

PROVINCE
DE NAMUR

l'avenir

www.lavenir.net

« Chez Bibiche »,
un bistrot de terroir

Les labels « bistrot de terroir » ont été remis hier, à Namur. Les patrons de la Taverne de la Houille ont ramené le leur, à Vencimont.

● Emmanuel WILPUTTE

Vencimont, village de l'entité gedinnoise, ses 450 habitants... et ses 4 ou 5 commerces horeca. Ces derniers peuvent heureusement compter parmi leur clientèle nombre de seconds résidents, touristes et autres randonneurs. Nous sommes dans la verte Ardenne namuroise, et comme le dit avec gouaille Claude Collin, de la Taverne de la Houille, « ici, il n'y a rien, et ce rien est une richesse. Moi qui ai vécu 12 ans à Bruxelles, je sais de quoi je parle. Ce n'est pas Durbuy non plus. On vient pour le calme, pour la nature ».

Désormais, à Vencimont, il y a un « bistrot de terroir », celui dont l'épouse de Claude est la patronne. Elle s'appelle Chantal Bay, tout le monde ou presque la surnomme « Bibiche ». Voilà qui est sympa, mais cela ne suffit pas pour bénéficier du label, reçu hier par le couple, des mains du ministre wallon Furlan (PS, notamment en charge du Tourisme). Il a fallu le mériter. En participant à une première réunion au salon Horecatel, en 2008, puis en

Exemple d'un établissement labellisé, depuis ce lundi. À Vencimont.

s'inscrivant dans une démarche de qualité. Les candidats se sont réunis régulièrement afin de fixer des règles, avec le Commissariat général au tourisme mais aussi l'Afsca. Ils se sont engagés à proposer des plats du terroir, à informer au

mieux les visiteurs. Et bien sûr à toujours réserver le meilleur accueil, avec quelques mots en langue étrangère si besoin. Ils continueront à suivre des formations pour s'améliorer, raconte Claude Collin. Le Vencimontois fut président du Syndicat d'Initiative local, il sait de quoi il parle, cela fait longtemps qu'il se démène pour plaire aux clients. Un exemple ? Depuis 2009, il propose des journées à thème, le thème variant selon la saison. Des « packages » du genre petit-déjeuner, suivi d'une cueillette de champignons, puis d'un repas du terroir. Ça marche ?

« Pas du tout », se marre Claude, porte-parole de l'établissement. Mais il ne désespère pas. « Je finirai par inviter quelques journalistes pour leur faire vivre le concept, et pour qu'ils en parlent, bien sûr ! »

L'Ardennais est aussi sympathique que réaliste : « Le label va nous apporter quelque chose, c'est sûr. Rien à faire, sans se différencier du voisin, ça ne va pas ». La plaquette « Bistrot de terroir » affichée à la devanture aura son effet, à l'heure où l'« authentique » est à la mode. Tout ce qui peut promouvoir les cafés de village, labellisés ou pas, est bon à prendre. ■



Chantal, alias « Bibiche » et Claude gèrent désormais un bistrot labellisé « de terroir ».

EdA - Philippe Berger 627738

Le lapin à la Framboisette, dans le concept

Qui a imaginé le règlement lié au label ? Claude Collin, de la Taverne de la Houille : « On a fait une espèce de règlement entre candidats au label, il a été amendé par le Commissariat général au tourisme, notamment. Par exemple, s'y trouve l'ouverture minimale de 250 jours par an, ou encore, pour ceux qui font aussi restaurant, la présence d'au moins trois plats du terroir à la carte ». La Taverne de la Houille, à Vencimont, n'a pas dû se forcer pour les aspects culinaires des obligations, ses fourneaux voyant souvent passer des produits locaux. Parmi les spécialités de l'établissement, la truite ardennaise, avec ses champignons, ses lardons, sa crème et sa pointe d'ail. Les

boulettes maison à la sauce tomate, cela répond aussi aux impératifs, terroir ne signifiant pas luxe. Dans le café-restaurant, histoire de mettre en valeur des bières wallonnes, on sert aussi du coquelet à la Chimay, ou du lapin à la Framboisette (brassée à Purnode pour compte de négociants en boissons gedinnois).

Dans le règlement lié au label, se trouve ce qu'on doit faire et ce qu'on ne peut pas faire ? « Heu, on n'y a pas pensé, dit Claude Collin. On n'a pas attendu le CGT pour se convaincre que si on n'est pas agréable, que si la nourriture n'est pas bonne et que si la bière est chaude, ça ne risque pas d'aller ! »



EdA - Philippe Berger 627743

La Taverne de la Houille, dans un village de 450 habitants, doit séduire un maximum de touristes, randonneurs, etc.



EdA 629041

Belgrade Beaux duplex sans tuer le client



EdA 629396

Namur Un coach fossois et un premier prix



EdA 629409

Dinant Un beau « Capriccio » pour 150 ans

SPORTS
RÉGION 25-32

VITE DIT

À La Bruyère et Gesves aussi

Parmi les 11 bistrots labellisés « de terroir », trois se trouvent en province de Namur. Outre la Taverne de la Houille (Vencimont), la liste comprend le Café des Sports de Faulx-Les Tombes (Gesves) et le bien nommé « Le Bistrot », à Rhisnes.

Lire également le premier cahier

Dans nos pages nationales (en page 9), tout sur le concept wallon de « bistrot de terroir », tel que promu par le ministre Furlan (PS), qui a poursuivi l'idée lancée par son prédécesseur en charge du Tourisme, Benoît Lutgen (cdH).