

## GASTRONOMIE • Gastronomie • *Gastronomie* • Gastronomie • *Gastronomie* • Gastronomie



### Une cuisine qui nourrit son homme

La gastronomie ardennaise, issue d'une véritable culture du terroir, se distingue avant tout par des plats rustiques et familiaux. Une « cuisine de femme » (rien de péjoratif dans cette formulation) qui tient au corps et qui était destinée à donner vigueur et endurance aux époux, ouvriers de la forge ou de la mine d'ardoise. Le soir venu les hommes étaient bien heureux de se retrouver à une table où trônaient des recettes nourrissantes qui tiennent au corps, avec comme ingrédient de base la pomme de terre dans tous ses états : habillée de lard, de saucisse, ou d'oignons.

La cacasse à cul nu, plat populaire par excellence, est aux Ardennes ce qu'est la bouillabaisse à Marseille ou la choucroute à Strasbourg. Un plat vénéré dont le saint Graal consiste en un ragoût crémeux de patates fondantes, parfumées d'herbes. Ce « plat du pauvre » parce que dépourvu de viande (« à cul nu ») devenait « cacasse habillée » les dimanche ou jours de fête une fois agrémenté de saucisse fumée, de saucisse fraîche et de crépinette.

Citons également, comme autres musts de la gastronomie ardennaise, le Boudin Blanc de Rethel, la salade au lard, les pâtés et les terrines de gibiers (sanglier et chevreuil), la fameuse terrine Rimbaud, les côtes de porc à l'ardennaise ou des Hauts Buttés, l'omelette au jambon d'Ardenne, le chou rouge au lard et on en passe... Tous plats savoureux et sublimes une fois arrosés d'une bière brassée dans les Ardennes, blonde, ambrée ou blanche.

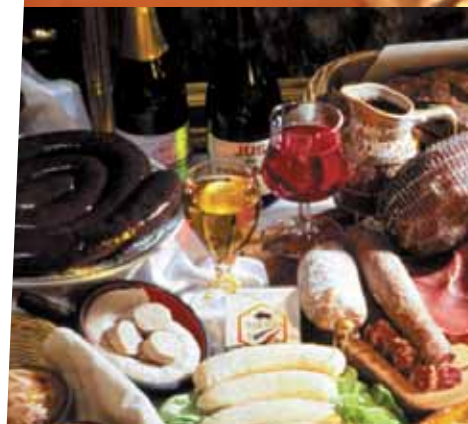
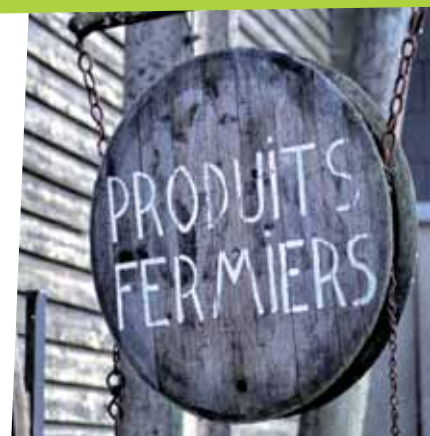
Côté dessert et friandises, les Ardennes ne sont pas chiches non plus de préparations à ravir les gourmets. Le Carolo par exemple, pâtisserie composée de blancs montés en neige, de poudre d'amandes, de crème au beurre praliné et de sucre glace. Mais aussi les écailles d'ardoise, petit chocolat carré au cœur de nougatine ou la galette au sucre avec une surface croustillante et dorée et un cœur fondant et moelleux. Miam.



### Des produits made in France 100 % Ardennes

Plus de 80 entreprises ardennaises se sont regroupées sous la marque « Ardennes de France » afin de garantir la qualité et l'authenticité des produits phares du pays ardennais. L'objectif de ces entreprises est de promouvoir des spécialités du terroir telles que la dinde rouge des Ardennes, le gâteau mollet ou la cacasse à cul nu mais aussi l'ensemble des savoir faire qu'ils soient industriels ou encore artistiques.

Marquée du sanglier noir, emblématique du département, la marque collective garantit l'origine de presque 200 produits et des services que l'on retrouve sur le site internet [www.ardennes-de-france.com](http://www.ardennes-de-france.com). Y figurent également la liste des adhérents, des recettes et toute l'actualité de l'association. Depuis 2009 une boutique Internet permet de commander les produits Ardennes de France en ligne : <http://boutique.ardennes-de-france.com>.



Ardennes de France  
24 Place Ducale, BP 419  
08107 Charleville-Mézières  
Tél.: 03 24 56 06 08  
[www.ardennes-de-france.com](http://www.ardennes-de-france.com)  
boutique en ligne :  
<http://boutique.ardennes-de-france.com>



## GASTRONOMIE • Gastronomie • *Gastronomie* • Gastronomie • *Gastronomie* • Gastronomie



### Renaissance des grandes bières de pays

L'industrie brassicole dans les Ardennes remonte au 15<sup>e</sup> siècle. Elle connut son chant du cygne en 1979 avec la fermeture de la GBA (Grande Brasserie Ardennaise), une véritable institution fondée en 1921 sur le site d'une malterie sedanaise. Les « mousses » s'appelaient alors « arden bock », « bière de l'est », « cervisia pils », « sedan », « sernia bock »...

La GBA dont le logotype accompagnait plus d'un événement populaire (le foot, le plus couru de tous) comptait dans sa palette de produits une marque culte, la « Prince's Beer », belle blonde classée dans la catégorie « Pils ». Trente années plus tard, la cité de Turenne assiste à la renaissance d'une « Princesse » en souvenir de la marque disparue, même couleur de mousse et même vivacité. Estampillée « vintage », une étoile était née, évoquant Charlotte de la Mark, la plus vaillante des princesses de Sedan. La Sedane et la Sedania voient également le jour dans cette ville à tradition brassicole.

Autres étoiles dans le ciel cuivre et or de la bière en Ardennes, les marques produites par la Petite Brasserie Ardennaise (clin d'œil à l'enseigne du prestigieux grand frère disparu) de Charleville-Mézières. Elles s'appellent « Armoise » (blonde à l'absinthe), « Oubliette » (ambrée, blonde ou stout) et « Arduinna » (blonde).

A son tour Launois-sur-Vence donne naissance à « l'Ardwen », bière artisanale de fermentation haute à la belle robe dorée et aux arômes délicats et puis en 2009 à la « Woinic » en honneur au sanglier géant emblème des Ardennes du même nom.

Et la liste n'est pas close pour autant puisque l'année 2007 voit surgir à Sedan, pour célébrer (encore !) les exploits de l'équipe de foot, la « Bière des Sangliers » et n'oublions pas non plus l'excellente « Louve des Ardennes » brassée par le lycée agricole de Saint-Laurent.

Toute une production dont le débit n'a rien à envier à celui de la Meuse, fleuve symbole des Ardennes. Naviguer avec modération...



### Les marchés, antidotes de la malbouffe

Envie de vrai ? D'authentiques produits du terroir ? Les marchés paysans des Ardennes sauront vous combler et faire mentir les généralisations au chapitre de la malbouffe. Offrez-vous plutôt une balade du côté de Renwez dont le marché propose de véritables produits locaux. Ou faites un tour aux marchés de Jandun, d'Avaux ou La Cassine, promus aux rangs d'institutions, accueillant agriculteurs et éleveurs avec leur production toute fraîche en provenance de la ferme. Ici boudin blanc et dinde rouge tiennent le haut du pavé de même que les fruits et légumes cueillis la veille.

À Tagnon, Belval et Etégnières des marchés campagnards se déroulent dans la grange communale où s'entassent des montagnes de pâtés croûtes, de volailles ou de terrines présentés par de fiers producteurs ardennais. Vous pourrez y assister à des pressurages en direct et déguster du jus de pomme offert par l'association « Richesses d'Ardennes ». Vous y rencontrerez peut-être aussi la très honorable Confrérie des Croqueurs de Pommes des Ardennes. N'hésitez pas à leur porter vos pommes à identifier. En attendant midi où vous jetterez votre dévolu sur le divin boudin noir accompagné de purée de pommes et arrosé, bien entendu, de bière de Sedan.



### Marchés paysans

#### Avaux :

Tous les 2<sup>èmes</sup> vendredis du mois de 16h à 20h de mars à décembre

#### Jandun :

Tous les 1<sup>ers</sup> vendredis du mois de 15h30 à 20h de mars à décembre

#### La Cassine :

Tous les 3<sup>èmes</sup> vendredis du mois de 15h à 20h

#### Renwez :

Dans la halle – tous les derniers vendredis du mois de 16h à 20h

### Marchés campagnards

#### Belval :

Sous la halle - tous les 2<sup>èmes</sup> vendredis du mois de 16h à 20h d'avril à octobre

#### Tagnon :

Tous les derniers vendredis du mois de 16h30 à 21h

Étégnières : Périodicité à définir



Contact presse : Jörg Hartwig - hartwig@ardennes.com - 03 24 56 67 77

