

k ne raconte pas des salades



8 millions d'euros. C'est le coût global du pavillon belge. Un budget dix fois moindre que celui des Emirats arabes.



EdA - 3061292901



La roue de l'alimentation tourne. Eric Stöcklin garde un œil attentif sur ses productions végétales. Et ces belles pousses ont le don de lui donner le sourire.

Avec l'ail des ours cueilli à la citadelle

Le plateau présenté par-delà le comptoir de la cuisine est littéralement pris d'assaut par des Italiens affamés, des Asiatiques bondissants et des Français curieux de goûter ce que le voisin a préparé de bon. «*Regarde, on dirait des kois dans un étang, s'amuse Lionel Raway.* Ce «chasseur» de plantes sauvages fait tandem avec son compère culinaire Ludovic Vanhackere. «*On nous a demandé de faire une petite dégustation originale*», explique le chef de Bossimé. «*On a donc mis au point notre petite recette : fromage de brebis frais et pesto à l'ail des ours.*» Ce dernier a un petit goût namurois. «*J'ai été le cueillir à la Citadelle, juste à côté du Château de Namur*», s'amuse Lionel. Avec Cuisine Sauvage, le Jambois ramène les pissenlits, les orties et les herbes de talus dans nos assiettes. «*Je remets simplement à l'actualité les habitudes de nos grands-parents*», explique cet enseignant, également écoconseiller.



Lionel Raway et Ludovic Vanackere ont marié le fromage produit au Samsom avec un pesto à l'ail des ours très namurois.

quelques incertitudes sur les conditions de livraison de notre fromage. Alors on a fait de cette contrainte une force.»

Le fromage, il a été produit par leur copain Vincent Verleyen, fromager du Samsom. «*Avec une centaine de litres de lait de brebis*», précise le chef de la Génération W. «*J'ai opté pour la marquée : c'est plus léger, un peu plus acide... C'est donc plus rafraîchissant.*» Et ça se combine bien avec le pesto de l'ami Lionel. Un pesto en version quatre quart. «*Un quart d'huile, un quart de sel, un quart de noisettes et un quart... d'ail des ours de la citadelle.*» Et tout cela a sauvagement bon goût ! ■ **S.Hq.**

VITE DIT

Piazzetta di Namur

Dans les cuisines ou sur scène, les Namurois occupent une belle place tout au long de cette semaine Wallonie-Bruxelles. Hier, les saxophonistes de Sax à Fond n'ont peut-être pas gagné le prix de l'élégance du plus beau costume mais ils ont réussi à mettre une belle ambiance sur la Piazzetta du pavillon belge. Dans un style plus en douceur et en intimité, Li-Lo*, en version trio, a convaincu avec d'autres armes.

mais qu'il fallait absolument qu'on retaille un peu nos costumes pour les rendre plus moulants», rigole Claude Willemart. Après quelques St-Feuillien, les vestes apparaissaient plus cintrées...



EdA - 3061303800

Cintrés

Les Echasseurs namurois auront décidément laissé une forte impression, ici, à Milan. «*Une couturière bruxelloise nous a dit qu'on avait vraiment belle allure*

Li-Lo* était également sur la scène de la Piazzetta des Belges. Un autre style que Sax à Fond...

Une bonne tonne de frites

Les frites, le chocolat et la bière : la Belgique doit aussi jouer sur ses classiques. Et ça ne lui va pas mal.

On ne réinvente pas la roue tous les jours. Et quand on parle de la Belgique, c'est une fumante odeur de graisse à frites qui monte aux narines. «*On en vend plus d'une tonne par jour*», explique Chiara, pour le pavillon belge. Mais, shocking, les sauces sont... italiennes, même la samourai ! Même à quatre euros la portion, ça défile devant la baraque à frites du pavillon noir jaune



Kien, la Chinoise, a craqué pour un cornet de frites à quatre euros. Les frituristes du pavillon en cuisent plus d'une tonne chaque jour.

rouge. «*J'adore l'odeur*», comment Kien, une Chinoise qui aime cette spécialité belge. Elle sera servie par quelques frituristes très sympas et plutôt compétents mais qui

n'ont assurément pas la nationalité du Grand Jojo. Ça doit être ça, l'effet universel de l'Expo de Milan. ■

S.Hq.