

LUXEMBOURG SAVEURS DU TERROIR

Murielle Courtois, la "pro" des jambons

Conséquence: on vient parfois de très loin pour acheter ses différents salaisons

Chaque semaine, La Meuse Luxembourg vous invite à découvrir un excellent produit de notre terroir. Cette fois, nous faisons une délicieuse halte à Bastogne pour y découvrir le magnifique jambon artisanal de Murielle Courtois.

Quand on évoque Bastogne et sa gastronomie, on pense inévitablement au jambon. A trois kilomètres du célèbre char, en direction de Wiltz (L), se trouve l'atelier dans lequel Murielle Courtois transforme en jambon artisanal le cochon wallon qu'elle achète à un centre de découpe de la région arlonaise.

FUMAISSON AU HÊTRE

Il y a maintenant 24 ans que Murielle Courtois est dans le jambon. "J'ai appris le travail du jambon avec un petit-cousin et j'ai d'abord travaillé une dizaine d'années du côté de Léglise."

"LA SALAISON SE FAIT AVEC DU SEL MARIN ET DES ÉPICES"

Murielle Courtois
BASTOGNE

Il y a quatorze ans que Murielle Courtois est basée à Marvie. La recette de son jambon, à laquelle elle a apporté sa touche personnelle, fait ses preuves depuis des dizaines d'années. "La salaison se fait à sec avec du sel marin et des épices."

Quelles épices? Elle ne vous le dira pas! Secret de fabrication. Pas de colorants, pas de conservateurs, ... Que du naturel.

"Une fumaison au bois d'un mē-

"J'AI DES CLIENTS QUI VIENNENT DE NANTES CHAQUE ANNÉE"

tre de hêtre. Pas la moindre sciure."

Pour se convaincre de la qualité du jambon de Murielle Courtois, il suffit d'en déguster une tranche. Il est délicieux. S'il ne quitte pas la carte d'une maison aussi réputée que le Château de Strainchamps (lire ci-dessous), ce n'est pas par hasard.

D'autres restaurants de la province travaillent avec les produits de Murielle Courtois.

"En saison, l'Hostellerie du Peifeschof nous prend la gigue de

marcassin fumée." Cette gigue, qui est surtout disponible en fin d'année, est fabriquée à partir de chasses de la région. "Je travaille également le jambon à l'os, la noix de jambon et le collier", ajoute cette jeune femme très dynamique.

Les amateurs de jambon connaissent l'adresse. Lors de notre reportage, nous y avons rencontré un commerçant bastognard, fidèle client.

"Quand nous recevons des amis à la maison, j'esors le jambon et je coupe au couteau des tranches pour l'apéritif. C'est tout bonnement délicieux. Quel plaisir d'avoir ces petites tranches irrégulières. Nos invités se régalaient à chaque fois."

On vient parfois de très loin pour acheter le jambon de Marvie. "J'ai des clients français qui viennent de Nantes et prennent un jambon par an. Ils mettent douze mois pour le consommer."

Il se conserve sans aucun problème durant cette période. "Au magasin, on peut acheter les jambons entiers mais également s'en offrir quelques tranches."

DAVID MARTIN

À NOTER Murielle Courtois, Marvie 5A, 6600 Bastogne. 061/21.39.98



C'est avec un petit-cousin qu'elle a appris à travailler les jambons.

PHNSFA

zoom

OÙ TROUVER LE JAMBON DE MURIELLE COURTOIS

Pour acheter le jambon et les autres produits de Murielle Courtois, on peut bien sûr se rendre au magasin de Marvie qui est ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h. Le vendredi, le magasin ferme à 16h puisque Murielle Courtois se rend au marché fermier de Han (Tinti-

gny). Ce marché ouvre ses portes tous les vendredis de 17h à 20h. Trente producteurs, issus des terroirs de Gaume et d'Ardenne, y proposent un fameux panel de bonnes choses. Murielle Courtois est également présente sur d'autres marchés: celui d'Arlon tous les jeudis, celui de Bastogne un

samedi sur deux, le marché aux puces arlonais, le marché d'Avi-oth, ... Quand il n'y a pas marché à Bastogne, on peut acheter du jambon directement au magasin à Marvie le samedi également. Marché de Han à Tintigny: <http://www.halledehan.be/marche/>

LA BONNE ADRESSE

Une étoile depuis 1996



Les produits du terroir, Frans Vandeputte aime ça.

D.M.

Il y a déjà 22 ans que Paulette Lalande et Frans Vandeputte ont ouvert leur hôtel-restaurant à Strainchamps, entre Bastogne et Martelange. Depuis 1996, la cuisine inventive du Château de Strainchamps est récompensée d'une étoile par le

guide Michelin. "Nous proposons une cuisine évolutive, créative, pleine de contrastes et de vraies valeurs", résume Paulette Lalande. Elle est originaire de la région de Fauvillers. Frans, par contre, vient de la côte belge. Après l'école hôtelière, ils

avaient fait leur stage au même endroit avant de travailler ensemble durant dix années aux côtés du réputé Michel Haquin. Et puis ils se lançaient dans cette aventure à Strainchamps. Dix chambres et un restaurant gastronomique. "Nous travaillons depuis le départ les produits, avec toujours de l'innovation et les techniques actuelles." Pour rester à la page, le chef multiplie les sessions d'art of cooking. Avec les meilleurs. "Il faut suivre la musique", sourit son épouse. Les produits du terroir ont toujours eu une place de choix dans la cuisine du château. Le miel vient de chez Kemp, près de Vaux-sur-Sûre. Le foie gras, c'est celui de Floumont dont nous avons déjà parlé dans cette série consacrée aux produits du terroir. Même chose pour les escargots qui viennent de Winville. Sans oublier la farine du moulin de Hollange, le fromage de la ferme Saur à Metzert et la Corne du Bois des Pendus.

Frans Vandeputte et son équipe sont de fameux ambassadeurs de la cuisine belge! «

D.M.

À NOTER www.chateaudestrainchamps.com ou 063/60.08.12

LA RECETTE

Cannelloni de jambon et chèvre

Le chef Frans Vandeputte nous propose une recette de cannelloni au jambon de Murielle Courtois. Il l'agrément d'un fromage de chèvre que l'on peut bien sûr acheter chez un producteur régional. Il y en a plusieurs dans la province. Le site internet de la FTLB (www.ftlb.be), dans son onglet "Gastronomie", répertorie plusieurs producteurs.

> Les ingrédients

Un mélange d'herbes hachées (thym, cerfeuil, serpolet, marjolaine, estragon, basilic, persil, ciboulette), 500 gr de fromage de chèvre frais, 1 dl de crème fraîche, 2 feuilles de gélatine, 5 dl de crème battue, sel et poivre, quelques tranches de jambon de Murielle Cour-



Une recette exquise.

D.M.

tois.

> La préparation

On débute la préparation en malaxant le fromage de chèvre. Ensuite, on fait fondre les deux feuilles de gélatine avec 1 dl de crème et on mélange au fromage. À l'aide d'une spatule, on mélange le fromage avec les 5 dl de crème battue et le mélange d'herbes. Après avoir rectifié l'assaisonnement, on laisse prendre au frigo durant six heures. Sur une feuille de papier film, on dépose une tranche de jambon et une cuillère à soupe de fromage de chèvre aux herbes. On forme des rouleaux que l'on garde au frais.

> Le dressage

Il faut couper les cylindres en biais et enlever le papier film. Au centre d'une grande assiette, on dépose un ou deux rouleaux de jambon et chèvre. Tout autour, on verse un léger filet d'huile d'aile de sours ou d'huile de basilic. Enfin, pour la décoration, on décore l'assiette avec quelques tomates confites et quelques brins d'herbes aromatiques fraîches. «

D.M.

bucolique⁺
Ferrières festival 10ans

24 & 25 août 2012

www.bucolique.be



AGORIA ALEX GOPHER JOSHUA MONTEVIDEO
GREAT MOUNTAIN FIRE DAN SAN KOLOMBO COMPUPHONIC
ELVIS BLACK STARS BRNS CLARA MOTO ATTAR! JONA
GAETAN STREEL DISCO MAFIA STEREO GRAND KERMESZ À L'EST RECORDERS HUMAN SOUND SYSTEM
DJ GROUNDHOOD NICOLAS F NICO GROOMBERG METIS CLOUD FREQUENCY DJ SET THEMIS

moins d'affiches = moins de déchets = plus bucolique!