

**Les Tables de terroir, vous connaissez ?**

Le label [**TABLE DE TERROIR**](https://tabledeterroir.be/) a pour but de promouvoir les **restaurants** qui utilisent des produits locaux dans leurs menus, qui rémunèrent justement les producteurs et valorisent les savoir-faire locaux.

Ce label contribue à la promotion de notre agriculture et met en avant les nombreux atouts culinaires de celle-ci. Le label Table de terroir est une valeur ajoutée pour les établissements HoReCa mais aussi pour les agriculteurs et agricultrices qui en bénéficient indirectement par la promotion du terroir et des produits locaux.

Les restaurants labellisés proposent une cuisine locale et authentique, avec des produits frais et de qualité. Le réseau **Table de Terroir** est un gage de qualité, d’authenticité et de la durabilité du territoire en prônant la résilience alimentaire.  
Vos hôtes seront conquis !  
**2 établissements au Cœur de l’Ardenne ont obtenu ce label :**   
**- *L’hôtel des Postes* à Houffalize   
- *Plumes et terroir* à Marcourt (Rendeux)**   
  
**Infos du jour :**

Voici les dates connues à ce jour des **GRANDS FEUX** organisés au Cœur de l’Ardenne cette année :  
**Février / februari :**02/02 Ø La Roche-en-Ardenne  
03/02 Ø  Lafosse (Manhay)  
10/02 Ø  Vaux Chavanne (Manhay)  
16/02 Ø  Malempré (Manhay)  
16/02 Ø  Buret (Houffalize)  
16/02 Ø  Boeur (Houffalize)  
17/02 Ø  Samrée (La Roche-en-Ardenne)  
17/02 Ø  Grandmenil (Manhay)  
17/02 Ø  Dochamps (Manhay)  
**Mars / maart :**  
02/03 Ø  Sommerain (Houffalize)  
02/03 Ø  Chéoux (Rendeux) Marche aux Flambeaux  
02/03 Ø  Lamormenil-Freyneux (Manhay)  
09/03 Ø  Marcourt (Rendeux)  
09/03 Ø  Fays (Manhay)  
16/03 Ø  Les Tailles (Houffalize)