

Les saveurs locales à l'honneur

Lors de la Fête populaire de Burdinne, il est de coutume de mettre des personnes à l'honneur. Cette année était celle des « Saveurs locales ». Les producteurs étaient installés dans le grand hall de la Ferme de la Grosse Tour pour se faire connaître et expliquer leur savoir-faire. « Tous les producteurs locaux ont répondu à l'appel », se réjouit Evelyne Lambié, échevine en charge des festivités. On retrouvait les produits du Parc naturel.

« Les délices d'Angélique » de Marneffe proposaient leurs différents produits à base de goji biologique. « Je suis très contente d'être présente, confie Angélique. Les



Les artisans locaux ont répondu présent

personnes ne connaissent pas toujours le goji, mais associé avec du chocolat, ils sont plus tentés de le découvrir. J'ai eu des contacts pour le distribuer.»

Le Pressoir de Hannêche proposait ses jus aux fruits du terroir. Les fraises et légumes de Hannêche étaient présents ainsi que la Chèvrerie de Vissoul. ■ M.W.



MARNEFFE

Confiture de goji biologique

Angélique cultive des framboises, mais aussi du goji. Et ça, c'est plutôt inédit ! « À ma connaissance, je suis la seule en Belgique. Le goji est une petite baie qui vient du Tibet. Elle a la vertu d'être l'antioxydant le plus puissant au monde. Je confectionne des confitures de goji, à l'ancienne, dans des bassines de cuivre. Je mets un minimum de sucre pour un maximum de fruits, à savoir 70 %. Certains lui trouvent un goût de figue, de datte ou même de sirop de Liège. Elle se marie à merveille avec le foie gras ! Ce sera une touche originale lors des fêtes de fin d'année. »

La framboise et le goji biologique d'Angélique - Rue Hébrêt, 9 - 0477 34 86 70

MARNEFFE

Chocolat noir aux baies de goji

Au cœur du Parc Naturel des Vallées de la Burdinale et de la Mehaigne, Angélique Gouppy cultive du goji de façon biologique. « Le goji est une petite baie qui vient du Tibet. Elle a la vertu d'être l'antioxydant le plus puissant au monde. Je profite du fait que mon homme a fait partie des vingt meilleurs chocolatiers belges pour proposer divers produits chocolatés : chocolat au lait praliné, pâtes à tartiner ou encore bâtons de chocolat noir aux baies de goji. J'associe ainsi deux puissants antioxydants. » Depuis septembre dernier, un petit magasin est ouvert le samedi de 14 h à 18 h.

Les délices d'Angélique
Rue Hébrêt, 9 - 0477 34 86 70

