

PROVINCE SAVEURS DU TERROIR

Ferme Magerotte: le Hilton des cochons

À Nassogne, chaque porc élevé en plein air dispose d'un espace de 400 m². Et ça se goûte



Saveurs du terroir
Notre rubrique a pour but de vous faire découvrir les meilleurs produits du terroir luxembourgeois. Arrêt cette semaine à Nassogne, à la ferme Magerotte, dont la réputation n'est plus à faire. Cette entreprise à caractère familial propose de la viande de porc de qualité, les Flamands en sont d'ailleurs friands. Pas étonnant quand on connaît les conditions d'élevage de ces animaux.

Au début des années 1900, le grand-père d'André Magerotte faisait du commerce de porcelets. Depuis lors, à Nassogne, l'entreprise n'a cessé de croître, tout en restant éloignée de l'élevage industriel. "C'est bien simple, je n'ai pas de concurrence", avoue tout de go André Magerotte, le propriétaire de la ferme du même nom. "À partir du moment où quelqu'un fait quelque chose qui existe déjà, ça ne nous intéresse plus. C'est être le premier qui compte!" Son concept d'élevage des porcs est unique en son genre. "En 1998, nous avons été les premiers à engraisser les porcs en plein air. Cette méthode oubliée a été remise au goût du jour. Nous en sommes revenus à ce qui a été fait par les anciens. Nous nous positionnons en gardiens de la civilisation car l'élevage industriel est préju-

diciable, non seulement pour l'environnement, mais surtout pour la santé des gens." En somme, ce sont les méthodes d'élevage qui doivent s'adapter aux animaux et non l'inverse! "Un animal malheureux ne saurait donner de la bonne viande", assure encore André Magerotte.

Si les porcs naissent à Dorine (Yvoir) chez un fermier partenaire, où ils sont sevrés pendant 28 jours, ils reviennent ensuite à Nassogne pour l'engraissement qui dure généralement quatre mois et demi. "Ilyade la place pour 300 cochons, pas plus! Chaque animal dispose de 400m², ce qui équivaut à deux terrains de tennis. Nous sommes loin des...0,80m² qui sont légion dans les porcheries industrielles en Flandre."

Chez Magerotte, les porcs sont comme à l'hôtel! Outre ces conditions optimales en plein air, comment fait André Magerotte pour avoir une viande d'une telle qualité? "Il y a 75 % de génétique et 25 % d'alimentation. Il ne faut pas avoir peur de manger des porcs plus gras, ils ont bien meilleur goût! Malheureusement, 99,9 % des éleveurs préfèrent viser la qualité de la carcasse au détriment de la bonne viande, c'est une grosse erreur. Il est clair qu'une viande comme la nôtre est un peu plus chère que ce qu'on trouve en grande surface, mais sur le long terme, le consommateur est gagnant."

Pour lui, les restaurateurs ont un rôle non négligeable à jouer. "La restauration est un tournant. Les bas morceaux, même si le terme est trop péjoratif, devaient être davantage mis en exergue, mais les gens qui vont au restaurant ne sont pas prêts à manger des plats mijotés. Un chef comme Lionel Rigotlet devrait imposer ses vues par rapport à cette cuisson et dire que c'est bon. Quand on arrivera à ça, la boucle sera bouclée pour moi!"

FRANÇOIS LEBOUTTE

"Sarkozy et Merkel aiment mon jambon"

André Magerotte est un habitué des médias. Récemment, il est passé à l'émission très connue de la VRT, "Smaak". Sa viande était mise en compétition avec le porc ibérique, celui des Pyrénées et celui d'un élevage industriel flamand. "Après cette émission, j'avais déjà plusieurs commandes en ligne en provenance de Flandre. Parfois, j'ai l'impression que les Flamands ont trouvé de l'or quand ils achètent mes produits", relate le Nassognard qui est devenu tout doucement une référence dans son domaine. Un dîner presque parfait, version Marche, des reportages sur

Canal Zoom, TV Lux et la RTBF, dans l'émission La clef des champs. Sans oublier une apparition à la télévision polonaise et une autre à la TV du Parlement européen, en anglais, concernant les antibiotiques, André Magerotte est devenu une vraie "bête médiatique". "Au Parlement européen, Sarkozy et Merkel ont goûté mes salaisons et ils ont apparemment apprécié", dit-il fièrement. Si vous souhaitez découvrir les produits de la ferme Magerotte, le magasin est situé à Nassogne (rue de Lahaut, 11) <http://www.covima.be>. Renseignements: 084/21.06.29 ou info@magerotte.be.



André Magerotte engraisse ses porcs en plein air. "On ne sait pas faire de bonne viande avec un animal malheureux", dit-il.

■ F.L.

CE QU'EN FAIT UN GRAND CHEF

"A comparer au poulet de Bresse..."

Nicolas Alberty est le chef de l'hôtel-restaurant Le Beau Séjour à Nassogne, un établissement qu'il a repris en 2001. Il y a quatre ans d'ici, il a également créé le restaurant Le Barathym dans le même village.

"Nous avons d'abord cédé ce dernier avant de le reprendre en février 2011", explique Nicolas Alberty, un chef d'une grande gentillesse qui a travaillé dans de grandes maisons comme chez Georges Blanc à Vonnas. Dans l'édition 2012 du Gault & Millau, Le Beau Séjour est le seul restaurant de la province qui a augmenté sa cote (15/20).

"Thomas Herman chapeaute à mes côtés la cuisine du Beau Séjour tandis que je suis plus régulièrement au Barathym le week-end", précise encore le chef. La volonté de créer deux établissements coulait des lèvres pour lui. "Mon rêve a toujours été d'avoir un gastronomique d'un côté et une auberge de l'autre. Au Beau Séjour, la cuisine est plus sophistiquée et raffinée tandis qu'au Barathym, elle est plus simple et goûteuse. Il y a une réelle complémentarité entre les deux, ce qui me permet de toucher un plus large public." Pour Nicolas Alberty, avoir le porc de chez Magerotte à proximité est une réelle aubaine. "En tant que restaurateur, ce serait dommage de ne pas travailler un produit d'une telle qualité. J'ai envie de comparer le porc de chez Magerotte avec le poulet de Bresse, c'est un cahier de charges



"Le porc de chez Magerotte ne quitte jamais la carte", dit le chef.

est qu'en cuisine, il faut faire simple et laisser aux choses le goût de ce qu'elles sont. Le reste, ce n'est que du bonheur!" Actuellement, la côte de porc à l'ancienne, tomates et thym est à la carte du printemps. "Le porc de chez Magerotte ne quitte jamais ma carte", conclut le chef. Un établissement qu'on ne peut vous conseiller. «

■ F.L.

LA RECETTE

Côtes à l'ancienne au thym



Savoureux à souhait.

>Les ingrédients

2 côtes de porc "à l'ancienne" (grosses, épaisses, avec la couenne de gras), 120 g de lard fumé, 2 oignons, 100 ml de coulis de tomates, 1 cac de concentré de tomate, 1 éclat d'ail, 250 ml de crème, thym, fleur de sel, cressonnette, 2 tomates émondées.

>Préparation

Émincer les oignons, les colorer à l'huile; dans une autre poêle, colorer les lardons, enlever l'excédent de graisse; mélanger oignons et lardons, verser le coulis, l'ail ciselé, 3 branches de thym, laisser frémir 2-3 minutes, verser la crème et le concentré de tomate, et amener à consistance. Réserver au chaud. Faire colorer les côtes à la poêle, enfourner 8 minutes à 180°, puis laisser reposer pendant dix minutes. Désosser et émincer la viande en fines tranches de 3 mm. Repasser au four 3 minutes. Napper avec la sauce crème-lardon-tomate. Servir avec une demi-tomate, un peu de cressonnette et de bonnes frites.

DÉCOUVREZ
Trois vidéos sur notre site
www.lameuse.be/saveurs