



Province
de Liège

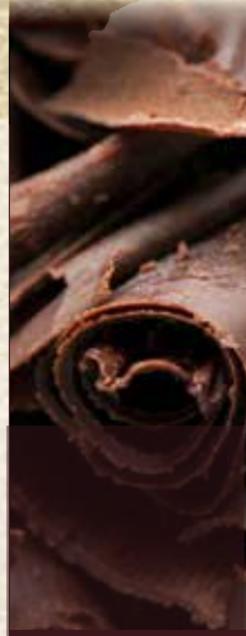
Tourisme



Wallonie
2017 Gourmande

4 Routes des Saveurs

• • • • en province de Liège



L'édito

4 routes et 5 sens, une province passionnée vous ouvre ses portes !

Route du vin

Visites découvertes et vendanges : inscrivez-vous ! p6
Une balade au gré des coteaux, des vignobles avec des viticulteurs surprenants... p8

Route du fromage

Découvrez une AOP qui fait la fierté de sa région ! p34
Entre Pays d'Abel et vallons verdoyants, des fromagers enthousiastes p36

Route de la bière

Un Liège Beer Lovers' City qui vous réjouira ! p63
Un art ancestral qui se réinvente à chaque brassin p64

Route du chocolat

Musées, histoire, ateliers, créations : du chocolat qui est bon ! p82
Blanc ou noir, chaque artisan le décline à sa façon ! p84



Visites



Ateliers



Vente*



Vendanges



AccèsPMR**

* Informations complètes sur les points de vente : www.liegetourisme.be

** Pour plus de détails sur l'accessibilité, n'hésitez pas à contacter directement les artisans

Bienvenue sur nos routes des saveurs !

Touristes d'un jour, promeneurs audacieux, gastronomes et gourmets aux papilles en éveil, nous vous invitons à découvrir notre belle province autrement !

Cette terre conviviale que vous connaissez peut-être déjà, regorge d'artisans prêts à vous emmener dans leur art. Saviez-vous que nos vigneronns sont de plus en plus nombreux, et qu'ils reprennent en force les coteaux cultivés déjà au Moyen Âge, qu'ils imaginent des vins de toutes sortes, tranquilles et pétillants à faire pâlir leurs voisins français, allemands ou luxembourgeois ? Si le fromage de Herve est mondialement connu, et fait même l'objet d'une AOP, il doit bien accepter de partager les tables les meilleures avec d'autres de ses confrères wallons de plus en plus nombreux et très goûteurs, eux aussi... Nos brasseurs innovants créent de magnifiques bières, brunes, blondes, fruitées, qui font la fierté du pays dans les concours du monde entier. Nos chocolatiers ne sont pas en reste, eux qui vous offrent les plus fines associations et les plus belles textures depuis quelques années, ils sont parmi les plus entreprenants aussi...

La Fédération du Tourisme de la Province de Liège tient à les mettre à l'honneur, eux, leur art, leur passion, leur précision. Nous vous invitons à les rencontrer ! Passez leur porte, entrez dans leur boutique, participez à leurs ateliers ! Découvrez l'art des pralines, créez votre brassin, utilisez une prihelle, faites les vendanges ! Laissez-vous inspirer, ressourcez-vous ! Nos artisans sont des personnes remarquables qui méritent tous nos encouragements, et notre plus grand respect.

Vous trouverez dans les pages suivantes quatre routes qui vous mèneront, au gré de vos coups de cœur, chez nos meilleurs créateurs. Mais aussi qui vous feront découvrir certains des concepts muséaux ou des événements qu'ils ont mis en place...

Bonne découverte, bonne dégustation, bons ateliers !

Le Président de la Fédération du Tourisme
de la Province de Liège
Député provincial

Route du vin

• • • • en province de Liège



Le saviez-vous? _____

Sabler ou sabrer ?

Au 17^e siècle, sabler signifiait vider son verre d'un seul coup, par analogie avec l'industrie métallurgique naissante, qui jetait de la matière fondue dans des moules en sable. Sabrer le champagne consiste à tenir la bouteille par le corps d'une main et, de l'autre, à faire glisser d'un coup sec le plat d'une lame de sabre vers le bouchon : le sabre casse la bague de la bouteille qui entraîne avec elle le muselet et le bouchon. À l'époque des conquêtes napoléoniennes, les cavaliers sabraient le champagne pour rendre hommage à la victoire et aux femmes.

Le Patron des vigneron

On attribue à saint Vincent, Patron des vigneron, nombre de miracles liés au vin. L'une des légendes les plus célèbres rapporte qu'un jour, son âne brouta de jeunes pousses de vignes. À la récolte suivante, le pied de vigne brouté par l'âne produisit plus que les autres. L'âne de saint Vincent, premier tailleur de vigne de l'Histoire, aurait donc montré aux hommes l'une des pratiques viticoles les plus essentielles...

Notre belle province verte s'ouvre à vous. Parcourez ses chemins et ses coteaux, découvrez les vignes que nos artisans ont plantées, comparez les cépages choisis, entrez dans les associations surprenantes que vous proposent nos viticulteurs...



Journée Portes ouvertes et vendanges

La plupart des viticulteurs liégeois sont des amateurs passionnés, éclairés, et travaillent sur un domaine de taille petite à moyenne plutôt que sur des « coteaux à perte de vue ». Ils rêvent parfois de vivre de leur passion, mais ne peuvent, en général, que lui consacrer des heures arrachées à leur temps libre. Voilà pourquoi ils vous demanderont parfois de constituer un groupe de 10 personnes, ou de reporter votre visite au week-end suivant. Voilà pourquoi certains n'auront, en 2017, guère de bouteilles à vous faire déguster : les vignobles de petite taille ont souffert, plus que les autres, des gelées tardives et des intempéries du printemps 2016.

Soyez comme eux : patients, souriants, attentifs. Et vous savourerez chaque rencontre comme une gorgée de vin gai et pétillant...



© Château Dalhem



Vous souhaitez participer aux vendanges ? Facile ! Vérifiez, dans les indications pratiques, quels sont les vigneronns qui accueillent des vendangeurs, et puis inscrivez-vous vite !

Légende



Visites



Ateliers



Vente*



Vendanges



Accès PMR**

*Informations complètes sur les points de vente : www.liegetourisme.be

** Pour plus de détails sur l'accessibilité, n'hésitez pas à contacter directement les artisans



Clos d'Antheit

1

Blanc - Rouge
Prior, Gamaret, Rondo Cabertin, Divico, Bianca, Johanniter, Helios, Orion



En 10 ans de travail de la vigne, Marc Dewilde a sélectionné des variétés résistantes aux maladies, qui lui permettent de produire du vin « sans problème et sans produit ». Une expérience qu'il partage volontiers autour de l'un de ses 7 crus, ou en flânant parmi ses 1000 pieds de vigne.

Visites : sur RDV, le 2^e dimanche du mois, de juin à septembre - 1€/dégustation - Dégustation offerte pour 6 bouteilles achetées

Langue : FR

Vente : oui

Vendanges : non

Rue Lucien Poncelet, 30 - 4520 WANZE (Antheit)
denisdewilde52@outlook.fr

Contact : M. Marc DEWILDE, +32 (0)472 01 79 49

8



Clos du Beau Rosier

2

Blanc - Rosé
Chenin, Pinot Saint-Laurent, Léon Millot, Riesling



Dans le tout petit vignoble de ce jeune retraité également passionné de voyages, qui produit bon an mal an une centaine de bouteilles, on s'attache surtout à partager 30 années d'expérience et de bonheur. Et quand par hasard, on s'aventure à proposer une dégustation, on présente une production issue des vignobles voisins.

Visites : sur RDV, toute l'année - Tarifs sur demande - Pas de dégustation

Langues : FR - NL - EN

Vente : non

Vendanges : non

Chaussée de Waremme, 54 - 4500 HUY
micbrasseur@yahoo.fr

Contact : M. Michel BRASSEUR-DELGOFFE, +32 (0)85 23 04 38 - +32 (0)485 47 28 78

9



Domaine Bois Marie et Hautes Vignes (AOC)

3

Blanc - Effervescent

Bois Marie: Riesling, Sylvaner, Chardonnay, Pinot Gris

Hautes Vignes: Phoenix, Bronner, Johanniter, Solaris, Gamaret, Divico



Sauvegarder une partie du patrimoine historique et culturel de la ville de Huy en entretenant le plus vieux de ses vignobles, replanté en 1965 : quand MM. Dirick, Lepage et Mestrez se sont lancés dans l'aventure, ils étaient loin d'imaginer qu'ils obtiendraient près de 2000 bouteilles de vin par an ! Depuis, chaque visite se résume en ¼ d'heure d'histoire, ¼ d'heure d'explications sur la vigne, ¼ d'heure de présentation du vin... et un temps indéterminé de dégustation !

Visites : sur RDV, le dimanche matin, de novembre à août - 1,50€/p

Langue : FR

Vente : oui

Vendanges : non

Chaussée de Waremme, 142 - 4500 HUY
www.boismarie.be - alaindirick@gmail.com

Contact : M. Alain DIRICK, M. Frédéric LEPAGE et M. Marcel MESTREZ,
+32 (0)85 25 02 39 - +32 (0)477 89 75 15



Clos de la Bouhouille

4

Blanc - Rosé - Effervescent

Pinot Gris, Schuylar, Chardonnay, Auxerrois variété traditionnelle,

Solaris, Johanniter, Souvignier Gris



© Clos de la Bouhouille

Au début des années 2000, un grand-père bienveillant avait offert quelques pieds de vigne au propriétaire des lieux qui, surpris de sa récolte, se mit à vinifier. Voilà comment est né le Clos de la Bouhouille, situé face à Blegny-Mine, sur le versant est de la Meuse. On y retrouve intact, dix ans plus tard, le plaisir de boire un verre, de tailler la vigne, de produire un vin effervescent surprenant et de faire des rencontres. On dirait le Sud...

Visites : sur RDV, toute l'année - Gratuit - Dégustation sur RDV

Langue : FR

Vente : oui

Vendanges : à partir de mi-septembre - Inscriptions début septembre

Rue Bouhouille, 86 - 4672 BLEGNY (Saint-Remy)
info@marbrerieferrara.be

Contact : M. Nicolas FERRARA, +32 (0)498 21 88 08



5

Clos de la Buissière

Blanc

Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Müller-Thurgau, Riesling, Auxerrois, Gewürztraminer



La famille Séba est établie dans le quartier St-Hilaire depuis le 16^e siècle sans interruption. C'est dire si ses racines sont ancrées dans le sol et dans la tradition viticole d'un quartier dont les collines sont plantées de vignes « depuis toujours » ! Le Clos produit aujourd'hui deux vins blancs : l'un léger et fruité, l'autre de caractère et de corps, à majorité constitué de Pinot Noir (vinifié en blanc).

Visites : sur RDV, de juin à septembre - Maximum 20 personnes - 2€/p - Dégustation incluse

Langues : FR - NL - EN - ES

Vente : oui

Vendanges : non

Chemin de la Buissière, 44 - 4500 HUY
closdelabuissiere@skynet.be

Contact : M. Jean-Marie SEBA, +32 (0)85 23 37 46 - +32 (0)471 07 67 76

12



6

Clos de la Carrière

Blanc - Effervescent

Pinot Noir, Pinot Gris, Auxerrois, Chardonnay



Ce tout petit vignoble est situé dans une ancienne carrière ; il se développe sous la houlette d'une femme, Bernadette Leroy, qui œuvre parmi les ceps, tond plutôt que désherbe, pratique la culture raisonnée et engrange les progrès depuis 14 ans. C'est en scrutant le ciel qu'elle accueille le visiteur, parce qu'en Belgique, il faut être prudent, patient... et passionné.

Visites : sur RDV, de juin à septembre - Maximum 10 personnes - Tarifs sur demande

Langue : FR

Vente : oui

Vendanges : non

Rue Raide Vallée - 4520 WANZE (Moha)
Leroybernadette1@gmail.com

Contact : Mme Bernadette LEROY-JOIRET, +32 (0)497 35 70 69

13



Domaine Celiandre

7

Blanc - Rosé - Rouge
Chardonnay, Pinot Gris, Gewürztraminer, Régent



Repris en 2013 par Monsieur et Madame Buccoleri, le Domaine Celiandre n'en finit plus de surprendre. Ses trois variétés de gelée de vin ont d'ailleurs séduit le chocolatier Jean-Philippe Darcis, qui propose les Dômes de Celiandre. Ses multiples possibilités de visites et de dégustation débouchent parfois sur la présence du restaurant Espace Gourmand, qui déporte ici sa cuisine pour allier ses plats aux vins produits par les 5500 pieds du domaine.

Visites : sur RDV, de novembre à août - 15 €/p (visite du domaine, de la cave et zakouskis) ou 25 €/p (visite du domaine, de la cave, apéritif dînatoire et verrines)

Langues : FR - NL - IT

Vente : oui

Vendanges : mi-septembre - Sur inscription - Max 30 bénévoles - Pdj et lunch offerts

Chemin du Larron (Fort de Flémalle) - 4400 FLÉMALLE
www.celiandre.be - info@celiandre.com

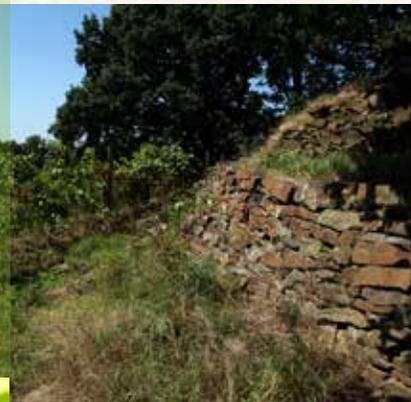
Contact : M. Angelo BUCCOLERI, +32 (0)496 89 10 22 - +32 (0)471 80 33 41



Domaine Château Dalhem

8

Blanc - Rouge - Rosé
Cabernet Jura, Neür Péry, Blanc Péry, Chenestre, Solaris, Wixhou



Ce domaine est, selon son propriétaire, « un terrain naturel avec des pieds de vigne (4500 quand même) dessus, plutôt qu'un vignoble stricto sensu ». Adaptées au climat et résistantes aux maladies, les vignes du très écologique Château Dalhem sont cultivées de la manière la plus naturelle possible, et offrent notamment un Cabernet Jura qui évoque les Bordeaux, en plus fruité...

Visites : sur RDV, toute l'année - Minimum 10 personnes - 9€/p - Dégustation incluse (6 vins)

Langues : FR - NL - DE - EN - ES

Vente : oui

Vendanges : non

Rue Général Thys, 30 - 4607 DALHEM
www.dalhem.eu - b.nyssen@bosgroepen.nl
Contact : M. Bart NYSSSEN, +32 (0)485 08 86 60



Domaine Coteaux de Dame Palate (AOC)

9

Blanc
Pinot blanc, Pinot Gris, Gewürztraminer, Müller-Thurgau



A 80 ans, Raymond Godin et son épouse sont les pionniers de la province en matière de viticulture. Pourtant, ils ne sont « pas vraiment à la traîne » : après 40 ans de pratique et de passion, M. Godin sait « un peu de quoi il parle quand il parle de vigne », et le partage volontiers, avec humour et bonhomie, aux visiteurs qu'il reçoit.

Visites : sur RDV, de juin à septembre - Gratuit - Dégustation 2€/verre

Langue : FR

Vente : oui

Vendanges : non

Rue Trokay, 9 - 4400 FLÉMALLE

Contact : M. Raymond GODIN, +32 (0)4 275 19 76



Domaine Les Coteaux de la Légia

10

Blanc - Rouge
Pinot Noir, Pinot Gris, Gewürztraminer, Auxerrois, Merlot



Les Coteaux de la Légia, c'est un étonnant vignoble urbain de 4000 m² où s'épanouissent 1200 pieds de vigne. Avec un sous-sol traversé par les galeries de la Légia, une rivière souterraine qui alimentait les moulins au 16^e siècle, et la présence d'une grotte qui recèle bien des mystères, le domaine est riche de son passé et de tous les projets d'avenir de son propriétaire, féru d'histoire et passionné de viticulture.

Visites : sur RDV, de mars à septembre - Minimum 15 personnes - À partir de 10€/p - Dégustation comprise

Langues : FR - EN - IT

Vente : oui

Vendanges : fin septembre - Sur inscription - Pdj et lunch offerts

Rue Haute, 45 - 4430 ANS

www.lescoteauxdelalegia.be - carvonabarth@hotmail.com

Contact : M. Salvatore CARVONA, +32 (0)478 57 80 20



11

Clos de la Fontaine et Clos Cailloux

Blanc - Effervescent
Chardonnay



Ici, le vin est une histoire de famille et d'amitié, et l'on a fait de quelques pieds de vigne, un terrain de jeu et de retrouvailles au fil des saisons : *« Nos bouteilles n'ont de raison que le partage, avec ceux que nous aimons, de notre passion et de quelques moments de bonheur intérieur brut ! Un peu d'insouciance, beaucoup de désobéissance et comme toujours avec le vin, de belles rencontres et de grandes discussions... »*

Visites : sur RDV, toute l'année - 3€/p - Dégustation incluse

Langue : FR

Vente : oui

Vendanges : non

Rue du Curé, 20 - 4280 HANNUT (Moxhe)
closcailloux@gmail.com

Contact : M. Jean-Michel HUTSEBAUT, +32 (0)475 46 50 61

18



12

Le Clos du Germi

Blanc - Rosé - Rouge
Pinot Noir, Pinot Gris
Culture biologique



Situé face à la Meuse, sur un coteau plein sud, le tout petit (500 m²) Clos du Germi bénéficie d'une triple protection : un mur en pierres provenant d'un cimetière, une végétation arbustive et l'inénarrable passion de son propriétaire. Constitué de Pinot Noir et de Pinot Gris taillé en double arcure, le vignoble, qui a vu le jour en 1999, produit, bon an mal an, 300 bouteilles qui ont en commun une bonne odeur de pommes potopées et une belle acidité.

Visites : sur RDV uniquement

Langue : FR

Vente : oui

Vendanges : non

Rue du Cimetière - 4540 AMAY (Ampsin)
www.leclousdugermi.be

Contact : M. Michel GERSON, via le site web uniquement

19



13

Coteaux de Lincé

Blanc - Rouge
Rondo, Régent, Solaris, Johanner
Culture biologique



© NordiVin



« **U**ne aventure de village »... Né de l'envie et de la curiosité de trois ménages (l'instituteur, le Premier Échevin et un couple de biologistes), le vignoble de Lincé rassemble chaque année, aux vendanges, les habitants de ce village perché à 260 mètres au-dessus du confluent de l'Ourthe et de l'Ambève. Tous travaillent dans la convivialité et la bonne humeur avant de se rassembler, le soir venu, autour d'une longue table dressée entre les vignes...

Visites : sur RDV, en septembre - Gratuit

Langue : FR

Vente : oui

Vendanges : à partir de mi-septembre - Inscriptions début septembre

Rue Robespierre, 5b - 4140 SPRIMONT
phl@fid-leerschool.be

Contact : M. Philippe LEERSCHOOL, +32 (0)475 30 39 79

20



14

Domaine Montulet

Blanc - Rouge
Pinot Gris, Pinot Noir, Chardonnay, Auxerrois
Culture raisonnée



© Domaine Montulet



150 pieds de vigne achetés presque par hasard chez un pépiniériste luxembourgeois. Une bonne pelle, un bon pied, beaucoup de passion et une incroyable ténacité : voilà l'histoire du Domaine Montulet. Agrandi, chouchouté, il produit aujourd'hui un vin qui séduit les marchands de vin liégeois... lui qui avait reçu, en guise de bénédiction, un « *vous ne ferez jamais de vin ici, sur la rive droite de la Meuse* » !

Visites : sur RDV, toute l'année - Gratuit - Dégustation sur RDV

Langues : FR - NL - EN

Vente : oui

Vendanges : à partir de mi-octobre - Inscriptions début septembre

Rue de l'Abbé, 1 - 4606 DALHEM (Saint-André)
domainemontulet@gmail.com

Contact : M. André MONTULET, +31 (0)653 22 00 02

21



15

Clos du Panou

Blanc - Rouge
Régent, Phoenix, Divico, Pinot Noir, Gewürztraminer



C'est un tout petit vignoble, dont les trois quarts, replantés il y a 2 ans, produiront plus tard. Le maître des lieux, d'abord hésitant, a eu envie de connaître un cycle complet : de la plantation d'une vigne à la production des premières bouteilles.

Ici, on pense uniquement à une consommation personnelle, on prend ce que la nature offre, et on partage ce que l'on sait avec les visiteurs, en toute cordialité !

Visites : sur RDV, toute l'année - Tarifs sur demande - Pas de dégustation

Langues : FR - NL - EN

Vente : non

Vendanges : non

Rue Henrotia, 19 - 4540 AMAY (Ampsin)

<http://www.horti-viti-huy.be/SOUPART-Michel.html> - mchlsoupart@gmail.com

Contact : M. Michel SOUPART WAUTIER, +32 (0)477 28 46 13

22



16

Closerie des Prébendiers

Blanc
Müller-Thurgau, Auxerrois, Pinot Gris



La Closerie des Prébendiers tire son nom de la prébende, la taxe des ecclésiastiques de la Principauté de Liège, et rappelle les terres qui étaient réservées par les seigneurs à la production personnelle de leurs serfs. Vous apprendrez l'histoire de la viticulture hutoise, et bien d'autres choses, en suivant Jacques Mouton parmi les 1000 pieds du « deuxième plus ancien vignoble » de la Cité du Pontia.

Visites : sur RDV, de juin à août - Gratuit - Dégustation 2€/verre

Ateliers : cours de taille toute l'année - Infos pratiques et tarifs sur demande

Langue : FR

Vente : oui

Vendanges : fin septembre - Inscriptions début septembre

Thier des Malades, 16 - 4500 HUY

ja-mou@skynet.be

Contact : M. Jacques MOUTON, +32 (0)85 21 12 23 - +32 (0)486 78 05 34

23



Domaine Septem Triones - Galler

17

Blanc - Rouge - Rosé
Chardonnay, Petite Arvine, Grüner Veltliner, Pinot Noir, Cabernet franc, Merlot, Gamay
Culture biologique



Le vignoble est situé sur l'un des coteaux de Vaux-sous-Chèvremont, au lieu-dit « la Haie du Loup », et bénéficie toute la journée d'un ensoleillement idéal.

La biodiversité caractéristique du domaine et de ses alentours (moutons, vaches, blaireaux, lièvres, renards y sont historiquement présents) est renforcée par des ruches et des nichoirs. Ici, on trouve le bonheur en aidant la plante à chercher son équilibre et à tirer le meilleur du sol et de l'environnement...

Visites : sur RDV, de préférence en mai et juin - Minimum 10 personnes - 10€/p - Dégustation comprise

Langue : FR

Vente : oui

Vendanges : en octobre - Sur inscription - Nombre de bénévoles limité

Rue des Anglais, 30c - 4051 CHAUDFONTAINE
www.septemtriones.be - info@septemtriones.be

Contact : Mme Justine GALLER, +32 (0)4 266 05 15 - +32 (0)494 90 75 50

24



Clos des Terrasses

18

Blanc - Rouge - Rosé
Pinot Gris, Chardonnay, Riesling, Pinot Noir, Léon-Millot, Gamaret, Cabernet-Sauvignon Merlot
Culture biologique



Un sol de schiste rouge, ferrugineux, donne aux vins élevés ici une forte minéralité, un peu comparable à celle des vins du Jura. Frank Delandshere et son grand-père, Roger Dupont, prennent plaisir à cultiver 600 pieds de cépages nobles (« à l'exception du Gamaret, qui n'en est pas un ») et à partager leur expérience avec les visiteurs.

Visites : sur RDV, de mai à août - Gratuit

Langues : FR - NL - EN

Vente : oui

Vendanges : non

Rue aux Terrasses, 19a - 4540 AMAY
thengen@gmail.com

Contact : M. Frank DELANDSHERE, +32 (0)496 72 95 45

25



19

Clos des Troenes

Blanc
Johanniter, Muscaris, Villaris, Souvignier Gris
Culture biologique



© Clos des Troenes



Dans ce vignoble mouchoir de poche de 250 pieds, le maître des lieux partage son savoir autant que sa passion avec les visiteurs de passage. Un verre aussi, parfois, même si la production, forcément minime, est destinée aux proches. Et, s'il ne prévoit ni vente, ni expansion, il travaille « avec autant de rigueur que les autres », de sorte que chaque conseil est basé sur de nombreuses recherches, testé et approuvé avant d'être divulgué.

Visites : sur RDV, de mai à septembre - Dégustation gratuite

Langues : FR - EN

Vente : non

Vendanges : non

Rue Campagne, 28 - 4540 AMAY (Ampsin)

www.horti-viti-huy.be/Philippe-CHARLIER-philou.charlier@gmail.com

Contact : M. Philippe CHARLIER, +32 (0)85 31 69 24 - +32 (0)486 37 75 73

26



20

Domaine Vignoble du Haut-Rognac

Blanc - Rouge - Rosé
Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Dornfelder, Sieger



Ici, on pratique (notamment) le wallon et on savoure avec un égal plaisir du blanc ou du rouge, au gré des vignes plantées voici près de 30 ans par un prédécesseur particulièrement curieux. 200 pieds de Régent, un interspécifique, offrent également au maître des lieux, amateur de soleil, un rosé sympathique et bienvenu.

Visites : sur RDV, de juin à septembre - 2 €/verre

Langues : FR - EN - ES - WALLON

Vente : oui

Vendanges : à partir de mi-septembre - Inscriptions début septembre

Rue Edgar Donneux, 14 - 4400 FLÉMALLE

jlfranck308@hotmail.com

Contact : M. Jean-Luc FRANCK, +32 (0)4 254 23 31 - +32 (0)475 76 83 32

27



21

Domaine Vignoble les Marnières

Blanc - Rouge - Rosé - Liqueureux (méthode vin de paille)
Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay, Gewürztraminer, Siegerrebe



Professionnel de la culture fruitière, le maître des lieux travaille ses 8000 pieds de vigne dans le respect du terroir et du cépage. Et s'il se retranche derrière un modeste « in vino veritas » qui sonne comme une invitation, prêtez-lui une oreille attentive lorsqu'il vous parlera, avec passion, de la typicité de chaque cépage, ou de la meilleure manière de déguster son vin liqueureux : avec un fromage de Herve !

Visites : sur RDV, de mi-juin à fin août - Minimum 10 personnes - 6€/p - Week-end dégustation fin juin et le 1^{er} week-end de juillet si le stock le permet

Langues : FR - NL

Vente : oui

Vendanges : non

Rue du Colonel Dardenne - 4608 DALHEM (Aubin-Neufchâteau)
benoit.heggen@gmail.com

Contact : M. Benoît HEGGEN, +32 (0)479 25 50 15

28



22

Domaine Vin de Liège

Rouge - Blanc - Rosé - Effervescent
Johanniter, Solaris, Muscaris, Souvignier Gris, Cabernet, Cortis, Pinotin
Culture biologique



L'idée d'une activité viticole est née en 2011, des activités de l'asbl La Bourrache, entreprise de formation qui exploite des terrains sur les hauteurs de Liège. Désormais connu pour la qualité de ses vins, son engagement social et son souci de l'environnement (il est certifié Bio), le Domaine Vin de Liège s'étend aujourd'hui sur 12 hectares, à Heure-le-Romain et Eben-Emael. Et se trouve la plupart du temps en rupture de stock !

Visites : sur RDV, toute l'année - Minimum 15 personnes - Tarifs sur demande

Langues : FR - NL - EN

Vente : oui

Vendanges : de mi-septembre à mi-novembre - Inscriptions début septembre :
vendanges@vindeliège.be

Rue Fragnay, 64 - 4682 OUPEYE (Heure-le-Romain)
www.vindeliège.be - info@vindeliège.be

Contact : M. Alec BOL, +32 (0)4 344 00 14 - +32 (0)472 52 50 03

29



23

Domaine Vin des Crêtes

Rouge
Pinot Noir
Culture naturelle



Quand il a planté 500 pieds de Pinot Noir, son cépage de prédilection, derrière son jardin de Hamoir, il n'imaginait sans doute pas un tel succès. Installé en zone Natura 2000, adepte du travail à l'ancienne sans produits chimiques, Joël Petithan a eu la surprise de faire la une des journaux régionaux, en 2016... jusqu'à une réception au cours de laquelle il a pu offrir au Roi trois bouteilles d'une production qui fait, décidément, l'unanimité.

Visites : sur RDV, de mai à août - 10 €/p - Dégustation incluse - Charcuteries villageoises sur demande

Langue : FR

Vente : oui

Vendanges : non

Rue de la Crête, 1 - 4180 HAMOIR
vindescrètes@gmail.com

Contact : M. Joël PETITHAN, +32 (0)497 92 94 37

30

Le saviez-vous?

Vivegnis serait le plus ancien vignoble de Liège

Les termes « Vieilles Vignes » ou « Vieux vignobles », courants au 19^e siècle, sont une déformation des expressions « in vineto », « Vingins » ou « vengnis », qui signifient « dans les vignes ». Les premières mentions de vignes à Liège font référence aux coteaux ouest de la Meuse et datent de 1708. Henri de Verdun vient de céder à une institution religieuse des vignes qui s'étendaient sur les hauteurs de Vivegnis vers Sainte-Walburge et jusque Herstal.

Le métier de vigneron est un des 32 métiers de Liège

Cela en montre l'importance ! Les vignobles se répandent partout aux 12^e et 13^e siècles sur les coteaux mosans. Une organisation regroupant les vignerons, la Corporation des Vignerons, est attestée au 14^e siècle. Un règlement de 1522 montrera cependant la diminution effective de leur nombre. Les conditions de travail pénibles et les profits incertains en sont les causes principales.

Légende



Visites



Ateliers



Vente*



Vendanges



Accès PMR**

* Informations complètes sur les points de vente : www.liegetourisme.be

** Pour plus de détails sur l'accessibilité, n'hésitez pas à contacter directement les artisans

Route du fromage

• • • • en province de Liège



Le saviez-vous? _____

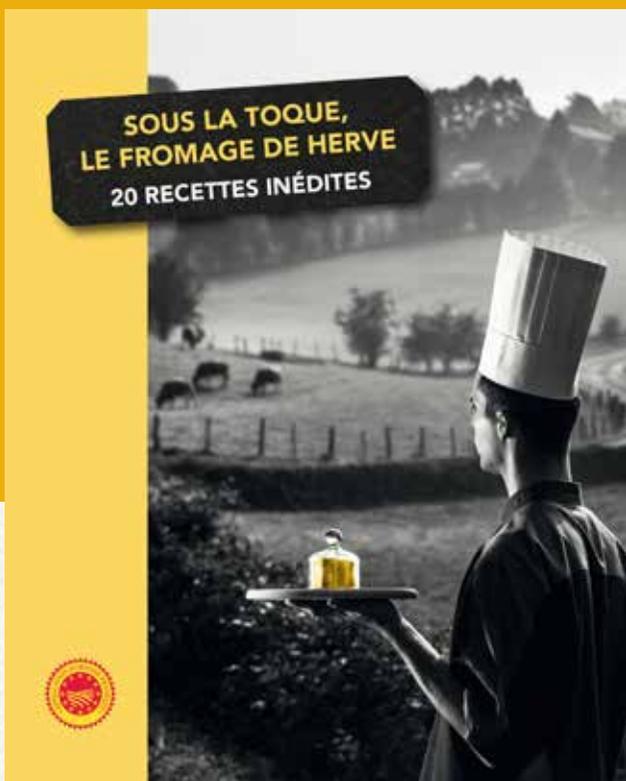
Un fromage séculaire

Une étude du Professeur Remacle, de l'Université de Liège, a relevé des traces de fabrication du fromage de Herve au 13^e siècle. Dans le « Roman de la Rose » de Jean Renard, en 1230, on parle déjà d'un fromage « gras et sain ».

N'en faites pas un fromage !

« En faire tout un fromage » est une expression qui veut dire « faire toute une affaire de quelque chose qui n'est pas important », faisant référence au lait (simple) qu'on transforme en fromage (très travaillé).

Il y a le beau Pays de Herve, les collines de Spa ou les vallons de Harzé, de belles vaches blanches et noires, des chèvres agiles et coquines, de tendres et douces brebis, des fleurs et de l'herbe grasse, et des fromagers formidables pour imaginer une histoire faite de pâte dure ou molle, de croûte lavée ou de cœur bleu...



**SOUS LA TOQUE,
LE FROMAGE DE HERVE
20 RECETTES INÉDITES**

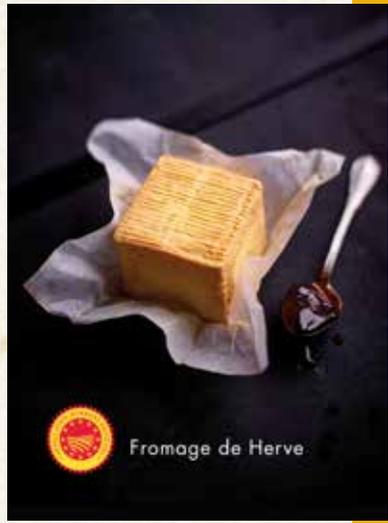


20 chefs pour 1 fromage

« **S**ous la toque, le fromage de Herve : 20 recettes inédites » : Les Éditions de la Province de Liège viennent de publier un livre de cuisine auquel ont accepté de collaborer 20 chefs (dont certains étoilés) de la région. Du ris de veau braisé au cidre et au Herve doux, du filet de veau de lait aux girolles et croûte de Herve Remoudou, tous ont imaginé une recette préparée à base de Herve. Une belle façon de fêter les 20 ans de l'AOP de ce produit d'exception.



L'AOP, en 1996...



© Herve-Société.be

Cela fait donc 20 ans que le fromage de Herve a reçu l'appellation d'origine protégée, une reconnaissance européenne. Pour pouvoir apposer ce label sur un fromage, deux critères. Il faut d'abord que le fromage soit produit et transformé dans la zone géographique du pays de Herve, « un pays qui sent bon l'herbe verte, le foin mûr et le lait de nos vaches ». Il faut aussi qu'il le soit selon un savoir-faire ancestral et reconnu, souvent transmis de génération en génération.

Légende



Visites



Vente*



Accès PMR**

*Informations complètes sur les points de vente : www.liegetourisme.be

**Pour plus de détails sur l'accessibilité, n'hésitez pas à contacter directement les artisans



La Bergerie du Ruisseau

Fromages frais

1



© Karin Lagneau



Après avoir professé pendant plusieurs années comme vétérinaire, c'est en 2000 que Karin Lagneau réalise son rêve de petite fille : ouvrir une bergerie. À la tête d'un troupeau de 90 brebis (pour la production de viande d'agneau), elle possède aussi 10 chèvres adultes qu'elle traite tous les jours. Avec leur lait, elle produit des fromages de chèvre frais moulés à la louche au poivre, à l'ail et au persil ou aux saveurs italiennes.

Visites : en saison, d'avril à septembre - Sur réservation pour les groupes + visites libres de 13h30 à 17h deux dimanches par mois (voir sur le site web) - 2€/p

Langue : FR

Vente : sur place

Rue du Ruisseau, 1b - 4500 HUY (Solières)
www.bergerieduruisseau.com - karin@bergerieduruisseau.com

Contact : Mme Karin LAGNEAU, +32 (0)495 25 06 92



Bulles de lait

Fromages frais

2



© Bulles de lait



Marjorie Lebre est jeune. Comme elle trouvait que les gens de sa génération ne savaient pas ou plus ce qu'était la maquée, elle a décidé de lui rendre ses lettres de noblesse. Aujourd'hui, elle produit de la maquée, forcément, mais aussi des « surprises du chef », des desserts à base de maquée et de fruits, de café, de vanille, de chocolat ou de spéculoos. Marjorie et son mari Daniel proposent aussi des yaourts, du beurre et des glaces.

Visites : non

Vente : sur place, du lundi au jeudi de 14h à 20h, et du vendredi au dimanche de 14h à 21h, ainsi que via la COP, une épicerie de Ferrières qui ne propose que des produits fabriqués dans un rayon de maximum 40 km

Rue du Broux, 7 - 4920 AYWAILLE (Sougné-Remouchamps)
www.facebook.com/bulles-de-lait - daniel-lebre@hotmail.com

Contact : Mme Marjorie LEBRE, +32 (0)485 11 35 12



La Chèvrerie du Père François

3

Fromages à pâte dure, fleurie et fromages frais



L'aventure commence en 2007, quand François offre 4 chèvres à son épouse Patricia, qui développe une passion pour la fabrication du fromage frais. Aujourd'hui, la chèvrerie produit de la maquée, du tzatziki, des fromages frais (nature, tomates et basilic, ail et ciboulette, miel et noix, poivrons rouges, tapenade, truffes, ananas...) mais aussi le Val Mehaigne affiné à La Botteresse, la bière de Sur-les-Bois, fromage pour lequel elle a obtenu une médaille d'or.

Visites : non

Vente : sur place, le samedi de 12h30 à 17h, le dimanche de 10h30 à 13h, et les autres jours sur RDV, ainsi que dans plusieurs magasins de proximité (à Eghezée, Héron et Hannut)

Rue Genon, 2 - 4260 BRAIVES (Ciplet)

www.chevrerieduperefrancois.be - chevrerieduperefrancois@gmail.com

Contact : M. François DAVREUX, +32 (0)19 33 28 45



Aux Délices de mon Enfance

4

Fromages frais



Cela fait 25 ans que Martine Geron seconde son mari à la ferme, car elle a « toujours eu envie de faire du fromage ». Alors, elle a suivi des cours et, en 2008, elle s'est lancée dans la production de maquées, de fromages frais nature ou épicés, à tartiner ou en cubes, mais aussi de yaourts (brassés ou mixés avec des fruits), de glaces et de desserts. Le caillage, l'égouttage, la mise en pots du fromage frais... : Martine gère toutes les étapes de fabrication.

Visites : non

Vente : sur place, le mardi et le vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30, le mercredi de 9h à 12h, le jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 16h, et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30, ainsi que via plusieurs groupements d'achat (« La Ruche qui dit Oui » et « Le Cramignon »)

Warrimont, 168 - 4654 HERVE (Charneux)

auxdelicesdemonenfance@outlook.com

Contact : Mme Martine GERON, +32 (0)87 67 42 75



5

La Ferme Cadiat

Fromages à pâte dure et fromages frais



Voici moins d'un an que les Cadiat se sont mis à produire du fromage, « pour écouler le lait » dont on sait que le prix, au plus bas, n'a pas fait l'affaire des agriculteurs. Qu'à cela ne tienne, les Cadiat ont rebondi : ils proposent un fromage à pâte dure de type gouda nature, à l'ail des ours, au fenugrec et à la bière Léopold 7 (le fromage est lavé dans des fûts de bière), et ils viennent d'engager une employée un jour par semaine pour s'en occuper.

Visites : non

Vente : sur place du lundi au samedi de 17h à 19h

Rue Haute Cotaie, 1 - 4530 VILLERS-LE-BOUILLET (Warnant-Dreye)
lafermedescotaies@gmail.com

Contact : Yves CADIAT et Anne LEGROS, +32 (0)19 56 72 85

40



6

La Ferme de la Chapelle

Fromages frais



Toute proche de la ville de Limbourg, la Ferme de la Chapelle existe depuis 1979. Beurre doux ou salé, maquée, crème fraîche, yaourts, riz au lait, puddings, flans mais aussi kéfir : tous les produits sont fabriqués sur place de manière artisanale avec le lait d'un troupeau de vaches de race Holstein. Petit plus : la ferme présente un distributeur automatique accessible 24h/24 qui permet de récupérer les achats réalisés en ligne.

Visites : non

Vente : sur place, du lundi au dimanche de 9h à 21h, ainsi que dans le magasin tenu par la productrice (« La Ferme de la Chapelle », rue Victor Brodure, 26 à Polleur)

Rue Halloux, 57 - 4830 LIMBOURG
www.lafermedelachapelle.be - info@lafermedelachapelle.be
Contact : André et Marianne PICHOT-DERU, +32 (0)87 76 33 66

41



La Ferme du Chemin Châtaigne

7

Fromages à pâte molle, dure et fromages frais



À la Ferme du Chemin Châtaigne, c'est avec le lait de ses brebis, mais aussi de chèvres et de vaches de la région, que Benoît Duysens fabrique ses fromages. En tout, une dizaine de fromages frais, à pâte molle ou dure, affinés, nature, aux herbes ou aux épices, dont plusieurs ont été primés. La maison propose aussi des colis spéciaux pour fondue ou raclette ainsi que d'autres produits fermiers comme des œufs, des poulets, des lapins, et des jus réalisés à partir des fruits du verger...

Visites : non

Vente : sur place et dans plusieurs fromageries de la région

Rue des Carmes, 47 - 4630 SOUMAGNE (Ayeneux)
www.facebook.com/duysensbenoit68 - duysensb@skynet.be

Contact : M. Benoît DUYSSENS, +32 (0)477 41 00 40



La Ferme Colyn

8

Fromages à pâte molle et à croûte lavée



Joseph Colyn s'est lancé dans la production de fromage de Herve en 1983, avec son épouse Simone. Rejoints par leurs deux fils, Stéphane et Jean-Christophe, ils produisent aujourd'hui environ 20.000 fromages de Herve par an, en version douce ou piquante, mais aussi du beurre et d'autres produits laitiers. La fierté de la famille ? Un fromage « à pâte molle et à croûte lavée » directement affiné à la ferme en 4 à 6 semaines.

Visites : non

Vente : sur place, du mercredi au vendredi de 9h à 17h, et le samedi de 9h à 12h30, à la Maison du Tourisme du Pays de Herve et via deux grossistes, Real (à Battice) et Camal (à Barchon)

Rue Elvaux, 111 - 4650 HERVE
fermecolyn@yahoo.fr

Contact : M. Joseph COLYN, +32 (0)478 50 11 97



9

La Ferme des Grandes Fagnes

Fromages à pâte molle à croûte lavée et à croûte fleurie, mi-dure, dure et fromages frais



C'est en 2014 que la famille Remacle a repris la Fromagerie Grodent, une institution dans la région. « *Nous voulions nous diversifier, notre fils souhaitait travailler sur l'exploitation, et la fromagerie, à moins de 10 km de chez nous, était à remettre...* », résume Fabienne Remacle. L'occasion a donc fait le larron et voici plus de deux ans que la famille, aidée par une ancienne ouvrière de chez Grodent, produit des fromages à pâte molle, mi-dure ou dure, des fromages frais, de la maquée, du beurre...

Visites : non

Vente : sur place, le vendredi et le samedi de 10h à 13h

Route de Spa, 52 - 4960 MALMEDY

www.ferme-des-grandes-fagnes.be - fabienne.remacle@skynet.be

Contact : Mme Fabienne REMACLE, +32 (0)474 28 05 59



10

La Ferme de la House

Fromages frais



Cela fait plus de 100 ans que la famille Rixhon exploite cette ferme classée, juste en face de l'église, et quelques dizaines d'années qu'elle en est propriétaire. Marie-Madeleine Morteihan, dont le mari décédé constituait la 3^e génération Rixhon, travaille désormais avec son fils. Si dans le temps, la ferme ne produisait que du beurre et de la maquée, Marie-Madeleine a ajouté le fromage frais à la liste. Des produits qui sont en passe d'être reconnus bio.

Visites : non

Vente : sur place, tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h, ainsi que via la COP, une épicerie de Ferrières qui ne propose que des produits fabriqués dans un rayon de maximum 40 km

Au Clocher, 14 - 4190 FERRIÈRES

mm.morteihan@skynet.be

Contact : Mme Marie-Madeleine RIXHON-MORTEIHAN, +32 (0)86 40 00 75



11

La Ferme Larock

Fromages à pâte molle, dure, cuite et fromages frais



C'est en 1986 que Louis Larock a repris la ferme qui existait déjà au 18^e siècle. Son fils Cyrille en a relancé l'activité fromagère en 2015. Chaque année, il produit 2 tonnes de fromage au lait de vache. A découvrir absolument : la Grisette, la Tomme Blazone, et depuis ce printemps 2017, le Grand Charme ! La ferme, qui a opté pour la biodynamie, méthode visant à respecter au mieux les lois de la nature, propose aussi des fromages frais, des yaourts, du beurre et du lait.

Visites : non

Vente : sur place, le mercredi et le samedi de 10h à 17h30, avec notamment une belle gamme de légumes de saison (40 variétés environ), charcuteries diverses. Formation pour adultes, école pour les 2 à 6 ans, et accueil de divers groupes.

Rue Duchêne, 12 - 4120 NEUPRÉ (Rotheux-Rimière)
www.fermelarock.be - larockdynamique@collectifs.net
Contact : M. Cyrille LAROCK, +32 (0)4 372 04 75



12

La Ferme Lux

Fromages frais



À la Ferme Lux, on trouve les produits de base de l'exploitation : « la trilogie lait-crème-beurre, synthèse des graminées que broutent les vaches durant l'été ». Ce qui donne des maquées nature, aux herbes ou aux goûts originaux (à l'ail des ours, aux saveurs indiennes ou grecques, aux figues, noisettes et miel, aux oignons et paprika), mais aussi des yaourts au lait entier, nature ou aux fruits, classiques ou surprenants (raisin-cannelle, banane-poire, citron-cactus...)

Visites : non

Vente : sur place, du mercredi au samedi de 10h à 18h30 et le dimanche de 10h à 13h

Rue du Centre, 64 - 4050 CHAUDFONTAINE (Ninane)
www.lafermelux.be - ferme.lux@skynet.net
Contact : Mme Muriel LUX, +32 (0)4 368 85 48



La Ferme de Neubempt

13

Fromages frais



Après avoir transformé une partie de la ferme familiale en gîte, et pour faire face à la crise du lait, les époux Hardy-Rixen se sont lancés dans la transformation et la fabrication de fromages frais et de maquées, mais aussi de puddings. Depuis deux ans, avec leurs amis, ils construisent un deuxième gîte, un atelier et un magasin, « en ballots de foin et en argile ». Le tout devrait être achevé en 2017.

Visites : non

Vente : sur place, via un frigo en self-service accessible en journée, ainsi qu'au Bio Shop d'Eupen et chez Côté Nature à Welkenraedt

Rue de Marveld, 84 - 4850 PLOMBIÈRES (Moresnet)
produitbio@neubempt.be

Contact : Remi HARDY et Véra RIXEN, +32 (0)87 78 61 80



La Ferme de la Neuville

14

Fromages frais



Neuville-sous-Huy est un petit village entouré de bois, situé à 3 km seulement du centre de Huy. La ferme de la Neuville est, quant à elle, une imposante exploitation, rassemblant autour d'une cour encore partiellement pavée, des bâtiments en briques, en grès et en calcaire, élevés au 16^e siècle. C'est dans ce cadre exceptionnel que le couple produit du fromage frais (nature ou aromatisé) ainsi que des yaourts (nature ou aux fruits).

Visites : non

Vente : sur place, le samedi de 9h à 18h, à la ferme Lekane à Jeneffe (le jeudi et le vendredi après-midi et le samedi toute la journée) et à la ferme de Schalenbourg à Haneffe (le vendredi et le samedi, de 10h à 18h)

Rue de la Neuville, 3 - 4500 HUY
www.fermedelaneuville.be - martinedenijs@hotmail.com

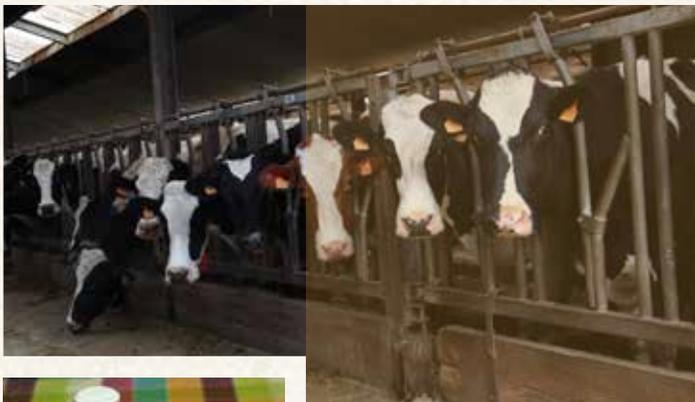
Contact : Raphaël et Marie-Martine DE NIJS-LEKANE, +32 (0)85 21 38 07



15

La Ferme de la Vacheresse

Fromages frais



Quand Arnaud a décidé de travailler à la ferme aux côtés de ses parents, il voulait se trouver un créneau. C'est la fabrication de fromage (frais nature ou aux herbes) et de maquée qui l'a inspiré. Il propose aussi du lait en bouteilles, du beurre et du riz au lait, provenant du lait de la centaine de vaches qui paissent autour de l'exploitation. « *Tout vient de chez nous et est fabriqué sur place : ici, le circuit est vraiment court* », précise-t-il.

Visites : non

Vente : sur place, le mardi et le mercredi de 14h30 à 18h, et le vendredi et le samedi de 9h30 à 18h, ainsi que dans plusieurs fromageries, boucherie et épicerie de la région

Chaussée de Dinant, 15 - 4500 HUY (Ben-Ahin)
vandalearnaud@gmail.com

Contact : M. Arnaud VAN DAELE, +32 (0)85 21 38 45

50



16

La Fromagerie des Ardennes/BioFerme

Fromages à pâte molle et à pâte pressée



© La Fromagerie des Ardennes/BioFerme



Créée en 1996, la Fromagerie des Ardennes est réputée pour la qualité de ses produits laitiers bio, fabriqués à base de lait récolté dans les fermes bio avoisinantes. La fromagerie travaille le lait de vache, de chèvre, de brebis, ou les trois mélangés, et propose une très large gamme de fromages et de maquées, mais aussi du lait, de la crème fraîche, des yaourts, du riz au lait... Sa philosophie lui a permis de remporter de nombreux prix.

Visites : non

Vente : sur place

Allée de Wésomont, 10 - 4190 FERRIÈRES (Werbomont)
www.bioferme.be - www.facebook.be/fromageriedesardennes - info@bioferme.be

Contact : M. Marc ROSEN, +32 (0)86 43 42 69

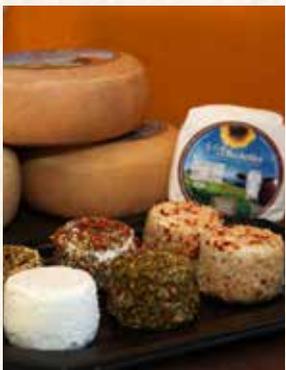
51



17

La Fromagerie Counasse

Fromages au lait bio de vache et de chèvre, frais, à pâte molle et à pâte pressée



Depuis 2002, la Fromagerie Counasse produit des fromages au lait bio : frais, à pâte pressée, à pâte molle, à croûte fleurie et lavée. « Je valorise avec plaisir le lait de la ferme de mon frère Philippe, en agriculture bio depuis 1974. J'apprécie travailler ainsi en cycle court », dit Vincent Counasse. En 2014, il s'est lancé dans les fromages de chèvre bio toute gamme, nature ou épicés.

Visites : non

Vente : sur place, le lundi, le mardi et le mercredi de 15h à 18h30, et le vendredi de 16h à 18h30, ainsi que dans de nombreux commerces et sur plusieurs marchés de la région

Chauveheid, 47 - 4987 STOUMONT

www.fromagerie-counasse.be - vincent.counasse@gmail.com

Contact : M. Vincent COUNASSE, +32 (0)497 74 85 57

52



18

La Fromagerie du Sarté

Fromages à pâte cuite



Fille d'agriculteurs et compagne d'un crémier, c'est assez naturellement que Nathalie Thorez est venue à la production de fromage, après une formation suivie en 2012. Aujourd'hui, elle propose un fromage au lait cru de vache à pâte cuite, de type fromage d'alpage (Gruyère, Comté, Beaufort...). Le Sarté est reconnu comme fromage fermier (toutes les étapes de sa fabrication se font à la ferme) et son affinage prend minimum 6 mois.

Visites : sur RDV - Minimum 5 personnes - Maximum 10 personnes - Gratuit

Langue : FR

Vente : sur place et dans une quarantaine de crèmeries spécialisées (liste complète sur la page Facebook)

Grand-Rue, 124 - 4845 JALHAY (Sart-Lez-Spa)

www.facebook.com/fromagesart - fromagesarte@yahoo.be

Contact : Mme Nathalie THOREZ, +32 (0)476 25 55 09

53



19

La Fromagerie Tierhof Alte Kirche

Fromages à pâte molle, dure et fromages frais



Cette ASBL de La Calamine, créée en 1989, soutient des personnes adultes souffrant d'un handicap mental et/ou moteur, ou de troubles psychiques. Elle a décidé de les mettre au travail quelques années plus tard. En plus de produire des fromages, l'association forme les handicapés aux soins aux animaux, au secrétariat et à l'animation de la ferme pédagogique, ainsi qu'à la restauration dans son petit établissement, le Café Alte Kirche.

Visites : sur RDV au +32 (0)484 81 52 92 - Minimum 5 personnes - Gratuit

Langues : FR - NL - DE - EN

Vente : sur place, au Café Alte Kirche

Rue Altenberger, 20 - 4728 KELMIS/LA CALAMINE (Hergenrath)

www.facebook.com/afaf.tierhofaltekirche - harald.hamacher@adapta.be ou tierhof@skynet.be

Contact : M. Harald HAMACHER, +32 (0)87 76 69 27 - +32 (0)495 10 42 89



20

La Fromagerie du Troufleur

Fromages à pâte molle



© Françoise Ledur



Avec un mari agriculteur laitier et l'opportunité, en 2008, de reprendre la fromagerie où elle travaillait depuis des années, Françoise Ledur s'est lancée ! Aujourd'hui, elle propose une douzaine de fromages, à pâte molle et croûte lavée pour la plupart. Leur particularité ? Ils sont fabriqués dans les moules en bois de l'ancien fromager et leur affinage se fait sur les planches d'époque. Et Françoise en est persuadée, c'est cela qui leur donne leur caractère.

Visites : sur RDV - 3€/p

Langue : FR

Vente : sur place, dans de nombreuses crèmeries des environs et dans la région bruxelloise

Rue de la Gagire, 20 - 4950 WAIMES

www.facebook.com/troufleur - hugoledur@hotmail.com

Contact : Mme Françoise LEDUR, +32 (0)472 21 98 94



21

La Fromagerie du Vieux Moulin

Fromages de Herve



Des 500 fermiers qui fabriquaient encore du fromage de Herve en 1950, il n'en reste aujourd'hui que deux, et la Fromagerie du Vieux Moulin est la dernière qui produit du Herve au lait cru. Respectueuse des traditions d'autrefois et des exigences de sécurité actuelle, sa gamme compte une dizaine de fromages (doux, piquant, bio...) mais aussi de la maquée, du beurre ou du gouda. Son fromage de Herve est le seul à avoir reçu le titre de « Sentinelle » de Slow Food.

Visites : Musée et ateliers de fabrication et d'affinage, de février à novembre (sur ou sans RDV) ou le samedi à 14h30 (sans RDV) - minimum groupes de 10 personnes - 3€/p

Langue : FR - NL

Vente : à la Crèmerie du Vieux Moulin (rue de Herve, 169 à Battice) et sur les marchés hebdomadaires de Fléron, Verviers et Aubel

Sur la Commune, 14 - 4651 HERVE (Battice)

www.fromagerie-du-vieux-moulin.be - fromagerieduvieuxmoulin@hotmail.com

Contact : Madeleine HANSSEN, +32 (0)87 67 42 86

56



22

Godelieve Brasseur-Pinckers

Fromages à pâte molle



© Brasseur-Pinckers



Godelieve et son mari ont d'abord élevé des brebis, dont ils vendaient le lait. Puis un ami berger les a incités à faire du fromage. Aujourd'hui, ils produisent « des petits chèvres très doux » dont le goût plaît beaucoup aux compatriotes hollandais de la productrice. « Notre gamme compte une douzaine de fromages différents, selon les saisons et selon les goûts : à la cannelle, au miel et à la lavande, à l'ail des ours ou encore à la confiture maison de figes ou de framboises », explique Godelieve.

Visites : non

Vente : sur place, sur demande, ainsi que dans des magasins de proximité à Welkenraedt, Verviers, Heusy, Theux, Houtain-Saint-Siméon et Fléron

Varbeukel, 24 - 4850 PLOMBIÈRES (Montzen)

godelieve.brasseur@gmail.com

Contact : Mme Godelieve BRASSEUR-PINCKERS, +32 (0)87 78 45 64

57

Herve Société

Fromages à pâte molle et à croûte fleurie, lavée ou mixte, fromages d'abbaye à la croûte naturelle et fromages à raclette



© Herve-Société.be



Installée depuis 1986 sur le site de la laiterie originelle créée en 1934, Herve Société produit des fromages de Herve AOP ainsi que les fromages de l'Abbaye du Val-Dieu. En tout, une trentaine de produits sont imaginés et réalisés par la soixantaine d'employés de la maison. « Chaque année, on transforme l'équivalent de la production de 25 fermes laitières », souligne Francis Bebronne, Marketing Manager. Une belle entreprise pour des fromages authentiques !

Visites : non

Vente : à la Maison du Tourisme du Pays de Herve, au magasin Bio et Terroir à Herve, et à l'Abbaye du Val-Dieu

Rue du Charneux, 32 - 4650 HERVE
www.herve-societe.be - info@herve-societe.be
Contact : M. Francis Bebronne, +32 (0)87 32 18 72

Le saviez-vous?

Un fromage se découpe avec savoir

Pour apprécier toutes les saveurs d'un fromage, il faut bien le découper ! Les fromages rectangulaires se partagent en tranches ou en cubes. Les autres sont toujours coupés du cœur à la croûte, en triangles.

Au frais, les fromages !

Les fromages se conservent dans un endroit humide et frais, à +8°C et à l'abri de la lumière. L'idéal ? Une cave fraîche. Mais le bac à légumes du frigo (ou tout autre compartiment séparé) fera très bien l'affaire !

Légende



Visites



Vente*



Accès PMR**

* Informations complètes sur les points de vente : www.liegetourisme.be

** Pour plus de détails sur l'accessibilité, n'hésitez pas à contacter directement les artisans

Route de la bière

• • • • en province de Liège



Le saviez-vous? _____

L'eau, le thé et la bière

Saviez-vous que la bière est la boisson la plus populaire du monde après l'eau et le thé ? Les plus gros consommateurs sont tchèques, autrichiens et allemands tandis que c'est en Inde qu'on en boit le moins.

Bonne puisque collante

Au 15^e siècle, des juges goûtaient la bière puis en répandaient sur un banc sur lequel ils s'asseyaient. Une heure après, si leur culotte restait collée, on considérait que la bière était de bonne qualité.

Un peu de houblon par-ci, de la bonne eau par-là, toutes les compositions sont possibles pour créer un brassin qui révolutionnera un art ancestral développé sur les bords de la Meuse. Des plus jeunes aux plus expérimentés, nos brasseurs ne demandent qu'à vous faire découvrir ce qui vous donne envie...



Biermuseum

Le Biermuseum de Saint-Vith, au cœur du centre de loisirs du Tomberg, regroupe 4000 variétés de bière en bouteilles avec les pintes et les verres assortis, tandis que des bouteilles en provenance de 140 pays rendent compte de l'art de la brasserie sur les cinq continents. Mais le visiteur ne se contentera pas de contempler ces trésors puisqu'il pourra déguster la cuvée « Biermuseum », une bière blonde ou brune faite maison.

Ouvert le mercredi et le jeudi de 12h à 20h, le vendredi de 10h à 20h, le samedi de 10h à 21h, le dimanche de 9h à 20h (pendant les vacances, ouvert tous les jours dès 10h) ainsi que sur demande

Tarif : entrée gratuite

Rodt, 77 - 4784 SAINT-VITH (Tomberg)

+32 (0)80 22 63 01 - info@biermuseum.be - www.biermuseum.be



Musée de la Bière et du Pékèt

Dans le donjon du 12^e siècle de l'Avouerie d'Anthismes, le Musée de la Bière et du Pékèt vous révélera tous les secrets de la bière belge : ses origines, ses techniques de brassage, ses arômes et saveurs particuliers... et tout ce qui fait son succès de par le monde. Après la visite, dégustation dans les caves voûtées du château. La boutique propose de nombreuses bières brassées avec passion dans la région. Enfin, le musée organise des initiations au brassage.

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h

Tarif : de 2 à 5€/p, avec visite du donjon et du château

Avenue de l'Abbaye, 19 - 4160 ANTHISMES

+32 (0)4 383 63 90 - info@avouerie.be - www.avouerie.be



Toute l'année,
« Be a Beerlover »
avec Liège Beer
Lovers' City



Liège veut être reconnue comme « ville des amoureux de la bière ». Pour cela, Ville et collectif de brasseurs, distributeurs et organisateurs d'événements ont imaginé un label pour mettre en avant artisans et établissements et guider ainsi l'amateur vers des produits régionaux, diversifiés et d'exception.
www.liegebeerloverscity.be

Légende



Visites



Ateliers



Vente*



Accès PMR**

*Informations complètes sur les points de vente : www.liegetourisme.be

** Pour plus de détails sur l'accessibilité, n'hésitez pas à contacter directement les artisans



Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu

1

La Blonde Val-Dieu (6%), la Brune Val-Dieu (8%) et la Triple Val-Dieu (9%).
La Val-Dieu de Noël (7%) et la Val-Dieu Grand Cru (10%) en saison



Ce sont des moines qui ont lancé l'activité brassicole à l'Abbaye. Au cours des siècles, ils ont sophistiqué la production de bière. Aujourd'hui, les bières brassées sur le site sont inspirées de leurs recettes originales, fidèles à la tradition des bières refermentées en bouteilles. Le processus de fabrication, qui nécessite 6 à 8 semaines, permet d'obtenir de hautes teneurs en alcool et les arômes complexes qui font l'originalité de la gamme Val-Dieu.

Visites : sur RDV - 7€/p - Dégustation incluse

Ateliers : non

Langues : FR - NL - EN

Vente : oui

Val-Dieu, 225 - 4880 AUBEL
www.val-dieu.com - info@val-dieu.com - sales@val-dieu.com
Contact : M. Alain PINCKAERS, +32 (0)87 68 75 87



Brasserie Bellevaux

2

La Blanche de Bellevaux (4,8%), la Black (6,3%), la Brune de Bellevaux (6,8%),
la Blonde de Bellevaux (7%) et la Malmédy Triple (9%)



© Brasserie de Bellevaux



La première bière fut brassée dans une ancienne ferme du village de Bellevaux, en 2006. Ce qui fait le secret des bières de Bellevaux ? L'eau pure des Ardennes, des ingrédients de haute qualité et un savoir-faire. Les bières de la brasserie ne sont ni filtrées, ni pasteurisées mais « vivantes », de haute fermentation, parfois un peu troubles. À noter que le fils de la maison, Tom, développe des cuvées spéciales à certains moments de l'année.

Visites : visite guidée tous les samedis et dimanches à 16h - Sur RDV pour les groupes de plus de 10 personnes - 6€/p - Dégustation incluse

Ateliers : non

Langues : FR - NL

Vente : oui

Rue de la Foncenale, 1 - 4960 MALMEDY
www.brasseriebellevaux.be - info@brasseriebellevaux.be
Contact : +32 (0)80 88 15 40



Brasserie La Botteresse

3

La Botteresse blonde (7,5%), la Botteresse ambrée (8,5%), la Botteresse ambrée au miel (8,5%), la Botteresse brune (9,5%), la Botteresse blanche (5,4%), la Botteresse noire (10,5%), la Botteresse de Noël (11%), la Botteresse aux pommes (5,2%) et la Botteresse aux cerises (6%), la Sur-les-Bois blonde (7%), la Sur-les-Bois ambrée (8%), la Sur-les-Bois brune (9%), La Liégeoise (6%), La Poirette de Fontaine (8,5%)



En mai 2016, la Botteresse ambrée recevait le titre de Best Belgian Beer of Wallonia, une véritable consécration pour José Poncin, Georges Schrouff et leurs apprentis. En 2017, la brasserie fêtera ses 20 ans et les 125 ans de la bière la Liégeoise 1892, qu'elle brasse dans ses locaux de Saint-Georges. En attendant, les premiers packs de Botteresse sont partis pour Moscou et Cincinnati : le nouveau défi de la brasserie, c'est effectivement l'exportation.

Visites : sur RDV - Minimum 12 personnes - 7€/p - Dégustation incluse

Ateliers : non

Langue : FR

Vente : oui

Rue Fond Méan, 6 - 4470 SAINT-GEORGES-SUR-MEUSE

www.labotteresse.be - info@labotteresse.be

Contact : M. José PONCIN, +32 (0)477 17 79 27



Brasserie « Brasse & Vous »

4

5 bières permanentes (Esperluette blonde (7,4%), Esperluette ambrée (6%), Légia (5%), Légia Saison (5%) et Légia fruitée (3,5%); une bière d'hiver, l'Esperluette Gla Gla (7,5%) et, plusieurs fois par an, la Macadam noire (9,5%), la Douglas (avec des bourgeons de sapins Douglas) (7%) et la Toast, au goût toasté (7%)



Depuis 30 ans, l'un servait des bières qu'il ne pouvait produire, tandis que l'autre parcourait le monde pour brasser des bières qu'il ne pouvait partager. Il y a deux ans et demi, Bruno Bonacchelli et Luc De Bruyn se sont associés pour monter leur microbrasserie, où sont fabriquées « des bières aux caractères divers et affirmés ». Particularité de l'endroit : il se transforme en bar et restaurant le jeudi (midi et soir), le vendredi (midi et soir) et le samedi soir.

Visites : sur RDV - Minimum 10 personnes - 10€/p - Deux dégustations incluses

Ateliers : non

Langues : FR - NL - DE - EN

Vente : oui

Rue d'Allieur, 27b - 4000 LIÈGE (Rocourt)

www.brasse-et-vous.be - lucky@brasse-et-vous.be

Contact : M. Bruno BONACCHELLI et M. Luc DE BRUYN, +32 (0)4 384 84 78



5

Brasserie de La Croix

La Sainte-Nitouche du Verger (4,5%), la Sainte-Nitouche Blondinette (6%), la Sainte-Nitouche Blanche (6%), la Sainte-Nitouche Brunette (8%) et la Sainte-Nitouche (9,5%)



© Brasserie de la Croix



Vincent Lacroix a commencé à brasser dans son garage, puis il a eu « envie d'agrandir ses casseroles », confie-t-il en riant. Il s'est alors associé à son ami Vincent Weytjens pour créer des bières spéciales de fermentation haute avec refermentation en bouteille. La brasserie, qui a produit 750 hectolitres en 2016, crée aussi des bières à façon pour des clients et des associations. Ses valeurs ? « Amitié, tradition et satisfaction des clients. »

Visites : sur RDV - Minimum 10 personnes - 8€/p - Dégustation incluse

Ateliers : non

Langues : FR - NL - EN

Vente : oui

Rue des Cerisiers, 48 - 4610 BEYNE-HEUSAY
www.saintenitouche.be - info@saintenitouche.be
Contact : M. Vincent WEYTJENS, +32 (0)476 37 20 06

68



6

Brasserie {C}

La Torpah (6%), la Curtius (7%) et la Black (8%)



La Curtius, produit phare de cette microbrasserie installée au cœur de la Cité ardente, c'est de l'orge et du froment de Hesbaye, une fermentation lente, une légère amertume et une « nuance subliminale abricot » qui se déguste d'abord avec les yeux. C'est aussi une médaille d'or au Concours Mondial de la Bière (150 brasseries issues de 26 pays), et la grande sœur de la Torpah et de la Black, à découvrir sur place et au travers des cours de zythologie.

Visites : De 5 à 15 personnes - Réservation en ligne - 7€/p - Dégustation incluse - Brasserie accessible le jeudi et le vendredi dès 17h, le samedi dès 14h, et le dimanche de 14h à 20h avec petite restauration (7 tapas)

Ateliers : infos pratiques et tarifs sur demande

Langues : FR - NL - EN - IT **Vente :** oui

Impasse des Ursulines, 14 boîte 24 - 4000 LIÈGE
www.brasseriec.com - info@brasseriec.com
Contact : M. Renaud PIROTTE, +32 (0)4 266 06 92

69



Brasserie Elfique

7

La Discrète (6%), la Robuste ambrée (7%) et la Redoutable Triple brune (8%)



Fils d'agriculteur, boucher de métier et formé aux techniques de brassage au Canada, André Grolet a repris la ferme de ses ancêtres pour créer, produire et développer son propre élixir et sa propre marque. Il met aussi son savoir au service de brassins qu'il produit pour d'autres. En avril 2016, sa Redoutable Triple brune a remporté la médaille d'or au concours international de Lyon et, un mois plus tard, le titre de meilleure bière brune wallonne.

Visites : sur RDV - Maximum 15 personnes - 7€/p - Dégustation incluse

Ateliers : infos pratiques et tarifs sur demande

Langues : FR - NL - EN

Vente : oui

Sur la Heid, 23 - 4920 AYWAILLE
www.elfique.be - info@elfique.be

Contact : M. André GROLET, +32 (0)471 69 05 43

70



Brasserie « Les Fleurs du Malt »

8

La Korus (6,5%)



Petite dernière du paysage brassicole liégeois, la brasserie « Les Fleurs du Malt » a commercialisé ses premières bouteilles en mars 2016. Aujourd'hui, une seule bière, la Korus. Il s'agit d'une blonde « pleine de force et de caractère », à l'image du casque étrusque de son étiquette et dont le nom a été trouvé « par hasard » par les cinq amis et associés, qui cherchaient un mot fort, prononçable dans toutes les langues « et à toutes les heures ».

Visites : sur RDV - Minimum 10 personnes - 5€/p - Dégustation incluse

Ateliers : infos pratiques et tarifs sur demande

Langues : FR - NL - IT

Vente : oui

Rue du Parc Industriel, 6 (au COF) - 4540 AMAY
www.korusbeer.be - korusbeer@gmail.com

Contact : M. Dominique PALU, +32 (0)476 51 57 59

71



Brasserie du Flo

9

La Flo blonde, la Flo ambrée, la Flo Brune, la Flo triple et la Flo Fruit (de 5 à 9%) d'alcool et disponibles en bouteilles de 33 ou 75cl ainsi qu'en fûts



La brasserie du Flo est installée à Blehen, le plus petit village hannutois, et doit son nom au lieu-dit marécageux sur lequel elle se trouve. Le visiteur y découvre toutes les étapes de fabrication de la bière, de la cuisson du malt jusqu'à la mise en bouteilles. En plus de ses propres bières, la brasserie produit aussi la Cuvée Saint-Antoine, pour la confrérie éponyme locale. Toutes sont de haute fermentation, non-filtrées et refermentées en bouteilles.

Visites : sur RDV - De 5 à 15 personnes - 5€/p - Deux dégustations incluses

Ateliers : infos pratiques et tarifs sur demande

Langues : FR - NL

Vente : oui

Rue du Château, 21 - 4280 HANNUT
www.brasserieauflo.be - cordidieri@hotmail.com
Contact : M. Didier CORNET, +32 (0)493 54 23 61



Brasserie de la Gleize

10

La 44 Blonde (5,5%), la 44 Ambrée (6%), la 44 Blanche (6%), la 44 Brune (6%) et la Triple (7,5%)



© Brasserie de la Gleize



Passionné de bières, Bernard Renotte voulait avoir la sienne. Alors, il y a presque trois ans, avec sa femme Marianne, ils se sont formés et lancés dans l'aventure, aidés de Lory, le fils de Marianne. Le nom de leurs bières fait référence au musée « Décembre 44 » de La Gleize et, plus généralement, à l'histoire de leur village, où les Allemands, défaits, avaient abandonné leurs tanks lors de la Bataille des Ardennes.

Visites : sur RDV - Maximum 20 personnes - Gratuit - Dégustation payante (assiettes de fromages et/ou charcuteries à la demande)

Ateliers : infos pratiques et tarifs sur demande

Langues : FR - EN

Vente : oui

La Gleize, 33 - 4987 STOUMONT
www.facebook.com/la-44 - brassriedelagleize@hotmail.com
Contact : M. Bernard RENOTTE, +32 (0)472 59 21 84



11

Brasserie Grain d'Orge

L'Aubel Pure (5%), l'Aubel Double (6,5%), l'Aubel Triple (9%), la Canaille (blanche, 5%), The Pom (fruitée, 5,2%), la Joup (7,5%), la Brice Joup (7,5%) et la Grelotte (brune de Noël, 9%)



Benoît Johnen a d'abord travaillé dans une brasserie. Puis, avec son épouse Vivianne Langhor, ils ont tenu un café. « *Mais on se disait toujours qu'un jour, on ferait notre propre bière.* » Pendant quelques années, ils ont fait les deux (tenir leur café et brasser), mais depuis peu, ils se consacrent exclusivement à leurs brassins et produisent aussi des bières à façon. Petit plus : deux à trois fois par an, ils organisent des soirées « accords mets-bières ».

Visites : sur RDV - Visite publique le samedi à 16h30 - De 10 à 100 personnes - 6,50€/p - Deux dégustations incluses

Ateliers : non

Langues : FR - NL - DE - EN

Vente : oui

Rue Laschet, 3 - 4852 PLOMBIÈRES
www.grain-dorge.com - graindorge@live.be
Contact : M. Benoît JOHNEN, +32 (0)87 78 77 84

74



12

Brasserie de la Lienne

La Grandgousier (5%), la Lienne noire (5,50%), la Lienne (7%) et la Lienne brune (8%)



© Brasserie de la Lienne



Biochimiste de formation spécialisée en brasserie et disposant d'un grand espace dans la ferme qu'elle venait d'acheter, Mélissa Résimont a entraîné son frère Nicolas dans l'aventure, en 2013. Au début, le duo produisait par 20 litres environ ; en 2016, la production aura été de 675 hectolitres. En plus de leurs quatre bières permanentes, Mélissa et Nicolas proposent, une ou deux fois par an, un brassin spécial en édition limitée.

Visites : sur RDV - De 10 à 50 personnes - 5€/p - Dégustation incluse

Ateliers : non

Langues : FR - NL - EN

Vente : oui

Reharmont, 7 - 4990 LIERNEUX
www.brasserieidelaliene.be - info@brasserieidelaliene.be
Contact : Mélissa et Nicolas RESIMONT, +32 (0)80 39 99 06

75



13

Brasserie de Marsinne

La Léopold 7 (blonde-ambrée, 6,2%)



©Kriek Watson



C'est au château-ferme de Marsinne, qui accueillait déjà en 1866 une brasserie gérée par un certain Léopold, que Nicolas Declercq et Tanguy van der Eecken ont relancé une activité brassicole en 2013. Leur projet était visionnaire : produire une bière neutre en termes d'énergie, de rejets de CO2 et de polluants dans les deux à trois ans. La Léopold 7 est une bière brassée à partir de 3 grains et 3 houblons, aux arômes floraux et notes d'agrumes.

Visites : sur RDV, le lundi, le jeudi, le vendredi et le samedi - Minimum 10 personnes - 8,5€/p - Dégustation incluse

Ateliers : non

Langues : FR - NL - EN

Vente : oui

Rue de la Médaille, 17 - 4218 HÉRON (Couthuin)

www.leopold7.com - n.declercq@vandecq.be

Contact : M. Nicolas DECLERCQ, +32 (0)478 88 25 01

76



14

Brasserie Ô

La ÔPA légèrement ambrée (6%), la Ô blonde (7%) et la Ô Double (brune, 8%)



© Brasserie Ô



Les premières expériences brassicoles ont eu lieu dans un garage de la rue de la Mer, à Pousset. « Les brassins de 20 litres se faisaient en famille et se terminaient autour d'un verre et d'un bon repas. » Puis Michaël a suivi des cours et s'est lancé en activité complémentaire. Le nom de la brasserie (et des bières) vient du mot « eau », principal composant de la bière. Il est aussi un clin d'œil au nom de la rue où la brasserie est installée.

Visites : sur RDV - Gratuit

Ateliers : non

Langue : FR

Vente : oui

Rue de la Mer, 7 - 4350 REMICOURT (Pousset)

www.brasserieo.com - contact@brasserieo.com

Contact : Stéphanie et Michaël MOTTOULLE, +32 (0)491 95 08 32

77



15

Brasserie de Warsage

La Warsage Blonde (6,5%), la Warsage Triple (8,5%) et la Warsage Brune (9%)



Les bières artisanales de Warsage sont fabriquées à l'ancienne, au fourquet (pelle en fer, en cuivre ou en bois, percée en son milieu et qui permet de mélanger l'eau et le malt pour donner le moût) sur flamme vive. Les petits plus proposés sur demande par la brasserie ? La mise en bouteilles de micro-brassins pour des occasions spéciales (anniversaires, mariages, baptêmes...), des dégustations à domicile ou encore la livraison de vos commandes.

Visites : sur RDV - 1,5€/p - Dégustation incluse

Ateliers : non

Langues : FR - NL - EN

Vente : oui

Rue Muller, 93 - 4608 DALHEM

www.brasseriewarsage.be - info@brasseriewarsage.be

Contact : M. Dominique DENIS et Mme Bernadette DELWICK, +32 (0)474 06 04 34

78

Le saviez-vous?

La bière-brevage mais pas seulement...

Le « tégestophile » collectionne les sous-bocks de bière et tous les objets liés à la bière : verres, capsules, bouteilles... mais l'histoire ne dit pas s'il les boit toutes avant dans les mettre en vitrine.

La bière la plus chère du monde

En 2010, un brasseur australien a créé l'Antarctic Ale, à base de glace de l'Antarctique. Trente bouteilles ont été produites et la plus chère a été vendue 1850 dollars, au profit de la sauvegarde des océans.

Légende



Visites



Ateliers



Vente*



Accès PMR**

* Informations complètes sur les points de vente : www.liegetourisme.be

** Pour plus de détails sur l'accessibilité, n'hésitez pas à contacter directement les artisans

Route du chocolat

• • • • en province de Liège

Le saviez-vous?

L'odeur du chocolat booste les ventes des librairies

Selon une étude belge menée à l'Université d'Hasselt, l'odeur de chocolat a des effets intéressants dans les librairies. Le chocolat ne provoque pas d'achats compulsifs, mais rend le consommateur de bonne humeur et le pousse à prendre son temps, à discuter avec le libraire, à toucher les livres et à les regarder.

Les librairies qui ont participé à l'expérience ont augmenté leurs ventes de 22 à 40% !

Un peu d'histoire

C'est en 1780 qu'est né à Barcelone le premier chocolat fabriqué de façon industrielle, mais il a fallu attendre le 19^e siècle pour les débuts de la véritable industrialisation de ce met précieux en Europe. Et ce sont les Turinois, dit-on, qui découvrirent comment solidifier le produit, pour en faire... les tablettes de chocolat. La mécanisation ainsi que la concurrence des producteurs de chocolat vont entraîner une baisse continue du prix du chocolat.

Croquant, tendre, en poudre ou en copeaux, brillant ou mat, dans un œuf de Pâques ou en cadeau de Saint-Nicolas, au cœur d'un moelleux ou caché dans un Javanais, à Liège et partout dans la province, nos chocolatiers le savent : le chocolat, c'est bon, toujours, et de toute façon, pour toutes, mais vraiment toutes les occasions...



La Chocolaterie Darcis

Voyagez au cœur du chocolat en vous faufilant à travers les couloirs d'un temple Maya, embarquez à bord de la Caravelle de Cortés et traversez les océans vers l'Europe : vous arriverez dans un salon bourgeois du 18^e siècle avant de plonger dans l'ambiance des premières boutiques de chocolat du début du 20^e siècle.

La suite du parcours retrace les gestes du chocolatier, décrit les bienfaits du chocolat, et offre bien d'autres surprises...

Visites : du lundi au samedi de 9h à 16h30. Le dimanche de 13h à 16h30.

Tarifs :

- Visite non guidée : 2,50€/p (+ 12 ans), 1,50€/enfant (de 5 à 12 ans), gratuit pour les enfants de - de 5 ans (aucune réservation nécessaire).
- Adultes : 8€/p
- Enfants (6 à 12 ans) : 6€/p - Gratuit pour les - de 6 ans

Langues : FR - NL - DE - EN (audio-guide)

Esplanade de la Grâce, 1 - 4800 VERVIERS
www.lachocolaterie.be - info@lachocolaterie.be
Contact : Mme Olivia GIARRIZZO - +32 (0)87 71 72 73



Chocolat Jacques

En 1936, Antoine Jacques déposait un brevet pour le bâton de chocolat qu'il venait d'inventer, une idée géniale devenue aujourd'hui une entreprise du groupe Baronie. Entre les deux, une histoire de chocolat, de moules, d'emballages, de distributeurs automatiques, et de publicités diverses... Venez retrouver les collections d'images ! Et si l'on vous disait que la visite s'achève sur une passerelle d'où observer les chocolatiers qui travaillent au bonheur des gourmands ?

Visites : du mardi au jeudi de 11h à 16h30, le vendredi de 11h à 15h30. Fermé les samedis, dimanches, lundis et jours fériés.

Tarifs :

- Visite non guidée : 2,50€/p (+ 12 ans), 1,50€/enfant (de 5 à 12 ans), gratuit pour les enfants de - de 5 ans (aucune réservation nécessaire).
- Visite guidée : jusqu'à 10 personnes, forfait de 35€. Au-delà de 10 personnes, 3,50€/p

Langues : FR - NL - DE - EN

Industriestraat, 16 - 4700 EUPEN
www.chocojacques.be - info@chocojacques.be



Légende



Visites



Ateliers



Vente*



Accès PMR**

* Informations complètes sur les points de vente : www.liegetourisme.be

** Pour plus de détails sur l'accessibilité, n'hésitez pas à contacter directement les artisans



Les Ateliers Chocolat - Pascal Bedeur

1

Fabrication du chocolat de la fève au produit fini, pralines, pâtes à tartiner, tablettes



©Pascal Bedeur



Les Ateliers Chocolat de Pascal Bedeur, ce sont des cycles de 4 jeudis pour découvrir, ou redécouvrir, les différentes étapes de la fabrication du chocolat, de la fève au produit fini, de la pré-cristallisation, aux pralines moulées et trempées en passant, pour les plus avertis, par les ganaches et les montages... avec dégustation à chaque étape ! Possibilité de fêtes d'anniversaire pour les petits gourmets.

Visites : non

Ateliers : sur RDV, tous les jeudis de l'année, et les mercredis et samedis pour les enfants - Pour 4 à 30 personnes - De 15 à 75€/p

Langue : FR

Vente : du jeudi au samedi de 10h à 18h

Avenue des Martyrs, 161a - 4620 Fléron

www.lesatelierschocolatpascalbedeur.be - info@lesatelierschocolatpascalbedeur.be

Contact : M. Pascal BEDEUR, +32 (0)4 257 53 35



Carré Noir

2

Chocolats d'origine, personnalisations, moustaches en chocolat, prouts de licorne



Chez Carré Noir, on développe la créativité tous azimuts, des arômes au design (exclusivement liégeois) en passant par le thème des ateliers. Ici, vous dégusterez des prouts de licorne, des sourires et des moustaches en chocolat. Vous trouverez aussi une sélection de tablettes réalisées à partir de chocolats d'origine (Madagascar, Vietnam, Congo, Caraïbes) et même, des possibilités d'abonnement pour gâter à distance celles et ceux qui le méritent !

Visites : non

Ateliers : sur RDV ou selon l'agenda en ligne - Pour 4 à 8 personnes - 40€/p

Langues : FR - EN

Vente : du mercredi au samedi de 10h à 18h, le dimanche de 10h à 15h

En Neuvîce, 29 - 4000 LIÈGE

www.carrenoir.be - chocolat@carrenoir.be

Contact : Mme Mélanie Lemmens, +32 (0)4 232 10 13



3

Charlemagne Chocolatiers sprl

Pralines, tablettes, choco-mousseline, fruits enrobés, chocolat sans sucre



Charlemagne a inventé l'école. Les chocolatiers qui portent son nom ont fait mieux : on leur doit le « goût dans la masse » ! Le goût d'un chocolat se trouvait autrefois dans le fourrage, enrobé de classique chocolat fondant, au lait ou blanc. Le process system breveté (voici plus de 40 ans) de Charlemagne permet quant à lui la production d'un produit très fin, long en bouche, dont les arômes ne finiront jamais de vous envoûter...

Visites : sur RDV - Minimum 20 personnes - 5€/p

Ateliers : non

Langues : FR - EN

Vente : sur RDV

Place Jacques Brel, 8 - 4040 HERSTAL

www.charlemagne.be - chocolat@charlemagne.be

Contact : Mme Denise COURANT BELLEFROID, +32 (0)488 00 81 80



4

Choc A Lau

Sculptures, macarons, glaces, sorbets



Chez Laurie Goset, heureuse fondatrice de Choc A Lau, la gourmandise n'est plus un vilain défaut. Ici, on pratique la sculpture en chocolat à tous les niveaux (débutants ou confirmés), on décline les macarons de B comme Barbe-à-papa à V comme Violette (en passant par L comme Lacquemant). Si l'on a créé un salon de dégustation, c'est surtout pour que chacun puisse s'offrir l'immense plaisir d'un véritable chocolat chaud...

Visites : non

Ateliers : sur RDV - Maximum 5 personnes - 10€/p adulte, 5€/p enfant

Langue : FR

Vente : du mardi au samedi de 10h à 18h

Route du Condroz, 211 - 4120 NEUPRÉ

<http://choc-a-lau.wixsite.com/chocallau> - laurie_goset@hotmail.com

Contact : Mme Laurie GOSSET, +32 (0)498 64 89 79



La Chocolaterie de Jean-Philippe Darcis

5

Tablettes et pralines « bean to bar », douceurs, mélo-chocs



La Chocolaterie, c'est un espace didactique de 550 m², une boutique, un salon de dégustation et une académie où réaliser de sublimes pâtisseries made in Darcis. C'est aussi, dès la porte franchie, un monde de sensations gourmandes, de douceur et de raffinement : un parcours audio-guidé d'1h30 vous emmène à la découverte de l'histoire fascinante du chocolat... En bonus : un étui de trois pralines et la visite de l'atelier.

Visites : du lundi au samedi de 9h à 16h30, le dimanche de 11h à 16h30 - 8€/p, 6€ pour les 6-12 ans, gratuit pour les moins de 6 ans, 6€/p/groupe de 10 personnes

Ateliers : sur réservation - Voir sur le site Rubrique Académie - De 50 à 105€/p

Langues : FR - NL - DE - EN (Visites) **Langue** : FR (Ateliers)

Vente : oui

Esplanade de la Grâce, 1 - 4800 VERVIERS

www.lachocolaterie.be - info@darcis.com

Contact : Mme Olivia GIARRIZZO, +32 (0)87 71 72 73



Chocolaterie Demaret

6

Pralines, truffes, pâtes à tartiner noisettes et noir, produits sans sucres ajoutés, produits de saison



Du goût, des saveurs, des arômes, de subtils mélanges, des ingrédients nobles (beurre, noisettes, noix, pâte d'amande, crème fraîche, ...), le tout mis en musique avec cœur, respect et passion sous forme de pralines, mendiants, truffes, tablettes, pâtes à tartiner, authentiques langues de chat, véritables pâtes de fruit, florentines, figurines de saison... De quoi vous mettre le chocolat à la bouche... avec ou sans sucres ajoutés !

Visites : non - Salon de dégustation du mercredi au vendredi de 14h à 17h, le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h

Ateliers : non

Langues : FR - NL - DE - EN

Vente : du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h30, le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h

Voie de la Chocolaterie, 89 - 4651 HERVE (Manahant-Battice)

www.chocolatierdemaret.be - info@chocolatierdemaret.be

Contact : Mme Bénédicte DEMARET, +32 (0) 87 67 50 06



La Femme Chocolat

Pralines, tablettes, marshmallows, guimauves, pâtes de fruits, pâtes à tartiner, glaces



©La Femme Chocolat



Ici, on vous parlera, forcément, du chocolat, que l'on préfère au cacao pour sa couleur, sa saveur et sa longueur en bouche. Décliné à toutes les sauces, et sous toutes les formes, il s'exprime pleinement dans les pâtes à tartiner classiques (chocolat au lait-pâte de noisettes ou chocolat noir) et dans les collections de fêtes aux chocolats d'origine (pâte d'amandes, café, noisettes...). NB : les gourmands les apprécieront plus longtemps en pots de 600 grammes !

Visites : non

Ateliers : non

Vente : horaires en fonction des saisons - Voir sur le site web ou la page Facebook

Chaussée de Wégimont, 283 - 4630 SOUMAGNE et Route de Herve, 47 - 4651 HERVE (Battice)

www.lafemmechocolat.com - francine.beaufort@hotmail.be

Contact : Francine BEAUFORT, +32 (0)477 62 21 57



9

La Flocolaterie

Chocolaterie artisanale, pralines, tablettes, pâtes à tartiner, Mélo-Cakes



Avez-vous jamais entendu parler du chocolat blond ? Une couleur unique, un goût gourmand et peu sucré, aux notes de biscuits avec une pointe de sel et une texture fondante en bouche ? Ce chocolat mis au point par Frédéric Bau, fondateur de l'école du Grand Chocolat Valrhona, on le décline et on le déguste à la Flocolaterie, tout comme le chocolat double fermentation aux saveurs fruitées. Ce sont ces chocolats particuliers qui séduisent la jeune et passionnée Florence Comblin.

Visites : non

Ateliers : sur RDV - Pour 3 à 6 personnes - 40€/p

Langues : FR - NL - EN

Vente : du mercredi au samedi de 10h à 18h

Rue Simon Radoux, 19 - 4000 LIÈGE
www.flocolaterie.be - flocolaterie@hotmail.com
Contact : Mme Florence COMBLIN, +32 (0)477 18 91 22



10

Franz

Pralines crème fraîche, pralinées, massepain, bâtons, pâtes à tartiner, articles de saison



L'esprit liégeois règne sans partage dans cette boutique de la rue Saint-Gilles : l'Archéoforum et la Cathédrale ont une praline à leur effigie, les alcools proviennent exclusivement des fabricants liégeois (le whisky à Grâce-Hollogne, le pékèt en Outremeuse, comme il se doit), et on sculpte en chocolat corsé (70/30) des sujets maison pour toutes les festivités, ou à la demande de clients qui sont ici comme chez eux.

Visites : non

Ateliers : non

Vente : du mardi au samedi de 10 à 18h - Fermeture en août

Rue Saint-Gilles, 24 - 4000 LIÈGE
www.chocolaterief Franz.blogspot.be - eliane.bd@gmail.com
Contact : Mme Eliane BRIMIOUL, + 32 (0)4 223 06 46



11

Chocolats Galler

Bâtons, pralines, truffes, pâtes à tartiner, chocolats du Chat, collections



Avec une équipe de plus de 150 collaborateurs et plus de 2.000 points de vente, dont son propre réseau de boutiques, Galler se positionne aujourd'hui comme l'une des chocolateries et des entreprises familiales les plus innovantes et gourmandes de la planète chocolat. Ses 40 ans de passion chocolaterie et de tradition joyeuse et généreuse sont à découvrir en boutique exclusivement.

Visites : non
Ateliers : non
Vente :

• **Galler Huy :** Rue des Brasseurs, 3 - 4500 HUY • **Galler Liège :** Rue du Pot d'Or, 2 - 4000 LIÈGE • **Galler Liège :** Chocolat-Bar - Médiacité - Boulevard Poincaré, 7/K2 - 4020 LIÈGE • **Galler Liers - Outlet :** Chaussée de Brunehault, 600 - 4042 HERSTAL (Liers) • **Galler Vaux-sous-Chèvremont - Outlet :** Rue de la Station, 39 - 4051 CHAUDFONTAINE (Vaux-Sous-Chèvremont)

Pour plus d'informations, consultez le site www.galler.com



12

La Chocolaterie du Haut Clocher

Pralines en partenariat avec d'autres artisans
(Safran de Cotchia, Dr Clyde, le Roi du Cuberdon, Specul'House)



Evidemment, il y a les chocolats classiques. Mais ce qui fait la particularité de la Chocolaterie du Haut Clocher, c'est une collaboration pleine d'imagination avec d'autres artisans... Et le fameux Elixir Chocolat, liqueur à base de chocolat fabriquée selon une recette ancestrale du sud de l'Italie, dont Rita Cosi garde jalousement le secret mais partage généreusement les possibilités de dégustation.

Visites : non
Ateliers : sur RDV - Pour 8 à 12 personnes - De 7,50 à 40€/p
Langue : FR

Vente : du mercredi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h - Le mardi en période de fêtes

Chaussée de Hannut, 364 - 4460 GRÂCE-HOLLOGNE (Bierset)
www.lachocolaterieduhautclocher.be - rita@lachocolaterieduhautclocher.be

Contact : Mme Rita COSI, +32 (0)495 35 19 96



13

Chocolaterie Laruelle

Pralines, sujets creux, petits œufs, macarons



Ici, le beurre de cacao et la crème fraîche de la gamme authentique côtoient le jasmin, la menthe, la lavande, les fruits de la passion et l'étonnante association citron vert – coriandre. Les collections de pralines se renouvellent : une coque plus fine craque sous la dent pour laisser s'exprimer pleinement des saveurs subtiles. Vous hésitez ? Goûtez avant d'acheter, c'est permis !

Visites : non

Ateliers : non

Vente : du mardi au samedi de 9h à 18h

Rue de Waremmes, 102 - 4530 VILLERS-LE-BOUILLET
www.chocolaterielaruelle.be - benoit@chocolaterielaruelle.be
Contact : M. Benoît LARUELLE, +32 (0)85 21 40 45



14

Chocolaterie artisanale Laura Sgarito

Pralines, bâtons, pâtes à tartiner, orangettes, mendiants, tablettes



Elle a créé les billes de riz soufflé enrobées de chocolat noir, blanc et au lait caramel beurre salé. Elle a mélangé le chocolat au lait et L'Exclu, la bière originaire de Trooz, pour obtenir une praline à la bière. Et comme son imagination n'a pas de limites, Laura Sgarito s'est également lancée dans la fabrication de pralines au vin, au cuberdon, au sirop de Liège, au lacquemant, au praliné salé... À découvrir, les papilles et les yeux grand ouverts !

Visites : non

Ateliers : non

Vente : du mardi au samedi de 9h30 à 18h30

Rue Grand'Rue, 124 - 4870 TROOZ
www.laurasgarito.be - sgarito.laura@gmail.com
Contact : Mme Laura SGARITO, +32 (0)4 380 23 18



15

Chocolaterie Jean-Loup Legrand

Pralines, truffes, mendiants, pâtes à tartiner, biscuits, massepain, pâtes de fruits, nougats



Un chocolatier qui affiche son âme spadoise en même temps que son talent ! Chez Jean-Loup Legrand, outre une soixantaine de pralines traditionnelles, on trouve des bouchées à l'Extrait de Spa, à l'Élixir de Spa et même, une praline caramel-myrrille portant haut le logo de la ville ! Sans oublier les massepains en saison, les spéculoos qui embaument, les nougats maison et des pâtes à tartiner à déguster les yeux fermés.

Visites : non

Ateliers : non

Langues : FR - NL - DE - EN

Vente : du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14 à 18h, le dimanche de 10h à 18h

Place du Monument, 19 - 4900 SPA

jeanloup.legrand@skynet.be

Contact : M. Jean-Loup LEGRAND, +32 (0)87 77 13 56



16

Macaron et Chocolat - Marc Buchet

Chocolaterie artisanale, ganaches aux huiles essentielles et fèves toutes origines



Ganache à l'huile essentielle de coquelicot, à l'infusion de thé vert sencha, à la crème brûlée, à la dentelle de Quimper... Ici, le dépaysement est de mise, et la gourmandise et l'artisanat ne sont pas de vains mots : Marc Buchet réalise « tout ce qu'il a toujours aimé déguster, sur des variations personnelles » déclinées en Macarons et Chocolat.

Visites : non - Salon de dégustation tous les jours de 10h à 18h, fermé les mercredis et jeudis

Ateliers : sur RDV - pour 8 personnes minimum

Langues : FR - EN

Vente : tous les jours de 10h à 18h, fermé les mercredis et jeudis

Place du Monument, 23 - 4900 SPA

www.marcbuchet.be - marcbuchet@skynet.be

Contact : M. Marc BUCHET, +32 (0)87 77 20 21



17

Chocolaterie Mireille

Pralines, bâtons, pâtes à tartiner, articles de saison



Pas de colorants ni de conservateurs artificiels, pas de stock, pas de congélation... Mais des idées, de l'authenticité, des produits nobles et frais, et l'envie d'offrir « le vrai goût des bonbons chocolatés d'autrefois ». Nicolas Carpentier travaille encore la crème au beurre, comme sa grand-mère voici 50 ans, et revendique un artisanat dont on se régale avec la Prestige (un praliné noisette, crème à la vanille et noisettes grillées) ...

Visites : non

Ateliers : non

Vente : du mardi au vendredi de 7h à 18h, le samedi de 7h à 17h, le dimanche de 7h à 13h. Fermé le lundi

Rue Hauglustaine, 14-18 - 4834 LIMBOURG (Goé)
www.chocolaterie-mireille.be - info@pralines-mireille.be
Contact : M. Nicolas CARPENTIER, +32 (0)87 76 23 68



18

Chocolat Mosan

Pralines (58 variétés), bâtons (13 variétés)



Après 25 ans au service des boulangers-pâtisseries, le magasin du centre-ville de Liège est un rêve que Dany Colson partage avec ses clients : aux traditionnels bâtons, pralines classiques et collections de saison (bouchées au foie gras, lait coco-curry, poivre de Sechuan...), il a ajouté 18 sortes de macarons (9 petits, 9 grands), 7 variétés de cupcakes, des spéculoos maison et des glaces en saison. Un rêve dont les gourmands se donnent l'adresse en chuchotant...

Visites : non

Ateliers : non

Vente : du mardi au samedi de 10h à 18h30, le lundi de 13h à 18h30

Rue Charles Magnette, 24 et Galerie Cathédrale, 40 - 4000 LIÈGE
www.facebook.com/Chocolat-Mosan - mosancolson@hotmail.com
Contact : M. Dany COLSON, +32 (0)4 222 03 43



Benoît Nihant - chocolatier et cacao-février

19

Chocolats haut de gamme, de la fève à la tablette



© Claude Lee Sadik



Benoît Nihant appartient au cercle très fermé (une dizaine dans le monde, dont deux en Belgique) des chocolatiers fabriquant leur chocolat à partir des fèves. Après les avoir choisies chez des planteurs-récoltants qui partagent son souci de l'excellence, il les torréfie en douceur, les broie méthodiquement, les décortique patiemment, les concasse et les conche avec amour. Chaque lot produit une collection unique en édition limitée.

Visites : sur RDV, le lundi de 14h à 16h pendant le travail des chocolatiers, le mercredi de 18h30 à 20h30 (visite plus succincte, dégustation approfondie) - Minimum 10 personnes - 38€/p

Ateliers : non

Langue : FR **Vente** : du lundi au vendredi de 10h à 17h

Rue de l'Estampage, 6 - 4340 AWANS
www.benoitnihant.be - event@benoitnihant.be
Contact : Mme Chanel GOBERT, +32 (0)4 227 16 39



La Maison Saive

20

Un choix d'environ 90 sortes de pralines, dont une quinzaine au goût très particulier



Piment de Jamaïque, basilic, lavande, tomate, fève tonka, pétales de rose, bière de Ploquette (Verviers), citron vert, poivre de Cayenne ou piment d'Espelette... Ici, les dégustations évoquent des voyages, courts ou lointains, mais toujours riches en sensations. Les pralines maison offrent, comme les bâtons, tablettes et pâtes à tartiner, autant de moments d'exception. Avec ou sans sucre, mais toujours avec bonheur !

Visites : non

Ateliers : non

Vente : du mardi au samedi de 9h à 18h

Chaussée de Heusy, 203 - 4800 Verviers
www.maisonsaive.be - info@maisonsaive.be
Contact : M. Christophe SAIVE, +32 (0)87 22 45 00



Schonmacker - Chocolaterie artisanale

21

Chocolat artisanal, pâtes à tartiner, pralines, bâtons...



L'artisanat (chaque étape de la fabrication est manuelle) rivalise avec l'imagination dans cet atelier de Barchon. Outre les traditionnels bâtons et pralines, le maître des lieux aime à travailler les chocolats spéciaux (Vietnam, Brésil), tandis que les arômes étonnants (gingembre, piment, caramel au beurre salé, rose, limoncello ou safran) se mêlent délicatement au goût puissant du chocolat, issu de l'agriculture durable.

Visites : non

Ateliers : sur RDV - Pour 6 personnes minimum - 50€/p/module

Langue : FR

Vente : du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h - Distributeur de ballotins de pralines 24h/24 sur le parking

Rue Lieutenant Jungling, 29 - 4671 BLÉGNY (Barchon)

www.chocolaterie-schonmacker.be - chocolaterie.schonmacker@hotmail.com

Contact : M. Bernard SCHONMACKER, +32 (0)4 387 72 43



Didier Smeets - Chocolatier

22

Chocolats exportés, pralines et pâtisseries fines, produits de chocolaterie



Chez ce jeune chocolatier toujours à la recherche d'arômes typés (son caramel au beurre salé a été primé aux International Chocolate Awards 2015), de sélections d'épices inédites ou d'associations surprenantes, le mot « artisanal » prend tout son sens. La crème, le beurre et le miel viennent des Fourons voisins, le chocolat est transformé par un artisan vietnamien, et les visites et les cours sont orchestrés par le patron.

Visites : sur RDV, pour groupes de 15 personnes - 6€/p - Pour école 5€/p - Salon de dégustation du mardi au samedi de 9h à 18h

Ateliers : 35€/p - Dégustation incluse

Langues : FR - NL - EN

Vente : du mardi au samedi de 9h à 18h

Rue des Fusillés, 1a - 4607 DALHEM (Berneau)

www.didiersmeets.be - info@didiersmeets.be

Contact : M. Didier SMEETS, +32 (0)4 379 55 71



Taratata Caramel et Chocolat

23

Pralines



La Terre et les Cailloux. Le marc de Huy et le chocolat noir, le chocolat au lait et la bière Saint-Mengold : chez Taratata Caramel et Chocolat, on revendique haut et fort ses racines hutoises. Mais on travaille aussi les cacaos typés, les fruits parfumés, les épices précieuses, au fil des saisons et des collections thématiques, ainsi que les glaces parfumées et de délicieux bonbons pour les gourmands nostalgiques des saveurs de l'enfance.

Visites : non

Ateliers : non

Vente : du mercredi au samedi de 14h à 18h. Commandes en ligne

Rue de la Mairie, face au n° 23 - 4500 HUY (Tihange)

www.taratata-caramel-chocolat.com - taratata.caramel.chocolat@hotmail.be

Contact : Mme Laurence DEVILLERS, +32 (0)485 76 97 28

Le saviez-vous?

La praline, c'est d'abord un bonbon fait d'une amande rissolée

La praline est à l'origine, au 17^e siècle, un bonbon fait d'une amande rissolée dans du sucre bouillant, parfumé ou coloré. Clément Jaluzot, son créateur, cuisinier du maréchal du Plessis-Praslin, la nomme selon son maître, avant d'en vendre dans sa propre confiserie « Au Duc de Praslin » à Montargis, en France. La praline connaît ensuite diverses transformations. Concassée et broyée, elle devient le « pralin » utilisé en pâtisserie. Écrasée et mélangée à du chocolat pour former le praliné, elle donne naissance à la praline belge en 1912.

Le chocolat vient d'Amérique

Si les Mayas sont les premiers à cultiver le cacaoyer pour en faire une boisson amère, le « tchocoatl », Christophe Colomb est le premier européen à le goûter en 1502. Lui-même n'y attache aucune importance, ce ne sera pas le cas d'Hernán Cortés et ses hommes quelques années plus tard. Ceux-ci l'adoucisent en y ajoutant du sucre, de la crème et de la vanille, et en font la boisson favorite des colons, puis de toute l'Espagne ! Le cacao connaît son véritable essor dès la fin du 16^e siècle et se répand alors dans toute l'Europe.

Légende



Visites



Ateliers



Vente*



Accès PMR**

* Informations complètes sur les points de vente : www.liegetourisme.be

** Pour plus de détails sur l'accessibilité, n'hésitez pas à contacter directement les artisans

Vous êtes un artisan vous aussi ?

Vous souhaitez être présent dans la prochaine brochure ?
Contactez vite la Fédération du Tourisme de la Province de Liège !

Formulaire au dos



4 Routes des Saveurs en Province de Liège © 2017
Une édition de la Fédération du Tourisme de la Province de Liège (FTPL)

Editeur responsable :

Province de Liège - place Saint-Lambert, 18a - B - 4000 Liège

Rédaction : Company Writers - Bernadette Pâques

Collaborateurs : FTPL - Virginie Clairendent - Yesmina Hantout
- Patrice Legros - Bégonia Barrero

Photographie : FTPL - Patrice Fagnoul - Getty images - Divers producteurs

Mise en Page / Graphisme : FTPL - Justine Fréhisse

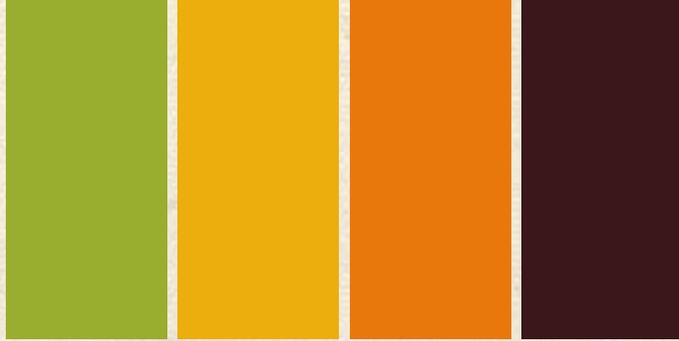
Impression : Excellenceprint - Stavelot

Diffusion et dépôts : Jacques Dierickx

ISSN 0033-1872 /02-2017

Informations arrêtées en date du 15/12/2016

Les informations de cette brochure sont susceptibles d'être modifiées, elles sont donc données à titre indicatif. La Fédération du Tourisme de la Province de Liège ne peut en être tenue responsable.



Formulaire

Je suis (cochez la case correspondante) _____

Viticulteur Fromager Brasseur Chocolatier Autre :

Nom :

Prénom :

Nom de votre activité :

Adresse :

.....

Téléphone :

Mail :

Renvoyez-nous ce formulaire par **voie postale** à la Fédération du Tourisme de la Province de Liège, place de la République Française 1 - 4000 LIÈGE ou par **mail** à ftpl@provincedeliege.be



Envie de plus ? Découvrez les confréries, les détails sur les points de vente, les événements qui rythment l'année liégeoise, etc. sur

www.liegetourisme.be