

Huy-Waremme Pratique en hiver

FROMAGERIE CONCEPT ORIGINAL DANS LA RÉGION

Avoir une vraie raclette chez soi

Le fromager hutois prête ses raclettes traditionnelles

Le refroidissement général des températures annoncé dans les prochains jours offre de belles perspectives pour nos soirées "raclette" cet hiver. C'est pourquoi la fromagerie "La Bergerie", au cœur de Huy, a développé un concept original dans la région: faire la location de vraies machines à raclette traditionnelles, accompagnées de fromage et de charcuterie venus tout droit des Hautes-Alpes.

Didier Van Malderen (50 ans) est un passionné de la région des Hautes-Alpes, dans le sud de la France. "Cela fait 25 ans que j'y vais trois à quatre fois par an. Je suis littéralement amoureux de cette région", explique le fromager, qui habite Moha. C'est pourquoi, lorsqu'il a dû quitter sa fonction de courtier en assurances, Didier Van Malderen en a profité pour vivre de sa passion: les produits et terroirs ve-



Didier Van Malderen (50 ans) loue des appareils à raclette à l'ancienne, dans sa fromagerie de Huy. ■ WR

"UN DE DÉFIS RÉCENTS: DU FROMAGE POUR 170 PERSONNES"

nant des Hautes-Alpes. Il a ainsi ouvert un petit commerce rue du Coq, au cœur de Huy.

"La spécialité de "La Bergerie" à Huy, c'est la location de raclettes traditionnelles. Concrètement,

nos clients peuvent nous emprunter gratuitement une raclette traditionnelle. Pour environ 6 euros par personne, le client peut ainsi avoir la machine, du fromage à raclette et de la charcuterie artisanale en quantité largement suffisante pour le repas", explique-t-il. Le concept consiste à planter sur des picots un quart ou une demi-roue de fromage. Une chaufferie fait alors fondre le fromage à raclette, que l'on peut alors "râper" avec un couvert directement

dans son assiette.

"Cela crée une ambiance beaucoup plus conviviale au repas que les raclettes classiques, avec les petites palettes individuelles. Par ailleurs, beaucoup de mes clients me disent que le fromage a un tout autre goût cuit comme ça, avec plus de saveur... et que ça laisse moins d'odeurs dans la pièce!" confie le fromager hutois.

Ouvert depuis trois mois, le petit commerce de Didier semble déjà bien marcher. "Une fois, j'ai dû

préparer plus de 40 kilos de fromages et 20 kilos de charcuteries car on m'avait commandé mes appareils à raclette pour... 170 convives! C'était pas mal de boulot!" explique Didier Van Malderen, amusé. "La Bergerie" est en effet l'une des dernières fromageries installées dans la région, après la fermeture de la "Planche à fromage" (Huy). Son ouverture a donc de quoi réjouir les amateurs du genre. «

WILLIAM RAMACCIOTTI

"Je privilégie la production locale"

■ Véritable passionné par le terroir des Hautes-Alpes, Didier Van Malderen s'est finalement adapté à la demande après l'ouverture de sa fromagerie à Huy. "Au début, je ne vendais que des produits du terroir des Hautes-Alpes: fromages, charcuteries, vins, terrines... mais rapidement, étant l'un des rares fromagers de la région, beaucoup sont venus ici pour pouvoir trouver une gamme de fromages plus large" explique-t-il. "Je me suis donc adapté en élargissant la variété de produits." Mais le Hutois n'accepte pas n'importe quels produits: "La grande différence avec les grandes surfaces par exemple, c'est que je vais moi-même dans le sud de la France choisir mes producteurs. J'ai ainsi sélectionné avec soin les fromages commercialisés. L'un de mes critères de



Le Hutois s'est diversifié. ■ WR

sélection, hormis la qualité et le goût, est la méthode de production. Je privilégie en effet les productions à filière courte. Pour la charcuterie par exemple, les animaux sont tués et traités sur place et non déplacés sur des milliers de kilomètres pour chaque étape. Non seulement c'est plus écologique, mais l'animal est beaucoup moins stressé avant sa mort, sa viande est donc plus savoureuse", explique le Wanzois. «

WR

"Je suis l'un des rares à avoir du Termignon"

■ Si Didier Van Malderen a une fierté, c'est bien son fromage "Le bleu de Termignon" de Haute-Savoie. "En réalité, il vient d'un producteur très réputé dans la région, qui a décidé de faire du fromage bleu de manière totalement artisanale. Dès lors, il ne produit que 100 roues par an, qui sont numérotées... et j'ai réussi cette année à m'en procurer une pour le magasin!", annonce fièrement le fromager hutois. "Ce fromage a obtenu son bleu naturellement et non avec l'ajout de ferments. Il a donc un goût savoureux! Il peut donc se déguster seul. Cela devrait ravir tous les amateurs de fromages bleus de la région", confie-t-il. Ce "bijou" fromager a cependant un prix: environ 30 € du kilo. Ce n'est donc pas le genre de fromage à fourrer en vitesse dans sa tartine sur le



Fier de son "bleu" artisanal. ■ WR

pouce de midi. Même dans l'univers des fromages, il y a des stars!

«

WR

■ Amoureux de l'environnement

"PROPOSER ÉGALEMENT DES LÉGUMES BIO"

Derrière le fromager se cache aussi un grand amoureux de la nature. "L'environnement est très important pour moi. C'est d'ailleurs pour ça que je suis amoureux des Hautes-Alpes, région encore fort préservée. Là, il n'y a ni autoroutes, ni grosses industries", confie Di-

dier Van Malderen. "Par ailleurs, dès février, je vais faire cultiver des légumes "bio" que je vendrai dans mon magasin. Je vais notamment proposer, du mois d'août à septembre prochain, du melon bio pour accompagner ma charcuterie". (WR)

Notre terroir wallon en Hautes-Alpes?

■ Didier Van Malderen a également un autre projet qui lui tient à cœur. "Cela fait des années que j'ambitionne d'ouvrir un jour un magasin comme celui-ci dans la région des Hautes-Alpes. Mais là, je ferai l'inverse: j'y vendrai des produits du terroir de la Wallonie!", explique-t-il. "Je pense

que cela peut marcher. Par exemple, peu de Français pensent à déguster du fromage... avec de la bière! Pourtant, c'est délicieux, cela se marie très bien. Cependant, cela reste au stade du projet actuellement. Je préfère d'abord bien lancer ce magasin-ci, à Huy." ■ WR