

PROVINCE SAVEURS DU TERROIR

Langlire (Gouvy) : le paradis des chèvres

De la musique relaxante est diffusée dans l'étable avant la traite des chèvres



Chaque mercredi, la Meuse Luxembourg vous emmène à la découverte d'un produit du terroir de la province. Cette semaine, nous poussons la porte de la chèvrerie de Langlire (Gouvy). Patricia et Bert y élèvent une quarantaine de "Saanen" et proposent du gouda de chèvre.

Elles s'appellent Capucine, Denise, Fleur, Totoche ou encore Neige. Ces chèvres de la race Saanen vivent à Langlire. Dans ce petit village de l'entité de Gouvy, elles disposent de conditions de vies exceptionnelles. Ce n'est pas tant

les bâtiments qui les abritent qui sont luxueux. C'est leur encadrement! "Les chèvres, c'est notre passion", reprennent en chœur Bert et Patricia Van Schalm. "Nous les aimons beaucoup. Nous vivons vraiment avec elles." Elles ont toutes un prénom, une histoire. "Pour chacune, nous pouvons vous dire quand elle est née. Notre amour pour les chèvres est très important. Quand on les aime, elles donnent du lait." Chaque jour, en fin de matinée, les chèvres passent sur la table de traite. "On ne fait pas ça très tôt", souligne Patricia. "Bert n'est pas du matin. Et les chèvres non plus!" En attendant la traite, les chèvres se font gâter. Les morceaux de pain sec sont très appréciés. Dans l'étable, une musique relaxante est diffusée. Une fois qu'elles ont donné leur lait, les chèvres ont la possibilité d'aller se balader dans les prairies avoisinantes. Bert peut alors se concentrer sur la fabrication du fromage. "Je suis Hollandais, ce qui explique que je fabrique du gouda", sourit celui qui est arrivé en Belgique il y a un peu plus de dix ans. Bert fabrique du gouda de chèvre.

Dans sa version nature, en jeune, demi-vieux ou vieux mais aussi dans quelques variantes. À l'ail des ours, au basilic ou encore au fenugrec. Dans différentes tailles: 300g, 400g mais aussi 1 kilo et 2,5 kilos. "Pour faire un gouda jeune, il faut trois semaines. Mais pour un vieux, il faut compter un an. C'est le même fromage au départ. La différence est juste une question de temps." Sur un an, la chèvrerie de Langlire traite entre 10.000 et 15.000 litres de lait. Cela donne entre 1.000 et 1.500 kilos de fromage. "Il faut dix litres de lait pour fabriquer un kilo de gouda", explique Bert Van Schalm. "Quand on laisse vieillir le gouda, un fromage qui faisait trois kilos n'en fait plus que deux!" Bert et Patricia ne veulent pas faire grandir leur exploitation. Sa taille actuelle leur convient parfaitement. "Tant que ça nous permet de vivre, nous et les chèvres, c'est suffisant." «

DAVID MARTIN

A NOTER Chèvrerie "Devant le Bois", Langlire 44, 6674 Gouvy. www.chevrerie.siteweb.com - devantlebois@live.be



Bert et Patricia veillent avec un soin extrême sur leur troupeau.

DAVID MARTIN

LA RECETTE DE LA SEMAINE

Le croque-monsieur du notaire

Comme Mart et Monique sont hollandais, ils nous proposent la recette d'un plat traditionnel de leur pays: la soupe aux pois.

"C'est un plat traditionnel d'hiver en Hollande. C'est une soupe épaisse remplie de légumes d'hiver et de saucisses fumées. On la sert souvent avec une tranche de pain de seigle et une tranche de lard de Zélande."

À Vielsalm, la soupe aux pois est accompagnée du croque-monsieur du notaire.

"Notre version est une soupe aux pois plus légère avec des épices orientales et un caviar indien. Le croque est préparé avec du poulet et du chèvre de Langlire."

> Les ingrédients

Pour le croque: 1 filet de poulet, 4 tranches de gouda de chèvre de Langlire, 2 tranches de pain blanc. Pour la marinade: 300g de yaourt grec, 150g de gingembre frais, 150ml d'eau, 7 c. à soupe

d'huile d'olive, 100g de piments rouges séchés, le jus d'un demi-citron vert, ½ cuillère café de poudre de piment rouge, ½ cuillère café de poudre de cumin, ½ cuillère café de poudre de coriandre, 2 cuillères à café de garam masala.

> La préparation

Tout d'abord, on mixe ensemble l'ail frais, 75ml d'eau et deux cuillères à soupe d'huile d'olive. On effectue la même opération avec le gingembre. On met ensuite les piments dans une casserole. On couvre d'eau, on laisse cuire à feu doux pendant cinq minutes et on laisse refroidir. Les piments peuvent être essuyés, l'eau de cuisson réservée. Les piments sont mixés avec un peu de cette eau. La pâte d'ail, la pâte de gingembre et les piments mixés sont mélangés avec le reste des ingrédients de la marinade. Le poulet est imprégné de cette marinade avant d'être mis de côté pendant au moins une heure. On peut alors le



DM

griller, le laisser refroidir et le trancher. Dans chaque tranche de pain blanc, on découpe quatre carrés. Sur un carré, on place successivement une tranche de gouda, une tranche de poulet, une autre tranche de fromage et un carré de pain pour terminer. Les petits croques peuvent être cuits dans un appareil ou simplement dans une poêle, avec un peu de beurre.

Pour découvrir la recette de la soupe au pois façon notaire, nous vous invitons à rejoindre la page Facebook du restaurant. «

UNE BONNE ADRESSE À VIELSALM: L'AUBERGE DU NOTAIRE

L'ancienne étude devenue restaurant

Voilà bien une adresse qui mérite le détour. C'est dans l'ancienne étude du notaire Delire, à Vielsalm, que Monique et Mart ont ouvert leur hôtel-restaurant. Ces deux Hollandais, avant de poser leurs valises en Ardenne, n'étaient pas du tout dans le domaine de l'Horéca. Mais ils étaient déjà passionnés par la gastronomie et le vin. L'année prochaine, le bâtiment qu'ils ont acheté à Vielsalm aura cent ans.



Patrons d'un lieu d'exception. DM

dients. Nous voulons proposer des plats surprenants. "Monique passe de nombreuses heures en cuisine. Le midi et le soir, c'est elle qui concocte les menus servis au restaurant. Le petit-déjeuner, c'est pour Mart qui se charge de choyer les clients des neuf chambres de l'hôtel. "C'est également Mart qui prépare les terrines maison", ajoute Monique. La maison fait la part belle aux produits régionaux. Fromages, champignons des bois, truite, salaisons, bières locales et, bien entendu, myrtilles sont régulièrement à la carte. Tout comme le fromage de chèvre de Langlire.

"C'est chez notre boucher, Pierre Léonard, que nous avons découvert ce produit du terroir. Au départ, il se retrouvait dans notre assiette de fromages. Il a également été introduit dans des salades. Et comme il fond facilement, nous l'avons ensuite intégré dans d'autres recettes comme celle de notre croque."

La clientèle de l'Auberge du Notaire est principalement néerlandophone. "Nous avons aussi des clients de Namur, de Liège ou d'Arlon et aussi beaucoup de Salmiens qui viennent et reviennent." Il arrive aussi que des familles réservent tout l'établissement pour une occasion. Dans la formule grand table, on peut installer une vingtaine de personnes. «

A NOTER L'Auberge du Notaire, Rue Général Jacques 11, 6690 Vielsalm. 080.78.56.70 ou info@aubergedunotaire.be

Où trouver les fromages de Langlire?

■ Du lundi au samedi, on peut se rendre à la chèvrerie de Langlire pour y acheter du fromage. Le dimanche, Bert emmène ses productions au marché de Bomal (Erezée). Les fromages sont également disponibles au Rocher des Diabes aux Thymys. Cette ferme se situe à Ourthe (Gouvy). On peut encore acheter le gouda de chèvre au Cabas du Moulin à Gouvy (080/40.02.21). Cette

épicerie de proximité met en avant les producteurs régionaux. Pour les habitants du sud de la province, le gouda de Langlire est vendu chez "Tout un fromage" à Arlon. (063/57.91.50). Il s'agit là aussi d'une toute petite épicerie locale qui propose des dizaines de produits du terroir, le plus souvent qui sont étiquetés "bio", tous plus savoureux les uns que les autres. Une adresse qu'on recommande.

