

TROIS QUESTIONS À Hervé Thomas**Le jambon, plus qu'un produit noble**

Avec son établissement « Les Senteurs de Lys » à Vecmont (La Roche), Hervé Thomas a remporté la palme d'or au concours culinaire, section « professionnels », organisé dans le cadre du festival du jambon d'Ardenne.

Pourquoi et comment avez-vous participé à ce concours du jambon d'Ardenne ?

◆ Nous participons de temps en temps à des concours culinaires. Ici, comme il était, de plus, organisé dans la région rochoise, nous avons décidé de relever le défi. Toute l'équipe des Senteurs de Lys s'était mobilisée pour l'occasion. Nous avons proposé au jury trois recettes originales à base du jambon d'Ardenne. À savoir l'assiette de jambon en trois dimensions, une glace au jambon d'Ardenne sur sa tranche de pain perdu, cigare de jambon et gelée de framboise et enfin la recette qui s'est imposée, le soufflé au jambon d'Ardenne, fromage de chèvre de Merchamps et asperges. Malheureusement, ne travaillant avec des produits frais, cette dernière recette ne pourra être dégustée toute l'année chez nous.

Vous portez donc une attention particulière aux produits locaux.

◆ Bien entendu. Nous avons d'excellents produits dans notre région. Ainsi, le concept même du festival du jambon d'Ardenne était une excellente initiative. Le jambon fabriqué chez nous est plus qu'un produit noble et je pense que nous l'exploitons pas suffisamment dans nos recettes culinaires. Ce festival a eu le mérite de le remettre à l'honneur. Mais il n'y a pas que ce produit



Pour Hervé Thomas, le jambon n'est pas assez exploité en cuisine.

AL 331063

que nous voulons promouvoir. Ainsi, dans le rayon « nouveautés » sur notre carte, nous avons placé le magret fumé de canard, produit dans l'ancienne commune d'Ortho, à Floumont plus précisément.

◆ Avec cette météo pluvieuse, on sent une certaine morosité dans le secteur Horeca. Est-ce le cas pour votre entreprise ?

◆ Dans notre activité, nous ne pouvons pas dire que nous vivons grâce aux touristes. Bien entendu, l'afflux touristique n'est pas à négliger, notamment sur le plan de notre terrasse. Nous travaillons surtout avec une clientèle d'habités.

Habitués venus des quatre coins de la région et même du pays, notamment lors de nos traditionnels thés dansants. Cependant, il est vrai que l'on sent une certaine morosité dans le secteur et qu'un début de saison marqué par la pluie a toujours un aspect négatif pour la venue de clients potentiels et pour, en général, le secteur touristique de notre contrée.

Interview : J.-M. B.