

Consommation / Focus sur les produits de bouche de nos régions

# Le luxe liégeois a la cote

## L'ESSENTIEL

- Foie gras, saumon fumé, whisky, safran... Les produits de luxe « made in Liège », ça existe.
- Cette production artisanale est même flirtée par les grandes surfaces.
- Tour d'une production à plusieurs facettes.

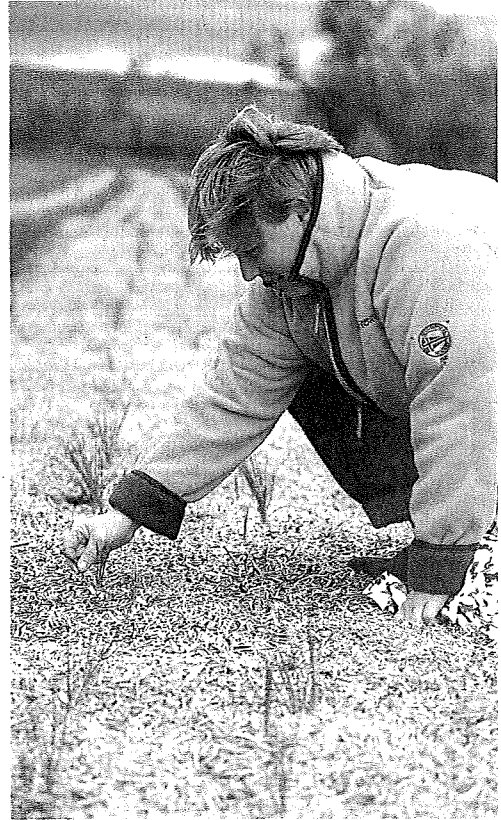
À l'approche des fêtes, les appétits gourmets se réveillent. Pour le menu des réveillons, pourquoi pas du liégeois ? Pas question de boulets frites, mais de mets raffinés, dont le prix égale souvent l'excellence du goût. Sur le marché des produits de luxe, on retrouve aussi quelques Liégeois.

Pas d'industriels, mais des artisans. Il y a Étienne Bouillon, en Hesbaye, qui a décidé de se lancer dans le whisky. Puis Sabine et Éric Léonard qui ont eu l'idée de cultiver du safran à Wasseiges. À Haccourt, Marc et Josette Bottey-Swennen produisent du foie gras depuis 1993. Il y a aussi Martine et Stéphane Vinken, de Boirs, qui tranchent leur saumon fumé à la main. Et, au rayon dessert, Jean-Philippe Darcis, le Verviétois devenu ambassadeur du chocolat belge.

Tous ont monté leur entreprise familiale et y ont investi pas mal d'argent. Étienne Bouillon, par exemple, n'avance pas de chiffres, mais admet que « l'investissement était énorme », d'autant plus qu'il n'a vu la couleur d'un bénéfice qu'après trois longues années. Éric et Sabine Léonard ont eux aussi mis la main au portefeuille. « Dans le monde agricole, tout le monde nous traitait de fous ! » Un bulbe coûte 1 euro. Ils en ont planté 20.000. Sans compter les frais annexes...

Les prix de leurs produits frisent forcément le haut de gamme (lire ci-contre). Pour séduire le client, ces artisans n'ont qu'une solution : miser sur la qualité. « Nous proposons un foie gras, pur, sans ajout de graisse, raconte Josette Bottey-Swennen. C'est pour ça que les tarifs sont plus élevés. » Ne leur parlez pas de production industrielle : « Dans une usine, le saumon est fumé en machine en 3 minutes. Nous, on le travaille pendant 3 jours », décrit Martine Vinken.

Régulièrement, les Vinken sont contactés par des enseignes de la grande distribution, mais ils refusent d'y commercialiser leur saumon. « On travaille à deux, ça



DU SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ DANS DES ATELIERS DE BOIRS au safran de Cotchia en passant par un whisky haut de gamme mûri en Hesbaye, les produits régionaux de luxe cartonnent dans le pays. © MICHEL TONNEAU ET MICHEL KRAKOWSKI/BELGA.

nous suffit. » D'autres producteurs rêvent au contraire une renommée nationale, voire internationale. « Pour se faire connaître à l'échelle au-delà de Liège, l'ouverture d'une boutique à Bruxelles était devenue indispensable, analyse Jean-Philippe Darcis. Nous avons aussi ouvert deux points de vente au Japon. On grandit sereinement mais sûrement. »

Le whisky d'Étienne Bouillon commence aussi à s'exporter en France et au Luxembourg. Les grandes surfaces le contactent régulièrement, mais il « préfère prendre le temps de bien faire les choses. » Reste maintenant à conserver ce caractère artisanal. Un producteur marocain a proposé aux Léonard de commercialiser son safran sous leur label. Incognito. Ils ont refusé. Pour poursuivre son expansion, Jean-Philippe Darcis a conscience qu'il devra envisager d'ouvrir l'entreprise familiale à d'autres capitaux. « Mais quand de l'argent extérieur rentre en jeu, on a vite perdu l'âme de l'entreprise. » ■ MÉLANIE GEELKENS

## De l'entrée au dessert, c'est du chic !

**Saumon « L'artisan du saumon » :** Martine et Stéphane Vinken fument du saumon d'Écosse depuis 20 ans, dans leurs ateliers de Boirs. Une affaire de famille : leurs parents et grands-parents restaurateurs en faisaient déjà autant. La clientèle de cette petite entreprise familiale se compose à 95 % de restaurateurs. Ils produisent en moyenne 50 saumons par semaine, jusqu'à 100 avant les fêtes de fin d'année. (49 euros le kilo)

**Safran de Cotchia :** Avant de se lancer dans le safran, Éric et Sabine Léonard avaient tenté l'agriculture, la boucharie, le traiteur, le cassis... Ils ont récolté leurs premiers pistils cette année. Ils tablaient sur 60 grammes, ils n'en commercialiseront finalement qu'une dizaine. Pas de quoi devenir riches ! Pour di-

versifier et rentabiliser leur entreprise, ils ont également mis au point un sirop et développent actuellement un alcool à base de safran. (37 euros le gramme) **Whisky Belgian Owl :** Le premier fût de Belgian Owl a été rempli en 2004 en Hesbaye. Étienne Bouillon dut cependant attendre 3 ans avant d'en goûter le breuvage, le délai minimum de vieillissement pour prétendre à l'appellation « whisky ». Aujourd'hui, sa distillerie a la capacité de produire 24.000 bouteilles par an. Près de 90 revendeurs commercialisent ce produit. Essentiellement en Belgique, mais depuis peu en France, aux Pays-Bas et au Luxembourg. (45 euros la bouteille)

**Foie gras « Ferme d'Artagnan » :** Depuis 1993, la Ferme d'Artagnan à Haccourt produit du foie gras « authenti-

que », pur et sans graisse. Marc et Josette Bottey-Swennen ont commencé avec 10 canards. Ils en font élever aujourd'hui près de 4.000. La majeure partie de leur clientèle est constituée de particuliers, mais ils fournissent également quelques restaurateurs et les GB Partners de Visé et Oupeye. (116 euros le kilo)

**Pralines Darcis :** En ouvrant sa première pâtisserie il y a 14 ans, Jean-Philippe Darcis n'imaginait pas un jour être à la tête d'une entreprise d'une trentaine de personnes. Originaire de Verviers, il petit à petit développé des points de vente en région liégeoise, puis à Namur et Bruxelles. Il exporte environ 15 % de sa production de chocolats et possède deux boutiques à Kyoto et à Singapour. (55 euros le kilo) ■ M.G.