

# La taverne Au Randonneur à Herbeumont... Le goût du terroir

Après avoir paressé entre sa source à Arlon et le pied de la belle église romane de Jamoigne, la Semois commence à caracolier entre roches et forêts. De Chiny, elle s'en va rejoindre Florenville avant de s'enfoncer à nouveau dans l'épais des bois d'Ardenne. Méandres sans fin, croupes boisées, elle nous prend par la main pour nous amener à Herbeumont. C'est là que nous avons rendez-vous avec Brigitte et Georges, les propriétaires du "Randonneur", un des 16 bistrotts de terroir de la verte province.

Ici, on cultive avec gourmandise un esprit de convivialité et de rencontre autour d'une bonne table et à travers des manifestations musicales ou poétiques qui attirent toujours un public de connaisseurs conquis.

Feu de bois, accueil chaleureux, carte étoffée et savoureuse, les nombreux marcheurs qui fréquentent le coin connaissent l'adresse. Comme les habitants de la région et les seconds résidents d'ailleurs. L'été, une agréable terrasse vous offre, outre les plaisirs de la table, une vue sur le château médiéval qui domine le village depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. Et l'hiver, vous avez plaisir à vous réfugier au coin du feu après une longue marche en forêt.

## Séduits par l'idée

"Nous avons été assez rapidement séduits par le concept des Bistrotts du Terroir, racontent Brigitte et Georges, dans la mesure où, depuis que nous sommes installés ici, nous avons toujours valorisé ce qui faisait la richesse et la diversité de ce terroir "entre Ardenne et Gaume" aussi bien en cuisine qu'au bar". Plats typiques de la région (voir la recette), bières que l'on ne présente plus (Rulles, Orval et plus récemment Gaumaise brune et blonde,...), la taverne herbeumontoise est réputée et ce n'est pas usurpé.

## Se fournir local

"C'est fondamental d'utiliser les produits de la région, poursuit Brigitte. Viandes, charcuteries, légumes, tout est acheté ici. Le contraire serait une hérésie ! A force de côtoyer producteurs et revendeurs, une relation de confiance s'est installée et joue toujours en faveur du client. Ils savent ce qu'ils mangent". Brigitte en cuisine, Georges en salle n'hésitent pas à expliquer à leurs hôtes la provenance des ingrédients qui entrent dans la composition du plat quand ils ne donnent pas - tout en gardant leurs petits secrets bien sûr - la recette d'un plat !

Mieux, le Randonneur est depuis cette année 2011, un des nombreux dépôts de paniers des "Grosses légumes". Késako ? Il s'agit d'un groupement de producteurs et de "consomm'acteurs" qui pratiquent le circuit court en matière de fruits et légumes. L'idée s'est concrétisée en 2010 et séduit de plus en plus de monde. Ici aussi, on est dans la logique du "manger local".



## Convivialité

Comme un peu partout en Ardenne, une bonne partie des clients sont néerlandophones. Et là, le Randonneur marque des points. Georges manie la langue de Vondel à la perfection. Je m'interroge alors de savoir pourquoi la carte n'est pas bilingue ? Sourire malicieux de notre homme derrière ses lunettes : tout simplement parce qu'il est difficile si pas impossible de rendre toutes les nuances du français dès lors qu'il s'agit de cuisine, à fortiori de terroir. Et Georges d'expliquer alors à ses clients d'outre frontière linguistique les saveurs et la préparation du plat qu'ils convoitent. Tout cela, bien sûr avec la passion qu'on lui connaît. C'est tellement plus convivial !



### Des événements aussi

Brigitte me disait qu'elle avait beaucoup de mal à se défaire de ses anciens dadas. Elle a longtemps travaillé dans le secteur culturel et c'est tout naturellement que le Randonneur est devenu, au fil des années, un espace de rencontres culturelles : concerts intimistes, poésie, spectacles et plus récemment expositions ajoutent, s'il en était besoin, une touche supplémentaire à cet endroit où il fait décidément bon vivre et s'attarder.

### Une vitrine de la région

Le couple connaît cette région d'entre Ardenne et Gaume comme sa poche. Brigitte est originaire de Florenville et Georges vit ici depuis de nombreuses années. Ils en savent donc un brin sur tout ce qu'il est possible de visiter, de faire et de découvrir en matière de promenades, de pêche, de découvertes et d'animations en tous genres.

*"Attention, il ne s'agit pas de se substituer à la Maison du tourisme ou au Syndicat d'initiative local mais plutôt de donner de l'information aux personnes de passage qui le souhaitent. Toute l'info est à disposition de la clientèle et notre couple apporte souvent le complément qui rend les choses plus attractives encore".*



### Taverne "Au Randonneur"

rue de Bravy, 33 - B-6887 Herbeumont  
Tél. : +32 (0)61 27 97 42  
info@aurandonneur.be  
www.aurandonneur.be



Fisenne • C1

### Les bistrotts de terroir un label pour valoriser le local



Inspiré du concept français de "Bistrot de Pays", le label "Bistrot de Terroir" a été mis en place en 2009 par la Fédération HoReCa Wallonie via le Commissariat Général au Tourisme.

Pour obtenir le label, il faut remplir au minimum trois conditions :

- promouvoir les produits de terroir : en proposant aux visiteurs au minimum trois produits locaux et, en cas de restauration, au moins un plat du terroir local. Le tenancier veillera aussi à valoriser les autres produits de la région à travers sa connaissance du terroir et des producteurs ;
- garantir un accueil convivial et de qualité ;
- donner des informations touristiques sur les sites et l'animation locale.

#### Ils sont 16 en province de Luxembourg :

Le Relais d'Estalle (Etalle)  
La Ferme des Sanglochons (Verlaine-Neufchâteau)  
Le Vieil Engreux (Engreux - Houffalize)  
Le Relais (Manhay)  
Le Chameleux (Chameleux - Florenville)  
Au Coeur de la Gaume (Ethe)  
Le Pali (Paliseul)  
Au Randonneur (Herbeumont)  
La Dicôse gourmande (Herbeumont)  
L'Estaminet (Forrières)  
La Ferme des 4 Vents (Sélange - Messancy)  
Brasserie Lamborelle (Bastogne)  
La Forgerie (Sainte-Cécile - Florenville)  
Moulin Cambier (Chiny)  
La Vieille Ardenne (Bouillon)  
Le Pré-Thiry (Champlon - Tenneville)

Infos : [www.bistrottsdeterroir.be](http://www.bistrottsdeterroir.be)

### La recette

#### La "touffaye" (Gaume) ou les "canadas al'rousse" (Ardenne)

*"Pada l'hivir, das tout l'pays Gaumais  
Auré la nû, vô nodez la touffaye  
Sa sourte partout, pau s' huches et pau volets  
Ma sa sate mieux au fond des viées ollaies"  
- L'Ernest don Schoeren (poète gaumais) -*

*Pendant l'hiver, dans tout le pays gaumais,  
Quand vient la nuit, vous humez la touffaye  
Cela sourd de partout, par les portes et les volets  
Mais cela sent mieux encore au fond des vieux couloirs.*

Voici un plat hivernal et roboratif, à déguster accompagné d'un Orval ou d'un Côtes du Rhône bien charpenté.

Pour quatre personnes

- Un kg de pommes de terre « Plates de Florenville » de petit calibre.  
*L'orthodoxie veut que les pommes de terre soient cuites entières.*
- 300 gr d'oignons
- 50 gr de saindoux
- 4 belles tranches de lard maigre fumé
- 4 saucisses fumées à cuire
- 4 morceaux de plate-côte de porc
- Sel, poivre, thym, laurier, clous de girofle

*Détaillez les oignons en rondelles et faites-les revenir dans le saindoux dans une cocote en fonte. Remuez-les régulièrement jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur rousse. Attention ! Ils ne doivent pas brûler ! Ajoutez à ce moment le lard qui va donner ses arômes de fumé à la préparation.*

*Si vous ne disposez pas de saindoux, commencez par faire revenir le lard de manière à ce qu'il donne toute sa graisse avant de détailler les tranches d'oignons.*

*Ajoutez alors les pommes de terre épluchées, les épices et humidifiez le tout avec un verre d'eau. Couvrez. Laissez mijoter à feu très doux pendant trois-quarts d'heure à une heure en prenant soin de remuer régulièrement. Vérifiez de temps à autre la cuisson des pommes de terre. Au fil de la cuisson, elles vont prendre une belle coloration brune et se gorger des arômes du lard et des oignons.*

*Ajoutez enfin les saucisses et la plate-côte de porc. Laissez cuire encore durant 30 minutes, toujours à feu très doux.*

*Servez éventuellement avec une salade de pissenlits dans laquelle vous aurez détaillé deux œufs durs.*

*Bon appétit !*