

DOSSIER DE PRESSE

c'est bon, c'est Wallon

*Le marché des produits
du terroir wallon*

14 & 15 / 04 HALLES DES FOIRES **LIÈGE**

www.cbon-cwallon.be

"C'est bon, c'est wallon", le marché des produits du terroir wallon débarque dans la Cité Ardente !

La Wallonie regorge de producteurs et d'artisans qui chaque jour s'attachent à révéler tous les délices et toute l'**authenticité d'un terroir riche et diversifié**.

Quel meilleur coup de projecteur sur ces produits que de les réunir le temps d'un week-end festif et gourmand ?



Depuis 2016, sous l'impulsion du **Ministre wallon de l'Agriculture, René Collin**, en partenariat avec l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), "C'est bon, c'est wallon" vous propose d'aller à la rencontre des **producteurs et artisans issus des quatre coins de la Wallonie**.

Suite au succès des précédentes éditions organisées au WEX à Marche-en-Famenne et au Lotto Mons Expo, et qui ont attiré chacune près de 10.000 visiteurs, la volonté était grande d'exporter ce nouveau concept ailleurs en Wallonie.

Grâce à l'enthousiasme et au soutien rencontrés auprès de nos partenaires liégeois, la prochaine édition de "C'est bon, c'est wallon" posera ses ballots dans la Cité Ardente. Les 14 et 15 avril, quelque 130 producteurs et artisans transformeront les Halles des Foires de Liège en un vaste marché "indoor" dédié exclusivement aux produits issus de notre terroir wallon. Le temps d'un week-end festif et gourmand, venez à leur rencontre non seulement pour "déguster wallon" mais aussi et surtout pour vous rendre compte de la richesse et de la variété des produits confectionnés à deux pas de chez vous : bières artisanales et micro-brasseries, vins wallons, lait et produits laitiers, fromages, pains, légumes, fruits, viandes et charcuteries, miel, confiseries et chocolats ou encore épices et condiments...

Les prochaines étapes en 2018 !

Vous l'aurez compris, **le concept** de "C'est bon, c'est wallon" est d'**aller à la rencontre des acteurs locaux** afin d'être au plus près des réalités régionales. Après l'édition liégeoise, "C'est bon, c'est wallon" s'installera au WEX à **Marche-en-Famenne** les 19 et 20 mai, au LOUVEXPO de **La Louvière** les 10 et 11 novembre. Avant de revenir en province de Liège, pour **une nouvelle édition "Spéciale fêtes de fin d'année"**, à MALMEDY EXPO les 01 et 02 décembre.

*Découvrez la liste complète
des producteurs sur :*

www.cbon-cwallon.be

Ils vous donnent déjà l'eau à la bouche



Avec la présence de quelque 130 producteurs, l'édition liégeoise s'annonce particulièrement savoureuse. La variété des produits qui composent leurs paniers fait déjà **rêver au plaisir d'y goûter** :



Les bières artisanales
et les micro-brasseries



Les vins wallons
et les bulles



Les produits laitiers
et les fromages



Viandes
et charcuteries



Les fruits
et les légumes de la ferme



Poissons
et crustacés



Les épices
et les condiments



Les confiseries
et le chocolat



Apéritifs
et alcools



Autres produits
de bouche

*Découvrez la liste complète
des producteurs sur :*

www.cbon-cwallon.be



Focus

Consommez malin !

Que faire avec les restes ? Comment réduire mes déchets ? Autant de questions qui trouveront réponse au cœur de notre "**Espace Découvertes**" animé par l'intercommunale Intradel.



- **Intradel** : La sensibilisation au tri et à la réduction de la production des déchets est l'une de ses nombreuses missions. Pour y parvenir, elle propose diverses animations, modules pédagogiques ou visites à destination de divers publics-cible. Elle animera durant les 2 jours l'Espace Découvertes avec des ateliers sur le compostage, la réalisation de produits naturels ou de sacs réutilisables.



- **Slow Food Liège** : Fondée en 1989 pour contrer le fast-food, l'association lutte contre la disparition des traditions culinaires et le désintérêt du goût et de l'origine de ce que nous mangeons. Le **convivium Slow Food Liège** a pour mission de prôner le bon, le juste et le propre au travers d'animations et démos culinaires.

Une ferme pédagogique au cœur du marché



Des animaux de la basse-cour s'installeront au cœur de "C'est bon, c'est wallon". Venez les découvrir au travers d'un parcours didactique.

Animations proposées par **La ferme expérimentale et pédagogique du Sart-Tilman**

Stand collectif de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie



Une vingtaine de Maîtres Boulangers-Pâtisseries, représentés par la **Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie**, se relayeront durant tout le week-end pour proposer des spécialités gourmandes emblématiques des cinq provinces wallonnes.

*Découvrez la liste complète
des producteurs sur :*

www.cbon-cwallon.be



Nos partenaires

Ils soutiennent les producteurs

L'Apag-W



L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité a une double mission. D'une part, la promotion de l'image de l'agriculture wallonne et de ses produits sur un plan général et générique. Et d'autre part, la promotion des producteurs et des produits agricoles et horticoles. C'est pourquoi, celle-ci soutient cette nouvelle édition et les producteurs présents. Elle sera présente au travers d'un stand informatif.



Démos culinaires

Inspirez-vous lors des démonstrations et animations culinaires

"C'est bon, c'est wallon", c'est aussi une foule d'**animations gourmandes** pour petits et grands qui mettront en lumière les talents des producteurs et conjugueront les saveurs wallonnes de 1001 façons. Chaque jour, ne manquez pas de vous rendre à l'**Espace Démo** pour suivre en direct les **démonstrations culinaires** proposées par une sélection de chefs et de passionnés tels que : **Olivier Massart** (*Ô de vie*), **David Heine** (*La Fleur de Thym*), **Thomas Mordant** (*Le Cheverny*), **Jean-Christophe Hubert** (*Millésime Chocolat*), **Leslie en cuisine**, et bien d'autres encore à découvrir en live !



*Découvrez le programme
complet sur :*

www.cbon-cwallon.be



Au programme de l'Espace Démonos

Samedi 14 avril

12H00-13H00 : Démo culinaire de Thomas Mordant - Le Cheverny (Liège)

Le chef Thomas Mordant, du restaurant Le Cheverny, nous livrera sa recette autour du saumon de *l'Artisan du Saumon* (Boirs) et des dernières pousses du *Jardin d'Antan* (Anthisnes) et d'un chaud froid d'oeuf de ferme.



13H30-14H30 : La cuisine des Artisans - Chef C.O.Q. (Liège)

Comment rendre une place à nos petits producteurs dans la cuisine d'aujourd'hui ?

Par la guilde des métiers de bouche Chef C.O.Q.



15H00-16H00 : Démo culinaire Slow Food Liège

Du bon, du goût, du local... Un programme haut en couleurs proposé par les chefs membres du *mouvement Slow Food Liège*.



16H30-17H30 : Le risotto de Leslie en cuisine

Découvrez la version wallonne du risotto de la pétillante Leslie avec des produits qu'elle affectionne : les asperges blanches belges, le jambon d'Ardenne et l'ail des ours.

Dimanche 15 avril



11H00-12H00 : Découverte des accords bières et fromages d'artisan par Nathalie Pinson

Bières et fromages sont des partenaires naturels ! Vous en doutez ? Rejoignez-nous pour une animation gourmande où nous testerons ensemble les mariages gourmands entre des bières artisanales et de délicieux fromages wallons, tous présents sur le salon.

Avec Nathalie Pinson, brasseuse et zythologue, Brasserie des Coteaux



12H30-13H30 : Démo culinaire d'Olivier Massart - Ô de vie (Juprelle)

Créativité et gourmandise seront au menu de cette démo culinaire avec le chef d'orchestre, Olivier Massart.



14H00-15H00 : Démo culinaire Slow Food Liège

Du bon, du goût et du local... Un programme haut en couleurs proposé par les chefs membres du mouvement Slow Food Liège.



15H30-16H30 : De la fève à la tablette, voyage au coeur du chocolat par Jean-Christophe Hubert - Millésime Chocolat (Liège)

Partez à la conquête de la fève de cacao, depuis la torréfaction jusqu'à la confection finale entre les mains expertes de Jean-Christophe Hubert, torréfacteur et créateur de chocolat.



17H00-18H00 : Démo culinaire de David Heine - La Fleur de thym (Houffalize)

Une cuisine aromatique, des préparations colorées et savoureuses. Le chef David Heine viendra partager sa cuisine avec vous, dans le plus grand respect des produits.



Au programme de l'Espace Découvertes



Regroupant plus de 72 communes, l'intercommunale **Intradel** apporte son expertise dans la gestion des déchets ménagers mais aussi dans la prévention et la sensibilisation du public au tri sélectif. Durant 2 jours, elle animera l'Espace Découvertes au travers d'ateliers pédagogiques et ludiques pour toute la famille.



Atelier compostage

Comment mettre en place un compost chez soi ? Comment valoriser son compost ?

Comment aménager un jardin zéro déchet, sans pesticide ? Découvrez toutes les facettes du compostage lors de cet atelier.



Réalisation de produits d'entretiens naturels

Pourquoi acheter des produits à risque quand on sait qu'on peut entretenir sa maison avec des produits naturels ?

Apprenez à les réaliser et chouchoutez votre espace de vie !



Atelier contre le gaspillage alimentaire

Trucs et astuces seront donnés pour éviter le gaspillage alimentaire chez soi et au magasin



Atelier fabrication de sac réutilisable pour fruits et légumes

Venez réaliser vos sacs réutilisables pour emballer vos fruits et légumes ! Choisissez de créer un sac 100% vous, un premier pas vers le zéro déchet. Emballons peu, emballons mieux !

Découvrez le programme complet sur :

www.cbbon-cwallon.be

Infos pratiques



Lieu :

- Halles des Foires de Liège

Avenue Maurice Denis, 4
4000 Liège

Dates et heures d'ouverture :

- Samedi 14 avril : de 11H00 à 19H00
- Dimanche 15 avril : de 10H00 à 18H00

Prix d'entrée :

- Prix sur place : 4€
- Votre entrée à moitié prix (2€) via enregistrement en ligne préalable sur le site : **www.cbon-cwallon.be**
- Gratuit pour les moins de 12 ans

Parking gratuit

- Accès PMR



Suivez-nous sur Facebook