

Partie V

Chapitre V.

Des pralines à Villers-la-Vigne ?

Rédigé par Christophe Waterkeyn

Du vin décliné aux quatre couleurs - rouge, blanc, rosé, orange - du Marc et de la Mistelle. Il ne manquait plus que des pralines pardi !

C'est en 2005 que sont apparues les premières pralines de Villers-la-Vigne, à l'occasion du Lundi de Pâques à l'Abbaye.

A cette époque, le Maître de Chai souhaitait montrer tout ce que la Confrérie pouvait réaliser à partir de la petite vigne du Jardin de l'Abbé, en diversifiant les produits pour susciter l'émotion chez un public aussi varié que curieux.

Jusque-là, Villers-la-Vigne avait créé un vin rouge primeur issu du Léon Millot, du Marc distillé par Etienne Bouillon dans son alambic suisse centenaire et de la Mistelle, délicat assemblage de jus issu de nos raisins blancs muté au Marc de Villers-la-Vigne, explosion aromatique délicieusement fruitée, offrant une belle fraîcheur par son acidité bien présente, le tout enrobé d'une belle sucrosité du raisin muscaté et marqué au nez et en bouche par la présence puissante d'une petite touche toute en nuance de notre Marc de Villers de grande qualité.

Lors de la réunion du CA du 27 octobre 2004, les membres – heureux cobayes – ont dégusté pour la 1ère fois des pralines fabriquées et présentées par Jean-Pol Collart de MD GOURMANDISES Rue du Clerc, 6 - Viesville devenu LARES - recommandé par André Sterckx - en vue d'étoffer l'offre de produits de la Confrérie lors de sa participation au Lundi de Pâques à l'Abbaye.

Douze sortes – oui, vous avez bien lu...douze sortes - crème fraîche, ganache - chocolat blanc, au lait, noir - à la Mistelle, au Marc ont été dégustées ce soir-là avec conviction et délice.

L'heureux Conseil d'Administration a choisi de commander 4 kg de pralines crème fraîche, au lait, noir, au Marc, à raison de 8 à 9 pralines dans un verre à vin.

La 2ème fois, en prévision du marché de produits du terroir à l'occasion du Lundi de Pâques 2014 à l'Abbaye, le Maître de Chai présente lors du CA du 18 décembre 2013 les pralines réalisées par une artisane de Chastre, alors voisine du chai de l'époque, Jacqueline Tamer « DE TOUT MON CŒUR » - chocolaterie artisanale – Route Provinciale 88 CHASTRE – www.pralines-detoutmoncoeur.be . Depuis lors, « DE TOUT MON CŒUR » a cessé toute activité à Chastre.

Le CA marque son accord pour faire fabriquer 20 kg de pralines fourrées ganache aromatisée au Marc de Villers conditionnées en sachets de 100 gr (8 pralines).

Elle décide aussi que chaque membre présent à l'AG recevra un sachet et le solde sera proposé à la vente lors du Lundi de Pâques. Jean-Jacques H. se chargera de l'élaboration des 480 macarons autocollants « Villers-la-Vigne » à

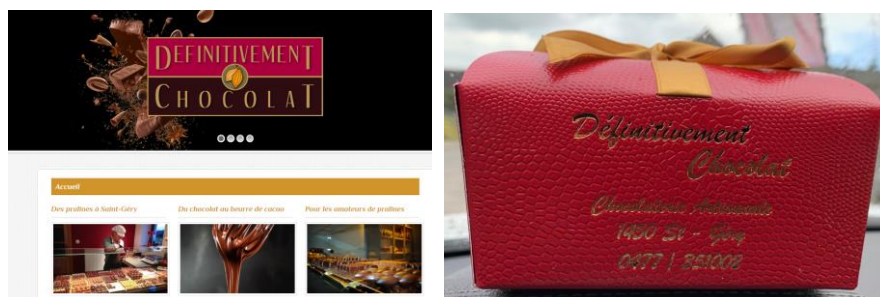
apposer sur les sachets. 3 bouteilles de Marc à 71° serviront pour aromatiser la ganache.



Pour cette 3ème fois, bien conseillé par le Ministre d'Etat André Flahaut (grâce à qui, en 1997, l'escalier et les murs des terrasses ont pu être restaurés), qu'il découvre comme un amateur éclairé de bons chocolats au cours d'une promenade parmi les artisans-exposants lors du marché de terroir du Lundi de Pâques de l'Abbaye, le Maître de Chai constate avec bonheur qu'expose une autre voisine de Chastre, *Nadia Zakalnyckij* de « DÉFINITIVEMENT CHOCOLAT », chocolaterie artisanale – <http://www.definitivement-chocolat.be/>. Il lui demande donc de créer une praline au Marc de Villers-la-Vigne pour la Saint Vincent 2016.

Cela tombe à propos puisque « De Tout Mon Cœur » vient de cesser complètement ses activités.

Lors du CA du 28 Janvier 2016, le CA décide de commander 10 kg de pralines pour une première vente prévue à la St Vincent. Le prix a été fixé à 8 EUR pour un sachet de 9 pralines avec le Marc de Villers.



Pour cette 4ème fois, Christophe Waterkeyn demande lors du CA du 12 juin 2019 de reconditionner des pralines avec du Marc de la Confrérie en passant à nouveau par « DÉFINITIVEMENT CHOCOLAT » et fait déguster 3 sortes de pralines avec des teneurs en alcool allant crescendo. Le 2 juillet 2019, le CA choisit la praline la plus alcoolisée et en commandera 10 kg pour fêter nos trente ans lors la St Vincent de janvier 2020. Leur prix a été fixé à 5 EUR pour un sachet de 6 pralines. Tout a été vendu lors de cette seule soirée.

Pour vous donner l'eau à la bouche, je pourrais vous dire que notre praline, c'est 10 grammes de pure jouissance, enrobés dans une coque ultra mince de chocolat noir (55 % de cacao équatorial fondant) qui explose sous la dent dès la première pression.

A l'intérieur, une pure ganache de chocolat au lait, crème fraîche et beurre parfumée d'un millilitre de Marc de Villers, marqué et puissant. Ce fourrage jaillit tel un feu d'artifice en laissant flotter ses éclats de coque brisée.

Au cœur de la ganache, il y a ce petit raisin blanc sec qui, après macération d'une nuit dans le Marc de Villers, relâche son marc dès qu'il est comprimé entre les dents. Il clôture en fin de bouche la dégustation sous une note aérienne. Le Nirvana est tout proche.



C'est cela Villers-la-Vigne. Un vignoble historique, didactique, associatif, expérimental qui fait les choses sérieusement...sans se prendre au sérieux.

Ne dit-on pas d'ailleurs que

"Créer, c'est vivre deux fois. "

Albert Camus

Bonne dégustation.