

Week-end à Achène-Ciney du 6 au 8 décembre 2019

C'est sous une pluie battante que les très nombreux participants arrivent vendredi soir à Achène (Ciney).

Le temps de s'installer, nous nous rendons à la moutarderie Bister, située juste à quelques pas du parking, pour le briefing et le petit moment de bienvenue.

Les organisateurs Ghislaine et Michel nous accueillent de façon bien sympathique avec un bon potage bien chaud, fait maison.

Après la présentation du programme du weekend qui s'annonce déjà très « gustatif », nous retournons à nos motorhomes.

Samedi à 9h30, nous nous rendons dans la salle principale de la moutarderie Bister. Pascale, qui fait partie de l'asbl Tourisme et Tradition et qui est chargée de promouvoir les produits du terroir, nous attend pour nous en dire un peu plus sur l'histoire de cette entreprise belge, spécialisée dans la fabrication, la distribution et l'exportation de la moutarde principalement, mais de bien d'autres produits par la suite.



C'est avec beaucoup de connaissances, de passion et une certaine touche d'humour qu'elle nous décrit l'évolution de cette entreprise familiale et qu'elle nous présente la gamme très complète des produits comme la moutarde « L'Impériale », mais aussi la moutarde de Dijon, la mi-forte, la douce, la bio, au miel..., une vingtaine au total, le piccalilli, les câpres, les cornichons, mais aussi les sauces froides (mayonnaise, cocktail, tartare, ...). Les questions fusent, les AMIs s'inquiétant de savoir où on pouvait trouver

ces produits. Après plusieurs réponses d'une même personne, qui répondait chaque fois "chez Delhaize", un rire collectif s'empara du groupe qui répondait en cœur avec cette dame "chez Delhaize"... Il faut juste savoir que cette dame travaille chez Delhaize...elle se reconnaîtra...merci pour ce bon moment de rigolade.

Ensuite, nous visionnons un petit film, qui illustre très bien le procédé de fabrication de la moutarde et l'évolution de la vente à l'exportation. Il s'en suit la partie « découverte » : différentes moutardes et sauces nous sont proposées en dégustation. Ce fut un moment très convivial.

Comme nous sommes assez nombreux, nous sommes divisés en deux groupes. Un premier groupe part pour une visite des ateliers de fabrication. Lors de cette visite, nous pouvons voir les très grandes cuves de moutarde et d'autres produits, ainsi que les palettes prêtes à être expédiées.

A l'arrière se trouvent plusieurs salles où différentes opérations sont effectuées, allant de la fabrication à l'emballage.

Pendant cette visite, le second groupe parcourt le petit musée et peut ensuite profiter de faire ses achats dans le magasin où sont exposés les différents produits Bister.

A la fin de la visite, nous recevons un petit colis de produits bien sympathique et il est alors grand temps de retourner à nos motorhomes pour le repas de midi.



Dans l'après-midi, nous partons en deux groupes pour visiter la chocolaterie artisanale Sigoji, située au centre de Ciney. Après quelques minutes d'attente sur le trottoir, nous entrons dans la chocolaterie ; nous avons déjà l'eau à la bouche !

Au fond du magasin, nous faisons la connaissance de la charmante Euphrasie qui nous fait découvrir son processus artisanal tout en nous emmenant dans son monde où se mêlent le cacao camerounais et le chocolat belge.



Par le métissage de produits d'ailleurs et d'ici et ses créations très subtiles, elle nous fait partager la passion qui l'anime depuis l'enfance (40 ans déjà !). Ses explications sont claires et intéressantes : des cacaoyers aux fèves récoltées, séchées, écosées, torréfiées et centrifugées, le chocolat pur se transforme peu à peu pour devenir un praliné, une amande/noisette, un caramel, des pralines mangue/passion, pécan, crème de lait, ...

La dégustation est un véritable régal pour les papilles et c'est avec beaucoup d'envie que nous nous dirigeons vers la boutique pour faire nos petits achats.

Il est alors temps de retourner aux motorhomes car le temps est passé si vite qu'il est presque l'heure du souper.

Vers 18h00, nous nous rendons à nouveau à la moutarderie Bister où un repas en commun, à base des produits Bister, nous est servi.

Et c'est dans une bonne ambiance que s'achève cette belle journée de découvertes.

Dimanche matin, à 9h00, un petit déjeuner sucré nous attend à la moutarderie. Michel nous fait un petit rappel des prochaines dates à retenir. Ensuite, c'est au tour du Président de remettre le diplôme à Ghislaine et Michel pour l'excellente organisation de ce weekend qui fut à la fois fort intéressant et très agréable.

Encore un grand bravo à Ghislaine et Michel !

Nadine et Nicolas Vanden Borre