



Conférence de presse de la Fédération du Tourisme de  
la Province de Liège

**« Au  des saveurs gourmandes »**

Vendredi 7 mai 11h00

Maison de la Presse

## INTRODUCTION

Promouvoir touristiquement une région inclut de mettre en avant l'ensemble de ses richesses : son environnement, l'accueil de ses habitants, son patrimoine architectural et culturel mais aussi ses produits de terroir et sa gastronomie. Car la gastronomie et le terroir permettent au territoire de raconter une histoire tout en invitant le touriste à s'y intégrer culturellement.

La province de Liège est dépositaire d'un solide patrimoine en matière gastronomique et culinaire. En témoignent la diversité et la qualité des producteurs :

- fromages, bières, vins, viandes et charcuteries fines ...
- artisans et entrepreneurs locaux
- chocolatiers, pâtisseries, producteurs de liqueurs, jus de fruit et vinaigres ...
- restaurateurs, chefs cuisiniers, confréries (pas moins de 51)
- restaurants à la ferme et autres fermes ou tables gourmandes ...

L'opération « Au cœur des saveurs gourmandes » entend rendre hommage à tous ces acteurs qui créent la gastronomie, assurent l'attrait de notre province et participent au maintien de nos traditions ! « Rendre hommage » signifie certes « reconnaître » la qualité de ces artisans. Mais « rendre hommage » traduit également la volonté vivace de mieux mettre en évidence, de mieux faire connaître, de révéler au grand public ces richesses qui trop souvent restent méconnues localement. Car c'est avant tout par le biais des ses habitants, véritables ambassadeurs et dépositaires d'une « marque », qu'une région s'impose touristiquement au-delà de ses frontières.

Mais le but de la FTPL n'est pas uniquement promotionnel. On se rappellera que l'objectif principal du plan stratégique de la FTPL est de **maximiser l'impact économique du tourisme en province de Liège**, c'est-à-dire augmenter les recettes touristiques, le volume de l'emploi, les retombées directes et indirectes sur l'économie locale. Dans le cadre de la valorisation touristique des produits du terroir et de la gastronomie locale, la dimension économique est bien entendu centrale : l'action de la FTPL visera donc aussi à développer les produits touristiques, notamment les excursions et courts séjours incluant la découverte – et la consommation – des produits de notre terroir.

## LE PROGRAMME

Dès 2010, la FTPL lance l'opération « Au cœur des saveurs gourmandes » qui prendra appui sur divers projets :

- **Un colloque de lancement** : le colloque annuel de la FTPL, organisé le 12 février dernier au salon Vert Bleu Soleil, le 12 février dernier, sur le thème « Tourisme et Terroir : une alliance de goût », a marqué le lancement de l'opération.
- **Divers supports de communication et de promotion** : afin de communiquer plus efficacement sur les nombreuses activités organisées autour du terroir en Province de Liège et d'assurer la promotion des actions directement organisées par la FTPL, en collaboration avec ses partenaires, différents supports / médias ont été créés pour renforcer les outils traditionnels de la FTPL (agenda mensuel, site internet, newsletters, brochures) : création d'un agenda trimestriel « Au cœur des saveurs gourmandes », site internet spécifique à l'opération ([www.liegetourisme.be/gastronomie](http://www.liegetourisme.be/gastronomie)), envoi de newsletters par e-mail, invitations pour les événements...
- **Organisation de trois « Week-ends au Cœur des saveurs gourmandes » en 2010** : voir ci-dessous

- **Développement de rallyes touristiques gourmands** : à mi-chemin entre le rallye touristique et la promenade gourmande, le concept de « rallye touristique gourmand » combine le meilleur des deux mondes ... Elaborés pas la FTPL, ces rallyes touristiques, qui se font librement, en voiture ou à moto, vous emmènent à la découverte des producteurs du terroir et autres bonnes adresses qui, en province de Liège, accueillent le public et l'invitent à déguster les produits locaux :
  - les points de vente : producteurs et artisans du terroir, les points de vente à la ferme et les autres bonnes adresses de vente de produits régionaux.
  - les lieux de restauration : les fermes gourmandes et les restaurants de terroir qui proposent des produits du terroir dans leurs menus.

Ces routes seront balisées via GPS et directement téléchargeables sur le site [www.liegetourisme.be/gastronomie](http://www.liegetourisme.be/gastronomie). Le premier circuit, aux alentours de Marchin, est d'ores et déjà disponible (voir ci-dessous).

- **Elaboration de séjours gastronomiques (mini-trips) intégrant hébergement, visites et dégustations** : le projet visera à créer des produits touristiques dans lesquels la place accordée à la gastronomie du terroir est plus importante. Il s'agira de proposer des séjours permettant de faire découvrir les ressources de la province avec par exemple, des accents sur « le vin et le chocolat », l'intégration d'un circuit de découverte de la bière et autres itinéraires gourmands, l'intégration d'un atelier gourmand chez un Chef, des visites d'ateliers de fabrication...
- **Les Bistrots du terroir** : développée en 2009 par la Région Wallonne et la Fédération HORECA, l'initiative des Bistrots du Terroir consiste à identifier par un label les café-brasseries qui respectent une liste de critères liés à la présentation de produits du terroir dans les menus et à la carte. La FTPL pourrait s'associer à cette initiative wallonne en soutenant la promotion de l'action en Province de Liège.
- **Projet 2011 - Création du « Week-end de l'Artisan des saveurs gourmandes »** : ce projet invitera les artisans et producteurs du terroir à ouvrir leurs portes le temps d'un week-end, en vue de faire démonstration de leur savoir-faire. Le projet pourrait s'inscrire notamment dans un projet INTERREG IV axé sur la promotion touristique des produits du terroir (voir ci-dessous).
- On notera la dimension Eurégionale du projet, puisque la Province de Liège est partenaire dans un projet INTERREG IV, intitulé « Beleving van een Euregio met smaak / Une Eurégio à vivre en saveurs » (2010>2013). Le projet vise la valorisation touristique des produits du terroir au cœur des trois régions partenaires : la Province de Liège, le Limbourg belge et le Zuid Limburg aux Pays-Bas.
 

Les actions prévues :

  - développer des actions de promotion commune des atouts gastronomiques de chaque région (ex : créer un WE des artisans du terroir, développer des outils de communication « partagés » qui renseignent les événements, les producteurs, les lieux de dégustations typiques dans chaque région - cafés, brasseries, restaurants, mettre en exergue les entrepreneurs désireux de soigner l'accueil du client);
  - imaginer des produits touristiques capitalisant sur les attraits de chaque région et mêlant gastronomie, accueil, détente, balades, ... (ex : des mini-trips gourmands transfrontaliers).

## **LES « WEEK-ENDS GOURMANDS » ... METTEZ VOS CINQ SENS EN EVEIL !**

La Fédération du Tourisme agrmente d'une touche de gourmandise, trois événements festifs et musicaux prévus à l'agenda des mois de mai, juin et octobre 2010 : « la Fête des Arts du cirque et de la rue » (Marchin, 21-23 mai), « la Fête des terrils » (Soumagne, 19-20 juin) et le « Week-end des champignons » (Centre Nature de Botrange, 2-3 octobre).

Chacun de ces événements accueillera en complément de sa programmation, des activités spécifiquement dédiées à la gastronomie et au terroir. Au menu des week-ends gourmands :

- un **rallye touristique** à la rencontre des richesses de notre terroir ;
- un **village du terroir** – artisans et producteurs - à respirer et savourer ;
- des **ateliers du goût pour adultes**, avec des dégustations commentées ... une occasion exceptionnelle de prendre conscience de la qualité ou du manque de qualité de ce que l'on mange ;
- des **ateliers du goût pour enfants** (8-12 ans) : le goût peut être stimulé, entraîné, formé ou ... déformé. Ces ateliers permettront aux enfants de découvrir une réalisation culinaire, un goût, un produit ;
- Un **restaurant du terroir (La Tambouille** – labellisé Table du Terroir par l'OPW en 2010) proposant des préparations réalisées à partir des produits de bouche présentés sur le village du terroir

*Public cible : familial et grand public. Site web: [www.liegetourisme.be/gastronomie](http://www.liegetourisme.be/gastronomie).*

*La participation aux « ateliers du goût » est gratuite mais l'inscription est obligatoire via le site web. Les parcours des rallyes touristiques sont téléchargeables sur GPS à partir du site également.*

### ➤ **22 ET 23 MAI : WEEK-END DES SAVEURS A MARCHIN - LE TERROIR, DU LOCAL AU METISSAGE DES SAVEURS**

Latitude 50°, association dédiée aux Arts du cirque et de la rue, et la Fédération du Tourisme de la Province de Liège, s'associent pour vous proposer un programme musical et gourmand très métissé. Dans un écrin champêtre, au cœur du village de Marchin, plongez dans la bonne humeur, laissez-vous envahir par les chants, fanfares et musiques du monde proposés par Latitude 50°. Puis goûtez et reprenez-en tous sur le village du terroir, en dégustant les produits locaux ou en participant aux ateliers du goût !

#### **LE PROGRAMME GOURMAND**

**NB : le programme des spectacles de Latitude 50° en Fête figure en annexe**

- **Le village du terroir (samedi 22 et dimanche 23 mai)**

Savourez les délices présentés par 11 producteurs et artisans et confréries locaux : fromage, chocolat, vin, bière, salaisons et jambon d'Ardenne, préparations vinaigrées, fruits et légumes ... parfois « oubliés » :

- Chèvrerie du Père François : fromages de chèvre au lait cru
- Bonny Confitures : confitures, gelée, huile, vinaigre
- Brasserie la Botteresse de Sur-les-Bois : bière artisanale
- Délice de Marie : fabrication de jus de fruit, gelées, vinaigres, sirops, vin de fruits
- Meekers – Marnette : fruits et légumes de saison
- Le Temps d'un Délice : gaufres, glaces, pâtisserie boulangerie
- Vin de Noix du Baty les Avins : vin de noix

- Confrérie du Vin du Perron de Statte : vin mosan
- Confrérie de l'Ordre de St Antoine : bière artisanale
- Charcuterie horecalienne : salaisons et jambon d'Ardenne
- Planète kaquao : artisan chocolatier

L'objectif de l'opération « au Cœur des saveurs gourmandes » est de mieux faire connaître les producteurs et artisans de la province. Certes, il s'agit de favoriser la découverte « gustative » en rassemblant nos producteurs dans des événements, mais il s'agit aussi de favoriser la rencontre avec ces hommes et ces femmes qui « font » notre terroir. Sensibiliser le grand public et les touristes au terroir, c'est aussi mieux expliquer les valeurs de nos producteurs, leur histoire et leur parcours, les reliefs, les spécificités du sol et les terreaux qui permettent de produire nos produits typiques...

- **Petite restauration terroir (samedi 22 mai)**

Le restaurant La Tambouille labellisé « Table du terroir » 2010 par l'Office des Produits wallons (OPW), vous propose toute la journée du samedi, de 14h00 à 20h00, des assiettes de petite restauration très printanière. 3 maîtres-mots s'imposent : produits locaux, mets sains et invitation au voyage culinaire par des alliances créatives et surprenantes de produits locaux parfois méconnus, oubliés, revisités et servis pour vous ! Bref, du haut de gamme en toute simplicité et à prix démocratiques.

- **Le rallye touristique**

Le rallye touristique ... un concept à vivre durant le « week-end gourmand » de Marchin mais aussi tout au long de l'année.

**Organisation :**

- s'opère en voiture ou en moto, librement
- mise à la une des artisans et producteurs, découverte du patrimoine culturel local
- le tracé du rallye est téléchargeable sur GPS
- un jeu-concours est prévu dont les questionnaires seront disponibles à l'accueil du village du terroir de Marchin
- remise des prix prévue le dimanche 23 mai, à 17h00 sur le village du terroir
- 1er prix : un mini-trip « Promenade savoureuse au Pays de Herve ». Valable pour 2 personnes.

- **Les ateliers du goût (samedi 22 et dimanche 23 mai)**

Le goût est l'un de nos 5 sens. A ce titre, il peut être stimulé, entraîné, formé ou... déformé. Les ateliers du goût sont une occasion exceptionnelle de prendre conscience de la qualité ou du manque de qualité de ce que l'on mange et par là, de mieux comprendre les vertus de notre terroir. Venez déguster, comparer, apprécier différents produits du terroir local, sous la direction d'animateurs passionnés et passionnants !

Parallèlement aux ateliers **pour adultes**, des ateliers participatifs sont organisés **pour les enfants** (de 8 à 12 ans). Ces ateliers misent sur la découverte d'une réalisation culinaire, d'un goût, d'un produit. Des petites recettes simples et ludiques pour comprendre que la cuisine c'est... délicieusement intéressant !

## PROGRAMME :

### SAMEDI

#### **Adultes**

- **Atelier « Trio de mises en bouche pour un menu printanier »**

Réalisation d'un menu trois services à base de fruits, fleurs et légumes de saison. Atelier interactif et dégustation à la clé.

Au choix : 14h15 – 15h15 • 16h00 – 17h00 • 17h15 – 18h15

Animatrice : Marie-Pierre RAVET, Art et Nature ASBL. Formatrice auprès du centre de compétence des métiers de bouche EPICURIS

Sa devise : aider à mieux comprendre « comment ça se passe » c'est-à-dire comment se nouent les alliances heureuses entre les saveurs. Bref mieux comprendre l'alchimie entre les produits.

#### **Enfants**

- **Atelier « Samosas » ou « panneketssurprises » (8-12 ans)**

Beignet farci aux légumes du printemps. Une recette simple et amusante misant sur des saveurs subtiles, moins connues dans l'assiette quotidienne.

14h15 – 15h15

- **Atelier « Mousse glacée au fromage blanc » (8-10 ans)**

Une occasion de découvrir les secrets d'un dessert laitier savoureux, pour bien se nourrir.

16h00 – 17h00

- **Atelier « Recette au chocolat pour petit chimiste gastronome » (10-12 ans)**

Une recette d'enfer et une aventure du goût destination chocolat.

17h15 – 18h15

Animatrice : Françoise RAVET, spécialiste culinaire et animatrice pour enfants

Sa devise : apporter aux enfants le plaisir de la manipulation des aliments et les éveiller au sens du goût.

### DIMANCHE

#### **Adultes**

- **Atelier « Le carrousel des sens »**

Un menu haut en couleurs qui vous apprendra à marier des ingrédients de manière surprenante.

Au choix : 11h30 – 12h30 • 13h30 – 14h30 • 15h00 – 16h00

Animatrice : Marie-Pierre RAVET, Art et Nature ASBL. Formatrice auprès du centre de compétence des métiers de bouche EPICURIS

#### **Enfants**

- **Atelier « Pommes de terre farcies » (5-10 ans)**

Un grand classique gratiné et revisité, à reproduire à la maison.

11h30 – 12h30

- **Atelier « Jambon d'Ardenne au fromage frais » (5-10 ans)**

Préparation de petites bouchées à servir en amuse-bouche ou comme petits en-cas.

13h30 – 14h30

• **Atelier « Smoothie à la fraise » (5-10 ans)**

Dégustation de l'incontournable fraise ! Sain et vite fait. Pour petits et grands enfants.  
15h00 – 16h00

Animatrice : Anouk MONARD. Formatrice auprès du centre de compétence des métiers de bouche EPICURIS

**Organisation et inscriptions :**

- **lieu** : le chapiteau provincial sur le Village du terroir
- la participation aux ateliers est **gratuite mais obligatoire** par mail auprès de [laura.dohogne@provincedeliege.be](mailto:laura.dohogne@provincedeliege.be) ou par téléphone au 04 237 95 42 ;
- **délais d'inscription** : inscription possible jusqu'au jeudi 20 mai. Les inscriptions peuvent encore avoir lieu le jour-même jusque 30 minutes avant le début de l'atelier et dans les limites des places disponibles et des âges indiqués. Attention : 12 places par atelier !

➤ **19-20 JUIN : WEEK-END DES SAVEURS AU DOMAINE PROVINCIAL DE WÉGIMONT ET AU TERRIL DU BAS-BOIS (SOUMAGNE) - LA GASTRONOMIE DE NOS AÎEUX : DU MONDE RURAL A LA VIE DE CHATEAU**

La Fédération du Tourisme de la Province de Liège s'associe à la « Fête des terrils » et vous propose un voyage gourmand dans le temps, au cœur du Domaine provincial de Wégimont et sur le terroir du Bas-Bois, son proche voisin. Ce second « week-end des saveurs » sera historique : il permettra aux petits et grands d'approcher l'évolution des habitudes culinaires locales, à travers les siècles passés... un programme qui, comme son nom l'indique, oscillera entre vie rurale et vie de château. Au menu de ce week-end : un village de producteurs pour mieux connaître le terroir local, des ateliers du goût animés par des professionnels, des balades commentées organisées entre le Château et le terroir, des activités axées sur la découverte du terroir mais aussi un rallye touristique à la découverte des artisans du terroir et du patrimoine culturel de la région.

• Samedi 19 juin

Au Domaine de Wégimont

- 14h00 – 18h30 : Village du terroir
  - o Rallye touristique libre
  - o Ateliers du goût adultes et enfants
  - o Petite restauration terroir
- 14h00 : Balade pédestre historique

• Dimanche 20 juin

Au Domaine de Wégimont

- 10h30 - 17h30 : Village du terroir
  - o Rallye touristique libre
  - o Ateliers du goût adultes et enfants
  - o Petite restauration terroir
- 10h30 et 14h00 : Balade pédestre historique
- 17h00 : remise des prix aux gagnants du rallye touristique

Au Bas-Bois

- 9h00 – 17h00 : rallye de voitures ancêtres. Le départ sera donné au Domaine de Wégimont à 9h00. Arrêt culinaire prévu à 12h00 au Bas-Bois et retour des participants à 17h00 au Domaine.
- 10h00 – 18h00 :

- o visite du terroir et de la salle des machines par Les Amis du Musée ASBL
  - o présentation de produits du terroir par l'association l'ASBL « Le Trèfle D'or » et l'ASBL « Profruit »
- 10h00 – 16h00 : ateliers enfants encadrés par le CEMEA
- 12h00 – 15h00 : challenge culinaire « Patrick Dolne » avec l'association de traiteurs « Chef's association ». Plusieurs traiteurs feront découvrir leurs créations au barbecue que vous pourrez voter dans le cadre du challenge, pour élire la meilleure recette (participation 5 euros)
- 16h00 : remise du prix au gagnant du Challenge culinaire
- Renseignements et inscriptions auprès de [louise.mathieu@soumagne.be](mailto:louise.mathieu@soumagne.be), 04 377 97 42 ou [sylvia.fagard@soumagne.be](mailto:sylvia.fagard@soumagne.be), 04 377 97 93.

### **La balade nature et historique**

Le départ est prévu à la Chapelle du Château. Notre guide vous fera découvrir les aspects historiques de Domaine du Château de Wégimont, le Verger conservatoire « Li wêde del bèle-fleur » de Soumagne grâce à l'intervention experte des « Amis de la Terre » et enfin, le terroir du Bas-Bois avec sa salle des machines avec la participation de l'ASBL « Les Amis du Musée ».

Réservation obligatoire – Tél : 04 237 24 00.

### **Le rallye touristique**

Un concept à vivre durant les « week-ends des saveurs » mais aussi tout au long de l'année.

Le rallye s'opère librement, en voiture ou à moto. Au départ du Domaine de Wégimont, partez à la découverte d'artisans et de producteurs du terroir ainsi que du patrimoine culturel de la région de Soumagne. Un jeu-concours est prévu, avec comme 1<sup>er</sup> prix, un mini-trip « Liège, cité ardente » valable pour 2 personnes. Le tracé du parcours est téléchargeable sur GPS via [www.liegetourisme.be/gastronomie](http://www.liegetourisme.be/gastronomie).

Le questionnaire du jeu-concours est téléchargeable sur le site et sera également disponible durant le « week-end des saveurs », sur le Village du terroir de Wégimont, mais encore, pour ceux qui souhaitent prendre un autre point de départ, à l'accueil de Blegny Mine et à l'accueil de la Maison du Tourisme du Pays de Herve.

### **Les ateliers du goût (programme disponible prochainement)**

Les ateliers du goût sont une occasion exceptionnelle de prendre conscience de la qualité ou non de ce que l'on mange. Venez déguster, comparer, apprécier différents produits du terroir, sous la direction d'animateurs passionnés et passionnants ! De petites recettes simples et ludiques pour comprendre que la cuisine c'est... délicieusement intéressant.

### **➤ 2-3 OCTOBRE 2010 : WEEK-END DES SAVEURS AU CENTRE NATURE DE BOTRANGE – LE CHAMPIGNON, ENTRE TRADITION ET INNOVATION**

Ce Week-end des saveurs de l'arrière-saison prendra place dans le cadre majestueux du Centre Nature de Botrange et fera la part belle aux champignons, un produit de qualité et de saison qui se marie à tant de mets.

Le programme est encore en cours d'élaboration mais il est d'ores et déjà acquis qu'il proposera des promenades, des recettes et des dégustations basées sur les champignons.

**Contact presse** : Fédération du Tourisme de la Province de Liège, France Lefebvre, Tél. 04 237 95 39 – e-mail: [france.lefebvre@provincedeliege.be](mailto:france.lefebvre@provincedeliege.be)