



Province  
de Liège

Tourisme

**Wallonie**  
2017 Gourmande

# ACTIONS

## *Gourmandes* *de la* **FTPL**

• • • • • 2017



# DOSSIER DE PRESSE

• • • • • 9 Janvier 2017

## « La Wallonie gourmande » 2017 en province de Liège

### Demandez *la Carte*

#### *Entrée*

**Fromage raffiné, chocolat délicieux arrosés d'un peu de houblon et de vin délicat, plus que jamais la présence de la FTPL se savoure cette année sur le salon « Vert Bleu Soleil »**

Pour la 35<sup>e</sup> année consécutive, la Fédération du Tourisme de la Province de Liège (FTPL) a posé ses bagages au salon « Vert Bleu Soleil ». En plus de ses atouts touristiques elle y propose ce que la région compte de plus savoureux.

Cette année en effet, l'espace réservé à la province de Liège, au sein de la Halle 1 de Liège Expo, met particulièrement à l'honneur la thématique touristique de l'année 2017 consacrée à « **La Wallonie Gourmande** ». Concrètement, la Fédération du Tourisme de la Province de Liège y gère quatre espaces d'animations et de dégustations dédiés **aux viticulteurs, aux (micro)brasseries, aux artisans chocolatiers et aux fromagers de la province**.

En outre, sept stands sont réservés aux Maisons du Tourisme ainsi qu'à différentes attractions touristiques de leur territoire proposant une offre culturelle ou familiale, pour la plupart, réservable sur le site de commerce en ligne [www.ouftitourisme.be](http://www.ouftitourisme.be). Durant les quatre jours du salon, ces Maisons du Tourisme y proposent des jeux-concours et coordonnent des animations diverses proposées par ces attractions.



Comme de coutume, la FTPL ouvre également son **espace restaurant** où les produits locaux, pour certains issus de **confréries gastronomiques** de la province, sont servis dans une ambiance conviviale. Pas moins d'une dizaine de ces confréries sont d'ailleurs sur place pour mettre qualité, spécificité et chaleur humaine au menu.

En plus de ces nombreuses dégustations de produits du terroir, les visiteurs sont invités, le samedi, à faire connaissance avec **l'impression 3D** grâce à Smart Gastronomy Lab. L'impression 3D, une innovation qui prend ses marques dans le secteur des produits de bouche, pour le plaisir des yeux mais aussi du goût !

Toujours au rayon des nouvelles technologies, des **masques de réalité virtuelle 360°** sont mis à la disposition du public durant ces quatre jours afin qu'il (re)découvre **en totale immersion** une dizaine de sites touristiques de la province. Parmi ceux-ci : les Thermes de Spa, Forestia, le Fort de Huy ou encore le Circuit de Spa-Francorchamps.

Toujours au sein de la Halle 1, la plate-forme « Créative Liège » propose de multiples activités dont une **initiation très attendue à la zythologie** (discipline qui se consacre à l'étude de la bière, du brassage et des brasseries) du jeudi au samedi. Jusqu'à quatre fois par jour, ces initiations sont données par Fulltimehops ou Vivacook. Les amateurs peuvent s'inscrire sur place et former des groupes de 8 personnes maximum. Les visiteurs peuvent également assister à des **démonstrations culinaires ou show cooking** réalisées par Vivacook et Marie-Pierre Ravet, plusieurs fois sur la journée, du vendredi au dimanche. Pour rappel, la plate-forme [www.creativeliege.be](http://www.creativeliege.be), pilotée par la FTPL, recense les artisans de la province qui animent des ateliers culinaires, artistiques ou autres, favorisant les contacts avec le public, en plus de fournir une foule d'informations pratiques.

Mais ce n'est pas tout, le dimanche 12 février, une « **Balade fluviale au Cœur de la Cité ardente** » est offerte au public, de 11 heures 30 à 17 heures. Cette balade gratuite incluant l'entrée au salon propose un aller-retour de 50 minutes ou un aller simple de 20 minutes sur la Meuse entre le salon « Vert Bleu Soleil » à Coronmeuse et la passerelle Saucy, située au centre-ville. Quelques « douceurs » y seront offertes. Les réservations sont souhaitées via le site internet de la FTPL [www.liegetourisme.be](http://www.liegetourisme.be), même si l'inscription à la croisière peut encore se faire au moment du salon, sur le stand de la FTPL au cœur de la Halle 1.



Enfin, activité touristique et de détente par excellence, **le vélo** est à nouveau de la partie cette année grâce à la présence de plusieurs spécialistes de l'escapade à deux roues, en Belgique et à l'étranger, que sont le Gracq, Rando Vélo et Randobel. A leurs côtés, « Calidipôle » situé à Chaudfontaine présente ses nombreuses activités telles que la réparation et l'entretien de vélos, la vente de vélos recyclés, l'organisation d'animations avec des "vélo-comiques", des balades... mais aussi la vente de meubles et d'éléments de décoration customisés, réalisés avec des objets de seconde main.

# Plats

## « 4 Routes des Saveurs en province de Liège », la FTPL se veut à nouveau au croisement des chemins entre le grand public et les artisans gastronomes

Après le beau succès rencontré par l'édition d'une carte décrivant la **première Route du vin de Belgique** (éditée en mai 2016), la FTPL crée à nouveau des passerelles entre le public et les artisans de notre belle province.

Et en grand cette fois.

Dans cette nouvelle édition de 110 pages, pas moins de 15 (micro)brasseries visitables, 23 artisans chocolatiers, 23 viticulteurs amateurs et professionnels, ainsi que 23 artisans fromagers sont mis à l'honneur. Dans une publication **richement illustrée**, on trouve aussi les **musées thématiques existants**, des **anecdotes** et de **nombreuses informations thématiques** triées sur le volet. Au total, **84 producteurs** sont ainsi décrits à travers la fabrication et la vente de leurs produits bien sûr, mais aussi la possibilité de visiter leurs installations (pour certains), de participer à des stages ou à des ateliers, etc.



**Édité en quatre brochures unilingues gratuites** (20.000 exemplaires en français, 15.000 en néerlandais, 5.000 en anglais et 5.000 en allemand), la version française de « 4 Routes des Saveurs en province de Liège » est officiellement lancée ce jeudi 9 février à l'occasion du salon « Vert Bleu Soleil ». Déjà téléchargeable sur le site internet de la FTPL [www.liegetourisme.be](http://www.liegetourisme.be), elle sera également présente, dès ce lundi, dans toutes les Maisons du Tourisme de la province de Liège.

L'ensemble des versions linguistiques seront, quant à elles, disponibles dès la fin du mois de mars dans toutes les Maisons du Tourisme de la province de Liège, à la Maison de la Province du Canton de Hannut, dans les différentes antennes d'information de la Province de Liège (Waremme, Verviers, Huy et Eupen), les Syndicats d'Initiative, les Offices du Tourisme de la province ainsi que chez tous les partenaires repris dans la brochure. Elles seront aussi bien sûr téléchargeables sur [www.liegetourisme.be](http://www.liegetourisme.be).

*« La Fédération du Tourisme de la Province de Liège tenait à mettre ces artisans à l'honneur »* précise son Président Paul-Emile Mottard, *« 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. »*

## Collaboration avec Génération W

**3 événements « festivo-gustatifs »**... créés à partir d'une collaboration souhaitée entre deux « fédérations » : celle du tourisme... **la FTPL** et celle de chefs renommés... **la Génération W!** La FTPL se félicite de créer un partenariat, à plusieurs reprises en 2017, avec le noyau culinaire wallon « Génération W », qui promeut les artisans et producteurs aux racines profondes, en réseau avec des cuisiniers respectueux et inventifs.



**Ces 3 événements où des Chefs renommés seront aux fourneaux :**

### **Grand marché urbain « entre deux rives »**

A la belle saison, la FTPL mettra sur pied un **vaste marché du terroir le long des deux rives de la Meuse**, entre la passerelle « La Belle Liégeoise » et le parc de la Boverie.



L'objectif est de réunir des producteurs de la province de Liège pour qu'ils proposent au public leurs produits **dans un cadre nouveau et particulièrement dépaysant**.



Une autre particularité est qu'en plus de la passerelle chère aux Liégeois, d'une rive à l'autre **une navette fluviale emmènera les visiteurs**. Ceux-ci pourront également se détendre lors d'une balade sur la Meuse organisée plusieurs fois par jour, en marge du marché.



L'événement sera organisé avec la participation des Maisons du Tourisme et des Services Agricoles de la Province de Liège, qui se révéleront d'une aide précieuse dans le choix varié des meilleurs produits. Parmi les artisans qui composeront ce grand marché urbain, nombre d'entre eux constituent les adresses gourmandes que l'on peut d'ores et déjà croiser au détour des « 4 Routes des Saveurs ».

Afin de multiplier les plaisirs, soulignons la présence d'animations déambulatoires, de jeux pour enfants mais aussi la possibilité d'offrir aux participants des cadeaux, dont un dîner dans un restaurant tenu par un grand Chef.

Enfin et cerise sur la brochette : **un barbecue géant sera servi** dans une ambiance musicale « *live* » **par des Chefs Liégeois renommés de Génération W.**



### La balade s'endimanche de plaisirs gastronomes



Au printemps et en collaboration avec sa consœur namuroise, la Fédération du Tourisme de la Province de Liège organisera un événement qui allie **promenade à vélo et gastronomie** dans le but, notamment, de valoriser la partie hutoise de la Meuse. Déjà connue sous le nom de « **RAVeL des BBQ** » en province de Namur, cette activité proposera de rejoindre Namur à vélo, au départ de Huy, d'y déguster un barbecue composé de produits locaux et de revenir par la suite en terre hutoise, via des navettes de type bus (payantes et optionnelles).

Durant cette escapade, 5 **arrêts chez des producteurs** sont prévus sur le parcours tandis que d'autres attendent les participants à l'arrivée. Il sera possible d'acheter les produits de l'ensemble de ces producteurs sur place. En plus de quelques animations spécifiques prévues sur le trajet, **une carte « parcours »** sera réalisée afin de découvrir l'ensemble des exposants. Enfin, un **barbecue géant** « sur le pouce » sera organisé sur le site d'arrivée **avec, aux commandes, des Chefs de Génération W.**



## Manifestation gourmande au bord du Lac

La FTPL compte également mettre sur pied un **marché du terroir ayant pour thème général le sport et la gastronomie sur les bords du Complexe Touristique du Barrage de La Gileppe**. Comme à Liège quelques semaines plus tôt, l'objectif est de réunir des producteurs de la province pour qu'ils proposent au public leurs produits dans un cadre bucolique. **Des activités ludiques seront proposées sur et autour des plans d'eau** (à confirmer). Parmi celles-ci : bateaux électriques, *paddle*, jeux divers mais aussi balade à pied et à vélo. Une vingtaine de producteurs seront présents sur le site et sur le parcours de cette balade. A l'issue de celle-ci, un **barbecue axé sur le poisson de nos rivières sera servi par des Chefs d'exception issus de Génération W**.



## Parcs et Jardins de Wallonie, la vie de château le temps d'un week-end

Il y a peu, le Ministre wallon René Collin lançait un appel à projets relatif à l'organisation d'un « **Week-end des Parcs et Jardins de Wallonie** », les 10 et 11 juin prochains. La Fédération du Tourisme de la Province de Liège trouve l'idée séduisante et décide d'y faire écho. Elle organisera trois événements au cours de ce même week-end.



En collaboration avec les Services Culture et Agricoles de la Province de Liège, la Fédération du Tourisme investira les parcs et les jardins de trois sites (para-)provinciaux bien connus de la province que sont **le Domaine provincial de Wégimont, le Château de Jehay et le Château de Harzé**. Au menu, la mise en exergue des producteurs locaux et de leurs produits, bien sûr, via notamment la présence du « Food Truck Local » des Services Agricoles de la Province de Liège (voir ci-après), mais aussi des animations culturelles et artistiques.

# Desserts

## Les produits locaux servis sur un plateau

Dans le cadre du programme d'introduction des produits locaux en grandes surfaces, les Services agricoles lanceront en 2017 un **véhicule itinérant entièrement dédié à la gastronomie de terroir**. Nommé « Food Truck Local », le camion se déplacera sur des événements phares dans le but de faire la promotion de produits de la province.

Munis de ce nouvel outil de dégustation, **la Fédération du Tourisme et les Services Agricoles de la Province de Liège collaboreront lors de manifestations d'ampleur**, telles que le passage du Tour de France ou au circuit de Spa-Francorchamps. Outre lors d'événements, le camion fera également halte en journée dans des zones de passage important comme, par exemple, aux abords de la gare de Liège-Guillemins, Place St Lambert, etc.

## Des vendanges à la campagne

Une campagne web pour promouvoir les vendanges.

Comme renseigné dans la nouvelle édition de la FTPL « Les 4 Routes des Saveurs de la province de Liège », une dizaine de viticulteurs sont disposés à ouvrir leurs portes aux candidats vendangeurs. Afin d'en informer le grand public, une **campagne d'information** sera mise en place dès le printemps par la FTPL via, notamment, les réseaux sociaux. Envie de vivre l'expérience unique de la vendange ? Préparez-vous à être accueilli.



## En ligne et sur les salons, pour donner goût à la province de Liège

**Tout trouver sur le site internet de la FTPL [www.liegetourisme.be](http://www.liegetourisme.be)**

La Fédération du Tourisme intégrera d'ici peu tous les producteurs repris dans la brochure « 4 Routes des Saveurs en province de Liège », ainsi que les musées, les confréries et les événements en lien avec la thématique sous l'onglet « Savourer » de son site internet.

### **Cirkwi**

Trois routes dédiées à la bière, au fromage et au chocolat seront bientôt présentes au sein du site internet spécialisé dans les balades [www.cirkwi.com](http://www.cirkwi.com). La Route du vin y sera, elle, mise à jour.

### **E-newsletter touristique mensuelle**

Chaque mois la FTPL valorise deux producteurs de la province dans sa newsletter touristique.

### **Facebook**

Chaque semaine un producteur est présenté sur la page Facebook de la FTPL.

### **Instagram**

Le réseau social qui consacre l'image est régulièrement alimenté en nombreux visuels dédiés à la thématique du terroir.

### **Salons**

Des produits locaux accompagneront la Fédération du Tourisme toute l'année et seront proposés à la dégustation sur les salons auxquels elle participera.





Province  
de Liège

Tourisme