



Communiqué de presse

« Cuisiner c'est voyager à travers les produits ».
Whoogy's est l'ambassadeur de la campagne **EuroFoodArt 2023**.

Bruxelles, le 18 juillet 2023 – La campagne **EuroFoodArt**, co-financée par l'Union Européenne et soutenue en Belgique par l'Apaaq-W, a élu un ambassadeur : Hugo – mieux connu sous le nom de Whoogy's.

A travers ses recettes, Whoogy's amènera sa communauté à la découverte des trésors wallons dont la qualité et l'origine sont reconnues et garanties au niveau européen, grâce aux labels AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication d'Origine Protégée).

La mission de Whoogy's

« En tant que belge d'adoption, je suis très heureux de pouvoir mettre en avant des produits locaux, surtout quand ils sont bons ! 😊 ».

L'Union Européenne assigne les labels AOP et IGP aux produits qui répondent à des cahiers des charges très stricts, qui permettent d'assurer l'origine des produits, des liens avec des terroirs spécifiques et des savoir-faire uniques.

Et la Wallonie regorge de ces produits labélisés. C'est là que Whoogy's, l'ambassadeur de la campagne « **EuroFoodArt** » entrera en action ! A travers ses recettes et la rencontre avec les producteurs locaux, Whoogy's participera à la valorisation de l'image de **11 produits wallons labélisés AOP et IGP** : des plus célèbres comme le Beurre d'Ardenne AOP ou le Jambon d'Ardenne IGP aux produits plus confidentiels mais tout aussi bons comme l'Escavèche de Chimay IGP ou la Plate de Florenville IGP.

La cuisine permet de voyager

« Ce que j'aime par-dessus tout, c'est que sans bouger de ma cuisine, je peux voyager un peu partout à travers le plat pays ; grâce à des ingrédients et des recettes typiques auxquels j'aime ajouter un petit twist ».

Quelles seront alors les premières étapes de ce voyage en Wallonie ? Découvrez sa première recette !



© Maurine Toussaint

Je m'appelle Hugo et je suis plus connu sous le nom de Whoogy's. Mon quotidien, c'est de préparer à manger et de partager mes recettes sur les réseaux sociaux (Instagram, TikTok et Youtube). J'ai aussi récemment sorti mon premier livre de recettes (Le Manuel du Cuisinier Amateur) dans lequel je me suis amusé à concocter 150 recettes et techniques uniques !



Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS
AGRICILES DE GRANDE QUALITÉ.





GRILLED CHEESE AU FROMAGE DE HERVE AOP & POIVRONS MARINÉS

Ingrédients :

- 3 tranches de Fromage de Herve AOP
- 1 noisette de Beurre d'Ardenne AOP
- 2 poivrons
- 1 gousse d'ail râpé
- 2 tranches de pain
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation :

- 1) Badigeonner les poivrons d'huile d'olive et les enfourner pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180°.
- 2) Une fois cuits, retirer leur peau et leurs pépins, et les assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et l'ail finement râpé.
- 3) Découper le Fromage de Herve AOP en tranches d'environ 0,5 cm.
- 4) Couper 2 tranches de pain et disposer les poivrons marinés d'un côté et les tranches de Fromage de Herve AOP de l'autre.
- 5) Superposer les 2 parties pour un faire un joli sandwich.
- 6) Faire chauffer une poêle avec 1 noisette de Beurre d'Ardenne AOP, du sel et du poivre.
- 7) Disposer le sandwich dans la poêle et le faire griller doucement mais sûrement.
- 8) Une fois joliment coloré, il est temps pour vous de le manger ! Bon appétit.



Pairing : Vin des Côtes de Sambre et Meuse AOP blanc

Pour rester informé sur la campagne, visitez le site web EuroFoodArt : <https://fr.eurofoodart.eu/> et suivez les pages sur les réseaux sociaux :

Instagram : [@aopigpdewallonie](https://www.instagram.com/aopigpdewallonie)

Facebook : [AOP & IGP De Wallonie](https://www.facebook.com/AOP-IGP-De-Wallonie).

Contact presse:

Sara Mennielli / Sopexa Benelux

sara.mennielli@sopexa.com, +32 2 546 11 74

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS
AGRICILES DE GRANDE QUALITÉ.

