

DOSSIER DE PRESSE

Jeudi 7 février 2013

« *La Bistronomie s'invite à la table du Moulin du Val Dieu* »



BY LES COURS 

1. INTRODUCTION

Cela faisait plusieurs semaines que peintres, maçons et décorateurs s'agitaient au Moulin du Val Dieu, à Aubel...

Leur mission ? Donner un sérieux coup de neuf au célèbre restaurant aubelois, tout en conservant le charme de son caractère rustique.

Aujourd'hui, les travaux sont terminés et la relance des fourneaux est annoncée !

Le restaurant du Moulin du Val Dieu ouvrira à nouveau ses portes dès ce **vendredi 8 février**.

Fort d'un nouveau gestionnaire – le *Traiteur Les Cours* – et d'une toute nouvelle équipe en cuisine, le restaurant aubelois accueillera les gourmets dans un cadre entièrement réaménagé et selon son nouveau concept : la Bistronomie.

Envie de vous installer à notre table pour cette nouvelle aventure gastronomique ?

2. TRAITEUR LES COURS : PRESENTATION

Depuis ses débuts, en 1996, dans le garage privé de son fondateur Joël RADEMAKER, le *Traiteur Les Cours* a bien grandi !

Mariages, communions, séminaires, fêtes d'entreprises... De la petite réception privée à l'évènement professionnel de taille, l'activité du *Traiteur Les Cours* ne cesse de se développer, jour après jour.

Afin de répondre de manière toujours plus professionnelle aux demandes croissantes émanant des quatre coins de la Wallonie et de Bruxelles, *Les Cours* s'est installé à Battice en 2006, dans un vaste établissement de 1.800 m² où sont rassemblés bureaux, chambres froides, cuisines chaude et froide ainsi que hall d'entreposage.

Le traiteur *Les Cours*, c'est aussi :

- ✓ Un **magasin** agrandi cet hiver (dealer Upignac, boulangerie-pâtisserie Darcis, épicerie fine, accessoires de cuisine et de table, produits du terroir) ;
- ✓ Un large **comptoir de plats traiteur** à emporter ainsi qu'un **espace dégustation** ;
- ✓ Une **cave à vins** fins d'importation directe rangés dans une cave intime à température contrôlée et à l'éclairage original.
- ✓ Une **cafétéria** « *Libre Cours Brasserie* », un **restaurant gastronomique** avec vue panoramique « *Le Long Cours* » et des **salles de réception** pour séminaires, banquets et évènements à l'aéroport de Bierset.
- ✓ Les **Business Seats au Standard** de Liège, **CS Visé** et au **Basket Pepinster**.
- ✓ Le **restaurant** « *Entre ciel et terre* » au LEC (Libramont Exhibition & Congress)
- ✓ **Bientôt aussi** : un nouveau magasin à Spa, dès le mois de mars, une cafétéria sur l'ancien site d'Interlac à Dison, ...

En chiffres

- **60** équivalents temps plein
- **2.000.000 €** d'investissement dans les 5 dernières années
- **1.500** banquets en 2012
- **3** restaurants : *Le Long Cours* (Bierset), *Val Dieu La Bistronomie* (Aubel) et *Entre ciel et terre* (Libramont)
- **1** cafétéria *Libre Cours Brasserie* (Bierset) et **1** espace-lunch (Battice).

3. Le Projet VD

a) Un nouveau concept : la Bistronomie

« La bistronomie, concept né dans les années 90 de la contraction de "bistrot" et "gastronomie", s'applique à ces tables alliant petits prix, petite équipe, petits locaux et cuisine inventive faite à partir de produits bons et simples, souvent orchestrée par des chefs formés dans les plus grandes maisons... Un concept révolutionnaire en gastronomie.»

Le Figaro.fr

b) Trois objectifs

1. Focus sur la clientèle régionale

Avec plus de 150.000 visiteurs annuels sur le site du Val Dieu, les touristes d'un jour seront toujours les bienvenus au restaurant du Moulin du Val Dieu. Mais désormais, ils ne seront plus les seuls à bénéficier d'une attention particulière. La volonté de la nouvelle équipe aux commandes du Moulin ? Chouchouter davantage encore sa clientèle régionale, jusqu'ici quelque peu « laissée pour compte ». En famille, entre amis ou avec des collègues : les Aubelois et habitants de tout le Pays de Herve seront chaleureusement accueillis à nos tables, pour un lunch « terroir » ou une soirée gourmande qui se prolonge.

2. Accueil des évènements professionnels

Si la renommée du site du Val Dieu n'est plus à faire dans la région – et bien au-delà des trois frontières –, les défis du *Traiteur Les Cours* en reprenant les rênes du Moulin ne manquent pas. L'une des autres priorités à court terme : attirer les dirigeants et partenaires des entreprises locales et régionales. Deux formules ont été ainsi spécialement conçues à leur attention : la création d'un « business lunch » à la carte le midi, chaque jour de la semaine (Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 19 €), mais également la mise à disposition des différents espaces modulables du Moulin pour tout type de séminaires et banquets professionnels.

3. Accent « Terroir » - Slow food

Niché dans un écrin de verdure, en plein cœur des bocages, le site de l'Abbaye du Val Dieu est un véritable petit bijou de la nature. La preuve ? Depuis juin 2012, il accueille désormais une nouvelle réserve naturelle de 7 hectares : La Réserve du Moulin, fruit du partenariat entre l'entreprise privée « Le Moulin de Val Dieu » (alias « Le Moulin Hick ») et la régionale Natagora Pays de Herve.

Le restaurant du Moulin du Val Dieu compte bien se fondre dans ce magnifique cadre rural protégé en apportant, lui aussi, sa petite « touche verte ».

Si une turbine hydroélectrique alimente déjà en partie le Moulin ainsi que le restaurant, aux fourneaux aussi on pensera « vert » en privilégiant les produits du terroir et de saison. La cuisine et le choix des plats à la carte seront ainsi guidés par la mouvance du « slow food » visant à préserver la nourriture régionale et de qualité. Au menu donc : les produits du Moulin du Val Dieu directement issus de la chaîne « grains – élevage – assiette », ainsi que les produits régionaux tels que sirop d'Aubel, escargots du Bocage ou encore fromage de Herve... Des produits et plats préparés de première qualité qui seront également à emporter au départ de notre « Comptoir du terroir » installé au rez-de-chaussée du Moulin.

c) Découverte du Moulin en dégustation romantique

« Val Dieu, la Bistronomie » ouvrira ses portes aux gourmets dès **ce vendredi 8 février**. Et c'est tout en charme et romantisme qu'il accueillera ses premiers hôtes avec un menu spécial « Saint Valentin » au prix découverte de 59 €, apéritif, vins et cafés inclus.



Les Mises en Bouche et leurs Bulles

*Les Pétales de Lotte et de Thon, Huile de Sésame et
Gingembre confit*

*Les Noix de Saint-Jacques grillées, Escargots du Bocage,
Espuma de Pommes de terre truffées*

*Le Suprême de Poularde d'Aubel,
Beurre de Poivrons doux et Pommes fondantes*

Le Framboisier de JP Darcis

Vins :

*Champagne Gardet,
Chablis Domaine Brocard,
Marsannay rouge Domaine Naddef*

d) La nouvelle équipe du Moulin

L'ancienne équipe du Moulin du Val Dieu sera reconduite et complétée par Vincent JOSSE, qui assurera sur place la gestion du restaurant, alors que derrière les fourneaux, on retrouvera Fabrice MEUNIER, jusqu'ici Chef de Partie à Battice.

Bio-Express du Chef

Fabrice MEUNIER

Né le 14 janvier 1980

Diplôme technique d'Hôtellerie - Ecole Hôtelière Provinciale de
Namur - Belgique

Son parcours en quelques noms :

- « **Restaurant Marchal** » - Mons
- « **Château de Namur** »
- « **Au Gastronom** » - Paliseul
- « **Hostellerie Lafarque** » - Pepinster
- « **L'Essentiel** » - Temploux
- « **Comme chez soi** » - Bruxelles
- « **Catalina Restaurant** » et « **Apéritif** » - Sydney – Australie
- « **Ozu** » - Paris – France

e) Le Moulin du Val Dieu, c'est aussi...

Les élevages du Moulin du Val Dieu

Dès le départ, au 13^e siècle, les moines cisterciens de l'Abbaye du Val Dieu, vivant en autarcie, produisaient leur propre nourriture pour subvenir à leurs besoins. C'est ainsi que fut construit le Moulin du Val Dieu.

En 1919, la famille Hick devient propriétaire du Moulin du Val Dieu. Quatre générations s'y succèdent alors jusqu'en 1989 où Christian HICK et Philippe VAN LAETHEM reprennent le flambeau (associés également avec Benoît TYBERHEIN depuis 2010).

Les grandes étapes depuis cette reprise :

- La modernisation de la meunerie actuelle tout en respectant la tradition de qualité ;
- L'ouverture du restaurant dans le vieux bâtiment en 1993 ;
- La création de la Société « Les Elevages du Moulin du Val Dieu » en 2001.

4. INFOS PRATIQUES

Sprl Les Cours Traiteur

Siège social : 10, rue Lescours à 4653 BOLLAND

Siège d'exploitation : 26, rue Chesseroux à 4651 BATTICE

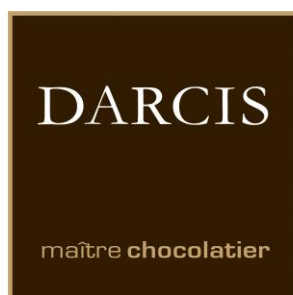
N° d'entreprise : BE 0479.904.728

www.lescours.be - info@lescours.be

www.moulinvaldieu.be – valdieu@lescours.be



Nos partenaires



Contact presse

Olivia MOONEN

Département commercial

087/66.12.12 - 0497/944.884

olivia@lescours.be

La recette du Chef du Moulin du Val Dieu

Magret et foie gras de canard poêlé, pommes caramélisées, sauce Val Dieu

Recette pour 4 personnes.

Ingrédients :

1 magret de canard
4 escalopes de foie gras de 50gr
2 pommes Pink Lady
50 gr de sucre
4 dl de jus de canard
1 bouteille de 33 cl de bière brune de Val Dieu
80 gr de beurre
2 grosses pommes de terre de type Bintje

Préparation :

Coupez en très fines tranches les pommes de terre à l'aide d'une mandoline. Taillez ensuite ces fines tranches en fine julienne. Rincez les pommes de terre à l'eau tiède pour éliminer un maximum d'amidon. Faites frire celles-ci à 150°C. Réservez pour le dressage.

Faites réduire la bière brune de Val Dieu de deux tiers. Ajoutez le jus de canard et faites réduire de moitié. Ajoutez 40 gr de beurre frais. Réservez pour le dressage.

Epluchez les deux pommes Pink Lady. Taillez-les en fins quartiers. Caramélisez ces quartiers rapidement dans un beurre bien chaud. Ajoutez le sucre et réservez pour le dressage.

Parez les magrets de canard. Marquez la graisse de plusieurs fines lignes. Colorez les magrets dans une poêle bien chaude. Poursuivez la cuisson 8 minutes. Colorez les escalopes de foie gras de canard sans ajouter de matière grasse. Réservez pour le dressage.

Dressage.

Disposez les quartiers de pommes caramélisées, émincez les magrets de canard en très fines tranches et disposez-les en éventail sur l'assiette. Saucez, ajoutez les petits chips de pommes de terre et terminez par la tranche de foie gras poêlé. Ajoutez une pointe de fleur de sel sur le foie gras.