

6 juin 2017

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**La Fédération du Tourisme de la Province de Liège (FTPL)
s'associe à « Génération W » pour organiser un « BBQ du Terroir »
samedi 24 juin au Parc de la Boverie de Liège**

Cet été, La FTPL organise trois événements gastronomiques autour du terroir wallon et ceci en étroite synergie avec le collectif « Génération W » qui regroupe des Chefs prestigieux. Le premier d'entre eux se tiendra samedi 24 juin dès 11 heures au Parc de la Boverie, entre dégustation de produits locaux, animations et mets savamment cuisinés.

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 événements, trois opportunités de partager **un menu du terroir original composé, élaboré et piloté par des Chefs de « Génération W »**, avec la collaboration logistique des traiteurs Schmidt et Spronck. Une occasion... triple de plonger, en famille ou entre amis, au cœur de sites naturels pour vivre une journée de détente et de plaisirs gustatifs.

Trois barbecues, trois Chefs prestigieux

Le premier de ces rendez-vous appelés « BBQ du Terroir » **aura lieu samedi 24 juin 2017** dans le parc de la Boverie de Liège. Sur place, le public pourra profiter **de producteurs et d'artisans de la région** qui auront à cœur de proposer leurs produits. Des **animations** telles que des **grimages**, des **châteaux gonflables** ou encore des **initiations au djembé et au cirque** seront de la partie dans une **ambiance musicale grâce au duo saxo-clarinette « Les Anchoises »**. Les participants pourront, en outre, profiter durant toute la journée d'une **balade sur la Meuse entre le Pont de Fragnée et le Pont Atlas**.

Mais cet événement dédié aux saveurs de notre terroir ne serait pas complet si un repas composé essentiellement de produits locaux n'était pas servi. Et pour ce faire, la FTPL a décidé de relever le défi étonnant de réunir deux mondes qu'a priori tout sépare : **des Chefs étoilés ou reconnus par les célèbres guides « Michelin » ou « Gault & Millau »** et l'ustensile si indispensable aux vacances ensoleillées de Monsieur Tout-le-Monde : le barbecue. Le Chef Stéphane DIFFELS du restaurant « l'Air de Rien » à Fontin (Esneux) sera le premier à s'essayer à cet exercice particulier. « *La volonté de la FTPL est de rassembler les Liégeois autour d'un événement populaire, comme le sont traditionnellement les barbecues, agrémenté pour l'occasion par le savoir-faire de Chefs renommés, détaille Paul-Émile Mottard. La gageure sera pour eux de déposer au cœur de l'assiette des saveurs que l'on n'attend pas en pareil contexte* ».



Pour rappel, c'est en 2015 que le célèbre guide gastronomique « Gault & Millau » a attribué un prestigieux 16 sur 20 à l'établissement du Malmédien d'origine.

Génération W

Toujours aller de l'avant dans l'optique de faire grandir sa région, valoriser les talents ou les futurs talents, partager la richesse de ce terroir hors du commun, mettre en avant les producteurs, les artisans, les Chefs qui l'embellissent, créer du lien entre chaque acteur culinaire... Telles sont les missions de Génération W.

Ils sont 24 Chefs et une centaine de producteurs aujourd'hui à œuvrer à la reconnaissance d'un patrimoine gastronomique définitivement inscrit dans la modernité, fait d'échanges et de partages.

www.generationw.be

80 ans du PAL

La journée sera également l'occasion de partir à la découverte du PAL qui fêtera son 80^e anniversaire. Lors de cette journée, le Port Autonome de Liège est en effet en fête et invite les citoyens au cœur de ses activités. Au menu : animations et démonstrations gratuites au Parc de la Boverie et à Coronmeuse, visites guidées des principaux sites portuaires, croisières gratuites sur la Meuse et nombreux tickets pour les navettes fluviales à gagner.



Programme complet sur www.portdeliege.be

Liège avant La Gileppe et Huy

Cet événement festif et gustatif sur les bords de la Meuse à Liège est le premier d'une série de trois rendez-vous qui emmèneront ensuite les amateurs de saveurs locales – et autres fins gourmets – au Complexe Touristique du Barrage de La Gileppe à Jalhay le dimanche 30 juillet ; puis à Huy le dimanche 20 août. Lors de ces deux rendez-vous, dont nous ne manquerons de vous tenir informé des détails, les Chefs étoilés au guide rouge Thomas TROUPIN, du restaurant « La Menuiserie » à Waimes, et Philippe FAUCHET, du restaurant éponyme à Saint-Georges, seront à leur tour sur le grill pour tenter de porter l'art du barbecue au rang de fine gastronomie.

Informations pratiques

Ce premier « BBQ du Terroir » aura lieu le samedi 24 juin

Lieu : Parc de la Boverie, 4020 Liège

Prix du barbecue avec navette fluviale : 25 €/adulte et 10 €/enfant
Espace couvert selon les exigences de la météo

Horaires :

- barbecue de 11h00 à 16h00

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.

- animations jusque 18h00

Inscriptions obligatoires et ouvertes à ce premier « BBQ du Terroir »
jusqu'au 20 juin à midi sur le site Internet de la FTPL www.liegetourisme.be et
sur son site de commerce en ligne www.ouftitourisme.be.

Menu du 24 juin établi par le Chef Diffels :

Poulet farci à la mozzarella wallonne et jambon de Montenau
Sauce volaille au romarin montée au beurre
Bouquet de légumes
Écrasé de pommes de terre
Dessert autour de la fraise

Réservez sans tarder, nous vous attendons !