

BURDINNE

Nouveau à Marneffe : des pralines au... goji

La dernière création d'Angélique et son mari

Depuis deux ans, Angélique Gouppy et son mari cultivent du goji, ce super-fruit qui pousse traditionnellement en Asie, dans leur verger de Marneffe. Les récoltes sont excellentes et le couple multiplie les déclinaisons pour faire découvrir ce produit au plus grand nombre. Confitures, baies sèches, liqueurs et désormais pralines au goji !

Dans ses vergers, éblouie par le soleil, Angélique Gouppy, 28 ans, s'épanouit pleinement. La jeune femme qui a arrêté ses études très tôt est devenue il y a deux ans fruiticultrice biologique. Une orientation payante, à voir son grand sourire sur les différents marchés de la vallée de la Burdinale et de la Mehaigne. Elle vient de passer indépendante à titre principal et de créer une ASBL. « J'ai réussi mes deux années d'études à la FJA de Gembloux pour devenir technicienne agricole en culture biologique, je viens de les terminer. On va bientôt inaugurer notre petit magasin à la maison », annonce-t-elle avec fierté. Celui-ci est déjà officieusement ouvert pour les gourmands dans la confiance, au minimum le samedi après-midi. On y trouve des douceurs : confitures, gelées et, pour faire passer le tout, une bonne liqueur. Le tout réalisé à partir de baies de goji et de framboises (voir encadré) cultivées sur place, dans quatre vergers (5.000 m² chacun) à l'arrière de la maison familiale de Marneffe. Si le couple ne dispose



En sachet de 100 grammes. © A.G.

pas de la certification bio, il assure n'employer aucun pesticide. « Je n'utilise que du purin d'orties, c'est tout », confirme la Burdinnoise. Il n'est pas encore possible d'y acheter des barquettes de fruits mais le projet est en cours. « L'an prochain, on pense laisser les gens aller cueillir eux-mêmes ».

NOUVEAUTÉS CHOCOLATÉES

Des nouveautés étoffent l'étalage depuis quelques semaines. Et elles sont à base de chocolat. Pas de hasard, le mari d'Angélique est... chocolatier ! Il a réalisé six sortes de chocolat en bâton (trois au lait et trois noirs), des croquants au chocolat au lait (et bientôt en noir) et de la pâte à tartiner. Mais aussi des pralines de chocolat noir au goji ! « Le respect des produits et des

techniques ancestrales nous tient à coeur, on a envie de les remettre au goût du jour. On n'a pas de température automatique pour le chocolat par exemple, et les mélanges sont faits maison, ce ne sont pas des préparations toutes faites à réchauffer », souligne-t-elle.

Après deux années de récoltes, cette maman de deux enfants est très satisfaite de son goji made in Marneffe, un fruit traditionnellement cultivé en Chine et au Tibet. « En réalité, cela fait dix ans qu'on est sur le goji. On est parti de la graine, puis des plantules dans notre jardin à Seraing, on a déplacé les mères ici à Marneffe. Il pousse très bien sous notre climat, il apprécie le temps humide qu'on a eu au début de l'été. »

ANNICK GOVAERS