



Au cœur du paisible village de Nassogne, blotti dans un écrin forestier aux allures protectrices, se trouve la boucherie Magerotte. Si sa vitrine est plutôt discrète, une fois la porte poussée, son comptoir n'en n'est pas moins fourni et varié. Des odeurs de salaisons viennent nous titiller les narines et là, il n'y a plus qu'à se laisser tenter par toutes ces saveurs qui fleurent bon l'authenticité.

LA FERME MAGEROTTE

La tradition familiale
depuis les années 1900

*« Ose
tant que
tu peux ! »*



Nous avons rendez-vous avec André Magerotte qui, pour Regards d'Ardenne, ouvre les portes de son entreprise familiale. Avec lui, nous remontons le temps au fil des traditions...

Depuis ses débuts, trois générations se sont succédées à la tête de la Ferme Magerotte. Celle-ci a vu le jour grâce à Victor Magerotte et sa femme Amélie. En 1934, ce sont leurs deux fils, Maurice et Albert qui reprennent le flambeau. Quarante ans plus tard, en 1974, place à la nouvelle génération avec François et André. Les deux frères vont continuer à perpétuer l'amour du bon goût et le savoir-faire inégalable transmis par leurs prédécesseurs.

Un Arden nais amoureux de sa région

Son Ardenne ? C'est un endroit où il se sent bien. C'est d'abord une région géologique, assez particulière d'ailleurs, car elle est à la limite de l'Ardenne et de la Famenne.

Selon lui, on retrouve chez les Arden nais une mentalité qu'on ne rencontre nulle part ailleurs, c'est une population qui possède un rapport très fort avec son terroir. Dans plusieurs domaines, la nouvelle génération possède l'héritage d'un savoir-faire ancestral. De plus, l'Ardenne a tout pour répondre aux souhaits des touristes. *« Quand on y vient une fois, on y revient toujours. »*

En parlant d'héritage, il ne croit pas si bien dire puisque des écrits mentionnent la présence de Magerotte en terre ardennaise dès le XV^{ème} siècle, à Bastogne.

« Quand on a un héritage comme le nôtre, on a le sentiment d'en être le gardien et on se sent investi de la mission de le conserver au mieux. Ce qui rend l'Ardenne attrayante à mes yeux, c'est d'y avoir mes racines et de perpétuer une certaine tradition. Reste à attendre quelques années pour voir si mes enfants et petits enfants auront le feu sacré. Mais le plus important, c'est de faire un métier qu'on aime. »

Esprit familial et anticonformisme

André nous confie qu'au sein de la famille, le savoir se transmet assez facilement. Jeune et cherchant sa voie, c'est sans grande hésitation qu'il s'est plongé au cœur du patrimoine familial avec pour mission de perpétuer la tradition.

Si chacune des générations a apporté sa touche de modernité, les recettes d'origine, elles, n'ont pas pris une ride. Les grands classiques sont toujours bien là et le leitmotiv est, depuis des années, d'offrir un gage de qualité et de sérieux. Le client recherche des produits authentiques et fabriqués avec l'amour du travail bien fait. Ici, le petit plus est un soupçon d'audace agrémenté d'un petit supplément d'âme. Cela, Amélie et Victor l'avaient bien compris et ont su le transmettre avec passion à leurs successeurs à en croire leur devise qui n'est autre que la citation latine "Quantum potes tantum aude" (Ose tant que tu peux !).





Et pour nous mettre l'eau à la bouche...

Les grands classiques au niveau des jambons et salaisons font la part belle au palais des gourmands et gourmets depuis les débuts de la boucherie. Même si des produits aux saveurs plus innovantes ont été conçus, les chevaux de bataille restent inchangés.

Vous vous laisserez bien tenter par le jambon séché à l'os, un des must qui fait la fierté de l'artisan. Ce jambon d'un an d'âge minimum se déguste sans modération pour accompagner vos apéritifs par exemple. Vous ne manquerez pas non plus de découvrir la "terrinerie d'Amélie" dont la recette a été retrouvée par André dans un vieux cahier de sa grand-mère. Avec une gamme d'environ douze saucissons, la boucherie a tout pour séduire les amateurs de charcuteries typiquement ardennaises au goût inimitable.

Du porc vous dites ?

Oui, mais pas n'importe lequel... Celui des prairies d'Ardenne. Il y a plusieurs années, l'entreprise Magerotte s'est lancé le pari un peu fou de remettre au goût du jour l'élevage de porcs en prairies comme il se faisait autrefois. Pour retrouver le goût du bon porc tels que nos aïeux le connaissait il y a environ 150 ans, l'idée a germé de revenir à d'anciennes pratiques d'élevage où l'animal courrait au grand air. Gage de qualité et de goût de sa viande.

En collaboration avec la faculté agronomique de Gembloux, une race de porc rustique, parfaitement adaptée au climat ardennais a pu être réintroduite. Le plein air est une technique qui respecte l'animal pour des cochons qui évoluent sans stress dans un environnement sain. A les voir gambader en prairie, au milieu de leurs petites maisonnettes pointues, on se dit que leur vie n'est pas des plus déplaisantes.

La production est d'environ 1.200 porcs à l'année répartis en trois cycles d'engraissement, mais tous ne finissent pas gras. Nombreux sont les amateurs de porcelets à cuire notamment à la broche pour des repas conviviaux. Autour du parc où se trouve les cochons se développent un véritable écosystème où, profitant de marres, hérons et autres libellules sont au paradis.

En matière de diversification

A force de travail et d'imagination, la ferme Magerotte a ouvert depuis peu un gîte. Dans ce milieu rural, propice au ressourcement, cet hébergement d'une capacité de quatre personnes est le lieu idéal pour s'éloigner quelques jours du stress quotidien en prenant un bon bol d'air. S'il est quelque peu éloigné du centre du village, les vélos électriques vous inviteront à la balade et constituent l'atout idéal pour vous rendre à la boucherie pour vos petites emplettes.

Mais ce n'est pas tout, les Magerotte ont pour projet d'ouvrir un deuxième gîte proposant une formule plus routarde, plus proche de la nature. Un endroit qui sera, à n'en pas douter, tout aussi idyllique que son prédécesseur.

Une activité autour de la pomme est en bonne voie. Il n'existe pas encore de culture de ce fruit dans la région alors quoi de mieux que de le valoriser ! Si vous vous baladez dans le coin, vous verrez que de nombreux pommiers bordent les allées du parc d'élevage des cochons. Mais il faudra encore un peu de patience pour que ces arbres offrent ce qu'ils ont de meilleur et que s'en suivent plusieurs produits dérivés.

Et qui sait, bien d'autres idées sont peut-être encore dans les cartons ?

Quoi qu'il en soit, jambons qui pendent dans l'atelier de séchage et spécialités travaillées et présentées avec le plus grand soin nous rappellent que nos artisans ardennais sont des gens d'un grand talent.



Nassogne - B2

LA FERME MAGEROTTE

rue de Lahaut, 11
B-6950 Nassogne
+32 (0)84 21 06 29
www.magerotte.be