



©DBCreation

## Les produits gourmands wallons à Horecatel

**Horecatel**  
ET SON PALAIS GASTRONOMIE  
08 > 11.03.2015

Pour la 49<sup>ème</sup> édition du Salon annuel des produits de bouche en Wallonie, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) met les bouchées doubles avec une série d'événements gourmands dans le Palais Gastronomie et le Palais 6. Panoplie de produits wallons, concours de recettes, lancement de "Belgian Beer of Wallonia", valorisation des produits à la WexProCup... un programme alléchant !

## Animations dans le Palais Gastronomie (1ab1)

Le Palais Gastronomie est le lieu exclusif dédié aux **produits de chez nous, valorisés** par la présence de leurs artisans et producteurs. Des produits et des services de qualité, de proximité visant la durabilité. L'APAQ-W ne pouvait donc manquer ce **rendez-vous entre l'HoReCa et l'agriculture**, aussi lieu de **l'innovation**, des produits **haut de gamme** et de la **presse spécialisée**. Durant le salon Horecatel, l'Agence vous convie à diverses animations incontournables sur la Master Stage du Palais 1...

## Concours de recettes : une étudiante liégeoise a la patate !

**6 jeunes étudiants prometteurs** en hôtellerie se sont disputés le titre de lauréat du concours de recettes à base de produits wallons, organisé ce dimanche par l'APAQ-W, pour sa 18<sup>ème</sup> édition, lors du salon Horecatel à Marche-en-Famenne. Nos variétés régionales de pommes de terre y étaient à l'honneur! Résultat : la liégeoise **Karima Brahmi de l'Institut de Formation Continue Jonfosse** a séduit le jury avec sa "Douceur de pommes de terre en trois façons" ! [www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)



## WexProCup : les produits de chez nous à toutes les sauces !

La WexProCup est dédiée aux **jeunes de moins de 30 ans actifs dans un restaurant repris au Guide Gault&Millau**. Le savoir-faire des jeunes chefs a été testé en live lors d'une épreuve de 2H30 ce lundi, autour d'une mise en bouche, une entrée et un plat. Une belle opportunité pour l'APAQ-W de mettre à disposition des futurs talents de la gastronomie un **panier surprise composé de produits agricoles et transformés wallons**.



## 15 exposants dans le Palais 6 (6ab5)

Notre région regorge d'une kyrielle de produits agricoles, horticoles et transformés qui valent le détour ! Une **quinzaine de producteurs wallons dynamiques** vous donnent rendez-vous dans le palais Gastronomie sur le **stand 6ab5** de l'APAQ-W.

Au menu : **viandes bovine et porcine bio** (*Limousin Bio d'Ardenne* et *Porcs Qualité Ardenne*), **produits laitiers** en tous genres (glaces, sorbets et desserts *Gilfi*, beurres nature et aromatisés *L&L Plaquette*, fromages *From'Alain* et *Herve Société*), **pommes de terre épluchées** (*Roels*) et **frites fraîches** (*spri Billouez*), **ravioles farcies** (*La Ferme des 7 Fontaines*), **escargots** (*Escargotièrre de Warnant*), **safran** et produits dérivés (*Safran de Cotchia*), **produits bio** (Biowallonie)... sans oublier les **bières** des *Brasseries Brunehaut, Deseveaux et Bertinchamps* et les **vins wallons** du *Château Bon Baron*, ainsi que des *Domaines de la Mazelle, du Chenoy et du Ry d'Argent*.

**Autant de perles à venir découvrir, voire déguster !**

**Notre Région a du bon !**

---

Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84.56.82

[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)

Géraldine Dassy

Foires et salons

081/33 17 28

[g.dassy@apaqw.be](mailto:g.dassy@apaqw.be)



**Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité**

[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be) [f AgricultureWallonie](https://www.facebook.com/AgricultureWallonie) [@APAQ\\_W](https://twitter.com/APAQ_W)