

## **Le restaurant Coune'Ke, de Hannut, obtient le label «Bistrot de Terroir»: «C'est une reconnaissance!»**

Belle reconnaissance pour le restaurant hannutois le Coune'Ke qui vient d'être labellisé « Bistrot de Terroir » pour sa démarche de qualité en collaborant avec des acteurs locaux.



Une belle reconnaissance pour Laurent et toute son équipe. - D.R.  
Par L.B.

Publié le 25/11/2022 à 11:00

Créé en 2008 par l'APAQW et la fédération Horeca Wallonie, le label « Bistrot de Terroir » permet de rejoindre un réseau qui engage les établissements dans une démarche de qualité, en respectant les critères bien précis. Le principal étant la mise en valeur des produits de bouche et boissons « de terroir », mais aussi l'information touristique ou encore un accueil convivial et de qualité.

Depuis sa création, une cinquantaine de cafés, brasseries et restaurants ont rejoint ce label, dont plusieurs de notre arrondissement (voir encadré). Récemment, c'est au tour du restaurant hannutois le « Coune'Ke » (rue de Tirlémont, 5) d'intégrer le label « Bistrot de Terroir ». « C'est une belle reconnaissance », nous dit le gérant, Laurent Coune.



Les viandes, la spécialité du Coune-Ke. - D.R.

Le restaurant avait envoyé sa candidature pour être labellisé. « Pour répondre aux critères, on devait travailler avec au moins 15 produits de familles différentes. Ils ont analysé notre candidature avant de la passer devant un comité. On devrait recevoir la plaque la semaine prochaine (sic). »

Laurent Coune se dit fier, lui qui prône depuis le lancement du Coune'Ke le local. « Depuis toujours, on souhaite promouvoir les acteurs de la région, dans les alentours de Hannut, en travaillant en circuit court. On commence par ailleurs à développer les spiritueux comme l'amaretto, qui vient de Villers-le-Peuplier. »

## Un burger du terroir

Suite à cela, le gérant va créer un nouveau produit sur la carte : le burger du terroir. « Ce sera un plat entièrement composé par des produits de la région », indique-t-il. « La viande provient de la ferme Christophe de Fexhe, le pain de la boulangerie de mon frère, le fromage de Val-Dieu et une sauce maison avec des œufs de ferme de Hesbaye. »

Une récompense qui vient également redonner un coup de boost au moral, après des mois bien compliqués suite à la crise sanitaire. « On doit se battre pour survivre. Le contrat fixe prend fin en janvier, on verra comment les prix vont évoluer. Une chose est sûre, on n'augmentera pas nos prix, ce ne serait pas raisonnable vis-à-vis des clients. On devra trouver un juste milieu. »

# Cinq autres établissements labellisés

Par L.B.

Publié le 24/11/2022 à 17:11

Le restaurant hannutois, fraîchement labellisé, n'est pas le seul de notre arrondissement à être « Bistrot de Terroir ». Cinq autres établissements en font également partie :

- Le café de la Place dit « chez Ruelle » à Marchin,
- Le Vieux Haneffe à Donceel
- Le Bolus à Huy
- Le Pa So Grill à Wanze
- Force 7 à Wanze