

L'avenir de l'escavèche du Val d'Oise confié aux bons soins du groupe Chimay

La tradition



Une tradition séculaire

L'Escavèche semble avoir été importée par les Espagnols lors de l'occupation de nos régions à l'époque de **Charles-Quint** (XV^e siècle).

Les sous-sols de la région de l'Entre-Sambre et Meuse sont riches en minerai de fer. A l'époque, ils sont exploités et transformés grâce à la force hydraulique provenant de l'eau des rivières traversant les reliefs encaissés de la région. Certains noms de villages témoignent de ce passé minier comme par exemple Forge-Philippe ou Forges.

De ces activités humaines sont nés des étangs, parmi lesquels l'étang de Virelles qui s'est formé à la fin du XVI^e siècle. Ceux-ci sont devenus de véritables réserves à poissons (truites, brochets et anguilles). Ceci explique l'ancrage régional de l'Escavèche.

Les Espagnols ont importé leur méthode de conservation du poisson. Pour désigner ces « mets conservés au vinaigre », le mot «escavèche» proviendrait du catalan « escabèche », lui-même issu de l'arabe « iskebêg ».



Une tradition des recettes familiales et le respect d'une fabrication artisanale

Françoise Meulemeester perpétue **les recettes familiales qui datent de 1961** en sélectionnant des ingrédients de première qualité. Son atelier de production respecte les normes européennes les plus strictes.

Principalement manuelle, la fabrication est volontairement artisanale. Le poisson, l'aiguillat, est coupé et frit. On y ajoute ensuite la sauce préparée à base de vinaigre, de vin blanc, d'épices et d'aromates.

La préparation est alors soumise à un refroidissement rapide ce qui garantit **une conservation naturelle de plus de 80 jours**, sans conservateur, ni additif.



La sauvegarde et le développement d'un patrimoine gastronomique



Madame Meulemeester souhaitait passer la main.

L'accord conclu avec le groupe Chimay vise à assurer la sauvegarde de cette entreprise familiale.

Elle permettra de **garantir la sécurisation, la préservation, l'accompagnement et la transmission de ce patrimoine gastronomique régional.**

L'Escavèche du Val d'Oise de Macquenoise intègre le groupe Chimay sans devoir être considéré comme un nouveau produit trappiste.

Durant une période de transition, Madame Meulemeester travaillera à la formation d'un successeur ; elle veillera à lui transmettre son savoir-faire au sein de son atelier à Macquenoise.

La commercialisation et la distribution des produits seront assurées par Discobeer. La promotion et le marketing seront quant à eux menés par le département du **Marketing Régional de Chimay Gestion.**

Une spécialité gastronomique protégée par une IGP



Depuis plusieurs mois, l'Escavèche arbore officiellement le label européen d'Indication géographiquement protégé (IGP) sous l'appellation « **Escavèche de Chimay** ».

Ce label est attribué aux produits dont la fabrication ou la transformation doit être réalisée selon des techniques locales propres à un territoire bien défini. La région regroupe les communes de Cerfontaine, Chimay, Couvin, Doische, Froidchapelle Momignies, Philippeville, Sivry/Rance, Viroinval.

En tout, trois artisans-producteurs bénéficient, à ce stade, de cette IGP : l'escavèche du Val d'Oise de Macquenoise (Momignies), de Virelles (Chimay) et de la Madeleine de Olloy-sur-Viroin (Vi-

roinval).

Ce label permet de garantir l'origine et la traçabilité du produit, ainsi que de se prémunir contre toute utilisation abusive.

Traditionnellement, l'escavèche se consomme froide avec sa sauce, accompagnée d'une salade, de frites et d'une bonne bière.

Depuis bien longtemps, l'escavèche est déjà bien présente à la carte du restaurant et du magasin de l'Auberge de Poteaupré.

A l'avenir, il n'est certainement pas exclu que la carte s'étoffe de nouvelles déclinaisons culinaires à base d'escavèche.

Pour conclure, nous remercions Madame Françoise Meulemeester qui a décidé de nous faire confiance. C'est un immense honneur pour le groupe Chimay de pouvoir l'accompagner et de poursuivre cette histoire familiale.