

MIJN ARDENNEN

Tekst: Emilie Batter



We zijn in het vredige Nassogne. Het bos rondom lijkt het dorp wel te beschermen. Hier is de slagrij Magerotte gevestigd. Het uitstalraam oogt eerder bescheiden, maar het aanbod binnen is erg gevarieerd en rijkelijk. Geuren van vleeswaren prikkelen onze neusgaten. Wie kan weerstaan aan deze aroma's die zo lekker authentiek ruiken?

DE HOEVE VAN MAGEROTTE

Een familietraditie sinds de jaren 1900

Durf zoveel u kunt!



We hebben een afspraak met André Magerotte. Hij zet de deuren van zijn familiebedrijf graag open voor *Blik op de Ardennen*. Samen met hem gaan we terug in de tijd. Het wordt een reis langs jarenlange tradities.

Sinds het prille begin volgden drie generaties elkaar op aan het hoofd van de Magerotte-hoeve. Het was Victor Magerotte diesamen met zijn vrouw Amélie het avontuur op de rails zette. In 1934 nemen hun twee zonen Maurice en Albert de fakkel over. Veertig jaar later, in 1974, ruimen zij op hun beurt plaats voor de nieuwe generatie en verschijnen François en André op het toneel. Deze twee broers zullen de liefde voor lekker en het onovertroffen vakmanschap van hun voorgangers voortzetten.

Een Ardenner met een hart voor zijn streek

Zijn eigen Ardennen? Dat is een plek waar hij zich goed voelt. Het is in de eerste plaats een geologische streek, die trouwens heel apart is, want ze ligt

op de grens van de Ardennen en de Famenne.

Volgens André Magerotte denken Ardenners anders dan anderen. Ze voelen zich nog sterk verbonden met de eigen bodem. De nieuwe generatie erfde eeuwenoude knowhow, op verschillende vlakken. De Ardennen hebben trouwens alles wat toeristen zoeken. *"Wie er een keer komt, keert altijd terug."*

Een erfenis is het wel degelijk. In vijftiende-eeuwse geschriften wordt al melding gemaakt van de naam 'Magerotte' in het Ardense, meer bepaald in Bastenaken.

"Een erfenis als de onze moet je bewaken, zo goed mogelijk in stand houden. Zo voel ik dat. Het is onze taak. Voor mij zijn de Ardennen zo aantrekkelijk omdat mijn wortels er liggen en ik een zekere traditie verder kan zetten. Ik zal pas over enkele jaren weten of mijn kinderen en kleinkinderen ook gebeten zijn. Maar het belangrijkste is dat je houdt van wat je doet."

Familiale sfeer en tegen de stroom in

André vertrouwt ons toe dat de kennis in de familie vrij vlot doorgegeven wordt. Hij is jong en zoekt nog zijn weg, maar hij dook zonder veel aarzelen in het hart van het familiaal erfgoed met de opdracht om de traditie voort te zetten.

Elke generatie bracht haar eigen moderne toets aan, maar de oorspronkelijke recepten bleven onveranderd. De grote klassiekers zijn er nog altijd en het leidmotief van de familie is al vele jaren 'kwaliteit en ernst' in alles wat ze doen. De klant zoekt authentieke producten, die met liefde voor het vak worden gemaakt. Een vleugje lef en een stukje ziel zorgen voor dat beetje extra. Dat hadden Amélie en Victor goed begrepen en ze hebben het met passie aan hun opvolgers kunnen doorgeven. Hun levensmotto vat het trouwens allemaal goed samen: *"Quantum potes tantum aude!"* (Durf zoveel u kunt!).





En om ons te doen watertanden ...

De grote klassiekers - ham en vleeswaren - verwennen lekkerbekken en fijnproevers al sinds de beginjaren van de slagerij. Ook al werden er producten met meer vernieuwende smaken uitgewerkt, de toppers bleven dezelfde.

Laat u verleiden door de droge ham aan het been, een must waar de ambachtsman terecht trots op is. Smul gerust zonder mate van deze ham van minstens een jaar oud, bij het aperitief bijvoorbeeld. U zal ook met plezier proeven van de 'terrine d'Amélie', een vleespastei waarvan André het recept vond in een oud schrift van zijn grootmoeder. Met een gamma van ongeveer twaalf worsten heeft de slagerij alles om de liefhebbers van typisch Ardense vleeswaren met een onnavolgbare smaak te bekoren.

Varken is varken, zegt u?

Mis. De varkens die hier op de Ardense weiden grazen, zijn toch wel bijzonder. Enkele jaren geleden gingen de Magerottes - een beetje gek als ze zijn - de uitdaging aan om weer varkens te telen zoals vroeger, maar dan in een modern jasje. Ze wilden die smaak van varkensvlees evenaren die onze voorouders zowat 150 jaar geleden kenden en dus voerden ze weer oude teeltmethodes in. Dat betekent onder meer dat de dieren buiten gekweekt worden en een grotere ligruimte

hebben. Deze scharrelvarkens staan borg voor kwaliteit en smaakvol vlees.

In samenwerking met de landbouwkundige faculteit van Gembloux kon een rustiek varkensras, dat volledig aangepast is aan het Ardense klimaat, heringevoerd worden. De vrije uitloop is een techniek die de dieren laat groeien in een gezonde omgeving zonder stress. Zie ze dartelen in hun weiden, tussen hun spitse huisjes... best een aangenaam leven.

De productie bedraagt ongeveer 1200 varkens per jaar, verdeeld over drie vetmestcycli. Maar ze eindigen niet allemaal vet. Er zijn ook veel liefhebbers van biggetjes, onder meer om te braden aan het spit voor een gezellig etentje thuis. Rond het park waar de varkens te vinden zijn, ontstaat een heus ecosysteem, met poelen die reigers en waterjuffers zich in het paradijs doen wanen.

Diversifiëren is de boodschap

De familie Magerotte werkt niet alleen hard, ze heeft ook verbeelding zat. Dat bewijst het vakantiehuis dat ze onlangs opende. In deze landelijke omgeving, waar het zalig herbronnen is, biedt deze huisvesting plaats voor vier personen. Het is de ideale plek om eventjes de dagelijkse stress achter zich te laten en een voorraad verse lucht op te doen. Het ligt wel iets af van de dorpskern, maar de elektrische fietsen brengen u vlotjes overal naartoe, naar de slagerij bijvoorbeeld. Of

u kunt lange tochten maken, met de picknickmand onder de snelbinder.

Dat is nog niet alles. De Magerottes denken al aan een tweede vakantieverblijf, dat meer voor trekkers bedoeld is en sterker inzoomt op de natuur. Deze plek zal ongetwijfeld even idyllisch zijn als zijn voorganger.

Er staan ook activiteiten rond de appel op stapel. Deze vrucht wordt nog niet geteeld in de regio, hoog tijd dus voor een opwaardering. Als u in de buurt op wandel bent, zal u tal van appelbomen zien langs de lanen van het varkenspark. Om meer te weten, moet u nog even geduld hebben tot deze bomen u het beste zullen bieden van wat ze hebben, om er daarna afgeleide producten van te maken.

En wie weet, misschien borrelen er daarna weer nieuwe ideeën op?

Hoe dan ook, die hammen die in de droogschuur bengelen en de specialiteiten die met de grootste zorg bereid worden, herinneren er ons aan dat Ardense ambachtswerkers overlopen van talent.



Nassogne - B2

LA FERME MAGEROTTE

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