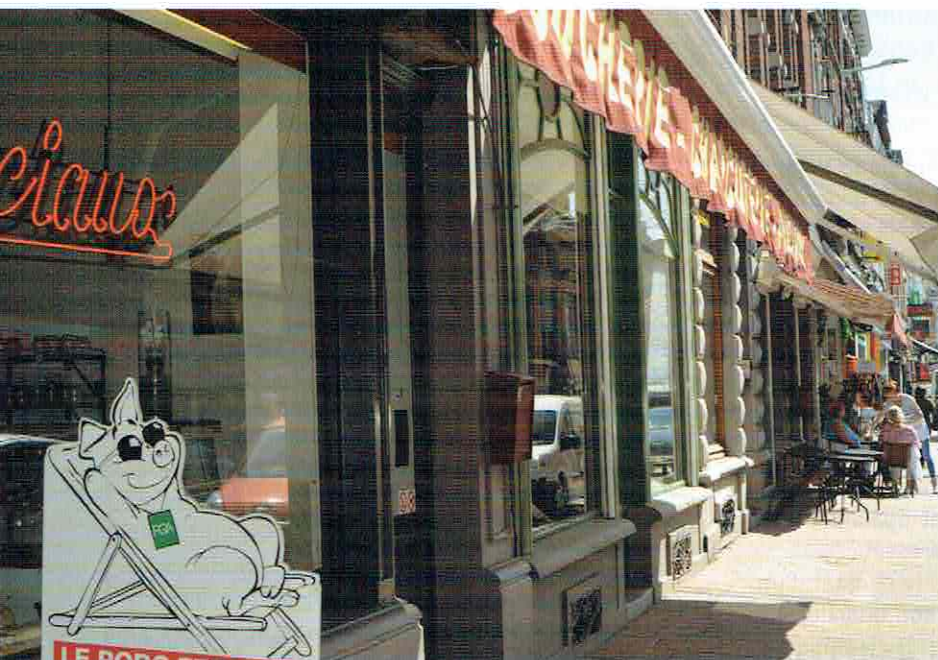


# Le centre-ville d'Andenne, un bon élève dans le classement de l'étude du Segefa



Suite à une récente étude du Segefa, le Service d'étude en géographie économique de l'Université de Liège, on apprendait que la Ville d'Andenne reste parmi les mieux classées de Wallonie en termes de vitalité et de dynamique commerciale. Juste après le top 5 présidé par Saint-Vith, Waterloo, Visé, Beauraing et Namur, on la retrouve aux côtés d'Eghezée, de La Hulpe, de Soignie et d'Ath.

Cette étude met en avant les difficultés du commerce en Wallonie, auxquelles Andenne n'échappe pas bien entendu. Concurrence de l'E-commerce, mobilité et parking, zonings commerciaux en périphérie... plusieurs facteurs peuvent intervenir. Gwenaël Devillet, directeur du Segefa, exprime néanmoins dans une interview au journal L'Echo le 10 mars dernier qu'une telle



tendance n'est pas une fatalité. Et de citer quelques exemples à suivre, dont celui d'Andenne. « Andenne a favorisé l'émergence d'un dialogue entre les différents acteurs concernés, commerçants, propriétaires, élus et chaland. Avec pour résultat une nouvelle animation du centre-ville dans laquelle s'impliquent activement les commerçants ». Un bel encouragement pour la dynamique mise en place depuis plusieurs mois dans le centre d'Andenne.

POUR EN  
SAVOIR PLUS :

WWW.SEGEFA.BE  
WWW.SHOPINANDENNE.BE



Un produit 100% « Made in Andenne » vient de voir le jour sur les étales de nos commerçants locaux. And'Burger, c'est le fruit de la collaboration de 7 commerçants passionnés qui mettent en commun leur savoir-faire et leurs produits de qualité, pour créer un burger andennais des plus savoureux !





► EMILIE, JOSIANE, SERGE, DIDIER, FRANÇOIS, MURIEL, PATRICIA, LIONEL, KAREN ET DAMIEN... ILS SONT TOUS COMMERÇANTS ANDENNAIS ET SE SONT RÉUNIS AUTOUR D'UN PRODUIT 100% LOCAL

## Synergies et collaborations, les commerçants andennais s'associent !

Quand Serge Tholomé, propriétaire et chef du restaurant « Itinérances Gourmandes », contacte ses collègues commerçants pour leur parler d'un projet qui permettra de mettre en avant l'excellence des produits de bouche andennais, c'est sans aucune hésitation qu'ils se lancent ensemble dans l'aventure !

Dans l'équipe, on retrouve la boulangerie « **La Gourmandise** » pour le pain, la boucherie « **Le Boucher Vert** » pour la viande, « **Bio&Co** » et « **À la mode de chez nous** » pour les légumes, la fromagerie « **La Clé des Champs** » pour le fromage, « **Samson'Vin et Passion** » pour le vin qui accompagne le délicieux plats et bien sûr, Serge de chez « **Itinérances Gourmandes** » derrière les fourneaux.

« La mise en commun de nos savoir-faire a donné saveurs et corps à différents burgers. Au fil d'essais et de travail, expliquent ces artisans et

commerçants sur leur blog internet, *c'est ensemble que nous avons décidé que le premier burger serait le pur porc fermier, lard et sirop de Liège, ketchup de betterave, carottes et panais, fenouil et poireaux, dans un pain « nature » au levain et à fermentation lente.*

*D'autres viandes, d'autres légumes, d'autres pains existent déjà dans nos têtes, nos mains et nos bouches, car notre intention est de suivre saisons et intuitions pour continuer notre chouette collaboration et la recherche de l'excellence.*

Ce burger 100% local peut être dégusté dans le restaurant de la Place des Tilleuls, mais il peut aussi être emporté. Il a également son propre site web et sa page Facebook.

### Recette du And'Burger #01

Servi avec un « ketchup » de betteraves rouges, sans sucre ajouté, mais avec une belle acidité pour accompagner délicieusement la viande pur porc, lardons et sirop de Liège. En voici la recette avec les ingrédients de vos commerçants andennais :

1kg de betterave rouge crue  
9g de sel  
50g de riz blanc  
15g de vinaigre de Xérès  
15g de vinaigre de framboise  
35g de concentré de tomates  
35g de Shiro Miso

Découpez les betteraves en cubes, placez-les dans une casserole, les couvrir d'eau, ajoutez le sel et faites cuire à feu doux une heure à couvert. Ajoutez le riz, le vinaigre de Xérès, celui de framboise, le concentré de tomates et le Miso, poursuivez la cuisson pendant 25 minutes. Mixez finement, rectifiez la consistance (en faisant évaporer ou en ajoutant de l'eau) et finalement l'assaisonnement. Nous en tartinons généreusement les deux moitiés du pain burger. Bon appétit et belle gourmandise !

RETROUVEZ LES ADRESSES DE TOUS CES COMMERÇANTS ANDENNAIS SUR

[WWW.ANDBURGER.BE](http://WWW.ANDBURGER.BE) • [WWW.FACEBOOK.COM/ANDENNEBURGER](http://WWW.FACEBOOK.COM/ANDENNEBURGER)