

20 juillet 2017

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La Fédération du Tourisme de la Province de Liège (FTPL) organise son deuxième « BBQ du Terroir » dimanche 30 juillet au Complexe Touristique du Barrage de La Gileppe

Comme annoncé précédemment, la FTPL organise cet été trois événements gastronomiques mettant en valeur le terroir wallon, en étroite synergie avec le collectif « Génération W ». Après le Parc de la Boverie de Liège en juin dernier, le prochain « BBQ du Terroir » s'installe dimanche 30 juillet, dès 11 heures, dans le majestueux Complexe Touristique du Barrage de La Gileppe. Au menu : la découverte de produits locaux, des animations... sensationnelles et toujours un barbecue sous la houlette d'un grand Chef.

Au mois de février dernier, la FTPL annonçait les actions qu'elle entreprendrait en 2017 dans le cadre de l'année touristique dédiée à « La Wallonie Gourmande ». Parmi celles-ci pointaient trois « BBQ du Terroir » qui proposaient de partager un menu du terroir composé et piloté par des Chefs de « Génération W », avec la collaboration logistique des traiteurs Schmidt et Spronck. Le deuxième de ces rendez-vous se tiendra de 11 heures à 18 heures dimanche 30 juillet au Complexe Touristique du Barrage de La Gileppe à Jalhay.

Dans le cadre des « Family Days » du Complexe Touristique

Ce deuxième « BBQ du Terroir » de la FTPL est organisé dans le cadre d'une autre festivité : les « Family Days » du Lac de la Gileppe, qui se tiendront ce même week-end.

FAMILY DAYS
LAC DE LA GILEPPE

Sur place, les **animations** seront nombreuses...

En partenariat avec la Défense, les « Family Days » proposeront deux activités gratuites exceptionnelles : pour les amateurs de sensations fortes, une descente en « **death-ride** » de la tour panoramique de la Gileppe, une tyrolienne inédite **de plus de 200 mètres de long** ! Mais aussi **une demi-douzaine de murs d'escalade** spécialement dressés pour l'occasion.

Parmi les activités dont pourront profiter les plus petits, il y aura le « **Kid's Paradise** », véritable village d'animations gonflables (6,5€ par enfant) et une toute nouvelle plaine de jeu.

Mais le Complexe de Jalhay permet aussi, par ses animations permanentes, de combler tous les âges. Ainsi, l'**AccroPark** donnera aux visiteurs de plus d'1m30 l'opportunité de cheminer d'arbre en arbre en toute sécurité (de 11 à 16€).



Pour ceux qui souhaiteraient goûter plus en douceur au dépaysement au cœur de ce site naturel rare, des **promenades en calèche** (8€ par adulte - 5€ par enfant) **et pédestres**, de 3 à 15km, seront également proposées. Enfin, des **initiations au vélo électrique adulte et au VTT** seront de la partie, le tout dans une **ambiance musicale** signée « Hill ` Street Band » (musique jazz et New Orleans), de 12 heures à 16 heures.

Découvrez toutes les infos sur www.familydays.be.

Un village des producteurs présent dès le samedi 29 juillet

Comme lors de la première édition de ces « BBQ du Terroir », le public pourra découvrir **des producteurs et des artisans de la province de Liège** et bien sûr goûter à leur savoir-faire. Et plutôt deux fois qu'une ! En effet, fromage, miel, chocolat et autres produits « maison » seront proposés à la dégustation et à la vente durant tout le week-end de 11 à 18 heures.

Un repas servi par un Chef prestigieux

Evidemment et selon le principe, cette journée exceptionnelle sera ponctuée par un repas concocté par un Chef issu du collectif « **Génération W** ». Et c'est cette fois l'**étoilé au guide Michelin Thomas TROUPIN**, du restaurant « La Menuiserie » à Waimes, qui aura pour tâche de sublimer nos produits régionaux en même temps que l'art de la cuisine au barbecue.

« La première édition de ces "BBQ du Terroir", en juin dernier au Parc de la Boverie, a attiré 360 personnes » se réjouit Paul-Émile Mottard, Président de la Fédération du tourisme de la Province de Liège. « Sur ce site magnifique qu'est le Complexe touristique du Barrage de la Gileppe, nous espérons séduire autant de monde, grâce aux plaisirs gourmands qui y seront proposés mais aussi aux nombreuses activités destinées à faire passer à chacun et chacune une après-midi savoureuse et conviviale. »

Génération W

Pour rappel, « Génération W » regroupe 24 Chefs et une centaine de producteurs. Leur but est de valoriser les talents ou les futurs talents culinaires, mais aussi de partager la richesse d'un terroir hors du commun, de mettre en avant les producteurs, les artisans et bien sûr les Chefs qui lui donnent sa plus-value, en plus de créer un lien entre chaque acteur... (www.generationw.be)

Liège, La Gileppe... Huy

Cet événement festif et gustatif emmènera ensuite les gourmets à Huy le dimanche 20 août. Lors de ce rendez-vous, dont nous ne manquerons de vous tenir informé des détails, le Chef Carl Gilain, du restaurant « Wine & More » à Erpent, sera sur le grill pour tenter de porter l'art du barbecue au rang de fine gastronomie.

Ces informations, ainsi que les visuels s'y rapportant, sont à votre disposition sur l'Espace Presse du site Internet de la FTPL www.liegetourisme.be.

Contact presse :

Fédération du Tourisme de la Province de Liège, Place de la République Française, 1 à 4000 Liège - Cellule Presse : Michael MATHOT - GSM 0495 511 975 - Tél. 04 237 95 44 - michael.mathot@provincedeliege.be.

Informations pratiques

Le Village des producteurs sera présent au Complexe Touristique du Barrage de La Gileppe **le samedi 29 et le dimanche 30 juillet**, de 11 heures à 18 heures.

Le « BBQ du Terroir » aura lieu le dimanche 30 juillet

Lieu : Complexe Touristique du Barrage de La Gileppe – Route de la Gileppe 55A, 4845 Jalhay

Prix du barbecue : 25 €/adulte et 10 €/enfant

Espace couvert selon les exigences de la météo

Horaires :

- barbecue de 11h00 à 16h00
- animations et village des producteurs de 11h00 à 18h00

Inscriptions obligatoires sur le site Internet de la FTPL www.liegetourisme.be ou sur son site de commerce en ligne www.ouftitourisme.be.

Menu du 30 juillet établi par le Chef TROUPIN :

Volaille de la Ferme Bastin confite grillée au barbecue
Consommé au gingembre, salade et pommes de terre
Sphère de chocolat, bavarois aux framboises de Malmedy, crème aigre et crumble.

Réservez sans tarder, nous vous attendons !