Institutional Repository - Research Portal
Dépôt Institutionnel - Portail de la Recherche
researchportal.unamur.be
University of Namur

RESEARCH OUTPUTS / RÉSULTATS DE RECHERCHE

Rapport. Escavèche de Chimay

Aucuit, Natacha; Parmentier, Isabelle; Sindic, Marianne; Tielemans, Magali; Fassotte, Bérénice; Cheval, Jean-Marc

Publication date:
2020

Link to publication

Citation for pulished version (HARVARD):
Aucuit, N, Parmentier, I, Sindic, M, Tielemans, M, Fassotte, B & Cheval, J-M 2020, *Rapport. Escavèche de Chimay: Dossier de demande d'enregistrement pour une Indication géographique protégée (IGP) (Règlement (UE) n° 1151/2012)*. Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement - SPW et Association des Producteurs d'Escavèche de Chimay.

General rights
Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

Take down policy
If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Download date: 23. Apr. 2024

Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

Escavèche de Chimay

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Version 12 - Août 2020

Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

Escavèche de Chimay

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

Version 12 - Août 2020

Table des matières

1. INTRODUCTION 2

1.1 OBJET DU DOSSIER 2
1.2. MOTIVATIONS 2

2. GROUPEMENT DEMANDEUR 3

3. CAHIER DES CHARGES (ART. 7 DU REGLEMENT (UE) N° 1151/2012) 3

3.1. NOM DU PRODUIT 3
3.2. DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3.2.1. Généralités 3
3.2.2. Variantes 3
3.2.3. Caractéristiques du produit 3
3.2.3.1. Caractéristiques physico-chimiques 3
3.2.3.2. Caractéristiques organoleptiques 4
3.3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE 4
3.4. PREUVE DE L'ORIGINE ET TRAÇABILITE DU PRODUIT 5
3.5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT 5
3.5.1. Matière première et ingrédients 5
3.5.1.1. Matière première 5
3.5.1.2. Ingrédients 5
3.5.2. Fabrication 6
3.5.2.1. Préparation du poisson 6
3.5.2.2. Préparation de la sauce 6
3.5.2.3. Cuisson du poisson 6
3.5.2.4. Refroidissement du poisson 6
3.5.2.5. Assemblage 6
3.5.2.6. Stockage et conservation 7
3.5.3. Conditionnement et présentation à la vente 7
3.6. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE 7
3.6.1. Spécificités de l'aire géographique 7
3.6.2. Spécificités du produit 9
3.6.2.1. L'Escavèche : une préparation wallonne 10
3.6.2.2. L'Escavèche de Chimay 11
3.6.2.3. Réputation 11
3.6.3. Lien causal 13
3.6.4. Récapitulatif 14
3.7. STRUCTURE DE CONTROLE 14
3.8. REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE 15
3.9. EXIGENCES COMMUNAUTAIRES, NATIONALES OU REGIONALES 16
3.9.1. Exigences communautaires 16
3.9.2. Exigences régionales 16

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges et annexes

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production

Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de l'*Escavèche de Chimay*

Annexe 4 : Statuts de l'Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

1. Introduction

1.1 Objet du dossier

L'objet du présent dossier est la demande d'enregistrement comme Indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Escavèche de Chimay », conformément au règlement (UE) n° 1151/2012 (type de produit : classe 1.7. Poissons, Mollusques, Crustacés frais et Produits dérivés).

Remarque : cette partie du dossier ne reprend que les deux premiers éléments - points a) et b) - requis par l'article 8, § 1er, du règlement (UE) n° 1151/2012 pour une demande d'enregistrement, à savoir l'identification du groupement demandeur et le cahier des charges visé à l'article 7 dudit règlement. Le document unique - point c) de l'article 8, § 1er - complétant le dossier, est présenté séparément à ce document.

1.2. Motivations

La réputation du « poisson à l'escavèche », originaire de la région de l'Entre-Sambre-et-Meuse, est ancienne. Au fil des temps, ce produit a été associé à la région de Chimay et la réputation de l'*Escavèche de Chimay* y est aujourd'hui bien ancrée.

La notoriété et la typicité de l'*Escavèche de Chimay* lui ont permis de se faire une place de choix dans l'éventail des produits régionaux. En effet, il a été montré que ce produit était déjà vendu par les enseignes de la grande distribution à partir des années 70. À ce jour, la vente à la grande distribution représente près de 50 % des revenus de certains producteurs d'*Escavèche de Chimay*. Les touristes, ainsi que les restaurants et la clientèle locale complètent leurs ventes.

Cependant, dans le contexte actuel, la grande distribution se montre de plus en plus exigeante, tant du point de vue de la maîtrise de la production (référentiels qualité) que de la maîtrise des coûts. Les producteurs d'*Escavèche de Chimay* ont donc identifié le risque de perdre cette part de la clientèle, qui pourrait s'adresser à des industriels hors de la zone d'origine pour faire fabriquer à façon une escavèche qui ne correspondrait peut-être pas au produit traditionnel.

Par ailleurs, un grand nombre de restaurateurs locaux annoncent de l'escavèche sur leurs cartes. Une partie d'entre eux achètent le produit auprès des producteurs artisanaux, les autres se chargent eux-mêmes d'en préparer. Dans ce second cas, les producteurs ont identifié des produits qui s'éloignent parfois fortement de l'*Escavèche de Chimay* authentique et qui, par conséquent, pourraient nuire à son image et à sa réputation.

En revendiquant la reconnaissance de l'*Escavèche de Chimay* en tant qu'Indication géographique protégée, les producteurs affichent leur volonté de :

- protéger leur production contre une éventuelle délocalisation et industrialisation, et de ce fait, assurer le maintien de leurs revenus mais aussi de la qualité du produit ;
- protéger leur produit contre certaines dérives afin d'en conserver la typicité, la notoriété et le caractère artisanal ;
- sauvegarder leur savoir-faire traditionnel dans son berceau d'origine.

2. Groupement demandeur

Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay* (association de fait)

Siège social : Le Val d'Oise 18 A

B 6593 MACQUENOISE

Tél. : 0032 (0)60 51 11 86

Courriel : escavecheduclosnormand@skynet.be

Statuts : voir annexe 4

Composition : le groupement est composé de trois producteurs

3. Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)

3.1. Nom du produit

Escavèche de Chimay

Classification : classe 1.7. Poissons, Mollusques, Crustacés frais et Produits dérivés.

3.2. Description du produit[1]

3.2.1. Généralités

L'Escavèche de Chimay est une préparation froide de poisson cuit enrobé d'une sauce vinaigrée et gélifiée contenant des oignons (art. 2).

Le rôle du vinaigre est d'acidifier le milieu afin de garantir une bonne conservation du poisson. En effet, cette préparation est historiquement (re)connue comme étant une excellente méthode de conservation du poisson.

3.2.2. Variantes

La présence d'une sauce gélifiée vinaigrée et de morceaux d'oignon dans la préparation constitue la caractéristique principale de l'Escavèche de Chimay. Toutefois, le produit peut se décliner en plusieurs variantes selon :

- le choix de l'espèce de poisson utilisée (voir liste positive figurant à l'annexe 1 du cahier technique des charges) ;
- la méthode de préparation de la sauce (voir section 2.5.2.2.) et le choix des épices utilisées (voir liste positive figurant à l'annexe 2 du cahier technique des charges).

3.2.3. Caractéristiques du produit

3.2.3.1. Caractéristiques physico-chimiques

La caractéristique principale de l'*Escavèche de Chimay* est l'emploi de vinaigre comme moyen de conservation. Le produit obtenu après stabilisation (absorption du vinaigre par tous les constituants et éventuellement le récipient s'il est en grès) est classé dans la

[1] Dans la suite du document, les passages en italique et les articles entre parenthèse font référence au cahier technique des charges « Escavèche de Chimay » figurant à l'annexe 1.

catégorie des produits « semi-acides », c'est-à-dire les produits dont le pH est inférieur à 5,2.

*L'*Escavèche de Chimay *est caractérisée par un pH inférieur ou égal à 4,9, mesuré après refroidissement du produit (dans la sauce et le poisson) au minimum 96 heures après le conditionnement* (art. 16).

3.2.3.2. Caractéristiques organoleptiques

Pour répondre à la dénomination « Escavèche de Chimay », le produit présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

*1° **aspect** :*

*a) **sauce** : lisse, satiné, homogène. Selon le mode de préparation et les ingrédients utilisés, la sauce peut présenter différentes couleurs (blanche, brune ou rouge) ;*

*b) **poisson** : le poisson se présente sous forme de morceaux entiers ;*

*2° **odeur :** le vinaigre est dominant, éventuellement accompagné de citron. L'odeur de poisson est présente mais parfois faible, des odeurs d'épices ou d'oignon sont également perceptibles. L'odeur globale du produit est rafraîchissante ;*

*3° **texture** :*

*a) **sauce** : crémeuse à très gélatineuse. Des morceaux d'oignon sont toujours présents, en quantité variable. La sauce peut également contenir des morceaux de citron. En bouche, la texture est onctueuse et ne procure aucune sensation farineuse, de gras ou de grumeaux (bonne liaison de la sauce) ;*

*b) **poisson** : ferme. Il n'est pas sec et est fondant en bouche ;*

*4° **goûts, arômes, saveurs** :*

*a) **sauce** : une certaine acidité est ressentie. L'arôme de vinaigre ou de citron est nettement perçu. La saveur de poisson est toujours présente mais d'intensité variable, comme pour la saveur d'oignon. Aucune saveur de farine n'est perceptible ;*

*b) **poisson** : un goût salé peut être ressenti. L'arôme et l'acidité du vinaigre sont faibles à très faibles. Une saveur poivrée ou d'oignon peut être présente.* (art. 17)*.*

3.3. Délimitation de l'aire géographique

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production)

Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination « Escavèche de Chimay », le produit doit être fabriqué[2] dans l'aire géographique délimitée par les entités communales suivante :

- province de Namur : Cerfontaine, Couvin, Doische, Philippeville, Viroinval ;
- province de Hainaut : Chimay, Momignies, Froidchapelle, Sivry-Rance.

La préparation du poisson peut être réalisée en dehors de l'aire géographique considérée ci-dessus. Toutefois, le conditionnement s'effectue dans la zone délimitée car il fait partie intégrante de la fabrication. En effet, l'assemblage et le conditionnement s'effectuent simultanément et obligatoirement dans le contenant final. Après refroidissement éventuel du poisson, la sauce chaude est versée pour enrober les morceaux de poisson (et d'oignons, s'ils n'ont pas été incorporés à la sauce) de manière homogène, sans inclusion d'airi. Cette étape contribue à la stabilité microbiologique du produit. Après l'assemblage, le contenant est fermé immédiatement pour être ensuite placé sans délai en chambre froide, à une

[2] Voir annexe 1 : le terme « fabrication » est défini à l'article 1er du cahier technique des charges.

température inférieure ou égale à 7 °C. Les différents éléments se mettent en équilibre et l'ensemble se fige dans le contenant, ce qui empêche le reconditionnement ultérieur du produit.

3.4. Preuve de l'origine et traçabilité du produit

L'origine géographique de l'*Escavèche de Chimay* est garantie par un système de traçabilité établi depuis l'origine de la matière première jusqu'à la vente du produit fini.

La traçabilité est vérifiée par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle indépendant(s) (appelé(s) l'(les) « organisme(s) certificateur(s) indépendant(s) (OCI) »). *Un (ou plusieurs) OCI est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution de l'*Escavèche de Chimay (art. 18, § 1er).

L'(les) OCI applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 3 du cahier technique des charges *; il(s) détermine(nt) les types de documents et d'analyses assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système* (art. 18, § 2). Le plan minimum de contrôle détermine le type de contrôle et la fréquence minimale de ces derniers, selon des critères observables et mesurables, directement liés aux exigences du cahier technique des charges.

L'(les) OCI met(tent) en place un système de contrôle de la traçabilité du produit. Ce système est basé sur le système obligatoire de traçabilité (autocontrôle), tenant compte des assouplissements sectoriels éventuels consentis par la règlementation. Il passe notamment par un bilan des matières entrantes et sortantes (matière première et produit fini), un contrôle des registres de production et de commercialisation et un contrôle de l'étiquetage des produits (art. 20).

Les opérateurs doivent être en mesure de présenter tous les documents requis, nécessaires et indispensables pour établir la traçabilité de l'*Escavèche de Chimay*.

3.5. Méthode d'obtention du produit

3.5.1. Matière première et ingrédients

3.5.1.1. Matière première

*La matière première est le poisson. Les espèces d'eau douce et de mer autorisées pour la fabrication de l'*Escavèche de Chimay *sont reprises à l'annexe 1* du cahier technique des charges (art. 5, § 1er).

Les poissons de mer sont issus d'une pêche durable reposant sur les trois principes suivants :

- *la gestion raisonnée des stocks de poisson ;*
- *l'impact minimal sur la faune et la flore ;*
- *la gestion efficace des ressources pour garantir des moyens de subsistance aux populations* (art. 5, § 2)

Le poisson peut être frais ou surgelé (art. 5, § 3).

3.5.1.2. Ingrédients

Le vinaigre et les oignons sont des ingrédients obligatoires de la préparation.

Le vinaigre utilisé est issu de l'acétification d'un alcool éthylique d'origine agricole ou d'un vin. Sa teneur en acide acétique est comprise entre 6,0 et 8,0 % (en g / 100g). Plusieurs vinaigres peuvent être mélangés dans une même préparation.

Les oignons sont frais, congelés, déshydratés ou lyophilisés.

Les autres *ingrédients autorisés sont présentés à l'annexe 2* du cahier technique des charges*. L'utilisation d'arômes et d'extraits est interdite* (art. 6)*.*

3.5.2. Fabrication

3.5.2.1. Préparation du poisson

La décongélation, le cas échéant, du poisson avant sa mise en œuvre est facultative et ce, quelle que soit son origine (eau douce ou mer)*.*

Le poisson est étêté, éviscéré, nettoyé et paré. Le producteur peut recevoir le poisson déjà nettoyé ou effectuer lui-même ces opérations. Les arêtes ou la peau peuvent être présentes dans le produit fini.

Le mélange de poissons d'espèces différentes est exclu (art. 7)*.*

3.5.2.2. Préparation de la sauce

La sauce est préparée indépendamment du poisson, avec ou sans oignons.

Selon le mode de préparation et les ingrédients utilisés, la sauce peut présenter différentes couleurs (blanche, brune ou rouge).

La texture de la sauce est déterminée par la quantité de farine mise en œuvre et par l'ajout éventuel de gélatine.

Les oignons incorporés à la sauce sont crus ou cuits (rissolés, compotés ou blanchis).

La quantité de vinaigre dans la sauce est comprise entre 20 et 30 % de son poids (art. 8)*.*

3.5.2.3. Cuisson du poisson

*Le poisson est cuit au four, en friture ou à la poêle, séparément de la sauce (*art. 9)*.*

3.5.2.4. Refroidissement du poisson

Le refroidissement du poisson avant l'assemblage est facultatif. Toutefois, cette étape est préconisée afin d'assurer la fermeté du poisson, ce qui facilite sa découpe éventuelle ou évite de le briser lors de l'assemblage et du conditionnement (art. 10)*.*

3.5.2.5. Assemblage

L'assemblage est l'association du poisson, de la sauce et éventuellement des oignons (selon la méthode de préparation de la sauce mise en œuvre) qui constituent le produit fini.

L'assemblage s'effectue dans le contenant destiné à la vente (voir article 13).

La sauce est versée chaude sur les morceaux de poisson afin qu'elle les enrobe de manière homogène, sans inclusion d'air, pour assurer la stabilité microbiologique du produit.

Lorsque la sauce ne contient pas les morceaux d'oignon, ils sont incorporés, crus ou cuits, à la préparation.

Le poisson constitue 40 à 50 % du poids du produit fini..

La taille des morceaux dépend du poisson et du conditionnement. De petits morceaux tels que les extrémités de queue peuvent être ajoutés au produit fini pour ajuster son poids net (art. 11).

De manière générale, il existe trois formats de vente classés en fonction du poids des morceaux de poisson :

1° les morceaux de 80 à 90 g pour la vente aux particuliers ;

2° les morceaux de 120 à 130 g pour la vente aux traiteurs et restaurateurs ;

3° les bouchées de dégustation de 5 à 6 g.

3.5.2.6. Stockage et conservation

Le récipient est fermé immédiatement après l'assemblage. Il est ensuite placé sans délai en chambre froide, à une température inférieure ou égale à 7 °C.

La stérilisation, la pasteurisation et les méthodes de conservation similaires sont proscrites (art. 12).

3.5.3. Conditionnement et présentation à la vente

Le produit fini est conditionné dans un récipient rigide en verre, en plastique ou en grès (art. 13).

Le produit est commercialisé à l'état réfrigéré et conditionné comme stipulé à l'article 13 du cahier technique des charges.

Dans le cadre de la restauration, le produit peut être servi en dehors de - et sans - son contenant d'origine (art. 14).

3.6. Lien avec l'origine géographique

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique et annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de l'*Escavèche de Chimay*)

3.6.1. Spécificités de l'aire géographique

L'aire géographique liée à la dénomination « Escavèche de Chimay » correspond à la partie sud-ouest de l'Entre-Sambre-et-Meuse, plus particulièrement aux entités communales namuroises de Cerfontaine, Couvin, Doische, Philippeville et Viroinval, ainsi qu'aux entités communales hennuyères de Chimay, Froidchapelle, Momignies et Sivry-Rance. Ces dernières forment le sud de la Botte du Hainaut qui constitue une région touristique. La totalité de cette zone, à la fois sur la Fagne et l'Ardenne, est délimitée au nord par le Condroz et à l'est par la Meuse. Les frontières administratives françaises du Nord, de l'Aisne et des Ardennes en déterminent également les confins.

La carte réalisée par E. Droeven et M. Kummert (Université de Liège, Centre de Recherche sur la Ville, le Territoire et le Milieu rural - Faculté universitaire des Sciences agronomiques [LEPUR-FUSAGx]) montre que la forêt est quasiment omniprésente sur l'aire géographique considérée.[3] Cette forêt est surtout concentrée sur deux bandes traversant horizontalement la zone : l'une au sud avec une dispersion vers l'ouest, et l'autre en son milieu avec une dispersion vers l'est. En plus de cette caractéristique sylvicole, la zone est traversée par de nombreux petits cours d'eau (l'Oise, l'Eau noire, l'Eau blanche, le Viroin, l'Eppe, etc.).

Ces spécificités naturelles ont attiré bon nombre d'industries métallurgiques (forges et fourneaux), qui sont venues s'installer dans la région à partir du 15e s.[4] Ces entreprises y

[3] DGO4, DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE, LOGEMENT, PATRIMOINE ETÉNERGIE, *Atlas de la Wallonie*, http://sder.wallonie.be/ICEDD/CAP-atlasWallonie2006/pages/atlas.asp?txt=milPaysage (consulté le 18 juin 2012).

[4] A propos de l'industrie métallurgique dans l'Entre-Sambre-et-Meuse : BAURIN J., *Miette d'Histoire Chimacienne : Les forges et Fourneaux du Pays de Chimay en 1794,* dans *Publications de la Société d'Histoire et l'Archéologie du Pays de Chimay,* t. 2, décembre 1936, p. 15-17 ; DONY E., *Forges-lez-Chimay,* dans *Publications de la Société d'Histoire et l'Archéologie du Pays de Chimay,* t. 2, décembre 1936, p. 18-19 ; DONY E., BAYOT A., *Les rues & lieux-dits de Chimay,* Chimay, 1936, p. 3-30 ; DONY E., *Forge Jean Petit et Pont d'Oye,* dans *Publications de la Société d'Histoire et l'Archéologie du Pays de Chimay,* t. 4, 1938, p. 43-47 ; BRADFER P., COSYN M., *Chimay, Rance, sentier de la Fagne, sentier de l'eau blanche, sentier de l'eau noire,* Bruxelles, 1939, p. 14-15 (Guide des Ardennes belges publié sous le patronage du Touring Club de Belgique) ;

trouvaient le combustible (charbon de bois) et l'énergie (force hydraulique) nécessaires pour fonctionner. Afin de maximiser ces ressources, les industriels ont alors réaménagé la zone en construisant des retenues d'eau, certaines constituant de véritables étangs. Suite à cet aménagement du réseau hydraulique, l'aire géographique s'est transformée en zone de pêche. L'étang de Virelles, lieu de villégiature prisé, en est un des exemples les plus marquants. Il a d'ailleurs été redynamisé ces dernières années avec l'Aquascope (depuis 2004).[5] Plus récemment, la construction des barrages et lacs de l'Eau d'Heure, dans les années 1970, a contribué à faire de la région un espace dont la renommée touristique est importante.[6]

Ces traits paysagers existent de longue date, les aménagements récents s'inscrivant dans une continuité historique certaine. Les sources et cartes (notamment celle réalisée par le Comte de Ferraris) renseignent, à la fin du 18e s, une série de forges et fourneaux dans cette zone et mettent en évidence les caractéristiques naturelles de la région telles que les étangs et les espaces boisés. On peut d'ailleurs noter que les producteurs actuels d'*Escavèche de Chimay* sont présents aux alentours des anciennes forges de Macquenoise, de Virelles et de Nismes, héritiers de la tradition de cette préparation dans ce terroir.

L'aire géographique relative à l'*Escavèche de Chimay*, correspondant au sud du sillon Sambre-et-Meuse, présente donc une physionomie riche en plans d'eau. À proximité de cette zone, et plus particulièrement à Bouffioulx, Châtelet et Pont-de-Loup, les caractéristiques pédologiques ont permis le développement d'une activité de poterie depuis le 16e s, utile à la conservation du poisson.[7]

Les habitants de l'Entre Sambre et Meuse de la région de Chimay ont développé une technique de conservation du poisson en pot qui leur est propre. Ils cuisent le poisson puis préparent une sauce amylacée et vinaigrée dans laquelle ils intègrent des oignons, des épices, des aromates et parfois du citron. Ensuite, ils procèdent à l'assemblage en plaçant d'abord le poisson dans un récipient puis en versant la sauce chaude par-dessus. Étant encore liquide, celle-ci vient enrober tous les morceaux de poisson et chasse l'air du pot. Ainsi, les moisissures ne peuvent se développer. Immédiatement après, le pot est fermé hermétiquement et la préparation est mise à refroidir afin de gélifier la sauce. É. Boschman et N. Derny rappellent l'intérêt de ce procédé de fabrication dans *Le goût des Belges* [2006] : « Les poissons étaient saisis vivement et mis en pots de grès sous une sauce à base de vinaigre. L'acidité de ce dernier a la particularité de transformer petit à petit les arêtes en gelée. Cette dernière protège le poisson de l'air et donc de sa corruption. ».[8]

TULIPPE O., *Structure agraire et Paysage rural au Pays de Chimay : La Commune de Baileux,* Liège, 1943, p. 55 et 64 (Extrait du *Bulletin de la Société belge d'Études géographiques*, t. 13, 1943) ; GILLARD A., *L'industrie du fer dans les localités du Comté de Namur et de l'Entre-Sambre-et-Meuse de 1345 à 1600,* Bruxelles, 1971 ; ALLARD C., *L'Industrie du fer dans les pays de Couvin et Chimay : 1730-1830,* dans *Publications de la Société d'histoire régionale des cantons de Beaumont-Chimay à Sivry-Rance,* t. 9, 1979, p. 93-208 ; *Fagne et Famenne,* Liège, 1988, p. 53-59 (Architecture rurale de Wallonie) ; FÉDÉRATION DU TOURISME DE LA PROVINCE DE HAINAUT, *Petit guide du Hainaut,* Mons, 1981, p. 41-42 ; SMETS P., LEROY D., *Guide touristique illustré : Belgique, GD-Luxembourg,* Tielt, 1993, p. 121 ; COMPÈRE G., LAMBOT J.-P., LOZE P. (e. a.), *Wallonie : Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg, Namur,* Paris, 1994, p. 96-97 (Le Guide Casterman).

[5] VIRELLES NATURE ASBL, *Aquascope de Virelles,* http://www.aquascope.be/etang/history.html (consulté le 11 juillet 13) ; DUBOIS B., *A l'étang de Virelles, on prépare l'avenir…,* dans *Hainaut Tourisme,* n° 342, février 2004, p. 18-20.

[6] ASBL LES LACS DE L'EAU D'HEURE, *Rien que du bonheur : Les Lacs de l'Eau d'Heure,* http://www.lacsdeleaudheure.be/ (consulté le 23 juillet 2013).

[7] VAN BASTELAER D. A., *Les grès wallons, grès-cérame ornés de l'ancienne Belgique, ou des Pays-Bas, improprement nommés grès flamands*, Mons-Bruxelles, 1885, p. 5 ; MATTHYS A., *Les grès communs de Bouffioulx et Châtelet (XVIe-XVIIe siècle) : catalogue des pièces conservées dans les collections du musée archéologique de Charleroi*, Bruxelles, 1971, p. 5 ; MATTHYS C., *La production présumée de Jacques Bertrand Visnon, potier de Bouffioulx vers 1600. Recherches récentes en Wallonie*, Namur, 2005, p. 45.

[8] BOSCHMAN É., DERNY N., *Le goût des Belges*, Bruxelles, 2006, p. 48.

3.6.2. Spécificités du produit

(Voir annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de l'*Escavèche de Chimay* et annexe 4 : Statuts de l'Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay)*

L'*Escavèche de Chimay* est une préparation froide de poisson cuit enrobé d'une sauce vinaigrée et gélifiée contenant des oignons. Le vinaigre y est utilisé comme conservateur.

L'*Escavèche de Chimay* est conditionnée dans un pot.

La durée de conservation de l'*Escavèche de Chimay* est particulièrement longue pour un produit à base de poisson n'ayant pas subi de traitement thermique. En effet, la stérilisation, la pasteurisation et les méthodes de conservation similaires sont proscrites. La durée de conservation a été fixée à 12 semaines maximum en application de la législation sur la sécurité alimentaire mais, d'après l'expérience des producteurs, elle est potentiellement beaucoup plus longue.

Le mode de fabrication de l'*Escavèche de Chimay* diffère d'autres productions qui existaient au 19e siècle dans le sud de la France, pour lesquelles l'emploi d'huile est préconisé pour conserver les sardines. L'*Escavèche de Chimay* s'inscrit donc dans une autre tradition, celle de la conservation du poisson au vinaigre, grâce à une sauce vinaigrée à la texture gélatineuse et onctueuse qui la différencie de l'escabèche française.

Historique du terme « escavèche »

Bien qu'il soit d'origine espagnole, et plus lointainement encore d'origine perse ou arabe,[9] le terme « escavèche » est solidement ancré dans la langue gallo-romane depuis des dizaines d'années.[10] Le Larousse gastronomique [1984] reconnait que cette préparation s'est répandue en Belgique et est un « souvenir de l'occupation espagnole ».[11] Les dictionnaires dialectaux wallons en attestent. Le *Dictionnaire rouchi-français*[12] de G. A. J. Hécart [1834], définit notamment l'« escavèche » comme du poisson d'eau douce salé et mariné avec des épices et de l'ail. L'auteur note que la saumure est faite essentiellement avec du vin blanc ou du vinaigre, des feuilles de laurier et des tranches de limon.[13] Les linguistes Ch. Grandgagnage [1845][14] et J. Sigart [1866],[15] la définissent comme du « poisson froid mariné ». Au début du 20e s., É. Boisacq, philologue, propose des articles sur l'étymologie du mot « escavèche ».[16] Il en donne les caractéristiques suivantes : « l'Escavèche est un mets fabriqué, sur les bords de la Meuse ou de la Sambre, d'un

---

[9] HERBILLON J., *Éléments espagnols en Wallon et dans le français des anciens Pays-Bas,* Liège, 1961, p. 75-76 ; *Escabèche,* dans BERTRAND G. A., *Dictionnaire étymologique des mots français venant de l'arabe, du turc et du persan,* 2007, Paris, p. 64 ; DOPPAGNE A., *Escavèche ou Escabèche ?,* dans *La Chronique du langage du quotidien Le Soir,* 4 mai 1960. À propos de l'origine du terme « *escavèche* », cfr MATHOT R., *L'escavèche, Spécialité gastronomique du sud Hainaut-Namurois*, dans MANET D. (s. dir.), *Gastronomie populaire en Wallonie*, Bruxelles, 1978, p. 135-145 ; PLOUVIER L., *Le merveilleux voyage de l'escabèche : de Bagdad à Chimay,* dans RIDEL É., BARRÉ, ZYSBERG A. (s. dir.), *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette, Acte du Colloque du Musée maritime de l'île de Tatihou, 2-4 octobre 2003,* Caen, 2007 (*Histoire maritime*, n° 4), en ligne sur http://www.oldcook.com/histoire-plouvier (consulté le 15 juillet 2013) ; DECLERCQ M., *La cuisine traditionnelle belge. L'origine de nos plats les plus savoureux, où les trouver, où les déguster et comment les préparer soi-même,* Bruxelles, 2010, p. 39-42.

[10] *Sikbāǧ*, dans *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, t. 19, Bâle, 1967, p. 158.

[11] *Escabèche,* dans COURTINE R. (s. dir.), *Larousse gastronomique,* Paris, 1984, p. 406 ; PLOUVIER L., *Le merveilleux voyage de l'escabèche : de Bagdad à Chimay,* dans RIDEL É., BARRÉ, ZYSBERG A. (s. dir.), *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette, Acte du Colloque du Musée maritime de l'île de Tatihou, 2-4 octobre 2003,* Caen, 2007 (*Histoire maritime*, n° 4), en ligne sur http://www.oldcook.com/histoire-plouvier (consulté le 15 juillet 2013)

[12] Le rouchi est le dialecte du Hainaut français (région de Valenciennes) (*Rouchi,* dans *Le Petit Robert : dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française,* Paris, 2011, p. 2271).

[13] *Escavèche,* dans HÉCART G. A. J., *Dictionnaire rouchi-français,* 3e éd., Valenciennes, 1834, p. 189.

[14] *Escavèche,* dans GRANDGAGNAGE Ch., *Dictionnaire étymologique de la langue wallonne,* Liège, 1845, p. 194.

[15] *Escaveche,* dans SIGART J., *Glossaire étymologique montois ou Dictionnaire wallon de Mons et de la plus grande partie du Hainaut,* Bruxelles, Leipzig, 1866, p. 166.

[16] DELATTRE L., *Sur deux mots,* dans *Wallonia,* t. 13, 1905, p. 200-204 ; BOISACQ É., *À propos de l'étymologie d'escavèche,* dans *Wallonia,* t. 13, 1905, p. 248-250.

poisson choisi entre tous, pour la fermeté de sa chair blanche et la raideur qu'il conserve, des semaines durant, dans sa daube ».[17] Le « poisson à l'escavèche » est une manière d'accommoder le poisson en adobe, terme dérivé de l'espagnol *«* adobar *»* qui signifie *«* préparer *».*[18] L'étude sur le parler de Cerfontaine[19] et celle sur le lexique namurois, menées dans les années 1960, comprennent une entrée « escavèche ».[20] Cette définition est toujours bien présente dans les ouvrages plus récents relatifs aux spécificités lexicales de nos régions (on la retrouve par exemple en 1979[21] et 1994[22]). En 2006, le *Dictionnaire de belgicismes* comprend le terme « escavèche » qui renvoie à une préparation de poisson en gelée vinaigrée.[23]

3.6.2.1. L'Escavèche : une préparation wallonne

Au cours du 20e s., cette préparation de poisson renommée s'est peu à peu imposée en Wallonie.[24] En effet, dans son ouvrage sur le *Folklore de la table [wallonne]*, écrit en 1938, R. de Warsage (pseudonyme d'Edmond Schoonbroodt, docteur en droit et passionné du folklore belge), préconise l'emploi de poissons de rivière comme les brochetons, les perches ou les barbillons pour l'escavèche et propose la préparation suivante :

« Les nettoyer soigneusement et les laver à plusieurs reprises, puis les essuyer en les tamponnant entre deux serviettes. Faire frire dans du beurre, puis égoutter. Étendre le poisson dans une terrine, avec des tranches de citron et quelques petits oignons blancs. D'autres part, faire bouillir du vinaigre en quantité suffisante pour recouvrir le tout. Ajouter des clous de girofle, du poivre en grains et une feuille de laurier. Au moment où l'ébullition va se produire, ajouter un peu de gélatine. Couvrir la terrine et la placer dans un lieu frais. On peut consommer dès le lendemain ».[25]

À la même époque [1938], un guide gourmand recensant les spécialités gastronomiques des différentes provinces belges est publié. L'escavèche *(*de Meuse ou de Virelles) y est considérée comme un hors-d'œuvre froid des provinces de Namur et de Hainaut. Déjà au début de ce siècle, les futures ménagères, fréquentant les écoles normales et moyennes wallonnes, apprenaient à préparer l'« escavèche de poisson » : il s'agissait de faire frire des poissons de petites tailles (rousses, barbillons, perches) préalablement passés dans de la farine puis de les conserver, avec une gélatine à base de vinaigre, dans une terrine avec du citron, des oignons et des épices. L'objectif était la conservation du mets pendant plusieurs jours.[26] Presqu'un demi-siècle plus tard, en 1949, A. Elen-Simon, dans son programme de cours pour ces mêmes jeunes filles, enseignait la méthode de fabrication des « Stockfisch à l'escavèche » en précisant que cette spécialité était servie froide.[27]

G. Clément, auteur de nombreux ouvrages sur la gastronomie belge, mentionne, juste après la Seconde Guerre mondiale, que le « poisson en escavèche ou escabèche est un « plat délicieux qu'il faut déguster en Wallonie »[28]. Il note également que la préparation est

[17] DELATTRE L., *Sur deux mots,* dans *Wallonia,* t. 13, 1905, p. 203.
[18] DE CASTEAU L., *Ouverture de cuisine*, p. 87 [d'après l'édition de 1604] ; PLOUVIER L., *Le merveilleux voyage de l'escabèche...* ; WASLET J., *Dialecte givetois,* dans *Revue d'Ardenne et d'Argonne,* 17e année, 1910, p. 54.
[19] BALLE A., *Contribution au dictionnaire du parler de Cerfontaine,* Liège, 1963, p. 143 (Mémoires de la Commission Royale de Toponymie et de Dialectologie, n° 11).
[20] LÉONARD L., *Lexique namurois,* dans *Bulletin de la Société de Langue et Littérature wallonne*, t. 71, Liège, 1964, p. 175.
[21] PIRON M., *Aspect et profil de la culture romane en Belgique,* Liège, 1979, p. 52.
[22] *Escavèche,* dans BAL W., DOPPAGNE A., GOOSSE A., HANSE J., LENOBLE-PINSON M., POHL J., WARNANT L., *Belgicismes : inventaire des particularités lexicales du français en Belgique,* Louvain-la-Neuve, 1994, p. 62.
[23] *Escavèche,* dans LEBOUC G., *Dictionnaire de belgicismes,* Bruxelles, 2006, p. 280-281.
[24] DE WARSAGE R., *Le folklore de la table : la cuisine régionale wallonne,* Liège, 1938, p. 14.
[25] DE WARSAGE R., *Le folklore de la table…*, p. 14-15.
[26] MATHIEU L., *Traité d'économie domestique et d'hygiène (d'après les programmes officiels) pour les écoles normales, moyennes et ménagères,* 8e éd., Verviers, s. d. [ca 1910], p. 355.
[27] ELEN-SIMON A., *L'art culinaire et ménager. Programme Officiel de l'Enseignement Ménager de 1re, 2e et 3e Année,* 6e éd., Bruxelles, 1949, p. 139.
[28] CLÉMENT G., *Le conseiller culinaire,* Bruxelles, 1970, p. 871-872.

« originaire des bords de Meuse »[29] (et qu'elle est réalisée, par exemple, avec des rousses, barbillons, brochetons, perches ou truites).

3.6.2.2. L'Escavèche de Chimay

La dénomination « Escavèche de Chimay » va s'imposer au fil du 20e s. Cette spécialité gastronomique wallonne va s'ancrer dans une aire géographique bien déterminée, celle du sud du Hainaut et du sud-ouest namurois.

Si, au 19e s. et pendant une partie du 20e s., on pouvait déguster du « poisson à l'escavèche » jusqu'à Namur,[30] aujourd'hui, le sommelier belge É. Boschman précise que la version namuroise de l'escavèche se fait de plus en plus rare.[31] Toutefois, en 1937, on lisait dans les *Annales des travaux publics de Belgique* : « à Namur, […] la préparation dit « *à l'*escavèche », […] consiste à mettre le poisson préalablement frit, en terrine et à le couvrir d'une gelée acide assaisonnée d'oignons et de citrons en tranches ».[32]

Néanmoins, c'est plutôt à la province de Hainaut que le « poisson à l'escavèche » sera dorénavant associé. Depuis plusieurs décennies, la Fédération touristique de la province de Hainaut reconnaît cette spécialité traditionnelle de la cuisine hennuyère[33] et, au sein de cette province, on la trouve plus particulièrement dans la région des étangs de Virelles, sur la commune de Chimay. L'*Escavèche de Virelles / Chimay* y est préparée à partir de poissons cuits, de gélatine, de vinaigre et d'oignons ; le citron et le vin sont facultatifs. Les guides touristiques signalent le « poisson à l'escavèche » comme étant une spécialité de la région de Chimay dès les années 1930, et les ouvrages culinaires associent cette préparation à cette localité au moins depuis les années 1950 :

- le magazine *Vie féminine* publie, en 1958, un article sur l'« Escavèche de Chimay » expliquant son procédé de fabrication et mettant en avant les qualités de la préparation en termes de conservation[34] ;
- R. Dedouaire, restaurateur, renseigne en 1978 sur la méthode de fabrication des « Escavêches de virelles », une préparation de poisson cuit conservé dans une sauce vinaigrée, [35] ainsi que sur celle des « Anguilles à l'escavèche de Chimay » dans laquelle il ajoute du vin blanc et du citron [36] ;
- dans *les Meilleurs Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* [1981], figure la méthode de fabrication de l'« Escavèche de Virelles »[37] où un commentaire précise que certaines personnes y ajoutent du citron ;
- dans le *Guide gourmand* d'É. Gérard, J.-M. Paquot et R. Jasselette [1985], on y retrouve la méthode de fabrication de l'« Escavêche de Chimay » à base d'anguilles de mer ou de poissons de Meuse, d'oignons, citrons, aromates et vinaigre[38] ;
- en 2010, M. Declercq explique la méthode de fabrication de l'« Escabèche de Chimay » dans son ouvrage consacré à *La cuisine traditionnelle belge*. [39]

3.6.2.3. Réputation

[29] CLÉMENT G., *Un choix de Hors-d'œuvre et Plats froids,* Bruxelles, 1947, p. 137-138 ; [29] CLÉMENT G., *La cuisine en toutes saisons,* Bruxelles, 1949, p. 75.
[30] DONNAY A., *Folklore wallon,* dans *Revue d'Ardenne et d'Argonne,* 4e année, n° 5, juillet-août 1897, p. 156 ; DELATTRE L., *Sur deux mots,* dans *Wallonia,* t. 13, 1905, p. 202 ; CLÉMENT G., *Cuisine et Folklore,* Bruxelles, 1977, p. 1584.
[31] BOSCHMAN É., DERNY N., *Le goût des Belges*…, p. 48.
[32] *Annales des travaux publics de Belgique*, vol. 90, 1937, p. 262.
[33] FÉDÉRATION DU TOURISME DE LA PROVINCE DE HAINAUT*, La cuisine en Hainaut,* Mons, 1981, p. 35 ; DANVAL M., *Cuisine traditionnelle en Hainaut,* Bruxelles, 1990, p. 26.
[34] *Bonne table, bon accueil,* dans *Vie féminine,* novembre 1958, p. 36.
[35] DEDOUAIRE R.*, À la Wallonne... mijotons*, Dison, 1978, n° 68.
[36] DEDOUAIRE R.*, À la Wallonne...*, n° 53.
[37] *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte,* Namur, 1981, recette n° 62.
[38] GÉRARD E., PAQUOT J.-M., JASSELETTE R., *Le guide gourmand,* Nivelles, 1985, p. 383.
[39] DECLERCQ M., *La cuisine traditionnelle belge…,* p. 43.

Les guides touristiques d'époque présentent dans leur rubrique gastronomique l'« escavèche » comme étant une spécialité de l'Entre-Sambre-et-Meuse ou de Chimay et de Couvin.[40] Ils la caractérisent comme étant une « préparation assez vinaigrée d'anguille marinée »[41] ou un « poisson frit dans une marinade d'aromates ».[42] Cette région possède, via ses lacs et étangs, véritables pôles d'attraction, un réel potentiel touristique. Par exemple, aux étangs de Virelles qui sont très poissonneux, de nombreuses activités nautiques sont proposées et les touristes ont la possibilité de déguster de l'*Escavèche de Chimay* ou *de Virelles*.[43] À l'époque, le restaurant du Lac de Virelles proposait des spécialités de « poisson à l'escavèche » : « de bons restaurants où l'on sert une « escavèche » appréciée par tous les gourmets » [1933][44] ; « fournissent une excellente friture aux restaurants installés sur leurs rives » [1948].[45]

De nombreuses cartes postales et publicités témoignent de la réputation de l'*Escavèche de Chimay* ou du « poisson à l'escavèche » fait dans cette région, comme c'est le cas de l'hôtel « de l'Univers » à Chimay [1939].[46] À Robechies, près de Chimay, l'hôtel « Mon Rêve », construit après la Première Guerre mondiale, mettait en avant, sur une carte postale, la « Spécialité de poisson à l'escavêche ».[47] Actuellement, le restaurant « Mon Rêve » existe encore et propose sur sa carte la fameuse escavèche. La situation est similaire au restaurant du Lac de Virelles, « chez Edgard et Madeleine », construit aux alentours de 1910. L'escavèche figure sur les menus d'autrefois et d'aujourd'hui.[48]

En 2010, les producteurs de la région, en collaboration avec l'Agence wallonne pour la Promotion d'Une Agriculture de Qualité (APAQ-W), ont réalisé un dépliant reprenant les bonnes adresses où l'on peut déguster cette spécialité, toutes à proximité de Chimay. Aujourd'hui, l'escavèche fait partie du patrimoine gastronomique de la région de Chimay :

« Ne repartez pas de Chimay sans avoir goûté cette spécialité typiquement régionale. L'Escavèche est née du passage des espagnols dans nos contrées aux XV & XVIèmes siècles. Alors qu'ils occupaient le pays de Chimay riche en étangs et rivières, ceux-ci avaient en effet transmis cette préparation au vinaigre comme moyen de conservation des aliments. Aujourd'hui, la plupart des restaurants de la région vous la proposent en entrée ou plat principal, accompagnée d'une salade, de pain ou de frites. La véritable escavèche est préparée à base d'aiguillat (anguille de mer), mais certains producteurs proposent également de la truite ».[49]

Afin de défendre la notoriété et l'authenticité de l'*Escavèche de Chimay,* une confrérie appelée « la Jurade princière de Chimay » a été fondée en 1986 et est toujours en activité. Elle s'est donné pour missions de réaliser la promotion du tourisme du Pays de Chimay et de défendre ses produits phares, dont l'*Escavèche de Chimay*.[50] Deux autres structures temporaires se sont investies pour faire connaître ce produit : la société coopérative

---

[40] *Belgique et Luxembourg,* Paris, 1963, p. 91 (Les Guides bleus) ; *Belgique, Grand-Duché de Luxembourg,* 1re éd., Paris, 1978 (Guides verts Michelin) ; UYTTEBROUCK F., *Le Petit Futé Belgique et Luxembourg,* Paris, 1993, p. 46 (Country guide, n° 119).

[41] UYTTEBROUCK F., *Le Petit Futé Belgique et Luxembourg,* Paris, 1993, p. 46 (Country guide, n° 119).

[42] *Belgique, Grand-Duché de Luxembourg,* Paris, 1978, p. 35 (Guides verts Michelin).

[43] FÉDÉRATION DU TOURISME DE LA PROVINCE DE HAINAUT, *Petit guide du Hainaut*…, p. 42 ; LES AMIS DU HAINAUT, *Guide du Hainaut*, s. d. n. l., p. 110 (Touring club de de Belgique).

[44] *Chimay, centre de tourisme,* Namur, s. d. [1933], p. 27.

[45] *Chimay,* dans SCHMITZ M. (s. dir.), *Dictionnaire du tourisme en Belgique,* Bruxelles, 1948, p. 140.

[46] BRADFER P., COSYN M., *Chimay*…, p. 43.

[47] Carte postale publiée dans DESCHAMPS A., BAJOMÉE G., *Mémoire en images : Chimay,* 2e éd., Bruxelles, 2004, p. 45 ; LEPAGE D., *Mon rêve,*http://www.restaurant-mon-reve.be/brasserie/la-carte/47/0/nos-entrees-froides-et-chaudes.html (consulté le 18 juillet 2013).

[48] Carte postale publiée dans DESCHAMPS A., BAJOMÉE G., *Mémoire en image…,* p. 66 ; BOUILLON R., *Chez Edgard et Madeleine*, http://www.resto.be/restaurant/preview/cms/11486 (consulté le 18 juillet 2013).

[49] CHIMAY PROMOTION ASBL, *Chimay cultive l'art de la gastronomie,* http://www.chimaypromotion.be/gastronomie.html (consulté le 8 mai 2013).

[50] JURADE PRINCIÈRE DE CHIMAY, *Site de la Jurade Princière de Chimay,* http://www.juradeprincierechimay.eu/index.html (consulté le 18 juillet 2013).

« Groupement des Producteurs d'Escavêche de la Région et à la Façon de Chimay » entre 1986 et 1989 et l'« Association des Producteurs d'Escavèche et Pisciculteurs de la Région de Chimay », créée en 1995.[51]

3.6.3. Lien causal

Le lien entre l'*Escavèche de Chimay* et son origine géographique est double. Il existe :

- un lien naturel dû à la présence de forêts, de cours et étendues d'eau au sud du Sillon Sambre-et-Meuse ;
- un lien historique et de réputation basé sur le caractère traditionnel de la préparation et sur les multiples références au produit associé à l'aire géographique considérée.

Tout d'abord, l'*Escavèche de Chimay* est liée à son terroir par les spécificités du paysage du sud du sillon Sambre-et-Meuse. En effet, dès le 15e siècle, l'implantation des forges et fourneaux dans la région de Chimay a eu un impact considérable sur ce paysage. De nombreux lacs et étangs artificiels ont été créés pour les besoins de cette industrie métallurgique et ceux-ci sont encore visibles. Cette industrie a connu une phase de déclin à la fin du 18e siècle puis a complètement disparu au milieu du 19e siècle. Depuis, ces étangs ont été convertis en zones de pêche. Ces points d'eau regorgeaient de poissons. Lors des curetages, les propriétaires se retrouvaient donc avec une quantité de poisson telle qu'il n'était pas possible d'en consommer l'intégralité immédiatement. Les habitants de la région ont donc trouvé un moyen de le conserver. Après la Seconde Guerre Mondiale, les poissons de mer ont trouvé leur place dans la composition de l'« Escavèche de Chimay ».[52] Aujourd'hui, l'aiguillat est le poisson utilisé majoritairement.

Le pot est le seul contenant autorisé pour le conditionnement de l'« Escavèche de Chimay ». Historiquement, cet usage se justifie par la présence des ateliers de poterie dans la région de Charleroi. Les ateliers situés dans les localités de Bouffioulx, Châtelet et Pont-de-Loup sont réputés depuis le 16e s. au moins pour la fabrication de pots utilitaires en grès[53] servant essentiellement à contenir des liquides, cuire, stocker ou conserver des aliments ainsi que décorer la table. [54] Par conséquent, ces pots ont servi à contenir et conserver l'*Escavèche de Chimay*. Cet usage a permis de voir apparaître un nouvel ustensile aux formes variées : le pot à escavèche. En effet, les producteurs actuels se fournissent encore auprès de l'un de ces ateliers de poterie qui fabrique ce type de pots. Cette production fait l'objet d'une mise en valeur au Musée de la Grange aux Potiers de Bouffioulx.[55] De nos jours, les pots en verre ou en plastique sont également utilisés.

La spécificité de la sauce vinaigrée et gélifiée, cumulée à la fonctionnalité du pot, permet de conserver le poisson cuit durant plusieurs semaines sans appliquer de traitement thermique. Plus les semaines s'écoulent, plus la préparation s'adoucit. Cette méthode de conservation du poisson est propre à la région de Chimay.

L'histoire de l'escavèche sur le territoire wallon commence au 19e s. En effet, les dictionnaires des linguistes belges reconnaissent déjà le terme et le définissent comme étant un poisson froid mariné. Cette définition perdurera pendant aux 19e et 20e s. pour aboutir

---

[51] Les informations sont disponibles sur le site Internet du Moniteur belge dans la banque de données des personnes morales ; MONITEUR BELGE, *Annexes du Moniteur belge – Personnes morales*, http://www.ejustice.just.fgov.be/tsv_pub/index_f.htm (consulté le 02/09/2014).

[52] *Cuisinons…Cours d'art culinaire,* Bruxelles, 1967, p. 199 ; CLÉMENT G., *Le conseiller culinaire*…, p. 871 ; FÉDÉRATION DU TOURISME DE LA PROVINCE DE HAINAUT*, La cuisine en Hainaut*…, p. 35 ; GÉRARD E., PAQUOT J.-M., JASSELETTE R., *Le guide gourmand*…, p. 383.

[53] VAN BASTELAER D. A., *Les grès wallons*…, p. 5 ; MATTHYS A., *Les grès communs de Bouffioulx et Châtelet* …, p. 5 ; MATTHYS C., *La production présumée de Jacques Bertrand Visnon*…, p. 45.

[54] ALEXANDRE-BIDON D., *Une archéologie du goût. Céramique et consommation (Moyen-Âge – Temps modernes)*, Paris, 2005, p. 42-47.

[55] *La Maison de la Poterie*, http://www.chatelet-poterie.be/pages_html_uk/potiersdhier_pots_conserve.htm (consulté le 1er juillet 2014).

récemment à une reconnaissance du terme dans le *Dictionnaire de belgicismes* de G. Lebouc [2006].

Dans les années 1930 [1938], R. de Warsage souligne que le « poisson à l'escavèche » est une spécialité renommée en Wallonie. À cette époque également, le *Guide gourmand* de Belgique, associe ce hors-d'œuvre aux provinces de Namur et de Hainaut, au sud du sillon Sambre-et-Meuse. Les ouvrages culinaires mentionnent la dénomination « Escavèche de Chimay » à partir des années 1950.

Enfin, la réputation de l'*Escavèche de Chimay* est véhiculée par les guides touristiques et recueils de cuisine à partir des années 1930. Ceux-ci associent le « poisson à l'escavèche » à la région de Chimay. La localité de Virelles, de par son étang, est quant à elle également reconnue pour ses célèbres *Escavèches de Virelles*. C'est surtout à partir des années 1930 que la notoriété de l'*Escavèche de Chimay* se forgea. Se servant alors de cette réputation, les hôteliers et restaurateurs misèrent sur cette spécialité gastronomique du terroir. Les publicités et cartes postales d'époque le prouvent.

La dénomination « Escavèche de Chimay » est donc légitime puisque sa réputation et sa notoriété, maintes fois soulignées, est toujours liée à l'aire géographique et que l'on retrouve des producteurs dans cette région, chacun implanté à proximité d'un lac, d'un étang, d'une ancienne forge ou d'un ancien fourneau. Actuellement, ce produit est défendu par une confrérie, la « Jurade Princière de Chimay » et sa publicité est assurée par la maison du Tourisme de la Botte du Hainaut (Chimay) et du Tourisme des Vallées des Eaux Vives (Couvin).

3.6.4. Récapitulatif

Il résulte des éléments qui précèdent une reconnaissance de l'*Escavèche de Chimay* étayée par les éléments suivants :

- une zone de production sur laquelle se trouvent des plans d'eau (ayant servi à l'extraction de minerai de fer du 15e au 19e s.), pouvant fournir la matière première (à savoir les poissons). Certains poissons d'eau de mer sont toutefois aussi autorisés ;
- cette matière première permet, suivant un procédé de fabrication artisanal ou industriel, l'obtention d'un produit spécifique, à savoir un poisson cuit et conservé dans une sauce vinaigrée ;
- cette spécialité se différencie de l'escavèche présente dans d'autres régions du monde, et notamment en France ;
- tandis que l'on trouve des traces de l'escavèche jusqu'à Namur, la réputation du produit est surtout attestée autour de la ville de Chimay ;
- grâce aux nombreuses références scientifiques et touristiques, cette aire géographique est, surtout depuis les années 1930, reconnue comme étant la zone de production de l'*Escavèche de Chimay*.

La notoriété de l'*Escavèche de Chimay* est donc étroitement liée à son berceau d'origine.

3.7. Structure de contrôle

Le contrôle du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché de l'*Escavèche de Chimay* est assuré par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle agissant en tant qu'organisme(s) de certification indépendant(s) (OCI) du produit, conformément à l'article 37, § 1er, du règlement (UE) n° 1151/2012.

Un seul OCI a brigué, avec l'accord et le soutien de l'Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*, la responsabilité du contrôle de la bonne application du cahier des charges : PROMAG s.p.r.l. Cet OCI est agréé par le ministre wallon de l'agriculture.

Coordonnées :

S.P.R.L. PROMAG

Novalis Science Park
Rue de la Science, 8
B - 6900 MARCHE-EN-FAMENNE
Tél. : +32 (0)84 84 03 20
Fax : +32 (0)84 84 03 24
Courriel : *info@promag.be*
Web : *http://www.promag.be*

L'agrément de cet OCI a été accordé conformément aux dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

- à l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012 ;
- aux articles 75 à 83 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- par la norme EN ISO/IEC 17020 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant aux inspections et la norme EN ISO/IEC 17065 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits. L'accréditation selon ces normes est réalisée par l'organisme belge d'accréditation BELAC - Service public fédéral Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie.

L'autorité compétente chargée de la supervision du travail de l'(des) OCI (ainsi que de la mise en application en Région wallonne du règlement (UE) n° 1151/2012) se situe au niveau régional : il s'agit de la Direction de la Qualité et du Bien-être animal du Département du Développement, de la Ruralité, des Cours d'Eau et du Bien-être animal du Service public de Wallonie - Agriculture, Ressources naturelles et Environnement.

3.8. Règles spécifiques d'étiquetage

Outre le respect de la règlementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions suivantes sont d'application :

1° l'utilisation de l'abréviation « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;

2° le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'OCI. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord du service qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande ;

3° la mise en place d'une charte graphique spécifique à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI (art. 15).

3.9. Exigences communautaires, nationales ou régionales

Aucune exigence particulière à respecter en vertu de dispositions communautaires, fédérales ou régionales n'est à mentionner dans le cas de l'*Escavèche de Chimay*.

Les règlementations les plus spécifiques qui s'appliquent sont celles relatives aux indications géographiques. Ces règlementations sont rappelées ci-après.

3.9.1. Exigences communautaires

Le règlement (UE) n° 1151/2012 du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires est d'application.

En ce qui concerne les contrôles officiels prévus à l'article 36 dudit règlement, les autorités nationales suivantes sont compétentes :

- contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit - règlementation relative à la sécurité alimentaire : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) du Service public fédéral Santé publique, Sécurité alimentaire et Environnement ;
- contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit - règlementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires : l'AFSCA ;
- contrôles après mise sur le marché du produit - règlementation relative à l'étiquetage en général, aux pratiques commerciales, à la protection du consommateur : la Direction générale de l'Inspection économique du Service public fédéral Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie.

3.9.2. Exigences régionales

Les arrêtés suivants sont d'application :

- le Code wallon de l'Agriculture, les articles D.4, D.17, D.172, D.173, D.174, D.175, D.176 et D.426, § 2, 2° ;
- l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- l'arrêté ministériel du 14 juillet 2016 portant application de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales.

Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

Escavèche de Chimay

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges et annexes

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production

Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de l'*Escavèche de Chimay*

Annexe 4 : Statuts de l'Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

Version 12 - Août 2020

Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

Escavèche de Chimay

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 1

Cahier technique des charges et annexes

Version 12 - Août 2020

Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

Escavèche de Chimay

Indication géographique protégée (IGP)

CAHIER TECHNIQUE DES CHARGES

Version 13 - Août 2020

Chapitre Ier. Dispositions générales

Article 1er. Définitions

Aux fins du présent cahier technique des charges, on entend par :

1° **l'association** : l'Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay* ;

2° **le conditionnement** : l'opération d'emballage et de regroupement du produit fini ;

3° **la fabrication** : la suite des traitements opérés sur la matière première et les ingrédients, comprenant les étapes suivantes, dans l'ordre chronologique :

   a) **la préparation du poisson** : l'ensemble des opérations préalables à la cuisson du poisson : décongélation (facultative), éviscération, nettoyage, découpe, levage des filets ;

   b) **la préparation de la sauce** : l'ensemble des opérations de préparation et de mélange des ingrédients de la sauce, préalables à la cuisson de celle-ci ;

   c) **la cuisson du poisson ;**

   d) **le refroidissement du poisson** (facultatif) ;

   e) **l'assemblage** : l'association des différents éléments constituant le produit fini (poisson, sauce et éventuellement oignons s'ils n'ont pas été incorporés à la sauce lors de sa préparation) ;

4° **l'Indication géographique protégée (IGP)** : la dénomination qui répond à la définition de l'« indication géographique » mentionnée dans la règlementation européenne relative aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires et qui est protégée en vertu de cette règlementation ;

5° **l'organisme certificateur indépendant (OCI)** : le tiers indépendant chargé de la certification de la conformité des produits aux exigences du cahier technique des charges ;

6° **le producteur** : l'opérateur réalisant les opérations de fabrication ;

7° **le service** : la Direction de la Qualité et du Bien-être animal du Département du Développement, de la Ruralité, des Cours d'Eau et du Bien-être animal du Service public de Wallonie - Agriculture, Ressources naturelles et Environnement.

Article 2. Description générale du produit

L'*Escavèche de Chimay* est une préparation froide de poisson cuit enrobé d'une sauce vinaigrée et gélifiée contenant des oignons.

Article 3. Variantes

§ 1er. L'*Escavèche de Chimay* peut être préparée à partir de différentes espèces de poissons (voir article 5 et annexe 1).

§ 2. Le goût, l'odeur et l'aspect de la sauce peuvent varier selon le mode de préparation mis en œuvre et les épices utilisées.

Article 4. Aire géographique

§ 1er. Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination « Escavèche de Chimay », toutes les étapes de fabrication du produit se déroulent dans l'aire géographique délimitée par les entités communales suivantes :

1° province de Namur :

a) Cerfontaine ;
b) Couvin ;
c) Doische ;
d) Philippeville ;
e) Viroinval ;

2° province de Hainaut :

a) Chimay ;
b) Froidchapelle ;
c) Momignies ;
d) Sivry-Rance.

§ 2. Par dérogation au paragraphe 1er, la préparation du poisson peut être réalisée en dehors de l'aire géographique délimitée.

§ 3. Le conditionnement est réalisé simultanément à l'assemblage, dans l'aire géographique délimitée.

Chapitre II. Fabrication

Section 1ère. Matière première et ingrédients

Article 5. Matière première

§ 1er. La matière première est le poisson. Les espèces d'eau douce et de mer autorisées pour la fabrication de l'*Escavèche de Chimay* sont reprises à l'annexe 1.

§ 2. Les poissons de mer sont issus d'une pêche durable reposant sur les trois principes suivants :

1° la gestion raisonnée des stocks de poisson ;

2° l'impact minimal sur la faune et la flore ;

3° la gestion efficace des ressources pour garantir des moyens de subsistance aux populations.

§ 3. Le poisson peut être frais ou surgelé.

Article 6. Ingrédients

§ 1er. Le vinaigre et les oignons sont des ingrédients obligatoires de la préparation.

§ 2. Le vinaigre utilisé est issu de l'acétification d'un alcool éthylique d'origine agricole ou d'un vin. Sa teneur en acide acétique est comprise entre 6,0 et 8,0 % (en g / 100 g). Plusieurs vinaigres peuvent être mélangés dans une même préparation.

§ 3. Les oignons sont frais, congelés, déshydratés ou lyophilisés.

§ 4. Les autres ingrédients autorisés sont présentés à l'annexe 2. L'utilisation d'arômes et d'extraits est interdite.

Section 2. Fabrication

Article 7. Préparation du poisson

§ 1er. La décongélation, le cas échéant, du poisson avant sa mise en œuvre est facultative.

§ 2. Le poisson est étêté, éviscéré, nettoyé et paré. Le producteur peut recevoir le poisson déjà nettoyé ou effectuer lui-même ces opérations. Les arêtes ou la peau peuvent être présentes dans le produit fini.

§ 3. Le mélange de poissons d'espèces différentes est exclu.

Article 8. Préparation de la sauce

§ 1er. La sauce est préparée indépendamment du poisson, avec ou sans les oignons.

§ 2. Selon le mode de préparation et les ingrédients utilisés, la sauce peut présenter différentes couleurs (blanche, brune ou rouge).

§ 3. La texture de la sauce est déterminée par la quantité de farine mise en œuvre et par l'ajout éventuel de gélatine.

§ 4. Les oignons incorporés à la sauce sont crus ou cuits (rissolés, compotés ou blanchis).

§ 5. La quantité de vinaigre dans la sauce est comprise entre 20 et 30 % de son poids.

Article 9. Cuisson du poisson

Le poisson est cuit au four, en friture ou à la poêle, séparément de la sauce.

Article 10. Refroidissement du poisson

§ 1er. Le refroidissement du poisson avant l'assemblage est facultatif. Toutefois, cette étape est préconisée afin d'assurer la fermeté du poisson, ce qui facilite sa découpe éventuelle ou évite de le briser lors de l'assemblage et du conditionnement.

Article 11. Assemblage

§ 1er. L'assemblage s'effectue dans le contenant destiné à la vente (voir article 13).

§ 2. La sauce est versée chaude sur les morceaux de poisson afin qu'elle les enrobe de manière homogène, sans inclusion d'air, pour assurer la stabilité microbiologique du produit.

§ 3. Lorsque la sauce ne contient pas les morceaux d'oignon, ils sont incorporés, crus ou cuits, à la préparation.

§ 4. Le poisson constitue 40 à 50 % du poids du produit fini.

§ 5. La taille des morceaux dépend du poisson et du conditionnement. De petits morceaux tels que les extrémités de queue peuvent être ajoutés au produit fini pour ajuster son poids.

Article 12. Stockage et conservation

§ 1er. Le récipient est fermé immédiatement après l'assemblage. Il est ensuite placé sans délai en chambre froide, à une température inférieure ou égale à 7 °C.

§ 2. La stérilisation, la pasteurisation et les méthodes de conservation similaires sont proscrites.

Chapitre III. Commercialisation et étiquetage

Article 13. Conditionnement

Le produit fini est conditionné dans un récipient rigide en verre, en plastique ou en grès.

Article 14. Présentation à la vente

§ 1er. Le produit est commercialisé à l'état réfrigéré et conditionné comme stipulé à l'article 13.

§ 2. Dans le cadre de la restauration, le produit peut être servi en dehors de - et sans - son contenant d'origine.

Article 15. Etiquetage

Outre le respect de la règlementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions suivantes sont d'application :

1° l'**utilisation de l'abréviation** « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;

2° le **diamètre du logo européen** correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'OCI. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord du service qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande ;

3° la **mise en place d'une charte graphique spécifique** à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI.

Chapitre IV. Caractéristiques du produit fini

Article 16. Caractéristiques physico-chimiques

L'*Escavèche de Chimay* est caractérisée par un pH inférieur ou égal à 4,9, mesuré après refroidissement du produit (dans la sauce et le poisson) au minimum 96 heures après le conditionnement.

Article 17. Caractéristiques organoleptiques

Pour répondre à la dénomination « Escavèche de Chimay », le produit présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

1° **aspect** :

   a) **sauce** : lisse, satiné, homogène. Selon le mode de préparation et les ingrédients utilisés, la sauce peut présenter différentes couleurs (blanche, brune ou rouge) ;

   b) **poisson** : le poisson se présente sous forme de morceaux entiers ;

2° **odeur** : le vinaigre est dominant, éventuellement accompagné de citron. L'odeur de poisson est présente mais parfois faible, des odeurs d'épices ou d'oignon sont également perceptibles. L'odeur globale du produit est rafraîchissante ;

3° **texture** :

a) **sauce** : crémeuse à très gélatineuse. Des morceaux d'oignon sont toujours présents, en quantité variable. La sauce peut également contenir des morceaux de citron. En bouche, la texture est onctueuse et ne procure aucune sensation farineuse, de gras ou de grumeaux (bonne liaison de la sauce) ;

b) **poisson** : ferme. Il n'est pas sec et est fondant en bouche ;

4° **goûts, arômes, saveurs** :

a) **sauce** : une certaine acidité est ressentie. L'arôme de vinaigre ou de citron est nettement perçu. La saveur de poisson est toujours présente mais d'intensité variable, comme pour la saveur d'oignon. Aucune saveur de farine n'est perceptible ;

b) **poisson** : un goût salé peut être ressenti. L'arôme et l'acidité du vinaigre sont faibles à très faibles. Une saveur poivrée ou d'oignon peut être présente.

Chapitre V. Contrôle et certification

Article 18. Organisme certificateur et plan de contrôle

§ 1er. Un (ou plusieurs) OCI est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution de l'*Escavèche de Chimay*.

§ 2. L'(les) OCI applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 3 ; il(s) détermine(nt) les types de documents et d'analyses assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

Article 19. Contrôle du respect des caractéristiques organoleptiques

§ 1er. Afin de contrôler et de garantir la qualité et la typicité organoleptique de l'*Escavèche de Chimay*, un test de dégustation, portant sur l'ensemble de la production, est organisé une fois par an par l'(les) OCI.

§ 2. Les caractéristiques organoleptiques présentées à l'article 17 servent de référence pour le test de dégustation. L'évaluation et la cotation des produits se basent sur une liste de défauts définis en regard de ces caractéristiques.

§ 3. Le test de dégustation peut déboucher sur des recommandations, voire d'éventuelles sanctions, à destination des producteurs.

§ 4. L'organisation, le fonctionnement du test et la composition précise du jury de dégustation sont définis dans un règlement d'ordre intérieur rédigé par l'(les) OCI et préalablement soumis à l'approbation du service. Ce règlement comprend, notamment, la méthode de prélèvement des échantillons, une grille d'évaluation et de cotation pour le jury, ainsi qu'une grille de sanctions.

§ 5. Le jury est composé d'un collège de producteurs d'*Escavèche de Chimay* et d'un collège de professionnels du goût (notamment : scientifiques, techniciens de l'agroalimentaire, critiques gastronomiques, restaurateurs, etc., reconnus pour leur expertise en évaluation sensorielle). Le vote du collège des producteurs intervient à hauteur de 60 % dans le résultat final. Les producteurs d'*Escavèche de Chimay* ne faisant pas partie de l'association sont invités à participer au vote du collège des producteurs, proportionnellement à leur importance numérique dans la production totale. Un membre du service est invité comme observateur.

Article 20. Contrôle de la traçabilité du produit

L'(les) OCI met(tent) en place un système de contrôle de la traçabilité du produit. Ce système est basé sur le système obligatoire de traçabilité (autocontrôle), tenant compte des assouplissements sectoriels éventuels consentis par la règlementation. Il passe notamment par un bilan des matières entrantes et sortantes (matière première et produit fini), un contrôle des registres de production et de commercialisation et un contrôle de l'étiquetage des produits. L'(les) OCI est (sont) en droit de requérir la tenue de documents complémentaires (par exemple : fiche « recette », fiche « spécifications des matières premières / intrants », registre de fabrication) aux systèmes de traçabilité imposés par la règlementation et ses assouplissements.

Annexe 1

Liste positive[1] des poissons utilisables pour la fabrication de l'*Escavèche de Chimay*

A. Poissons d'eau douce

1. Poissons d'eaux calmes

- anguille (*Anguilla anguilla*) ;
- brochet (*Esox lucius*) ;
- gardon (ou rousse) (*Rutilus rutilus*) ;
- perche (*Perca fluviatilis*) ;
- rotengle (*Scardinius erythrophthalmus*) ;
- sandre (*Sander lucioperca*) ;

2. Poissons d'eaux vives

- barbeau (*Barbus barbus*) ;
- omble de Fontaine (*Salvelinus fontinalis*) ;
- truite (*Salmo trutta* sp. et *Oncorhynchus* sp.).

B. Poissons de mer

- espèces appartenant au genre *Squalus*, *Mustelus* ou *Scyliorhinus* ;
- anguille (*Anguilla anguilla*) ;
- congre (*Conger conger*) ;
- grondin (*Chelidonichthys cuculus*) ;
- lotte (*Lophius piscatorius*) ;
- saint-Pierre (*Zeus faber*).

[1] Tout poisson dont le genre ou l'espèce ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.

Annexe 2

Liste positive[2] des ingrédients utilisables dans la fabrication de l'*Escavèche de Chimay*

- vinaigre (obligatoire, colorant E150c autorisé) ;
- oignon (obligatoire) ;
- ail ;
- échalote ;
- citron ;
- tomate en poudre ou en concentré ;
- farine de froment (acide ascorbique et enzymes exogènes autorisés) ;
- amidon de froment ;
- fécule de pomme de terre ;
- gélatine ;
- eau ;
- beurre ;
- huile d'olive ;
- huile de colza ;
- huile de tournesol ;
- sel (NaCl) (anti-agglomérants alimentaires autorisés) ;
- saccharose ;
- glucose ;
- vin blanc (non transformé) ;
- ciboulette ;
- clou de girofle ;
- coriandre ;
- estragon ;
- fenouil ;
- genévrier ;
- laurier ;
- noix de muscade ;
- macis ;
- origan ;
- persil ;
- piment d'Espelette ;
- poivre ;
- romarin ;
- sauge ;
- thym.

[2] Tout ingrédient qui ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.

Annexe 3

Plan minimum de contrôle pour la certification de l'*Escavèche de Chimay*

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Référence cahier technique des charges	Statut opérateur	Mode inspection
Inspection initiale	1 / opérateur / inscription	Appartenance à la zone IGP	Art. 4	Producteur	Documentaire
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an	Matière première	Art. 5, annexe 1		Documentaire et terrain
		Ingrédients	Art. 6, annexe 2		
		Préparation du poisson	Art. 7		
		Préparation de la sauce : - teneur en acide acétique du vinaigre - proportion de vinaigre	Art. 8 Art. 6 Art. 8		
		Cuisson du poisson	Art. 9		
		Assemblage : - proportion de poisson dans la préparation - taille des morceaux de poisson	Art. 11		
		Stockage et conservation	Art. 12		
		Conditionnement	Art. 13		
		Présentation à la vente	Art. 14		

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Référence cahier technique des charges	Statut opérateur	Mode inspection
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an	Etiquetage : - liste des emballages / étiquettes utilisés - coordonnées des imprimeurs / conformité des étiquettes - stock d'emballages / étiquettes - exemplaires d'emballages / étiquettes	Art. 15	Producteur	Documentaire et terrain
		Prélèvement d'échantillons pour l'analyse physico-chimique (pH)	Art. 16		Terrain
		Prélèvement d'échantillons pour le test de dégustation	Art. 17, 19		
		Traçabilité : - bilans matières - registres de production et de commercialisation - étiquetage	Art. 20		Documentaire

Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

Escavèche de Chimay

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

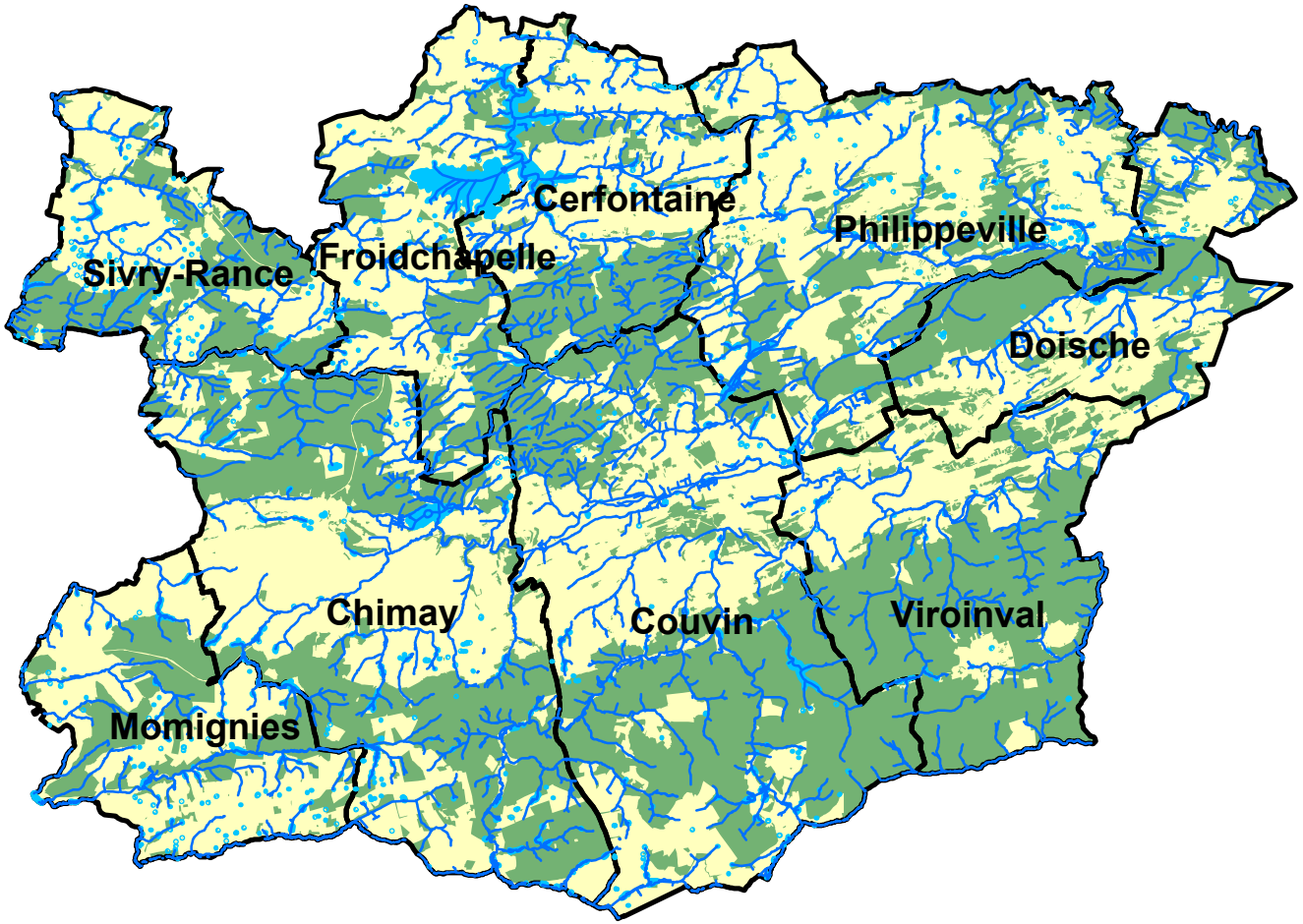
ANNEXE 2

Carte de l'aire géographique de production

Version 12 - Août 2020

Aire géographique délimitée pour l'Indication géographique protégée (IGP) "**Escavèche de Chimay**"

(+ localisation des zones forestières, des cours d'eau et des plans d'eau)



Légende

- Cours d'eau
- Plan d'eau
- Zone forestière au plan de secteur
- Commune

Localisation en Wallonie (partie sud de la Belgique)
de l'aire géographique délimitée
pour l'IGP "Escavèche de Chimay"

Légende

- Limites de la Wallonie
- Aire "Escavèche de Chimay IGP"

0 25 50 100 Km

N

0 2,5 5 10 Km

Source: Bd_ref DGARNE
Auteur: Direction des Surfaces Agricoles
Date de la création : 2015
Système de projection: Lambert belge 72

Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

Escavèche de Chimay

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 3

Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de l'*Escavèche de Chimay*

Annexe 3a : Bibliographie

Annexe 3b : Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de l'*Escavèche de Chimay*

Version 12 - Août 2020

ANNEXE 3a

Bibliographie

ALLARD C., *L'Industrie du fer dans les pays de Couvin et Chimay : 1730-1830,* dans *Publications de la Société d'histoire régionale des cantons de Beaumont-Chimay à Sivry-Rance,* t. 9, 1979, p. 93-208.

LES AMIS DU HAINAUT, *Guide du Hainaut*, s. d. n. l., (Touring club de de Belgique).

ANDRIEU DELILLE J. et J., *Cuisine belge : 200 recettes du terroir,* Bruxelles-Louvain-la-Neuve, 2005.

Annales des travaux publics de Belgique, vol. 90, 1937, p. 262.

BALLE A., *Contribution au dictionnaire du parler de Cerfontaine,* Liège, 1963 (Mémoires de la Commission Royale de Toponymie et de Dialectologie, n° 11).

Escavèche, dans BAL W., DOPPAGNE A., GOOSSE A., HANSE J., LENOBLE-PINSON M., POHL J., WARNANT L., *Belgicismes: inventaire des particularités lexicales du français en Belgique,* Louvain-la-Neuve, 1994, p. 62.

BAURIN J., *Miette d'Histoire Chimacienne : Les forges et Fourneaux du Pays de Chimay en 1794,* dans *Publications de la Société d'Histoire et l'Archéologie du Pays de Chimay,* t. 2, décembre 1936, p. 15-17.

Belgique et Luxembourg, Paris, 1963 (Les Guides bleus).

Belgique, Grand-Duché de Luxembourg, Paris, 1978 (Guides verts Michelin).

Escabèche, dans BERTRAND G. A., *Dictionnaire étymologique des mots français venant de l'arabe, du turc et du persan,* Paris, 2007, p. 64.

BOISACQ É., *À propos de l'étymologie d'escavèche,* dans *Wallonia,* t. 13, 1905, p. 248-250.

LA BONNE AUBERGE, *Guide gourmand régional : Belgique et Luxembourg,* 2e éd., Bruxelles, 1938.

Bonne table, bon accueil, dans *Vie féminine,* novembre 1958, p. 36.

BOSCHMAN É., DERNY N., LAURENT S., *Le goût des Belges,* Bruxelles, 2006.

BRADFER P., COSYN M., *Chimay, Rance, sentier de la Fagne, sentier de l'eau blanche, sentier de l'eau noire,* Bruxelles, 1939 (Guide des Ardennes belges publié sous le patronage du Touring Club de Belgique).

CHAVANNE Ph., *Connaître la cuisine belge,* Bordeaux, 2008.

Chimay, centre de tourisme, Namur, s. d. [1933].

CLÉMENT G., *Un choix de Hors-d'œuvre et Plats froids,* Bruxelles, 1947.

CLÉMENT G., *Le conseiller culinaire,* Bruxelles, 1970.

CLÉMENT G., *La cuisine en toutes saisons,* Bruxelles, 1949.

CLÉMENT G., *Cuisine et Folklore,* Bruxelles, 1977.

COMPÈRE G., LAMBOT J.-P., LOZE P. (e. a.), *Wallonie : Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg, Namur,* Paris, 1994 (Le Guide Casterman).

Esacbèche, dans COURTINE R. (s. dir.), *Larousse gastronomique,* Paris, 1984, p. 406.

Cuisinons…Cours d'art culinaire, Bruxelles, 1967.

DANVAL M., *Cuisine traditionnelle en Hainaut,* Bruxelles, 1990.

DARDENNE L., *Histoire de la ville et de la terre de Chimay,* Chimay, 1969.

DECLERCQ M., *La cuisine traditionnelle belge. L'origine de nos plats les plus savoureux, où les trouver, où les déguster et comment les préparer soi-même,* Bruxelles, 2010.

DEDOUAIRE R*., A la Wallonne... mijotons*, Dison, 1978.

DELATTRE L., *Sur deux mots,* dans *Wallonia,* t. 13, 1905, p. 200-204.

DESCHAMPS A., BAJOMÉE G., *Mémoire en images : Chimay,* 2e éd., Bruxelles, 2004.

DE WARSAGE R., *Le folklore de la table : la cuisine régionale wallonne,* Liège, 1938.

DONNAY A., *Folklore wallon,* dans *Revue d'Ardenne et d'Argonne,* 4e année, n° 5, juillet-août 1897, p. 146-157.

DONY E., BAYOT A., *Les rues & lieux-dits de Chimay,* Chimay, 1936, p. 3-30.

DONY E., *Forge Jean Petit et Pont d'Oye,* dans *Publications de la Société d'Histoire et l'Archéologie du Pays de Chimay,* t. 4, 1938, p. 43-47.

DONY E., *Forges-lez-Chimay,* dans *Publications de la Société d'Histoire et l'Archéologie du Pays de Chimay,* t. 2, décembre 1936, p. 18-19.

DOPPAGNE A., *Escavèche ou Escabèche ?,* dans *La Chronique du langage du quotidien Le Soir,* 4 mai 1960.

DUBOIS B., *A l'étang de Virelles, on prépare l'avenir…,* dans *Hainaut Tourisme,* n° 342, février 2004, p. 18-20.

ELEN-SIMON Mme, *L'art culinaire et ménager. Programme Officiel de l'Enseignement Ménager de 1re, 2e et 3e Année,* 6e éd., Bruxelles, 1949.

Fagne et Famenne, Liège, 1988 (Architecture rurale de Wallonie).

FÉDERATION DU TOURISME DE LA PROVINCE DE HAINAUT*, La cuisine en Hainaut,* Mons, 1981.

FÉDERATION DU TOURISME DE LA PROVINCE DE HAINAUT, *Petit guide du Hainaut,* Mons, 1981.

Sikbāğ, dans *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, t. 19, Bâle, 1967, p. 158.

GERARD E., PAQUOT J.-M., JASSELETTE R., *Le guide gourmand,* Nivelles, 1985.

GILLARD A., *L'industrie du fer dans les localités du Comté de Namur et de l'Entre-Sambre-et-Meuse de 1345 à 1600,* Bruxelles, 1971.

Escavèche, dans GRANDGAGNAGE Ch., *Dictionnaire étymologique de la langue wallonne,* Liège, 1845, p. 194.

Escavèche, dans HÉCART G. A. J., *Dictionnaire rouchi-français,* 5e éd., Valenciennes, 1834, p. 189.

HERBILLON J., *Éléments espagnols en Wallon et dans le français des anciens Pays-Bas,* Liège, 1961.

Escavèche, dans LEBOUC G., *Dictionnaire de belgicismes,* Bruxelles, 2006, p. 280-281.

LÉONARD L., *Lexique namurois,* dans *Bulletin de la Société de Langue et Littérature wallonne*, t. 71, Liège, 1964, p. 175.

Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte, Namur, 1981.

MATHIEU L., *Traité d'économie domestique et d'hygiène (d'après les programmes officiels) pour les écoles normales, moyennes et ménagères,* 8e éd., Verviers, s. d. [ca 1910].

MATHOT R., *L'escavèche, Spécialité gastronomique du sud Hainaut-Namurois*, dans MANET D. (s. dir.), Gastronomie populaire en Wallonie**,** Bruxelles, 1978, p. 135-145.

MATTHYS A., *Les grès communs de Bouffioulx et Châtelet (XVIe-XVIIe siècle) : catalogue des pièces conservées dans les collections du musée archéologique de Charleroi*, Bruxelles, 1971.

MATTHYS C., *La production présumée de Jacques Bertrand Visnon, potier de Bouffioulx vers 1600. Recherches récentes en Wallonie*, Namur, 2005.

MICHAUX Ed., *Essai de bibliographie historique des cantons de Beaumont et de Chimay,* Rance, 1963.

MOULIN L., *L'Europe à table,* Bruxelles, 1975.

PETIT J.-L., *Catalogue des cartes postales de Chimay,* 4 vol., Jemeppe-sur-Sambre, 1988-1994.

Rouchi, dans *Le Petit Robert : dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française,* Paris, 2011, p. 2271.

PIRON M., *Aspect et profil de la culture romane en Belgique,* Liège, 1979.

Chimay, dans SCHMITZ M. (s. dir.), *Dictionnaire du tourisme en Belgique,* Bruxelles, 1948, p. 140.

Escaveche, dans SIGART J., *Glossaire étymologique montois ou Dictionnaire wallon de Mons et de la plus grande partie du Hainaut,* Bruxelles, Leipzig, 1866, p. 166.

SMETS P., LEROY D., *Guide touristique illustré : Belgique, GD-Luxembourg,* Tielt, 1993.

TULIPPE O., *Structure agraire et Paysage rural au Pays de Chimay : La Commune de Baileux,* Liège, 1943 (Extrait du *Bulletin de la Société belge d'Études géographiques*, t. 13, 1943).

UYTTEBROUCK F., *Le Petit Futé Belgique et Luxembourg,* Paris, 1993 (Country guide, n° 119).

VAN BASTELAER D. A., *Les grès wallons, grès-cérame ornés de l'ancienne Belgique, ou des Pays-Bas, improprement nommés grès flamands*, Mons-Bruxelles, 1885.

WASLET J., *Dialecte givetois,* dans *Revue d'Ardenne et d'Argonne,* 17e année, 1910, p. 54.

Internet

ASBL LES LACS DE L'EAU D'HEURE, *Rien que du bonheur : Les Lacs de l'Eau d'Heure,* http://www.lacsdeleaudheure.be/ (consulté le 23 juillet 2013).

BOUILLON R., *Chez Edgard et Madeleine*, http://www.resto.be/restaurant/preview/cms/11486 (consulté le 18 juillet 2013).

CHIMAY PROMOTION ASBL, *Chimay cultive l'art de la gastronomie,* http://www.chimaypromotion.be/gastronomie.html (consulté le 8 mai 2013).

DGO4, DIRECTION GENERALE OPPERATIONNELLE AMENAGEMENT DU TERRITOIRE, LOGEMENT, PATRIMOINE et ENERGIE, *Atlas de la Wallonie*, http://sder.wallonie.be/ICEDD/CAP-atlasWallonie2006/pages/atlas.asp?txt=milPaysage (consulté le 18 juin12).

ESCAVIR SPRL, *Escavèche La Madeleine,* http://www.escavir.be/?Live=cat&cat_id=2&/ENTREPRISE (consulté le 18 juillet 2013).

Carte de cabinet des Pays-Bas autrichiens levée à l'initiative du comte de Ferraris, s.l., 1771-1778, en ligne sur http://www.kbr.be/collections/cart_plan/ferraris/ferraris_fr.html (consulté le 18 juillet 2013).

JURADE PRINCIÈRE DE CHIMAY, *Site de la Jurade Princière de Chimay,* http://www.juradeprincierechimay.eu/index.html (consulté le 18 juillet 2013).

LEPAGE D., *Mon rêve,* http://www.restaurant-mon-reve.be/brasserie/la-carte/47/0/nos-entrees-froides-et-chaudes.html (consulté le 18 juillet 2013).

PLOUVIER L., *Le merveilleux voyage de l'escabèche : de Bagdad à Chimay,* dans RIDEL É., BARRÉ, ZYSBERG A. (s. dir.), *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette, Acte du Colloque du Musée maritime de l'île de Tatihou, 2-4 octobre 2003,* Caen, 2007 (*Histoire maritime*, n° 4), en ligne sur http://www.oldcook.com/histoire-plouvier (consulté le 15 juillet 2013).

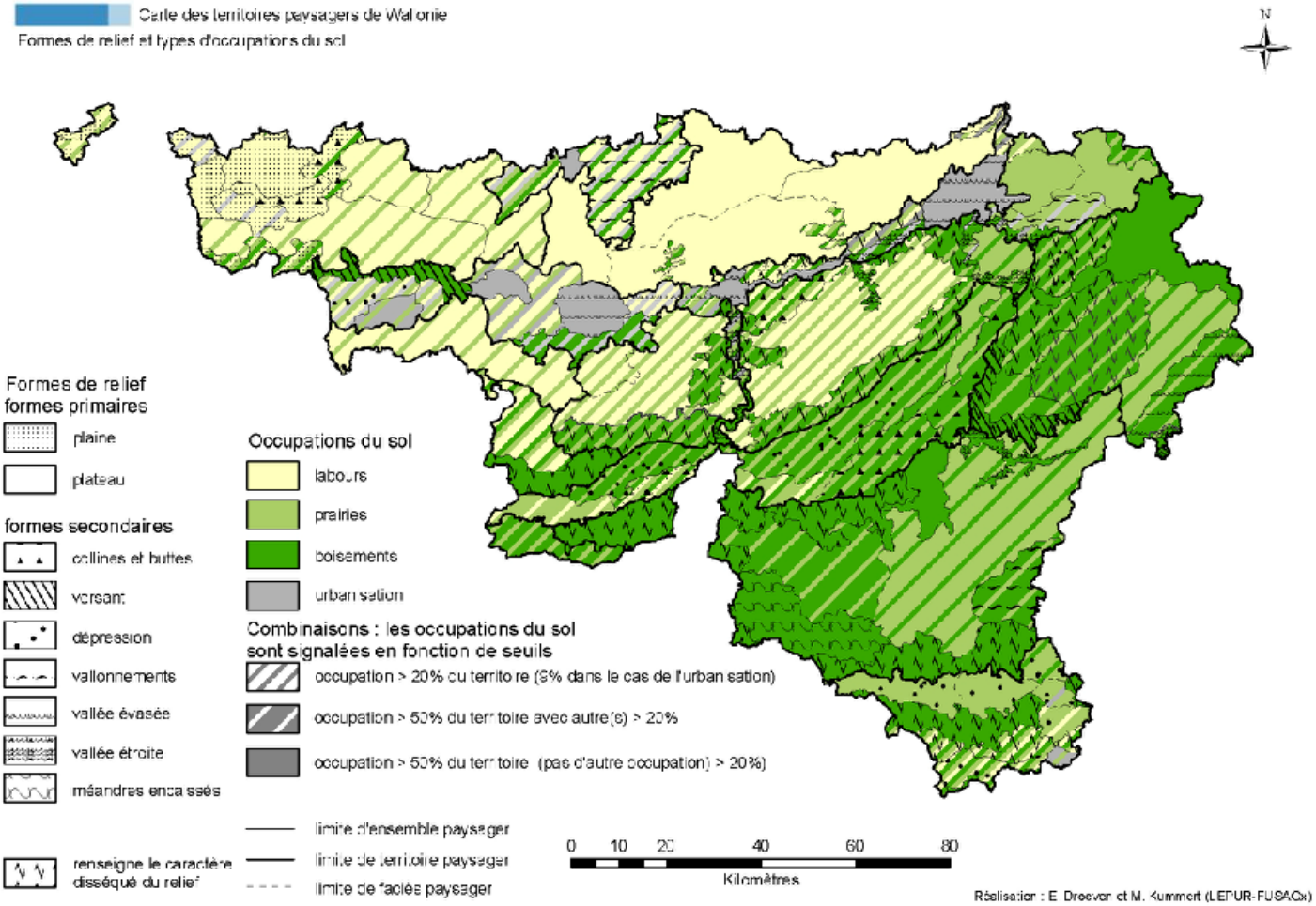
VIRELLES NATURE ASBL, *Aquascope de Virelles,* http://www.aquascope.be/etang/history.html (consulté le 11 juillet 13).

ANNEXE 3b

Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de l'*Escavèche de Chimay*

Cartographie :

- DGO4, DIRECTION GENERALE OPPERATIONNELLE AMENAGEMENT DU TERRITOIRE, LOGEMENT, PATRIMOINE et ENERGIE, *Atlas de la Wallonie*, http://sder.wallonie.be/ICEDD/CAP-atlasWallonie2006/pages/atlas.asp?txt=milPaysage (consulté le 18 juin 2012).



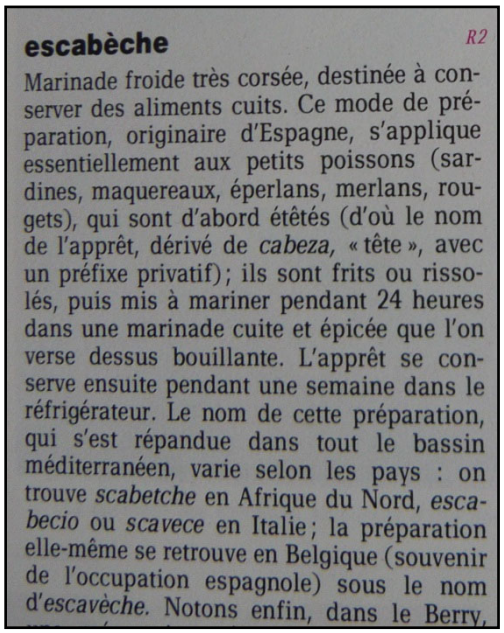
Cartographie : Présence des forges, fourneaux et étangs/lacs au 18e s.

- *Carte de cabinet des Pays-Bas autrichiens levée à l'initiative du comte de Ferraris*, s.l., 1771-1778, en ligne sur http://www.kbr.be/collections/cart_plan/ferraris/ferraris_fr.html (consulté le 18 juillet 2013).

Les producteurs actuels de l'*Escavèche de Chimay* se trouvent à proximité des zones reprises sur les cartes ci-dessous.

Dictionnaires

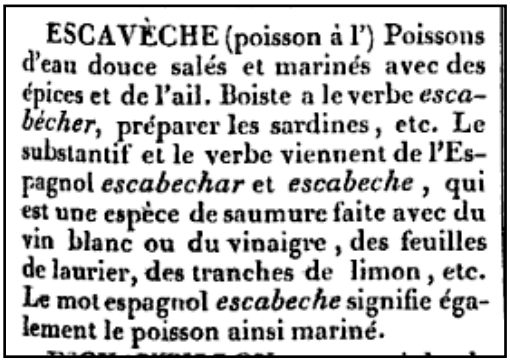
- *Esacbèche,* dans COURTINE R. (s. dir.), *Larousse gastronomique,* Paris, 1984, p. 406.



escabèche R2

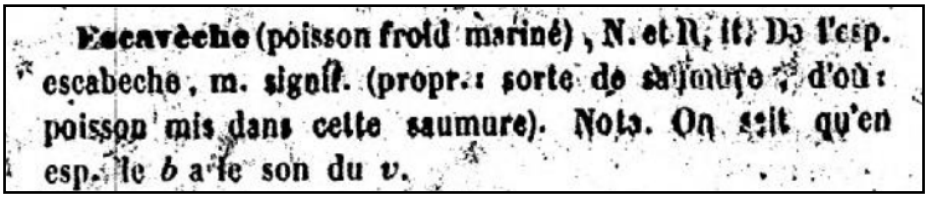
Marinade froide très corsée, destinée à conserver des aliments cuits. Ce mode de préparation, originaire d'Espagne, s'applique essentiellement aux petits poissons (sardines, maquereaux, éperlans, merlans, rougets), qui sont d'abord étêtés (d'où le nom de l'apprêt, dérivé de *cabeza,* « tête », avec un préfixe privatif); ils sont frits ou rissolés, puis mis à mariner pendant 24 heures dans une marinade cuite et épicée que l'on verse dessus bouillante. L'apprêt se conserve ensuite pendant une semaine dans le réfrigérateur. Le nom de cette préparation, qui s'est répandue dans tout le bassin méditerranéen, varie selon les pays : on trouve *scabetche* en Afrique du Nord, *escabecio* ou *scavece* en Italie; la préparation elle-même se retrouve en Belgique (souvenir de l'occupation espagnole) sous le nom d'*escavèche.* Notons enfin, dans le Berry,

- *Escavèche,* dans HÉCART G. A. J., *Dictionnaire rouchi-français,* 3e éd., Valenciennes, 1834, p. 189.



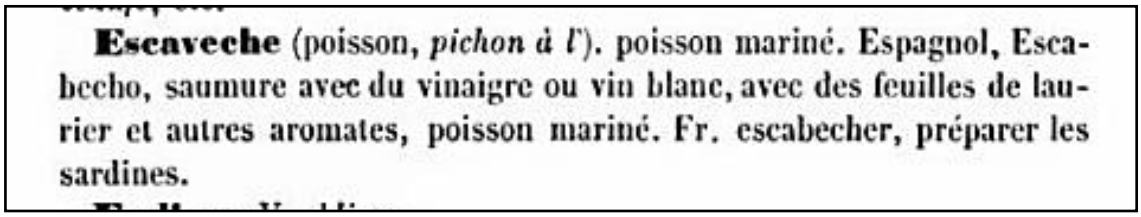
ESCAVÈCHE (poisson à l') Poissons d'eau douce salés et marinés avec des épices et de l'ail. Boiste a le verbe *escabécher*, préparer les sardines, etc. Le substantif et le verbe viennent de l'Espagnol *escabechar* et *escabeche*, qui est une espèce de saumure faite avec du vin blanc ou du vinaigre, des feuilles de laurier, des tranches de limon, etc. Le mot espagnol *escabeche* signifie également le poisson ainsi mariné.

- *Escavèche,* dans GRANDGAGNAGE Ch., *Dictionnaire étymologique de la langue wallonne,* Liège, 1845, p. 194.



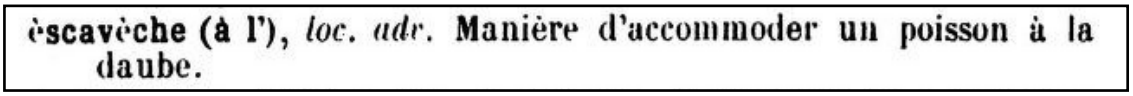
Escavèche (poisson froid mariné), N. et R, it. Dc l'esp. escabeche, m. signif. (propr.: sorte de saumure, d'où: poisson mis dans cette saumure). Nota. On sait qu'en esp. le *b* a le son du *v*.

- *Escaveche,* dans SIGART J., *Glossaire étymologique montois ou Dictionnaire wallon de Mons et de la plus grande partie du Hainaut,* Bruxelles, Leipzig, 1866, p. 166.



Escaveche (poisson, *pichon à l'*). poisson mariné. Espagnol, Escabecho, saumure avec du vinaigre ou vin blanc, avec des feuilles de laurier et autres aromates, poisson mariné. Fr. escabecher, préparer les sardines.

- WASLET J., *Dialecte givetois,* dans *Revue d'Ardenne et d'Argonne,* 17e année, 1910, p. 54.



èscavèche (à l'), *loc. adv.* Manière d'accommoder un poisson à la daube.

- *Escabèche,* dans BERTRAND G. A., *Dictionnaire étymologique des mots français venant de l'arabe, du turc et du persan,* Paris, 2007, p. 64.

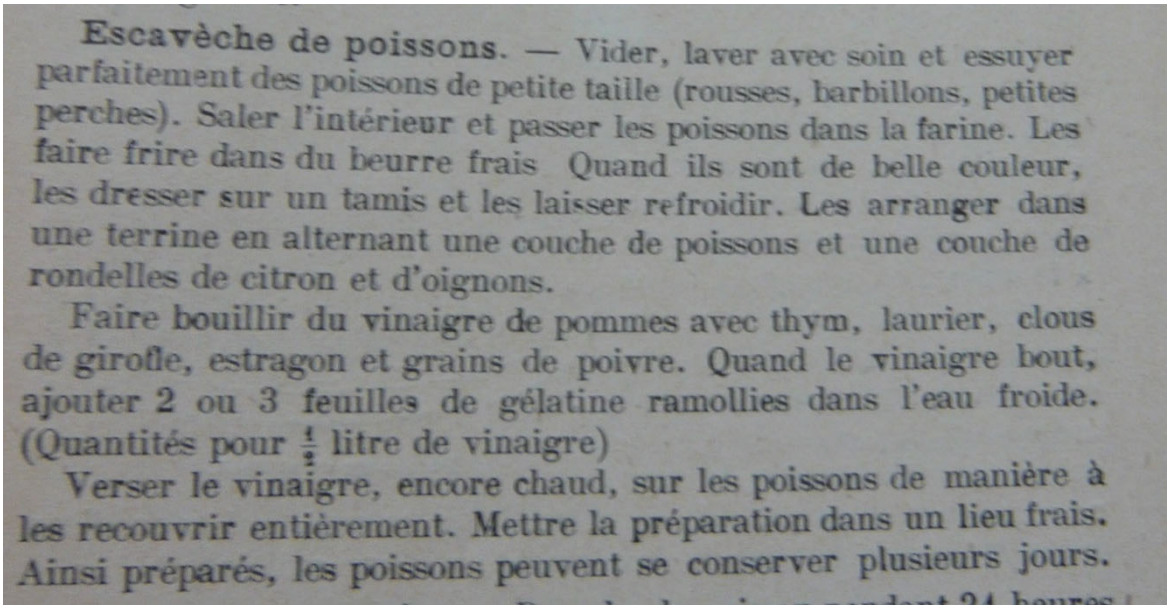
> ¤ **ESCABÈCHE**
> n.f. est emprunté à l'arabe *sisbech,* désignant un « mets aigre, fait de viande et de vinaigre ». Sous la domination espagnole au XVIe s. des provinces aujourd'hui belges du Hainaut et de Namur, s'est répandue cette méthode d'origine arabe de conservation du poisson. Le mot désigne aujourd'hui une sorte de saumure pour conserver le poisson, puis par extension, une sauce composée de vinaigre ou de vin blanc, de laurier et de citron.

- *Escavèche,* dans LEBOUC G., *Dictionnaire de belgicismes,* Bruxelles, 2006, p. 280.

> **ESCAVÈCHE*** n. f.
>
> **Escabèche**.
>
> «*Et que dire de votre* ***escavèche*** *de truites, la spécialité de la maison?*»
> Corinne Bodart, *Le Soir*, Belgique, 02.07.2003, page 15.
>
> À l'escavèche = **préparation de poisson** en gelée vinaigrée.
>
> Origine : arabe par l'espagnol.
>
> Le mot vient de l'arabe *sabkbay* qui désigne une préparation de viande au vinaigre. Passé en espagnol, il devient *escabeche* et arrive dans le Hainaut au XVIe siècle, «importé» par les Espagnols.
> Il devient «escavèche» (ou «escavêche») dans nos régions, mais reste escabèche en France.
> La préparation n'accompagne plus les viandes mais les poissons, notamment de sardines et tous les petits poissons de rivière ou d'étang étêtés.
> Notons encore que la même préparation s'appelle «scabèche» en Afrique du Nord et nous aurons fait un petit tour de cette préparation culinaire.

Guide des écoles ménagères

- MATHIEU L., *Traité d'économie domestique et d'hygiène (d'après les programmes officiels) pour les écoles normales, moyennes et ménagères,* 8e éd., Verviers, s. d. [ca 1910], p. 355.



Escavèche de poissons. — Vider, laver avec soin et essuyer parfaitement des poissons de petite taille (rousses, barbillons, petites perches). Saler l'intérieur et passer les poissons dans la farine. Les faire frire dans du beurre frais Quand ils sont de belle couleur, les dresser sur un tamis et les laisser refroidir. Les arranger dans une terrine en alternant une couche de poissons et une couche de rondelles de citron et d'oignons.

Faire bouillir du vinaigre de pommes avec thym, laurier, clous de girofle, estragon et grains de poivre. Quand le vinaigre bout, ajouter 2 ou 3 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide. (Quantités pour $\frac{1}{2}$ litre de vinaigre)

Verser le vinaigre, encore chaud, sur les poissons de manière à les recouvrir entièrement. Mettre la préparation dans un lieu frais. Ainsi préparés, les poissons peuvent se conserver plusieurs jours.

- ELEN-SIMON Mme, *L'art culinaire et ménager. Programme Officiel de l'Enseignement Ménager de 1re, 2e et 3e Année,* 6e éd., Bruxelles, 1949, p. 139.

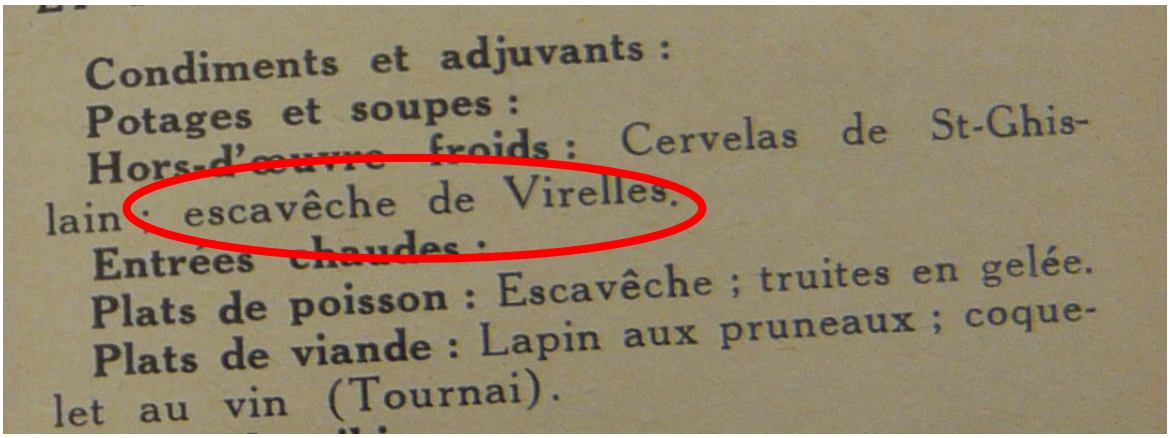
couleur.

STOCKFISCH A L'ESCAVECHE. — Couper le stockfisch en tranches de deux centimètres de large, saler, rouler les tranches dans la farine et frire dans la poêle. Placer les tranches frites dans un plat profond avec quelques tranches de citron et des feuilles de laurier. Verser ensuite du vinaigre, de manière à couvrir complètement les tranches de stockfisch. Transvaser tout ce vinaigre dans une casserole et y ajouter, pour chaque litre : deux feuilles de laurier, huit feuilles de gélatine blanche, quatre clous de girofle. Amener au point d'ébullition en remuant le tout. Passer le liquide à travers un linge et verser de nouveau sur le stockfisch. *Ce plat ne doit pas être servi avant le lendemain.*

Spécialités des Provinces de Hainaut et de Namur

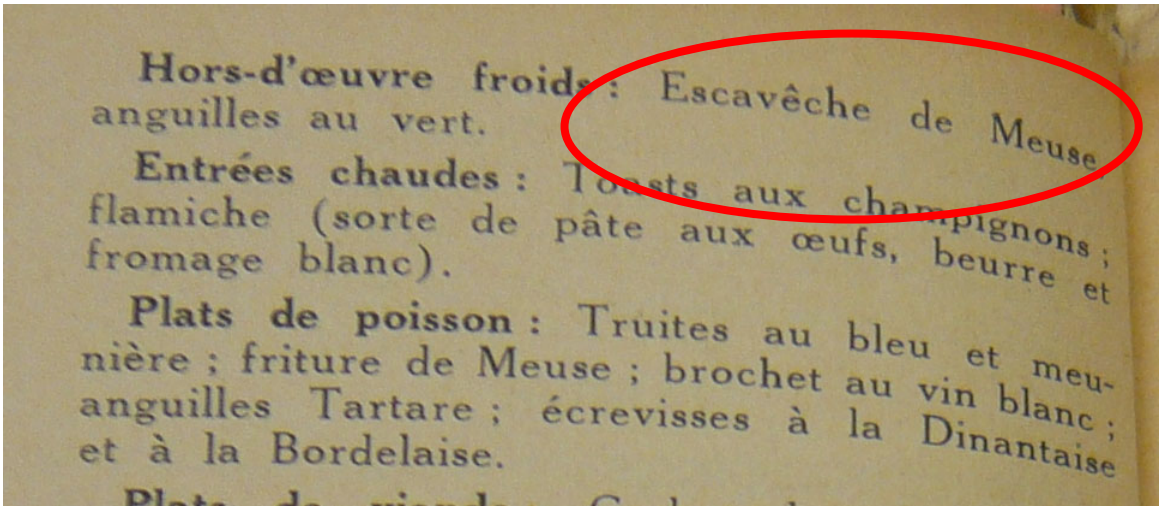
- LA BONNE AUBERGE, *Guide gourmand régional : Belgique et Luxembourg,* 2e éd., Bruxelles, 1938, p. 17 et 22.

Hainaut (p. 17) :



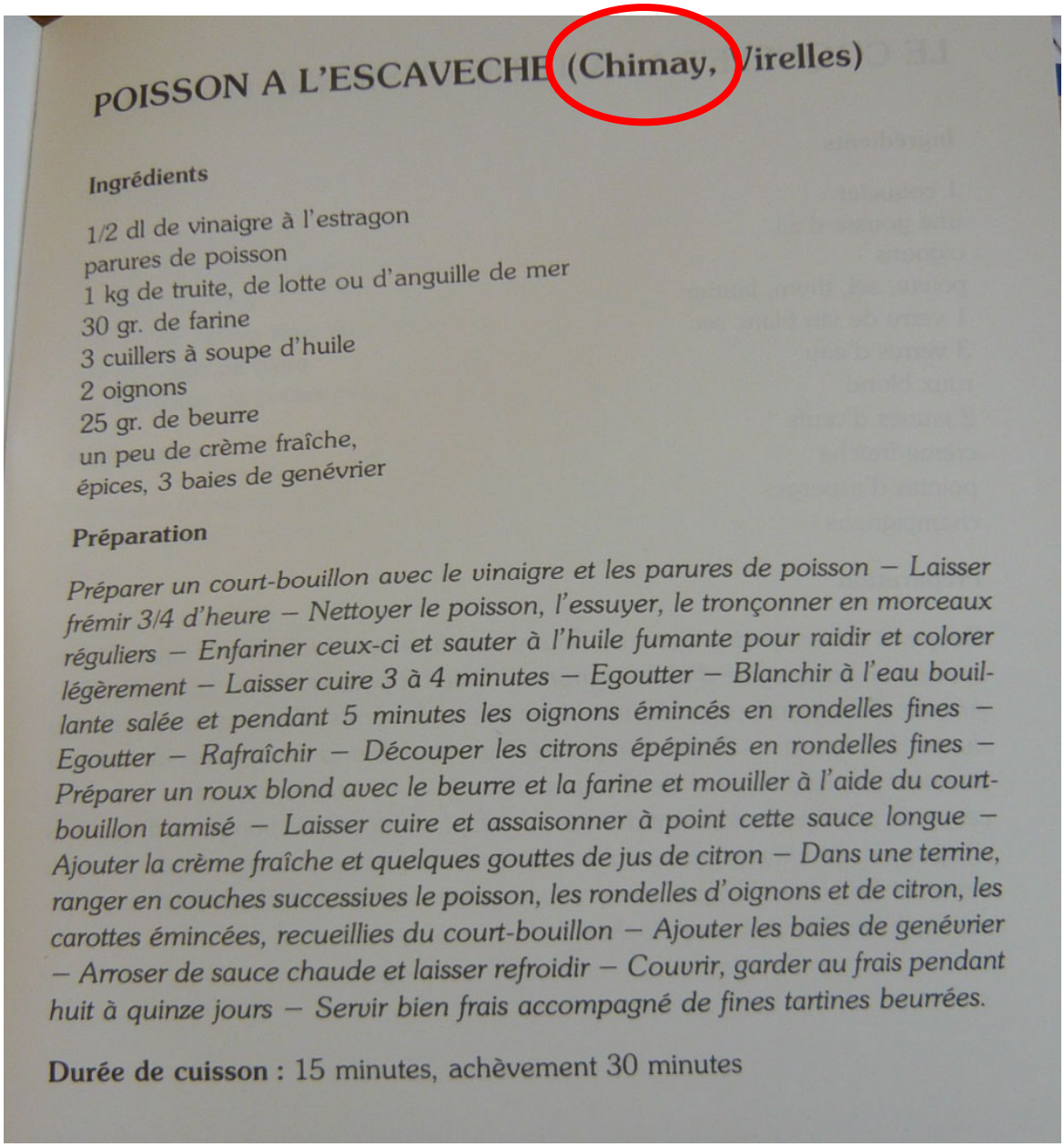
Condiments et adjuvants :
Potages et soupes :
Hors-d'œuvre froids : Cervelas de St-Ghislain ; escavêche de Virelles.
Entrées chaudes :
Plats de poisson : Escavêche ; truites en gelée.
Plats de viande : Lapin aux pruneaux ; coquelet au vin (Tournai).

Namur (p. 22) :



Hors-d'œuvre froids : Escavêche de Meuse, anguilles au vert.
Entrées chaudes : Toasts aux champignons ; flamiche (sorte de pâte aux œufs, beurre et fromage blanc).
Plats de poisson : Truites au bleu et meunière ; friture de Meuse ; brochet au vin blanc ; anguilles Tartare ; écrevisses à la Dinantaise et à la Bordelaise.

- FÉDERATION DU TOURISME DE LA PROVINCE DE HAINAUT, *La cuisine en Hainaut,* Mons, 1981, p. 35.



POISSON A L'ESCAVECHE (Chimay, Virelles)

Ingrédients

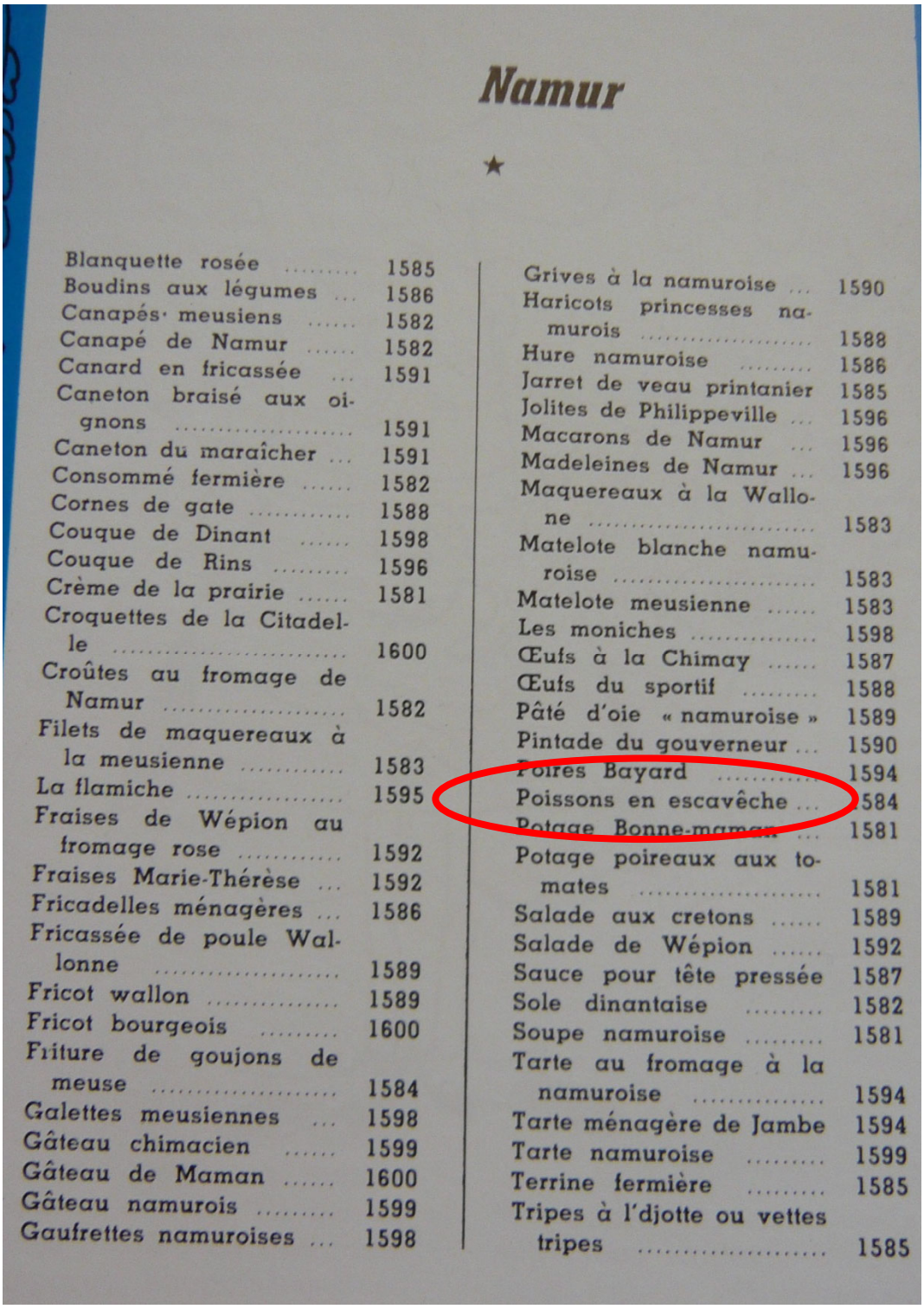
1/2 dl de vinaigre à l'estragon
parures de poisson
1 kg de truite, de lotte ou d'anguille de mer
30 gr. de farine
3 cuillers à soupe d'huile
2 oignons
25 gr. de beurre
un peu de crème fraîche,
épices, 3 baies de genévrier

Préparation

Préparer un court-bouillon avec le vinaigre et les parures de poisson – Laisser frémir 3/4 d'heure – Nettoyer le poisson, l'essuyer, le tronçonner en morceaux réguliers – Enfariner ceux-ci et sauter à l'huile fumante pour raidir et colorer légèrement – Laisser cuire 3 à 4 minutes – Egoutter – Blanchir à l'eau bouillante salée et pendant 5 minutes les oignons émincés en rondelles fines – Egoutter – Rafraîchir – Découper les citrons épépinés en rondelles fines – Préparer un roux blond avec le beurre et la farine et mouiller à l'aide du court-bouillon tamisé – Laisser cuire et assaisonner à point cette sauce longue – Ajouter la crème fraîche et quelques gouttes de jus de citron – Dans une terrine, ranger en couches successives le poisson, les rondelles d'oignons et de citron, les carottes émincées, recueillies du court-bouillon – Ajouter les baies de genévrier – Arroser de sauce chaude et laisser refroidir – Couvrir, garder au frais pendant huit à quinze jours – Servir bien frais accompagné de fines tartines beurrées.

Durée de cuisson : 15 minutes, achèvement 30 minutes

- CLÉMENT G., *Cuisine et Folklore,* Bruxelles, 1977, p. 1584.



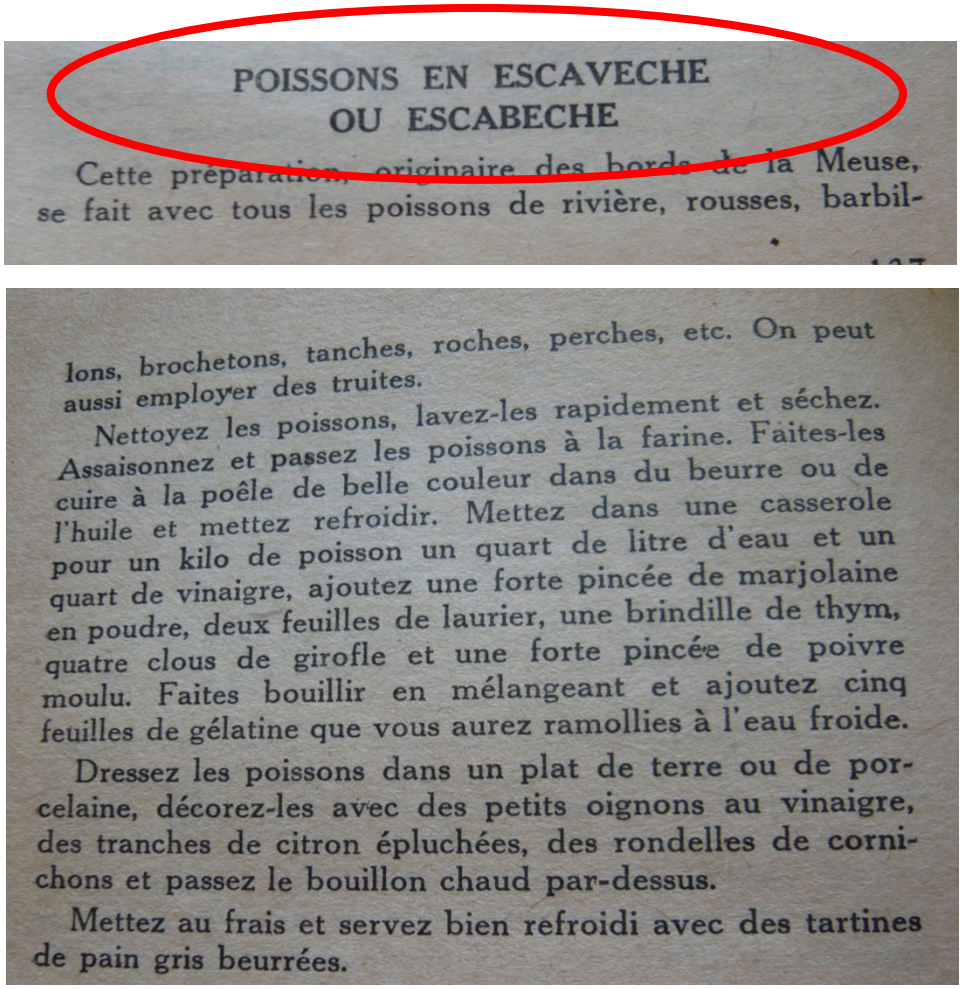
Namur

★

Blanquette rosée 1585
Boudins aux légumes ... 1586
Canapés meusiens 1582
Canapé de Namur 1582
Canard en fricassée ... 1591
Caneton braisé aux oignons 1591
Caneton du maraîcher ... 1591
Consommé fermière 1582
Cornes de gate 1588
Couque de Dinant 1598
Couque de Rins 1596
Crème de la prairie 1581
Croquettes de la Citadelle 1600
Croûtes au fromage de Namur 1582
Filets de maquereaux à la meusienne 1583
La flamiche 1595
Fraises de Wépion au fromage rose 1592
Fraises Marie-Thérèse ... 1592
Fricadelles ménagères ... 1586
Fricassée de poule Wallonne 1589
Fricot wallon 1589
Fricot bourgeois 1600
Friture de goujons de meuse 1584
Galettes meusiennes ... 1598
Gâteau chimacien 1599
Gâteau de Maman 1600
Gâteau namurois 1599
Gaufrettes namuroises ... 1598
Grives à la namuroise ... 1590
Haricots princesses namurois 1588
Hure namuroise 1586
Jarret de veau printanier 1585
Jolites de Philippeville ... 1596
Macarons de Namur ... 1596
Madeleines de Namur ... 1596
Maquereaux à la Wallone 1583
Matelote blanche namuroise 1583
Matelote meusienne 1583
Les moniches 1598
Œufs à la Chimay 1587
Œufs du sportif 1588
Pâté d'oie « namuroise » 1589
Pintade du gouverneur ... 1590
Poires Bayard 1594
Poissons en escavêche ... 1584
Potage Bonne-maman ... 1581
Potage poireaux aux tomates 1581
Salade aux cretons 1589
Salade de Wépion 1592
Sauce pour tête pressée 1587
Sole dinantaise 1582
Soupe namuroise 1581
Tarte au fromage à la namuroise 1594
Tarte ménagère de Jambe 1594
Tarte namuroise 1599
Terrine fermière 1585
Tripes à l'djotte ou vettes tripes 1585

Livres de cuisine

- CLEMENT G., *Un choix de Hors-d'œuvre et Plats froids,* Bruxelles, 1947, p. 137-138.



POISSONS EN ESCAVECHE
OU ESCABECHE

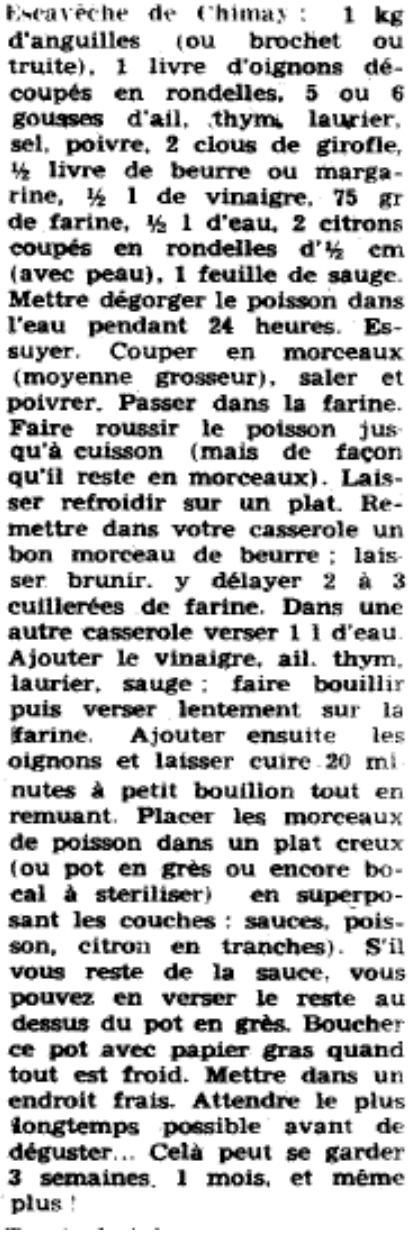
Cette préparation, originaire des bords de la Meuse, se fait avec tous les poissons de rivière, rousses, barbillons, brochetons, tanches, roches, perches, etc. On peut aussi employer des truites.

Nettoyez les poissons, lavez-les rapidement et séchez. Assaisonnez et passez les poissons à la farine. Faites-les cuire à la poêle de belle couleur dans du beurre ou de l'huile et mettez refroidir. Mettez dans une casserole pour un kilo de poisson un quart de litre d'eau et un quart de vinaigre, ajoutez une forte pincée de marjolaine en poudre, deux feuilles de laurier, une brindille de thym, quatre clous de girofle et une forte pincée de poivre moulu. Faites bouillir en mélangeant et ajoutez cinq feuilles de gélatine que vous aurez ramollies à l'eau froide.

Dressez les poissons dans un plat de terre ou de porcelaine, décorez-les avec des petits oignons au vinaigre, des tranches de citron épluchées, des rondelles de cornichons et passez le bouillon chaud par-dessus.

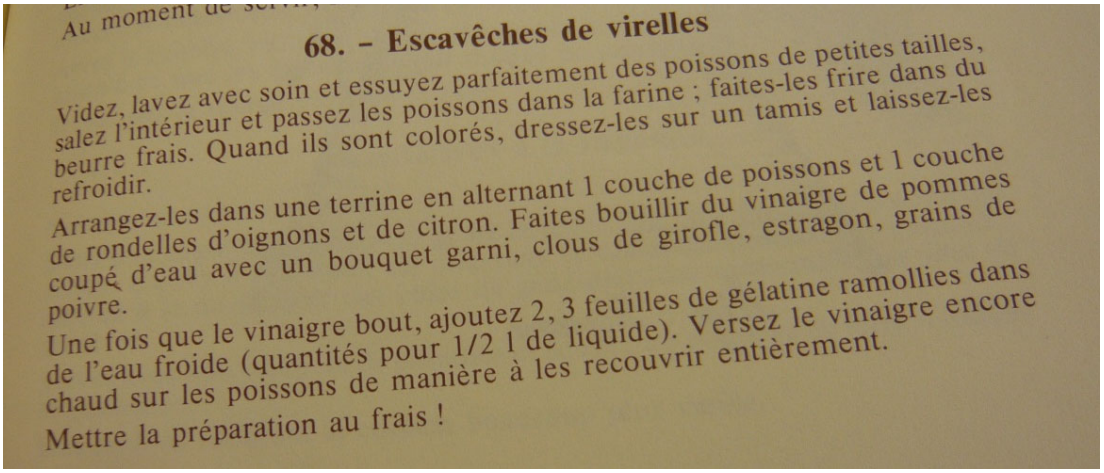
Mettez au frais et servez bien refroidi avec des tartines de pain gris beurrées.

- *Bonne table, bon accueil*, dans *Vie féminine,* novembre 1958, p. 36.



Escavèche de Chimay : 1 kg d'anguilles (ou brochet ou truite), 1 livre d'oignons découpés en rondelles, 5 ou 6 gousses d'ail, thym, laurier, sel, poivre, 2 clous de girofle, ½ livre de beurre ou margarine, ½ l de vinaigre, 75 gr de farine, ½ l d'eau, 2 citrons coupés en rondelles d'½ cm (avec peau), 1 feuille de sauge. Mettre dégorger le poisson dans l'eau pendant 24 heures. Essuyer. Couper en morceaux (moyenne grosseur), saler et poivrer. Passer dans la farine. Faire roussir le poisson jusqu'à cuisson (mais de façon qu'il reste en morceaux). Laisser refroidir sur un plat. Remettre dans votre casserole un bon morceau de beurre ; laisser brunir, y délayer 2 à 3 cuillerées de farine. Dans une autre casserole verser 1 l d'eau. Ajouter le vinaigre, ail, thym, laurier, sauge ; faire bouillir puis verser lentement sur la farine. Ajouter ensuite les oignons et laisser cuire 20 minutes à petit bouillon tout en remuant. Placer les morceaux de poisson dans un plat creux (ou pot en grès ou encore bocal à steriliser) en superposant les couches : sauces, poisson, citron en tranches). S'il vous reste de la sauce, vous pouvez en verser le reste au dessus du pot en grès. Boucher ce pot avec papier gras quand tout est froid. Mettre dans un endroit frais. Attendre le plus longtemps possible avant de déguster... Celà peut se garder 3 semaines, 1 mois, et même plus !

- DEDOUAIRE R., *A la Wallonne ... mijotons*, Dison, 1978, n° 68



Au moment de servir,

68. – Escavêches de virelles

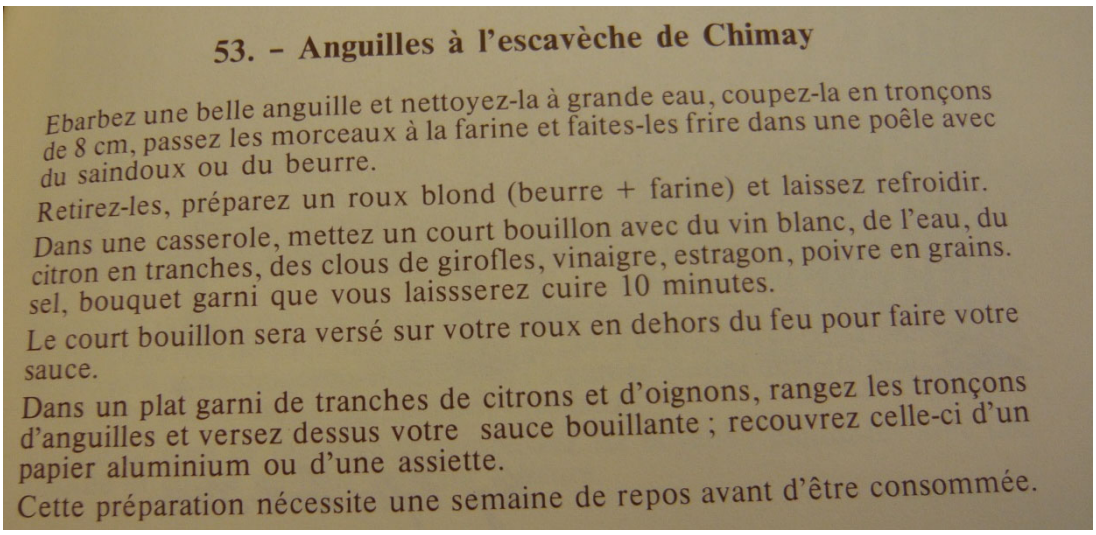
Videz, lavez avec soin et essuyez parfaitement des poissons de petites tailles, salez l'intérieur et passez les poissons dans la farine ; faites-les frire dans du beurre frais. Quand ils sont colorés, dressez-les sur un tamis et laissez-les refroidir.

Arrangez-les dans une terrine en alternant 1 couche de poissons et 1 couche de rondelles d'oignons et de citron. Faites bouillir du vinaigre de pommes coupé d'eau avec un bouquet garni, clous de girofle, estragon, grains de poivre.

Une fois que le vinaigre bout, ajoutez 2, 3 feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide (quantités pour 1/2 l de liquide). Versez le vinaigre encore chaud sur les poissons de manière à les recouvrir entièrement.

Mettre la préparation au frais !

- DEDOUAIRE R., *A la Wallonne ... mijotons*, Dison, 1978, n° 53.



53. – Anguilles à l'escavèche de Chimay

Ebarbez une belle anguille et nettoyez-la à grande eau, coupez-la en tronçons de 8 cm, passez les morceaux à la farine et faites-les frire dans une poêle avec du saindoux ou du beurre.

Retirez-les, préparez un roux blond (beurre + farine) et laissez refroidir.

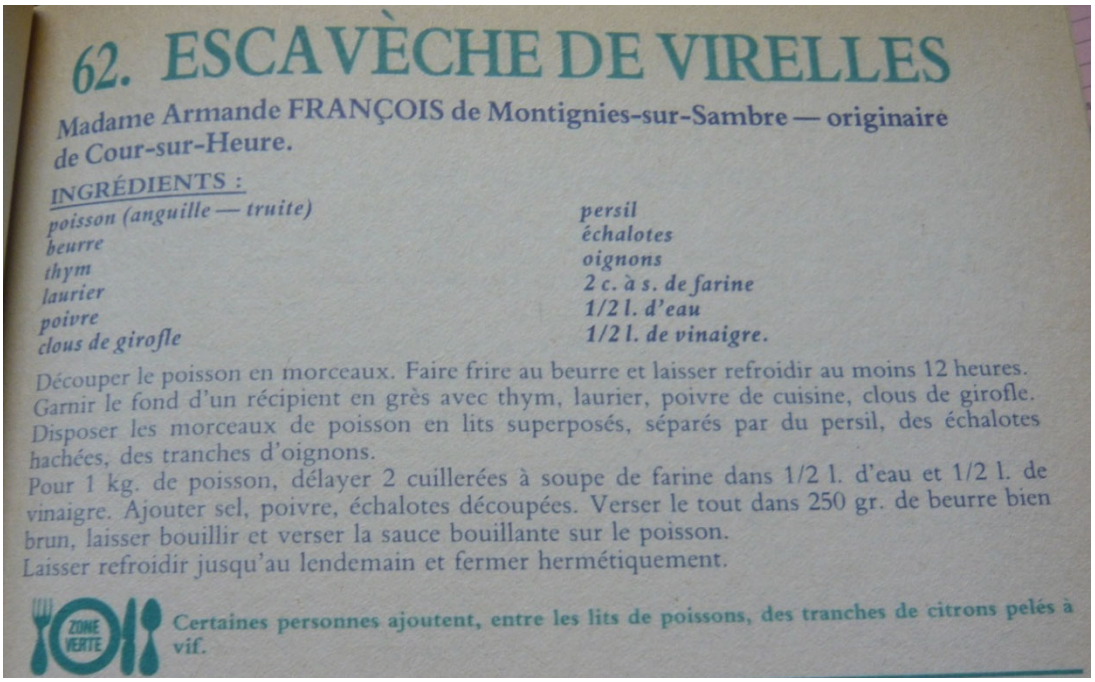
Dans une casserole, mettez un court bouillon avec du vin blanc, de l'eau, du citron en tranches, des clous de girofles, vinaigre, estragon, poivre en grains. sel, bouquet garni que vous laissserez cuire 10 minutes.

Le court bouillon sera versé sur votre roux en dehors du feu pour faire votre sauce.

Dans un plat garni de tranches de citrons et d'oignons, rangez les tronçons d'anguilles et versez dessus votre sauce bouillante ; recouvrez celle-ci d'un papier aluminium ou d'une assiette.

Cette préparation nécessite une semaine de repos avant d'être consommée.

- *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte,* Namur, 1981, recette n° 62.



62. ESCAVÈCHE DE VIRELLES

Madame Armande FRANÇOIS de Montignies-sur-Sambre — originaire de Cour-sur-Heure.

INGRÉDIENTS :

poisson (anguille — truite)
beurre
thym
laurier
poivre
clous de girofle
persil
échalotes
oignons
2 c. à s. de farine
1/2 l. d'eau
1/2 l. de vinaigre.

Découper le poisson en morceaux. Faire frire au beurre et laisser refroidir au moins 12 heures. Garnir le fond d'un récipient en grès avec thym, laurier, poivre de cuisine, clous de girofle. Disposer les morceaux de poisson en lits superposés, séparés par du persil, des échalotes hachées, des tranches d'oignons.

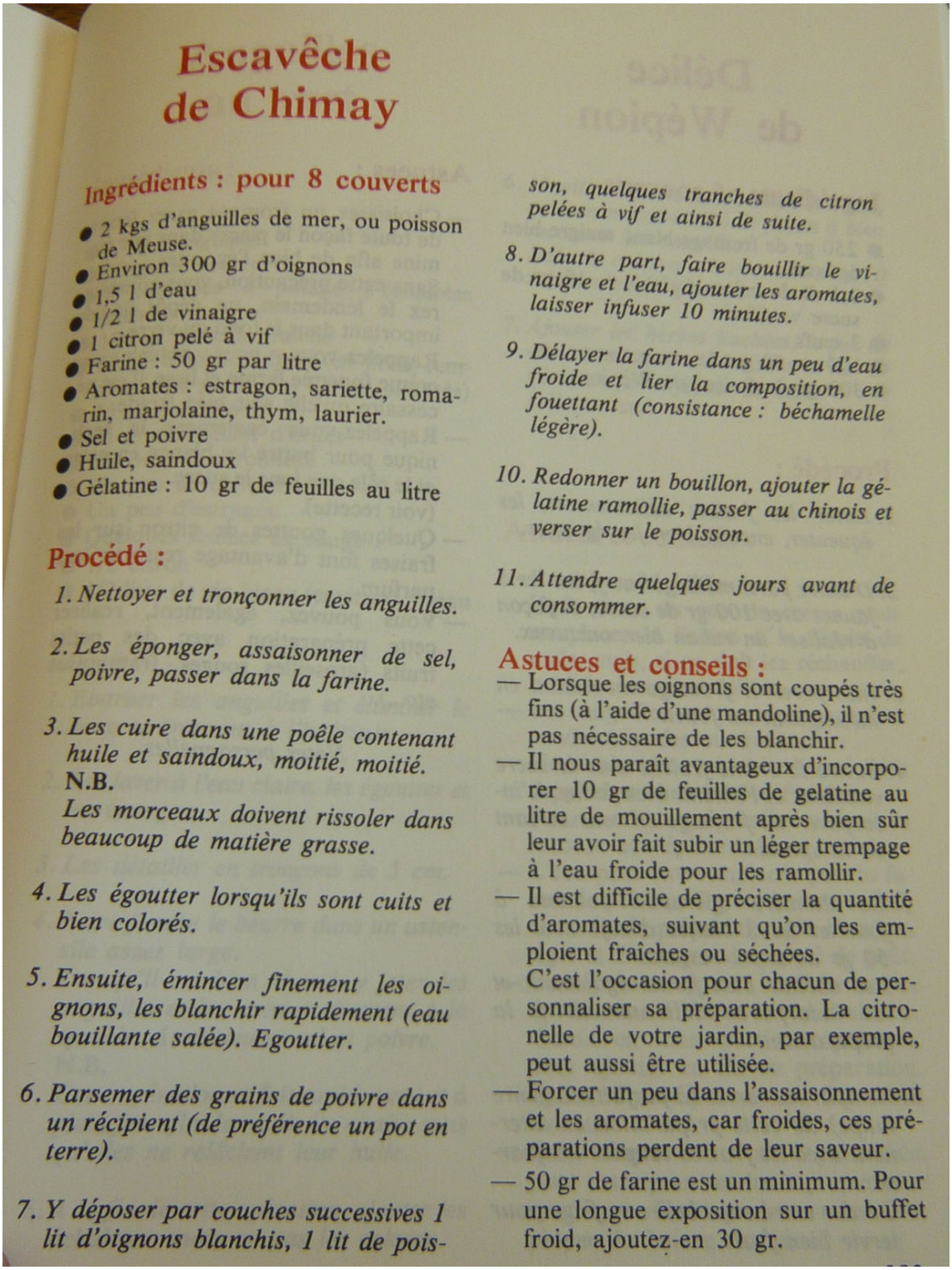
Pour 1 kg. de poisson, délayer 2 cuillerées à soupe de farine dans 1/2 l. d'eau et 1/2 l. de vinaigre. Ajouter sel, poivre, échalotes découpées. Verser le tout dans 250 gr. de beurre bien brun, laisser bouillir et verser la sauce bouillante sur le poisson.

Laisser refroidir jusqu'au lendemain et fermer hermétiquement.

ZONE VERTE

Certaines personnes ajoutent, entre les lits de poissons, des tranches de citrons pelés à vif.

- GERARD E., PAQUOT J.-M., JASSELETTE R., *Le guide gourmand,* Nivelles, 1985, p. 383.



Escavêche de Chimay

Ingrédients : pour 8 couverts

- 2 kgs d'anguilles de mer, ou poisson de Meuse.
- Environ 300 gr d'oignons
- 1,5 l d'eau
- 1/2 l de vinaigre
- 1 citron pelé à vif
- Farine : 50 gr par litre
- Aromates : estragon, sariette, romarin, marjolaine, thym, laurier.
- Sel et poivre
- Huile, saindoux
- Gélatine : 10 gr de feuilles au litre

Procédé :

1. *Nettoyer et tronçonner les anguilles.*
2. *Les éponger, assaisonner de sel, poivre, passer dans la farine.*
3. *Les cuire dans une poêle contenant huile et saindoux, moitié, moitié.*
   N.B.
   Les morceaux doivent rissoler dans beaucoup de matière grasse.
4. *Les égoutter lorsqu'ils sont cuits et bien colorés.*
5. *Ensuite, émincer finement les oignons, les blanchir rapidement (eau bouillante salée). Egoutter.*
6. *Parsemer des grains de poivre dans un récipient (de préférence un pot en terre).*
7. *Y déposer par couches successives 1 lit d'oignons blanchis, 1 lit de poisson, quelques tranches de citron pelées à vif et ainsi de suite.*
8. *D'autre part, faire bouillir le vinaigre et l'eau, ajouter les aromates, laisser infuser 10 minutes.*
9. *Délayer la farine dans un peu d'eau froide et lier la composition, en fouettant (consistance : béchamelle légère).*
10. *Redonner un bouillon, ajouter la gélatine ramollie, passer au chinois et verser sur le poisson.*
11. *Attendre quelques jours avant de consommer.*

Astuces et conseils :

— Lorsque les oignons sont coupés très fins (à l'aide d'une mandoline), il n'est pas nécessaire de les blanchir.

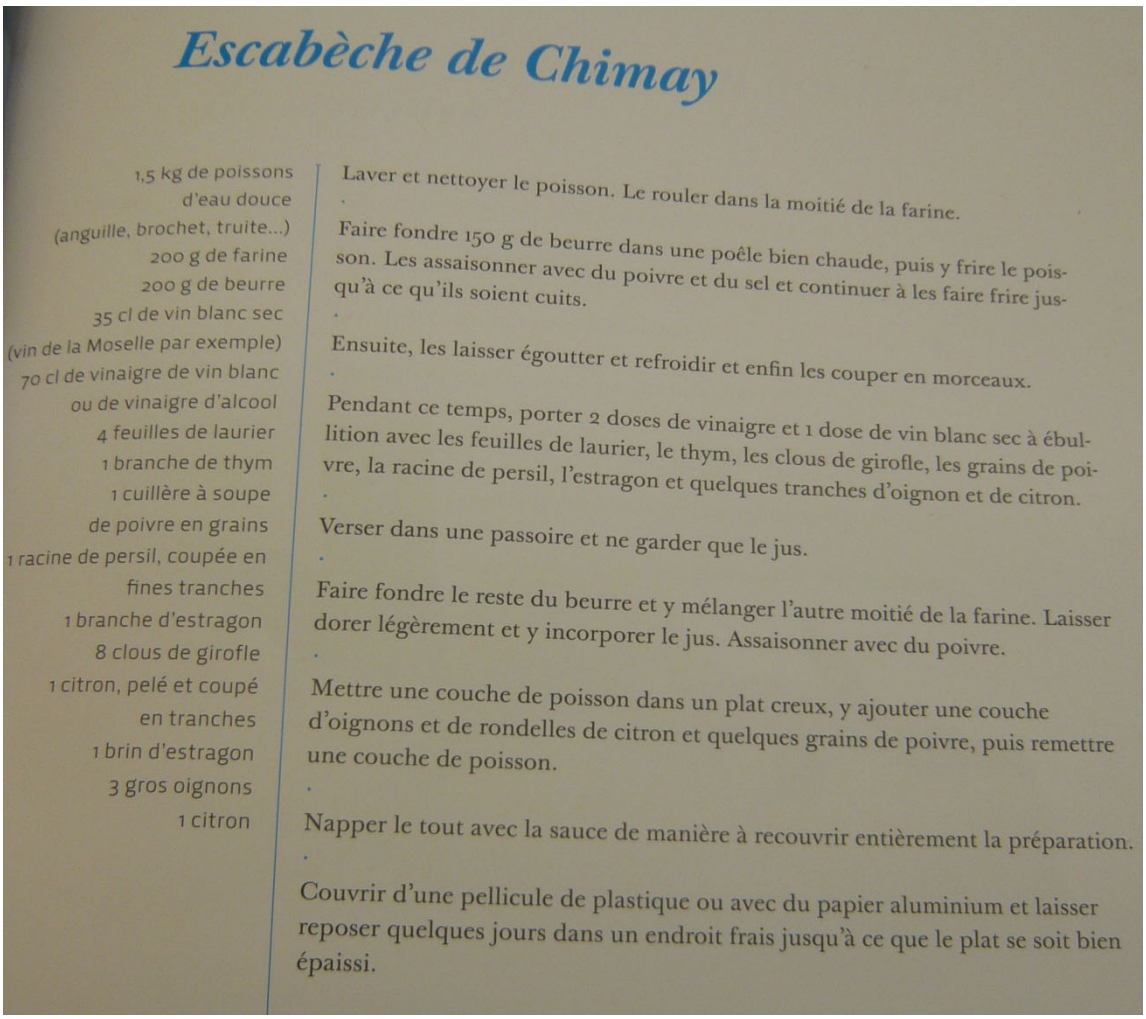
— Il nous paraît avantageux d'incorporer 10 gr de feuilles de gelatine au litre de mouillement après bien sûr leur avoir fait subir un léger trempage à l'eau froide pour les ramollir.

— Il est difficile de préciser la quantité d'aromates, suivant qu'on les emploient fraîches ou séchées.
C'est l'occasion pour chacun de personnaliser sa préparation. La citronelle de votre jardin, par exemple, peut aussi être utilisée.

— Forcer un peu dans l'assaisonnement et les aromates, car froides, ces préparations perdent de leur saveur.

— 50 gr de farine est un minimum. Pour une longue exposition sur un buffet froid, ajoutez-en 30 gr.

- DECLERCQ M., La cuisine traditionnelle belge. L'origine de nos plats les plus savoureux, où les trouver, où les déguster et comment les préparer soi-même, Bruxelles, 2010, p. 43.



Escabèche de Chimay

1,5 kg de poissons d'eau douce (anguille, brochet, truite...)
200 g de farine
200 g de beurre
35 cl de vin blanc sec (vin de la Moselle par exemple)
70 cl de vinaigre de vin blanc ou de vinaigre d'alcool
4 feuilles de laurier
1 branche de thym
1 cuillère à soupe de poivre en grains
1 racine de persil, coupée en fines tranches
1 branche d'estragon
8 clous de girofle
1 citron, pelé et coupé en tranches
1 brin d'estragon
3 gros oignons
1 citron

Laver et nettoyer le poisson. Le rouler dans la moitié de la farine.

Faire fondre 150 g de beurre dans une poêle bien chaude, puis y frire le poisson. Les assaisonner avec du poivre et du sel et continuer à les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Ensuite, les laisser égoutter et refroidir et enfin les couper en morceaux.

Pendant ce temps, porter 2 doses de vinaigre et 1 dose de vin blanc sec à ébullition avec les feuilles de laurier, le thym, les clous de girofle, les grains de poivre, la racine de persil, l'estragon et quelques tranches d'oignon et de citron.

Verser dans une passoire et ne garder que le jus.

Faire fondre le reste du beurre et y mélanger l'autre moitié de la farine. Laisser dorer légèrement et y incorporer le jus. Assaisonner avec du poivre.

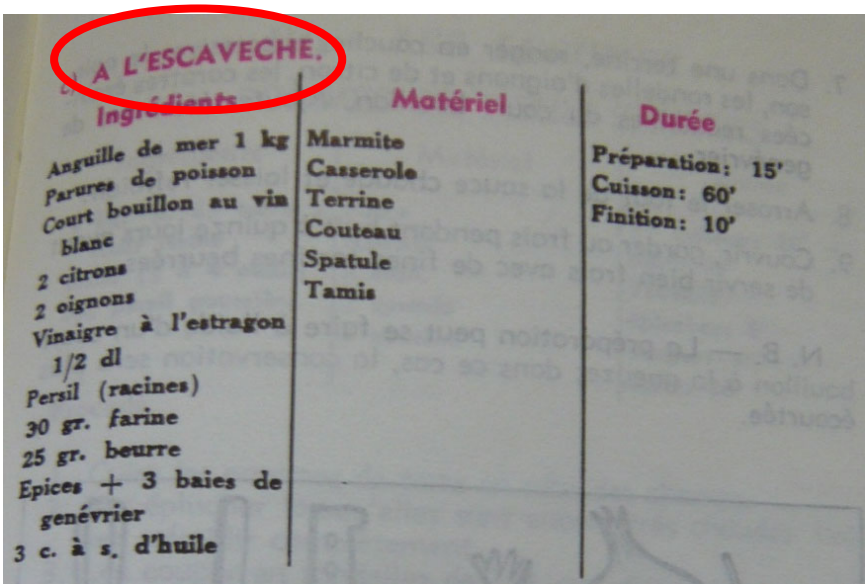
Mettre une couche de poisson dans un plat creux, y ajouter une couche d'oignons et de rondelles de citron et quelques grains de poivre, puis remettre une couche de poisson.

Napper le tout avec la sauce de manière à recouvrir entièrement la préparation.

Couvrir d'une pellicule de plastique ou avec du papier aluminium et laisser reposer quelques jours dans un endroit frais jusqu'à ce que le plat se soit bien épaissi.

Possibilité d'utiliser des poissons d'eau de mer

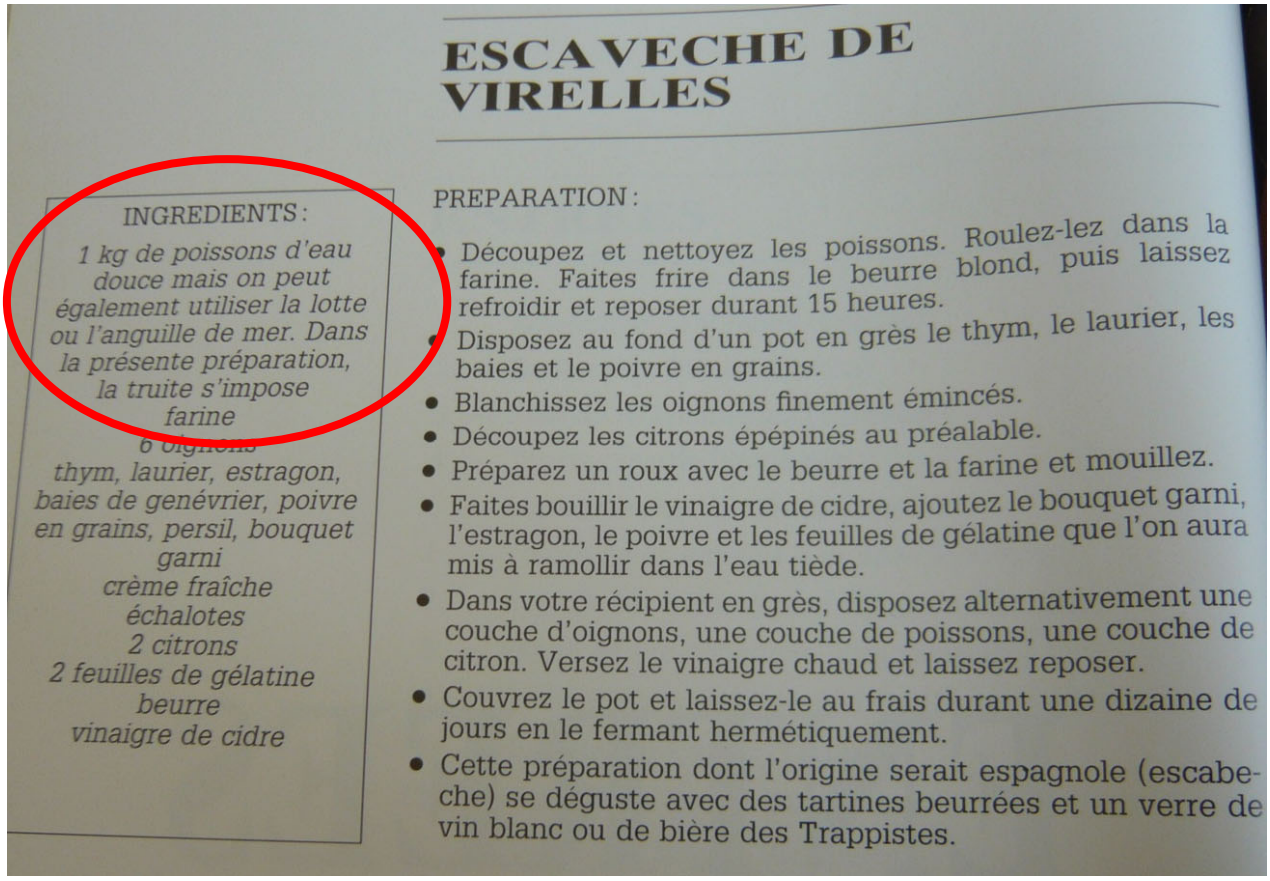
- *Cuisinons…Cours d'art culinaire,* Bruxelles, 1967, p. 199.



A L'ESCAVECHE.

Ingrédients	Matériel	Durée
Anguille de mer 1 kg Parures de poisson Court bouillon au vin blanc 2 citrons 2 oignons Vinaigre à l'estragon 1/2 dl Persil (racines) 30 gr. farine 25 gr. beurre Epices + 3 baies de genévrier 3 c. à s. d'huile	Marmite Casserole Terrine Couteau Spatule Tamis	Préparation: 15' Cuisson: 60' Finition: 10'

- DANVAL M., *Cuisine traditionnelle en Hainaut,* Bruxelles, 1990, p. 26.



ESCAVECHE DE VIRELLES

INGREDIENTS :

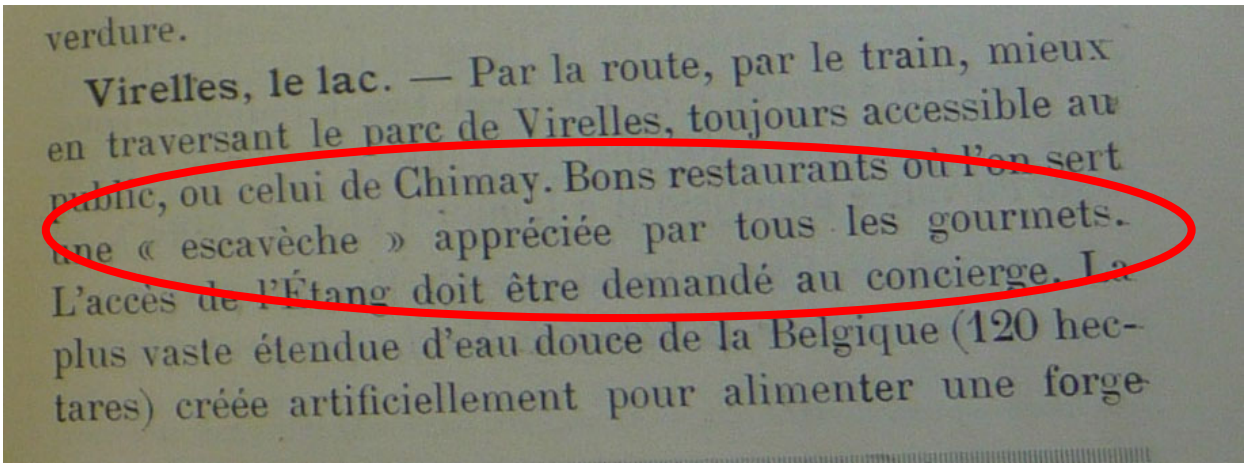
1 kg de poissons d'eau douce mais on peut également utiliser la lotte ou l'anguille de mer. Dans la présente préparation, la truite s'impose
farine
6 oignons
thym, laurier, estragon, baies de genévrier, poivre en grains, persil, bouquet garni
crème fraîche
échalotes
2 citrons
2 feuilles de gélatine
beurre
vinaigre de cidre

PREPARATION :

- Découpez et nettoyez les poissons. Roulez-lez dans la farine. Faites frire dans le beurre blond, puis laissez refroidir et reposer durant 15 heures.
- Disposez au fond d'un pot en grès le thym, le laurier, les baies et le poivre en grains.
- Blanchissez les oignons finement émincés.
- Découpez les citrons épépinés au préalable.
- Préparez un roux avec le beurre et la farine et mouillez.
- Faites bouillir le vinaigre de cidre, ajoutez le bouquet garni, l'estragon, le poivre et les feuilles de gélatine que l'on aura mis à ramollir dans l'eau tiède.
- Dans votre récipient en grès, disposez alternativement une couche d'oignons, une couche de poissons, une couche de citron. Versez le vinaigre chaud et laissez reposer.
- Couvrez le pot et laissez-le au frais durant une dizaine de jours en le fermant hermétiquement.
- Cette préparation dont l'origine serait espagnole (escabeche) se déguste avec des tartines beurrées et un verre de vin blanc ou de bière des Trappistes.

Guides touristiques

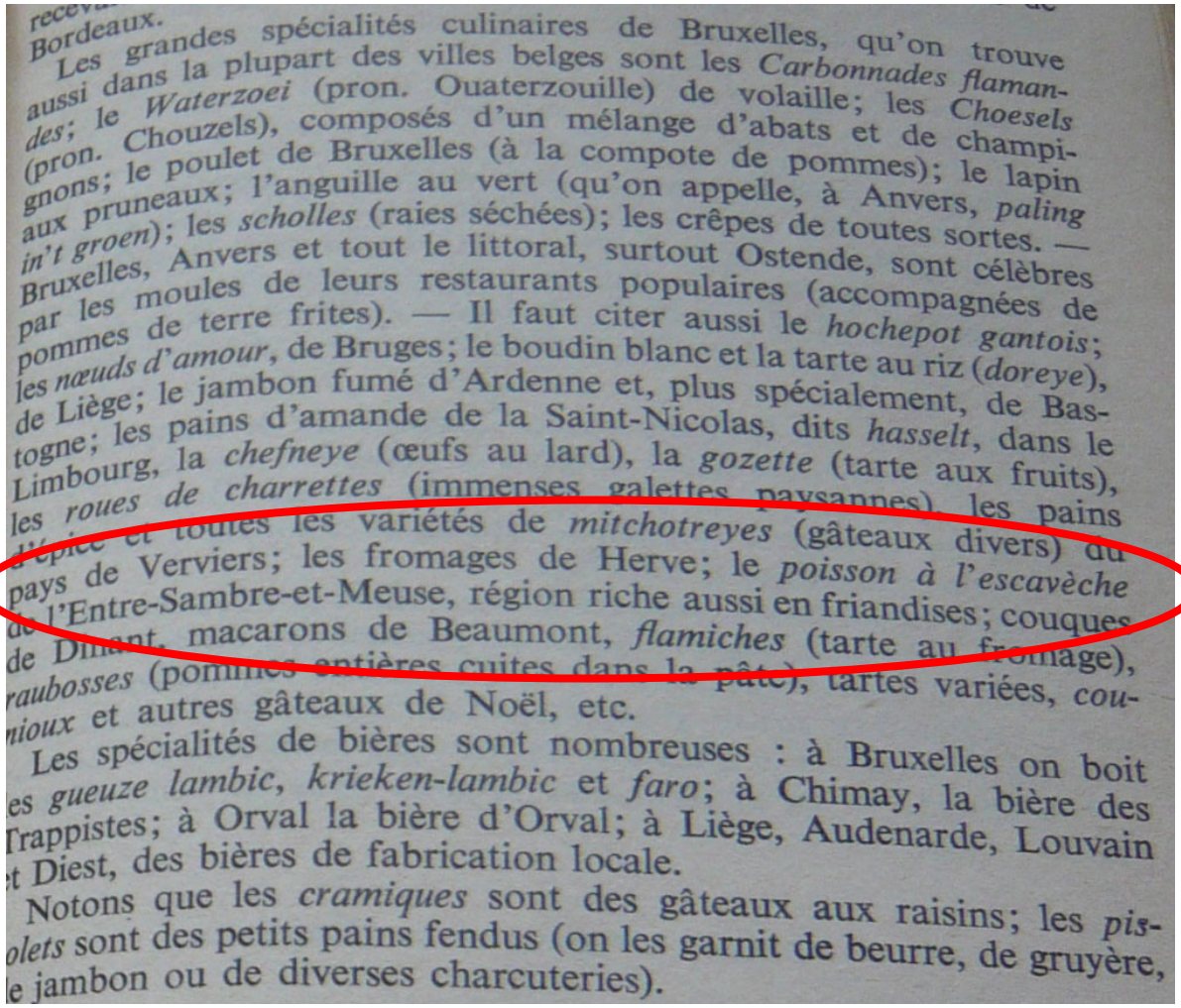
- *Chimay, centre de tourisme,* Namur, s. d. [1933], p. 27.



verdure.

Virelles, le lac. — Par la route, par le train, mieux en traversant le parc de Virelles, toujours accessible au public, ou celui de Chimay. Bons restaurants où l'on sert une « escavèche » appréciée par tous les gourmets. L'accès de l'Étang doit être demandé au concierge. La plus vaste étendue d'eau douce de la Belgique (120 hectares) créée artificiellement pour alimenter une forge

- *Belgique et Luxembourg,* Paris, 1963, p. 91 (Les Guides bleus).



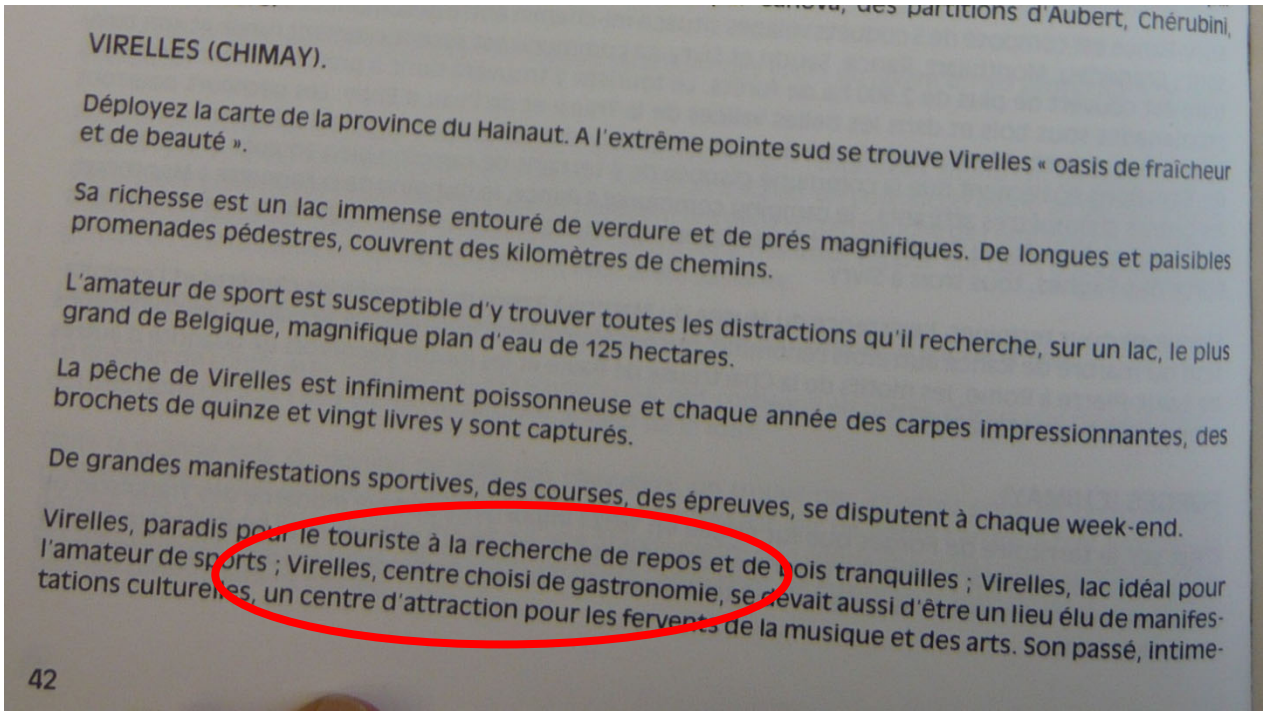
Bordeaux.

Les grandes spécialités culinaires de Bruxelles, qu'on trouve aussi dans la plupart des villes belges sont les *Carbonnades flamandes*; le *Waterzoei* (pron. Ouaterzouille) de volaille; les *Choesels* (pron. Chouzels), composés d'un mélange d'abats et de champignons; le poulet de Bruxelles (à la compote de pommes); le lapin aux pruneaux; l'anguille au vert (qu'on appelle, à Anvers, *paling in't groen*); les *scholles* (raies séchées); les crêpes de toutes sortes. — Bruxelles, Anvers et tout le littoral, surtout Ostende, sont célèbres par les moules de leurs restaurants populaires (accompagnées de pommes de terre frites). — Il faut citer aussi le *hochepot gantois*; les *nœuds d'amour*, de Bruges; le boudin blanc et la tarte au riz (*doreye*), de Liège; le jambon fumé d'Ardenne et, plus spécialement, de Bastogne; les pains d'amande de la Saint-Nicolas, dits *hasselt*, dans le Limbourg, la *chefneye* (œufs au lard), la *gozette* (tarte aux fruits), les *roues de charrettes* (immenses galettes paysannes), les pains d'épice et toutes les variétés de *mitchotreyes* (gâteaux divers) du pays de Verviers; les fromages de Herve; le *poisson à l'escavèche* de l'Entre-Sambre-et-Meuse, région riche aussi en friandises; couques de Dinant, macarons de Beaumont, *flamiches* (tarte au fromage), *raubosses* (pommes entières cuites dans la pâte), tartes variées, *coulioux* et autres gâteaux de Noël, etc.

Les spécialités de bières sont nombreuses : à Bruxelles on boit les *gueuze lambic*, *krieken-lambic* et *faro*; à Chimay, la bière des Trappistes; à Orval la bière d'Orval; à Liège, Audenarde, Louvain et Diest, des bières de fabrication locale.

Notons que les *cramiques* sont des gâteaux aux raisins; les *pistolets* sont des petits pains fendus (on les garnit de beurre, de gruyère, de jambon ou de diverses charcuteries).

- FÉDERATION DU TOURISME DE LA PROVINCE DE HAINAUT, *Petit guide du Hainaut,* Mons, 1981, p. 42.



des partitions d'Aubert, Chérubini,

VIRELLES (CHIMAY).

Déployez la carte de la province du Hainaut. A l'extrême pointe sud se trouve Virelles « oasis de fraîcheur et de beauté ».

Sa richesse est un lac immense entouré de verdure et de prés magnifiques. De longues et paisibles promenades pédestres, couvrent des kilomètres de chemins.

L'amateur de sport est susceptible d'y trouver toutes les distractions qu'il recherche, sur un lac, le plus grand de Belgique, magnifique plan d'eau de 125 hectares.

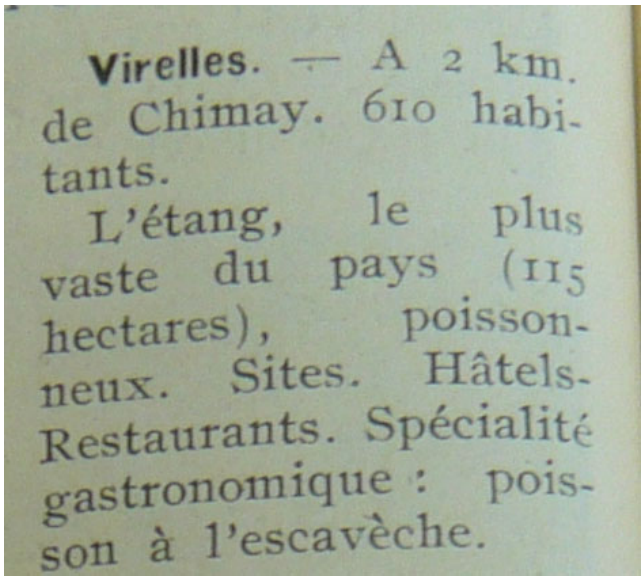
La pêche de Virelles est infiniment poissonneuse et chaque année des carpes impressionnantes, des brochets de quinze et vingt livres y sont capturés.

De grandes manifestations sportives, des courses, des épreuves, se disputent à chaque week-end.

Virelles, paradis pour le touriste à la recherche de repos et de bois tranquilles ; Virelles, lac idéal pour l'amateur de sports ; Virelles, centre choisi de gastronomie, se devait aussi d'être un lieu élu de manifestations culturelles, un centre d'attraction pour les fervents de la musique et des arts. Son passé, intime-

42

- LES AMIS DU HAINAUT, *Guide du Hainaut*, s. d. n. l., p. 110 (Touring club de de Belgique).

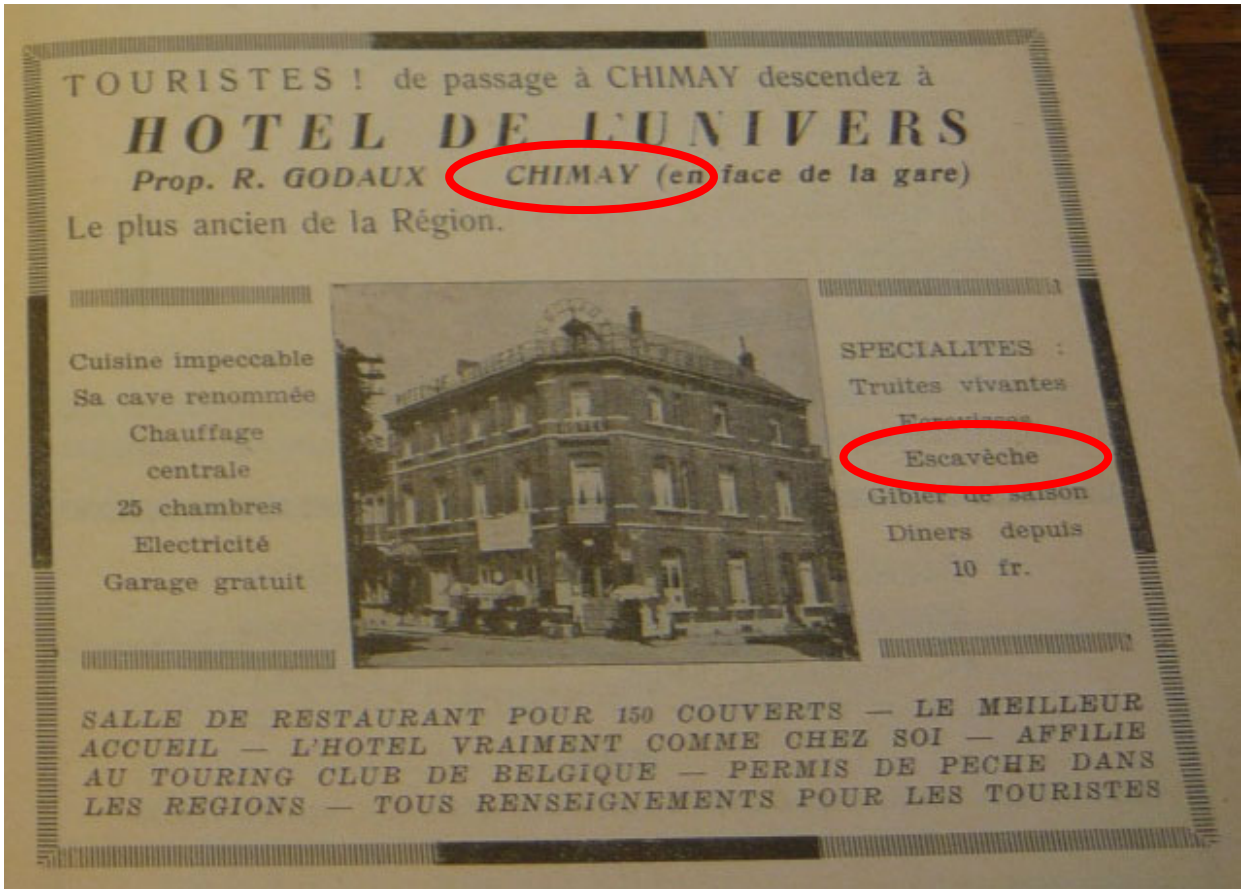


Virelles. — A 2 km. de Chimay. 610 habitants.

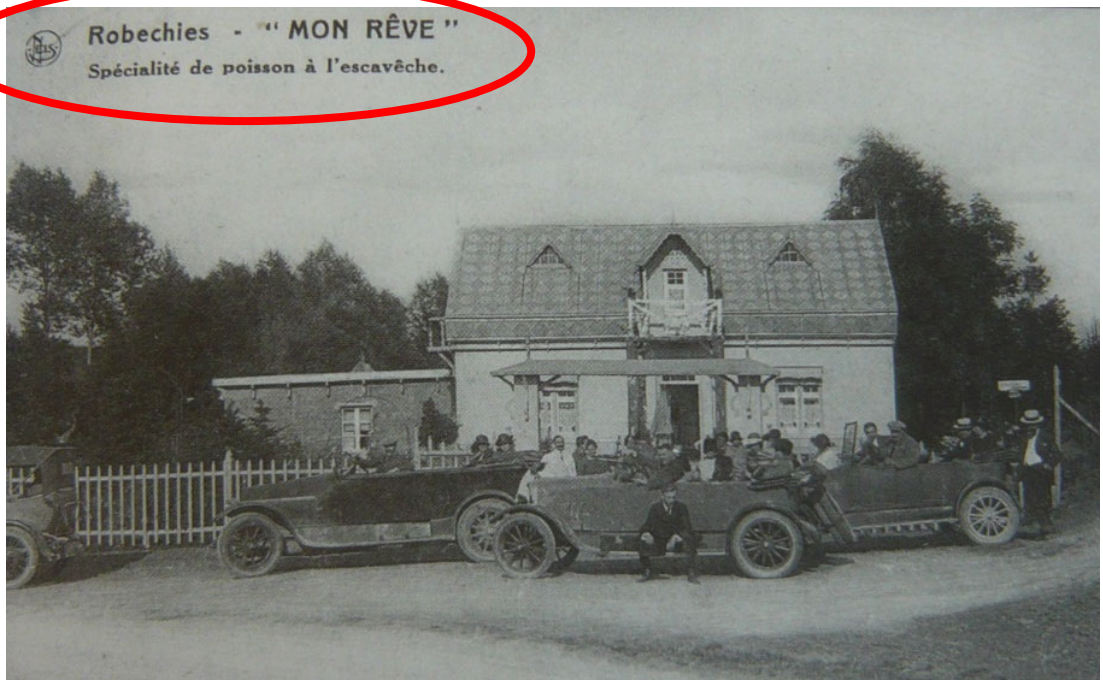
L'étang, le plus vaste du pays (115 hectares), poissonneux. Sites. Hâtels-Restaurants. Spécialité gastronomique : poisson à l'escavèche.

Publicités, cartes postales et menus de restaurants

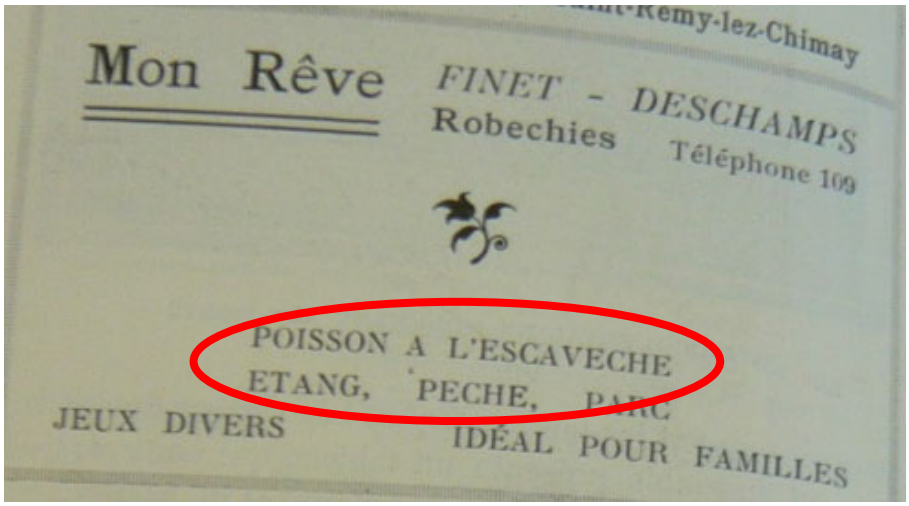
- Hôtel de l'Univers à Chimay [1939] : BRADFER P., COSYN M., *Chimay, Rance, sentier de la Fagne, sentier de l'eau blanche, sentier de l'eau noire,* Bruxelles, 1939, p. 43 (Guide des Ardennes belges publié sous le patronage du Touring Club de Belgique).



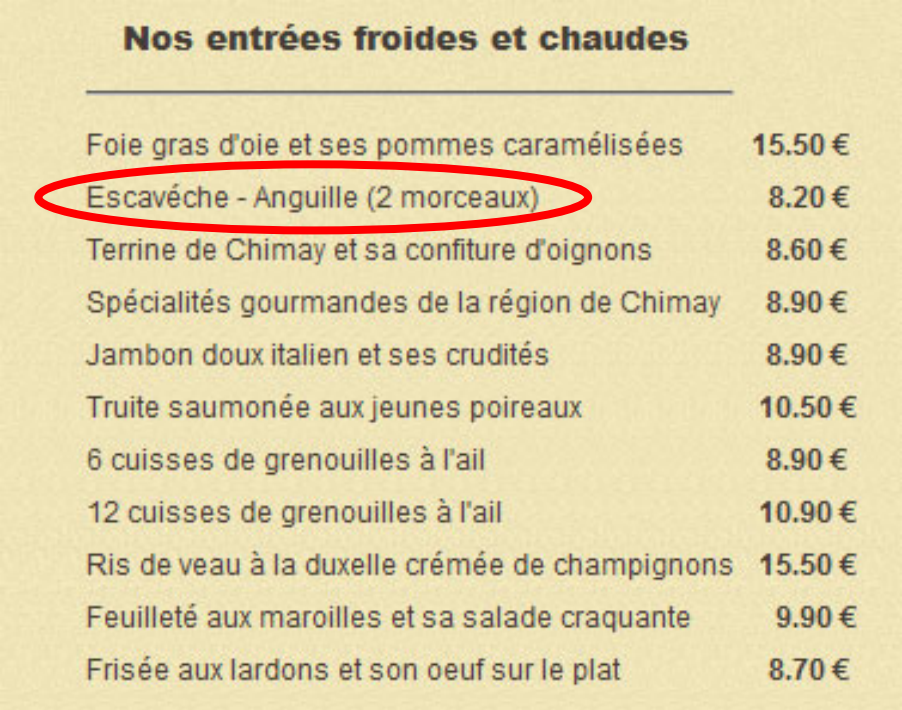
- Mon Rêve [ca 1920] : Carte postale publiée dans DESCHAMPS A., BAJOMÉE G., *Mémoire en images : Chimay,* 2e éd., Bruxelles, 2004, p. 45.



- Mon Rêve [1933] : *Chimay, centre de tourisme,* Namur, s. d. [1933], p. 10.



- Mon Rêve [2013] : LEPAGE D., *Mon rêve,* http://www.restaurant-mon-reve.be/brasserie/la-carte/47/0/nos-entrees-froides-et-chaudes.html (consulté le 18 juillet 2013).

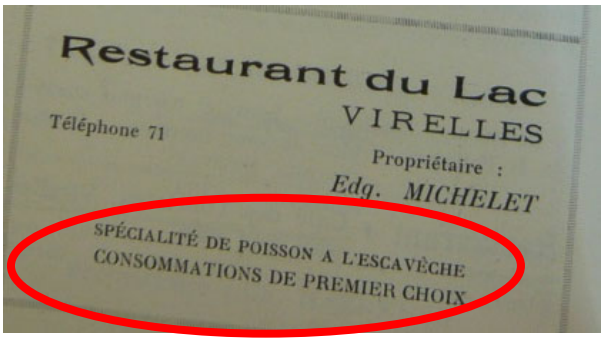


Nos entrées froides et chaudes

Foie gras d'oie et ses pommes caramélisées	15.50 €
Escavéche - Anguille (2 morceaux)	8.20 €
Terrine de Chimay et sa confiture d'oignons	8.60 €
Spécialités gourmandes de la région de Chimay	8.90 €
Jambon doux italien et ses crudités	8.90 €
Truite saumonée aux jeunes poireaux	10.50 €
6 cuisses de grenouilles à l'ail	8.90 €
12 cuisses de grenouilles à l'ail	10.90 €
Ris de veau à la duxelle crémée de champignons	15.50 €
Feuilleté aux maroilles et sa salade craquante	9.90 €
Frisée aux lardons et son oeuf sur le plat	8.70 €

- Restaurant du Lac devenu Chez Edgard et Madeleine [ca 1900] : Carte postale publiée dans DESCHAMPS A., BAJOMÉE G., *Mémoire en images : Chimay,* 2e éd., Bruxelles, 2004, p. 66.

- Restaurant du Lac [1933] : *Chimay, centre de tourisme,* Namur, s. d. [1933], p. 26.



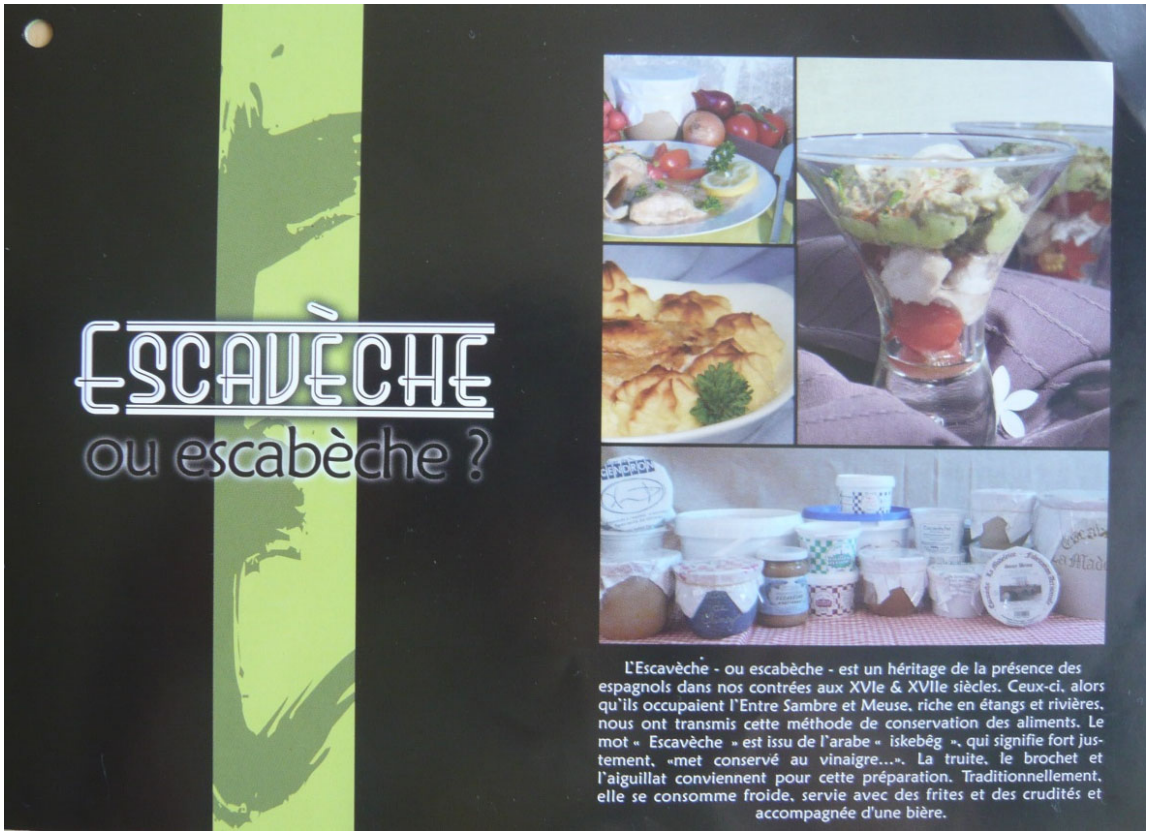
- Chez Edgard et Madeleine [2013] : BOUILLON R., *Chez Edgard et Madeleine*, http://www.resto.be/restaurant/preview/cms/11486 (consulté le 18 juillet 2013).

Les entrées

Escaveche à la truite	14.00
Le jambon fermier et fruits	15.00
Le jambon fermier	14.00
La terrine de lapereau	12.00
La terrine de canard	12.00
Le saumon fumé d'écosse extra doux	15.00
Le foie gras maison	18.00
Le duo de foie maison en terrine et torchon	20.00
La salade folle de magret et foie gras	18.00
Le saumon cru mariné d'Ecosse à l'huile d'olive vierge	15.00
Le duo de Saint-Jacques fraîches et saumon cru à l'huile d'olive vierge	20.00
La salade gourmande (saumon fumé, foie gras et Saint-Jacques fraîches)	22.00

Promotion actuelle de l'*Escavèche de Chimay*

- *Escavèche ou escabèche ?* (dépliant réalisé par les producteurs agréés d'escavèche avec la collaboration de l'APAQ-W), 2010.



La

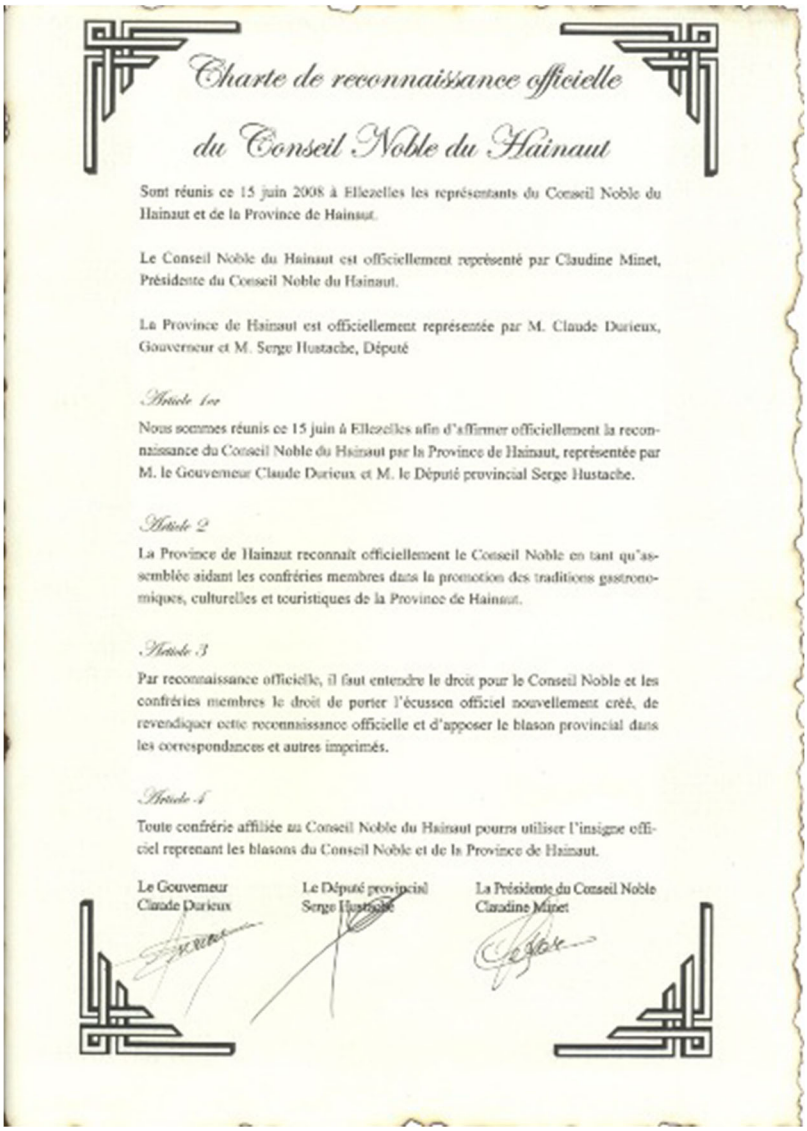
Jurade Princière de Chimay

- JURADE PRINCIÈRE DE CHIMAY, *Site de la Jurade Princière de Chimay,* http://www.juradeprincierechimay.eu/index.html (consulté le 18 juillet 2013).

Bienvenue sur le site de la Jurade Princière de Chimay

Ses objectifs

Faire découvrir, redécouvrir et mieux connaître le Pays de Chimay, son séduisant environnement, ses nombreuses potentialités touristiques, sa glorieuse histoire, son fastueux patrimoine monumental, son riche passé culturel, son grand renom musical et bien sûr ses ressources gastronomiques si variées et si réputées: les célèbres bières trappistes de Chimay toujours brassées à l' abbaye de Scourmont, les réputés fromage de Chimay, les succulentes charcuteries de Chimay, l'inévitable escavêche, les délicieux bernardins etc....



Charte de reconnaissance officielle

du Conseil Noble du Hainaut

Sont réunis ce 15 juin 2008 à Ellezelles les représentants du Conseil Noble du Hainaut et de la Province de Hainaut.

Le Conseil Noble du Hainaut est officiellement représenté par Claudine Minet, Présidente du Conseil Noble du Hainaut.

La Province de Hainaut est officiellement représentée par M. Claude Durieux, Gouverneur et M. Serge Hustache, Député

Article 1er

Nous sommes réunis ce 15 juin à Ellezelles afin d'affirmer officiellement la reconnaissance du Conseil Noble du Hainaut par la Province de Hainaut, représentée par M. le Gouverneur Claude Durieux et M. le Député provincial Serge Hustache.

Article 2

La Province de Hainaut reconnait officiellement le Conseil Noble en tant qu'assemblée aidant les confréries membres dans la promotion des traditions gastronomiques, culturelles et touristiques de la Province de Hainaut.

Article 3

Par reconnaissance officielle, il faut entendre le droit pour le Conseil Noble et les confréries membres le droit de porter l'écusson officiel nouvellement créé, de revendiquer cette reconnaissance officielle et d'apposer le blason provincial dans les correspondances et autres imprimés.

Article 4

Toute confrérie affiliée au Conseil Noble du Hainaut pourra utiliser l'insigne officiel reprenant les blasons du Conseil Noble et de la Province de Hainaut.

Le Gouverneur
Claude Durieux

Le Député provincial
Serge Hustache

La Présidente du Conseil Noble
Claudine Minet

Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

Escavèche de Chimay

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 4

Statuts de l'Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

Version 12 - Août 2020

Association des Producteurs d'*escavèche de Chimay*

Statuts

Chapitre 1er. Constitution et objet de l'Association de fait.

Art. 1er. Il a été créé, le 18/02 2014, l'Association de fait :
« Association des Producteurs d'escavèche de Chimay ».

Art. 2. L'Association a son siège 18 A Le Val d'oise 6593 Macquenoise

Art. 3. La durée de l'Association n'est pas limitée dans le temps.

Art. 4. L'Association a pour objet :
- le bon usage du produit ;
- la défense du concept d'Indication géographique protégée au sens du règlement (CE) n°510/2006, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, dans l'Union européenne et dans le monde ;
- soit la protection, le développement et la valorisation de l'escavèche de Chimay.

Chapitre 2. Admission à l'Association de fait

Art. 5. Pour être membre de l'Association, il faut :
- être producteur d'escavèche de Chimay, ou impliqué de manière directe dans la filière de production (y compris l'encadrement technique), de commercialisation et de valorisation du produit ;
- adhérer au cahier des charges de l'IGP *Escavèche de Chimay* ;
- être en ordre de cotisation ; celle-ci est fixée à vingt euros (20,00 €) par an.

Chapitre 3. Fonctions de Président, Vice-président, Secrétaire et Trésorier

Art. 6. §1er. La présidence et la vice-présidence sont assurées par deux producteurs. En cas d'absence motivée du Président, celui-ci peut donner procuration au Vice-président.
§2. La durée du mandat de Président est de 3 ans. La durée du mandat de Vice-président est de 2 ans pour le 1er mandat et de 3 ans pour les mandats suivants, ceci afin de créer une alternance.

MF

Chapitre 4. Composition et fonctionnement du Comité

Art. 8. L'Association est administrée par un Comité composé de 3 membres au minimum.

Art. 9. Le nombre de représentants des producteurs est toujours supérieur ou égal au nombre de représentants de l'encadrement technique.

Art. 10. Le Comité se compose de :
- un Président (Producteur) ; Meulemeester Françoise
- un Vice-président (Producteur) ; Dumoulin Philippe
- un Secrétaire ; Laurence Bizet
- un Trésorier ; Dumoulin Philippe

Art. 11. En cas de réunion urgente, le Comité est prévenu par téléphone et par courrier.

Art. 12. Le Comité élabore et prend les décisions nécessaires ou utiles à la bonne marche de l'Association et à la réalisation de ses objectifs.

Art. 13. Les décisions du Comité sont prises à la majorité simple des voix. En cas de parité, la voix du Président est prépondérante à l'égard des autres membres du Comité.

Art. 14. Le Comité se réunit de manière régulière (au moins une fois par an).

Art. 15. Il est impératif que chaque compte-rendu des séances du Comité fasse l'objet d'un procès verbal qui est :
- rédigé et lu par le Secrétaire,
- approuvé par le Comité et signé par le Président, ou à défaut par le Vice-président,
- enregistré avec la convocation dans un registre, celui-ci pouvant être à tout moment consulté par les membres de l'Association.

Art. 16. Les décisions du Comité, exprimées sous forme de procès verbaux des réunions, sont envoyées aux membres de l'Association en règle de cotisation.

9/11

MF

Chapitre 5. Budget

Art. 17. L'exercice social commence le 1er janvier et se termine le 31 décembre.

Art. 18. Le Comité élit deux vérificateurs aux comptes.

Art. 19. Le Comité de l'Association rend compte de sa gestion à chaque réunion.

Art. 20. L'engagement de chaque membre du Comité est strictement limité au montant de sa cotisation annuelle.

Chapitre 6. Assemblée générale

Art. 21. Après un an de fonctionnement se tient une Assemblée générale afin de faire le bilan de l'année écoulée et de définir les objectifs pour l'année suivante Ensuite, l'Assemblée générale se tient une fois par an. En cas d'urgence ou de problème particulier, le Comité peut convoquer l'Assemblée générale pour une réunion extraordinaire.

Chapitre 7. Démission et révocation

Art. 22. Pour être valable, une démission doit être signifiée par écrit et envoyée au Président.

Art. 23. Pour que sa démission soit valable, le Président doit la signifier par écrit et l'envoyer au Secrétaire. Celui-ci convoque une réunion du Comité au cours de laquelle il est procédé à un vote afin de distribuer les mandats.

Art. 24. Les membres qui ne respectent pas le cahier des charges " IGP escavèche de Chimay" ou qui ne satisfont plus aux conditions d'admission dans l'Association de fait peuvent être révoqués par l'Assemblée générale sur proposition du Comité.

Chapitre 8. Liquidation de l'Association de fait

Art. 25. En cas de dissolution décidée par l'Assemblée générale, la destination du patrimoine de l'Association, après liquidation des créances éventuelles, est fixée lors de la dernière Assemblée générale.

Fait à Macquenoise Le 18 février 2014

Présidente

Vice-présidente

Secrétaire

Trésorier

Association des producteurs d'escavèche de Chimay

- Règlement d'ordre intérieur -

Chapitre 1er. Généralités

Art. 1er. Ce règlement d'ordre intérieur règle l'entente entre les membres de l'Association et le Comité en complément aux statuts.

Art. 2. *Toute modification au présent règlement d'ordre intérieur nécessite une décision* à la majorité simple des membres présents d'une Assemblée générale ordinaire ou extraordinaire.

Chapitre 2. Comité

Art. 3. *Les membres du Comité sont ceux prévus par les statuts ; ils veillent de façon* collégiale à la gestion générale de l'Association.

Art. 4. Au cours de leur mandat, les membres du Comité sont guidés par l'intérêt général de l'Association.

Art. 5. *Le Comité peut, s'il le désire, installer des commissions d'étude dont* il fixera l'objet.

Art. 6. Aucun engagement financier n'est pris par les membres sans l'accord préalable du trésorier.

Art. 7. *Pour la garantie des dépenses réalisées par l'Association, il faut obligatoirement* :
- un compte dans un organisme financier ;
- trois spécimens de signatures de commissaires qui ont été désignés par le Comité pour répondre des dépenses de l'Association ;
- deux des trois signatures sont obligatoires pour qu'une dépense supérieure à 50 € puisse être honorée.

Art. 8. Les projets de dépenses sont présentés au Comité et approuvés par celui-ci.

Art. 9. Les candidatures au Comité sont présentées par écrit au Président par le candidat, un mois au moins avant l'Assemblée générale.

MF

Art. 10. Chaque mandataire possède une voix.

Chapitre 3. Composition

Art. 11. Les membres du Comité qui sont absents à trois séances, consécutives ou non, au cours d'une année, sont considérés comme démissionnaires s'ils ne peuvent invoquer le cas de force majeure.

Art. 12. §1er. La révocation d'un membre du Comité ne peut se faire qu'après un vote secret au sein du Comité.
§2. Pour que le vote soit valable, il faut réunir deux tiers des voix des membres présents.

Art. 13. §1er. Toute réunion du Comité fait l'objet d'une convocation avec le détail de l'ordre du jour.
§2. Cette convocation est expédiée dix jours au moins avant la réunion.

Art. 14. §1er. Les convocations sont faites par écrit et comportent l'ordre du jour.
§2. Le Comité ne peut délibérer que sur les objets qui y sont inscrits sauf dans les cas d'extrême urgence.
§3. Le Comité ne peut délibérer que si la majorité de ses membres est présente. S'il a été réuni sans s'être trouvé en nombre, il peut, après nouvelle convocation, délibérer sur les objets portés pour la seconde fois à l'ordre du jour quel que soit le nombre de membres présents.

Art. 15. §1er. Il est impératif:

- que l'invitation et le procès-verbal des réunions soient conservés dans un registre;
- que chaque résumé des séances du Comité soit lu par le Secrétaire, approuvé par le Comité et signé par le Président.

§2. Ces documents peuvent être à tout moment consultés par tous les membres au siège de l'Association.

Art. 16. Le Président de l'association reçoit l'ordre du jour préalablement aux membres.

Art. 17. Tout cas non prévu par le présent règlement est soumis au Comité et résolu par lui.

MF

Association des Producteurs d'*Escavèche de Chimay*

Escavèche de Chimay

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Seconde partie

Document unique

(article 8, § 1er, c), du règlement (UE) n° 1151/2012, article 6, § 1er, article 7, § 1er et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)

Version 10 - Août 2020

DOCUMENT UNIQUE

« ESCAVÈCHE DE CHIMAY »

N° UE:

AOP ( ) IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

« Escavèche de Chimay »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Belgique

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.7 : Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'« Escavèche de Chimay » est une préparation froide de poisson cuit enrobé d'une sauce vinaigrée et gélifiée contenant des oignons.

Le vinaigre est issu de l'acétification d'un alcool éthylique d'origine agricole ou d'un vin ; le pourcentage d'acide acétique est compris entre 6,0 et 8,0 % en poids. Plusieurs vinaigres différents peuvent être mélangés.

Les oignons sont crus ou cuits (rissolés, compotés ou blanchis). Ils sont incorporés à la sauce ou ajoutés lors de l'assemblage.

Des épices, aromates et condiments peuvent éventuellement être incorporés à la sauce : ail, ciboulette, citron, clou de girofle, coriandre, échalote, estragon, fenouil, genévrier, laurier, noix de muscade, macis, origan, persil, piment d'Espelette, poivre, romarin, sauge, sel, thym et tomate. Ces ingrédients peuvent colorer la sauce et être perceptibles à l'odeur et au goût.

L'ensemble des ingrédients autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

L'« Escavèche de Chimay » présente les caractéristiques suivantes :

- le poisson représente 40 à 50 % du poids du produit fini. La taille des morceaux de poisson dépend de l'espèce et du format de vente. De manière générale, il existe trois formats, identifiés en fonction du poids des morceaux de poisson : les morceaux de 80 à 90 g pour la vente aux particuliers, les morceaux de 120 à 130 g pour la vente aux traiteurs et restaurateurs et les bouchées de dégustation d'environ 5 à 6 g ;
- la sauce représente 50 à 60 % du poids du produit fini. Le vinaigre constitue 20 à 30 % du poids de la sauce ;
- le pH est inférieur ou égal à 4,9. Il est mesuré après refroidissement du produit (dans la sauce et le poisson) au minimum 96 heures après le conditionnement ;
- la durée de conservation est de 12 semaines (durée maximum établie en application de la législation sur la sécurité alimentaire mais potentiellement beaucoup plus longue).

Du point de vue organoleptique, l'« Escavèche de Chimay » se définit comme suit :

- aspect :
  - sauce : lisse, satiné, homogène. Selon le mode de préparation et les ingrédients utilisés, la sauce peut présenter différentes couleurs (blanche, brune ou rouge) ;
  - poisson : le poisson se présente sous forme de morceaux entiers ;
- odeur : le vinaigre est dominant, éventuellement accompagné de citron. L'odeur de poisson est présente mais parfois faible, des odeurs d'épices ou d'oignon sont également perceptibles. L'odeur globale du produit est rafraîchissante ;
- texture :
  - sauce : crémeuse à très gélatineuse. Des morceaux d'oignon sont toujours présents, en quantité variable. La sauce peut également contenir des morceaux de citron. En bouche, la texture est onctueuse et ne procure aucune sensation farineuse, de gras ou de grumeaux (bonne liaison de la sauce) ;
  - poisson : ferme. Il n'est pas sec et est fondant en bouche ;
- goûts, arômes, saveurs :
  - sauce : une certaine acidité est ressentie. L'arôme de vinaigre ou de citron est nettement perçu. La saveur de poisson est toujours présente mais d'intensité variable, comme pour la saveur d'oignon. Aucune saveur de farine n'est perceptible ;
  - poisson : un goût salé peut être ressenti. L'arôme et l'acidité du vinaigre sont faibles à très faibles. Une saveur poivrée ou d'oignon peut être présente.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La matière première est le poisson.

Les poissons d'eau douce autorisés sont les suivants :

- anguille (*Anguilla anguilla*) ;
- barbeau (*Barbus barbus*) ;
- brochet (*Esox lucius*) ;
- gardon (ou rousse) (*Rutilus rutilus*) ;
- omble de Fontaine (*Salvelinus fontinalis*) ;
- perche (*Perca fluviatilis*) ;
- rotengle (*Scardinius erythrophthalmus*) ;
- sandre (*Sander lucioperca*) ;
- truite (*Salmo trutta* sp. et *Oncorhynchus* sp.).

Les poissons de mer autorisés sont les suivants :

- anguille (*Anguilla anguilla*) ;
- congre (*Conger conger*) ;
- grondin (*Chelidonichthys cuculus*) ;

- lotte (*Lophius piscatorius*) ;
- saint-Pierre (*Zeus faber*) ;
- espèces appartenant au genre *Mustelus*, *Scyliorhinus* ou *Squalus.*

Les poissons de mer sont issus d'une pêche durable reposant sur les trois principes suivants:

- la gestion raisonnée des stocks de poisson ;
- l'impact minimal sur la faune et la flore ;
- la gestion efficace des ressources pour garantir des moyens de subsistance aux populations.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes suivantes de la fabrication se déroulent dans l'aire géographique délimitée :

- la préparation de la sauce ;
- la cuisson du poisson ;
- le refroidissement du poisson (facultatif) ;
- l'assemblage, comprenant les étapes suivantes :
  - la disposition des morceaux de poisson dans le contenant destiné à la vente ;
  - l'ajout des oignons s'ils n'ont pas été incorporés à la sauce lors de sa préparation ;
  - l'enrobage avec la sauce.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement s'effectue dans la zone délimitée car il fait partie intégrante de la fabrication. En effet, l'assemblage et le conditionnement s'effectuent simultanément et obligatoirement dans le contenant final. Après refroidissement éventuel du poisson, la sauce chaude est versée pour enrober les morceaux de poisson (et d'oignons, s'ils n'ont pas été incorporés à la sauce lors de sa préparation) de manière homogène, sans inclusion d'air. Cette étape contribue à la stabilité microbiologique du produit. Après l'assemblage, le contenant est fermé immédiatement pour être ensuite placé sans délai en chambre froide, à une température inférieure ou égale à 7 °C. Les différents éléments se mettent en équilibre et l'ensemble se fige dans le contenant, ce qui empêche le reconditionnement ultérieur du produit.

Le pot est le seul contenant autorisé pour le conditionnement de l'« Escavèche de Chimay ».

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'organisme certificateur indépendant. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord de l'autorité compétente qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'« Escavèche de Chimay » comprend les entités communales suivantes :

- province de Namur : Cerfontaine, Philippeville, Doische, Couvin, Viroinval ;
- province de Hainaut : Sivry-Rance, Froidchapelle, Momignies, Chimay.

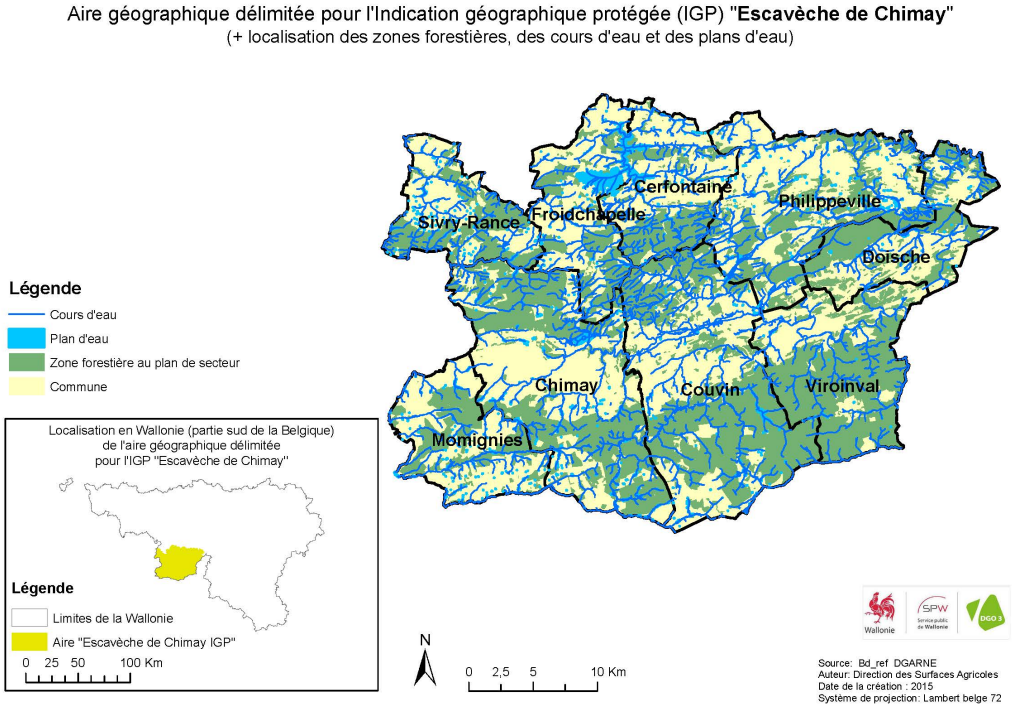


Figure 1. Aire géographique de production de l'« Escavèche de Chimay » en Wallonie

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le lien entre l'« Escavèche de Chimay » et son origine géographique réside dans ses caractéristiques particulières et sa réputation.

<u>Spécificités de la zone géographique</u>

L'aire géographique liée à la dénomination « Escavèche de Chimay » couvre le sud de l'Entre Sambre et Meuse. Elle est principalement couverte de forêts et sillonnée par de nombreux petits cours d'eau. Ces deux spécificités naturelles furent propices au développement des industries métallurgiques de la région. Ainsi, plusieurs forges et fourneaux sont venus s'y installer à partir du 15e siècle. Ces entreprises y trouvaient le combustible (charbon de bois) et l'énergie (force hydraulique) nécessaires pour fonctionner. Afin de maximiser ces ressources, les propriétaires des forges et des fourneaux ont aménagé un réseau hydraulique au sein de la zone en créant des retenues d'eau, dont certaines constituent de véritables lacs ou étangs riches en poissons.

À proximité de cette zone, dans la région de Charleroi, située à quelques dizaines de kilomètres de la région de Chimay, et plus particulièrement à Bouffioulx, Châtelet et Pont-de-

Loup, les caractéristiques pédologiques ont permis le développement d'une activité de poterie depuis le 16e siècle. Celle-ci est en partie réputée pour la fabrication de pots utilitaires en grès servant essentiellement à contenir des liquides, cuire, stocker ou conserver des aliments.

Les habitants de l'Entre Sambre et Meuse de la région de Chimay ont développé une technique de conservation du poisson en pot qui leur est propre. Ils cuisent le poisson puis préparent une sauce amylacée et vinaigrée dans laquelle ils intègrent des oignons, des épices, des aromates et parfois du citron. Ensuite, ils procèdent à l'assemblage en plaçant d'abord le poisson dans un récipient puis en versant la sauce chaude par-dessus. Étant encore liquide, celle-ci vient enrober tous les morceaux de poisson et chasse l'air du pot. Ainsi, les moisissures ne peuvent se développer. Immédiatement après, le pot est fermé hermétiquement et la préparation est mise à refroidir afin de gélifier la sauce.

De nos jours, les producteurs d'« Escavèche de Chimay » sont encore localisés aux alentours des anciennes forges de Macquenoise, Virelles et Nismes.

Spécificités du produit

L'« Escavèche de Chimay » est une préparation froide de poisson cuit enrobé d'une sauce vinaigrée et gélifiée contenant des oignons.

L'« Escavèche de Chimay » est conditionnée dans un pot.

La durée de conservation de l'« Escavèche de Chimay » est particulièrement longue pour un produit à base de poisson n'ayant pas subi de traitement thermique. En effet, la stérilisation, la pasteurisation et les méthodes de conservation similaires sont proscrites.

Le mode de fabrication de l'« Escavèche de Chimay » diffère d'autres productions qui existaient au 19e siècle dans le sud de la France, pour lesquelles l'emploi d'huile est préconisé pour conserver les sardines. L'« Escavèche de Chimay » s'inscrit donc dans une autre tradition, celle de la conservation du poisson au vinaigre, grâce à une sauce vinaigrée à la texture gélatineuse et onctueuse qui la différencie de l'escabèche française.

Lien causal

Influence des spécificités de l'aire géographique sur les caractéristiques du produit

L'« Escavèche de Chimay » est liée à son terroir par les spécificités du paysage de Chimay et ses environs. En effet, dès le 15e siècle, l'implantation des forges et fourneaux dans la région de Chimay a eu un impact considérable sur ce paysage. De nombreux lacs et étangs artificiels ont été créés pour les besoins de cette industrie métallurgique et ceux-ci sont encore visibles. Cette industrie a connu une phase de déclin à la fin du 18e siècle puis a complètement disparu au milieu du 19e siècle. Depuis, ces étangs ont été convertis en zones de pêche. Ces points d'eau regorgeaient de poissons. Lors des curetages, les propriétaires se retrouvaient donc avec une quantité de poisson telle qu'il n'était pas possible d'en consommer l'intégralité immédiatement. Les habitants de la région ont donc trouvé un moyen de le conserver. Après la Seconde Guerre Mondiale, les poissons de mer ont trouvé leur place dans la composition de l'« Escavèche de Chimay ».

Le pot est le seul contenant autorisé pour le conditionnement de l'« Escavèche de Chimay ». Historiquement, cet usage se justifie par la présence des ateliers de poterie dans la région de Charleroi. En effet, ces établissements sont réputés pour la fabrication de pots utilitaires en grès, qui ont servi à contenir et conserver l'« Escavèche de Chimay ». C'est ainsi qu'est apparu un nouvel ustensile aux formes variées : le pot à escavèche. Cette production fait l'objet d'une mise en valeur au Musée de la Grange aux Potiers de Bouffioulx. De nos jours, les pots en verre ou en plastique sont également utilisés.

La spécificité de la sauce vinaigrée et gélifiée, cumulée à la fonctionnalité du pot, permet de conserver le poisson cuit durant plusieurs semaines sans appliquer de traitement thermique. Plus les semaines s'écoulent, plus la préparation s'adoucit. Cette méthode de conservation du poisson est propre à la région de Chimay.

Réputation de la dénomination qui la rattache à sa zone d'origine

L'« Escavèche de Chimay » est considérée comme une préparation traditionnelle de cette région. Elle acquiert une notoriété et une réputation dès le début du 20e siècle. Durant cette période, cette préparation représentait un réel atout commercial pour les acteurs touristiques de la région. Par exemple, le guide touristique *Chimay, centre de tourisme* [1933] annonce que l'on trouve dans les environs de « Bons restaurants où l'on sert une « escavèche » appréciée par tous les gourmets ». De plus, de nombreux hôtels-restaurants de Chimay et ses environs font la publicité de l'« Escavèche de Chimay » au travers des cartes postales et des publicités diffusées dans toute la Belgique. Ce sont par exemple l'Hôtel de l'Univers de Chimay [1939], l'hôtel Mon Rêve de Robechies [*ca* 1920, 1933 et 2013] et le Restaurant du Lac, devenu Chez Edgard et Madeleine [*ca* 1900, 1933 et 2013]. À ce jour, ces deux derniers restaurants en proposent à leurs clients sur leur carte.

Quant à l'usage affirmé et régulier de la dénomination « Escavèche de Chimay », les premières mentions explicites apparaissent durant la seconde moitié du 20e siècle. Elle est citée dans un numéro du magazine *Vie féminine* daté de 1958, dans le livre *À la wallonne… mijotons* [1978] de R. Dedouaire, dans le *Guide gourmand* [1985] d'É. Gérard, J.-M. Paquot et R. Jasselette et dans le livre *La cuisine traditionnelle belge* [2010] de M. Declercq.

À l'heure actuelle, l'« Escavèche de Chimay » est défendue par les offices du tourisme et par une confrérie gastronomique, la Jurade princière de Chimay, fondée en 1986.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg