

Au château de Thoricourt

Une première Foire aux vins belges les 6 et 7 avril

Le convivium Slow Food « Les saveurs de Silly » organise un événement dédié à Bacchus, lequel se veut une ode au synonyme de gaieté et de convivialité et la conjonction d'un ciel et d'un terroir. Pourpre, pâle ou pétillant, dans les verres et les regards, le vin dans tous ses états !

S'il est un endroit en Wallonie où l'on pratique le bien-vivre, c'est bien Silly.

Éducation au goût et respect de la terre

Première commune « slow » belge, cette petite cité hennuyère met en œuvre avec bonheur la philosophie « cittaslow », cet engagement politique en faveur d'une qualité de vie plus citoyenne et d'une alimentation bonne, propre et juste pour tous.

Mais quelle serait cette dernière sans le jus de la treille ? L'idée de les associer a cheminé dans la tête de l'équipe du convivium, désireuse de mettre en avant les cépages locaux dans le cadre des missions du « slow food ».

On parle ici du rapport à la terre, de l'éducation au goût, mais aussi du rapprochement entre le producteur et le consommateur. Des valeurs portées par les vignerons belges dont beaucoup travaillent en biodynamie, dans le respect d'une bonne structure du sol, et pratiquent la vitiforestierie.

Épouser la philosophie de Carlo Petrini

Autant d'aspects qui épousent la démarche de Carlo Petrini, cet intellectuel italien, pourfendeur de la « malbouffe » et du « fastfood » qui a posé dans les années 80 un nouveau regard sur l'alimentation, l'agriculture et la gastronomie dont il dénonce l'approche élitiste.

Critique de vin, il jette officiellement les bases du



La Foire aux vins belges s'inscrit dans la philosophie « slow food » promouvant une qualité de vie plus citoyenne et une alimentation bonne, propre et juste pour tous. M-F V.

mouvement oeno-gastronomique « slow food » en décembre 1989. Au centre, le producteur qui doit d'abord être un homme de la terre, et non un homme du commerce.

En Belgique, le mouvement s'est déployé dans huit communes wallonnes mais aussi en Flandre qui compte désormais deux « cittaslow » (Maaseik et Damme) où s'épanouissent des vignobles, tandis que l'entité de Silly réfléchit à en développer, notamment sur le territoire de Fouleng.

Un clin d'œil, sans doute, au meilleur sommelier du Hainaut, Pierre Moury, ancien élève de l'école de Thoricourt.

Des vignerons wallons et flamands

Au château éponyme, deux vignerons du nord du pays feront le déplacement, l'un de Flandre orientale, l'autre du Brabant flamand. Parmi les exposants wallons, la Foire accueillera notamment les vignerons du célèbre Château Bon Baron et deux petits nouveaux, les domaines Anobli à Ghoy (au nord de Lessines) et Degavre à Ostiches.

Le premier est un tout jeune projet initié en 2018 par un ancien cadre commercial alostois de chez Lutosa passé aussi par la criée de Zeebruges, avant de céder à sa passion pour le vin et de se poser définitivement à Ghoy où il a restauré une ancienne ferme. Sa production comporte une gamme de vin

rouge (pinot noir) et trois vins blancs ainsi qu'un vin pétillant.

Le second projet est le fruit d'une diversification agricole. Il émane d'Adrien Degavre qui a repris, en 2018, l'exploitation familiale bien décidé à se lancer dans un vignoble, et surtout à prendre en main la gestion de sa production afin de ne pas vendre à perte comme ses parents, éleveurs laitiers, durant la crise du lait. Il produit exclusivement du vin effervescent sur base de cépages classiques (chardonnay, pinot blanc, pinot noir et auxerrois).

Informations pratiques

C'est dans la grange et l'orangerie du château de Thoricourt que se déroulera l'événement. Les portes s'ouvriront le samedi 6 avril dès 10h00 et se refermeront à 19h00.

Un dîner « mets et vins » commenté par le restaurateur et sommelier Andy de Brouwer y sera organisé le soir tandis que les festivités se poursuivront le dimanche 7 avril de 10h00 à 18h00. Tout au long du week-end, des fromagers proposeront des dégustations de produits du terroir.

Adresse : Château de Thoricourt, rue de Silly y 7830 Thoricourt. Inscription au repas via : silly.be/slowfood/les-saveurs-de-silly.

Tél. : 068/25.05.37.

Marie-France Vienne

Notre pays pourra rétablir ses échanges commerciaux

Grippe aviaire : la Belgique retrouve son statut indemne

L'organisation mondiale de la santé animale a approuvé l'auto-déclaration de la Belgique concernant le statut de pays indemne de l'influenza aviaire hautement pathogène chez les volailles.

Les autres pays pourront donc lever les embargos commerciaux ainsi que rétablir les exportations belges de volailles et de produits à base de cette viande. Notons que ces dernières semaines, le

nombre d'infections de grippe aviaire chez les oiseaux sauvages en Belgique et dans les pays voisins est resté à un niveau assez bas. D'ailleurs, dans notre pays, le dernier foyer de grippe aviaire chez les volailles date du 29 décembre dernier.

Malgré cette bonne nouvelle, les mesures actuellement en vigueur restent de mise. Ainsi, les détenteurs professionnels sont tenus de garder, nourrir et abreuver les animaux à l'intérieur ou à l'abri sous des filets. L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Afsca) conseille également vi-

vement à tous les éleveurs amateurs de volailles et d'oiseaux d'installer un filet au-dessus du parcours à titre préventif, tout au long de l'année.

De plus, les éleveurs sont invités à contacter immédiatement leur vétérinaire s'ils constatent une augmentation de la mortalité chez leurs oiseaux ou tout autre symptôme de maladie.

Ces différentes mesures peuvent être consultées sur le site de l'Afsca. Elles seront progressivement mises à jour en fonction de l'évolution de la situation. ■