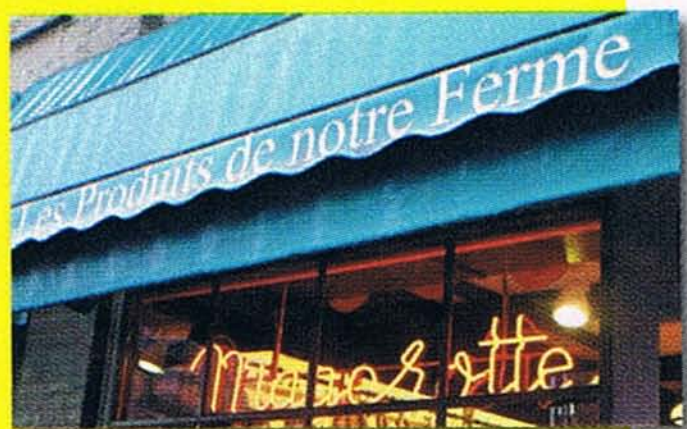


Magerotte : bouchers d'Ardenne

Chez les Magerotte, on est éleveurs et bouchers de génération en génération depuis le début du siècle dernier ! Dans leurs prairies de Nassogne, on trouve des taurillons Blanc-Bleu Belge, de l'Angus Aberdeen mais surtout des cochons ! Partant du constat que la plupart des jambons d'Ardenne étaient réalisés avec des porcs engraisés en Flandre, les Magerotte ont lancé en 2000 la marque «porc des prairies d'Ardenne». Leur label garantit un cahier des charges très strict : les porcs doivent être nés en Région wallonne et être engraisés en province



du Luxembourg. Mais c'est à la boucherie que l'on prend le mieux conscience du travail d'artisan des Magerotte. Les jambons crus et les jambons fumés au bois de hêtre sont excellents (23,99 euros/kg) et l'on pleure de joie devant la côte de porc à l'ancienne avec sa belle couche de gras (13,94 euros/kg). Tandis qu'on profitera de la saison pour faire le plein de gibier. En ce moment, on trouvera par exemple du daguet, un jeune cerf de moins de deux ans, ou de bonnes terrines de marcassin. Une adresse à ne pas manquer lors d'une escapade en Ardenne !

**11, rue de Lahaut à 6950
Nassogne. Fermé le
dimanche et le mercredi.
Tél. : 084.21.06.29
www.magerotte.be**