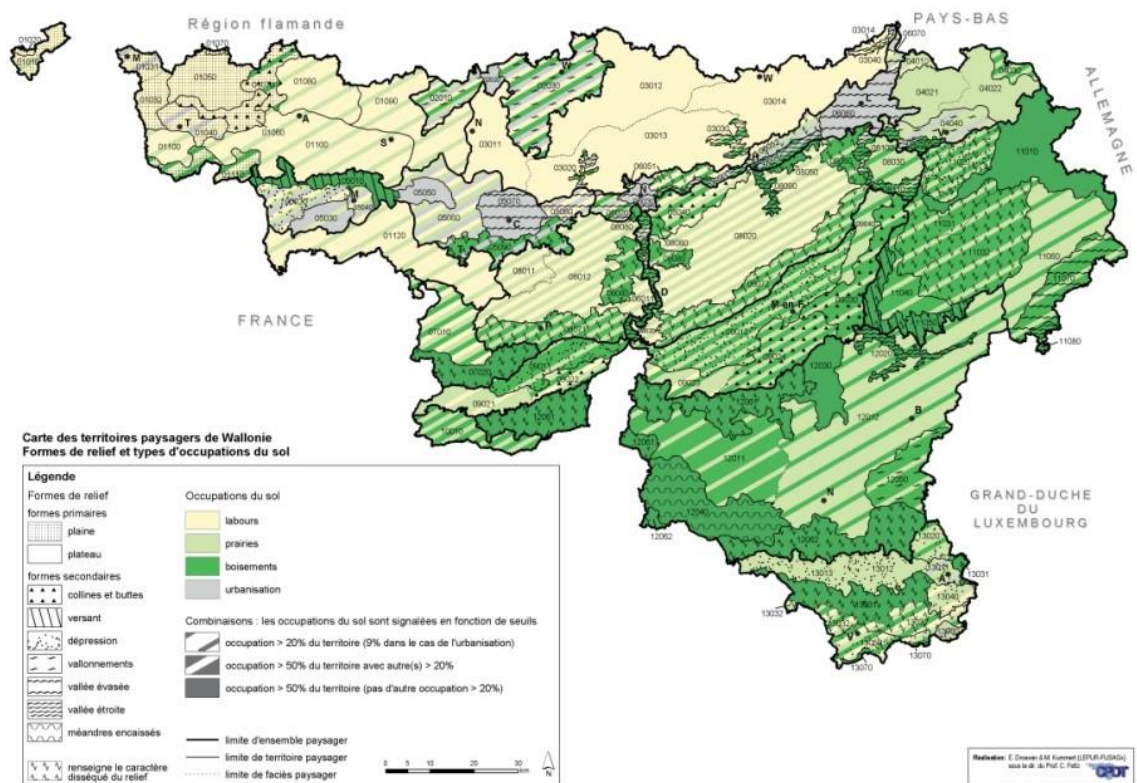
FELTZ Cl. (dir.) et al., *Les territoires paysagers de Wallonie*, Namur, 2004 (Études et documents, Conférence permanente du Développement territorial, 4).

Coupe schématique dépression famennienne - Ardenne - Lorraine



p. 55

ÉTUDES ET DOCUMENTS CPDT 4



p. 72

Foire aux cochons à Tintigny en 1932 dans POLET D., *Les métiers du temps jadis en Ardenne et en Gaume*, Bruxelles, Racine, 1999, p. 109.



*Foire aux cochons à
Tintigny, en 1932.*

FRANCARD M., GERON G., WILMET R. et WIRTH A., *Dictionnaire des belgicisms*, Bruxelles, 2010, p. 183.

GAUMAIS, -AISE [gomɛ, -ɛz] adj. et n.

1. Qui est né ou qui réside en Gaume (Lorraine belge, province de Luxembourg). *Les Gaumais sont moins réservés que les Ardennais.* — Qui est relatif à la Gaume. *Le musée gaumais de Virton. Une maison gaumaise typique. Le patois gaumais (ou le gaumais), la variété du lorrain en usage en Gaume.*

2. N. m. sing. Nom donné à la variété locale du lorrain. *Parler gaumais. Écrire en gaumais. Le gaumais est en perte de vitesse chez les jeunes.*

3. **Pâté gaumais** loc. nom. m. Tourte constituée d'une abaisse de pâte levée garnie de dés de porc marinés dans du vin blanc ou du vinaigre, elle-même recouverte d'une seconde abaisse ouverte en son milieu. — **Saucisson gaumais** loc. nom. m. Saucisson sec produit en Gaume, composé de filet de porc haché à gros grains, fumé avec de la sciure de hêtre et de chêne.

Fresh Concept Saucisson gaumais en tranches, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-en-tranches.html> (consulté le 16 janvier 2014).

MESSANCY
Changer d'hypermarché

Identifiez-vous

S'enregistrer
Mot de passe oublié ?

Adresse email

Mot de passe

Simple comme 2 3

1 Commandez en ligne
Choisissez vos produits parmi nos rayons

Accueil
accueil

Les promotions
toute cette semaine

Mes questions
au sujet de Corapido

Connexion
connexion

Ma liste de courses
mes articles favoris

Mon compte
mes paramètres

ma commande

Le saviez vous ? **TOTALEMENT GRATUIT !** Avec Corapido, pas de frais de préparation pour vos commandes

Attention Pour les offres de type "X achetés = Y gratuit" il est nécessaire de mettre le produit gratuit dans le panier. Exemple : pour 1 acheté = 1 gratuit, il faut mettre 2 produits dans le panier. La remise s'effectue lors de votre passage en caisse.

Recherchez un produit

Rechercher :

Accueil / Produits Frais / Charcuterie / Saucisson / Fresh Concept Saucisson Gaumais En Tranches

Fresh Concept Saucisson Gaumais En Tranches



(22,73 €/KG)

3,75 €

1 Pc

MA COMMANDE

COMMANDER

Retrait de la commande
Pas Sélectionné.
Modifier

MES FOLDERS

Catalogue de la semaine

Produits bio

Moins de 1 euro

Produits hiver

Bieres speciales

Cora Dégustation

Poursuivre vos achats

Fuseau lorrain à l'ancienne fumé au bois, dans CORA, Coradrive, <https://www.coradrive.fr/moulinslesmetz/tous-les-rayons/le-marche/charcuterie/saucissons/article/509536/fuseau-lorrain-a-lancienne-fume-au-bois.html#/> (consulté le 19 juillet 2019).

coradrive.fr Moulins-lès-Metz

Mon panier 0 produit 0.00 €

Voir le planning Contact & Accès ex: lait, eau, jambon, beurre, salade... ok

Promo et offres Sélections cora Le marché Bébés Produits frais Produits surgelés Boissons Epicerie sucrée Epicerie salée Hygiène, Beauté Textile et chaussures Entretien Maison et jardin Animalerie Loisirs

Le marché Charcuterie **Saucissons**

Livraison
Votre commune est-elle livrée ?
Code postal
Valider cette commune
Zone de livraison Conditions de livraison

Dès 21h le mercredi
TOUS LES JEUDIS 10% (1) EN EUROCORA SUR LES MARQUES

Imprimer Retour au rayon

Fuseau lorrain à l'ancienne fumé au bois

Recette à l'Ancienne. Transformé en Lorraine à partir de viande fraîche issue de porc français label rouge. Séché dans son boyau naturel et fumé au bois de hêtre. Sans ajout de colorant. Sans ajout d'arôme. Sans ajout d'exhausteur de goût.

4.12 €
10g/tranche env. Prix au kg : 20.60 €

200g

Ajouter à une liste de courses Ajouter à votre panier

*Voir conditions des cartes et Eurocora en bas de page

Fuseau lorrain de Fredpapa (17 janvier 2015), dans LE COCHON ET LE BŒUF, *Le cochon et le bœuf. Site gratuit des métiers de l'alimentation*, https://www.lecochonleboeuf.fr/softbb_Fuseau-Lorrain-de-Fredpapa_3594_msg.html (consulté le 19 juillet 2019).

Le cochon et le boeuf

Recherche



http://www.lecochonleboeuf.fr

Site gratuit des métiers de l'Alimentation

Tout savoir sur la charcuterie, la boucherie et traiteur

Votre PUB ici



47 visiteur(s) et 1 membre(s) en ligne.

[Accueil](#) [Connexion](#)

Recette

- Charcuterie & Boucherie
- Fruits & légumes

Ressource

- Biblio
- Collection
- Dessin
- Ephemeride
- Fich.Energie
- Fromage
- Humour
- QCM
- Lexique culinaire

Autre

- Abonnements
- Cartes postales
- FAQ
- Liens Web
- Membres
- Plan du site
- Prov.Citations

Lettre d'information

Vous devez être membre pour vous abonner.

Forums Infos

Trois nouvelles fich.. (0)

Premiers saucissons .. (2)

Lien vers recette (16)

Nouvelle arnaque par.. (2)

Stérilisation four .. (6)

Fleur sur saucisse s.. (11)

Perte de poids prép.. (0)

Membres en ligne

1 connection(s)

Resus

Tous les Membres

Activité du Site

1 annonces

166 fiches Humour

401 articles journaux

479 lexique recette

36 liens Web

185 livre d'or

16857 membres

791 proverbes citations

94 quizz

554 recettes F.&Légumes

9583 saints

299 fromages

27 livres

29 auteurs

275 cartes Postales

77 collections

79 dessins

41 donations

300 recettes Charcuterie

598 photos recettes

591 fich.énergétiques

5 forums



Messages: 2726

Profil MP

Sujet posté le 07 Jan 2015 08:59 || Fuseau Lorrain de Fredpapa.

Bonjour,

Je réponds à la demande de Saucisson pour la recette du Fuseau Lorrain et vous livre ma manière de le faire. Le pourcentage de gras varie de 10 % à 20 % c'est donc à vous de choisir et d'ajouter ou non de la viande en compensation. Il vous faudra pour cela :

Épaula de porc maigre côté de la palette 50 %.
 Jambon de porc maigre, les noix 30 %.
 Gras de bardière de porc dur 20 %.
 Sel 28g/kilo de mélé.
 Sucre 2g/kilo de mélé.
 Salpêtre 1g/kilo de mélé.
 Poivre blanc 3g/kilo de mélé.
 Poivre noir 2g/kilo de mélé.
 Cumin 1,5g/kilo de mélé.
 Macis 1g/kilo de mélé.
 Baies de genièvre 5g/kilo de mélé.
 Ail dégermé 5g/kilo de mélé.
 3 feuilles de laurier/kilo de mélé.
 Vin rouge fort 70ml/kilo de mélé.
 Liqueur de Mirabelle ou de Genièvre 15ml/kilo de mélé.
 Boyaux fuseau ou suivant de porc 55/60 mm au minimum ou 60/65 mm voir 65/70 mm pour les plus gros, mis à tremper la veille.

La veille écraser grossièrement les baies de genièvre puis les mettre dans le vin, ajouter les feuilles de laurier que vous aurez préalablement froissées ou coupées en morceaux, et les gousses d'ail dégermées et émincer faire bouillir un bref instant puis laisser refroidir jusqu'au lendemain.

La veille également, parer et dénervier les viandes, étape cruciale si on veut ne pas avoir des bouts de nerfs ou autres gras et cartilages cela gâcherait le saucisson
 Couper ensuite en lanières, ainsi que le gras de bardière, saler avec leur dose de sel, poivre blanc et noir, cumin, macis salpêtre et sucre, mélanger et mettre dans un saladier au frigo au moins 12 heures.

Sortir les viandes, hacher la viande grille de 8/10 mm et le gras de bardière grille moyenne grille de 6/8 mm suivant le grain choisit, réserver au frais.

La réussite de votre recette reposera aussi sur la température de la mélé durant la fabrication de vos charcuteries, plus elle sera basse mieux cela sera.

Filter le vin et mettre l'alcool fort avec, réserver au frais.

Vérifier les boyaux afin qu'ils ne soient pas abimés ou troués.

Sortir les viandes du frigo, mélangez-les correctement en ajoutant le vin et l'alcool il faut que le mélange soit bien homogène et collant.
 Une fois la mélé prête la mettre dans le pousoir, bien tasser afin d'éviter l'air et embosser doucement, piquer l'air si besoin.

Portionner en saucisson de 1 kg, avec un bon nœud avant et après, puis mettre un petit bout de ficelle pour suspendre du côté le plus fin de votre saucisson, vous pouvez déjà faire cela la veille si vous connaissez déjà la mesure du boyau, vous gagnerez du temps le jour de la fabrication.
 Laisser dans la cuisine un à deux jours afin que tout s'égoutte correctement et que la maturation commence à se faire.
 Mettre dans une pièce adaptée au séchage et sombre avec température plus ou moins constante de 13/15°C et bien bien aérée mais pas de courant d'air.


Le temps de séchage dépendra aussi de la taille des produits et du taux d'humidité ambiante mais un minimum de 6 semaines sera nécessaire, je préfère 8/9 semaines.
 Vous pouvez aussi suivant les goûts faire un fumage à froid de 6/8 heures.

Dans l'attente des avis de retour de fabrication.

A bientôt, cordialement, Fredpapa.

La cuisine c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont

Fuseau lorrain : le goût et la ligne !, dans AU FUMOIR VOSGIEN, *Au Fumoir Vosgien*, <http://www.aufumoirvosgien.fr/content/19-fuseau-lorrain.html> (consulté le 19 juillet 2019).



Au Fumoir Vosgien
Famille BONGEOT
8 place de l'Eglise
88340 LE VAL-D'AJOL
Tél. 03 29 30 68 14

Colis Gourmand :: *Présentation* :: *Recettes* :: *Presse* :: *Contact* ::

PAIEMENT 100% SÉCURISÉ LIVRAISON À DOMICILE SATISFAIT OU REMBOURSE LIVRAISON GRATUITE

Charcuterie en Ligne > Spécialité Vosgienne > Fuseau lorrain : le préféré des gourmands

Fuseau lorrain : le goût et la ligne !

À tous les adeptes de la charcuterie et de la bonne cher, il est désormais possible de se faire plaisir sans modération. Pour cela, faites un choix : le fuseau lorrain.

Véritable spécialité de la gastronomie vosgienne, ce type de saucisse a un goût bien spécifique et saura éveiller les papilles de tous les gourmands. Découvrez tous ses secrets avec la boutique en ligne Au Fumoir Vosgien.

Comment est fabriqué le fuseau lorrain ?


Cette saucisse est un mélange de viandes de porc allié à des condiments et des épices variées. Vous retrouverez ainsi dans la majorité des fuseaux lorrains de l'épaulé, du jambon et du gras de porc avec quelques ingrédients permettant de relever le tout : poivre, sel, cumin, baies diverses, ail et une petite touche de vin rouge. Le tout sera alors glissé dans des boyaux de porc afin de donner au fuseau lorrain sa forme reconnaissable de saucisson.

Une fois la préparation terminée, les boudins doivent rester au minimum 6 semaines dans une pièce avec peu de lumière et d'humidité ainsi qu'une atmosphère propice au séchage : bonne aération mais pas de courants d'air.



Fuseau lorrain : comment le déguster ?

Traditionnellement, le fuseau lorrain est apprécié lors de l'apéritif, coupé sous forme de petites rondelles et grignoté en bonne compagnie. Il sait alors combler aussi bien les petites faims que la gourmandise des apéritifs dinatoires.

À noter : le petit plus du fuseau lorrain est qu'il s'agit d'une viande maigre et donc totalement recommandée pour ceux et celles qui veulent faire attention à leur poids tout en se faisant plaisir.



Gaumais, dans SAUCISSON-SEC.BE, *Mister Saucisson. L'artisan du goût*, <https://www.saucisson-sec.be/fr/28-gaumais> (consulté le 14 juin 2016).

<https://www.saucisson-sec.be/fr/28-gaumais>   collier gaumais



Mister Saucisson
L'artisan du goût

 **Panier** (vide)

SAUCISSONS SECS

SAUCISSONS

CHARCUTERIES

LOTS

BOX ABONNEMENT



Saucissons

Gaumais

INFORMATIONS

- > Qui sommes-nous?
- > Modalités de livraison
- > Modalités de paiement
- > Conditions générales de ventes

PROMOTIONS

FLUX RSS

Aucun flux RSS ajouté



GAUMAIS



Collier Gaumais fumé artisanal 320gr

+/- 320gr Fabrication artisanal fumé Origine
Gaume Belge

Disponible

HASQUIN H. (dir.), *Communes de Belgique. Dictionnaire d'histoire et de géographie administrative*, t. 1, Bruxelles, 1980, p. 81-82.

AUBANGE

(v. Athus, Halanzy, Rachecourt), duc. Bar-Lorraine (bailliage Longwy), duc. Luxembourg (prévôté Arlon) en 1769; dép. Forêts; prov. Luxembourg, ar. Arlon; dioc. Trèves, Metz (1802), Namur (1823).

Située à proximité du Titelberg, oppidum trévirois aux relations commerciales importantes — 50 types de monnaies gauloises y ont été identifiés — occupé dès l'âge de la pierre, Aubange a sans conteste un peuplement ancien. Mais on ne connaît bien son histoire qu'à partir du moyen âge, au sein de la seigneurie de Rodange dans le bailliage de Longwy.

Deux destins donc. Celui de la Châtellenie de Longwy lui vaudra d'une part d'être mêlée au problème des « terres communes » au Barrois-Lorraine et au Luxembourg et d'autre part de servir de monnaie d'échange: de 1678 à 1718, elle deviendra française, de 1718 à 1766, lorraine, de

81



AUBANGE. Vue sur l'Oder, 1910 (Carte postale — C.C.B.).

1766 à 1969, française à nouveau et en 1769, luxembourgeoise. Le destin de la seigneurie de Rodange ne lui sera pas plus favorable. Ruinés dès le début du XIV^e s., par les banquiers lombards de Longwy, les seigneurs durent se résoudre à vendre Aubange. Les acquéreurs furent les seigneurs de Noedlange et la Maison Lombart anoblie. L'influence de cette dernière n'eut rien d'exceptionnel. La lignée la plus brillante y fut sans doute les Thomassin au XVII^e s., avec leur empire sidérurgique axé sur Herserange. La Maison Noedlange par contre, s'appliqua à reconstituer l'antique seigneurie. A la fin du XVII^e s., la famille de La Fontaine y rassembla plusieurs biens, exemple que suivirent ses héritiers dans la seconde moitié du XVIII^e s., les de Pouilly. Ceux-ci vendirent leurs biens en 1767 aux de Papigny installés dans le fief de Claimarais depuis 1683. Propriétaires des 13/14^{es} de la seigneurie, il ne leur manquait plus que le droit de haute-justice. Malheureusement, Sa Majesté le leur refusa en 1769. Cette famille s'éteignit en 1826.

A la fin du XVIII^e siècle, la communauté était encore essentiellement agricole avec ses 68 laboureurs contre 5 marchands-cabaretiers. Un siècle plus tard, une ère nouvelle s'annonçait avec l'essor de la métallurgie à Athus, au Grand-Duché et en France. A Aubange même on enregistra quelques tentatives d'industrialisation, malheureusement

éphémères: fabrication d'huile minérale, de tissus et d'instruments agricoles. Le reste des entreprises était demeuré artisanal et familial: les 37 établissements recensés en 1896 n'occupaient que 65 personnes. La vocation marchande d'Aubange - aux trois frontières - ne s'affirma bien qu'au cours de ce siècle. Le tableau de la population en 1970 résume l'évolution: 2% appartient au secteur primaire, 31% au secondaire, 67% au tertiaire (3^e de l'arrondissement). En 1973, la sidérurgie occupait 476 personnes à l'extérieur et parmi elles 201 à l'usine d'Athus, réduites au chômage depuis sa fermeture.

Pop. :	1730 :	333 (563 Athus y compris)
	1806 :	782 (Athus y compris)
	1846 :	1.221 (Athus y compris)
	1910 :	1.415
	1961 :	3.364
	1976 :	3.701
	1977 :	15.133

(R. JAMIN, *Aubange aux temps anciens*, [Aubange], 1973; R. JAMIN et M. MULLER, *Claimarais aux temps anciens*, s.l. 1974.) (M. D.)

Aubechies, cté Hainaut (châtellenie Ath); dép. Jemappes; prov. Hainaut, ar. Ath; v. BELGIL; dioc. Cambrai, Tournai (1802).

Aubechies est un site d'occupation très ancienne, comme

Hôtel, dans AUX BEAUX RIVAGES, *Aux beaux rivages*, <https://auxbeauxrivages.be/fr/> (consulté le 1^{er} avril 2022).

HÔTEL



RESTAURANT

L'hôtel possède un restaurant gastronomique pour votre plus grand plaisir. Les 2 chefs et patrons sont au fourneau où ils vont vous concocter des menus variés à base de produits frais et de saison. En salle la belle Helene est à votre service pour vous servir et vous guider dans votre escapade gourmande.

Notre somptueuse salle permet à nos clients de s'y retrouver en toute quiétude grâce à nos tables bien espacées.

TERRASSE

Notre hôtel vous offre 2 belles terrasses à l'avant de notre établissement ou à l'arrière une terrasse entièrement remise à neuf avec vue sur le jardin et la Semois où vous pourrez déguster un petit verre en journée, un apéritif avant le repas ou encore un café après le repas.



PETIT DÉJEUNER DANS LA VÉRANDA

Voici le lieu de notre premier rendez-vous quotidien. C'est dans notre spacieuse véranda vitrée de plus de 130 m², entièrement rénovée, que nous vous accueillons chaque matin pour prendre votre copieux petit-déjeuner servi sous forme de buffet.

Pour votre confort, deux services sont assurés :

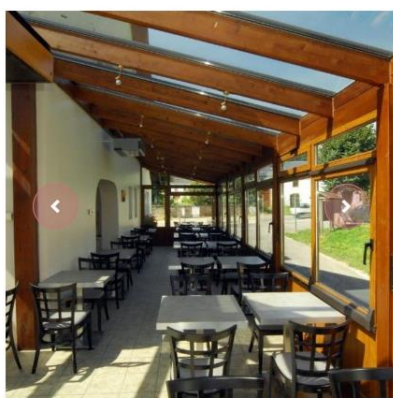
- De 06h30 à 07h00 (uniquement sur demande)
- De 08h30 à 09h30

Voici un aperçu de votre petit déjeuner copieux et diversifié :

- Viennoiseries fraîchement sorties du four (pains au chocolat, croissants, couques-suisse)
- Pains et sandwichs divers (blanc, gris, multicéréales, pain cramiq...)
- Charcuteries (jambon, jambon fumé, saucisson gaumais, ...)
- Fromages (en tranche et portion de fromage à tartiner)
- Confitures (au minimum 4 saveurs), choco à tartiner, miel
- Céréales (au minimum 6 variétés)
- Différents yaourts
- Salade de fruits frais
- Œufs à la coque
- Jus d'orange et jus de pomme
- Café, thé, lait, eau, chocolat chaud ou froid

Voilà qui devrait permettre à tout un chacun de faire le plein de vitamines et de force avant de s'aventurer sur les routes et sentiers gaumais.

A noter que la véranda se transforme aisément en deuxième salle de restaurant sur demande pour vos réceptions privées (infos et renseignements sur demande).



HOYOIS G., *L'Ardenne et l'Ardennois. L'évolution économique et sociale d'une région*, t. 1, Bruxelles, 1981 [1949-1953], p. 296-301.

3. LE PORC

Dans cette Ardenne couverte de chênes et vouée à l'économie pastorale, l'élevage du porc était chose toute naturelle. Il y fut exercé de tout temps de manière analogue à celle des autres élevages. On envoyait l'animal se nourrir au dehors de la ferme. A l'appel du porcher commun, les porcs sortaient le matin de leurs trous et le troupeau se formait, comme celui des vaches, pour errer à travers la lande. Il comprenait parfois de 200 à 1000 têtes¹. Lorsque le chêne donnait son

1. Le nombre de têtes variait beaucoup suivant le prix des denrées et les possibilités de vente. D'une année à l'autre, un même troupeau pouvait être ramené à un dixième de son effectif. La maladie de la pomme de terre, notait-on en 1849, avait réduit le nombre des porcs de près des deux tiers dans le canton de Bastogne. E. VAN BEMMEL, *Prov. Lux.*, p. 94.

p. 296

fruit, on se livrait à la glandée, qui devait procurer aux porcs leurs provisions d'hiver, et c'était alors la ruée sous le couvert des futaies. Ce procédé eut tant d'importance au moyen âge que, dans les concessions d'usages en forêt, les étendues étaient souvent appréciées d'après le nombre de porcs allant à la glandée¹.

Cette vie de mouvement, imposée autrefois à tout le bétail, caractérisait à son tour la silhouette des porcs d'Ardenne. Ils avaient la tête allongée et forte, le corps mince, élevé sur jambes et couvert de longues soies, l'échine très saillante, la queue pendante, à goupillon développée². Cet être osseux et nerveux, qui au rebours des autres espèces ardennaises montrait une haute taille, ne donnait évidemment guère de lard ; il était tardif à l'engraissement, qui ne se produisait que vers trois ou quatre ans³. Qu'il fût destiné à la marche plutôt qu'au repos, ainsi le voulait jusqu'au bout sa destinée. Les marchands français, qui venaient acheter les porcs par grandes quantités en Ardenne, les emmenaient par la route, parfois en troupeaux de 100 à 200 têtes à la fois, et refusaient les sujets trapus, peu aptes au voyage⁴.

Si le régime du porc d'Ardenne contrariait l'adiposité, sa viande n'en était pas moins fine et ses jambons furent de tout temps renommés. A quoi tient ce goût qui distingue aujourd'hui encore le jambon d'Ardenne ? A l'enfumage aux genêts que chaque paysan, pendant de longs mois, pratiquait sous le manteau de la grande cheminée ?⁵ A la nourriture du porc et aux plantes aromatiques qu'il absorbait dans la campagne ? Au petit lait qu'on lui donne aujourd'hui et qui emprunte lui-même au milieu une saveur et une odeur spéciales ? Chacun de ces facteurs, sans doute, est pour quelque chose dans la qualité qui fait apprécier ce morceau de choix.

Mais les transformations de la vie rurale ont eu leur influence sur le porc comme sur tout le bétail d'Ardenne. Lui aussi, on s'est mis à le sélectionner. On a croisé la vieille race indigène avec des produits normands et surtout anglais⁶. Tout à la fin du XIX^e siècle, le Yorkshire,

1. Voir notamment dans HALKIN, *Recueil de diplômes de Stav. Malm.*, les diplômes 43, de l'an 891,53 (915), 57 (927), 64 (943). L'acte de 891 vise, à *Sigudis*, « *mansos VII cum terris, pratis pariter ac silvis optimis ad porcos mille saginandos* ».

2. *Mon. agr.* et LEYDER, dans TANDEL, I, p. 302.

3. Strabon, au I^{er} siècle, signale déjà les porcs de Gaule Belgique comme remarquables par leur taille, leur force et leur vitesse. Ils sont assez nombreux pour fournir des saies et des salaisons en abondance à Rome et à la plus grande partie de l'Italie. *Géographie*, L. IV, c. 4.

4. FISCHER, *Not. hist.*, p. 245.

5. Cfr. Ch. DUBOIS, *Vieilles choses*, p. 194. On utilisait, parfois en mélange, des genêts verts, des branches vertes d'épicéa et de pin sylvestre, des branches de hêtre, de genévrier.

6. Dès 1846, suivant Fischer.

p. 297

plus épais, à la tête légère encore, à la peau souple, faisait prime ; on attendait grand bien de cette race précoce à l'engraissement et forte en chair. Plus récemment, la préférence est allée cependant aux sujets d'origine allemande, faute chez le Yorkshire de rusticité et de résistance aux maladies. A l'heure actuelle, on peut dire que le fond du cheptel porcin reste constitué en Ardenne de la race indigène, dite celtique, mais fort améliorée par l'effet de divers croisements. Vers 1900 déjà, on la disait mieux conformée, moins élevée sur jambes, avec le corps plus volumineux, plus arrondi, plus court¹. Le « celtique amélioré » est prolifique, précoce, il assimile bien les aliments, même grossiers, et se montre apte à l'engraissement. C'est la variété rustique, parfaitement adaptée au pays. Le « Grand Yorkshire », qui est élevé aussi rationnellement, fournit de la viande plus maigre, mais l'indigène convient particulièrement aux époques où la clientèle demande de la viande et non du lard. La masse des petits détenteurs s'en tient toujours à l'indigène ordinaire, appelé porc de Neufchâteau ; cette vieille race à lard convient à la table de ceux qui n'élèvent qu'un ou deux sujets pour leur consommation familiale².

Ces efforts de sélection ont été soutenus surtout par les Fédérations spéciales d'élevage et leurs concours, mais il est néanmoins difficile de faire maintenir par l'ensemble des éleveurs une lignée de qualité à travers les périodes cycliques de baisse du prix du porc. Rares sont ceux qui, à ces moments-là, gardent leurs bons sujets. La race ne se conserve que grâce aux centres d'élevage tenant des verrats de qualité. On cherche d'ailleurs à créer une lignée type et, à cette fin, une porcherie expérimentale a été créée à Marche par les syndicats d'élevage porcin du Luxembourg³. On présentait au concours provincial en 1933 des sujets adultes de près de 400 kgs et des sujets d'un an pesant près de 200 kgs.

Le régime du porc, à son tour, a changé. Les bois lui sont fermés et, dans maintes régions, la futaie de chênes a disparu. La lande n'est plus. En revanche, les moyens d'alimentation à la ferme se sont fort développés. Au XVIII^e siècle, les grains étaient trop chers pour que les petits paysans pussent se mettre sérieusement à l'élevage du porc, qui était néanmoins largement pratiqué dans la moyenne culture. Mais lorsque la pomme de terre se répandit, le petit cultivateur s'y attacha à son tour. Il y fut stimulé davantage encore par la forte

1. *Mon. agr.*, p. 71. — En 1889, dans l'Oesling, « il ne faut plus deux, trois ans pour faire de 100 à 175 kgs ». *Agric. G. D.* 1839-1889, p. 246.

2. A la station expérimentale de Marche, le celtique amélioré donnait, avant 1940, 0,749 kg d'accroissement moyen journalier, pour 3,542 kgs d'aliments consommés par kilog de poids vif gagné. Le porc de Neufchâteau ne livrait que 0,587 kg pour 4,330 d'aliments.

3. Cfr. *Le Luxembourgeois*, 15 juillet 1933. Il existe un *pig-book*.

demande de la France à partir de l'annexion. Depuis lors, l'amélioration de l'élève bovine a procuré en grande quantité le lait écrémé. Le porc est ainsi devenu sédentaire, au grand avantage de sa rondeur. Les troupeaux ont disparu. C'est dans le sud, où subsistent beaucoup de chênes, qu'ils se sont maintenus le plus tard ; on les y voyait encore au début du siècle actuel.

Plus encore que celle des autres branches du bétail, l'élève du porc est restée diffuse. Presque toutes les petites fermes et beaucoup de non-cultivateurs engraisent un ou deux porcs, le premier pour l'usage domestique, bien qu'on en aliénât autrefois les jambons, le second destiné à la vente¹. Nulle part, cet élevage n'est vraiment intensif. D'ordinaire on se défait des porcelets lorsqu'ils sont sevrés. Le petit cultivateur vend un ou deux porcs à la fois et les remplace par autant de nourraïns, qui suivent le même cycle. Le moyen et le gros cultivateur engraisent surtout en été. Une étable de jeunes bêtes est alors transformée en porcherie. On y fait deux lots de porcs gras ; le premier est vendu fin juin ou début de juillet, le second au mois d'octobre pour la rentrée des bêtes. Durant l'été, on dispose de beaucoup de lait écrémé et l'engraissement se fait rapidement². A ce traitement, le lait et les déchets de la ferme peuvent suffire durant l'été, avec les pommes de terre toujours abondantes en Ardenne. Pour l'hiver, à défaut des glands d'autrefois, souvent on achète pour entretenir la truie une provision d'orge ; on lui donne de la farine d'orge, du son de froment, du maïs. Mais les aliments complémentaires étaient chers avant 1940 et le cultivateur avait peine à composer rationnellement la nourriture du porc, faute surtout des amines nécessaires.

L'élevage du porc s'est ainsi développé considérablement, comme dans toute la Belgique. Sans doute la vie du porc est-elle si courte et cet élevage se montre-t-il si sensible aux prix du marché qu'on doit attacher moins d'importance, pour cette espèce animale que pour les autres, aux sondages très espacés que sont les recensements. Ceux-ci tracent cependant une certaine ligne. L'Ardenne a passé de 31.899 porcs de toute espèce en 1846, à un palier d'environ 42.000 en 1866 et 1880, pour monter ensuite à 67.000 en 1895 et à 79.000 en 1910. Entre 1846 et 1910, l'arrondissement de Bastogne s'élevait de 9.452

1. « L'ouvrier agricole et le petit cultivateur achètent des porcelets à raison de 15 à 20 frs. Ils les conservent, un mois ou deux, puis les revendent au prix de 20 à 40 frs. C'est une pratique très courante dans le pays ». *Mon. agr.*, p. 82. En 1929, sur 67.570 porcs de toute espèce, il y en avait 20.898 dans les exploitations de 1 à 5 ha, 18.167 dans celles de 5 à 10 ha, 14.286 dans celles de 10 à 20 hectares de la province de Luxembourg.

2. Cens (La Roche). Vers 1900, l'engraissement « commence ordinairement en septembre pour se terminer plus ou moins tard en hiver ».

à 24.846 têtes¹. Même mouvement dans l'Oesling ; le nombre des porcs s'y élève de 9821 en 1856 jusqu'au palier de 22.000, où il se maintiendra plus ou moins depuis 1910. L'année 1929 marque néanmoins, par rapport à ces résultats, un recul considérable à 52.810 dans l'Ardenne belge². Ce recul se vérifie aussi dans la zone nord-est. On pourrait le mettre en rapport avec la diminution des emblavures de céréales et avec les progrès de l'alimentation humaine, mais cette baisse était en partie résorbée en 1939. Quant à la proportion de l'élevage proprement dit, le nombre des porcelets de moins de deux mois oscillait entre 25 et 35 % de 1846 à 1895 ; celui des jeunes de moins de six mois s'est tenu depuis lors entre 45 et 47 %³.

Durant la seconde moitié du XIX^e siècle, cet élevage continuait à se pratiquer en vue de l'exportation. « On élevait autrefois beaucoup de goretts qui se vendaient de 20 à 25 frs par tête, à l'âge de sept à huit semaines ; on les expédiait en France et en Allemagne. On dirigeait également vers ces pays les nourraïns de trois à quatre mois, qui étaient vendus 40 à 50 frs en moyenne. Lors de la fermeture des frontières, et notamment de la frontière française, les prix ont baissé rapidement et l'élevage a perdu de son importance. Le goret vaut aujourd'hui 10 à 12 frs et le nourrain de 25 à 30 frs ». Ainsi parlait-on tout à la fin du XIX^e siècle⁴.

Notons enfin que la spéculation porcine ne s'est pas prêtée en Ardenne à la pratique de la coopération. Chacun, en ce domaine, agit pour soi. En général, là où subsiste un feu ouvert, on enfume les jambons suivant le vieux procédé, en vue de la consommation domestique. Les pièces destinées à la vente sont livrées à l'état frais ; leur enfumage, toujours aux genêts, s'opère rapidement en ville dans des fumeries

1. Dans l'appréciation des effectifs porcins il faut tenir compte des oscillations cycliques de la valeur du porc, à la fois cause et effet de l'intensité de l'élevage.

2. La répartition géographique en 1929 montre deux zones d'élevage assez intensif : le sud de Verviers et une bande à l'ouest de Houffalize-Bastogne, avec 40 à 45 porcs par 100 hectares de cultures. Il y en a peu autour de Spa (15 à 25) et au sud de Couvin (5 à 15). Le reste de l'Ardenne s'échelonne entre 30 et 40. A. THOMÉE, p. 98.

3. *Jeunes de moins de 2 mois, par 100 porcs.*

	1846	1866	1880	1895
Ardenne belge	31	25	35	26
Prov. Luxembourg	29	26	33	26
Belgique	26	23	23	22

L'arrondissement de Bastogne l'emporte sur la moyenne de l'Ardenne ; en 1846 : 38 % ; en 1895 : 30 %. En 1895, le nombre des naissances par 100 porcs était de 249 à Bastogne, 228 à Neufchâteau, et, dans l'ensemble de la Belgique, de 120. *Recens. agr.*, I, 384.

4. *Mon. agr.*, p. 82. Le poids net du porc engraisé allait, vers 1900, de 125 à 150 kgs. Les bouchers achetaient sur la base de 0,70 à 0,80 fr le kilo de poids vif, soit 1,10 et 1,20 fr de poids net. *Ibid.*, p. 83.

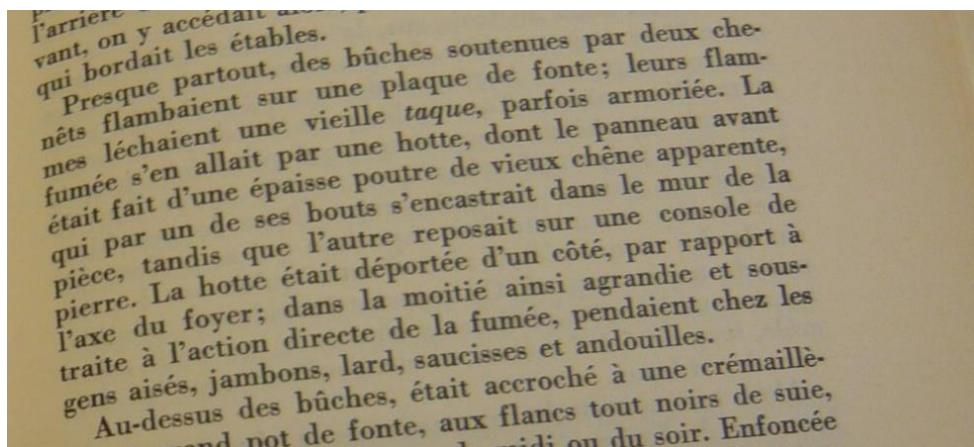
spéciales. La vente se fait aux marchands de la région qui passent à domicile ou que l'on rencontre aux foires. Depuis quelque temps, le tourisme a amené dans certaines zones, comme l'Ourthe et la Semois, bon nombre de visiteurs qui aiment emporter un jambon chez eux. La remise directe au consommateur s'est ainsi développée. Dans les villes de tourisme, la vente du jambon d'Ardenne fait l'objet d'un commerce spécialisé, qui expédie le produit jusqu'en Amérique.

L'élevage porcin est néanmoins encore trop peu orienté vers la vente au dehors. Il pourrait prendre une extension beaucoup plus grande dans une région de petites exploitations, où les sous-produits laitiers sont abondants. Ceci dit de l'Ardenne belge, il faut signaler, par contre, le développement acquis par le commerce des produits porcins au Grand-Duché, où il constituait avant 1940 le poste le plus important parmi les exportations agricoles. Les proportions de cet élevage étaient telles qu'il avait peine à suivre les fluctuations rapides du marché. Des mesures furent prises par l'État pour tenter de contenir une spéculation devenue trop aléatoire.

Pendant la guerre, en Belgique comme au Grand-Duché, le défaut d'aliments importés a provoqué une réduction considérable des effectifs porcins ¹.

p. 301

HUSTIN A. *La suite de parler et coutumes de la Lorraine belge : lexique commenté de quelques mots patois et de certaines coutumes*, Bruxelles, 1966, p. 41.



Jacket potatoes « ardennaises » : saucisson gaumais, champignons, oignons et courgettes (jeudi 29 mars 2012), dans CELLE QUI CUISINAIT OU LE PLAISIR DE CUISINER, *Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner*, <http://cellequicuisinait.blogspot.be/2012/03/jacket-potatoes-ardennaises-saucisson.html> (consulté le 16 janvier 2014).

Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner

CONTACTER L'AUTEUR DU BLOG

Un pitit mot à Ju

T'AS ENVIE DE QUOI?

- fruits (172)
- gastronomie (47)
- glaces (20)
- grands chefs (34)
- gâteau (71)
- halloween (22)
- hot n spicy (156)
- idée solo (229)
- léger (254)
- légumes (473)
- map (27)
- moutarde (3)
- médias (40)
- oeufs (42)
- orge (4)
- ovni (86)
- pain (86)
- partenariat (19)

POLI !

HALTE AU
PLAGIAT
CULINAIRE !!

JEUDI 29 MARS 2012

Jacket potatoes « ardennaises » : saucisson gaumais, champignons, oignons et courgettes

Avant que le printemps ne se change en canicule, je profite encore d'un bon plat qui chauffe son homme et comble l'estomac avec des valeurs sûres, encore d'hiver car je n'ai eu qu'une raclette et même pas une tartiflette cette froide saison.

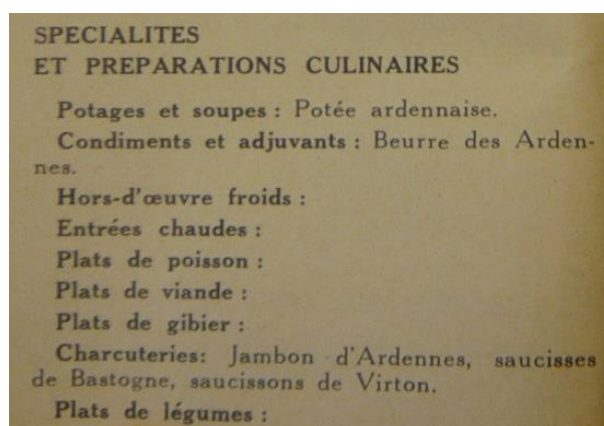
Pour 2 personnes :

- 100gr de saucisson gaumais (ou toute autre viande de préférence un peu grasse mais surtout fumée, un truc du style suçuk rendra aussi bien)
- 4 à 6 belles grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 200gr de champignons
- ½ courgette
- 2 Vache qui rit
- 1 trait de lait
- 1 belle pincée de fromage râpé
- 1 belle dose de ciboulette ou d'oignon jeune haché
- Poivre
- Noix de muscade

1. Laver les pommes de terre et les laisser au four 40 minutes à 180°. Sortir du four.
2. Hacher grossièrement le saucisson gaumais épluché et le faire suer.
3. Couper les oignons, les courgettes et les champignons. Les ajouter une sorte à la fois et bien mélanger jusqu'à ce que chaque sorte soit transparent. Laisser cuire un peu avec du poivre et de la muscade.
4. Couper les pommes de terre en deux dans la longueur et les évider.
5. Mélanger la farce de patate aux légumes à l'ardennaise, couper la vache qui rit, ajouter le fromage, poivre, muscade, ciboulette et y aller pour lier le tout.
6. Farcir les patates et les remettre au four pour 30minutes ou jusqu'à ce que cela soit bien bien chaud à cœur.

Servir avec une ptite salade fraîche histoire de déculpabiliser.... C'est du lourd, du costaud mais bordel ce que c'est efficace...

LA BONNE AUBERGE, *Guide gourmand régional. Belgique et Luxembourg*, 2^e éd., Bruxelles, 1938, p. 20.



LAGEMAN T., *Ardennen. 5 extra-routes*, s.l., 2007, p. 24.



Eten en drinken

Restaurant in Vresse

De Waalse keuken

De Belgische keuken staat bekend om de patat met mosselen, maar heeft veel meer te bieden. In de Ardennen heerst een echte eetcultuur, waarbij uitgebreid tafelen een belangrijk deel van het dagelijks leven uitmaakt. De Waalse keuken heeft veel weg van de Franse keuken, maar de meeste plaatsen hebben eigen streekspecialiteiten. Veel traditionele gerechten ontleen hun karakteristieke smaak aan het feit dat het vlees in bier wordt gestoofd.

Vleesgerechten

Vlees is een belangrijk onderdeel van de Waalse keuken; vegetariërs zullen zich moeten behelpen. In het jachtseizoen (herfst-winter) staan veel wildgerechten op het menu, zoals everzwijn, hert en ree, vaak opgediend met veenbessensaus, en daarnaast haas en konijn, met in cognac geweekte pruimen of met bier en mosterd. Ook stoofpotten van aardappels, uien en spek (*touffaye*), aardappels, varkensvlees en wortelen (*Ardense stoofpot*) en aardappels, groente en kalfsvlees (*ragoût liégeois*) zijn populair. Ook bekend zijn de Ardennerpaté (varkensvleespaté met knoflook), ganzenpaté (*foie gras*) en diverse worsten (*saucissons*), waaronder de **Gaumse worst**. Ook eet men hartige taart van

deeg, varkensvlees en kruiden (*paté gaumais*) uit de streek rond Arlon, ham in een deegjasje (*jambon en croûte*) en Ardenner ham, bij voorkeur gerookt boven een vuur van eiken- of beukenhout. Verder staan verse rivierforel, gerookt of gebakken (bijvoorbeeld in een amandelkorstje), slakken (*gros- of petit-gris*) en diverse soorten gevogelte op het menu in de Ardennen.

Soep, friet en groente

Veel Walen eten 's middags een stevige maaltijdsoup, geserveerd met vers bruin brood. Ook de aardappel, gekookt dan wel gefrituurd, gepureerd of gestoofd, speelt een belangrijke rol bij de dagelijkse maaltijd. De beroemdste snack van België is natuurlijk de puntzak gevuld met friet en een dikke klodder mayonaise. Belgische frieten worden altijd tweemaal gefrituurd en krijgen zo hun mooie bruine kleur. Witlof is zeer geliefd en komt veelal met ham en kaas op tafel en verse spruitjes gaan vergezeld van knapperig spek en boter. Luikse salade (*salade liégeoise*) bestaat uit aardappelen, sperziebonen, uien, peterselie en spekjes.

Zoetigheden en kazen

Als nagerecht kunt u bijvoorbeeld dunne pannenkoekjes met roomijs en

La Gaume gourmande, dans DASNOY-LEYDER J. et DANSNOY-LEYDER P., « *Le relais d'Orval* ». *Un gîte familial*, <http://users.skynet.be/relaisdorval/villersalentours/gaume/recettes.html> (consulté le 24 janvier 2019).

Accueil	Description du gîte	localisation	tarifs et réservation	Découverte du territoire	Tourisme et loisirs	contact	liens	Plan du site
-------------------------	-------------------------------------	------------------------------	---------------------------------------	--	-------------------------------------	-------------------------	-----------------------	------------------------------

[-> Retour](#)

La Gaume gourmande



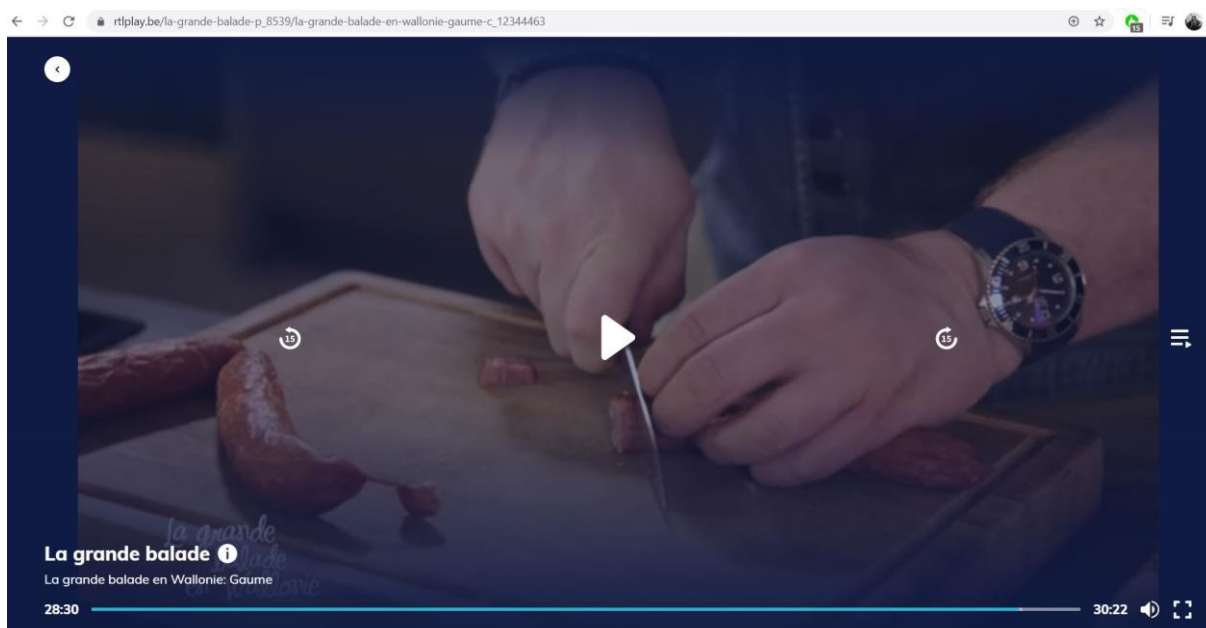
La Gaume Gourmande utilise les produits du terroir, comme la bière d'Orval et d'autres produits d'origines: eaux naturelles, vin et jus de pomme, charcuteries gaumaises et fromages, choucroute, œufs, beurre et lait, miel et champignons...

Quelques recettes gaumaises ...

La "touffaye" (pommes de terre étuvées)

Cette préparation simple n'est pourtant pas si facile à réussir. Il faut, en effet, des ingrédients de qualité, du savoir-faire et de la patience. Dans une marmite en fonte, faire bien brunir, mais sans brûler, des lardons, des morceaux de viande de porc (collier et basses côtes), ensuite des échalotes et des oignons découpés. Ajouter des pommes de terre "plates de Florenville" (appelées aussi "becs"), du thym, du laurier, un peu de sel, du poivre et de l'eau. On ajoute parfois des petites saucisses fumées. Au cours de la cuisson lente et prolongée (+/- 2 heures, avec des pommes de terre de qualité), les pommes de terre vont prendre la coloration brune des éléments de départ. Cette préparation sera servie en plat unique, accompagnée d'une salade vinaigrette à base de pissenlits ou d'endive frisée.

La grande balade en Wallonie : Gaume (20 avril 2019), dans RTL TVI, *RTL TVI*, https://www.rtlplay.be/la-grande-balade-p_8539/la-grande-balade-en-wallonie-gaume-c_12344463 (consulté le 16 janvier 2020).



La grande balade. *La Gaume* (13 mai 2016), dans RTL TVI, *RTL TVI*, <http://www.rtl.be/rtltvi/video/581138.aspx?CategoryID=4296> (consulté le 14 juin 2016).

RTL TVI Grille Programmes Vidéos Concours Info Allo RTL

> Vidéos > RTL TVI > Emissions > La grande balade

La Gaume

La Gaume
RTL TVI - La grande balade



04:07 16:57

Facebook
Twitter
Exporter



265 40 0 0

1.338 vues

Vidéo publiée le 13-05-2016

VIDÉOS RELATIVES



Dispute entre invités!
51 vues



Dessert de Juliette:
dessert glacé au biscuit
et caramel beurre salé
27 vues



L'entrée de Juliette:
gâteau en fleur au lard,
parmesan et tomates

La Libellule, dans RESTO.BE, *Resto.be*, <https://www.resto.be/restaurant/beauraing/5570-beauraing/168125-la-libellule/tablebooker/35856690> (consulté le 1^{er} avril 2022).

Dégustations à la Carte...

A la Carte



Se mettre en appétit !

• Assiette de charcuteries régionales (Jambon de Savoie, terrine, boudin blanc, jambon cuit, saucisson gaumais)	18,50 €
• Coquille Saint-Jacques gratinée	18,00 €
• Ravioles de scampis "maison", sauce tomate crème (3 pièces)	16,00 €
• Saumon fumé norvégien coupé main	18,00 €
• Croquettes de fromage	• 1 pièce 8,50 € • 2 pièces 17,00 €
• Croquettes de crevettes	• 1 pièce 11,00 € • 2 pièces 21,00 €

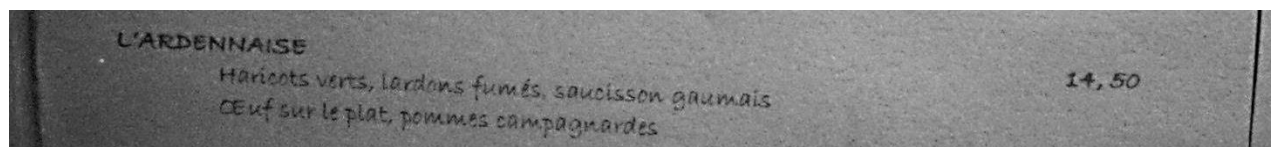
Passer aux choses sérieuses...

• Pavé de bœuf nature	24,00 €
<i>Sauces chaudes au choix : Béarnaise - Champignons - Poivre</i>	3,50 €
• Pavé de lieu noir façon meunière	29,00 €
• Côte de veau cuisson basse température et jus au romarin	28,00 €
• La Tartiflette au Reblochon de Savoie	17,00 €

Les accompagnements au choix :

- *Pommes de terre au choix :*
 - Frites "maison" à la graisse de canard
 - Pommes anglaises (crème - ciboulette - ail)
 - Purée "maison"
 - Pomme au four et noisette de crème fraîche
- *Légumes au choix :*
 - Ratatouille "maison"
 - Salade à la vinaigrette
 - Cocotte de légumes chauds (au gré des saisons)

L'ardennaise, dans CAFÉ DES ARTS, *Carte du restaurant*, Namur, s.d. (consultée le 16 décembre 2013).



La Saint-Nicolas, dans *Le Matin*, 5 novembre 1911, p. 1.

La Saint-Nicolas

Dans un salon anversois où tout l'ameublement porte la marque de ce confort d'autrefois, dédaigneux du luxe moderne, deux dames sont assises : Mme Boncœur, la maîtresse de céans, et son amie, Mme Delaigre. Il fait froid — l'une et l'autre instinctivement se rapprochent de la flamme brillant dans un superbe foyer Louis XV. L'heure est intime, confiante, exquise.

Interrompue par l'entrée d'un domestique apportant, selon le rite mondain, le samovar fumant et les accessoires composant le "five o'clock tea" qu'il dispose sur la table à deux étages couverte d'une nappe de dentelle, la conversation reprend aussitôt. Ces dames parlent d'œuvres de charité et arrivent ainsi à la fête des petits, riches et pauvres : la Saint-Nicolas. Avec l'aide du grand saint qui honore le "Matin" d'une protection toute particulière, nous avons pénétré, en esprit, au sein de ce délicieux intérieur pour suivre l'entretien des deux amies. Certes, la curiosité est un vilain défaut... Mais on trouvera notre excuse dans le fait que nous n'entendions point garder pour nous ce qui se disait là au sujet de la fête du 6 décembre approchant à grands pas. Nous reproduisons donc, sans rien changer au texte original, la conversation telle qu'il nous fut donné de l'entendre.

— Mais, dit Mme Boncœur, comment expliquer que le "Matin" ne se soit point occupé, jusqu'ici, de la Saint-Nicolas?...

— Bah! fit son interlocutrice, cela vous intéresse donc?...

— Sans doute, chère amie, car l'idée que les enfants pauvres pourraient, pour l'un ou l'autre motif, être privés de ce jour de fête, par eux impatiemment attendu, me tourmente, je l'avoue. Et vous ne voudriez pas, je l'espère, que pareille déception leur fût infligée...

Tout en parlant Mme Boncœur se lève pour préparer le thé. Et tandis qu'elle sert à son amie une tasse du délicat breuvage et le gâteau qui si bien l'accompagne, du regard elle épiole les mouvements de physionomie de la visiteuse.

Mme DELAIGRE (un instant songeuse, se reprend aussitôt). — Je ne veux pas supprimer la Saint-Nicolas. Mais à quoi bon présenter sous la forme d'une fête enfantine un simple acte de charité. Est-il besoin de ce prétexte pour donner à de pauvres marmots des jouets et des friandises. Au lieu de les tromper sur les réalités de la vie, mieux vaudrait les leur montrer carrément...

Mme BONCŒUR (continuant la pensée de son amie). — ... Et leur apprendre, dès aujourd'hui, que pour eux l'avenir ne sera

les hardes qu'ils portaient en y rentrant?... On ne pourrait plus mal gérer l'argent suscité en faveur du pauvre, aussi la plus forte part de la collecte du "Matin" passe-t-elle en achat de vêtements et de chaussures. Et cela arrive à point quand l'hiver s'annonce comme celui que nous allons franchir.

Mme DELAIGRE (conciliante). — Ah! voilà du moins une idée pratique.

Mme BONCŒUR. — N'est-ce pas?... Allons, je constate que vous arriverez à reconnaître les bienfaits de la souscription du "Matin". L'hiver sera rigoureux, dit-on, et c'est déjà alléger de beaucoup les souffrances du pauvre que de s'occuper de ses enfants. J'ai assisté, un jour, à l'hôpital Stuyvenberg, avec la femme d'un médecin qui m'y avait conduite, à une distribution de jouets, de bonbons et de vêtements, à l'occasion de la Saint-Nicolas. Ah! ma bonne Mme Delaigre, si vous aviez vu la joie, le ravissement éclater sur ces physionomies ravagées par la maladie, vous y penseriez sans cesse. Il y avait là une petite fille dont les jours étaient comptés et à laquelle saint Nicolas avait apporté une poupée. Vous dire son bonheur me serait impossible. Elle pressait la poupée contre sa poitrine, puis la couvrait de baisers. Peut-être avait-elle, durant sa brève existence, vainement souhaité une poupée — et ce fut au bord de la tombe que son rêve devint réalité...

Mme Boncœur rappelle cet incident les larmes dans la voix.

Mme DELAIGRE (finissant de croquer un gâteau, se lève). — Je vous quitte, mais, avant cela, permettez-moi de vous charger de mon obole pour la souscription du "Matin" — elle dépose une pièce blanche sur la table —, votre plaidoyer m'a émue. Je suis presque convaincue.

Mme BONCŒUR. — Presque?... Alors nous le reprendrons l'année prochaine. Je me félicite du résultat acquis et je vous en remercie.

Fin de la conversation.

Pour copie conforme :
CHRISTIANE

que privations et misère... Eh! bien, c'est charmant! Vous pourriez proposer au "Martin" de faire sur ce thème une conférence aux petits malades des hôpitaux, au lieu de leur procurer quelques instants de sincère bonheur. Ce serait une trouvaille... Voyez-vous ces malheureux, s'attendant à recevoir les dons de saint Nicolas, en être frustrés pour écouter une décevante prédication sur les amertumes que leur réserve l'avenir... Vous parlez de charité. Mais elle est toute entière, la charité, dans cette fugitive illusion de bonheur due à une poupée, à un polichinelle, à un tramway, à un bonhomme de spéculaas. Et s'il est vrai qu'au sortir de l'hôpital ils seront guettés par la détresse, du moins auront-ils de bons vêtements au corps et dans l'âme un radieux souvenir. Oui, leur offrir un jour de félicité complète, tel est le but. Il ne serait pas atteint, si l'on prêtait à cette fête des petits le caractère d'une distribution de bons de pain, comme au Bureau de bienfaisance. Et voilà pourquoi, ici, la main qui donne s'abrite sous le manteau du saint légendaire.

Mme DELAIGRE. — Peut-être y a-t-il du vrai dans ce que vous dites!...

Mme BONCŒUR. — J'en suis persuadée. D'ailleurs, ne l'avons-nous pas eue, notre Saint-Nicolas, quand nous étions petites!... C'est une tradition et il est bon de conserver les traditions. Elles mettent un brin de poésie dans l'existence qui en a de moins en moins. Voyez les Allemands, riches et pauvres, comme ils sont restés fidèles à leur arbre de Noël!... Je lisais un jour l'histoire de vieux époux ayant vu mourir tous leurs enfants, et restés seuls au monde, qui, en souvenir de leurs chers disparus, ne manquaient jamais de faire un arbre de Noël, comme au temps où ils étaient tous réunis au foyer paternel. C'était une commémoration d'un caractère bien touchant.

Et les Anglais n'ont pas moins le culte de leur Christmas. Eh! bien, si chez nous on a conservé, dans les familles riches, la légende de Saint-Nicolas, pourquoi n'en point faire bénéficier les petits malheureux ne la connaissant que de nom!... Vers l'époque de la Saint-Nicolas, on les remarque, les pauvrets, arrêtés, comme en extase, devant les étalages des pâtisseries et des marchands de jouets. Et si, en regardant ces choses, qu'ils savent, hélas! n'être point pour eux, l'envie les mordait au cœur, y laissant une plaie, pour une fois, la douce main qui donne y répandra un peu de baume...

Mme DELAIGRE (ironique). — Soit, sous la forme de poupées, de pantins, de tambours, de bonbons...

Mme BONCŒUR. — Ah! permettez, permettez... On n'oublie ni les jouets, ni les bonbons, sans lesquels il n'y aurait pas de fête. Il faut tenir compte des goûts du jeune âge... Mais l'argent recueilli ne passe pas tout entier, ainsi que vous semblez le croire, à garnir de joujoux et de bonbons les paniers de l'âne de saint Nicolas. Ce serait bien mal comprendre l'intérêt des petits malades et des convalescents. Les voyez-vous quittant l'hôpital avec un polichinelle ou une poupée dans les bras, après avoir repris

La touffaye d'Arnould, dans LECLÈRE-FERRIÈRE C., *Saveurs du monde. La Belgique*, Sommières, 1999, p. 76-77.

La touffaye d'Arnould

Voici une des nombreuses recettes de la région de Gaume.
C'est une recette de famille, roborative, excellente avec de bonnes
pommes de terre d'hiver, qui doit être mijotée et qui peut être réchauffée.
Buvez avec ce plat du cidre ou de la bière de la région.

Préparation : 40 minutes
Cuisson : 1 heure 30

- 1 kg d'oignons
- 2 kg de pommes de terre
- Bouquet garni
- 75 g de saindoux
- 2 kg de viande de porc fumée :
saucisses, jambonneau, lard,
palette, etc.
- Sel, poivre

Dans une cocotte en fonte, faites revenir les oignons dans le saindoux pendant 1/2 heure en remuant souvent pour qu'ils soient très colorés. Ajoutez les pommes de terre crues épluchées et coupées en gros morceaux. Laissez fondre avec les oignons pendant 10 minutes encore. Couvrez d'eau,

glissez une branche de thym et quelques feuilles de laurier. Ajoutez aussi la viande fumée. À partir de l'ébullition, laissez cuire à feu doux 50 minutes. Servez fumant.

Pour 6 personnes.

LAURENCE, *Tatin de chicon au saucisson gaumais* (14 décembre 2013), dans LA CUISINE DE LAURENCE, *La cuisine de Laurence*, <http://cuisine.deron.be/tatin-de-chicons-au-saucisson-gaumais> (consulté le 16 janvier 2014).

❖ ❖ ❖ ❖ ❖

❖ ❖ ❖ ❖ ❖

❖ ❖ ❖ ❖ ❖



Tatin de chicons au saucisson gaumais

Une bonne recette de mon amie Isabelle, testée et approuvée.

Refaite et ré-approuvée par Nathalie qui a photographié toutes les étapes.

A vous maintenant!

A déguster en entrée, ou en plat principal, avec une bonne salade.

INGREDIENTS

- 1 disque de pâte feuilletée
- 1 kg de chicons
- 50 g de beurre
- 25 g de sucre
- 1 ou 2 pincées de noix de muscade
- 200 g de saucisson gaumais
- sel poivre

Préchauffer le four à 210 degrés .

Nettoyer les chicons, les couper en 2 dans le sens de la longueur et les poêler à feu vif pour les colorer.

Les saupoudrer avec un peu de sucre, sel, poivre, muscade et poursuivre la cuisson 15 minutes jusqu'à évaporation de l'eau des légumes.

Répartir les chicons braisés dans un grand moule à tarte ou des moules individuels au choix.

Répartir les rondelles de saucisson sur les chicons.

Recouvrir du disque de pâte feuilletée et piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Enfourner et faire cuire 20 min au four.

Eteindre celui-ci et entrouvrir la porte et laisser la tatin reposer 5 min.

Sortir du four et démouler d'un coup sec sur un plat de service ou des assiettes.

Source : Isabelle P

La ville. Pour les petits malades, dans Le Matin, 30 novembre 1911, p. 2.

		LE MATIN	
tous leurs efforts pour aider au rétablissement du calme au Mexique.	Alors nous lui offrirons du masepain	0.25	8 1/2-1-2 1/2-8
Le message du président Taft, qui sera transmis au congrès mardi prochain, est consacré entièrement à la question des trusts.	Pr que maman ne me gronde pas touj.	0.25	dimanche au Royal
M. Taft espère traiter la question des tarifs dans un message spécial après le 12.	Omd. Jaak wat langer beenen z. krijg.	0.25	Quel est celui qui pense
	Pr le bonh. de mes petites amies	0.25	Encore à Monekke
	Alice et Marcelle	0.50	Qui fut tout pour elle
	Ernest il s'agit de ton amie	0.50	L'aime-t-il toujours?
	Qui voudrait te revoir	0.50	Omd. Mme tegen mijnheer "ik heb het altijd gedaan"
	Manekke ne restera pl. longt. à Anv.	0.25	Il reste l'illusion
	Elle ne pourrait oublier	0.25	Fleurette
	et n'en aimera jamais qu'un	0.25	Pr obtenir la réalisation de tous mes vœux
	Lisa est-elle grande ou petite, noire ou blonde?	0.50	En souvenir de notre cher père et grand-père regrettés
	Pr que les directeurs	0.25	Pr le bonheur et la bonne santé de notre chère mère et grand-mère
	Imitent les bons ex. de nos banques	0.25	Pr la complète guérison de notre chère petite Jeanne
	Idéalement belle	0.25	Pr que mon oncle ne se marie pas l'année prochaine
	Judi, 11 heures	0.25	Pr le bonh. de mes deux tantes
	Salle des p. p.	0.25	Doux souvenir. P. J. P. N.
	Chrysanthème	0.25	T'en souviens-tu?
	Sincères félicit. à mons. noir	0.50	Une rhume dure j. ce qu'il soit guéri
	Renc. dernierem. marché aux Souliers	0.50	Aug. attend enc. le portr. de Berthe
	A qui un soir d'hiver	0.50	Pr que Léon ne soit pl. si jaloux
	Fut très galant pr dame embarrassée	0.50	Pr que Arthur montre pl. d'amour pr Martha
	Pr qu'Emma	0.25	Omd. tante Jeanne haar niet meer zoude scheef houden
	ne porte plus	0.25	S. qui aimez tant votre épouse
	pr qu'elle paye	0.25	Mariette qui aimez tant votre mari entendez-vous
	et qu'elle aille voir	0.25	quelq. adm. du beau couple blond
	Elle a eu une robe en "fleur" pince	0.25	Eensgezindheid op ééne uitzondering na, ten voordeel van St-Nikolaas des "armen"
	qu'elle prenne	0.25	Rondgehaald in "De Zwaan", Brouwersvliet, na een Engelsche Schuitbank
	pas le leelijke	0.25	En het was te hopen dat Tom ook zoo iets zou doen
	Pr que Joske	0.25	Maar zonder zeeveren!
	Pr que cert. profess. ménage ses expr.	0.50	Omdat den Tom zijn vader ne starken is
	Pr qu'il ne mette plus zo-ot dans les cahiers	0.50	Tom Black & White wil zijnen frank niet geven
	Noire malheureuse	0.25	Acht pinjes voor ne frank zeè hij
	voudr. faire conn. blond	0.25	Voor onderhoud van mijn keelgat
	Omd. het zwart hoekje niet meer zou zitten droomen als er jufr. bij zijn	0.50	Voor den Chief clerck Tom uit medelijden
	Pr que le Beerschot gagne dim. à Bruges. J. D. M.	0.30	Omd. hij de frank zou geven
	E. H. K.	0.30	En niet opdrinken...
	Fixez dats	0.50	Pr que la guérison de Louise et de Berthe se fasse
	Wat beklag ik U, gij hooi en stroo	0.25	et que ma chère Juliette soit la 1re de sa classe
	U zoo vermoeid te hebben, om alzo	0.25	Poussé, par instinct qui vers toi m'att.
	Door bedelen te hebben verkregen	0.25	J'ai bravé ce matin mon orgueil
	Die ons nu doet lachen, ik en Stan	0.25	Mon cœur me l'avait dit
	Zeg. Joske, hoeveel eieren hedde al?	0.25	Le monde peut un temps les séparer
	En gij Corne, get ze nogal gefret	0.25	Le destin tôt ou tard est de renc.
	En Flora ook	0.25	Dans sa succursale T.
	Concurrentie tegen e bruur "eh"	0.25	Pour diriger ses affaires
	Pr que ma moeke ne soit pl. si cruelle env. son Besteke, et qu'elle ait de nouv. conf. en lui	0.75	A placé une gérante
	Au domino noir Scala	0.25	Qui sait ce qu'elle doit faire
	explic. entières et nettes	0.25	Pr qui n'connait la brune
	ne conn. point s. adr.	0.25	Gentille, jolie et taquine
	là désigne	0.25	S'rait fasciné par son regard
	L'Anglais 55	0.30	A moins d'offrir une p'tite fine
	Aime-t-il une petite noire?	0.25	Bertje aime... mais trompe
	Saucisson de Virton	0.25	Pr qu'elle soit moins menteuse
	Jambon vien	0.25	Jeune homme 25 ans
	du gros Arthur	0.25	Voudrait connaître
	gentille Hélène	0.25	Jour, heure et endroit
	brave Laure	0.25	Pr la séduisante noire
	klein Jeanneke	0.25	Pr ses beaux yeux
	le camarade Jef	0.25	
	le petit Pitchoen	0.25	
	et Pitchoenette	0.25	
	en haren hond	0.25	
	omd. de geuzen	0.25	
	nog gauw mogen regeeren	0.25	
	24 et 27 septembre 1911	0.25	
	chères soirées qui m'ont valu	0.25	
	dans la suite tant de	0.25	
	souffrance!	0.25	
	Demoiselle sérieuse et instruite	1.00	
	serait disposée	1.00	
	sincèrement	1.00	
	jeune homme blond. 21 a. étranger	1.00	
Leonhard Tietz	Report fr. 4,997.53	50.00	
De la 4me classe jeunes filles de l'Ecole allemande de la rue Quellin qui souhaitent une prompte guérison aux petits malades		16.86	
Pr que Christiane nous procure plus souvent le plaisir de lire ses anecdotes littéraires		2.50	
Pr que mon Louke fasse avec sa Liseke le bonheur de ses Pereke et Mereke		2.50	
Collecte faite au "Splendid", rue Anneessens, 8		33.50	
Raph en Staf		5.00	
Souvenir. Bob et Frank		5.00	
En souvenir de feu M. Aug. Sch.		20.00	
De Tante Mimie pour le bonheur de Loulou, Jacques et Marguerite		5.00	
Robert B., 5me don annuel		5.00	
Van vader Hélène en moeder Gab.		0.50	
Omdat Paul en Frida nooit van hun leven geen krab meer zouden eten		0.50	
Omdat de jongens met hun tante naar de mondynen zouden mogen gaan van hun vader		0.50	
Tante Marthe, oncle Pierre, pr le bonh. de leur pte Simone		1.00	
La belle canadienne Simone pr le parfait bonheur de sa tante Marthe et pr que l'oncle Pierre reste touj. à Slawinigan		1.50	
Acht oûw collegas, en Jef, vieren Lotje, ons liefste crotje		2.00	
Pour le bonheur d'Ernest, Frank, Straatlooper, Mariette et Val.		3.00	
Pr que straatlooper nous apporte des meringues de chez Emérance		0.50	
Pr que Mit et Camille gagnent 10,000 francs		0.50	
Pr qu'Ernest gagne son pari		0.50	
Pr la bonne réussite de mes affaires		5.00	
Pr la bonne santé de mon homme		5.00	
Garçon stupide, ayant très mauvais caractère, songe "incessamment" à son adorable skatinglooper		5.00	
Pr que Jef Labosse ne tombe plus de cheval		1.00	
Fi, Maria & Co		6.00	
A la mémoire de notre frère Victor		1.00	
De quelle petite amie A. P. s'agit-il?		0.25	
Pr que ma camarade Louise		0.25	
Ne soit plus de mauvaise humeur		0.25	
Elle aura des gomes		0.25	
De quelle Lisa s'agit-il?		0.25	
Journal du 27		0.25	
Un groupe d'officiers déclare		0.25	
Faire vaillamment leur devoir		0.25	
Si la guerre était déclarée		0.25	
Mais avec les moyens actuels de défense		0.25	
Ils jugeraient inutile		0.25	

D'aller à un boucherie certaine	0.25	bon caractère, doux et tranquille	1.—	En souvenir de mardi 7 novembre	0.25
Ils demandent la mise en accusation	0.25	Margot petite sœur	1.—	Anvers-Bruxelles	0.25
Du ministre inconscient et incapable	0.25	Margot petite infirmière	0.40	14 h. 05 et 16 h. 20	0.25
Qui préside aux destinées de l'armée	0.25	Margot pet. amie, pr. moi pr mari	0.40	Après B.	0.25
Pr que Mlle Maria soit touj. heur.	0.25	Blonde toq. noire	0.25	On pense toujours	0.25
avec Gustave	0.50	écrit lettre	0.25	Il y a six ans	0.25
2 j. g. toutes bnes qual. dés. conn.	0.50	pl. Verte, M.	0.25	Je cherche partout	0.25
Paula pr la santé et le bonh. de Flor.	0.45	A. B. ni laide ni bête	0.25	Vous voir	0.25
Pr que Gustave prenne un bon demi	0.50	F. J. ni beau ni bête, un bonjour	0.25	Répondez	0.25
à ma santé pr se distraire	0.50	Ce fut pr moi un doux rêve	0.50	L'Innovation"	0.25
Pr que notre premier bébé soit une	0.50	que mon cœur vient te résumer	0.50	Désillusionnée	0.50
délicieuse fillette, ayant le cœur	1.—	pr toi ma vie sera trop brève	0.50	Veut-elle rencontrer	0.50
de sa maman	1.—	tu le sais	0.50	nature sincère	0.50
Bemint August de gardevil mij nog?	0.50	Jeune homme, 24 ans	0.25	ayant subi la vie	0.50
Opdat de kleine Ferdinand speedig	0.50	entrevue	0.25	Pr que l'inoubliable Jeanne cherche	1.—
zoude genezen	0.50	jeune fille, 24 ans	0.25	lettre poste restante	1.—
Opdat Achille niet meer zoo zaagt	0.25	dimanche soir	0.25	Pr le bonh. de notre petite et de	0.25
in zijn office	0.25	premier rang	0.25	notre futur fils	0.25
En niet meer zoo straf liegt dat de	0.25	fanteuil	0.25	Le poète wallon	0.25
muren er van zweeten	0.25	théâtre X.	0.25	Pr l'heureux jour du 10-12-11	0.25
Serious and faithful	1.—	corsage fleur	0.25	Pr que mon petit crabe m'aime	0.25
aged of 21 years, golden heart	1.—	Tête de "Wo" en tortue!!	0.25	Pr le bonheur d'A. D. M., l'aimable	1.—
I should feel happy to make	1.—	Fauler Eierkopp!!	0.25	photographe des Scalden	1.—
acquaintance of well educated	1.—	Die 10 Gebote	0.25	Pr que X. ne se fasse pas trop de	0.50
Lady of good family	0.50	1.Unterdücke nicht das Interesse	0.25	bile que Lotje s'est consolée	0.50
able to love a man sincerely and	0.25	2.Dringe tiefer in den Stoff ein	0.25	Dat onze bol nog lange jaren moge	0.25
for ever. — Most serious	0.25	3.Sei nicht langweilig	0.25	leven	0.25
Opdat Chareltje beter zal leeren	0.50	4.Sei kein Redant	0.25	In vreugde en in vrede	0.25
domino spelen	0.50	5.Zensiere nicht ungerecht	0.25	Zeg, hoeveel duizende hebt ge?	0.25
en niet meer als een sterke profes-	0.50	6.Sei nicht heimtückisch	0.25	Pr que Jean, dim. prochain	0.25
sionel door apprentices zal worden	0.50	7.Frage nicht so dum	0.25	n'attriste plus de beaux yeux noirs	0.25
geklopt	0.50	8.Sprich laut und deutlich	0.25	En souvenir de notre cher et regretté	0.25
Pr qu'Adolphe	0.25	10.Sei nicht so	0.25	En souvenir de notre cher et regretté	3.—
au train militaire	0.25	Collecte d'une soirée de R. F. Wo	0.32	Jne veuve cherche	0.25
N'aille plus poser au Skating	0.25	Don annuel de Quack	0.03	Goede reis, lieve, vergeet niet dat U	1.—
où on le rend mélancolique	0.25	Pr que le "Matin" commence une	0.50	met ongeduld verwacht wordt, en	1.—
M'aimerez-vous encore	0.25	campagne en fev. du remplacem.	0.50	ik U nit aan de statie zal afhalen	1.—
Suis libre	0.25	D. chaftier de pierres, rue de la	0.50	Dimanche erreur	0.25
heureux recevoir	0.25	Coquille, par un jardinet	0.50	Vous attends	0.25
missive moins énigmatique	0.25	Pr que Reinette aime bien les lions	0.50	Jeu	0.25
plus précise	0.25	Willy sa femme, Max	0.75	Place Verte. C. V.	0.25
avant samedi. S. B.	0.25	Pr que leur père Guillaume	0.25	Omdat onzen schoonen Tuur	0.25
Que Lucien vienne	0.25	Porte un pince-nez plus élégant	0.25	Zondag naar Rothello is gaan zien	0.25
Au Comte de Flandre	0.25	Qu'il soit moins pessimiste	0.25	Pourquoi le beau noir a-t-il attendu?	0.50
Retrouver ses amis du 1er Bon	0.25	et qu'il gesticule	0.25	Pr qu'il vienne plus souvent au Pa-	0.50
Et manger des anguilles vendredi	0.25	moins devant le téléphone	0.25	latinat	0.50
Jne homme, ayant bon caract.	0.25	Pr le bonh. de mon cher Charles	0.25	Merci chère Pink, je vois	0.25
Dés. entrevue	0.25	Pr qu'il tienne sa prom. M.	0.25	que tu m'oublies pas	0.25
avec jne blonde	0.25	Jne blonde dés. renc. au Winter-	0.50	attends petite réponse	0.25
Jne homme, 22 ans	0.25	garten. A. J.	0.25	si impossible	0.25
pourra aimer jne blonde	0.25	Pr que ce brasseur s. m. enfantin	0.25	attends carte hab.	0.25
Te souviens-tu, Albert?	0.25	Qu'il se mêle pl. de "ses" affaires	0.25	nouvelle année	0.25
D'une ancienne petite amie M..	0.25	Pr qu'un jour il soit gén. chez ses	0.50	Est-il possible qu'il y ait des person-	1.50
Que tu as saluée mercredi	0.25	clients	0.50	nes assez fausses pr montrer en	1.50
Coin place Verte	0.25	Qu'il comprenne enfin...	0.50	public une photographie volée ?	1.50
Désirais revoir	0.25	Si John aime blonde au rinking?	0.50	L. B. vent-elle conn. amie	0.25
Revenez	0.50	Est-ce que le prêt. Louis devien-	0.50	G. N. dim. gare Sud	0.25
Que mon rêve le pl. oher se réalise	0.50	draient patrons	0.50	G. D. cherche	0.25
Que nous soyons touj. en bonne santé	0.50	Pr que papa soit vite guéri	0.50	Monsieur bon caractère	0.25
Que mon époux chéri m'aime touj.	0.50	Pr que maman n'ait pl. mal aux dents	0.50	En souvenir du 3-3-06	0.25
comme il m'aime	0.50	Pr qu'Alice continue à avoir de	0.50	Armand, why you bring me nothing	0.25
Que l'année qui vient lui soit très	0.50	bons bulletins	1.—	news of Georges	0.25
prospère	0.50	Pr que l'opér. de Fernand réussisse	0.50	Pr que Céleste aime bien son petit J.	0.25
Pr la bonne santé au Congo de Flo-	0.50	Pr que Willy dev. très obéissant	0.50	Reçu d'un anonyme: 24 paires de bas.	0.25
re et Paul	0.50	Pr que X. ne montre plus son vi-	1.—		
Pr le bonheur du petit Georges	0.25	lain museau au Skating du Cercle	1.—		
Pr leur heureux retour au pays	0.50	J..	1.—		
Pr que notre soc. reste ferme et pr.	0.25	P. S. attend 8 1/2 heures	0.25		
sous sa nouv. direction	0.25	De quelle Lisa est-il question des	0.40		
Pr que je guér. de mes maux d'est.	0.25	trois sœurs	1.—		
Pr que notre comptable ne soit pl.	0.25	Pr le bonh. de mes chers enfants	0.25		
si souvent malade	0.25	Omd. mijne liefste Blondine	0.25		
Pr qu'il se soigne mieux	0.25	mij voor ceewig geeftne zou zien	0.25		
Pr qu'il nous procure une augm.	0.25	H. Désolé avoir manqué mardi lilas	0.25		
	0.25	Espère te voir un de ces jours	0.25		

L'horreur

Anvers est redevenu Anvers. Il a remis son manteau de boue. Il le porte fièrement, comme il porterait la pourpre — qu'il sait porter, d'ailleurs. Il l'étaie... et nous patageons dans sa traîne. C'est immonde et épouvantable. A nous les guêtres des gauchos, à nous les échasses landaises! Le ma-

LÉFEBVRE L., *Les droits d'usage dans la forêt d'Ardenne : 1754-1795*, Arlon, 1942, p. 20, 60-70.

C'était encore dans les bois que les porcs allaient recueillir les glands, les faînes, les pommes sauvages, tandis que les chevaux et les bêtes à cornes y trouvaient une herbe, maigre sans doute, mais abondante ; par contre, les immenses troupeaux de moutons, exclus de la forêt, trouvaient leur nourriture dans les landes — domaine rattaché à la forêt.

Signalons encore le sartage, opération essentiellement forestière, qui permettait à nos aïeux de cultiver le seigle, l'avoine ou le topinambour.

Ce sont là autant de facteurs dépendant de la forêt et qui ont valu à l'Ardenne de nos pères d'être l'une des régions les plus prospères de notre pays.

l'officier ne s'était pas prononcé, l'abannement devait continuer. La question fut tranchée par le Conseil souverain. Le 14 juin 1786, une nouvelle ordonnance donnait raison aux deux parties : si l'officier ne s'était pas prononcé officiellement, l'abannement devait continuer, mais celui-ci devait donner son avis sans retard.

Il est frappant de constater que ces cantons forestiers étaient formellement interdits aux bêtes à laine et au bétail caprin ⁽¹⁾. La race ovine était cependant très importante en Ardenne. Alors comment faisait-on pour la nourrir ? A côté des pâturages forestiers proprement dits il y avait la lande. La lande avec ses bruyères, ses splaignes et ses ajoncs, c'est là qu'on aurait pu voir des milliers de moutons circuler dans tous les sens.

Les landes ont eu pour la race ovine la même importance que les pâturages forestiers pour les chevaux et les bêtes à cornes.

Mais on sait que différentes mesures législatives avaient ordonné le reboisement des landes. Toutefois l'exécution en fut retardée et entretemps la Révolution française vint porter le coup de grâce à la forêt d'Ardenne.

§ 7. — LE PANAGE.

On entendait par panage, parcours ou gland-

1) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Edit du 14 septembre 1617 art. 84 et Ordonnance du 26 novembre 1781, art. 1er.

dée, un droit en vertu duquel les porcs étaient admis aux pâturages forestiers.

Ils s'y nourrissaient de glands, de faînes, de prunelles, de pommes sauvages, etc... C'était une bonne économie pour les agriculteurs de la région qui pouvaient réserver leurs grains à des besoins plus pressants.

Comme les autres droits d'usage, la glandée fut, par suite de la diminution du domaine boisé, réglementée d'une façon sévère.

A l'origine le panage pouvait s'exercer facilement. La forêt d'Ardenne n'avait-elle pas, à cette époque, des chênes et des hêtres en suffisance ? Il ne semble pas exagéré de dire qu'à ce moment-là, la glandée était la base de la nutrition de la race porcine. Cependant, à mesure que nous avançons, la forêt se vide par suite du développement de l'industrie. Le panage en subit les conséquences : il se localise, il n'est plus permis que pendant une certaine période de l'année, il n'est plus autorisé que les années où les glands et les faînes sont abondants. De plus, on exige des ayants-droit un certain nombre de conditions pour pouvoir exercer leur droit.

Malgré cette limitation, le panage a été en honneur jusque vers 1750, date à laquelle apparaît la pomme de terre. Après 1750, le panage se fait de plus en plus rare, mais il est cependant loin d'être méprisable.

*

**

L'importance du panage était due à l'abondance des chênes et des hêtres dans la forêt d'Ardenne. D'ailleurs, il n'est pour ainsi dire pas une loi, ou une ordonnance du régime autrichien qui ne veuille à la protection de ces deux essences forestières (1).

Le droit de panage était déjà connu des anciens peuples germaniques (2). On le retrouve dans la loi de Beaumont et dans les plus anciennes ordonnances relatives au duché de Luxembourg (3).

**

Dans l'Ardenne du Luxembourg belge, le panage, en tant que droit d'usage, ne pouvait se

- 1) WURTH-PAQUET F. X. — *Recueil d'édits, ordonnances, réglemens et déclarations décrétés dans les cy-devant pays, duché de Luxembourg et comté de Chiny, en matière de bois et forêts*, Luxembourg, 1835. — cfr. aussi. *Liste chronologique des édits et ordonnances de la principauté de Liège*, Bruxelles, 1851-1873. 2 vol.
N. B. — pour la période qui nous intéresse voir 2e vol. ordonnances de 1681 à 1794. — Voir également *Pasinomie, Introduction à la 1re série*; Lois françaises rendues obligatoires en Belgique (de 1794 à 1799.)
- 2) M. G. H. LL. I. 1. *Lex Visigothorum, liber octavus, titulus V.* cfr. aussi PARDESSUS J. M. — *Loi salique*, Paris 1843.
- 3) Beaumont (Biaumont ou Belmont en Argonne) loi publiée en 1162 par le cardinal archevêque de Reims. cfr. KURTH G. *La loi de Beaumont en Belgique*, Bruxelles, 1881.
cfr. aussi WURTH-PAQUET F. X. op. cit., Edit du 14 septembre 1617

faire n'importe où. Ainsi il était interdit de mener les porcs dans les bois qui n'avaient pas atteint leur huitième feuille (1). Cette disposition avait pour but d'empêcher les détériorations des jeunes arbustes et de favoriser ainsi la recroissance des bois.

Les officiers préposés à la garde de la forêt, devaient veiller à l'exécution de cette mesure. C'est pourquoi, chaque année, aux mois de septembre ou d'octobre ils visitaient les bois qui étaient sous leur juridiction et examinaient non seulement s'il y avait de la paison, mais aussi, si les arbres avaient atteint leur 7^e année. Dans ce dernier cas, ils divisaient en trois ou quatre quartiers la forêt domaniale sujette au droit d'usage. Ces cantons forestiers étaient mis en adjudication, et, le plus offrant obtenait le droit de conduire ses porceaux dans l'un des quartiers déterminés (2).

Remarquons que celui qui « achetait » ainsi un droit d'usage était rarement un particulier ; presque toujours c'était un représentant d'une communauté qui agissait au nom de celle-ci et dans son intérêt.

**

Habituellement les porcs pouvaient être con-

- 1) La huitième feuille = la septième année.
- 2) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Edit du 14 septembre 1617, art. 80.

duits au bois vers la fin d'octobre, mais ils devaient en sortir pour la Chandeleur(1). En dehors du temps déterminé, les porcs qui étaient trouvés en panage, étaient confisqués(2). L'ordonnance du 24 juillet 1779 avait fixé le début de la glandée à la fin du mois d'octobre, et le terme au premier février, tandis que par l'ordonnance du 10 février 1781 le début fut porté à la première quinzaine d'octobre, et le terme au 15 janvier. En général le temps de la paison ne pouvait être étendu ; cependant, en 1789, il fut prolongé jusqu'au 1^{er} avril 1790 (3) à raison du manque de grains.

**

Au IX^e et au X^e siècles on estimait la richesse d'une forêt au nombre de porcs qu'on y pouvait engraisser(4). Il ne faut pas conclure de là qu'il en fut de même au 18^e siècle et spécialement dans la seconde moitié de ce siècle. En effet, depuis le X^e siècle le domaine forestier n'a fait que diminuer. L'année 1754 marque une nouvelle phase de cette décadence ; la preuve nous est fournie par le règlement du 30 décem-

- 1) Chandeleur = 2 février
- 2) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Edit du 14 septembre 1617, art. 81 et 83.
- 3) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Ordonnance du 22 novembre 1789.
- 4) BOUTRY L., *La forêt d'Ardenne*, dans, *Annales de Géographie*, Paris, 1920. t. XXIX, p. 264.

bre de la dite année. C'est la mesure législative la plus importante après l'édit de 1617 en ce qui concerne les bois du Luxembourg. Ce règlement insiste sur le respect des lois antérieures(1). Il constate qu'on n'a pas voulu observer les mesures prises pour protéger les bois(2) ; en conséquence il édicte des mesures nouvelles : désormais le bois ne pourra plus être obtenu que suivant certaines formalités(3) et les mésus causés par le sartage, le pâturage, etc., seront punis sévèrement. Cela atteste la diminution du domaine forestier et en particulier la diminution du nombre de chênes que l'on entoure désormais de précautions nouvelles. Dans de telles circonstances le panage ne devait-il pas en subir les conséquences ? En tout cas, rien ne prouve que vers 1754 les glandées se faisaient encore tous les ans ; et, ce qui est certain, c'est que vers la fin du 18^e siècle, elles n'étaient plus permises que tous les 8 ou 10 ans(5).

**

Le panage était soumis à de nombreuses

- 1) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Règlement du 30 décembre 1754, art. 1.
- 2) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Règlement du 30 décembre 1754, art. 3
- 3) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Règlement du 30 décembre 1754, art. 8.
- 4) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Règlement du 30 décembre 1754, art. 10
- 5) BOUTRY L. — op. cit., t. XXIX, p. 265

formalités. Si le prince ne pouvait supprimer ce droit de panage ou de parcours, il pouvait néanmoins réclamer une indemnité. C'est ainsi qu'il faisait procéder à une « vente » de ce droit, lorsque la paisson était suffisante. Le bénéfice de l'adjudication était à son profit⁽¹⁾. Non seulement le prince mais aussi les seigneurs qui possédaient une partie quelconque de territoire boisé, devaient autoriser l'exercice du droit de panage lorsque les circonstances le permettaient ; à leur tour ils avaient droit de réclamer une redevance. Celle-ci consistait, à la fin du 18^e siècle, au bénéfice retiré de la « vente » de la glandée. Seuls les membres de la communauté qui avait « acheté » la glandée pouvaient conduire leurs porcs aux pâturages forestiers. Pouvaient-ils y conduire tous leurs pourceaux ? Certes non, et à cet égard la loi était formelle : « Ceux qui pourront jouir de la glandée dans nos bois, ne pourront chasser ou mettre d'autres porcs que ceux qui ont été nourris avant la Saint-Jean⁽²⁾ ». De plus le droit de paisson était limité à un certain nombre de têtes : quinze pourceaux avec la mère dans la forêt de Freyre⁽³⁾. On conclut de là que chaque paysan devait déclarer le nombre de porcs qu'il avait et depuis

- 1) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Edit du 14 septembre 1617, art. 80.
- 2) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Edit du 14 septembre 1617, art. 82.
- 3) BOUTRY L. — op. cit., t. XXIX, p. 265

quand il les possédait. Si ces pourceaux étaient nés après la Saint-Jean ou bien s'ils avaient été achetés ils ne pouvaient aller à la glandée.

En dehors du temps de paisson, aucun porc ne pouvait se trouver dans les bois⁽¹⁾.

Ceux qui avaient obtenu le droit de glandée, ne pouvaient conduire leurs chèvres ou leurs moutons dans les bois sous peine de confiscation ou d'amendes sévères⁽²⁾.

D'autres formalités devaient être remplies. On ne peut les citer toutes, cependant il convient encore de dire, que lorsque le moment de la glandée était arrivé, chaque communauté devait se choisir un garde⁽³⁾. Celui-ci recevait la mission de veiller sur les pourceaux communaux, de s'assurer qu'ils ne dépassaient pas les limites du canton assigné à la commune et en même temps d'empêcher les voisins d'empiéter sur le pâturage que celle-ci avait « acheté ». Chaque matin, il réunissait les porcs du village, et s'en allait par des chemins qu'on lui avait assignés. Ceci afin de ne pas circuler avec son troupeau dans des taillis en « défens »⁽⁴⁾.

- 1) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Edit du 14 septembre 1617, art. 83.
- 2) PASINOMIE. — op. cit., Edit du 13 août 1669, titre XIX, art. 13.
- 3) WURTH-PAQUET F. X. — op. cit., Edit du 14 septembre 1617, art. 79.
- 4) PASINOMIE, — op. cit., Edit du 13 Août 1669, titre XIX, art. 6.

mé des bois que les porcs de l'Ardenne acquéraient la finesse de leur chair. Ils n'ont d'ailleurs pas manqué d'être appréciés.

Mais, à mesure que les glandées diminuaient, la race porcine perdait de son importance et de sa qualité.

*
**

Pouvait-on dire que le panage était nuisible à la forêt ? bien au contraire, les porcs ameublissaient et aéraient la terre en découvrant et laissant exposées au froid les chenilles et les chrysalides des insectes nuisibles. Ils enfouissaient une bonne partie des glands et des faines, et, en règle générale, un canton où les porcs avaient été en paisson l'année de la glandée donnait beaucoup plus de jeunes chênes et de hêtres⁽¹⁾.

*
**

Lorsque le panage s'effectuait suivant des lois s'inspirant de la réalité, nous voulons dire en tenant compte de l'expérience, dans ce cas il ne pouvait être nuisible. Toutefois, il serait faux de croire que les porcs ne faisaient courir aucun danger aux jeunes pousses. Lorsque la paisson était insuffisante et que l'on avait permis aux pourceaux de paître dans des bois où les jeunes

1) BOUTRY L., op. cit., t. XXIX, p. 265.

pousses avaient à peine atteint 2 à 3 ans de recroissance, à défaut de glands ils s'attaquaient à ces jeunes tailles. Ce n'était donc pas sans raison qu'on attendait la 7^{me} année de recroissance. A cet âge, les jeunes arbres avaient assez de vigueur pour résister à « l'invasion » des porcs. En prolongeant la glandée alors qu'il n'y avait pas de glands, en permettant aux porcs d'aller dans des taillis de 2 ou 3 ans, on collaborait, d'une façon relative évidemment, à la décadence de la forêt.

Le Routard. Ardenne. France-Belgique-Luxembourg, Paris, 2019, p. 246.

246 | HOMMES, CULTURE, ENVIRONNEMENT

On distingue **3 types de carnivals** :

- ceux de la tradition rhénane dans les cantons de l'Est germanophones (Eupen) ;
- ceux de la tradition wallonne (Binche, Malmédy) ;
- ceux du *Laetare* à la mi-carême (Fosses-la-Ville, Andenne, Stavelot).

Assister à l'un de ces carnivals est une expérience inoubliable. Si cela vous intéresse, l'agenda annuel des carnivals est détaillé sur le site belgique-tourisme.be

CUISINE ARDENNAISE

Pas sûr que le routard cite spontanément l'Ardenne dans le peloton de tête des destinations gastronomiques. Pourtant, la notoriété de certains produits, protégés par une IGP, une AOC ou une AOP, a largement dépassé les frontières de leur terroir, à commencer par le jambon d'Ardenne, le fromage de Herve ou le sirop de Liège.

Géographie, relief et climat ont façonné une cuisine traditionnelle, paysanne, rustique et roborative mais qu'on aurait grand tort de réduire au tiers lard-oignon-pomme de terre. Surtout que la proximité de Luxembourg, capitale internationale, a considérablement ouvert la cuisine ardennaise aux influences étrangères. Bref, les gourmands et les curieux n'auront pas forcément à chercher bien loin ces merveilles de gueule qui lui laisseront en mémoire comme sur les papilles cet agréable petit goût de revenez-y.

Merveilles de gueule

Charcuteries, salaisons et fumaisons

- **Le jambon d'Ardenne** : star incontestable de la gastronomie ardennaise, et ce, depuis près de 2 000 ans ! Déjà apprécié des Romains, il est obtenu à partir d'une cuisse de porc fraîche, frottée manuellement au sel sec et au genièvre. Côté Belgique et Luxembourg, il est fumé au bois de chêne ; côté français et dit « des Ardennes », il est simplement séché (jusqu'à 270 jours pour les gros jambons de 6 kg avec os). Ce produit qui bénéficie de 2 IGP (une en France et une en Belgique), se retrouve sur toutes les tables et dans d'innombrables recettes. Au Luxembourg, il est servi avec du pain sous le nom de *Hameschmier*.
- **Le saucisson gaumais** : délicatement fumé, il trouve, en Gaume, sa place dans toutes les bonnes potées ou *touffayes*. Il se décline sous 4 formats : la pipe, le collier, la baudruche et le saucisson. En attendant de décrocher une IGP, sa fabrication obéit déjà à un cahier des charges très strict.
- **Le boudin blanc de Rethel** : à base de viande de porc fraîche, de gras de porc, de lait et d'œufs entiers, il ne tolère ni mie de pain ni féculé, ce qui lui confère son moelleux unique. Également sous IGP, on le trouve nature ou truffé. Essayez-le, par exemple, en salade (échalote, persil, huile, vinaigre, sel et poivre) : c'est un régal !
- Et sinon, les spécialités charcutières ne manquent pas : boudin au chou de Jalhay, boudin noir (ou *traipen*), saucissons secs ou fumés, lard...

Tourtes, tartes et pâtés

- **La flamiche à Dinant** : une tarte chaude au beurre et au fromage piquant.
- **Le pâté gaumais** : une délicieuse tourte à la pâte levée et à la viande de porc marinée et parfumée. Elle est protégée par une IGP et célébrée chaque année à Virton le 26 décembre. On adore !
- **Le chausson cellois** : au porc et au jambon dans la Famenne.

Et sinon, quantité de pâtés souvent « en croûte » (ça qui devrait relever du pléonasme, cela dit en passant !).

Les *pipes gaumaises*, dans SALAISONS THOMAS, *Salaisons Thomas*, http://www.salaisonstomas.be/FR/PAGES_FR/sec.html (consulté le 14 juin 2016).



SALAISONS THOMAS

à propos | actuals | les secs | les cuits | boucherie | références | contact

Saucissons | Lards-Jambons

Les Pipes Gaumaises

Saucissons pur porc fumés au bois de hêtre en boyau naturel de porc. Ces saucisses sont composées d'un mélange d'épices qui parfumeront vos choucroutes ou potées et qui seront aussi très appréciées comme en-cas.

Le poids moyen d'une pipe Est de 0.080 Kg.

Salaisons THOMAS, 2 rue de Neufchâteau, 6720 Habay-La-Neuve - info@salaisonstomas.be

www.crabgraphic.be

Les 6 surprises du week-end en Wallonie et à Bruxelles (30 janvier 2017), dans *VIVRE ICI*, *Vivre ici*, http://www.vivreici.be/dossier/idees/detail_les-6-surprises-du-week-end-en-wallonie-et-a-bruxelles?id=102572 (consulté le 16 janvier 2020).

Vivre **ici**.be

Localité, Code Postal ou mot-clé ... Rechercher

Bruxelles 8° [Afficher la météo complète >](#)

Dernières communes consultées
Aucune commune voisine

Estinnes 7120

Les 6 surprises du week-end en Wallonie et à Bruxelles

Des spectacles, du cinéma, des découvertes culinaires ou encore du folklore... les internautes de Vivre Ici ont encore fait fort pour vous proposer des activités originales dans vos régions pour ce weekend !

lundi 30 janvier 2017 à 12h05
Source : Vivre Ici

J'aime 1 Partager Tweeter

Imprimer Envoyer

Chaque semaine, la rédaction de **Vivreici.be** part à la recherche de **chouettes activités** proposées par nos **internauts**. Et **chaque semaine**, nous sommes surpris par le nombre d'événements **amusants** et **divertissants** présents dans notre **agenda** participatif ! Voici notre petite liste **coups de cœur**.

Via notre **agenda**, vous pouvez nous suggérer des **événements** qui se déroulent dans votre région. Pour ce faire, rien de plus simple : cliquez [ici](#).

Découvrez vite les surprises des internautes pour ce weekend ! - © Tous droits réservés

MG.

2. Découvrez les richesses culinaires gaumaises à Etalle

Le cercle **Saint-Joseph de Vance** vous convie à une soirée autour du **terroir gaumais**, **samedi 4 février**. Vous pourrez découvrir (ou redécouvrir) les **brasseries gaumaises** avec leurs produits, tels que la Mère Vertus, la Sainte-Hélène, la Rulles, la Gengouff, la St-Mardoise et bien d'autres encore. Laissez-vous séduire par la dégustation de la **viande faite "maison"**, la **soupe à l'Orval** et sa rouille ainsi qu'un jus de pommes de la région, du fromage **et du saucisson gaumais**.

Entrée gratuite. Retrouvez toutes les informations, [ici](#).

Soirée autour du terroir gaumais à Etalle - © Tous droits réservés

Les saucissons made in Gaume (8 mai 2019), dans *TRENDS TENDANCES*, *Trends tendances*, https://trends.levif.be/economie/magazine/les-saucissons-made-in-gaume/article-normal-1134383.html?cookie_check=1579183313 (consulté le 16 janvier 2020).

Les saucissons made in Gaume

Du Trends-Tendances du 09/05/2019 08/05/19 à 21:00 Mise à jour à 11:36

Vendus en grande distribution, principalement chez Delhaize et Carrefour, les pâtés et saucissons Salaisons Blaise préservent leur notoriété grâce à leur composition 100% belge. Sur le site de production situé à Florenville, en province de Luxembourg, une vingtaine d'employés élaborent des produits à base de porc. On vous détaille le processus de production de leur collier à l'échalote, variante du collier gaumais.



© RAPHÉL DEMARET

Les troupeaux communaux dans les premières années du XIX^e siècle, dans FOUSS E. P., *Regards sur Meix-devant-Virton*, dans *Pays gaumais*, 13^e année, 1952, p. 31-36.

— 31 —

Les troupeaux communaux dans les premières années du XIX^e siècle. ⁽¹⁾

A Meix, il y avait trois et parfois quatre troupeaux communaux : la sonre (2) ou troupeau de porcs, le troupeau des bêtes à cornes (vaches et génisses) et le troupeau des bêtes à laine (moutons et chèvres). Le conseil communal se réservait la liberté d'établir une garde pour les veaux d'un an et de l'année.

Chaque année, vers la fin de l'hiver en général, il était procédé à la nomination ou mieux, suivant les termes mêmes du procès verbal dressé à cette occasion, à la *location* des pâtres.

En 1798, l'adjudication de la garde du troupeau de vaches se fait au rabais mais dans la suite, à cause de la rareté des candidats-pâtres, le conseil « loue » simplement celui qui a répondu à l'appel. Il est souvent rappelé qu'il est défendu aux particuliers de faire troupeau à part. Ces petits troupeaux sont généralement gardés par des enfants incapables de surveiller efficacement leurs bêtes. Il est également parfois signalé qu'on ne peut mener les bêtes en pâture avant que toutes les récoltes, de la fenaison à la moisson, ne soient rentrées. Les pâtres sont généralement payés en nature : quelques « poignets » (3) de seigle. Une mince rétribution en argent y est ajoutée. Il arrive même qu'un pâtre sollicite une ou deux cordes de bois supplémentaires « par forme de dringuelle ».

Nous reproduisons ci-dessous les textes de trois délibérations relatives à la désignation des pâtres. Elles sont rédigées, d'une année à l'autre, à peu près dans les mêmes termes et les conditions ne varient guère.

Location d'une porchère le 11 février 1802.

Cejourd'hui vingt-deux pluviôse an dix de la République française le Conseil de cette Mairie de Meix-dt-Virton, étant assemblée en la maison commune du dit Meix, à l'effet de louer un pâtre pour garder

(1) Nous remercions M. R. INGLEBERT, inspecteur cantonal, qui a eu l'obligeance de copier pour nous, il y a quelques années déjà, les extraits du registre aux délibérations relatifs aux pâtres et aux instituteurs.

(2) Voir ELISÉE LEGROS, *Les troupeaux communs : l'organisation des troupeaux et du « herdage »*, (*Bulletin des Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, T. IV, 24^e année, n^o 47-48, 1947, p. 347-374).

Etude minutieuse, ethnographique et dialectologique. — « Comme *herde* et comme *troupe*, *troupeau* eux-mêmes, l'ancien français *sondre*, *sundre*, *sonre* est d'origine germanique : ancien haut-all. *swanur*, anglo-saxon *sunor*, ancien nordique *sonar*. » (*Ibid.*, p. 349.)

(3) *Poignet*, mesure valant un tiers de bichet ; le bichet, mesure de Virton, valait 14 litres 761. En l'an 12, le bichet contenait 17 litres (d'après Paul Roger).

Les poignets en vannerie encore fabriqués actuellement à Saint-Mard par M. Fernand Saussus, n'ont plus qu'une contenance d'environ deux litres.

les porcs des habitants de la susdite commune, s'est présentée la veuve Thomas Richard qui a été acceptée pour remplir les fonctions susdites et aux conditions suivantes

Savoir :

1) elle répondra de tous les porcs confiés à sa garde, à l'exception de ceux qui périraient par maladie, ou par le loup, en le justifiant par la reproduction de quelques parties de la bête périée, et pour assurance des conditions ci-dessus, elle a fourni pour caution, Henri Richard de cette commune.

2) Il lui sera payé par trimestre un poignet de seigle par chaque porc et deux centimes par semaine par chaque des dits porcs, pendant tout le temps qu'ils iront au bois

et ont les parties respectives signé le présent en la maison commune de Meix, les jours, mois et an susdits.

Henry Richard,	Martin = félix	
Nicolas Jacquemin	Joseph Laurent	Jacques Férot
J. Jacquemin	J. N. Lepage	Noél Bourriquet
J. J. Buzette	Jean Guerlot.	



Photo Dousset (1910).

Repas au champ, au moment de l'arrachage des pommes de terre.

A côté des paysans, des banes en chinons.

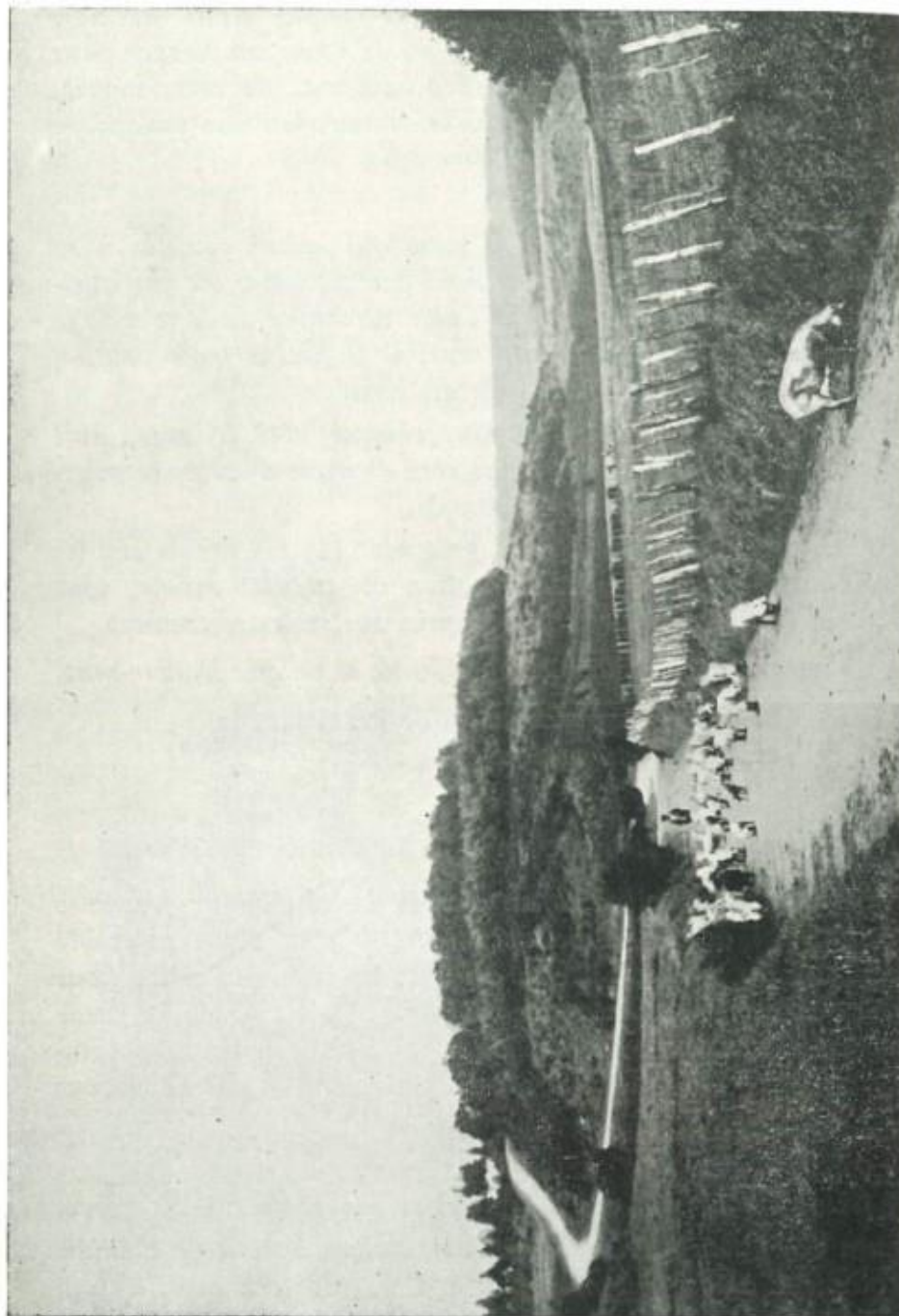


Photo Doussel.

Le retour de la soure, entre 1900 et 1905.

Elle était composée, comme son nom l'indique, principalement de porcs. Quelques chèvres en faisaient partie. Le dernier porcher de Meix était Ernest Garnier, dit le père Nénesse. Il portait le sobriquet de « carbow », corbeau. Sa rétribution hebdomadaire était de 2 ou 3 sous par bête.

— 35 —

vulgairement « ajout » pour l'aider à garder le troupeau lorsqu'il le conduira au bois ou dans les campagnes entrecoupées de semences.

4) il s'oblige à suivre régulièrement lui-même le dit troupeau, faute à lui de le faire, chaque propriétaire de vaches sera en droit de lui retenir le prix du trimestre courant.

Il est conditionné que la commune se réserve de faire un troupeau séparé pour les veaux de l'année si elle juge convenir.

5) Il répondra des amendes faites sur les bêtes confiées à sa garde.

Au moyen des conditions ci-dessus, il sera payé par trimestre pour chaque vache un poignet de seigle et deux des dits poignets par an par chaque génisse.

Marque + de henri françois

Louis Gérard

Martin, J. Jacquemin, etc., etc.



Photo Dousset (1900-1905).

Paisson de la sonre dans les éteules de *Sélimont* (lieu-dit de Meix).
Le droit de vaine pâture était exercé après la rentrée des récoltes.

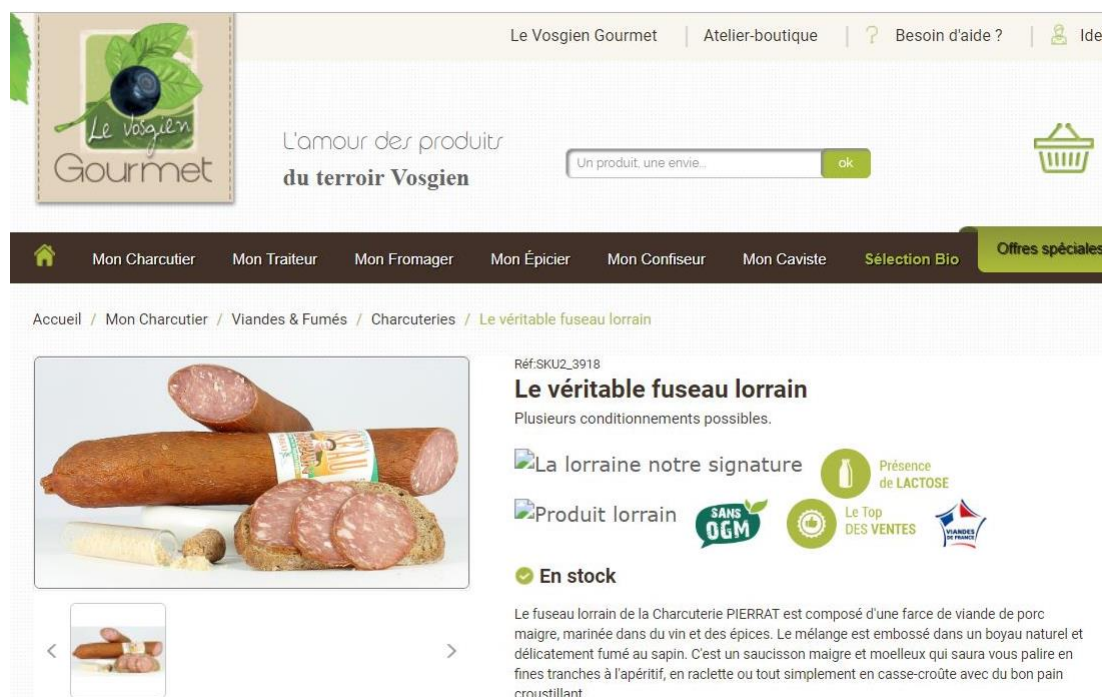


Photo Dousset (1900-1905).

Rentrée de la sonre.

Retour à « l'aran » (gîte du cochon). — A mesure qu'ils s'en rapprochent, leur impatience grandit; ils grognent, poussent des cris aigus, se mettent à courir pour arriver au plus tôt à l'auge où les attend la fumante *caboulaye*. Et s'ils *galoufent* bien, la fermière a le sourire... Il y aura du lard et des jambons.

Le véritable fuseau lorrain, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/le-veritable-fuseau-lorrain.html> (consulté le 19 juillet 2019).



The screenshot shows the website 'Le Vosgien Gourmet' with a navigation menu at the top including 'Mon Charcutier', 'Mon Traiteur', 'Mon Fromager', 'Mon Épicier', 'Mon Confiseur', 'Mon Caviste', 'Sélection Bio', and 'Offres spéciales'. The main content area features a large image of a 'Le véritable fuseau lorrain' sausage, a search bar with the text 'Un produit, une envie...', and a breadcrumb trail: 'Accueil / Mon Charcutier / Viandes & Fumés / Charcuteries / Le véritable fuseau lorrain'. The product details include the reference 'Réf:SKU2_3918', the title 'Le véritable fuseau lorrain', and the note 'Plusieurs conditionnements possibles.' Below this are several icons: 'La lorraine notre signature', 'Produit lorrain', 'SANS OGM', 'Présence de LACTOSE', 'Le Top DES VENTES', and 'VANDER DE FRANCE'. A green checkmark indicates 'En stock'. The description states: 'Le fuseau lorrain de la Charcuterie PIERRAT est composé d'une farce de viande de porc maigre, marinée dans du vin et des épices. Le mélange est embossé dans un boyau naturel et délicatement fumé au sapin. C'est un saucisson maigre et moelleux qui saura vous palir en fines tranches à l'apéritif, en raclette ou tout simplement en casse-croûte avec du bon pain croustillant.'

LEYDER J., *L'élevage*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 302-304 (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg, 1889, t. XXI des Annales).

du Luxembourg, les cultivateurs badois du Jura souabe ont su, dans ces dernières années, en associant leurs efforts, porter dans cette même direction leur élève bovine à un niveau tel, que non seulement leurs bœufs comptent aujourd'hui parmi les plus estimés du monde, mais aussi que leurs reproducteurs s'exportent à des prix élevés dans tous les sens à travers l'Europe centrale (*V. dans le Bulletin de l'agriculture, 1888, notre Rapport au Ministre de l'agriculture sur l'exposition de la Société agricole allemande à Francfort en 1887*). Les cultivateurs de notre province peuvent légitimement ambitionner un état florissant analogue pour leur élevage ; les moyens d'y atteindre ne sont nullement hors de leur portée.

Quant à notre élève ovine, nous avons, dès les premières pages de cette notice, exposé sommairement les causes fatales de sa déchéance. Nous ne croyons guère devoir y revenir ici avec plus de détails. Les amateurs de gigots savoureux et de fines côtelettes déploreront comme très fâcheuse cette conséquence du progrès agricole. Nous comprenons leurs regrets et nous les partageons. Peut-être cependant se consoleront-ils avec nous en constatant que, si nous faisons moins de gigots que jadis, en revanche nous n'avons jamais fait autant de jambons. Gigot d'Ardenne ! Jambon d'Ardenne ! Auquel la palme ? Au point de vue de la gourmandise, nous n'avons pas qualité pour répondre à cette question. A celui de la place qu'ils occupent dans notre production agricole, c'est incontestablement aujourd'hui le second qui la détient.

Mieux que le mouton, le porc a su se soumettre aux conditions d'existence nouvelles que lui créaient les réformes de notre économie rurale. Lorsque le défrichement et le boisement des terres vagues et des landes, domaine héréditaire du mouton ardennais, refoula les rustiques troupeaux vers les terres cultivées, ils étaient condamnés d'avance à succomber dans la concurrence à laquelle ils vinrent s'y heurter de la part de l'espèce bovine. Les croisements mêmes, à l'aide desquels d'aucuns essayèrent de soutenir dans cette lutte le petit mouton indigène à face rousse : par le Cheviot, par le South-Down, par le Dishley, n'eurent jamais d'importance dans notre province. Dès les premières tentatives, comme elles le sont encore aujourd'hui, ce ne furent guère qu'entreprises d'amateurs dilettantes. Bref, au lieu de se soumettre, le mouton ardennais se résigna à se démettre.

Le porc, par contre, bénéficia de la diffusion des saines notions agronomiques. La mise en valeur des terres vagues, la réduction des surfaces arables laissées en jachère, où il allait plutôt faire de longues promenades hygiéniques que trouver à se nourrir, son exclusion des forêts, et les avantages tardivement reconnus d'une alimentation substantielle et régulière, tout cela imposa au cultivateur l'obligation de lui assurer une existence sédentaire à la ferme. Combien de localités aujourd'hui dans le Luxembourg, où la ritournelle d'appel, modulée par le

porcher sur sa trompe de fer blanc embouchée d'un bout de roseau, ne résonne plus que dans le souvenir des habitants âgés de plus de 25 ans !

L'amélioration du régime entraîna immédiatement l'amélioration des formes et celle des qualités économiques. Le corps léger, mince, svelte, monté sur de hautes pattes, la tête longue, au profil droit, la peau dure, couverte de soies épaisses et drues, telle est l'esquisse de l'ancien porc ardennais. A ces caractères physiques correspondent ces attributs physiologiques dominants : sobriété, rusticité, aptitude aux longues marches. Ces attributs, qualités pour la vie pastorale, devinrent des défauts pour la vie sédentaire. C'est pourquoi les éleveurs introduisirent dans leurs porcheries des reproducteurs anglais au corps épais, profond et près de terre, à la tête légère et au profil plus ou moins camus, à la peau souple et moins abondamment garnie de soies.

Ces particularités de conformation et d'organisation, avec les qualités économiques qu'elles déterminent : précocité, aptitude à l'engraissement, haut rendement net, se transmirent en partie par le croisement aux porcs indigènes. Sans doute, les avantages de ce croisement ne furent pas appréciés au même degré par tous les intéressés, et à l'heure qu'il est, certains éleveurs croient notamment pouvoir encore reprocher à ses produits de livrer une chair plus molle et moins savoureuse, et un lard moins ferme et prenant mal le sel, partant, rancissant prématurément. Malgré ces critiques partielles, fondées ou non, l'on peut affirmer qu'aujourd'hui toute la population porcine du Luxembourg est plus ou moins croisée de sang anglais, y compris les troupeaux qui sont encore soumis à l'ancien régime. Je ne veux en appeler qu'au témoignage des consommateurs cinquantenaires de jambons d'Ardenne. Ils se rappelleront qu'autrefois ces jambons étaient moins ronds et avaient la crosse beaucoup plus longue qu'aujourd'hui.

Bien que les cultivateurs luxembourgeois livrent au commerce des quantités considérables de jambons, ce n'est pas l'engraissement qui constitue la spéculation principale dont le porc est l'objet dans notre province ; ce n'est pas non plus l'élevage, c'est-à-dire la spéculation sur la plus-value que la croissance donne aux animaux jeunes ; c'est la multiplication. On sait combien les profits de cette industrie sont sujets à d'énormes soubresauts. La grande fécondité du porc, la précocité de son aptitude à la reproduction permettent une prompt multiplication lorsqu'il est très demandé. Mais bientôt le marché est encombré, les prix s'avilissent, et l'éleveur, découragé, réduit le nombre de ses truies. Entretemps, le trop plein s'écoule, la production récemment diminuée, ne suffit plus à la consommation, et les prix, ruineux hier pour l'éleveur, s'élèvent aujourd'hui à des taux insensés pour retomber encore demain d'après la même loi. Peut-être moins qu'ailleurs, l'éleveur dans le Luxembourg se laisse-t-il influencer par cette fluctuation des prix, continuant sagement le même train uniforme, se résignant aux bas prix lorsqu'ils surviennent, mais aussi se trouvant prêt à profiter sans délai des

p. 303

hauts prix lorsqu'ils succèdent à ceux-là. C'est ainsi qu'en tout temps les marchands du pays et de l'étranger ont l'assurance de trouver à nos foires une multitude à peu près constante de véhicules rustiques, fermés du dessus par la toile à lessive clouée sur les bords de leurs caisses, et peuplés de portées de goretts récemment sevrés.

Quant à l'engraissement du porc, il se fait moins par spéculation et pour la vente sur pied que pour les besoins de la consommation de la maison. Et comme chez la majorité des cultivateurs, le jambon est une denrée de luxe qui ne paraît sur la table que dans les grandes occasions, une bonne partie des jambons mis à point, salés et fumés par le producteur, demeurent disponibles pour la vente au dehors, et à cette fin, passent chez le boutiquier du village en échange de leur contre-valeur en marchandises.

En résumé, l'étude rapide que nous venons de faire de l'élevage de notre province nous permet d'affirmer que, si nos populations ont parfois pu donner prise à l'accusation de versatilité en matière politique, et de se ranger de préférence du côté des plus forts, progressistes aujourd'hui, réactionnaires demain, on doit, dans le domaine qui nous occupe, leur reprocher plutôt, non seulement de n'être jamais assez conservatrices, mais même de vouloir réaliser le progrès par des voies révolutionnaires, et d'oublier de parti pris que, trop souvent, le mieux est l'ennemi du bien.

LEYDER,

sous-directeur de l'Institut agricole de l'Etat.

Gembloux, décembre 1888.

p. 304

Maak zelf Ardense specialiteiten (6 juillet 2011), dans KNACK WEEKEND, *Knack Weekend.be*, <http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/culinair-nieuws/reportages/culinaire-weetjes/maak-zelf-ardense-specialiteiten/article-1195079494883.htm> (consulté le 20 janvier 2014).

Knack weekend.be

maandag 20 januari 2014



Knack Nieuws | Economie | Beurs & Geld | Technologie | kanaal Z | **Lifestyle** | 50+ | Entertain

Home | Radar ▾ | Mode ▾ | Wonen ▾ | Beauty | **Culinair** ▾ | Reizen ▾ | Wedstrijden | Acties | Video | Country & Living ▾

Actuele Thema's » Zeeuwse mosselen »

Weekend.be » Culinair » Culinair Nieuws » Reportages » Culinaire Weetjes » Maak zelf Ardense specialiteiten

ALLES OVER...

- Culinaire Weetjes
- Weekmenu's
- Cocktails
- Groenten
- Visgerechten
- Wijn

🕒 16 januari 2014

Restaurant Bouffard
(Mol): Met de tijd mee
🕒 16 januari 2014

Restaurant en wijnbar
Pazzo: Beheerste
Fusionkeuken
🕒 16 januari 2014

Nieuwsbrief

Op zoek naar menu's met lekkere recepten, culinaire nieuwtjes en goede eetadressen? Schrijf je dan in voor onze smakelijke

Maak zelf Ardense specialiteiten

woensdag 06 juli 2011 om 15u05

De Ardense keuken bestaat vooral uit rustieke gerechten met nauwelijks bewerkte boerenproducten. De regio biedt ook hoogstaande ingrediënten die zich moeiteloos lenen voor simpele en smakvolle recepten.

De natuur zet de toon in de Ardense keuken. Vroeger, in het begin van de twintigste eeuw, was het vooral zalm wat de klok sloeg. Inmiddels heeft hij plaatsgemaakt voor de forel, die vers of als lekker gerookte filets wordt geserveerd. Het najaar blijft het seizoen van wild en paddenstoelen uit de vele bossen die Ardennen rijk is. De minder vruchtbare gronden worden gebruikt als weiden voor het vee. En op de akkers en in de moestuinen heeft de aardappel het ook nu nog voor het zeggen.

Als dagelijkse kost is de Ardense keuken niet zo rijk, maar de streek heeft ook wel bijzondere specialiteiten zoals de Ardeense ham, de Ardeense worst en de Gaume-worst. In deze laatste streek is ook nog een heerlijke vleestaart te vinden, de pâté gaumais.

Als het om lekker eten gaat, vervagen de grenzen al snel. Daarom zijn er in de Ardennen ook klassiekers uit andere streken te vinden, zoals de (Luikse) perensiroop of de vermaarde Herve-kaas, de lieveling van de kaaskenners. Nest ging aan de slag met de lekkerste streekspecialiteiten voor echte Ardense bereidingen. Het resultaat: zeven heerlijke recepten.

MARCHAL O., *En Luxembourg. La vie en Ardenne, en Famenne, en Gaume et au Pays d'Arlon*, Bruxelles, 1991, p. 90.

*de pain à épeautre pour le
du souper. Nos pâtés, nos saucissons, d'Ardenne
ou de Gaume, nos fromages et nos bières d'abbaye,
le Maitrank du Pays d'Arlon à base de gentiane et*

MARIANNE, *Recettes régionales*. Le pâté gaumais, dans TOURING CLUB DE BELGIQUE, *Touring Club Magazine*, 92^e année, juillet 1986, p. 24.

LE PÂTE GAUMAIS

La cuisine régionale fait partie de nos traditions, de notre héritage. Elle subit au cours des années des modifications; ajouts, retraits, améliorations selon l'optique du moment. On la trouve de plus en plus rarement dans les restaurants. Est-ce parce qu'on ne la demande plus, parce qu'elle ne « présente » pas assez bien, parce qu'elle requiert souvent un assez long temps de préparation guère rentable? Il y a sans doute de tout cela. J'avoue ma tendresse pour cette cuisine artisanale qui n'a pas de prétentions gastronomiques, mais revendique en contrepartie une place de choix dans la cuisine des saveurs, celle qui éveille l'appétit.

INGREDIENTS

Pour un pâté de 30 cm de diamètre sur 4 cm de haut.

Pâte:

500 gr de farine + 50 au travail; 1 dl de lait + 1 dl d'eau; 35 gr de levure; 50 gr de saindoux; 50 gr de sucre semoule; une bonne pincée de sel; 1 œuf.

Viande marinée

1 kg de spiering de porc non désossé et pas trop gras coupé en tranches de 2 cm d'épaisseur; 1 gros oignon coupé en petits morceaux fins; 3 éclats d'ail en fins morceaux; 1 petite cuillère à soupe rase de thym; 4 feuil-

fois liquide, y ajouter l'eau tiède, ensuite le lait froid, puis le sucre. Remuez; la température est alors idéale pour déposer la levure émietée. Attendre qu'elle gonfle: 10 minutes.

● Batre l'œuf en omelette, le mettre dans la farine, remuer rapidement et rapidement en ajoutant juste ce qu'il faut de farine (en attente) pour vous décoller les doigts. La pâte doit être lisse et non collante.

● A ce stade, employez le bout des doigts pour pétrir légèrement et rapidement en ajoutant juste ce qu'il faut de farine (en attente) pour vous décoller les doigts. La pâte doit être lisse et non collante.

● Formez-en une boule. La laisser dans la terrine, la couvrir d'un essuie de cuisine plié en double et mettre la terrine pendant une heure près d'une légère source de chaleur en la tournant plusieurs fois pour changer le côté exposé. (Truc) J'utilise la porte du four ouvert, mis sur le thermostat le plus bas. La pâte doit avoir *monté* de plus du double.

3) Coupez votre pâte en deux morceaux d'inégale grosseur, le plus grand pour le fond, le plus petit pour le couvercle, les tombées pour la décoration.

4) Abaissez la première moitié sur 4 mm. La disposer dans la platine bien enduite de saindoux dans laquelle vous disposerez. (truc) Un grand croisillon de papier alu pour faciliter le démoulage si vous n'avez pas de fond amovible.

5) Laissez dépasser 2 cm de pâte. Arrondir. ● Prendre la viande marinée avec les oignons, sans les feuilles de laurier, pressez-la au-dessus d'un tamis afin qu'elle rende l'excès de marinade, la disposer en une couche serrée mais régulière sur tout le fond de pâte, sans appuyer.

● Faire la deuxième abaisse plus mince, la déposer en couvercle dépassant légèrement le bord, arrondir, rabattre en bourrelet la couche de pâte du fond sur celle du dessus afin de former une fermeture hermétique.

● Batre un jaune d'œuf avec du lait, à l'aide d'un pinceau souple, en recouvrant légèrement le pâté. Terminer en faisant de fines découpes de pâtes trempées dans l'œuf pour la garniture.

● Couper du bout des ciseaux quelques entailles (8) dans le couvercle pour permettre l'évaporation de la marinade.

● Préchauffer le four à thermostat 6 et cuire le pâté 3/4 d'heure à thermostat 8 (thermostat jusqu'à 10).



Petit carnet d'écolier jauni, sur lequel une écriture appliquée a noté une recette, livre de cuisine régionale, qui ne connut pas un grand succès de tirage, mais qu'on consulte en famille, chacun propose, oppose « sa » formule, la meilleure, celle qui s'accompagne de tendres souvenirs.

les de laurier; sel, poivre (comme si vous assaisonnez bien une viande cuite). 10 petites cuillères à soupe rase de vinaigre d'alcool.

La confection du pâté gaumais

1) Désosser le spiering, le couper en petits cubes de 1,5 cm à 2 cm. Y ajouter l'oignon et l'ail ainsi que thym et laurier, assaisonner, verser le vinaigre en arrosant bien tout, mélanger. Mettre en frigo pour 24 h dans une boîte en plastique à fermeture hermétique. Remuer le mélange à mi-temps.

2) Après environ 24 h préparer votre pâté comme suit:

● Prendre une grande terrine ronde assez épaisse (terre cuite vernissée, faïence etc.), y déposer la farine avec la pincée de sel, faire un creux avec le poing.

(Truc) ● Prendre un poëlon dans lequel vous ferez fondre le saindoux en douceur. Une

Un coin de terroir: le pays gaumais

La Lorraine belge, un Sud un peu frondeur, aime les cochonnailles (notamment) dont elle fait excellent usage: saucisson gaumais, toufflaye (pommes de terre étuvées aux lardons), boudin noir à la viande, terrines, jambon et, en bonne place, le pâté gaumais, en témoignent. Le pâté gaumais est en fait une tarte couverte, ou tourte, contenant de la viande de porc marinée, dont je vous propose une recette, qui fit déjà le bonheur de quelques amis.

Dégustation

Le pâté gaumais peut être mangé immédiatement, mais il sera meilleur préparé la veille et réchauffé 1/2 h à thermostat 7. Pour empêcher une coloration trop brune de la pâte, déposer une feuille alu sur le dessus. On sert le pâté gaumais avec un Pinot noir, un beaujolais ou un côtes du Rhône qui n'auront pas à souffrir de sa saveur légèrement aigre-douce. On peut l'accompagner, au goût, de petits oignons et de cornichons.

MICHEL Pr., *La cuisine « du bon vieux temps » à Saint-Mard, dans Le Pays gaumais (Cantons de Virton, d'Étalle et de Florenville)*, 1^{re} année, n° 2, 3 et 4, 1940, p. 48.

trouvait un Christ encadré de deux chandeliers, le tout en cuivre ; parfois le plat à barbe et de la vaisselle d'étain.
Si la principale fonction de la cheminée est d'évacuer les fumées produites par le foyer, elle en a aussi une autre : celle de fumoir. C'est là qu'on suspend les jambons, les bandes de lard, les *djawès* (lard des deux côtés du cou), les saucisses, les andouilles.
Quand on retire ces derniers, on les suspend dans la cuisine, dans un endroit sec et bien aéré. C'est la *padiche*, orgueil du ménage.


MORETTE J.-M., *Rencontre avec les bouchers-charcutiers de la province. « Artisans » est le meilleur label « qualité » constitue leur credo*, dans *Luxembourg Tourisme*, n° 27, 1997, p. 18-20.

R RENCONTRE
avec les bouchers-charcutiers de la province

**«ARTISAN» EST LEUR MEILLEUR LABEL
«QUALITE» CONSTITUE LEUR CREDO**

par Jean-Michel Morette

*Les chiffres sont éloquentes...
Ils étaient près de 450 au début des années 1970, il en reste 150, 25 ans plus tard...
Pour résister, le boucher-charcutier de la province, n'a d'autre choix que de faire triompher auprès de ses concitoyens le bon goût des préparations fraîches et exclusives et l'accueil personnalisé qu'il est le seul à pouvoir apporter.
Le bon goût, nos artisans ont décidé d'en faire LEUR affaire.*



Plat de présentation de jambon d'Ardenne réalisé par Marie-Claire Fourniret.

Rencontrer Bernard Fourniret dans le laboratoire de sa boucherie à Virton, c'est rencontrer le souci de l'excellence dans une profession qui faiblit mais ne se rend pas !

«Le métier n'est pas condamné» clame-t-il, comme pour exorciser une photographie un peu triste de la profession.

Les Belges restent d'importants consommateurs de viande : ils y consacrent 30 % du budget alimentaire. Au niveau européen, seuls les Danois s'avèrent être de plus gros consommateurs que nous. L'opinion répandue est que la viande de boeuf est en crise, la volaille a le vent en poupe et le porc connaît une irrésistible ascension (et ce malgré l'actualité qui assure une contre-publicité).

Bernard Fourniret est un combattant acharné qui milite pour la crédibilité de l'artisanat :

Président de la Fédération provinciale des bouchers-charcutiers, Vice-Président de la Fédération nationale et administrateur de moult organismes consultatifs des Classes moyennes, il considère son engagement comme un devoir.

Agé de 46 ans, il est secondé par son épouse Marie-Claire et bénéficie en permanence de la compétence paternelle : Urbain Fourniret découpe, tranche, pèse depuis 1934... 63 années au

Luxembourg Tourisme **18** n°127 AUTOMNE 97



Dans le fumoir de Bernard Fourniret : frontière «limnastique» entre le jambon d'Ardenne et le saucisson gaumais !

service de la profession. Urbain Fourniret, c'est la compétence alliée à la sagesse de l'expérience.

L'établissement de la Grand-rue fut créé en 1951. C'est en Gaume, une référence de la qualité.

Voulant définir sa profession, Bernard Fourniret parle avant tout de la clientèle, signe de son désir de répondre aux attentes de celle-ci :

les habitudes alimentaires ont énormément évolué depuis 10 ans, surtout avec la disparition du commerce de proximité :

- le manque de temps du consommateur (travail à deux, achats rapides) a engendré le développement du «prêt-à-cuire», des «plats préparés».
- La viande n'est plus valorisée : actuellement l'épouse consacre en moyenne quatre heures par semaine à la cuisine alors que nos grands-mères y passaient quatre heures par jour !
- Le repas de midi (celui où l'on mange de la viande) est pris de plus en plus à l'extérieur.
- La notion de goût tend à se perdre au profit de la recherche de la facilité et de l'économie.

Bernard Fourniret de rappeler cette «prophétie» de Fernand Leroux, ancien président de l'Union professionnelle des

de ses traditions : les locomotives de l'artisanat que sont le jambon d'Ardenne, le saucisson ou le pâté gaumais portent très loin la renommée de nos contrées.

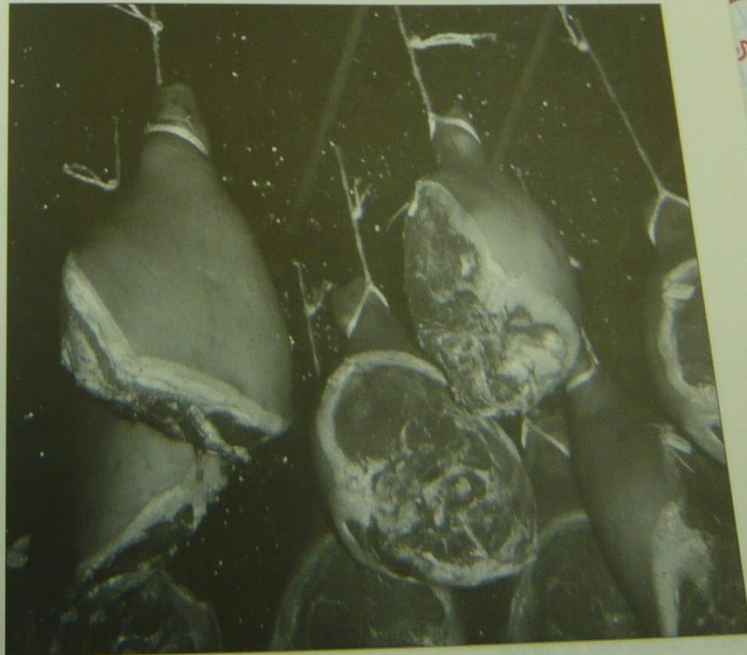
La compétence de l'artisan, liée à la petite taille de sa structure, est un atout. Il peut changer très vite un produit qui ne marche pas... Il se mue en spécialiste de produits plus raffinés.

Au cœur de la bataille du pot de terre contre le pot de fer, l'artisan boucher-charcutier-traiteur remporte des victoires sur la grande surface en faisant reconnaître ses propres lois en matière de qualité.

Cependant le Président met en garde

Sentencieux : «Si nous devenons uniquement des revendeurs au lieu de bouchers, nous laisserons la porte ouverte à la concurrence voire la concurrence déloyale».

Agressif : «Nous enrageons de ne pas voir se régler le problème des personnes qui vendent de la viande avec taxes et des personnes qui vendent de la viande sans taxe».



Le vrai jambon d'Ardenne «labellisé».



P. Romeyer apprécie les salaisons provinciales lors des journées Horeca.

Fataliste : «Face à la méfiance d'un public confronté à la médiatisation des problèmes de la filière viande (vaches folles, peste porcine, hormones...) : nous sommes plus près de la fourchette que de la fourche... ! Dès lors, nous payons les pots cassés d'agissements antérieurs...».

Désappointé : «Le manque de souplesse des réglementations nous inquiète : un artisan peut fabriquer chez lui un produit qui sera revendu à un consommateur ou à un restaurateur mais en aucun cas à un confrère-revendeur : cela suppose la mise en conformité européenne et des investissements qui ne peuvent que mettre à mal l'entreprise familiale».

L'avenir

Bernard Fourniret est un convaincu de la formation en alternance. La formation des Classes moyennes qu'il a lui-même suivie (apprentissage - patronat) lui paraît indéniablement la meilleure filière pour autant que les patrons formateurs soient «à la hauteur». Il revendique un «certificat de maîtrise» pour ces patrons formateurs : dispenser le savoir

suppose posséder les qualités requises pour ce faire. Le Président provincial use de la métaphore : «La formation est une chaise à quatre pieds, le premier c'est l'apprenti, le deuxième le patron, le

s'investissent davantage dans les fédérations, suivent les cours de perfectionnement et s'ouvrent à l'extérieur... Une adaptation constante est le moteur de la motivation : c'est à ce prix que le secteur évoluera vers la qualité,



Le boucher doit quitter son étal pour promouvoir la qualité.

troisième le secrétaire d'apprentissage, le quatrième les parents... Les quatre pieds doivent être à la même hauteur sinon la formation sera bancal.» Bernard Fourniret souhaite que les jeunes qui entreprennent,

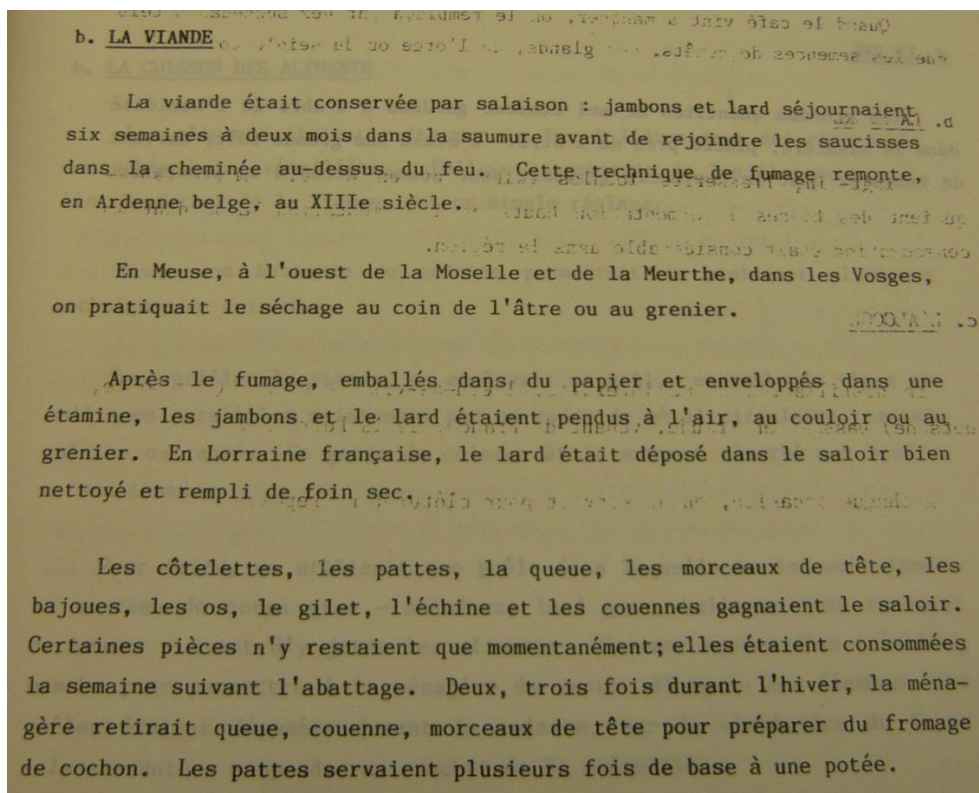
vers la valorisation d'un savoir-faire sur mesure.

Et de conclure : «Le client qui a confiance dans le boucher a confiance dans la viande».



Promotion des salaisons luxembourgeoises au salon Eurobeef.

MUSÉE GAUMAIS, *Vie quotidienne en Gaume au XIX^e siècle : l'alimentation*, n° 4, Virton, 1986, p. 9.



Nos buffets froids, dans LS LUNCH SARL, *Traiteur & lunch*, <http://www.traiteurslunch.com/buffets-froid.html> (consulté le 14 juin 2016).

www.traiteurslunch.com/buffets-froid.html

Nos buffets froids

La mise en place du buffet est comprise dans le prix.
Voir "nos conditions Traiteur" pour les frais de livraison.

A partir de 20 personnes

Buffet Ardennais 14 €/pp *(1.3.5.7.9.10)

Jambon Forêt Noire, jambon cuit à l'os, collier gaumais, rôti de boeuf aux herbes, carré de porc grillé au miel, œufs mimosa, terrine de campagne, collier fumé krakowska, pêches au thon, pilons de poulet + accompagnements*.

Buffet Campagnard 18 €/pp *(1.2.3.5.7.9.10)

Jambon Forêt Noire et son melon (en saison), collier gaumais, collier krakowska, pâté maison, jambon cuit à l'os, asperges à la flamande, carré de porc grillé au miel, roulé de volaille farci, œufs mimosa, tomates crevettes grises, saumon fumé, crevettes bouquets, pêches au thon + accompagnements*.

Buffet Terroir 22 €/pp *(1.2.3.5.7.9.10)

Charcuterie: jambon de Parme, tomates, mozzarella basilic frais, jambon cuit à l'os, filet de boeuf grillé aux herbes, carré de porc farci au miel, saucisson gaumais, mousson de canard, petit roulé de volaille farci, paté au Riesling.
Poissons: scampis tartare, tomates crevettes grises, saumon fumé, filet de truite fumée, terrine de poisson, œufs farcis, crevettes bouquets + accompagnements*.

Nos grands pèlerinages. Florenville-Virton à Luxembourg, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 14 mai 1928, p. 1.

Nos grands pèlerinages

I. -- Florenville-Virton à Luxembourg

Pour qu'il en reste mémoire aux temps futurs, nous écrivons ce compte rendu du pèlerinage des deux cantons gaumais au sanctuaire de Luxembourg.

Ce fut le 8 mai où souffla un grand vent qui agitait les drapeaux arborés dans le quartier de la cathédrale en l'honneur des pèlerins belges dont le contingent nombreux se rencontra à Luxembourg avec des pèlerins du Grand-Duché. Pays catholique et fervent que ce Grand-Duché: un vicair nous confia que plus de 100.000 (cent mille) habitants du Duché visitent Luxembourg pendant l'octave de Notre-Dame.

Nous étions partis, gens du pays extrême — du point de vue géographique — vers quatre heures du matin (H. E.) pour atteindre la première gare belge dont l'horaire du train dédoublé ne tient pas compte au départ de Bannière (Saint-Mard).

Sur l'avenue de Virton, rencontré un brave ouvrier qui travaille dans le béton: il nous approuve de remarquer que les passants sont peu nombreux à l'aube sur les trottoirs. « Et le soir on se promène et on ne va pas au lit pour le plaisir de noctambuler ». C'est la ville d'une part, la campagne de l'autre: la chair lourde et la nervosité distinguée!

Un beau train, le train dédoublé qui arrive de Bertrix avec les pèlerins du canton de Florenville rassemblés le long du parcours. La Compagnie a bien fait les choses: wagons requinqués, relapés, remis à neuf; d'avance nous nous promettons d'impressionner favorablement les types du Duché de l'Union économique.

Jusqu'à Athus, arrêt à toutes les stations où montent des pèlerins dont l'air vif du matin a rougi les figures souriantes. A quoi bon redire chaque année les mêmes choses? Enfin, un pèlerinage met un peu d'aventure dans l'existence des sédentaires.

Dans le train, on récite le chapelet dont les prières sont accompagnées en sourdine par le roulement très doux de notre beau train qui file à travers les prairies hérissées à l'horizon de cheminées d'usines et peuplées de riches villages. L'herbe est plus courte, moins drue qu'en Gaume; des brindilles grises pointent encore dans les talus du chemin de fer où éclatent des touffes de fleurs de genêts dans le terrain schisteux et bleuâtre. On se félicite d'habiter là-bas une Gaume fertile dont les coqs, à cette heure-ci, doivent sonner le réveil, dans les villages laissés pour un jour.

Enfin, Luxembourg dont les maisons couleur grise débordent par les faubourgs jusque dans les prairies. Les pèlerins débarquent sous les réflexions narquoises de deux employés qui manœuvrent une charrette; c'est dit en Plaiddeutsch, mais on comprend quand même.

Sur la place nous attendent des enfants de chœur qui portent la croix et un bedeau galonné qui guide le cortège des pèlerins vers la cathédrale: on prie et on chante; déferents, des Luxembourgeois regardent passer ces étrangers qui, fidèles à la tradition, reprennent chaque année le chemin de la capitale fleurie comme un parc de château.

Nous arrivons à l'heure prescrite;

une grand-messe est chantée à l'intention des pèlerins; Mgr Nommesech assiste à la cérémonie et bénit le prédicateur, M. le curé d'Izel, qui célèbre les gloires de Notre-Dame Consolatrice des affligés. Sa voix porte jusqu'au fond de la cathédrale une exhortation enflammée dont la doctrine profonde et actuelle est appuyée par une action oratoire mesurée et ardente. Nombreux sont les Luxembourgeois qui écoutent debout le sermon français, si grand est le prestige du langage de Paris aux yeux des étrangers. Le fait se remarque chaque année.

L'organiste multiplie les belles cantilènes et par une sortie de haute orchestration invite les pèlerins belges à céder la place à une autre délégation venue du Duché.

L'heure a sonné de la réfection et des achats: on se disperse et dans les cafés et les hôtels, le petit vin du Grand-Duché et la bière capiteuse de Diekirch aident à mastiquer et à digérer les rondelles de la saucisse gaumaise qui sent bon les épices et parfume les châteaux de pain blanc.

Les Messieurs ajoutent à l'exercice du repas une dégustation des fines liqueurs dont le Grand-Duché garde le privilège envié. Pourquoi donc les Belges n'ont-ils pas le droit de distiller les prunes de leurs vergers? Le Belge de l'intérieur ne se doute pas du prix que les étrangers, de France et d'ailleurs, ajoutent à cette liberté reconnue par la loi de faire passer par l'alambic les fruits, tous les fruits. Et ces peuples ne s'adonnent pas plus à l'alcoolisme que les Belges qu'ils plaignent de ne pouvoir se ravigoter avec de la prune à 55°. Allons! députés, à vos pièces!

Digression bien profane. A trois heures, les pèlerins se retrouvent à la cathédrale où un salut est chanté en l'honneur de la Vierge.

Les vicaires bénissent médailles et chapelets. Ah! ces braves vicaires, qui résistent à un surmenage de quinze jours incapable de leur ôter le sourire.

A cinq heures, le train repart pour la frontière qu'il gagne en vitesse en faisant quelques arrêts motivés par l'intensité du trafic sur cette ligne.

Athus, Aubange, etc.: les pèlerins descendent pleins du regret qu'une si belle journée ait passé si vite, hélas! c'est la loi. A Musson nous quitte le Directeur du pèlerinage, M. le curé de l'endroit, qui a remplacé M. le doyen, empêché cette année, de prendre part au pèlerinage.

Et nous voici, sur le quai de Saint-Mard, descendus du beau train qui s'engage sur la rampe de Bertrix. Quelques adieux sont échangés: la vie nous reprend dans son cours monotone.

Lecteurs qui dans un siècle dépouillerez la collection de *L'Avenir* pour vous informer de ce qui se passait, il y aura alors cent ans, dans notre pays du Sud, sans doute vous comparerez le compte rendu d'alors avec celui d'aujourd'hui pour nous trouver, gens de 1928, peut-être un peu simples d'écrire tant de lignes sur un pèlerinage. Et vous direz, vous reprenant: « C'était le bon temps! »

M.

Nos produits, dans ANDRÉ, *André charcuteries*, <http://www.andre-charcuteries.be/#/produits/3533614> (consulté le 14 juin 2016).



The screenshot shows the website for 'ANDRÉ', a charcuterie specialist. The header features the brand name 'ANDRÉ' in large, outlined letters, with 'Depuis 1928' below it. To the right, the text reads 'Le Spécialiste du JAMBON A L'OS coupé au couteau'. A navigation menu includes 'Accueil', 'Historique', 'Produits', 'Magasins', and 'Contact'. The main content area is titled 'Nos produits' and includes a button for 'Tarif de nos sandwiches'. Below this, there is a section for 'Salaisons et viandes séchées' with a photograph of various cured meats and a list of products: 'Saucissons d'ardennes, aux échalottes, salami, boudin et saucissons gaumais, pipes ardennaises ou piquantes, collier d'ardennes fumé ou non.', 'Noix d'ardennes fumée, jambon d'ardennes fumé au hêtre en cheminée.', and 'Spécialités d'ailleurs'.

Nos produits, dans MAISON NÉLIS, *Maison Nélis*, <http://www.maisonnelis.com/#/nos-promotions/cdw3> (consulté le 14 juin 2016).



The screenshot shows a webpage from 'www.maisonnelis.com' with a banner that reads 'Colliers et saucisses.' Below the banner, a list of products is displayed, each with a 'PROMO' badge and a 'VOIR' link:

- PROMO Collier gaumais [VOIR](#)
- PROMO Collier de Durbuy [VOIR](#)
- PROMO Collier flamand [VOIR](#)
- PROMO Grand saucisson gaumais [VOIR](#)
- PROMO Cacciatore [VOIR](#)
- PROMO Sicilienne [VOIR](#)

Nous sommes en automne, rien de tel qu'une bonne soupe composée de chou... (21 novembre 2017), dans WARNON P., *Patipati : cuisinons pour le plaisir*, <https://mamyloumichel.blogspot.com/2017/11/nous-sommes-en-automne-rien-de-tel.html> (consulté le 29 janvier 2020).

PATIPATI cuisinons pour le plaisir

[S'INSCRIRE](#)

Nous sommes en automne, rien de tel qu'une bonne soupe composée de chou....

le novembre 21, 2017



Ingrédients:

- 1/2 chou blanc
- 6 à 8 pomme de terre
- 250 g de lardons fumés
- 3 belles carottes
- 1 collier gaumais
- 2 oignons
- 1,5 litre de bouillon de légume (cubes)
- 1 c.à c. de sarriette et de céleri
- poivre

Préparation:

- nettoyez votre 1/2 chou, pelez vos carottes, épluchez vos pomme de terre, vos oignons et coupez le tout en morceaux
- dans une poêle, faites rissoler vos lardons (sans matière grasse)
- tranchez votre collier gaumais en tronçons
- dans une grande marmite, mettez tout vos ingrédients, sans oublier vos herbes aromatique
- versez par dessus votre bouillon et laissez mijoter doucement à feu moyen pendant 1 heure environ

J'ai de la chance d'avoir un bon poêle à bois, donc j'ai pu y laisser mijoter ma potée. C'est une façon de se chauffer deux fois, intérieur et extérieur. Excellent par ce temps humide, venteux et surtout très triste.

Numa Collier gaumais d'Étalle, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/collier-gaumais-d-etalle.html> (consulté le 16 janvier 2014).



MESSANCY
Changer d'hypermarché

Identifiez-vous

S'enregistrer
Mot de passe oublié ?

Adresse email

Mot de passe

Simple comme 2 3

1 Commandez en ligne
Choisissez vos produits
parmi nos rayons

Accueil
accueil

Les promotions
toute cette semaine

Mes questions
au sujet de Corapido

Connexion
connexion

Ma liste de courses
mes articles favoris

Mon compte
mes paramètres

ma commande

Le saviez vous ? **TOTALEMENT GRATUIT !** Avec Corapido, pas de frais de préparation pour vos commandes

Attention Pour les offres de type "X achetés = Y gratuit" il est nécessaire de mettre le produit gratuit dans le panier.
Exemple : pour 1 acheté = 1 gratuit, il faut mettre 2 produits dans le panier.
La remise s'effectue lors de votre passage en caisse.

Recherchez un produit

Rechercher :

Accueil / Produits Frais / Charcuterie / Saucisson / Numa Collier Gaumais D'etalle

Numa Collier Gaumais D'etalle



(13,83 €/KG)

5,53 € 1 Pc

Poursuivre vos achats

MA COMMANDE

COMMANDER

Retrait de la commande
Pas Sélectionné.
Modifier

MES FOLDERS

Catalogue de la semaine

Produits bio

Moins de 1 euro

Produits hiver

Bieres speciales

Cora Dégustation

Numa Saucisson gaumais d'Étalle, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-d-etalle.html> (consulté le 16 janvier 2014).



MESSANCY
Changer d'hypermarché

Identifiez-vous

S'enregistrer
Mot de passe oublié ?

Adresse email

Mot de passe

Simple comme 2 3

1 Commandez en ligne
Choisissez vos produits
parmi nos rayons

Accueil
accueil

Les promotions
toute cette semaine

Mes questions
au sujet de Corapido

Connexion
connexion

Ma liste de courses
mes articles favoris

Mon compte
mes paramètres

ma commande

Le saviez vous ? **TOTALEMENT GRATUIT !** Avec Corapido, pas de frais de préparation pour vos commandes

Attention Pour les offres de type "X achetés = Y gratuit" il est nécessaire de mettre le produit gratuit dans le panier.
Exemple : pour 1 acheté = 1 gratuit, il faut mettre 2 produits dans le panier.
La remise s'effectue lors de votre passage en caisse.

Recherchez un produit

Rechercher :

Accueil / Produits Frais / Charcuterie / Saucisson / Numa Saucisson Gaumais D'etalle

Numa Saucisson Gaumais D'etalle



(13,30 €/KG)

3,99 € 1 Pc

Poursuivre vos achats

MA COMMANDE

COMMANDER

Retrait de la commande
Pas Sélectionné.
Modifier

MES FOLDERS

Catalogue de la semaine

Produits bio

Moins de 1 euro

Produits hiver

Bieres speciales

Cora Dégustation

Pipe, dans GOTHIER J., *Dictionnaire français-wallon*, Liège, 1879, p. 167.

**Pipe, à tuyau court, s. f. brou-
le gueuye, s. m.**

Pipe, dans LITTRÉ É., *Dictionnaire de la langue française*, t. 3, Paris, 1874, p. 1126-1127.

PIPE (pi-p'), s. f. || 1° Musette, chalumeau; ce qui est le sens propre, tout à fait oublié aujourd'hui. || 2° Sorte de chalumeau dont le prêtre célébrant s'est servi autrefois pour humer le vin consacré. || 3° Tuyau terminé par une espèce de petit vase dans lequel on allume du tabac dont on aspire la fumée. N'ayant d'attention qu'à sucer une pipe à tabac qui était vide il y avait plus d'une heure, SCARR. *Rom. com.* II, 46. Qu'une pipe à la main, sur un large sofa mollement étendu, le pesant Moustapha.... VOLT. *Ép. cl.* || Allumer sa pipe, allumer le tabac qui est dans le fourneau de la pipe. || Fumer une pipe, prendre en fumée autant de tabac qu'il en peut tenir dans le fourneau de la pipe. Crébillon, qui a plus fumé de pipes en sa vie que Voltaire n'a pris de lavements, PIRON, dans GRIMM, *Corresp.* t. II, p. 395. || Fig. Fumer sa pipe, en parlant d'un apoplectique, voy. FUMER 1. || Je n'en fais pas plus de cas que de ma pipe, je n'en tiens aucun compte. Avec tout son esprit, j'en fais moins de cas que de ma pipe, AL. DUVAL, *Jeunesse de Henri V*, II, 9. || Fig. Populairement. Casser sa pipe, mourir. || Fig. Fumer sans pipe, bouillir de colère. || On remplit, on vide sa pipe, on met du tabac dans sa pipe; c'est toujours du fourneau, et non du tuyau, que l'on parle, tan-

dis que, pour désigner celui-ci, on dit le pied ou le tuyau de la pipe, LEGOARANT. || 4° Habitude, action de fumer. La pipe diminue l'appétit. || 5° Par extension du sens de tuyau, grande futaille qui contenait un muid et demi. || Pipe commune de Saumur, contenant 420 litres. Pipe Cognac, contenant 624 litres. Pipe Saint-Gilles, contenant 740 litres. || 6° Tige de métal ou bien une pierre, même un rubis, aussi long que l'épaisseur du parchemin, et auquel s'attachaient les sinets; l'usage s'en est conservé pour les livres d'église jusqu'à nos jours, en prenant quelquefois le nom de registre, de tuyau à tourner les feuillets, et de pençoir, DE LABORDE, *Émaux*, p. 450. || 7° Terme de serrurier. Petite cale servant à serrer une barre de fer qui passe dans une autre barre, dans une pierre, ou dans une pièce de bois. || 8° Pois son du genre des syngnathes. || 9° Dans la Bourgogne et le Gâtinais, on donne le nom de pipes aux narcisses et, en général, aux fleurs printanières provenant d'oignons. || Pipe-de-tabac, nom vulgaire de *Aristolochia siphon*, à cause de la forme de sa fleur.

— HIST. XIII^e s. Ne ne prisent [et ils n'estiment pas] tresor deus pipes, *la Rose*, 5075. || XIV^e s. Et est la pipe des dites heures garnie de deux balaiz et un saphir, *Hist. litt. de la France*, t. XXIV, p. 370.

Jéhan de Montauban vendit au dit exposant une pipe de vin à la mesure du dit país; la quelle mesure est telle que la pipe de vin tient quatre chevaux ou sommiers chargiés de vin, DU CANGE, *pipa*. Il avoit désiré ou souhaitié la pipe ou musette de un varlet de la ville, *id. ib.* || XV^e s. Icellui Girart feri l'exposant de son plançon ou pipe un grant cop, *id. ib.* Pipes, canemeaux et flagos, Et musettes à bourdons gros, FROISS. *Poésies. mss.* p. 282, dans LACURNE. Le roy Edouard fit mourir son frere le duc de Clarence en une pippe de malvoisie, *COMM.* I, 7. || XVI^e s. Beau nez, dont les rubis ont cousté mainte pipe De vin blanc et claret, BASSEL. XVII. || XVI^e s. Celui qui a fait les cheminées devra hausser la pipe [tuyau] jusqu'au plus haut de la fenestre du voisin, *Nouv. cout. génér.* t. I, p. 1270.

— ÉTYM. Prov. *pipa*, pipe, barre, bâton, tuyau, *pimpa*, pipeau, musette; espagn. *pipa*, sorte de mesure; ital. *pipa* et *piva*; du lat. *pipare*, crier, piauler. La série des sens est : musette, puis tuyau; pipe à fumer, puis pipe, mesure de liquide, pipe, tonneau; et même, dans l'ancien français et le provençal, bâton, barre. L'all. *Pfeif*; angl. *pipe*; isl. *pipa*; dan. *pibe*; gall. et écoss. *più*, viennent des langues latines.

1.

2.

3.

Pipe gaumaise, dans PROMOBUTLER, *Promobutler*, <https://www.promobutler.be/fr/magasins/cora/pipe-gaumaise-884801> (consulté le 20 juin 2016).



promobutler

Recevez tous les jours vos dépliants promotionnels par e-mail
[S'enregistrer](#) ou [se connecter](#)
[Questions ou Idées?](#)

Home Promotions Dépliants Marques Magasins Heures d'ouverture Mon PromoButler APP Rechercher

Page d'accueil » Alimentation » Viande » Saucisses sèches » Cora » Boulangerie » Pipe gaumaise

Pipe gaumaise - Boulangerie

Attention! Cette promotion est terminée. Le prix indiqué sur cette page est peut être incorrect.

Pipe gaumaise de Boulangerie est disponible chez Cora du 05/04 jusqu'au 11/04. Cette page vous donne toute l'information sur cette promotion. Vous trouverez ci-dessous plus de promotions Saucisses sèches ou de Cora

Visitez le site web de Cora

Marque [Boulangerie](#)
 Catégorie [Alimentation](#) » [Viande](#) » [Saucisses sèches](#)

Magasin 
 Valable jusqu'au 11/04/2011
 Prix **€ 8,99**
 (le prix annoncé est soumis aux conditions spécifiques figurant dans le dépliant)

Pipe gaumaise
~~11,99 €~~
8,99 €/kg

Rester informé
 Vous voudriez vous rester informé des nouveaux dépliants

Pipe gaumaise, dans OTREMENT BON, *Otremont bon*, <http://www.otrementbon.be/boucherie-charcuterie/60-pipe-gaumaise-100gr.html> (consulté le 14 juin 2016).



Otremont Bon

Bienvenue | Identifiez-vous

Rechercher un produit...

Faites-vous livrer vos produits frais et de saison, issus des producteurs de votre région !

Accueil

Catégories

Les Paniers

Traiteur

Promotions de la semaine

Fruits & Légumes

Boucherie & Charcuterie

- Boucherie
- Charcuterie
- Volaille
- Barbecue

Boissonnerie

> Boucherie & Charcuterie > Charcuterie > Charcuterie salée/fumée > Pipe Gaumaise (+/-100gr)

PIPE GAUMAISE (+/-100GR)

Quantité : 1

2,43 €
 24,30 € par kg

Ajouter au panier

Recommander 0

Imprimer

Foire Aux Questions
 A propos
 Facebook

CLÔTURE DES COMMANDES
 Mercredi 15/06 à 14h

Livraison GRATUITE

Pipes gaumaises, dans CORA, *Coradrive*, <https://www.coradrive.be/fr/messancy/recherche/pipe%20gaumaise> (consulté le 4 février 2020).

The screenshot shows the Coradrive website interface. At the top, there is a search bar with the text 'Rechercher un produit' and a magnifying glass icon. To the right, the 'coradrive' logo is displayed, along with a location dropdown menu set to 'Messancy'. Below the search bar, it indicates 'Ma recherche : (2 produits)'. On the left side, there is a navigation menu with categories like 'EN CE MOMENT', 'DÉJÀ ACHETÉS', 'PROMOTIONS', 'CRÈMERIE', 'VIANDE, CHARCUTERIE, POISSON ET TRAITEUR', 'FRUITS ET LÉGUMES', and 'BOULANGERIE ET PÂTISSERIE'. The main content area shows two product listings for 'Pipes gaumaises' from 'LE BOCAGE'. The first listing is for a 1kg pack, priced at 9,90€ (reduced from 14,50€), and the second is for a 90g pack, priced at 9,90€ (reduced from 11,00€). Both listings include a shopping cart icon.

Pizzas, dans LE FRANKLIN, *Le Franklin*, <https://www.lefranklin.be/emporter.html> (consulté le 1^{er} avril 2022).

Accueil Menu Boissons Evénements Banquets Histoire A emporter Réservation

Entrées Plats Pizzas Pâtes Desserts

Les pizzas

Margherita Mozzarella, coulis de tomate, basilic, origan	10,10 €
Napolitaine Mozzarella, coulis de tomate, anchois, câpres, basilic, origan	10,80 €
Vulcano Mozzarella, coulis de tomate, gruyère, salami, basilic, origan	11,50 €
Marinara Mozzarella, coulis de tomate, jambon, anchois, câpres, olives, basilic, origan	11,90 €
Ligure Mozzarella, coulis de tomate, jambon, oignons, anchois, ail, olives, basilic, origan	11,90 €
Hawaïenne Mozzarella, coulis de tomate, jambon, ananas, bananes, paprika, basilic, origan	11,90 €
Provençale Mozzarella, coulis de tomate, poivrons, oignons, jambon, olives, champignons, basilic, origan	12,10 €
Campagnarde Mozzarella, coulis de tomate, lard, oignons, champignons, oeuf mou, crème, épices, basilic, origan	12,10 €
Rustique Mozzarella, coulis de tomate, jambon, saucisson, oeuf, basilic, origan	12,30 €
Végétarienne mozzarella, coulis de tomate, oignons, poivrons, champignons, asperges, tomates cerises, olives, basilic, origan	12,30 €

Franklin Mozzarella, coulis de tomate, jambon, saucisson, champignons, oeuf, basilic, origan	12,80 €
4 saisons Mozzarella, coulis de tomate, jambon, artichaut, thon, ail, champignons, basilic, origan	12,80 €
Cabri Mozzarella, coulis de tomate, chorizo, fromage de chèvre, basilic, origan	12,80 €
Gaumaise Mozzarella, coulis de tomate, saucisson gaumais, fromage d'Orval, boudin noir, oignons, basilic, origan	13,30 €
5 fromages Mozzarella, coulis de tomate, tallegio, provolone, gorgonzolla, grana, basilic, origan	13,80 €
Saumon fumé Mozzarella, coulis de tomate, saumon fumé, câpres, oignons, ail, basilic, origan	14,90 €
Fruits de mer Mozzarella, coulis de tomate, moules, crevettes, calamars, thon, couteaux, bulots, câpres, épices, basilic, origan	15,50 €

Plat unique, dans DOMAINE BIO-VALLÉE, *Domaine Bio-Vallée*, <http://biovallee.e-monsite.com/pages/recettes/plat-unique.html> (consulté le 30 janvier 2020).



Domaine Bio-Vallée

Newsletter | Commande en Ligne | Livre d'or | Agenda | Album Photos | contact

Infos | **Plat unique**

Le saucisson 100% Boeuf Bio

Touffaye Gaumaise

Plat national gaumais. *Recette de Renelle Julien, authentique grand-mère gaumaise marchande de cabus...*

Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 oignon finement détaillés
- 6 échalotes en fines rondelles
- 2 bac de lardons maigres fumés (ou 5 tranches)
- 3 cas de farine
- 1 cas de poudre de café instantané (ou une tasse café normal)
- 8 grosses pommes de terre détaillées en frites
- Épices: sel - poivre - muscade
- 1 collier de saucisse Gaumaise fumée

Garniture :

- 8 oeufs durs
- 2 salades (vinaigrette à l'échalotte et moutarde)

Réalisation :

dans une cocotte en fonte émaillée, rissoler lardons, oignons et échalotes.
Saupoudrer de farine et mélangeant fermement.
Ajouter le café et 1 bol d'eau.
Déposer les pommes de terre coupées en grosses frites.
Épicer : Sel - Poivre - Muscade
Couvrir d'eau.
Déposer la saucisse (rincée à l'eau chaude) sur le dessus.

Laisser mijoter 45 minutes

Apporter la casserole sur la table...

Servir à part : La salade vinaigrette et les oeufs durs.

La saucisse cuite découpée en gros morceaux.

Et... tout mélanger dans l'assiette pour apprécier la saveur finale.

Potée aux chou vert de ma grand-mère (12 novembre 2018), dans WARNON P., *Patipati : cuisinons pour le plaisir*, <https://mamloumichel.blogspot.com/2018/11/potee-aux-choux-vert-de-ma-grand-mere.html> (consulté le 29 janvier 2020).

PATIPATI cuisinons pour le plaisir

[S'INSCRIRE](#)

Potée aux choux vert de ma grand-mère

le novembre 12, 2018



Ingrédients:

- 1 chou frisé
- 2 belles carottes
- 10 petites pomme de terre
- 5 tranches de lard braisé
- 2 tranches de côtelette de porc braisé
- 1/2 collier gaumais
- 2 oignons
- 2 éclats d'ail
- 2 c. à s. de persil haché
- thym
- 6 dl de bouillon de viande
- huile

Préparation:

- nettoyez votre chou et le couper grossièrement, pelez vos carottes et en faire des rondelles
- épluchez vos pomme de terre, pelez vos oignons et votre ail en morceaux
- coupez votre lard et vos côtelettes en morceaux
- dans une grande marmite, faites chauffer votre huile, y blanchir vos oignons et votre ail, ajoutez tout vos ingrédients ainsi que vos herbes. Versez votre bouillon et laissez mijoter doucement pendant environ 1 heure 30. Ajoutez de l'eau si nécessaire

Potée lorraine, dans NONCLERCQ Ph., *Quand la Wallonie se met à table. Djotes et potées. Recettes et coutumes culinaires de chez nous*, Grivegnée, 2018, p. 96.

POTÉE LORRAINE

(Ardenne, Gaume)

Ingrédients (Pour 4 personnes) :

- 1 jarret de porc salé
- 100 g de lard frais
- 2 pipes gaumaises
- 1 chou frisé
- 250 g de haricots blancs
- 4 carottes
- 4 navets
- 4 poireaux
- 6 pommes de terre
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 1 bouquet garni
- 2 cuillères à soupe de beurre
- Sel
- Poivre

Préparation :

- La veille mettre les haricots blancs à tremper dans l'eau froide.
- Le jour même mettre à tremper le jarret à l'eau froide pour le dessaler en changeant l'eau deux ou trois fois de suite.

- Placer les haricots blancs égouttés dans une casserole avec le jarret de porc, l'oignon entier piqué de clous de girofle et le bouquet garni. Mouiller d'eau, porter à ébullition et écumer. Réduire le feu et laisser mijoter 2 h environ.
- Peler les carottes, les navets, nettoyer les poireaux.
- Laver et effeuiller le chou, le blanchir 2 minutes à l'eau bouillante salée.
- À la fin des 2 h de cuisson, incorporer dans la casserole les légumes, le lard et les pipes, poursuivre la cuisson durant 1 h.
- Mettre les pommes de terre à cuire 20 minutes à l'eau bouillante salée.
- Sur un grand plat préchauffé, répartir les viandes et les légumes, ajouter les pommes de terre égouttées et arroser le tout avec le beurre fondu.



REMISCH J., *La Lorraine belge gastronomique*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 25 août 1931, p. 1.

La Lorraine belge gastronomique

La Gaume des vallées du Ton et de la Vire n'ont pas connu pendant longtemps la faveur du tourisme. La petite Gaume de la Semois était un peu plus favorisée. Il a fallu la guerre de 1914-1918, les batailles de nos frontières : Virton, Ethe, Rossignol, que le mois d'août nous rappelle, pour faire mieux connaître ces régions au point de vue du tourisme.

Les promenades militaires sont aussi un genre de tourisme. Aujourd'hui les états-majors se donnent rendez-vous dans ces parages. Des ouvrages savants ont été écrits sur les divers champs de bataille, par des hommes compétents.

Le Lieutenant-Colonel Grasset a écrit « La Guerre en action, le 22 août au 4^e Corps d'Armée Virton » avec 1 carte et 9 croquis hors texte, paru chez Berger-Levrault, éditeurs à Nancy-Paris-Strasbourg.

Le même a publié, dans la même collection, Ethe, avec une carte et 15 croquis, chez les mêmes éditeurs.

Ajoutons (pour être complet) que le Colonel Grasset a publié aussi dans la même collection et chez les mêmes éditeurs « Un combat de rencontre : Neufchâteau » (en Ardennes) avec 5 croquis dont 4 hors texte.

Ces ouvrages sont d'une précision mathématique. Ils sont comme une cinématographie littéraire de la bataille. En les lisant le lecteur croit assister à l'action-guerrière et en voit tous les détails heure par heure. Ce sont des documents d'une grande valeur historique.

Enfin M. l'abbé Hubert, curé de Rossignol et feu Jos. Neujean ont publié l'excellent ouvrage connu sur le combat de « Rossignol ». Une nouvelle édition a paru l'an dernier. Cet ouvrage aussi fait autorité et est consulté par les militaires et les civils qui viennent visiter les champs de bataille.

N'oublions pas de citer « L'invasion allemande dans les provinces de Namur et de Luxembourg » ouvrage publié par le Chanoine Jean Schmitz et Dom Norbert Nieuwland. Le tome VIII donne le récit des batailles de la Semois et de Virton-Ethe. Comme les ouvrages du Colonel A. Grasset, le vaste travail de Schmitz et Nieuwland est remarquablement clair et précis.

La Gaume est visitée aujourd'hui par de nombreux officiers et aspirants officiers de France, de Belgique et d'ailleurs. Les parents des victimes de la guerre, qui gisent encore à l'ombre des croix de bois et de pierre, viennent aussi se pencher sur les tertres fleuris des cimetières de guerre aux anniversaires tristes des journées rouges.

Si je parle en passant de la guerre, c'est que le mois d'août, malgré nous, nous fait revivre des journées tragiques. Elles seront toujours un mauvais souvenir pour ceux qui les ont vécues, souvenir ineffaçable qui malgré tout, malgré les ans qui se succèdent, malgré le passé déjà lointain, ouvre en nous une plaie encore mal cicatrisée...

Ce n'est certes pas la population de la Gaume martyrisée qui verserait de l'or dans le tonneau des Danaïdes de l'Allemagne.

Mon intention n'était pas de parler lon-

guement de ces tristes jours, mais de dire quelques mots de la gastronomie du pays gaumet.

Quelques hôtels ont de la renommée. Au lieu de les chercher dans les vallées du Ton, de la Semois et ailleurs. Les gourmets les connaissent. Ils savent que la Lorraine belge, comme la Lorraine française, est un pays de Cocagne. Les clairs ruisseaux ont des truites, des brochets, des perches, mais il y reste peu d'écrevisses. C'est une contrée de chasseurs forcenés, de chasseurs sérieux et rudes, héritiers de Saint Hubert qui hantait les forêts d'Austrasie. Tous n'ont pas le moyen de se payer une chasse et un port d'arme. Qu'importe. Ils ont bon œil et bon pied, les braconniers.

Non seulement le sanglier, qu'ils tirent à l'affût, mais la biche, le lièvre, la grive et la perdrix, ainsi que la caille sont gibiers de ce pays.

Les légumes du Bas-Luxembourg sont excellents. Ses fruits le sont plus encore. Et on trouve, dans les caves, le bon vin de France et, chez les particuliers, l'eau-de-vie fine. Eau-de-vie? C'est bien cela. Elle donne le coup de fouet au voyageur fatigué et ranime son courage.

La Lorraine belge a aussi sa bonne bière. Bières nutritives de la Soye, d'Orval, de Gérouville, etc., breuvages rafraîchissants, salutaires.

La cuisine de notre Lorraine a une double tradition: elle est substantielle, fastueuse, et souvent raffinée, elle n'est pas colorée, truculente, épicée comme celle du Midi de la France. Elle ressemble à celle de la Lorraine française et participe de tous les caractères du pays, contrée de vallées, de collines, de forêts, contrée de rivières agiles ou d'eaux dormantes.

Il y a dans toutes les chaumières de la région une grande tradition de gibier, de charcuterie et de potée. Avez-vous déjà été invité à une fête, à un banquet dans cette région? Avez-vous dégusté ces mets? Connaissez-vous toutes ces façons d'accommoder la volaille et principalement le pigeon, le poulet et l'oie, gloire de la Gaume d'autrefois. On les néglige un peu maintenant. C'est à tort.

Le cochon, fertile en ressources, nous vaut le gras-double, découpé en languettes très fines qui ont mijoté pendant des heures dans le beurre frais, l'échalotte et l'ail. Et la saucisse sous toutes ses formes, et le « fromage de porc » gaumet. N'oublions pas ce bon et savoureux jambon fumé, dit d'Ardenne. Toutes ces bonnes choses se rencontrent jusqu'aux bords de la Rulles, de la Vierre, jusque Arlon et bien au-delà encore.

J'oubliais le sanglier. Faut-il en parler? Certes, mais surtout chez l'hôte. En revanche, que de recettes de grives, de lapereaux, de lapins et de perdrix chez l'hôtelier!

Touristes, si vous aimez autant la bonne chère que le riant paysage, cherchez le bon et aimable hôtelier dont la renommée est faite et vous vous plairez à sa table. Elle est un charme qui s'ajoute à ceux des sites nombreux de la région.

Jo. REMISCH.

Résultats du Concours Eurobeef 2013, dans FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE, *Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique*, <http://www.bb-bb.be/Eurobeef2013-MeatExpo2013-2p5.php> (consulté le 16/08/2013).

MEAT EXPO | LIJST VAN ALLE WINNAARS

Naam	Voornaam	Productnaam	rubriek	medaille	Nr	Naam	Voornaam	Productnaam	rubriek	medaille
Devillez	Bruno	Callier	8	MÉDAILLE D'ARGENT	75	Feytens	Wim	Heupham	3	BRONZEN MEDA
Devillez	Bruno	Jambon fermier	3	MÉDAILLE DE BRONZE	75	Feytens	Wim	Gerookte bacon	5	BRONZEN MEDA
Devillez	Bruno	Jambon cuit à l'os	3	MÉDAILLE D'OR	75	Feytens	Wim	Gebakken pâté	7	BRONZEN MEDA
Devillez	Bruno	Jambon cru entier avec os fumé	4	MÉDAILLE D'OR	75	Feytens	Wim	Kippenham	10	BRONZEN MEDA
Devillez	Bruno	Pâté aux aïelles	7	MÉDAILLE D'OR	75	Feytens	Wim	Hespenworst	6	GOUDEN MEDAI
D'Hondt	Eddy	Opgevulde varkensbuik	6	GOUDEN MEDAILLE	75	Feytens	Wim	Goldworst	6	GOUDEN MEDAI
Di Stefano	Jonathan	Tapanham met provencal-se kruiding	3	GOUDEN MEDAILLE	75	Feytens	Wim	Boerenpâté	7	GOUDEN MEDAI
Di Stefano	Jonathan	Vispannetje met bisquesaus en broccoli	12	GOUDEN MEDAILLE	75	Feytens	Wim	Appelpâté	7	GOUDEN MEDAI
Di Stefano	Jonathan	Gourmetschotel	1	ZILVEREN MEDAILLE	75	Feytens	Wim	Natuurham	3	ZILVEREN MEDA
Di Stefano	Jonathan	Gedroogde zwijnebout	4	ZILVEREN MEDAILLE	75	Feytens	Wim	Filet d'Anvers	5	ZILVEREN MEDA
Dispa	Brian	Pâté fole traditionnel	7	MÉDAILLE D'ARGENT	75	Feytens	Wim	Toscaans vleesbrood	6	ZILVEREN MEDA
Dockx	Erwin	Kalfsworst	6	GOUDEN MEDAILLE	75	Feytens	Wim	Vleesbrood	6	ZILVEREN MEDA
Dockx	Erwin	Frikandelkenkoek	6	ZILVEREN MEDAILLE	75	Feytens	Wim	Crèmepâté	7	ZILVEREN MEDA
Dockx	Erwin	Grillworst	6	ZILVEREN MEDAILLE	86	Florian	Piat	Witloofpâté	7	ZILVEREN MEDAI
Dockx	Erwin	Provençale koek	6	ZILVEREN MEDAILLE	146	Foulon	Koen	Italiaanse kippenham	10	ZILVEREN MEDAI
Dockx	Erwin	Kippenwit	10	ZILVEREN MEDAILLE	146	Foulon	Koen	Kruidentkippenham	10	ZILVEREN MEDAI
Dropsy	Roland	Noix Gaumaise séchée	4	MÉDAILLE D'ARGENT	146	Foulon	Koen	Pâté ardennais	7	MÉDAILLE D'ARC
Dropsy	Roland	Pâté campagne tradition	7	MÉDAILLE D'ARGENT	146	Foulon	Koen	Boereham	4	BRONZEN MEDA
Dropsy	Roland	Pâté à la trapiste Gaumais	7	MÉDAILLE D'ARGENT	146	Foulon	Koen	Ardeense worstjes	8	BRONZEN MEDA
Dropsy	Roland	Pâté au maïtrank	7	MÉDAILLE D'ARGENT	146	Foulon	Koen	Pâté van het huis	7	GOUDEN MEDAI
Dropsy	Roland	Saucisson Gaumais	8	MÉDAILLE D'ARGENT	146	Foulon	Koen	Pastasalade	13	GOUDEN MEDAI
Dropsy	Roland	Saucisson à la trapiste Gaumaise	8	MÉDAILLE DE BRONZE	146	Foulon	Koen	Witte pens	6	ZILVEREN MEDAI
Dropsy	Roland	Boudin blanc aux scampi et safran Gaumais	15	MÉDAILLE D'OR	146	Foulon	Koen	Appelpâté	7	ZILVEREN MEDAI
Dubru	Sebastien	Cobourg fumé	5	MÉDAILLE DE BRONZE	131	François	Alexandre	Tagiatelli met kip en curry	12	ZILVEREN MEDAI
Dubru	Sebastien	Ficelle sarde	8	MÉDAILLE DE BRONZE	133	Gadeyne	Anthony	Varkensstooftje met lentegroentjes	12	ZILVEREN MEDAI
Dubru	Sebastien	Pomme boudin	9	MÉDAILLE D'OR	156	Gadeyne	Anthony	Terrine de foie à la bière	7	MÉDAILLE D'ARC
Duelen	Sven	Bloedworst	9	BRONZEN MEDAILLE	156	Gadeyne	Anthony	Mosterdspiek	6	ZILVEREN MEDAI
Duijkers	Kevin	Witte worst	6	ZILVEREN MEDAILLE	156	Gadeyne	Anthony	Leverworst	7	GOUDEN MEDAI
Duret	Aurélien	Saucisson de Paris	6	MÉDAILLE D'ARGENT	156	Gadeyne	Anthony	Rundspastrami	6	BRONZEN MEDA
Dursin	Jens	Kalkoenworst met tuinkruiden	10	GOUDEN MEDAILLE	156	Gadeyne	Anthony	Kruidentham	3	GOUDEN MEDAI
Eelen	Evelien	Hespenworst	6	ZILVEREN MEDAILLE	156	Gadeyne	Anthony	Ardeense pâté	7	GOUDEN MEDAI
Eelen	Evelien	Hoevevorst	6	ZILVEREN MEDAILLE	156	Gadeyne	Anthony	Droge worst	8	GOUDEN MEDAI
Fagneray	Bernard	Saucisson Chestrolais	8	MÉDAILLE D'ARGENT	156	Gadeyne	Anthony	Zuiders kippenwit	10	GOUDEN MEDAI
Fagneray	Bernard	Boudin noir tradition	9	MÉDAILLE DE BRONZE	156	Gadeyne	Anthony	Natuurham	3	ZILVEREN MEDAI
Fagneray	Bernard	Délice Chestrolais	4	MÉDAILLE D'OR	156	Gadeyne	Anthony	Rauwe boerenham	4	ZILVEREN MEDAI
Fechner	Anton	Keizers jachtworst met de vleesmol	6	BRONZEN MEDAILLE	156	Gadeyne	Anthony	Gerookte bacon	5	ZILVEREN MEDAI
Fechner	Anton	Boerenpâté	7	ZILVEREN MEDAILLE	156	Gadeyne	Anthony	Gerookt spek	5	ZILVEREN MEDAI
Felsch	Didier	Pâté campagne	7	MÉDAILLE D'ARGENT	73	Geurts	Roger	Kalfsworst	6	ZILVEREN MEDAI
Felsch	Didier	Pâté chevreuil	7	MÉDAILLE D'ARGENT	73	Geurts	Roger	Wannelappersspek	6	ZILVEREN MEDAI
Felsch	Didier	Saucisson Ardennais	8	MÉDAILLE D'ARGENT	76	Geurts	Roger	Pâté maison	7	ZILVEREN MEDAI
Felsch	Didier	Saucisson à la bière d'Orval	8	MÉDAILLE D'ARGENT	76	Geurts	Roger	Preskop	11	ZILVEREN MEDAI
Felsch	Didier	Boudin noir	9	MÉDAILLE D'ARGENT	76	Geurts	Roger	Krentenpastei	7	BRONZEN MEDA
Felsch	Didier	Saucisson à l'Étivaz	15	MÉDAILLE D'ARGENT	76	Geurts	Roger	Boudin aux agrumes	6	MÉDAILLE D'ARC
Felsch	Didier	Jambon d'Ardenne	4	MÉDAILLE DE BRONZE	76	Geurts	Roger	Pâté aux asperges	7	MÉDAILLE D'ARC
Felsch	Didier	Filet de boeuf des prairies gaumaise	5	MÉDAILLE DE BRONZE	76	Geurts	Roger	Boudin rouge aux pommes	9	MÉDAILLE D'ARC
Felsch	Didier	Pâté Gaumais	7	MÉDAILLE DE BRONZE	76	Geurts	Roger	Boerenpâté	7	GOUDEN MEDAI
Felsch	Didier	Noix de jambon cuit	3	MÉDAILLE D'OR	76	Geurts	Roger	Hoofdkaas	11	GOUDEN MEDAI
Felsch	Didier	Boudin blanc	6	MÉDAILLE D'OR	76	Geurts	Roger	Runderrookvlees	5	ZILVEREN MEDAI
Felsch	Didier	Saucisson Gaumais	8	MÉDAILLE D'OR	76	Geurts	Roger	Stoppelpâté	7	ZILVEREN MEDAI
Feryn	Philip	Saucisson sec St-Sixtus	8	MÉDAILLE DE BRONZE	76	Geurts	Roger	Bloedworst	9	ZILVEREN MEDAI
Feryn	Philip	Terrine de l'abbesse	10	MÉDAILLE DE BRONZE	76	Geurts	Roger	Zeevruchtensalade	13	ZILVEREN MEDAI
Feytens	Wim	Heupham	3	BRONZEN MEDA	101	Gierls	Jonas	Salami apero	8	GOUDEN MEDAI
Feytens	Wim	Gerookte bacon	5	BRONZEN MEDA	101	Gierls	Jonas	Eendenterrine met getruffeerde borstfilet	10	GOUDEN MEDAI
Feytens	Wim	Gebakken pâté	7	BRONZEN MEDA	51	Goeders	Charles Etienne	Saucisson ardennais	8	MÉDAILLE D'ARC
Feytens	Wim	Kippenham	10	BRONZEN MEDA	51	Goeders	Charles Etienne	Confit de porc	6	MÉDAILLE DE BRONZE
Feytens	Wim	Hespenworst	6	GOUDEN MEDAI	51	Goeders	Charles Etienne	Terrine au vin jaune	7	MÉDAILLE DE BRONZE
Feytens	Wim	Goldworst	6	GOUDEN MEDAI	51	Goeders	Charles Etienne	Terrine de canard	10	MÉDAILLE D'OR
Feytens	Wim	Boerenpâté	7	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Appelpâté	7	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Natuurham	3	ZILVEREN MEDA						
Feytens	Wim	Filet d'Anvers	5	ZILVEREN MEDA						
Feytens	Wim	Toscaans vleesbrood	6	ZILVEREN MEDA						
Feytens	Wim	Vleesbrood	6	ZILVEREN MEDA						
Feytens	Wim	Crèmepâté	7	ZILVEREN MEDA						
Feytens	Wim	Witloofpâté	7	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Italiaanse kippenham	10	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Kruidentkippenham	10	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Pâté ardennais	7	MÉDAILLE D'ARC						
Feytens	Wim	Boereham	4	BRONZEN MEDA						
Feytens	Wim	Ardeense worstjes	8	BRONZEN MEDA						
Feytens	Wim	Pâté van het huis	7	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Pastasalade	13	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Witte pens	6	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Appelpâté	7	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Tagiatelli met kip en curry	12	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Varkensstooftje met lentegroentjes	12	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Terrine de foie à la bière	7	MÉDAILLE D'ARC						
Feytens	Wim	Mosterdspiek	6	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Leverworst	7	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Rundspastrami	6	BRONZEN MEDA						
Feytens	Wim	Kruidentham	3	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Ardeense pâté	7	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Droge worst	8	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Zuiders kippenwit	10	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Natuurham	3	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Rauwe boerenham	4	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Gerookte bacon	5	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Gerookt spek	5	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Kalfsworst	6	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Wannelappersspek	6	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Pâté maison	7	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Preskop	11	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Krentenpastei	7	BRONZEN MEDA						
Feytens	Wim	Boudin aux agrumes	6	MÉDAILLE D'ARC						
Feytens	Wim	Pâté aux asperges	7	MÉDAILLE D'ARC						
Feytens	Wim	Boudin rouge aux pommes	9	MÉDAILLE D'ARC						
Feytens	Wim	Boerenpâté	7	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Hoofdkaas	11	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Runderrookvlees	5	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Stoppelpâté	7	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Bloedworst	9	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Zeevruchtensalade	13	ZILVEREN MEDAI						
Feytens	Wim	Salami apero	8	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Eendenterrine met getruffeerde borstfilet	10	GOUDEN MEDAI						
Feytens	Wim	Saucisson ardennais	8	MÉDAILLE D'ARC						
Feytens	Wim	Confit de porc	6	MÉDAILLE DE BRONZE						
Feytens	Wim	Terrine au vin jaune	7	MÉDAILLE DE BRONZE						
Feytens	Wim	Terrine de canard	10	MÉDAILLE D'OR						

Rôti de biche en croûte, <http://fr.test4you.be/?mode=recette&idrecette=4077> (consulté le 16 janvier 2014).



Rôti de biche en croûte



0 vote. [Connectez-vous et soyez le premier à voter pour cette recette !](#)



Ingrédients

- 4 personnes
- 800 g de rôti de biche
 - 150 g de saucisson relevé (type saucisson gaumais)
 - 1/2 chou vert
 - 4 grosses pommes de terre
 - 1 oignon
 - 4 cuillères à soupe de beurre
 - 3 cuillères à soupe de lait
 - 30 g de noisettes
 - 2 cuillères à soupe de chapelure
 - 2 cuillères à soupe de confit d'oignon
 - 2 dl de fond de veau
 - 1 dl d'apéritif (type Maitrank) ou à défaut de Porto
 - noix muscade
 - sel et poivre

Préparation

Hachez finement les noisettes et mélangez-les avec la chapelure et 2 cuillères à soupe de beurre. Salez et poivrez.

Ôtez les nervures centrales des feuilles de chou et coupez le reste en fines lanières.

Plongez ces dernières dans de l'eau bouillante légèrement salée durant 2 min.

Égouttez et rincez sous l'eau froide.

Émincez l'oignon.

Préparation

Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante peu salée pendant ± 35 min. Égouttez.

Faites fondre 1 c. à soupe de beurre dans une casserole et faites-y revenir l'oignon émincé. Ajoutez les lanières de chou et faites-les cuire durant 5 min.

Salez, poivrez et épicez de noix muscade.

Coupez le chapeau des pommes de terre (dans la longueur) et creusez la chair jusqu'à 1 cm de la peau.

Écrasez la chair avec une fourchette et mixez-la avec 1/4 des lanières de chou vert.

Ajoutez le lait.

Farcissez les pommes de terre évidées de purée au chou.

Préchauffez le four à 180 °C.

Faites fondre 1 cuillère à soupe de beurre dans une poêle et faites-y dorer le rôti de biche de tous les côtés.

Déposez-le dans un plat à four et répartissez-y le mélange à base de beurre, de chapelure et de noisettes. Glissez le plat au four préchauffé pendant ± 35 min (la biche se mange rosée).

Entre-temps, coupez le saucisson en dés d'1/2 cm et rissolez-les dans une poêle à revêtement antiadhésif, sans matière grasse, durant 4 à 5 min.

Intégrez-y le reste des lanières de chou vert et réchauffez le tout. Réservez au chaud hors de la poêle.

Pour la sauce, déglacez la poêle avec le porto et le fond de veau. Prolongez la cuisson de quelques instants et incorporez le confit d'oignon. Salez et poivrez.

Réchauffez les pommes de terre farcies pendant quelques instants au four ou au micro-ondes.

Coupez la viande en tranches.

Servez avec le chou vert nappé de sauce et une pomme de terre farcie.

Salaisons au Pays de la Forêt d'Anlier dans MAISON DU TOURISME PAYS DE LA FORÊT D'ANLIER, *Forêt d'Anlier Magazine*, n° 15, Juin 2012, p. 12.

Salaisons au Pays de la Forêt d'Anlier

Inzouten in het Land van het Woud van Anlier

Tout d'abord qu'est-ce qu'une salaison ? C'est une technique qui consiste à saler des aliments pour les conserver. Ainsi, le terme "salaison" regroupe tous les aliments issus de cette pratique. Dans cet article, nous allons surtout nous pencher sur les produits de salaison de porc comme le jambon d'Ardenne, le saucisson gaumais et ardennais, trois produits chers à notre région. Pour vous parler précisément des salaisons, nous sommes allés à la rencontre de deux bouchers du Pays de la Forêt d'Anlier, Monsieur Fagneray de Neufchâteau et Monsieur Thomas d'Habay-la-Neuve.

Quel chemin parcourt le jambon d'Ardenne avant d'arriver dans notre assiette ? Tout d'abord le choix d'un porc de qualité, selon un cahier des charges vieux de 40 ans établi entre M. Thomas et son producteur tirlemontois, et pour M. Fagneray, selon le label "Certus". Une fois le porc découpé et paré, le jambon va passer par plusieurs étapes de transformation. Premièrement, on sale le jambon à sec en y ajoutant des épices (variables selon les bouchers). Ensuite, le jambon entame sa phase de maturation durant laquelle il va développer son arôme. Cette période peut durer de 4 à 6 mois selon la grosseur du jambon. Après cela, celui-ci est fumé au bois de hêtre, puis entreposé dans le grenier. Pour arriver au produit fini, il faut une durée de, théoriquement, minimum 3 mois.



Or, pour nos deux bouchers, celle-ci est plus longue; au minimum 7 mois pour M. Fagneray et allant jusqu'à 15 mois pour M. Thomas. "Je dis, pour avoir un bon produit de salaison, qu'il est important à chaque étape de la fabrication, de mettre des normes de qualité qui doivent être relativement importantes, comme ça, avec un bon produit de départ, une bonne manière de saler, une bonne phase de maturation pour développer les arômes et un bon fumage, on obtient au final un bon produit" nous dit M. Fagneray qui, lui, a choisi de nommer son produit, le "Jambon chestrolais" pour se démarquer du label "Jambon d'Ardenne" et se voulant plus local. Aux Salaisons Thomas, vous le retrouverez sous le nom le "Jambon d'Ardenne", fort de son label et garant de sa qualité.

Saucisson gaumais, saucisson ardennais, deux noms différents et pourtant une même ressemblance. Quelle est la particularité ? Tout d'abord revenons sur sa fabrication. Ces viandes sont hachées, salées et épicées – 1ère particularité : souvent de l'échalote dans le saucisson gaumais - « condiment cher aux Gaumais » nous glisse M. Thomas - afin de réaliser une pâte de viande prête à embosser. L'embossage (bourrage) se réalise dans différents calibres de boyaux naturels ou collagéniques (saucisson, petit saucisson, collier ou pipe). Après embossage, les saucissons sont mis en fermentation au cours de laquelle se développent les arômes, la couleur et la liaison grâce à des ferments spécifiques. Ils sont ensuite fumés lentement au bois de hêtre et, 2ème particularité, le saucisson ardennais aura un fumage plus prononcé que le saucisson gaumais, ce qui lui donnera une couleur légèrement plus foncée que son voisin du sud.

Maintenant que les produits de salaison n'ont plus de secret pour vous, n'hésitez pas à les retrouver dans les différentes boucheries du Pays de la Forêt d'Anlier.

Salaisons Blaise, dans SALAISONS G. BLAISE, *Salaisons G. Blaise*, <http://www.salaisons-blaise.be/fr/salaisons-g-blaise> (consulté le 31 janvier 2020).

Salaisons G. Blaise

La Maison Blaise, fondée en 1910, constitue, sans aucun doute, un des fleurons du commerce à Florenville.

C'est en 1949 que Georges Blaise, issu d'une famille où le métier de salaisonnier est une profession de foi, reprend l'entreprise.

Depuis lors, la PME familiale connaît une croissance remarquable et a même réinvesti dans un tout nouvel atelier aux normes européennes en novembre 2003.

La génération suivante a poursuivi le développement des produits.

L'entreprise s'est spécialisée dans des produits du terroir hauts de gamme fabriqués de manière artisanale sans ajout de produits chimiques.

Les salaisons telles que les saucissons, les noix de jambons et les cobourgs sont fumées traditionnellement à la sciure de hêtre, cette fabrication respecte des recettes et procédés strictement artisanaux.

Les exclusivités comme le saucisson à la bière d'Orval, le saucisson au miel ou le collier à l'échalote ont, au fil des ans, fait la renommée de la firme luxembourgeoise.

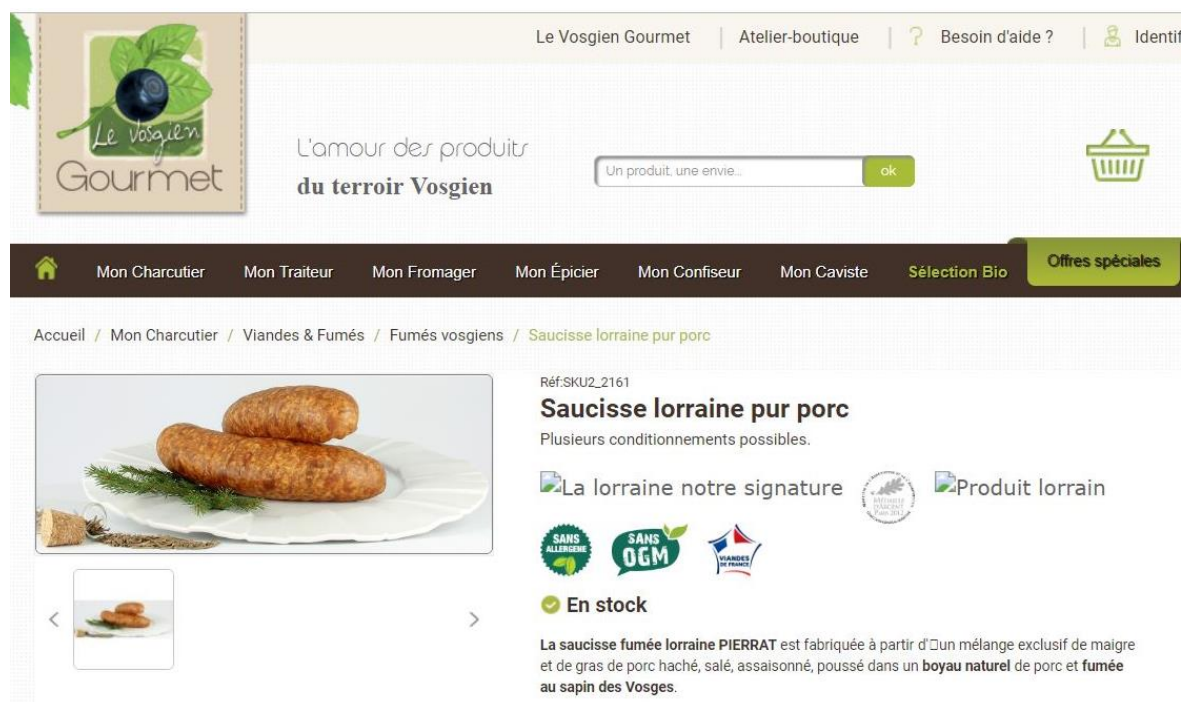
Une large gamme de pâtés complète la palette des produits : le pâté Délices de la Semois, le pâté traditionnel, le pâté à la bière d'Orval et en saison, tous les pâtés de gibier.

Ceux-ci sont fabriqués à base de produits frais et sont cuits au four à haute température. Ce respect de la tradition exige un savoir-faire, une main-d'oeuvre qualifiée et de nombreuses étapes dans la production.

Aujourd'hui, c'est Andrée, l'épouse de Georges, qui à 96 ans, est toujours présente à la boucherie avec le souci permanent d'accueillir et de servir leur fidèle clientèle.

La passion du commerce préserve son incroyable dynamisme !

Saucisse lorraine pur porc, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/saucisse-lorraine-pur-porc.html> (consulté le 19 juillet 2019).



Le Vosgien Gourmet | Atelier-boutique | ? Besoin d'aide ? | Identif

L'amour des produits du terroir Vosgien

Un produit, une envie... ok

Mon Charcutier | Mon Traiteur | Mon Fromager | Mon Épicier | Mon Confiseur | Mon Caviste | Sélection Bio | Offres spéciales

Accueil / Mon Charcutier / Viandes & Fumés / Fumés vosgiens / **Saucisse lorraine pur porc**

Réf:SKU2_2161

Saucisse lorraine pur porc

Plusieurs conditionnements possibles.

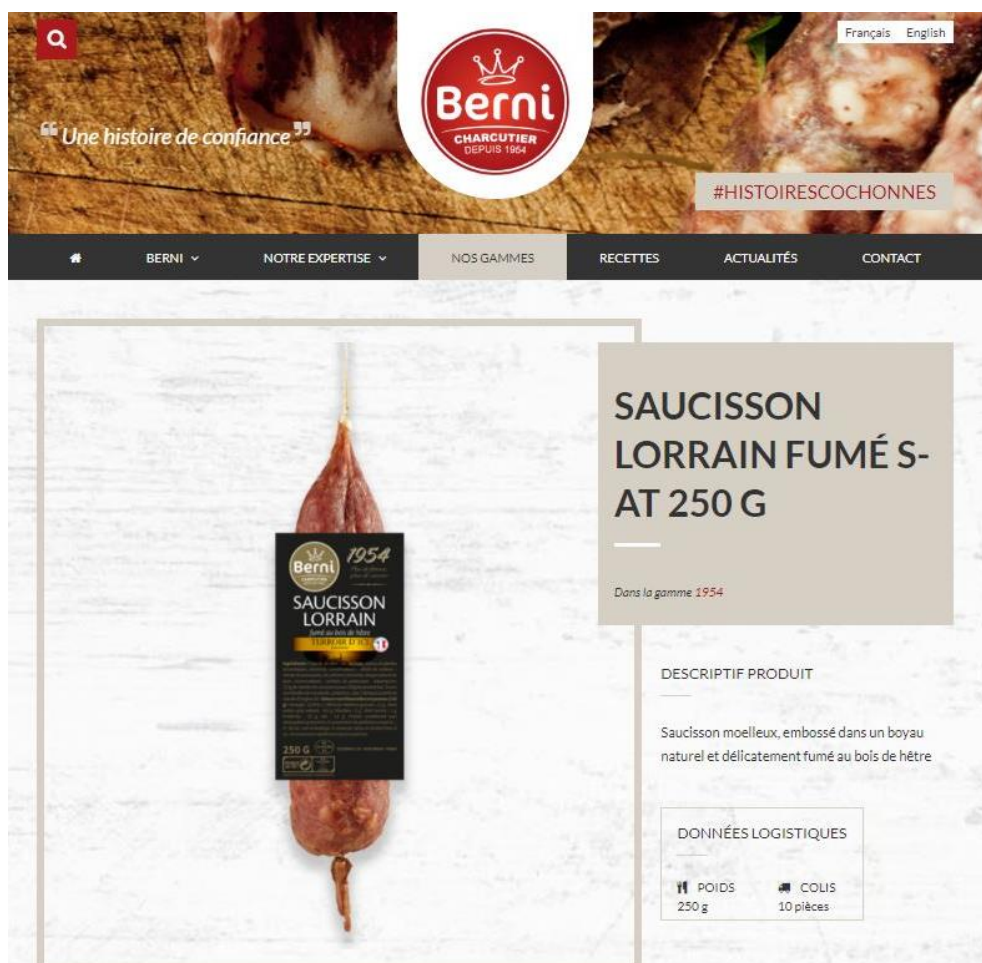
La lorraine notre signature | Produit lorrain

SANS ALLERGÈNE | SANS OGM | MARQUE DE FRANCE

✓ En stock

La saucisse fumée lorraine PIERRAT est fabriquée à partir d'un mélange exclusif de maigre et de gras de porc haché, salé, assaisonné, poussé dans un boyau naturel de porc et fumée au sapin des Vosges.

Saucisson lorrain fumé, dans BERNI, *Berni, charcutier depuis 1954*, <https://www.berni.fr/nos-gammes/nos-produits-1954/1061> (consulté le 19 juillet 2019).



Une histoire de confiance

Berni CHARCUTIER DEPUIS 1954

Français English

#HISTOIRESCOCHONNES

BERNI | NOTRE EXPERTISE | NOS GAMMES | RECETTES | ACTUALITÉS | CONTACT

SAUCISSON LORRAIN FUMÉ S-AT 250 G

Dans la gamme 1954

DESRIPTIF PRODUIT

Saucisson moelleux, embossé dans un boyau naturel et délicatement fumé au bois de hêtre

DONNÉES LOGISTIQUES

POIDS	COLIS
250 g	10 pièces

SAVOURISSIMA, *La route des salaisons dans La Route Régionale des Saveurs. Le rendez-vous des amateurs du terroir wallon*, s.l., 2013, p. 10.



La route des salaisons

Il y a 2000 ans, les Romains étaient déjà friands du jambon d'Ardenne !

Brabant wallon

Considéré comme l'un des meilleurs au monde et exporté dans le monde entier, le **porc de race Piétrain**, du nom de ce village dans la commune de **Jodoigne**, connaît une popularité croissante depuis plus de 60 ans. On l'appelle également la race aux quatre jambons car il produit 70% de viande et peu de graisse. C'est la Confrérie de l'Ordre du Cochon de Piétrain qui a remis à l'honneur la recette de la noix de Piétrain aux sept épices et au sel marin. Sa préparation est confiée à la **boucherie Berwart** de Jodoigne qui la prépare en œuvrant dans le respect de la tradition, comme c'est le cas par ailleurs du Crottin de Piétrain. La noix de Piétrain se décline en amuse-gueule, en entrée ou en plat principal. Idéalement, c'est avec une bière artisanale du même nom qu'elle se déguste...

www.boucherieberwart.be

Luxembourg

A **Sainte-Marie-sur-Semois**, dans la commune d'Etalle, la **boucherie de la ferme Tock** est une entreprise familiale qui met la nature dans nos assiettes depuis 1967. On y trouve

bien entendu les inconditionnels bœuf, porc et agneau dans toutes les découpes : rôti, steak, entrecôte et autre gigot. Les volailles de la ferme et les gibiers sont aussi de la partie. Quelle que soit la période de l'année, la boucherie prépare des charcuteries et des salaisons réalisées traditionnellement, selon les recettes de la famille.



Vous y trouverez aussi des spécialités régionales Maison telles que la saucisse à l'ail des ours, la saucisse au Maitrank, ou encore la saucisse au fromage à la bière d'Orval. Jambon d'Ardenne, boudin noir ou blanc, jambon cuit normal et à l'os, pâté à la bière d'Orval et **saucisson gaumais**, produits médaillés du concours

Eurobeef, font de cette adresse un lieu incontournable pour les amateurs.

www.boucherie-tock.be

Avec ses ingrédients de qualité, la richesse de ses épices et ses arômes exquis de chêne cendré, hêtre et baies de genévrier, si caractéristiques de la gastronomie ardennaise, le **Saucisson d'Ardenne Marcassou** est bien entendu un grand classique des salaisons ardennaises. Dans le petit village de **Champlon**, à la lisière de la forêt de Saint-Hubert, la société Marcassou fabrique saucissons – en formats entiers et tranchés – et jambons secs depuis 1964. La composition de la viande et des épices est restée identique, et les maîtres charcutiers locaux préparent leurs spécialités ardennaises selon des recettes traditionnelles, maîtrisées depuis des générations. Pour découvrir l'histoire du saucisson Marcassou, il vous sera loisible, dès ce 17 juin 2013, de visiter le « Centre Marcassou » situé au cœur de l'ancien site de production. Grâce notamment à un jeu interactif, vous pourrez apprendre aussi les secrets de fabrication de leurs saucissons et jambons d'Ardenne, et en profiter bien évidemment pour les déguster... Les visites, d'une durée d'environ 1h30,

SERVICE PUBLIC DE WALLONIE. DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT, *La forêt wallonne*, dans WALLONIE ENVIRONNEMENT SPW, *Portail environnement de Wallonie*, http://environnement.wallonie.be/orvert/foret_cartographie.html (consulté le 30 mars 2023).



L'Or Vert de Wallonie

Vous êtes ici : Accueil / La forêt wallonne / Carte de la Wallonie

L'Or Vert

La Forêt Wallonne

Le Comptoir Forestier

Graines et provenances

L'architecture du Comptoir Forestier (sa charpente unique en bois massif cintré)

Les outils pédagogiques destinés aux enseignants du primaire

► Carte de la Wallonie

Cliquez à l'endroit désiré sur la carte ci-dessous pour obtenir des informations sur les zones forestières importantes de la Wallonie :



La Lorraine belge :



Région de Virton

Région située à l'extrême sud de la Région wallonne. Le relief y est en dents de scie. Son altitude est comprise entre 195 et 465 m.

Son climat est plus doux que celui de l'Ardenne qui l'abrite des vents du nord. Les précipitations y sont moindres et l'hiver moins rude et moins long.

Les sols sont assez riches et la forêt y est assez luxuriante. On y trouve entre autres de belles futaies à base de hêtre. Les dépressions fertiles sont consacrées à l'agriculture.

Fermer

Spécialités gaumaises, dans VIEILLE ABBAYE, Suprême artisanal, http://www.vieilleabbaye.com/supreme_Specialites-gaumaises-92,fr.html (consulté le 14 juin 2016).



Spécialités gaumaises

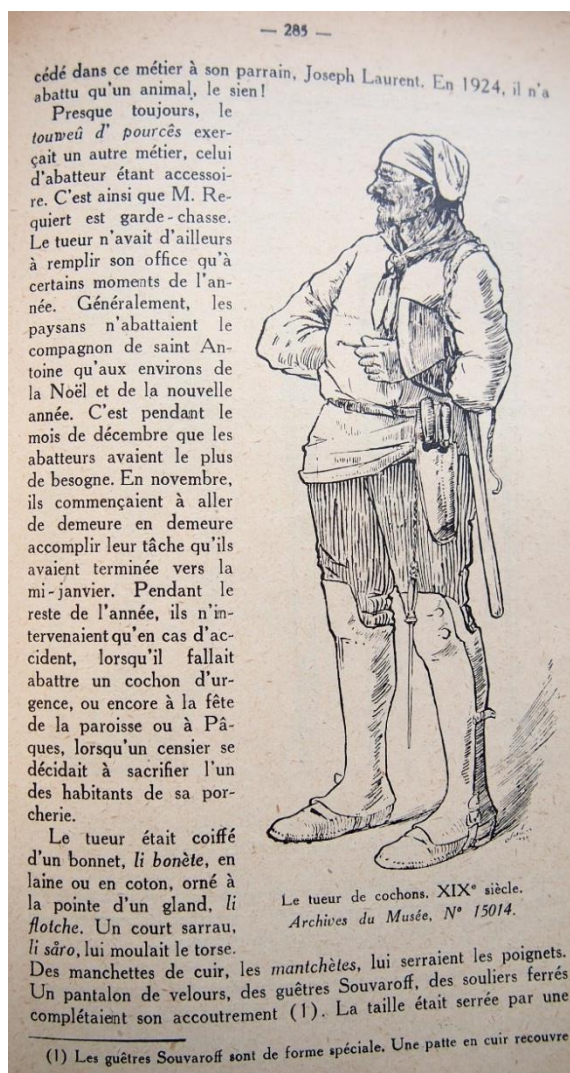
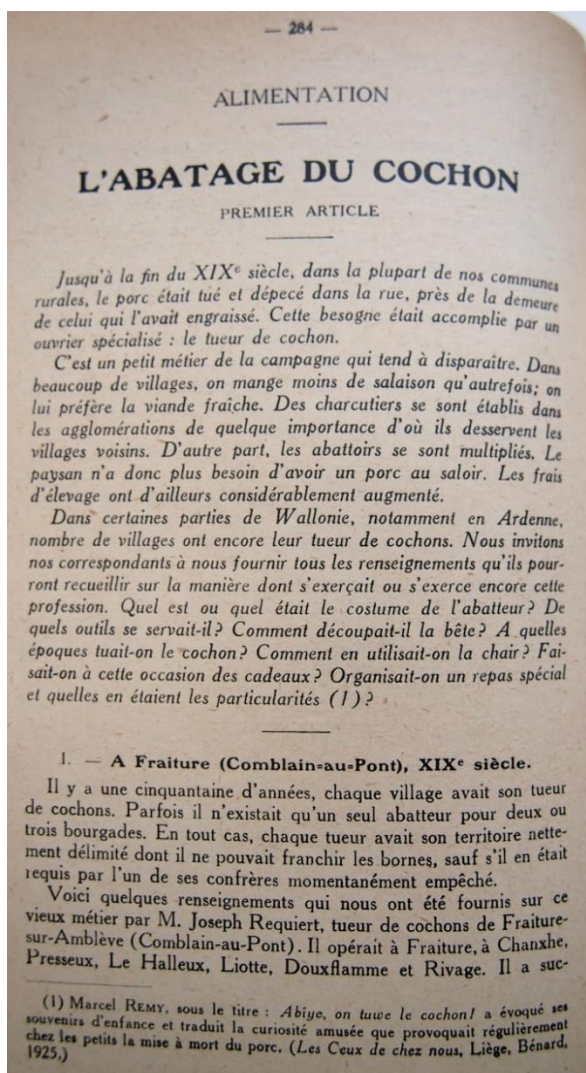
Vieille Abbaye - A la carte - Spécialités gaumaises



Variété de charcuteries fines gaumaises à la demande telle que:

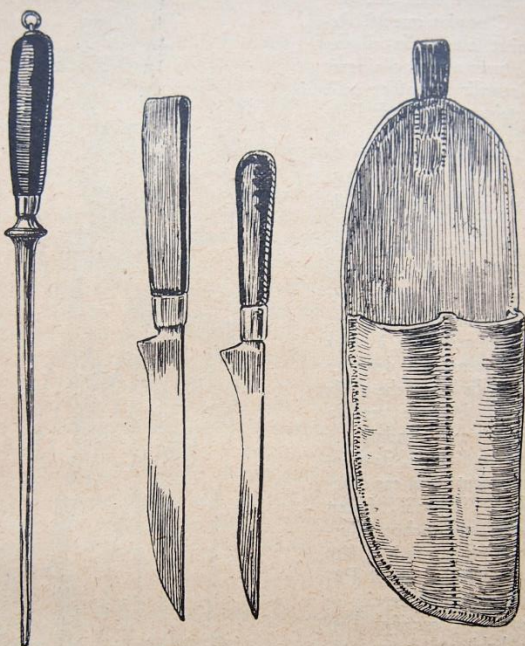
- Saucisse à la bière d'Orval (art 230)
- Collier échalotte (art 770)
- Pipe gaumaise (732)
- Saucisse gaumaise baudruche (art 763)
- Saucisson gaumais 400gr (art 759)
- Saucisson gaumais géant 1.8kg (art 731).

STAS H., *L'abattage du cochon*, dans *Enquête du Musée de la Vie Wallonne*, 2^e année, n° 8, octobre 1925, p. 284-301.



— 286 —

ceinture en cuir où pendait un affloir, *li rafleû*, servant à aiguiser les couteaux, et un étui en cuir, *li fôrê*, d'où sortaient les manches de deux couteaux. Sur l'épaule, il jetait une corde longue d'un mètre vingt-cinq centimètres. En route, il laissait reposer la hache, *li hêpe*,



Les outils du tueur : L'affloir, les deux couteaux et leur gaine.
Archives du Musée, N^{os} 15015 à 15018.

dans l'angle du bras plié. Il avait en poche une pierre à saler (*li pîre a saler*), un crochet qui l'aidait à arracher les soies et deux autres servant à ouvrir le corps lors du découpage.

la partie lacée du soulier et un morceau de cuir arrondi préserve le genou. Le tueur de cochons exerce surtout sa profession au cœur de l'hiver. Il est amené à répandre des seaux d'eau et la patte recouvrant le dessus du soulier empêche l'eau de pénétrer à l'intérieur de la chaussure. D'un autre côté, comme il est appelé à s'agenouiller souvent, la genouillère protège le pantalon.

— 287 —

Le tueur opérait le plus souvent de grand matin ou à la vesprée, avant ou après son travail ordinaire.

Il se rendait à l'étable, *â stâ d' pourcê*, faisait un nœud coulant



Les outils du tueur : La « pierre à saler », la hache, la corde.
Archives du Musée, N^{os} 15019 à 15021.

avec sa corde, emprisonnait la mâchoire supérieure de sa victime dans le lasso. S'il avait affaire à un cochon d'humeur sauvage et belliqueux, il l'amarrait au moyen de deux cordes : l'une à la mâchoire supérieure, l'autre à l'une des pattes de derrière. Il amenait la bête devant la maison, soit sur la route, soit sur la pavéye, le trottoir. Il répandait une botte de paille, *ine djâbe di strin*, et arrê-

— 288 —

taît le cochon dessus. Le propriétaire du porc ou une femme y maintenait l'animal par la corde. Au revers du tranchant de la hache s'effilait une pointe d'acier. L'homme levait son arme et, en poussant un « han », plantait la pointe au milieu du front, un peu au-dessus des yeux. Le cochon s'affalait. Il devait tomber sur le côté droit. S'il faisait mine de ne pas choir de ce côté, l'homme l'y aidait quelque peu.

Le tueur *ahorait* le porc : il le saignait. D'un coup de couteau, il le traversait d'outre en outre pour lui couper les carotides, un peu sous les oreilles. Un flot de sang jaillissait qu'on recueillait dans un *crameû* (terraine, platole). Bientôt l'écoulement cessait et pour faire arriver de nouveau le sang, le tueur était obligé de plier la patte de l'animal, de façon à lui relever l'épaule. Il déplaçait la patte et recommençait son manège jusqu'à ce que le sang cessât de s'épandre.



Les outils du tueur : Crochet servant à arracher les soies, N° C. 10096.
Crochet servant à ouvrir et à suspendre le cochon, N° A. 15022.

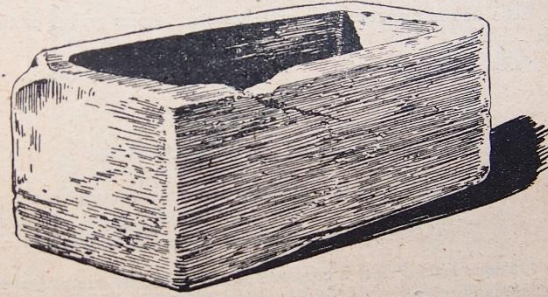
Après cette opération, l'homme couchait le porc sur la poitrine et sur le ventre. Il se plaçait devant la tête, à genoux et arrachait les soies. Il se servait d'un crochet, un peu plus gros et plus fort qu'un crochet à bottines, renforcé au manche par une bague en cuivre. Le tueur relevait les soies, les pliait légèrement à rebrousse-poil avec l'une de ses mains et les arrachait avec le crochet. Il était obligé d'enfourcher la bête pour arriver jusqu'à la queue.

Le porc était alors culbuté sur l'un des flancs et le tueur arrangeait la paille pour qu'elle arrivât jusqu'au milieu du dos; puis il l'enflammait : il flambait le cochon, *i broûléve li pourcê*. Autrefois on le brûlait à l'aide de fougères sèches. Le tueur frictionnait ensuite le dos et les parties brûlées, au moyen d'une torche de paille, pour faire disparaître les derniers poils. Puis il étendait une nouvelle botte de paille et soumettait l'autre côté du porc à l'action du feu.

— 289 —

Il arrachait alors les ongles des quatre pattes, *i râyive lès-onguês*, répandait quelques seaux d'eau claire sur le cochon et lui frottait le corps avec un balai de genêt ou de bouleau, étreonné à cette occasion (2).

Maintenant l'abatteur *havait* le cochon : il grattait la peau à l'aide d'un couteau pour enlever toutes les impuretés qui pouvaient s'y trouver. Dans certaines maisons, lorsque l'animal était *havé*, on dépendait la porte de la porcherie et l'on renversait la bête dessus. Seulement quand il y avait un autre porc dans le *stâ*, on ne pouvait pas en enlever la porte. On culbutait alors le cochon sur une botte de paille fraîche. Après cela, le *touweû* coupait les pattes aux genoux et aux jarrets. Il remettait la bête sur le ventre, lavait le dos et le passait au balai. Comme le couteau avec lequel le tueur avait *havé* ne coupait plus, il prenait son second couteau et traçait une



Saloir en pierre.
Archives du Musée, N° 15023.

ligne qui suivait le milieu de l'épine dorsale. Il rayait ensuite l'endroit où les côtes se rattachent à la colonne vertébrale. Le tueur plantait l'un de ses crochets dans l'épine dorsale, l'autre dans le lard, écartait les chairs, puis donnait un coup de hache afin de séparer les côtes de la colonne vertébrale. Finalement, il fendait la tête à la hache.

I vûdîve li pourcê, c'est-à-dire qu'il en extrayait les viscères. Autrefois, on les déposait sur de la paille, plus tard on les plaça dans une cuve. Saisissant un couteau, il fendait le milieu du ventre. Le cochon, divisé en deux parties, était déposé sur une table située à côté du saloir, où l'homme achevait de le découper et de le saler.

(2) A Ensival, les ongles de l'animal étaient jetés, encore chauds, aux gamins qui assistaient aux opérations. Ils s'en garnissaient les doigts comme de dés. (Note de M. J. Wilkin-Charlier, Verviers.)

Il frottait longuement la couenne des jambons et des bacons de lard avec une pierre à saler chargée de gros sel gris, jusqu'au moment où apparaissait une espèce de mousse. On les disposait alors dans les saloirs, grands récipients en pierre ou en bois, mis dans la cave. Les saloirs en bois étaient fabriqués à la façon des baquets.

Le tueur recevait jadis un salaire de 9 patars ou 48 centimes, rétribution qui atteignait dans la suite fr. 1.50 et 2 francs. En plus, il recevait un morceau de la bête. C'était souvent *dèl tchèrbonade* (carbondade). Son principal profit consistait dans la vente des soies qui lui étaient abandonnées. Il en recueillait environ un demi-kilo par bête et les vendait à un prix qui atteignait parfois 80 francs le kilo (3). On lui offrait également une *mèsure di pèkèt*, une roquille de genièvre. Si la besogne s'achevait à l'heure du souper, on invitait le tueur à partager le repas, surtout s'il habitait un autre village.

Telle était la coutume suivie autrefois dans la plus grande partie du Condroz.

1925.

George LAPORT.

II. — A Chièvres (Hainaut), XIX^e siècle

Ces notes nous furent remises, quelque temps avant sa mort, par notre regretté confrère M. Daubechies, juge de paix à Chièvres.

L'unique souci d'aider à conserver le souvenir d'un ancien usage qui disparaît excusera, je l'espère, mon prosaïque récit.

L'Almanach dit de Liège, édité depuis plus d'un siècle par les établissements Casterman, de Tournai, publie chaque année d'anciennes gravures dont l'une, relative aux travaux du mois de novembre, porte pour titre : *On a tué le cochon*, et montre le charcutier procédant à cette opération.

L'abatage du porc m'est resté vivace dans la mémoire. Enfant, j'attendais, comme les gamins de mon âge, cet événement prometteur d'émotions et de jouissances gastronomiques.

L'engraissement d'un des porcs de la ferme était commencé de façon à faire coïncider son sacrifice avec les derniers mois de l'année, propices à la conservation des viandes, et, si possible, avec un événement marquant de la vie à la campagne : une ducace tardive,

(3) Les soies servaient à faire le ligneul, *tchètèd*, destiné à coudre les chaussures, qui étaient alors toutes cousues à la main. On en fabriquait aussi des brosses. (Note de M. J. Wilkin-Charlier, Verviers.)

par exemple, ou même un mariage et, à tout le moins, une réunion de famille.

L'abatage du cochon était donc attendu avec d'autant plus de plaisir qu'il procurait une alimentation carnée abondante — à une époque où la viande fraîche, au village, était rare et coûteuse — et qu'il permettait de recevoir avec prodigalité les parents et amis convoqués pour la circonstance.

Au jour choisi, s'amenait le charcutier itinérant qui exerçait ses fonctions au village. Il était armé de sa scie et de ses coutelas, grands et petits, les petits contenus dans une gaine en cuir attachée à la ceinture.



ON A TUÉ LE COCHON

Vignette de l'Almanach dit de Liège, illustrant le texte consacré aux travaux de novembre.
Cliché communiqué par les Etablissements Casterman, de Tournai.

Le saloir, généralement en bois cerclé de fer et, plus rarement, en grès, avait été préalablement lavé à grande eau pour recevoir les gros morceaux de l'animal cher à Monselet.

Le porc, dérangé dans sa quiétude, et poussant des cris perçants, était amené dans un endroit propice des dépendances de la ferme, une patte fortement entravée par un lien solide (*longe*). Une ou deux bottes de paille de seigle s'y trouvaient apprêtées.

Un aide tirait alors violemment le lien, pendant que le tueur, d'un mouvement brusque, renversait l'animal sur le flanc et, posant le genou sur le cou ou la tête, enfonçait son large coutelas dans la gorge. Le sang giclait en abondance, tandis que l'animal se débattait et poussait des cris qui, bientôt s'atténaient à mesure que s'éteignait la vie de la victime. Ces cris annonçaient aux voisins la fin du sacrifice... et les prochaines ripailles.

Le sang s'échappant de la gorge largement ouverte était en partie

— 292 —

recueilli pour servir à la confection de nombreux et excellents boudins, blancs ou noirs, selon la recette.

Aussitôt que la vie avait abandonné le corps dodu du porc, le charcutier coupait les longues soies de la peau convenant pour la fabrication de pinceaux. La paille de seigle couvrait alors le corps de l'animal, flambait et avait tôt fait de le débarrasser de ses dernières soies.

La tête était ensuite tranchée, pattes et oreilles coupées, pour aller cuire dans l'eau bouillante après avoir été raclées au moyen d'un coutelas.

Du corps largement ouvert, les entrailles étaient arrachées. Les boyaux convenant pour les saucisses et boudins étaient mis à part ainsi que la graisse destinée à être fondue.

La vessie, gonflée par le soufflé puissant du charcutier, se balançait bientôt à un clou pour sécher et servir ultérieurement de blague à tabac, aux bords garnis d'un lacet auquel pendrait un os de lièvre ou de lapin devant servir à déboucher les pipes.

Le gros de l'animal, divisé en deux parties, gagnait alors la cave, afin d'acquiescer la consistance convenant à son débit.

Le lendemain, le charcutier, aidé de la fermière, revenait confectionner la tête pressée, les boudins, les saucisses, le tout haché à la main. Il procédait à la mise en saioir des grosses pièces à conserver : le lard (à rôtir ou destiné à la soupe) et les jambons qui, après un séjour dans la saumure, étaient fumés dans la cheminée du four.

C'était le moment où la fermière, consultant son calepin où étaient mentionnés les cadeaux reçus d'autres fermières à la même occasion, faisait les parts de tripes et côtelettes destinées à être envoyées à titre de remerciement ou offertes en cadeau à des amis.

Les invitations au « repas des tripes » avaient préalablement été adressées aux parents et amis.

Au jour fixé, tous les invités présents prenaient place à la grande table, dressée à cette occasion dans la pièce de la ferme appelée la « salle ».

Les appétits n'avaient pas besoin d'être aiguisés par des apéritifs et le cochon faisait tous les frais de la table : excellent potage confectionné avec les os, bouilli, pieds et oreilles, rôti, côtelettes, boudins blancs et noirs et, pour terminer, la tête pressée, ayant les dimensions d'un gros pain, et que l'on présentait protégée par une chemise blanche, ouvrage au crochet destiné à figurer plus tard sur le jambon. Tous ces mets étaient découpés à table même.

Cette série de plats, assaisonnés chacun de façon différente, constituaient une espèce de revue des utilisations du cochon, et les convives, habitués à vivre au grand air, y faisaient largement hon-

— 293 —

neur. Il va sans dire que ces mets étaient arrosés d'excellente et abondante bière et, parfois, de bons vins, selon les ressources de la maison.

Ces repas devaient quelque peu ressembler aux festins dont Teniers nous a conservé le souvenir en ses tableaux.

La coutume des repas de tripes disparaît en ce siècle; les fermiers font plus rarement tuer leurs cochons, se contentant de les vendre en ville en se réservant parfois quelques pièces de lard, un jambon ou deux et une partie des tripes dont l'utilisation ne peut tarder.

1925.

Fernand DAUBECHIES.

III. — A Crupet (Namur), XIX^e siècle

Dans sa remarquable étude sur la Vie traditionnelle à Crupet, M. Gozin, premier prix du M. V. W. pour 1925, décrit comme suit la mise à mort du cochon.

On a tué le porc — d'un coup de coutelas au cœur. Il hurle et « sonne son glas », *i sone si transe*. On arrache ses plus belles soies pour le cordonnier ou le bourrelier et l'on brûle les autres au moyen d'une torche de paille enflammée. Tous les gamins et gamines des environs sont accourus aux cris du supplicé; ils assistent impassibles, si pas souriants, à l'agonie atroce de l'animal. Celui-ci est éventré, vidé, lavé à grande eau; sa peau est râpée à la pierre ponce. Il est ensuite suspendu à une échelle, tête en bas, pour égoutter. Après séchage, le tueur de porcs revient, le lendemain ou le sur-lendemain, pour le dépeçage, *po discôpè*.

Ce qu'on ne consommera pas immédiatement est pétri dans le sel et disposé dans un tonneau où se trouve de la saumure, *sau-mvâre*. Les jambons et jambonneaux sont détachés, les pans de lard sont enlevés à part. Après un séjour de six semaines, la viande, le lard et le jambon ont pris sel; ils sont retirés; on les laisse égoutter. Les pans de lard sont pendus à des barres ou à des crochets fixés aux poutres de la cuisine; les jambons aussi, mais après avoir fait un séjour dans la cheminée où on les a suspendus pour les fumer. Veut-on les aromatiser? On brûle en dessous du bois de genévrier ou d'autres essences odorantes.

Quelques jours après l'exécution, on célèbre le « service du cochon », *on fait l' service do couchèt* (4), dans les ménages bien

(4) Dans la région de Metz, on va (ou on invite quelqu'un) « à l'enterrement du cochon ». M. le D^r de Westphalen, de Metz, a bien voulu nous confirmer l'existence de l'expression « l'obit du cochon », qui s'emploie plaisamment pour parler du régal offert aux amis et aux parents quand on a tué un cochon : *J'ailans fare l'obit de nate pohhé*. (Note de M. J. Frécaut, Liocourt, Moselle.)

calés. Les amis sont invités à manger les *carbonades* (déchets des beaux morceaux), de la *firtouye* (les *tripes* à la mode... de chez nous), etc. Le porc fait tous les frais de la réunion. C'est un prêt pour un rendu : les invités agissent de même et cela crée des liens de solide amitié (5). On enverra même un bon morceau de viande à qui aura fait plaisir, rendu un service (6).

Le porc, d'ailleurs, est une très précieuse ressource alimentaire. On l'utilise tout entier, jusqu'aux pieds, aux oreilles, aux entrailles. Il est la base de l'alimentation carnée (7).

1925.

Armand GOZIN.

IV. — A Gembloux (Namur) XIX^e siècle

Notre correspondant de Gembloux, M. Joseph Laubain, a décrit de façon vivante dans un roman wallon, Solia d'amoûr, un repas de tripes. Il a bien voulu nous communiquer ces quelques pages inédites que nous faisons suivre d'une traduction due à notre confrère M. Lucien Maréchal. Cette peinture, prise sur le vif, montre combien la glotonnerie de nos aïeux s'étalait sans retenue à l'occasion de ces bombances familiales.

C'est l' grande rathonéye al maujone da Djan a l'ocasion dès tripes.

On d'vise gaiemint autoû del tauve, tèrehèdon qui l' papa Gusse pûje avou one loce di stamé dins l' bouyon al crène èt sièt si feume.

Il y a grande assemblée dans la maison de Jean, à l'occasion des tripes.

On devise gaiement autour de la table, pendant que le papa Auguste puise avec une louche de fer étamé dans le bouillon à l'échine et sert sa femme, sa

(5) Un spot liégeois dit : *Qui m'tripe, dj'èl ritripe*. Ces deux verbes n'existent que dans cette locution. Une autre locution proverbiale fait allusion à la même coutume : *Is n'si p'vèrlèt nin del tripe*, ils ne se portent pas du boudin, c'est-à-dire : ils ne se fréquentent pas.

(6) A Ville-en-Hesbaye, quand on tuait un cochon, on en portait parfois la tête, salée, au pied de la statue de saint Antoine. Après les vêpres du dimanche, le sacristain mettait à prix les têtes offertes. L'argent recueilli servait à faire dire des messes en l'honneur du saint. (Note de M. René Wanet, Ville-en-Hesbaye.)

(7) Les porcs élevés dans notre pays au siècle dernier ne ressemblaient guère à ceux de notre époque. Ils étaient plus hauts sur pattes, portaient des soies plus longues et, surtout, avaient la crinière mieux fournie. Ils n'avaient pas la peau uniformément rose, comme ceux d'à présent, mais étaient plutôt fauves, avec des taches noires. Les progrès de l'élevage en ont fait des bêtes presque rondes, sur de courtes pattes, d'un rendement certainement supérieur. (Note de M. J. Wilkin-Charlier, Verviers.)

si fèye, li bia-fu, li gamin. Djan èt l' gaiy mononke Louwis qu'èst v'nu po « s'rimpli les boyas » come al grande fèsse (8).

— Mès amis... ataquans!

Lès couyis mont'nut èt dishind'nut; pèrson-ne ni lache one parole tant qui les assiètes ni sont nèn vûdes.

— Cor one lociye, Mononke Louwis?

— Oyi don! dè bouyon parèy!... on mwârt si r'lèvroz po-zè sayî...

Tot l' monde è r'print, sins sondji a tot c' qu'i faurè mindî : dès crènés, dès skinéyes (9), dès saucisses, dè clape-al-gueûye (10) .. èt dès tripes al djote!

Mins tortos sont bons mindjèus : is shètrinn' pus rade qui dè lachî dî s'ribobiner d'tot. I-gn-a qui Djan qui n'èst nèn gaiy.

— Les crènés avou dès canadas, on è mindj'rot todi, dist-i Mononke Louwis; i-gn-a d'alyeurs a mutant rén su lès ouchas...

— Alez, d'abôrd, Mononke... cor on bohèt... Et vos, m' fèye...

filles, le beau-fils, le gamin, Jean et le gai mon-oncle Louis qui est venu pour « s'emplier les boyaux » comme à la grande fête (8).

— Mes amis, attaquons!

Les cuillers montent et descendent; personne ne lâche une parole tant que les assiettes ne sont pas vides.

— Encore une louchée, Mon-oncle Louis?

— Oui, n'est-ce pas! un bouillon pareil!... un mort se relèverait pour en goûter (essayer)...

Tout le monde en reprend, sans songer à tout ce qu'il faudra manger : des crènés, des skinéyes (9), des saucisses, du clape-al-gueûye (10) et des tripes au chou!

Mais tous sont bons mangeurs : ils éclateraient plutôt que de renoncer à s'empiffrer de tout. Il n'y a que Jean qui ne soit pas gai.

— Les crènés avec des pommes de terre, on en mangerait toujours, dit Mon-oncle Louis; il n'y a d'ailleurs presque rien sur les os.

— Allez, alors, Mon-oncle... encore un morceau... Et vous, ma fille, servez

(8) On distingue la grande fête, anniversaire de la consécration de l'église paroissiale, des petites fêtes locales de moindre importance. (Note de M. L. Maréchal.)

(9) Le porc tué pour un particulier ne se découpe pas comme le porc de boucherie : l'épine dorsale est détachée, de même le filet, alors que chez le boucher on en fait des côtelettes. Chaque partie de l'épine dorsale forme un créné; les bouts des côtes sont les skinéyes. (Note de M. J. Laubain.)

(10) Ce plat se prépare, comme on l'indique plus loin, en hachant les pieds, les oreilles, le gros intestin, le cœur, le poumon et l'estomac. On y ajoute du sucre, des raisins de Corinthe, du poivre et un filet de vinaigre. On obtient de la sorte un ensemble gélatineux qui colle aux lèvres. D'où son nom de clape-al-gueûye. (J. L.)

La *firtouye* dont parle M. Gozin page 294 se prépare à peu près de la même manière.

— 296 —

sièrvos voste ome, savoz... Alez, Djan!... come nos èstans véci, i faut qui l' pourcia i passe! di-st-èle Fifine.

One miète après, èle apwarteûve, sur on grand plat, on long boquèt di filé, bin cût a mèseure, qu'on aleûve mindji avou dès canadas rostis.

— Hum! qu'il est tirre èt blanc, di-st-i Mononke Louwis. On dirot de poulet! C'est l' cas d' dire qui, quand on sogne bin s' pourcia, on ratrape ça aus tripes!

Lès skinéyes sùv'nut avou on còrin aus pomes. Sont-èles apèti-chantes, avou l' mégue bin rostie... èt l' craus qui glète a fé v'nu l'éve al bouche!

Pwis, vola lès saucisses rimpliyés a churer lès boyas qui tinkiy'nut télmint qui l' viye moman lès a rimpli di boune tchau. Et avou lès saucisses, on grand plat d' djote aus tièsses di sprôteche (11)!

— Alons, Mononke... il è faut deûs po l'cope!

— Qu'est-ce qui vos fioz la, don, m' fèye?... vos n' purdoz qu'one canwéye di djote!

Mononke Louwis a lachî, sins l' fé vòy, on cran dèl blouêpe di s' culote...

— Ça chone-t-i bon?

— Si ça chone bon? dijoz!

votre homme, savez-vous... Allez, Jean! Comme nous sommes ici (disposés), il faut que le porc y passe! dit Joséphine.

Peu après, elle apportait, sur un grand plat, un long morceau de filet, cuit à point, qu'on allait manger avec des pommes de terre rôties.

— Hum! qu'il est tendre et bon, dit Mon-oncle Louis. On dirait du poulet! C'est bien le cas de dire que, lorsqu'on soigne bien son cochon, on le retrouve aux tripes!

Lès skinéyes suivent, avec une compote aux pommes. Sont-elles appétissantes, avec le maigre bien rôti, et le gras qui jute à vous faire venir l'eau à la bouche!

Puis voilà les saucisses remplies au point de déchirer les boyaux qui se tendent, tellement la vieille maman les a remplis de bonne viande. Et avec les saucisses, un grand plat de têtes de choux de Bruxelles (11).

— Allons, Mon-oncle, il en faut deux pour (faire) la paire!

— Qu'est-ce que vous faites donc là, ma fille?... vous ne prenez qu'un rien de chou!

Mon-oncle Louis a lâché, sans le faire voir, un cran de la boucle de sa culotte.

— Cela semble-t-il bon?

— Si cela semble bon!

(11) Touffe de feuilles au sommet de la tige qui porte les petits choux de Bruxelles. (L. M.)

— 297 —

Les mintons qui s'ècrauch'nut, maus'nut todi è s'abachant al môde d'one galoche qui claue au pié...

— Mindjiz, savoz!... Quand i-gn-a pus, gn-a co, dist-i l' gârde (12)...

— Alez!... Fioz toûrner l' plat, porsût-èle li viye moman; après ça, c'èst come tos l's-ans, i-gn-a pus qui dès ichiyeriyés...

Li plat toûne... tot l' monde si r'sièt...

Li pot al bière fait l' tou-dèl tauve po l' trwèsyinme coup...

.....

Li viye moman apwate on grand plat blanc.

Mononke Louwis doûve ses narines :

— Fèrdouche, qui vosse plat sint bon!

— Ça, c'èst « la spécialité » dèl maujone... I-gn-a la-d' d'ins lès pids, lès orèyes, one miète di craus boya, saquants bokhès d' cœur èt d' peûmon, dèl panséye... nin d' trop... tot ça machi avou de suke, dès còrintines èt on filé d' vinègue, èt co dè p'wève!

— Alez! sièrvos-vos; ni wétiz nin a one cuillerée, i-gn-a!

On fait oneûr au plat; Mononke Louwis, sins s' catchi ci coup-ci, lache cor on cran di s' culote.

— Alez, cor on p'tit coup di hènà!... i n'nos faut pont-z-è lèyi...

— Lèyiz-me one miète sofler, d'abôrd...

Les mentons qui se graissent, mâchent toujours en s'abaissant à la façon d'une galoche qui claue au pié...

— Mangez, savez-vous!... Quand il n'y en a plus, il y en a encore, dit le garde (12).

— Allez! Faites tourner le plat, poursuit la vieille maman; après cela, c'est comme tous les ans, il n'y a plus que des rogatons...

Le plat tourne... tout le monde se ressert.

Le pot à bière fait le tour de la table pour la troisième fois...

.....

La vieille maman apporte un grand plat blanc.

Mon-oncle Louis ouvre ses narines :

— Fichtre, que votre plat sent bon!

— Ça, c'est « la spécialité » de la maison... Il y a là-dedans les pieds, les oreilles, un peu de boyau gras, quelques morceaux de cœur et de poumon, de l'estomac, pas trop... tout cela mêlé avec du sucre, des raisins de Corinthe et un filet de vinaigre, et enfin du poivre!

— Allez! servez-vous; ne regardez pas à une cuillerée, il y en a!

On fait honneur au plat; Mon-oncle Louis, sans se cacher cette fois, lâche encore d'un cran son pantalon.

— Allez, encore un petit coup de collier!... nous ne devons pas en laisser...

— Laissez-moi un peu souffler alors...

(12) Diction qui signifie : Il y en a en abondance. (L. M.)

— 298 —

— Man!... èco d' ça?
 — Oyi... èt vos sèroz malade!
 — Boutez-li è todì, m' fèye... quand ça li chone bon, c'est l' principal!
 Tot l' plat d'atchis' î passe; on s' ralêche lès lèpes, pace qui c'est l'vrè qui ça clape!...

Mins on-aute gout rimplit d'ja tote li place : c'est l' tripe rê-s'chauféye au sayin dins l' grande péle di scrû fièr.

Li viye moman ritoûne li nwèr boya qui s' crèvaude èt craque-léye dizo l' fwàrt feu; li sauce pète pa momint è spitant li stûve.

Maugré zèls, puisqu'is sont r'guèdés jusqu'au gosî, i-gn-a qui maus'nut d'avance, tél'mint qui ça sint bon!

— Por mu, d'jonne omè, vos vos avoz aurdé po ç' plat ci!
 — Alez, Papa!... discôpez l' tripe!... vos caus'roz après! Li péle èst su l' tauve; li coutia fait des gros bohèts; li crauche grusîye co...

Totes lès assiètes sont l'indeuves.
 Ci coup-ci, lès mintons vont glèter! Jamés on n'a rén mindjî d' si bon!

[Ici se place une vive discussion entre convives.]
 Li diné d' pourcia, si bin cominci, a fini come branmint pa les p'titès misères di famille, qui sont po l' bouneûr ci qui les gnâlèyes èt l' mwè tîmps sont-st-au solia!

Joseph LAUBAIN.

— Maman, encore de ça?
 — Oui... et vous serez malade!
 — Donnez-lui en toujours, ma fille... si cela lui semble bon, c'est le principal!

Tout le plat de hachis y passe; on se lèche les lèvres, car c'est bien vrai que cela colle...

Mais un autre fumet remplit déjà toute la pièce : c'est la tripe réchauffée au saindoux dans la grande poêle de tôle.

La veille maman retourne le boyau noir qui se crevasse et se craquelle sous l'effet du feu vif; la sauce pétille par moment en tachant le poêle.

Malgré eux, puisqu'ils sont bourrés jusqu'au gosier, il y en a qui mâchent d'avance, tant cela sent bon!

— Pour moi, jeune homme, vous vous réservez pour ce plat-ci!
 — Allez, Papa!... découpez la tripe... vous parlerez après!

La poêle est sur la table; le couteau fait de gros morceaux; la graisse grésille encore...

Toutes les assiettes sont tendues.
 Cette fois-ci, les mentons vont baver! Jamais on n'a rien mangé de si bon!

[Ici se place une vive discussion entre convives.]
 Le dîner de porc, si bien commencé, a fini, comme beaucoup, par les petites misères de famille qui sont au bonheur ce que les nuages et le mauvais temps sont au soleil.

Traduit par Lucien MARÉCHAL.

— 299 —

V. — En Condroz, XVIII^e siècle.

C'est une de nos plus vieilles coutumes que celle qui consiste à tuer un cochon à l'occasion de la Noël. M^{lle} Ghislaine Hénaux, de Bois-et-Borsu, a bien voulu nous communiquer des notes, établies en partie d'après des manuscrits inédits de feu Ferdinand Hénaux, l'historien liégeois, et de son frère Etienne Hénaux.

Nous en extrayons les renseignements suivants concernant l'abatage et la préparation du porc tels qu'ils se pratiquaient, il y a deux siècles, — et se pratiquent encore, — en Condroz, à l'occasion de la Noël.

Le troisième jour précédant la Noël, on recevait la visite du boucher qui venait tuer le cochon. Après avoir complètement vidé l'animal, le tueur le portait dans la cave, où il le déposait sur une grande table en ais de chêne servant de couvercle au saloir. Li touweû d' pourcès, après avu ajusté l' biesse, èl pwrèrtèye èl cève sol tâve dè salû.

On laissait reposer la viande jusqu'au lendemain soir avant de la découper. Quant à la dépouille, on la faisait cuire sans tarder, après l'avoir lavée, et on la laissait refroidir pour en faire du pâté. Le foie, le cerveau, la viande fibreuse et le pancréas étaient cuits dans la poêle immédiatement pour que le boucher pût en manger avant son départ. C'était souvent aussi ce dernier qui raclait les boyaux et les donnait aux femmes pour la préparation des boudins. On cûhève li dispouye à pus vite po l' lèyi r'frûdi èt nnè fé dè hatchis'. Li fète, li cervè, li nisse èt l' sote tchâr èstint fricassés tot drû po qui l' botchi sayæ dè pourcè divant d'ennè raler. C'èsteût sovint l' botchi aussi qui havève lès boyès èt qui lès d'nève às feumes po fé lès tripes.

Le même jour, on hachait la dépouille en y amalgamant des oignons et du persil, sur la planche à hacher, à l'aide du hachoir qui pendait au râtelier de l'âtre. Une fois recuit, cet amalgame était moulu dans de grands plats où on pouvait le conserver jusqu'à deux ou trois semaines. On hatchève li dispouye avou dèz ognons èt dè pièrzin, sol plontche a hatchi, avou l'hatchâ qui pindève à fièr di coulèye. Après l'avu fait r'cûre, on l'mètève divins dèz plats po l' fé prinde; èt, grâce a çoula, on l' wârdève djusqu'a quinze djouès treûs saminnes.

Le lendemain, le four était allumé pour la cuisson des *cougnoûs*, des *pans d' djama* (pains de Noël), des tartes aux pommes et des *gozâs* (grands chaussons). Après la seconde fournée, si le boucher avait dépecé le cochon, on mettait cuire au four, dans de grandes

— 300 —

casseroles en terre, les carbonâdes, tranches de filet coupées très fines. Quand l'œuzinne fornêye èstût foû dè for, èt qui l'botchi avût k'lèyi l'pourec, on hèrève è for lès casseroles avou lès carbonâdes po lès cûre come i fât.

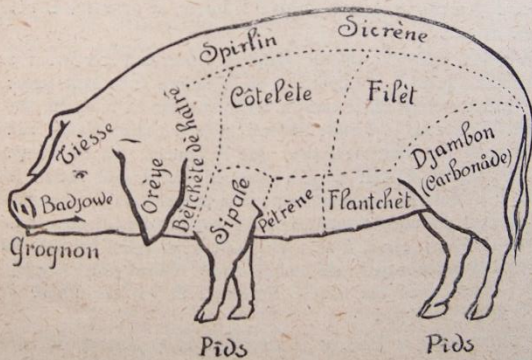
Le même jour, à la soirée, la viande fraîche était hachée avec du poivre et du sel, puis introduite dans les boyaux bien nettoyés pour former des tripes, boudins aromatisés à la marjolaine, ou des saucisses que l'on suspendait dans l'âtre pour les y laisser sécher. Toute famille condrusienne eût rougi si, à cette occasion, elle n'eût pu montrer une douzaine d'aunes de saucisse et de boudin (13).

1925.

Ghislain HÉNAUX.

VI. — La découpe du cochon.

Parmi les renseignements que nous serions heureux de recueillir, signalons ceux qui se rapportent à la manière de dépecer l'animal. Celle-ci varie selon les endroits et même selon que la viande doit être livrée au commerce ou consommée par le particulier.



Découpe liégeoise d'après Ch. Semertier, Liège, 1895.
Archives du Musée, N° 16546.

A titre d'indication, nous reproduisons un dessin représentant la

(13) Un très ancien Noël liégeois s'exprime comme suit :

Quand n's ârans stu a deûs' treûs mèsses,
Nos vèrans cial magni dès cwèsses,
Si magn'rans-ne ine aune di tripe...
Quand nous aurons été à deux ou trois messes,
Nous viendrons ici manger des côtes
Et nous mangerons aussi une aune de boudin...

Cf. Aug. DOUTREPONT, *Les Noëls wallons*, p. 116.

— 301 —

tradition liégeoise d'après Ch. Semertier, *Vocabulaire de la Boucherie et de la Charcuterie* (*Bulletin de la S. L. W.*, t. 35).

Ajoutons enfin que tout ce qui touche au folklore culinaire du cochon peut faire l'objet d'intéressantes communications. La manière de manger se transforme constamment et il est désirable que les anciennes recettes de cuisine ne tombent pas dans l'oubli.

VII. — Sorciers voleurs de boudins.

Notre fidèle correspondant M. Henri Stas, de Sougné-Trembleur, nous signale une croyance populaire relative à la confection des boudins. Nos confrères ont-ils connaissance de croyances analogues ?

Au début du XIX^e siècle, à Trembleur et dans les communes voisines, on croyait que certains sorciers avaient le pouvoir de *fé m'aler les tripes* (faire disparaître les boudins). Le *macrê* se rendait à minuit, avec ses invités, près de l'habitation dont les occupants avaient tué un cochon. Il étendait au pied du mur un drap blanc en faisant des gestes et en prononçant des formules magiques. Les invités se tenaient accroupis à une certaine distance. On voyait bientôt les boudins sortir de la cheminée et descendre le long du mur. Le sorcier s'emparait du premier boudin et le jetait loin derrière lui en criant : « *Vola t' paurt* » (voilà ta part). C'est au diable qu'il s'adressait. Les autres boudins étaient répartis entre les personnes présentes. Le lendemain, on trouvait la marmite sans boudins. L'eau où ils avaient cuit était souillée de suie.

On ne parle plus, aujourd'hui, de ces tours de sorciers, mais une coutume subsiste qui s'y rapporte peut-être : aucune fermière ne mettrait cuire ses boudins sans laisser tomber dans la marmite quelques gouttes d'eau bénite.

1926.

Henri STAS.

Tatins de chicon au saucisson, dans BRUART N., BURNET C., COWEZ C. et WATELET G., *100 recettes chics & pas chères. Des plats et des desserts pour recevoir sans se ruiner*, Malines, [circa 2010], p. 12-13.



TATINS DE CHICONS AU SAUCISSON

■ PRÉPARATION: 20 MN ■ CUISSON: 40 MN

1 disque de pâte
feuilletée
1 kg de petits
chicons
50 g de beurre
25 g de sucre
1 ou 2 pincées
de noix muscade
200 g de saucisson
gaumais
sel, poivre

- 1 Préchauffez le four à 210 °C. Étalez la pâte sur un plan de travail, découpez-y 4 cercles de même diamètre et réservez-les au frigo.
- 2 Nettoyez les chicons, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur et faites-les dorer, 5 mn, dans le beurre, à la poêle, à feu vif et en secouant la poêle de temps en temps.
- 3 Saupoudrez les chicons de sucre et de noix muscade, salez, poivrez et poursuivez la cuisson de 15 mn, à feu moyen, pour les faire légèrement caraméliser et faire évaporer tout le liquide.
- 4 Coupez le saucisson en fines tranches. Répartissez les chicons en couche uniforme dans 4 moules à tartelettes à bords assez hauts. Ajoutez les rondelles de saucisson, recouvrez chaque moule de 1 cercle de pâte et piquez-les tous, de part et d'autre, à l'aide d'une fourchette.
- 5 Faites cuire les tartelettes, 20 mn, au four. Éteignez celui-ci et entrouvrez la porte. Laissez-y les tatins reposer, 5 mn puis ôtez-les du four, démoulez-les, d'un coup sec, sur des assiettes, laissez tiédir et servez.

Une idée en plus

Pétrissez les débris de pâte, roulez-les en boule, étalez-la sur un plan de travail fariné et découpez-y des bâtonnets ou des figures de votre choix. Faites-en des biscuits apéritifs, avec du cumin, du fromage, du jambon, du romarin ou du gros sel marin; ou des biscuits sucrés, avec de la cassonade, du miel, du sirop d'érable, etc. à servir avec le café.

Thomas Habay Saucisson Gaumais 300 g, dans CORA, Corapido, <http://www.corapido.com/messancy/catalog/product/view/id/36262/> (consulté le 16 janvier 2014).

Identifiez-vous Adresse email
S'enregistrer Mot de passe
Mot de passe oublié ?

Simple comme 2 3
1 Commandez en ligne
Choisissez vos produits parmi nos rayons

MESSANCY
Changer d'hypermarché

Accueil accueil
Les promotions toute cette semaine
Mes questions au sujet de Corapido
Connexion connexion
Ma liste de courses mes articles favoris
Mon compte mes paramètres

ma commande

Le saviez vous ? **TOTALEMENT GRATUIT !** Avec Corapido, pas de frais de préparation pour vos commandes

Attention Pour les offres de type "X achetés = Y gratuit" il est nécessaire de mettre le produit gratuit dans le panier. Exemple : pour 1 acheté = 1 gratuit, il faut mettre 2 produits dans le panier. La remise s'effectue lors de votre passage en caisse.

Recherchez un produit
Rechercher :

Accueil / Produits Frais / Charcuterie / Saucisson / Thomas Habay Saucisson Gaumais 300g

Thomas Habay Saucisson Gaumais 300g



(16,63 €/KG)

4,99 € 1 Pc

MA COMMANDE

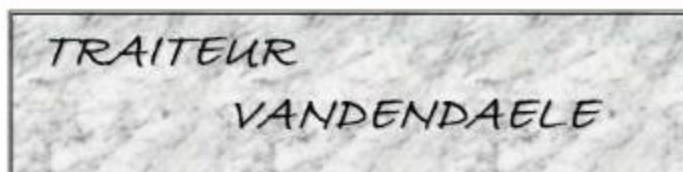
COMMANDER

Retrait de la commande
Pas Sélectionné.
Modifier

MES FOLDERS
Catalogue de la semaine
Produits bio
Moins de 1 euro
Produits hiver
Bieres speciales
Cora Dégustation

Poursuivre vos achats

TRAITEUR VANDENDAELE, *Nos buffets froids*, dans LA-CARTE.BE, *Les cartes et menus des restaurants gastronomiques en Belgique*, http://www.la-carte.be/fr/restaurants/belgique/namur/5000_namur/traiteur-vandendaele/menus.html (consulté le 14 janvier 2014).



NOS BUFFETS FROIDS

BUFFET FROID

« Le Beffroi »

PROPOSITION (A) à 16.00€/Personne

Saumon farci,
galantine aux trois poissons,
cobourg fumé et son melon,
pâte maison,
saucisson gaumais,
jambon à l'os maison,
rôti de porc braisé.

Crudités du marché et son choix de sauces

BUFFET FROID

« Porte du Grognon »

PROPOSITION (B) à 23.00€/Personne

Saumon fumé,
elbot fumé,
tomates crevettes grises,
tomate antiboise (thon),
brochet farci ou truite farcie,
cobourg fumé et son melon,
jambon à l'os maison,
pâte maison,
saucisson gaumais,
rôti de porc.

Crudités du marché et son choix de sauces

BUFFET FROID

« Rive Jamboise »

PROPOSITION (C) à 24.00€/Personne

Saumon farci,
saumon fumé,
elbot fumé,
buisson d'écrevisses,
tomate crevettes grises,
cobourg fumé et son melon,
jambon à l'os maison,
pâte en croûte à l'Armagnac,
saucisson gaumais,
rôti de porc.

Crudités du marché et son choix de sauces.

BUFFET FROID

« Citadelle »

PROPOSITION (D) à 35.00€/Personne

Saumon farci au St Pierre, saumon fumé,
elbot fumé, tomate ostendaise, écrevisses de
nos rivières, 3 huîtres creuses Marène
Oléron, homard demoiselle de l'Estuaire du
St Laurent, cochonnet farci aux pistaches et
aux truffes, pâte en croûte à l'Armagnac,
**jambon à l'os cuit au bouillon, saucisson
gaumais, rôti de porc braisé,**
jambon cœur de Namur fumé aux copeaux de
chêne et son melon.

Crudités du marché et son choix de sauces.

**Une remise de 10% est accordée
sur tous les plats ou buffets à
emporter.**

VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie, À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, La Renaissance du Livre, 1999.

Le Saucisson d'Ardenne

Si jambon et saucisson riment avec cochon, tous deux fumés et séchés, ils le sont ! De couleur brun foncé, le Saucisson d'Ardenne se présente sous une forme cylindrique droite ; il peut mesurer de 15 à 40 cm de long, de 2 à 6,5 cm de diamètre et peser de 100 g à 1 kg 500. Le saucisson de petite taille prend parfois le nom de "Pipe d'Ardenne" et celui de forme tournante s'appelle le "Collier d'Ardenne".

Embossée dans des boyaux de bœuf, la chair est ferme, plutôt à gros grains, et composée principalement de viande de porc maigre (60 à 70 %), de viande de bœuf dénercée et dégraissée (15 à 20 %), de lard gras découenné (15 à 20 %), de sel, de poivre et d'épices ; l'ail est facultatif.

Le vrai Saucisson d'Ardenne est "maturé" à froid pendant trois à quatre mois, fumé à la sciure de hêtre (20° max.) et séché lentement entre 15 et 17°. Quant à son voisin, le Saucisson gaumais, c'est un saucisson pur porc, maigre et légèrement fumé. Il se déguste froid en fines rondelles, accompagné d'un verre de Maitrank, ou chaud pour agrémenter la choucroute gaumaise.

VERHULST L., *La Lorraine Belge*, Bruxelles, 1920, p. 71, 83-88 (Académie royale de Belgique. Classe des lettres et des sciences morales et politiques, Mémoires, Collection in-8, Série 2, t. XI).

L'exploitation agricole.

La Lorraine n'a jamais été proposée en exemple aux cultivateurs curieux de méthodes perfectionnées : son agriculture s'est toujours traînée péniblement dans l'ornière de la routine. Nul traité spécial ne lui a été consacré et nous en sommes réduit à nous imaginer ce qu'aurait pu dire l'agronome qui l'eût étudiée au début du XIX^e siècle :

« Le Luxembourg méridional tient de la nature un climat relativement doux et un sol en majeure partie fertile; cependant, parmi les diverses régions de la Belgique, il est presque au dernier rang sous le rapport de la productivité. Le manque d'engrais, l'esprit de routine et l'ignorance professionnelle des cultivateurs, l'assolement défectueux, l'isolement, le grand morcellement de la terre sont autant d'obstacles au progrès de l'agriculture.

» Par suite de la pratique du parcours et du pâturage en forêt, par suite aussi de l'importance des charrois pour lesquels on emploie un grand nombre de bêtes de somme, le paysan ne dispose pas toujours des quantités d'engrais nécessaires pour restituer au sol les éléments que lui enlèvent les céréales, dont la culture se fait sur une grande échelle. Dans les terres légères surtout, les feuilles mortes, les bruyères et les genêts, qui ont servi de litière au bétail, sont loin de constituer un fumier de premier choix. La marne, si abondante en certains endroits, est

p. 71

Pendant des siècles chaque village eut son troupeau communal et son pâtre engagé par contrat passé avec l'édilité locale.

p. 83

— 84 —

Les bêtes à cornes formaient une « herde » particulière confiée à la garde d'un préposé. Le porcher veillait sur le peuple indocile des cochons et des chèvres avec l'aide de gamins qui l'accompagnaient à tour de rôle ⁽¹⁾. Quant aux chevaux, attelés toute la journée, ils allaient en pâture la nuit dans les aïssances, dans les champs, dans certains bois. Les vieillards se souviennent encore d'avoir vu partir, le soir, de longues files de chevaux attachés à la queue l'un l'autre et portant la sonnette au cou. Le *pâturcau*, enveloppé d'une couverture ou d'une vieille capote de soldat, en montait un. Arrivé au point voulu, il déliait ses bêtes et se blotissait au pied d'un arbre; au petit jour seulement il ramenait toute la troupe au village.

En 1815 ⁽²⁾, par ordre du pouvoir central, les frais de garde du bétail, qui étaient généralement supportés par les communes, furent mis à charge des détenteurs. Ceux-ci payèrent une redevance hebdomadaire par animal envoyé au troupeau ⁽³⁾. Le pâtre recevait un pain par maison, quand on ne lui reconnaissait pas le droit de s'asseoir à la table des habitants en observant un ordre de roulement; il avait en outre la jouissance gratuite d'une demeure appartenant à la commune.

De tout ce personnel dont la stabulation et le parcage des animaux ont rendu les services inutiles, seul le porcher subsiste encore dans bien des villages. Le matin, à l'appel rauque de sa corne, les étables s'ouvrent et porcs et chèvres viennent se ranger à sa suite pour gagner, en bande, les communaux où ils chercheront leur subsistance. Quand le soir tombe, le porcher ramène son troupeau qui va se réduisant de rue en

⁽¹⁾ Voyez à l'Appendice IV le contrat d'engagement des porchers de la communauté de Virton pour l'an 1778.

Voyez aussi TILLIÈRE, *Histoire de Sainte-Marie-à-Nochet*. Namur, 1909, p. 214.

⁽²⁾ *Annales de l'Institut archéologique du Luxembourg*, année 1911, pp. 349-350.

⁽³⁾ En 1867, on payait au porcher de Virton 40 centimes par semaine et par tête pour la garde des porcs.

— 85 —

rue jusqu'à ce que le dernier animal, reconnaissant son toit, regagne le logis avec un grognement de satisfaction ou une cabriole mutine.

D'après les statistiques officielles, l'arrondissement d'Arlon-Virton possédait :

ANNÉES.	Chevaux.	Bêtes à cornes.	Bêtes à laine.	Porcs.
1846	11,103	34,763	13,059	22,378
1856	9,679	36,305	10,398	15,644
1866	10,085	33,857	14,425	22,545
1880	9,340	37,512	8,149	24,610
1895	7,440	31,064	3,998	31,373
1911 ⁽¹⁾	8,621	42,807	»	32,841

L'évolution, commencée il y a un demi-siècle, qui a tourné vers l'élevage l'agriculture lorraine occupée jusque-là de la production des céréales, a eu pour premier effet bien moins une augmentation numérique de la population animale qu'une amélioration des races représentées. Sous l'influence des croisements avec des reproducteurs tirés de l'étranger, les espèces perdirent bientôt leur caractère propre, à tel point qu'à l'heure actuelle, il serait sans doute impossible de trouver des sujets entièrement conformes aux anciens types. Les animaux secs et nerveux des troupeaux d'autrefois sont remplacés par des bêtes plus lourdes, moins résistantes, mais plus aptes à l'engraissement et plus précoces.

⁽¹⁾ Chiffres fournis par la *Statistique agricole de 1911. Rapports et communications de l'Office rural*, n° 3, Bruxelles, 1912.

— 86 —

L'élevage du cheval est pratiqué par un petit nombre d'initiés seulement, à cause des aléas qu'il présente et des connaissances spéciales qu'il requiert. Des marchands de la région achètent aux cultivateurs les jeunes chevaux qu'ils revendent surtout aux clients allemands sur les marchés de Neufchâteau. Nous avons signalé déjà le tort causé à la réputation de notre élevage par l'importation de chevaux français, beaucoup inférieurs aux nôtres, que des maquignons font « transiter » par leurs écuries pour leur conférer une naturalisation de contrebande.

L'élevage des bêtes à cornes constitue la principale source de revenus des campagnards ; aussi le nombre des bovidés a-t-il augmenté considérablement en ces dernières années. On vise surtout à avoir de bonnes vaches laitières en vue de la production du beurre, que les laiteries livrent par milliers de kilogrammes à l'intérieur du pays et même à l'étranger. L'engraissement du bétail pour la boucherie n'est pas pratiqué dans la région ⁽¹⁾ ; tout au plus les vaches âgées sont-elles soumises à une alimentation appropriée avant d'être abattues pour la consommation locale. Les jeunes bêtes sont vendues et expédiées vers les plaines de la basse Belgique, où elles prendront des formes opulentes avant d'entrer à l'abattoir.

Les troupeaux de moutons disparaissent peu à peu : l'avisement du prix de la laine, la diminution des communaux et la suppression des parcours rendent leur entretien peu rémunérateur.

Il en est tout autrement des pores, dont le nombre va sans cesse croissant. La viande de ces animaux est consommée dans la région ; mais les jambons fumés font l'objet d'un commerce important. L'élevage des goretts, autrefois assez prospère, a

⁽¹⁾ Certains cultivateurs achètent de jeunes bêtes au printemps, pour les revendre au début de l'hiver, quand il faut entamer les réserves de fourrage sec.

— 87 —

diminué depuis que des tarifs protecteurs ont virtuellement fermé la frontière française à nos importations ⁽¹⁾.

Nous ne pouvons omettre de signaler ici l'existence de multiples chèvres appartenant à des ménages qui ne peuvent tenir une vache. On les rencontre broutant le long des chemins, dressées contre une haie pour happer les jeunes pousses tendres et savoureuses, pendant qu'un enfant préposé à leur garde joue à quelques pas de ses animaux indociles. Le lait de chèvre sert uniquement à la consommation, car les laiteries proscrivent sévèrement son mélange avec le lait destiné à la fabrication du beurre, et cela à cause de sa saveur extrêmement prononcée.

La région jurassique entretient un important contingent d'oies et de canards qui fournissent de duvet oreillers et matelas. Les plumes se vendent jusqu'à 10 francs le kilogramme. La plume vivante, c'est-à-dire arrachée à la bête encore en vie, a une valeur de beaucoup supérieure à celle du duvet des bêtes tuées ⁽²⁾.

Les poules sont généralement mal soignées au point de vue tant de l'alimentation que de l'installation du poulailler ; aussi

⁽¹⁾ Nos campagnards réclament le rétablissement des droits d'entrée sur les chevaux et la fermeture de nos frontières au bétail étranger.

Les ennuis résultant des formalités douanières (inventaires du bétail, passants, etc.) imposées aux exploitants établis à proximité du territoire étranger sont considérablement diminués, depuis 1912, par la réduction à 2.500 mètres de la zone de surveillance qui s'étendait antérieurement jusqu'à une lieue de la frontière.

⁽²⁾ La Société protectrice des animaux, qui s'indigne des vivisections pratiquées par des savants en mal de découvertes retentissantes, trouverait ample matière à protestations si elle déléguait un de ses membres pour assister à la toilette d'été des oies et des canards du pays gaumet. Une vigoureuse ménagère, saisissant à tour de rôle les malheureux volatiles, leur immobilise la tête entre ses genoux, puis, d'une main ferme, leur arrache le duvet. Faut-il dire que l'opération ne va pas sans soulever des réclamations aussi bruyantes que vaines de la part des patients ? Quand on leur rend la liberté, oies et canards sont chauves comme des vautours et leur longue théorie déambulant par les rues du village fait songer à quelque cortège de suppliciés.

— 88 —

les cultivateurs n'en tirent-ils pas tout le profit qu'ils en pourraient avoir.

Beaucoup de personnes nourrissent des lapins pour leur usage personnel. On a essayé sans succès d'acclimater une race de lapins à longs poils, dont la peau est payée un bon prix par les pelletiers : ces animaux, de complexion très délicate, arrivaient rarement à complet développement.

L'apiculture a quelques adeptes dans la région. A Virton, ils sont très nombreux. Grâce à la propagande de la Société apicole luxembourgeoise, les ruches à cadres mobiles et les appareils perfectionnés pour le travail du miel ⁽¹⁾, sont généralement adoptés.

VRANKEN G., *Le pays gaumais*, dans *La Meuse*, 23 avril 1913, p. 1.

LE PAYS GAUMAIS

(CHRONIQUE INÉDITE)

Si vous demandez à un habitant du sud du Luxembourg belge des environs de Virton, par exemple, s'il se plaît à vivre exilé au fond des Ardennes, il vous considérera d'un air mécontent et vous répondra avec vivacité : « Je ne suis pas Ardennais. » C'est un fait connu, personne ne veut être un « agneu » comme on appelle les Ardennais en Wallonie; celui-ci a une réputation de rusticité et de rapacité peu enviable qui explique suffisamment que beaucoup renient les forêts qui les ont vus naître. Quant au Virtonnais, il a parfaitement raison de protester : il est du pays gaumais, ou, si vous voulez employer un terme plus évocateur, il est de la « Lorraine belge », contrée bien différente d'aspect, de langue et de mœurs, de celles qui l'entourent. Le langage gaumais, dont je vous entretiendrai plus copieusement quelque jour, et qui est une variété du patois lorrain, est parlé aussi en France, avec quelques différences il est vrai, dans les environs de Longwy et de Montmédy. En Belgique, il est répandu au sud d'une ligne formée par les routes de Florenville à Etalle et de Etalle à Halanzy. Cette ligne passe par les localités de Muno, Florenville, Tintigny, Etalle, Chantemolle, Châtillon et Habergy. Mais, il n'y a pas que le langage qui distingue ce coin de terre; sans vouloir le moins du monde en inférer un rapport illusoire de cause à effet, il est cependant

curieux d'observer que le territoire qui vient d'être délimité correspond à peu de chose près à la carte géologique des terrains jurassiques belges : le pays gaumais appartient au sol secondaire et se décompose en système liassique et en système bathonien où l'on exploite avec succès le calcaire dit de Longwy.

De l'avis des géologues, c'est à la nature du sol qu'il faut attribuer la clémence de la température dans la Lorraine belge. Il m'est arrivé, l'année dernière, au commencement de l'hiver, de quitter Virton en vélo par un temps idéal, pour me rendre à Arlon; au delà de Châtillon, soit après être sorti de la Gaume, je ne fus pas peu étonné de constater que je devais renoncer à aller plus loin : la route était couverte de neige. La douceur du climat gaumais est d'ailleurs bien connue, et M. Albert du Bois appelle Virton, avec une pointe d'ironie sans doute, la Nice du Luxembourg belge.

La contrée a son cachet personnel : ses collines sinueuses qui font songer à celles de l'Argonne s'élèvent et s'abaissent avec symétrie et une gradation constante : c'est le premier échelon de l'escalier que continuent les Vosges, le Jura et les Alpes. Pays très pittoresque d'ailleurs, aux beaux couchers d soleil sur les montagnes dont le galbe élégant s'imprécise vers le soir en des horizons brumeux.

L'industrie y fait défaut. Tandis que non loin de là, à Athus, à Longwy et dans le Grand-Duché, l'industrie métallurgique a pris des proportions estimables, la Gaume reste un pays agricole et forestier. Elle contient les plus riches forêts de la Belgique. Son sol n'est cependant pas dépourvu de minerais et les preuves en sont nombreuses : il y eut des exploitations de fer à l'époque des Romains. Ceux-ci s'établirent dans le pays de bonne heure. Avant eux des Troglodytes y avaient demeuré : ils ont laissé des traces notamment dans une curieuse caverne près de la Croix-Rouge, que l'on appelle le Trou-aux-Fées. Puis ce furent des Francs : dans

le bois de la Bouillonne, près de Virton, on remarque des excavations circulaires que les archéologues ont reconnu être des « martels » ancien emplacement de huttes réunies en village en cet endroit. Quant aux Romains, nombreux sont leurs vestiges; ainsi, sans donner de témoignages empruntés à la science toponymique, sans parler des nombreuses voies romaines qui traversent encore le pays, je citerai quelques-uns de leurs souvenirs; non loin du chemin de Marville à Guéville, il existe un lieu dit la Cité, où, d'après la tradition, se trouvait jadis une ville romaine.

L'extraction du minerai de fer eut, comme je l'ai dit, une certaine importance. Il y a quelques années, la commune de Chantemelle a vendu des scories ferrugineuses pour 1,200 francs. Ces résidus avaient été malhabilement exploités par les Romains ignorant les procédés modernes qui fournissent un plus grand rendement. En cet endroit, encore appelé *la Forgette*, on fondait la mine avec du bois. Il s'y trouve une fontaine qui porte le nom de fontaine de la Forgette et ceci nous donne ce détail intéressant que les anciens choisissaient la proximité des fontaines pour l'emplacement de leurs forges, afin de pouvoir laver la mine. Ce n'est pas là une preuve isolée de la diffusion remarquable de cette industrie: à Etalle, il existe une *Voie de la Forge*, par laquelle on menait le minerai à *la Neuve Forge*, dans la propriété actuelle de M. le Gouverneur de Luxembourg.

Aujourd'hui, le Gaumais ne songe qu'à cultiver ses champs et à retirer tout le bénéfice possible de ses belles forêts. Il est très sédentaire et un tantinet paresseux; en tout cas, il n'aime pas

beaucoup l'effort. Il a l'esprit gouailleur et assez hautain sans que cette double attitude puisse se justifier autrement.

Mais, à côté de ces petits défauts, il est généreux et a le cœur ouvert. Il tient à se faire passer pour quelque peu frondeur: le Virtonnais, par exemple, rappelle avec une pointe d'orgueil qu'en 1848 le drapeau de la République Française fut hissé au sommet du clocher de l'église; cette fantaisie séparatiste fut vite réprimée, d'ailleurs.


En somme, voisin de la France, il en subit l'attirante séduction; non seulement il est en relations suivies avec elle, mais il l'aime, il éprouve du plaisir à y avoir de bons camarades et, signe qui mieux que n'importe quoi trahit tout cela, il fransquillonne.

Ce n'est pas que son accent, parfois joliment expressif, serve un langage d'une correction parfaite: il est plus d'un « virtonnisme » qui a sa source dans le patois gaumais encore très répandu. Le Virtonnais raille volontiers l'habitant d'Arlon qui va le dimanche « à la Gei-chelle mangher une bhonne tharthine de bheurre », mais, par une belle après-midi d'été, il vous dira peut-être: « *Je vais tanto chez Crépin à Halansy avec le Jules et encore le Firmin. Faut-il avoir mal après les jambes pour rester chez soi par un temps pareil, tandisse que tout le monde se promène. Qué bêtise, taisez!* »

C'est, du reste, un endroit délicieux que chez Crépin. C'est près d'Halanzé, à l'extrême-sud de la Gaume et de la Belgique, en un endroit boisé, près de la France, une laiterie achalandée, avec un confort tout moderne, où l'on trouve aussi de la bonne Munich et du saucisson du pays. On y donne de jolis concerts parfois, et l'établissement a tout au moins une particularité curieuse: c'est là que des soldats français viennent en foule boire de la bière allemande en territoire belge. Et, à travers le feuillage des bosquets, les uniformes rougissants trahissent la présence de maint officier en tête à tête avec de gentes Longoviciennes, les perles de la région.

Georges Vrancken.

WILLEMS L. et LEMAIRE G., *Gourmandises* (28 janvier 1997), dans SONUMA, *Sonuma. Les archives audiovisuelles*, <https://www.sonuma.be/archive/gourmandises-du-28011997> (consulté le 16 janvier 2020).



sonuma
LES ARCHIVES AUDIOVISUELLES

Parcourir ▾ A propos ▾

(1997) La charcuterie

06:03 10:07

La charcuterie

☆☆☆☆☆

28/1/1997 - 10 min · GOURMANDISES

Salaisons, jambons, pâtés, saucisses, mais aussi saucisson au miel sont les gourmandises mises à l'honneur dans ce reportage.

Louis Willems (Présentateur), Guy Lemaire (Producteur)

YANTE J.-M., *Mutation économique et sociale en Gaume. XIX^e-XX^e siècles*, dans *Le Pays gaumais*, 48^e et 49^e années, 1987-1988, p. 184-185.

184

Journées d'études des 15-16 mai 1987

Représentant un bon quart de la surface cultivée en 1846 et encore en 1880, les prairies fauchées et pâturées gagnent en importance à la fin du XIX^e siècle (34,7% en 1895, 45,1% en 1910). Cette évolution est due à l'effondrement des prix céréalières lors de la grande crise agricole de 1880-1890 et au renchérissement de la main-d'œuvre. Les mutations économiques consécutives à la guerre de 1914 accélèrent et amplifient le phénomène (en termes relatifs tout au moins) : 63,8% des terres cultivées en 1929, 78,4% en 1970.

À la veille du premier conflit mondial (planche 7), la vocation herbagère du nord de l'arrondissement de Virton — vallée de la Semois et zones contiguës — est clairement affirmée. Dans trois communes, plus de 70% de la zone agricole sont affectés aux prairies et fourrages (Chiny, Rossignol et Termes) ; dans huit autres, plus de 60%. Exception faite des petits terroirs de Chantemelle, Buzenol et, à l'extrême sud, Torgny, le pourcentage des herbages dépasse partout le seuil des 40%.

TABLEAU IV : ÉLEVAGE

recensement	chevaux	bovins	porcs	ovins	caprins
1846	6.628	24.046	20.256	9.373	4.051
1866	5.629	20.035	13.500	7.879	4.320
1880	5.075	21.416	15.910	3.535	4.212
1895	4.079	19.586	19.983	1.658	4.944
1910	4.205	21.002	17.130	1.382	4.113
1929	3.320	17.818	11.777	1.726	3.027
1970	337	38.720	7.074	1.260	45

La nature et les effectifs du bétail ont considérablement évolué (tableau IV) (14). La quasi-disparition, en fin de période, du cheval ne surprend guère. En Gaume, comme ailleurs, le progrès technique l'a peu à peu éliminé. Mais il n'a pas fallu attendre la seconde moitié du XX^e siècle pour que le nombre des équidés se réduise sensiblement : de quelque 6.600 têtes en 1846, il tombe à un peu plus de 4.000 en 1895 et environ 3.300 en 1929. Les bovins par contre augmentent d'environ 60% entre 1846 (24.046) et 1970 (38.720). Le mouvement n'a pas été continu. Ce cheptel a considérablement régressé entre le milieu et la fin du XIX^e siècle. L'engraissement du bétail pour la boucherie n'étant guère pratiqué, cet élevage est orienté essentiellement vers la production laitière stimulée par la création de laiteries dans les dernières années du siècle (15). Le recul se poursuit dans les années 1920. Les gains sont postérieurs à 1929, relativement réguliers, avec plus qu'un doublement du nombre de têtes en quatre décennies. Qu'il s'agisse des porcs, ovins ou caprins, les pertes sont générales en fin de période par rapport à 1846. La

(14) Voir, à titre indicatif, la répartition du cheptel en 1766 et 1809 dans les cantons d'Étalle, Florenville et Virton (*Lorraine belge*, p. 93).

(15) L. Verhulst, *op. cit.*, p. 86 et 130.

185

disparition progressive des troupeaux de moutons est due à l'avalissement du prix de la laine, à la diminution des communaux et à la suppression des parcours rendant leur entretien peu rentable (16). Finies par ailleurs ces exploitations n'ayant pour tout cheptel que quelques chèvres et moutons broutant l'herbe des fossés, accotements et incultes. Les possibilités d'emploi offertes par les bassins industriels plus ou moins proches ainsi que par le chemin de fer ont fait peu à peu disparaître ce type d'élevage.

La part des racines tourne longtemps autour des 10% de la surface cultivée. En 1970, elle est toutefois tombée à 1,9%. Pour l'essentiel, il s'agit de pommes de terre. Du milieu du XIX^e siècle jusqu'en 1910, plus de 3.000 ha leur sont consacrés. Les sols sablonneux donnent d'excellents résultats, notamment en termes de qualité. Les *plates* de la région de Florenville jouissent d'une solide réputation. En 1910, les pommes de terre s'adjugent entre 15 et 20% de la surface cultivée dans sept communes (Florenville, Saint-Vincent, Gérouville, Virton, Buzenol, Chantemelle et Châtillon) (planche 8). Dans quatorze autres, ce tubercule couvre 10 à 15%. La centaine d'hectares est dépassée à douze endroits. En liaison avec l'élévation du niveau de vie, la concurrence sévère des produits d'origine flamande, la rareté de la main-d'œuvre et les difficultés de mécanisation, cette culture régresse très nettement et continûment au XX^e siècle. L'arrondissement de Virton ne déclare plus, en 1970, que 353 hectares contre 3.308 en 1910 et encore 2.251 en 1929.

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)**

Saucisson gaumais

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 4

**Statuts de l'Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)**



Volet B

Copie à publier aux annexes du Moniteur belge
après dépôt de l'acte



15047400

Déposé au Greffe du
Tribunal de Commerce
de Liège, division Arlon le 19 MARS 2015
[Redacted]
Greffe

N° d'entreprise : 0607.827.041

Dénomination

(en entier) : **Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson Gaumais IGP et de son appellation**

(en abrégé) : **UDSG**

Forme juridique : **ASBL**

Siège : **22, Rue du 24 août 6724 Habay**

Objet de l'acte : Constitution

Entre les soussignés :

Thomas André né le 17/07/1940 - 2 rue de neufchateau 6720 Habay la neuve
Thomas Charlotte née le 02/10/1977 - 22 rue du 24 août 6724 Houdemont
Blaise Marie-France née le 08/09/1953 - 26, Rue de la Station 6820 Florenville
Fontenoy Stéphanie née le 13/02/1977 - 158 , Rue de la Gare 6880 Bertrix
Maréchal Adelin né le 16/02/1953 - Grand rue 88 6769 Géroville
Felsch Didier né le 22/06/1973 1, Voie du bœuf F- 08370 Margny
Behin Georges né le 05/11/1951 - 5, Rue Saint-Laurent 6760 Virton
Dasnois Jean-Marie né le 15/07/1960 - Rue dessous-la-ville , 57 6800 Libramont

Il a été décidé de créer une ASBL dont voici les statuts.

Article 1^{er}. L'association est dénommée "Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson Gaumais IGP et de son appellation, en abrégé : "UDSG".

Article 2. Le siège social est établie à 22, Rue du 24 août 6724 Habay situé dans l'arrondissement judiciaire du Luxembourg. Il pourra être établi en tout autre endroit de la province par décision d'une assemblée générale.

Article 3. L'association a pour objet d'assurer la défense, l'usage et le promotion du saucisson gaumais IGP et de son appellation par toute action qu'elle jugerait utile en vue de concourir au but qu'elle s'est fixée.

L'association peut prendre toutes initiatives et recueillir des fonds par tous moyens à sa disposition. Elle pourra posséder, soit en jouissance, soit en propriété, tout immeuble nécessaire à la réalisation de son objet.

Elle pourra participer à toute action et faire appel à toute intervention dès lors que le but poursuivi est en rapport direct ou indirect avec celui de l'association. Elle pourra notamment prendre des contacts autant à l'étranger que dans les autres provinces belges.

Elle pourra également s'affilier, sous quelque forme que ce soit à d'autres organismes ou associations poursuivant des buts similaires ou pouvant présenter un intérêt pour ses adhérents.

Article 4.1. L'association est ouverte :

- a) aux entreprises concernées par le produit;
- b) à toutes personnes physiques ou morales qui apportera, dans des conditions approuvées par le conseil d'administration, son concours moral ou financier à l'association.

Article 4.2. Les entreprises, associations, organismes, instituts et personnes morales membres de l'association y sont représentés par un délégué dûment mandaté s'il échet.

Article 4.3. L'association comprend des membres effectifs, des membres d'honneur et des membres adhérents.

Article 4.4. Les premiers membres effectifs sont les soussignés. Les candidats nouveaux doivent être présentés par deux membres au conseil d'administration qui décide souverainement de leur admission.

Article 4.5. Les membres d'honneur sont les personnes physiques ou morales particulièrement dignes d'être remerciées.

Article 4.6. Les membres adhérents sont les personnes physiques ou morales qui sans être astreintes à participer à la vie sociale de l'association, désirent bénéficier des avantages et services. Les admissions de nouveaux membres sont décidées souverainement par le conseil d'administration.

L'association est constituée pour une durée illimitée ; elle peut être dissoute en tout temps.

Article 5. L'ASBL est administrée par un conseil composé de trois membres minimum choisis parmi les membres effectifs.

La durée de leur mandat est de 6 ans. Le mandat pourra être renouvelé.

Article 6. Les démissions et exclusions des membres ont lieu conformément aux articles de la loi sur les ASBL du 18 avril 2002. Le membre démissionnaire, exclu ou les héritiers du membre décédé n'ont aucun droit sur l'avoir social.

Article 7. Le conseil élira parmi ses membres un président, un vice-président, un secrétaire et un trésorier.

Article 8. Le conseil d'administration a les droits que lui confère la loi du 18 avril 2002; il peut déléguer ses pouvoirs et la gestion journalière de l'association à un ou plusieurs de ses administrateurs, avec usage de la signature afférente aux fonctions. Il peut déléguer tout ou partie de ses pouvoirs à un tiers choisi en dehors des administrateurs. Il peut également conférer tous pouvoirs spéciaux à tous mandataires de son choix.

Le conseil d'administration a les pouvoirs les plus étendus pour faire tous les actes d'administration ou de disposition qui intéressent l'association.

Il a dans sa compétence tous les actes qui ne sont pas réservés expressément par la loi ou les présents statuts à l'assemblée générale, il a le pouvoir de décider, de sa seule autorité toutes les opérations qui rentrent dans l'objet de l'association.

Il peut notamment faire et recevoir tous paiements et en exiger ou donner quittance ; faire et recevoir tous dépôts ; acquérir, échanger, aliéner, ainsi que prendre et céder à bail, même pour plus de neuf ans, tous biens meubles et immeubles, accepter tous transferts de biens meubles et immeubles affectés au service de l'association ; accepter et recevoir tous subsides ou subventions privés ou officiels ; accepter et recevoir tous legs et donations ; consentir et conclure tous contrats, marchés et entreprises, contracter tous emprunts avec ou sans garantie ; hypothéquer les immeubles sociaux ; consentir et accepter toutes subrogations et cautionnements.

Le conseil d'administration pourra nommer en qualité de conseiller de l'association toute personne susceptible de contribuer directement ou indirectement à son objet.

Ce conseiller aura uniquement voix consultative dans les délibérations du conseil auquel il pourra assister sur convocation.

Article 9. Le conseil d'administration se réunit au moins deux fois l'an sur convocation du président et à chaque fois que l'intérêt de l'association l'exige.

Article 10. Les administrateurs peuvent se faire représenter aux réunions du conseil d'administration par un mandataire. Ce mandataire ne peut représenter qu'un seul de ses collègues et la procuration doit être annexée aux procès-verbaux des délibérations et des votes.

Article 11. Le conseil ne peut délibérer et statuer que si la moitié de ses membres est présente ou représentée. Toute décision est prise à la majorité absolue des membres présents ou représentés. En cas de partage de voix, celle du président de séance est prépondérante.

Article 12. Les délibérations du conseil d'administration sont consignées dans des procès-verbaux conservés au siège de l'association.

Article 13. La correspondance et les extraits des procès-verbaux sont signés par le président, lequel peut déléguer à cet effet, soit un autre administrateur, soit le secrétaire. Tous les actes du conseil sont signés par le président de l'association ou un administrateur et par le secrétaire.

Article 14. L'assemblée générale se réunira au moins une fois l'an, dans le courant du 1^{er} semestre, et aura notamment pour mission d'arrêter définitivement les comptes de l'exercice écoulé, dont la date de clôture annuelle est fixée au 31 décembre. Elle approuvera, à la même époque, le budget de l'exercice courant et donnera décharge aux administrateurs. Cette Assemblée Générale pourra se tenir en tout endroit de la province décidée par le conseil d'administration.

Réservé
au
Moniteur
belge

Volet B - Suite

Tous les membres doivent être convoqués au nom du conseil d'administration, soit par le président, soit par le secrétaire ou son adjoint, huit jours au moins auparavant. La convocation contient l'ordre du jour et peut être faite par lettre ordinaire ou par courrier électronique. Sauf urgence constatée par les deux tiers des membres présents ou représentés, l'assemblée ne peut délibérer sur des objets non mentionnés à l'ordre du jour.

Article 15. En cas de dissolution de l'association, le patrimoine sera affecté à une ou plusieurs associations de la province du Luxembourg, ayant pour objet une activité similaire. C'est à l'assemblée générale qu'il appartiendra de désigner la ou les associations bénéficiaires.

Article 16. Le président ou le secrétaire sont habilités pour retirer tous recommandés adressés à l'association. Ils sont également seuls habilités pour toutes demandes auprès des banques et signature de virement.

Article 17. Une cotisation pourra être demandée aux membres d'un maximum de 200€.

Article 18. Ce qui n'est pas repris dans les présents statuts, fera de toute façon référence à la Loi concernant les ASBL du 18 avril 2002.

Article 19. Sont désignés à ce jour sept administrateurs :

Thomas André
Thomas Charlotte
Blaise Marie-France
Fontenoy Stéphanie
Maréchal Adelin
Felsch Didier
Behin Georges

Les administrateurs ont ce jour désigné en qualité de :

Président : Thomas André
Vice-Président : Maréchal Adelin
Trésorier : Thomas Charlotte
Secrétaire : Fontenoy Stéphanie

ont signé au verso tous les huit membres fondateurs suivants :

Thomas André
Thomas Charlotte
Blaise Marie-France
Fontenoy Stéphanie
Maréchal Adelin
Felsch Didier
Behin Georges
Dasnois Jean-Marie

Ainsi rédigé à Habay, le 5 mars 2015.

Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 31/03/2015 - Annexes du Moniteur belge

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG ASBL)**

Saucisson gaumais

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Seconde partie

Document unique

(article 8, § 1^{er}, c), du règlement (UE) n° 1151/2012)
(article 6, § 1^{er}, article 7, § 1^{er} et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 10 - Novembre 2023	Page 1/7

DOCUMENT UNIQUE

« SAUCISSON GAUMAIS »

N° UE :

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

« Saucisson gaumais »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Belgique

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Saucisson gaumais » est légèrement fumé et séché. Il est issu de la fermentation de la viande de porc. Il se présente sous quatre formes :

- la pipe : forme droite et allongée, diamètre maximal de 30 mm et poids compris entre 60 et 140 g ;
- le collier : forme en arc de cercle (presque) fermé, diamètre de 30 à 50 mm et poids compris entre 200 et 600 g ;
- le saucisson : forme droite et allongée, diamètre de 40 à 120 mm et poids compris entre 250 et 2 500 g ;
- la boudin : forme allongée, curviligne ou droite, diamètre de 80 à 130 mm et poids compris entre 2,5 et 10 kg.

Les ingrédients obligatoires pour la préparation de la mûlée sont la viande maigre et le gras de porc, le sel et le poivre. Le gras est ajouté à concurrence de maximum 25 % du poids de viande 100 % maigre, à l'exception de la pipe pour laquelle cette proportion s'élève à maximum 30 %.

Des épices et des aromates peuvent également être incorporés à la mûlée : ail, échalote, graines de moutarde, laurier, macis, muscade, oignon et thym.

Les ingrédients suivants sont aussi autorisés : dextrose, fructose, glucose, lactose, liant à base de produit laitier et saccharose.

Les additifs suivants sont autorisés : acide ascorbique, ascorbate de sodium, chlorure de potassium, laque alimentaire, maltodextrine, nitrates et sel nitrité.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 10 - Novembre 2023	Page 2/7

De l'eau et des ferments sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques.

Hormis la viande maigre, le gras et les boyaux, les autres parties comestibles du porc ne sont pas autorisées, de même que les viandes séparées mécaniquement.

Les boyaux autorisés lors de l'embossage sont :

- naturels de porc ou de bœuf (éventuellement cousus ou collés) ;
- collagéniques (uniquement pour le pré-tranchage) ;
- cellulosiques (uniquement pour le pré-tranchage).

La coloration des boyaux est interdite.

Les caractéristiques physico-chimiques du produit fini placé sur le marché correspondent aux valeurs suivantes :

- $\text{pH} < 5,0$ ou $5,0 \leq \text{pH} \leq 5,2$ combiné à une activité d'eau $\leq 0,95$;
- humidité du produit dégraissé : 57-67 % ;
- teneur en matières grasses ≤ 50 % (55 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;
- teneur en protéines ≥ 40 % (38 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;
- rapport eau / protéines $\leq 2,5$;
- rapport collagène / protéines $\leq 0,1$;
- teneur en sel ≤ 4 % par rapport à la matière fraîche.

Le produit présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- l'aspect extérieur est granuleux. La croûte est fine, de couleur rouge sombre. Le boyau est propre et adhère à la mûlée sur toute sa surface. Les extrémités sont franches ;
- l'aspect de la tranche est caractérisé par des grains (maigre et gras) distincts, répartis de manière homogène. À la coupe, le maigre est de couleur rose foncé à rouge franc et le gras est blanc. Aucun signe de laminage n'est visible. La mûlée est bien tassée ;
- la taille des grains est moyenne à grossière ;
- la texture est tendre et ferme au toucher. En bouche, la texture est granuleuse mais souple et homogène, et donne l'impression d'une bonne liaison de la mûlée. La texture est onctueuse mais ne procure pas une impression de gras en bouche ;
- l'odeur et les arômes fumés sont francs et persistants. Une légère odeur de viande fraîche est également perçue, tout comme un goût légèrement acidulé. Les épices et aromates autorisés qui sont au choix des producteurs confèrent une légère odeur et des arômes épicés qui leur sont propres. Si de l'ail est ajouté à la mûlée, ni son odeur, ni les arômes qu'il procure ne prédominent.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 10 - Novembre 2023	Page 3/7

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

–

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes de fabrication sont les suivantes :

- pré-salage de la viande (facultatif) ;
- préparation de la mêlée ;
- embossage ;
- égouttage ;
- étuvage (et début de séchage) ;
- fumage et séchage (le séchage peut se produire avant, pendant ou après le fumage ou en alternance avec ce dernier) ;
- finition.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement et le pré-tranchage sont réalisés sur le territoire de l'Union européenne. Cette restriction se justifie pour des raisons de contrôle de la traçabilité.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Lors de la commercialisation du produit sans conditionnement, la dénomination enregistrée, la mention correspondant à l'IGP, ainsi que le logo européen apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits. La mention facultative relative à la forme du « Saucisson gaumais » (« pipe », « collier » ou « baudruche ») peut également être ajoutée si le produit répond aux critères imposés pour la forme concernée. Les informations sont visibles et lisibles par le consommateur et sont présentées de manière non équivoque.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 10 - Novembre 2023	Page 4/7

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de fabrication est la Gaume, délimitée par les entités communales suivantes :

- Chiny à l'exclusion de la section de commune de Suxy ;
- Étalle ;
- Florenville ;
- Habay ;
- Meix-devant-Virton ;
- Musson ;
- Rouvroy ;
- Saint-Léger ;
- Tintigny ;
- Virton ;
- Aubange : uniquement les sections de commune d'Halanzay et de Rachecourt.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le lien de causalité s'appuie sur les caractéristiques spécifiques du produit résultant des techniques de production de « Saucisson gaumais » (savoir-faire) développées dans l'aire géographique ainsi que sur sa réputation.

Spécificités de l'aire géographique

L'aire géographique de fabrication du « Saucisson gaumais » correspond à la Gaume, appellation historico-géographique couvrant une partie de la Lorraine belge, région située au sud de la Belgique.

La Gaume se présente comme une alternance de forêts, composées essentiellement de hêtres et de chênes, de prairies et de plateaux, et comme une région au relief accidenté, formé de cuestas. Elle correspond à une zone de transition entre le climat tempéré maritime du nord de la Belgique et le climat continental de transition retrouvé dans le centre des terres plus au sud. Le climat de la Gaume se différencie de celui de l'Ardenne belge par une amplitude de températures plus élevée, un ensoleillement plus important, une pluviométrie plus faible et des vents moins forts. Malgré la réputation de la Gaume en tant que région offrant un climat plus agréable qu'en Ardenne, l'hiver reste humide et froid.

Ces conditions pédoclimatiques ont permis à la Gaume de s'orienter vers l'agriculture et l'élevage domestique du porc, en particulier du 19^e siècle au milieu du 20^e siècle. Grâce au développement de l'agriculture, les Gaumais engraisaient les porcs avec une partie des ressources amylacées (céréales, pommes de terre) dont ils disposaient. Les ménages confiaient également leur(s) porc(s) au porcher communal, chargé de les emmener dans les chênaies pour les nourrir de glands. L'abattage des porcs était

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 10 - Novembre 2023	Page 5/7

effectué dans les villages jusque dans les années 1960, entre la Toussaint et le mois de janvier.

Les étapes spécifiques du savoir-faire développé pour la fabrication du « Saucisson gaumais » sont le hachage, le fumage et la combinaison de l'étuvage, du fumage et du séchage. Le hachage de la viande maigre et du gras de porc est moyen à grossier. Il est réalisé avec des grilles de hachage dont le diamètre de perforation est compris entre 4 et 13 mm pour la pipe et entre 5 et 13 mm pour le collier, le saucisson et la baudruche. L'étuvage se déroule à des températures comprises entre 20 et 28 °C. Le fumage est obligatoire. Il est léger et réalisé à base de sciure de chênes et de hêtres. Le séchage est assuré partiellement pendant l'étuvage. Il est poursuivi avant, pendant ou après le fumage, voire même en alternance avec ce dernier. La durée cumulée des étapes d'étuvage, de fumage et de séchage est très courte. Elle est fixée en fonction du calibre du « Saucisson gaumais ». Elle est au minimum de 4 jours pour la pipe, 5 jours pour le collier et le saucisson, 8 jours pour la baudruche. Par comparaison, elle est plus réduite que celles du Saucisson d'Ardenne IGP (minimum 4 à 15 jours selon la forme) et du fuseau lorrain (3 à 6 semaines). La maîtrise de ces étapes a été acquise par les producteurs gaumais grâce au savoir-faire développé en Ardenne, en particulier pour le fumage, ainsi qu'au cours d'apprentissages effectués en France notamment à Sedan (à 30 km de la Gaume) et à Paris, au début du 20^e siècle. Actuellement, la transmission du savoir-faire s'effectue dans les boucheries-charcuteries et les salaisonneries de Gaume mais également grâce à la section de boucherie-charcuterie de l'Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires de Namur.

Spécificités du produit

Le « Saucisson gaumais » est constitué exclusivement de viande maigre et de gras de porc.

L'aspect extérieur est granuleux et laisse apparaître les grains de viande. Par comparaison, il est plus lisse que le Saucisson d'Ardenne IGP et le fuseau lorrain.

La texture est granuleuse et onctueuse.

La taille des grains est moyenne à grossière.

Le « Saucisson gaumais » est légèrement séché. Il est moins sec que le Saucisson d'Ardenne IGP et le fuseau lorrain.

Il est aussi légèrement fumé. L'odeur fumée est dominante et les arômes fumés sont plus ou moins francs et persistants. Le fumage est obtenu par la combustion de chênes ou de hêtres. L'intensité du fumage en Gaume est différente de celle des zones proches. Dans les Ardennes françaises, le fumage est quasiment inexistant. En Lorraine française, le fuseau lorrain et le saucisson lorrain peuvent être légèrement fumés avec du hêtre ou du résineux. En Ardenne belge, le fumage est plus intense et se caractérise par l'utilisation de baies de genévrier, de genêt ou de bruyère.

Le goût est légèrement acidulé. La perception acide est supérieure pour le « Saucisson gaumais » que pour le Saucisson d'Ardenne IGP.

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 10 - Novembre 2023	Page 6/7

En ce qui concerne les aromates et les épices, le « Saucisson gaumais » se différencie du Saucisson d'Ardenne IGP (parfumé aux baies de genévrier) et du fuseau lorrain (viande marinée dans l'alcool et variété d'aromates et d'épices plus grande).

Lien causal

Les conditions pédoclimatiques de la Gaume ont favorisé l'élevage de porcs dans cette région durant le 19^e siècle et la première moitié du 20^e siècle. Cet élevage a permis à ses habitants d'avoir une ressource alimentaire carnée en plus du bœuf et de la volaille. La fin de l'automne et l'hiver étaient les périodes privilégiées pour abattre les porcs. Les Gaumais se retrouvaient donc avec une quantité de viande importante à transformer durant cette période. Par conséquent, ils ont développé un savoir-faire permettant de valoriser les morceaux de viande moins nobles grâce à la fabrication du « Saucisson gaumais » ; les jambons servant à la fabrication du Jambon d'Ardenne IGP et d'autres morceaux à la fabrication du Pâté gaumais IGP. Si l'élevage de porcs domestiques n'est plus pratiqué, le savoir-faire lié à la fabrication du « Saucisson gaumais » a néanmoins perduré.

La période d'abattage correspondait à celle où l'on chauffait les maisons en Gaume. Les principaux combustibles utilisés pour alimenter la cheminée étaient le chêne et le hêtre, des essences disponibles dans les forêts gaumaises. La cheminée servait à fumer les salaisons placées dans l'âtre après leur fabrication. Ce savoir-faire a persisté en Gaume et, actuellement, le « Saucisson gaumais » est fumé avec ces deux essences uniquement. La maîtrise du savoir-faire du fumage provient de l'Ardenne belge où est fabriqué le Saucisson d'Ardenne IGP. En revanche, les Gaumais ont développé un fumage moins intense, qui se rapproche plutôt du goût des Français pour des charcuteries très peu, voire non fumées. Le « Saucisson gaumais » est donc moins fumé que son homologue ardennais mais davantage que ses homologues français.

Le hachage de la viande maigre et du gras de porc est réalisé de manière à obtenir des grains de taille moyenne à grossière. Cela confère un aspect extérieur granuleux au « Saucisson gaumais » et renforce sa texture onctueuse et granuleuse en bouche, donnant l'impression d'une bonne liaison de la mêlée.

La combinaison des étapes de l'étuvage, du fumage et du séchage a également un impact sur le goût, la texture et la conservation du « Saucisson gaumais ». L'étuvage, réalisé en peu de temps et à des températures élevées, permet un développement rapide des ferments lactiques du « Saucisson gaumais ». Cette étape est essentielle pour conférer au produit un goût légèrement acidulé. Cette acidité se reflète par un pH inférieur ou égal à 5,2 lors de la mise sur le marché du produit fini. La courte durée des étapes d'étuvage, de fumage et de séchage confère au produit fini une humidité relativement élevée (comprise entre 57 et 67 %). En conséquence, le « Saucisson gaumais » est légèrement sec et a une texture onctueuse proche de celle d'une saucisse fraîche. L'acidité du produit et le fumage assurent cependant une conservation optimale pendant plusieurs mois.

Dès le début du 20^e siècle, le « Saucisson gaumais » acquiert une certaine notoriété et devient un argument commercial pour attirer les visiteurs en Gaume. On parle ainsi de

Saucisson gaumais Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation (UDSG ASBL)	Version 10 - Novembre 2023	Page 7/7

« Saucisson de Virton » [1911, 1938], « Saucissons du Pays » [1913, 1914], de « saucisse gaumette » [1928] ou de « Saucisson de la Gaume » [1971].

La dénomination exacte « Saucisson gaumais » est mentionnée dans des publications au moins depuis 1980, notamment dans l'*Inventaire des produits régionaux* [1981] édité par la Fédération touristique du Luxembourg belge et l'organisme certificateur Promag. Son usage s'intensifie à partir des années 1990. De nos jours, elle bénéficie d'une forte notoriété.

Les guides touristiques considèrent ce produit comme un élément du patrimoine gastronomique de la Gaume (*La Transgaumaise* [1933], *Ardennen. Reisgids met 30 dagtochte* [2006], *Maak zelf Ardense specialiteiten* [2011], *La Route Régionale des Saveurs...* [2014], *Le Routard. Ardenne. France-Belgique-Luxembourg* [2019]). Il en est de même dans l'inventaire des *Trésors gourmands de Wallonie* [1999] de Ch. Van Gelderen et dans le *Dictionnaires de belgicisms* [2010] de M. Francard, G. Geron, R. Wilmet et A. Wirth. Plusieurs traiteurs ou restaurants proposent le « Saucisson gaumais » sur leur carte ou dans le cadre de buffets, comme le restaurant « Le café des Arts » (Namur, Belgique) et le *Traiteur Vandendaele* (Namur). Plusieurs ouvrages (*100 recettes chics & pas chères* [vers 2010] et *Les produits du terroir sur leur 31* [vers 2016] de G. Watelet, *Les meilleures recettes du terroir gaumais* [2017] du Syndicat d'Initiative de Virton) et blogs culinaires (« Test 4 you », « Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner », « La cuisine de Laurence », « Mélina & Chocolat ») montrent que ce produit fait l'objet d'une appropriation en cuisine en l'incorporant dans de nombreuses recettes. Ses qualités ont été reconnues lors des concours « Eurobeef » organisés par la *Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique* en 2013 où plusieurs producteurs ont été médaillés.

Par ailleurs, depuis 2004, la Confrérie de la Rulles a dans ses objectifs la défense et la promotion du « Saucisson gaumais ».

La fabrication du « Saucisson gaumais » concerne une quinzaine de boucheries-charcuteries et de salaisonneries. Il est exporté aux Pays-Bas et au Grand-Duché de Luxembourg.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg>