Province de Liège
Tourisme

Wallonië
2017 Heerlijk smullen in Wallonië

4 Smaakroutes
• • • • in de provincie Luik

Edito

4 routes en 5 zintuigen: een gepassioneerde provincie heet u welkom!

Wijnroute

Bezoeken, proeverijen en wijnoogsten: schrijf u in!..... p6
Een tocht langs wijngaarden en bijzondere wijnbouwers p8

Kaasroute

Ontdek de BOB die de trots van de streek is!..... p34
Enthousiaste kaasmakers tussen het Land van Aubel en groene valleitjes p36

Bierroute

Een Liège Beer Lovers' City waar u blij van wordt! p63
Een eeuwenoude kunst die bij elk brouwsel opnieuw wordt uitgevonden..... p64

Chocoladeroute

Museum, geschiedenis, workshops en bijzondere creaties: de lekkerste chocolade!..... p82
Wit of puur: elke ambachtelijke maker vindt de chocolade opnieuw uit! p84

Bezoek **Workshops** **Verkoop*** **Wijnoogst** **Toegang PBM****

*Complete gegevens over de verkooppunten: www.liegetourisme.be

** Neem voor meer informatie over de toegankelijkheid rechtstreeks contact op met de producent

Welkom op onze smaakroutes!
Bent u toerist voor een dag, enthousiast wandelaar, lekkerbek en smulpaap? Wij nodigen u uit om onze mooie provincie op een andere manier te ontdekken!

Misschien kent u onze gezellige en mooie provincie al. Maar wist u ook dat onze streek wemelt van de ambachtslieden die u graag laten kennismaken met hun ambacht? En dat er steeds meer wijnbouwers zijn in de provincie Luik, die massaal de hellingen zijn gaan bewerken waar in de middeleeuwen al wijnbouw plaatsvond? Zij produceren allerlei soorten wijn, niet-mousserend en mousserend, net als onze Franse, Duitse of Luxemburgse buren! Hervekaas is wereldwijd bekend en heeft zelfs een Beschermde Oorsprongbenaming (BOB). Maar dit beroemde kaasje moet de beste kaasplankjes steeds vaker delen met andere, zeer smakelijke kazen uit Wallonië. En dan onze vernieuwende brouwers. Ze maken heerlijke bieren, in de smaken bruin, blond en fruitig. Ze zijn de trots van ons land bij wedstrijden over de hele wereld. Ook onze chocolademakers blijven niet achter. Ondernemend als ze zijn, maken ze mooiste texturen, sculpturen en de fijnste smaakcombinaties.

De Toeristische Federatie van de Provincie Luik zet deze ambachtslieden graag in de schijnwerpers; hun kunst, hun passie, hun precisie. Wij nodigen u uit om hen te ontmoeten! Stap bij ze binnen of doe mee aan een workshop! Ontdek de kunst van de pralines, maak uw eigen bier, gebruik een kaasvat of ga druiven plukken! Laat u inspireren en doe nieuwe energie op! Onze ambachtslieden zijn bijzondere mensen die onze aanmoediging en ons respect verdienen.

Op de volgende pagina's vindt u vier routes langs onze beste ambachtelijke producenten. Sommige routes besteden ook aandacht aan bepaalde museumconcepten of bijzondere evenementen.
Geniet van de ontdekkingen, proeverijen en workshops!

De voorzitter van de Toeristische Federatie van de Provincie Luik
Provinciaal afgevaardigde

Wijnroute
in de provincie Luik

Wist u dit?

Sabler of sabrer?

Het Franse werkwoord 'sabler' betekende in de 17e eeuw het glas in één teug leegdrinken, naar analogie van de opkomende metaalindustrie, waarbij het gesmolten materiaal in vormen van zand werd gegoten. Het sabreren van champagne is een traditionele manier om een champagnefles te openen. De fles wordt bij de voet in één hand vastgehouden. Met de andere hand slaat men het blad van de sabel, langs de hals van de fles, tegen de onderkant van de rand rond de opening. Door de stoot en de inwendige druk breekt deze rand af langs de naad met de hals en vliegt weg, met de kurk er nog in. In de tijd van de napoleontische oorlogen sabreerden de ridders de champagne om hulde te brengen aan de overwinning en de vrouwen.

De Schutspatroon van de Wijnbouwers

Aan Heilige Vincentius, Patroonheilige van de wijnbouwers, worden diverse wonderen toegekend die verband houden met wijn. Volgens een van de beroemdste legendes zou zijn ezel aan een dag jonge wijnscheuten hebben gegraasd. Bij de volgende oogst produceerde de wijnstok waaraan de ezel had gegraasd veel meer dan de andere wijnstokken. Zo werd de ezel van Vincentius de eerste wijnstoksnoeier in de geschiedenis. Hiermee toonde hij de mensheid een van de belangrijkste wijnbouwpraktijken ...

Onze mooie provincie heet u welkom. Ontdek de paadjes en de heuvels en de wijngaarden van onze ambachtelijke wijnbouwers. Vergelijk de diverse druivenrassen en maak kennis met de bijzondere combinaties die de wijnbouwers u aanbieden...

Open dagen en wijnoogst

De meeste Luikse wijnbouwers zijn bevlogen amateurs die weten wat ze aan het doen zijn. Ze hebben eerder een klein tot middelgroot wijndomein dan een domein met eindeloze wijngaarden. Het is hun droom om van hun passie te kunnen leven, maar over het algemeen kunnen zij alleen hun vrije tijd hieraan besteden. Daarom vragen zij soms om groepen van 10 personen te vormen of om uw bezoek uit te stellen tot het volgende weekend. En daarom kunnen sommige wijnbouwers u in 2017 amper wijn aanbieden om te proeven: de kleine wijndomeinen hebben meer dan de andere geleden van de late vorst en de stormen in de lente van 2016. Wees net als zij: geduldig, oplettend en blijf lachen. En u zult van elke ontmoeting genieten als van een heerlijk tintelende slok wijn ...

© Château Dalhem

Wilt u meehelpen bij de wijnoogst? Dat kan! Kijk bij de praktische informatie bij welke wijnbouwers druivenplukkers terecht kunnen. Schrijf u snel in!

Legenda

Bezoek · Workshops · Verkoop* · Wijnoogst · Toegang PBM**

*Complete gegevens over de verkooppunten: www.liegetourisme.be

** Neem voor meer informatie over de toegankelijkheid rechtstreeks contact op met de producent

1

Clos d'Antheit

Wit - Rode
Prior, Gamaret, Rondo Cabertin, Divico, Bianca, Johanniter, Helios, Orion

In 10 jaar wijngaard werken, heeft Marc Dewilde ziekte resistente druivenstokken geselecteerd die het toelieten probleemlos en zonder chemische toevoegingen wijn te produceren, een ervaring die hij gewillig deelt rond zijn 7 crus en zijn 1000 wijnstokken.

Bezoek: op afspraak, de 2e zondag van de maand, van juni t/m september - Proeven/1€ - Gratis proeven bij aankoop van 6 flessen
Taal: FR
Verkoop: ja
Wijnoogst: nee

Rue Lucien Poncelet, 30 - 4520 WANZE (Antheit)
denisdewilde52@outlook.fr
Contact: M. Marc DEWILDE, +32 (0)472 01 79 49

2

Clos du Beau Rosier

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

Deze kleine wijngaard van een onlangs gepensioneerde, reislustige heer produceert jaarlijks gemiddeld honderd flessen. Het delen van 30 jaar ervaring en geluksmomenten staat hier centraal. En wanneer er soms toch een proeverij wordt aangeboden, schenkt de gastheer een wijn van de naburige wijngaarden.

Bezoek: op afspraak, het gehele jaar - Prijzen op aanvraag - Geen proeverij
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: nee
Wijnoogst: nee

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

3 Domaine Bois Marie et Hautes Vignes (AOC)

Wit - Bruisend
Bois Marie: *Riesling, Sylvaner, Chardonnay, Pinot Gris*
Hautes Vignes: *Phoenix, Bronner, Johanniter, Solaris, Gamaret, Divico*

Een stukje geschiedenis en cultuur van de stad Hoei bewaren, door de oudste wijngaarden van Hoei te onderhouden die in 1965 werden herplant. Dat was het doel. Toen de heren Dirick, Lepage en Mestrez aan dit avontuur begonnen, konden ze niet bedenken dat ze bijna 2000 flessen wijn per jaar zouden produceren! Elk bezoek bestaat uit een kwartier geschiedenis, een kwartier uitleg over de wijnstok, en een presentatie van een kwartier over wijn ... maar de tijd voor de proeverij is onbepaald!

Bezoek: op afspraak, op zondagochtend van november tot augustus - € 1,50/p
Taal: FR
Verkoop: ja
Wijnoogst: nee

Chaussée de Waremme, 142 - 4500 HUY
www.boismarie.be - alaindirick@gmail.com
Contact: M. Alain DIRICK, M. Frédéric LEPAGE en M. Marcel MESTREZ,
+32 (0)85 25 02 39 - +32 (0)477 89 75 15

4 Clos de la Bouhouille

Wit - Rosé - Bruisend
Pinot Gris, Schuyler, Chardonnay, Auxerrois traditionele variëteit, Solaris, Johanniter, Souvignier Gris

© Clos de la Bouhouille

In het begin van de jaren 2000 gaf een aardige opa een paar wijnstokken aan de eigenaar van het domein. Verrast door de opbrengst hiervan, ging hij zich toeleggen op de wijnbouw. Zo is Clos de la Bouhouille ontstaan, tegenover Blegny-Mijn, op de oostelijke helling van de Maas. Tien jaar later kunt u hier genieten van een goed glas wijn, een bijzondere bruiswijn of meehelpen bij de wijnoogst en mensen ontmoeten. Alsof u in Zuid-Frankrijk bent ...

Bezoek: op afspraak, het gehele jaar - Gratis - Proeverij op afspraak
Taal: FR
Verkoop: ja
Wijnoogst: vanaf half september - Aanmelden begin september

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

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

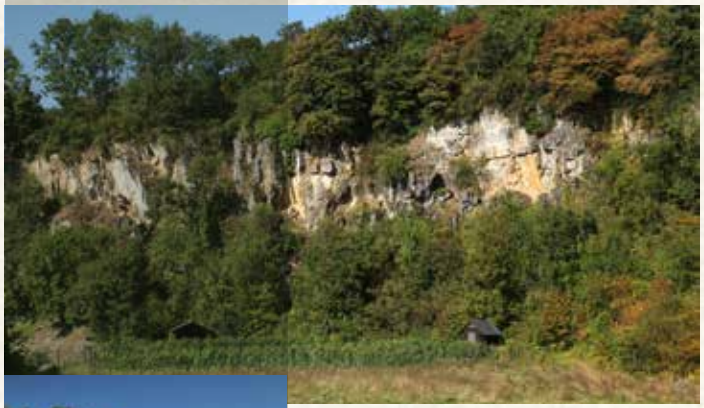
De familie Séba woont al sinds de 16e eeuw onafgebroken in de wijk St-Hilaire. Hun wortels zijn als het ware verankerd in de bodem en in de wijntraditie van deze wijk. Hier zijn de heuvels al sinds mensenheugenis bebouwd met wijnstokken! Clos de la Buissière produceert twee witte wijnen, voornamelijk op basis van Pinot Noir (in witte wijn omgezet): de een licht en fruitig en de ander met karakter en body.

Bezoek: op afspraak, van juni tot september - Maximaal 20 personen - € 2/p - Inclusief proeverij
Talen: FR - NL - EN - ES
Verkoop: ja
Wijnoogst: nee

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

6 Clos de la Carrière

Wit - Bruisend
Pinot Noir, Pinot Gris, Auxerrois, Chardonnay



Dit kleine wijndomein ligt in een voormalige zandafgraving en wordt geleid door een vrouw, Bernadette Leroy. Zij werkt volgens de geïntegreerde landbouw, snoeit en knipt zelf de wijnstokken en haalt de oogst binnen. En dit doet zij al 14 jaar. Wanneer zij bezoekers ontvangt, houdt ze tegelijk nauwlettend de lucht in de gaten. In België moet je namelijk voorzichtig, geduldig en enthousiast zijn.

Bezoek: op afspraak, van juni tot september - Maximaal 10 personen - Prijzen op aanvraag
Taal: FR
Verkoop: ja
Wijnoogst: nee

Rue Raide Vallée - 4520 WANZE (Moha)
Leroybernadette1@gmail.com
Contact: Mv. Bernadette LEROY-JOIRET, +32 (0)497 35 70 69

7 Domaine Celiandre

Wit - Rosé - Rood
Chardonnay, Pinot Gris, Gewürztraminer, Régent

Domein Celiandre, in 2013 overgenomen door het echtpaar Buccoleri, blijft verbazen. De bekende chocolatier Jean-Philippe Darcis is helemaal weg van de drie soorten wijngelei van het domein. Ook worden er regelmatig wijnproeverijen georganiseerd, soms met aanwezigheid van de chefs van restaurant Espace Gourmand die de gasten trakteren op hun heerlijke gerechten.

Bezoek: op afspraak, van november tot augustus - € 15/p (bezoek aan het domein, de kelder en warme hapjes) of € 25/p (bezoek aan het domein, de kelder, hapjesbuffet en verrines)
Talen: FR - NL - IT
Verkoop: ja
Wijnoogst: half september - Op inschrijving - Max. 30 vrijwilligers - Gratis ontbijt en lunch

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

8 Domaine Château Dalhem

Wit - Rood - Rosé
Cabernet Jura, Neûr Péry, Wit Péry, Chenestre, Solaris, Wixhou

Volgens de eigenaar is dit domein *meer een natuurgebied met wijnstokken (maar liefst 4500) dan een wijngaard in letterlijke zin.* De sterke wijnstokken van het zeer milieuvriendelijke Château Dalhem worden zo natuurlijk mogelijk geteeld. Ze produceren onder andere een Cabernet Jura die doet denken aan Bordeaux-wijnen.

Bezoek: op afspraak, het gehele jaar - Maximaal 10 personen - € 9/p - Inclusief proeverij (6 glazen)
Talen: FR - NL - DE - EN - ES
Verkoop: ja
Wijnoogst: nee

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

Domaine Coteaux de Dame Palate (AOC)

9

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

Raymond Godin (80 jaar!) en zijn echtgenote zijn de pioniers van de provincie Luik op het vlak van wijnbouw. Maar zij lopen zeker niet achter de feiten aan: na 40 jaar passie en ervaring weet Raymond Godin wel waarover hij praat. Hij deelt zijn kennis en ervaring dan ook graag met de bezoekers.

Bezoek: op afspraak, van juni tot september - Gratis - Proeverij - € 2/glas -
Taal: FR
Verkoop: ja
Wijnoogst: nee

Rue Trokay, 9 - 4400 FLÉMALLE
Contact: M. Raymond GODIN, +32 (0)4 275 19 76

Domaine Les Coteaux de la Légia

10

Wit - Rood
Pinot Noir, Pinot Gris, Gewürztraminer, Auxerrois, Merlot

Les Coteaux de la Légia: een bijzonder wijndomein in de stad van 4000 m2 met 1200 wijnstokken. Dit domein heeft een rijke geschiedenis: met in de bodem een mysterieuze grot en de ondergrondse gangen van de Légia, een ondergrondse rivier die in de 16e eeuw de molens aandreef. Maar ook de toekomst ziet er groots uit dankzij de vele projecten van de enthousiaste eigenaar.

Bezoek: op afspraak, van maart tot september - Minimaal 15 personen - Vanaf € 10/p - Inclusief proeverij
Talen: FR - EN - IT
Verkoop: ja
Wijnoogst: eind september - Op inschrijving - Ontbijt en lunch gratis

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

Wit - Bruisend
Chardonnay

Hier is wijn een verhaal van familie en vriendschap. Dit wijndomein is afhankelijk van het seizoen een terrein van spel en weerzien: *"Delen is het doel van onze wijnen. Delen van onze passie en momenten van geluk. Met de mensen van wie wij houden. Zorgeloos, ongehoorzaam en zoals altijd met wijn, mooie ontmoetingen en goede gesprekken ".*

Bezoek: op afspraak, het gehele jaar - €3/p - Inclusief proeverij
Taal: FR
Verkoop: ja
Wijnoogst: nee

Rue du Curé, 20 - 4280 HANNUT (Moxhe)
closcailloux@gmail.com
Contact: M. Jean-Michel HUTSEBAUT, +32 (0)475 46 50 61

12 Le Clos du Germi

Wit - Rosé - Rood
Pinot Noir, Pinot Gris
Biologische teelt

Dit piepkleine domein (500 m2) heeft een geweldige ligging, tegenover de Maas op een helling pal op het zuiden. Daarnaast wordt Clos du Germi beschermd door de stenen muur van een begraafplaats, de begroeiing met heesters en vertroeteld door de enthousiaste eigenaar. Deze wijngaard uit 1999, opgebouwd uit de rassen Pinot Noir en Pinot Gris die in dubbele ombuiging zijn gesnoeid, produceert gemiddeld 300 flessen wijn. Stuk voor stuk heerlijke wijnen met een mooi zuurtje en geurend naar appelcompote.

Bezoek: uitsluitend op afspraak
Taal: FR
Verkoop: ja
Wijnoogst: nee

Rue du Cimetière - 4540 AMAY (Ampsin)
www.leclosdugermi.be
Contact: M. Michel GERSON, alleen via website

13 Coteaux de Lincé

Wit - Rood
Rondo, Régent, Solaris, Johanniter
Biologische teelt

© NordIVin

Een dorpsavontuur ... Deze wijngaard is het resultaat van de nieuwsgierigheid en het enthousiasme van drie huishoudens: de onderwijzer, de eerste schepen en een koppel biologen. Elk jaar verzamelen de inwoners van dit hooggelegen dorpje zich op het domein voor de wijnoogst. In een gezellige en vrolijke sfeer worden de druiven geplukt. 's Avonds verzamelt iedereen zich aan de lange tafel die tussen de wijnstokken is neergezet. Ambiance!

Bezoek: op afspraak, in september - Gratis
Taal: FR
Verkoop: ja
Wijnoogst: vanaf half september - Aanmelden begin september

Rue Robespierre, 5b - 4140 SPRIMONT
phl@fid-leerschool.be
Contact: M. Philippe LEERSCHOOL, +32 (0)475 30 39 79

14 Domaine Montulet

Wit - Rood
Pinot Gris, Pinot Noir, Chardonnay, Auxerrois
Geïntegreerde teelt

© Domaine Montulet

150 wijnstokken die eigenlijk bij toeval bij een Luxemburgse boomkweker werden gekocht. Een goede schep, noeste arbeid, veel passie en een enorm doorzettingsvermogen: dat is de geschiedenis van Domaine Montulet. Dit domein produceert nu een wijn waar de Luikse kroegbazen dol op zijn. En dan te weten dat deze wijngaard bij wijze van inzegening te horen kreeg *"jullie zullen hier nooit wijn maken, hier op de rechteroever van de Maas"*!

Bezoek: op afspraak, het gehele jaar - Gratis - Proeverij op afspraak
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: ja
Wijnoogst: vanaf half oktober - Aanmelden begin september

Rue de l'Abbé, 1 - 4606 DALHEM (Saint-André)
domainemontulet@gmail.com
Contact: M. André MONTULET, +31 (0)653 22 00 02

15 Clos du Panou

Wit - Rood
Régent, Phoenix, Divico, Pinot Noir, Gewürztraminer

Deze wijngaard is echt klein, en driekwart ervan werd 2 jaar geleden opnieuw beplant en zal dus pas later produceren. De eigenaar wilde de volledige cyclus beheersen: van het planten van de wijnstok tot de productie van de eerste flessen. Hier wordt in termen van persoonlijke consumptie gedacht: men neemt wat de natuur schenkt en deelt de kennis graag met de bezoekers!

Bezoek: op afspraak, het gehele jaar - Prijzen op aanvraag - Geen proeverij
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: nee
Wijnoogst: nee

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

16 Closerie des Prébendiers

Wit
Müller-Thurgau, Auxerrois, Pinot Gris

La Closerie des Prébendiers dankt zijn naam aan de prebende, de kerkelijke belasting van het Prinsbisdom Luik. Dit domein is een herinnering aan de gronden die door de monseigneurs waren gereserveerd voor de persoonlijke productie van hun horigen. Jacques Mouton vertelt u te midden van de 1000 wijnstokken van de op twee na oudste wijngaard van Hoei alles over de geschiedenis van de lokale wijnbouw.

Bezoek: op afspraak, van juni tot augustus - Gratis - Proeverij - € 2/glas -
Workshops: snoeicursus (het gehele jaar) - Praktische info en prijzen op aanvraag
Taal: FR
Verkoop: ja
Wijnoogst: eind september - Aanmelden begin september

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

17 Domaine Septem Triones - Galler

Wit - Rood - Rosé
Chardonnay, Petite Arvine, Grüner Veltliner, Pinot Noir, Cabernet franc, Merlot, Gamay
Biologische teelt

De wijngaard heeft een ideale zonnige ligging op een helling van Vaux-sous-Chèvremont, op de plek met de naam 'la Haie du Loup' (de wolvenhaag). Op het domein en in de omgeving vindt u schapen, koeien, dassen, hazen en vossen en de biodiversiteit wordt nog eens aangevuld met bijenkorven en nestkastjes. Het doel van de eigenaren is om de wijnstok te helpen om zijn evenwicht te zoeken en het beste uit de bodem en de omgeving te halen ...

Bezoek: op afspraak, bij voorkeur in mei en juni - Minimaal 10 personen - € 10/p - Inclusief proeverij
Taal: FR
Verkoop: ja
Wijnoogst: in oktober - Op inschrijving - Beperkt aantal vrijwilligers

Rue des Anglais, 30c - 4051 CHAUDFONTAINE
www.septemtriones.be - info@septemtriones.be
Contact: Mv. Justine GALLER, +32 (0)4 266 05 15 - +32 (0)494 90 75 50

18 Clos des Terrasses

Wit - Rood - Rosé
Pinot Gris, Chardonnay, Riesling, Pinot Noir, Léon-Millot, Gamaret, Cabernet-Sauvignon Merlot
Biologische teelt

De bodem met rode, ijzerrijke schist geeft de wijnen die hier worden geproduceerd een sterk minerale toets, enigszins vergelijkbaar met de Jura-wijnen. Frank Delandshere en zijn opa Roger Dupont verbouwen met veel plezier 600 wijnstokken van edele druivenrassen ("alleen de Gamaret is geen edel ras"). Ze delen hun ervaringen graag met bezoekers.

Bezoek: op afspraak, van mei tot augustus - Gratis
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: ja
Wijnoogst: nee

Rue aux Terrasses, 19a - 4540 AMAY
thengen@gmail.com
Contact: M. Frank DELANDSHERE, +32 (0)496 72 95 45

19 Clos des Troenes

Wit
Johanniter, Muscaris, Villaris, Souvignier Gris
Biologische teelt

© Clos des Troenes

De eigenaar van deze piepkleine wijngaard van 250 druivenstokken deelt zijn passie en zijn kennis graag met passerende bezoekers. Soms schenkt hij ook een glas wijn, hoewel de minimale productie eigenlijk is bedoeld voor familie en vrienden. Hij verwacht niet dat hij de wijn gaat verkopen of het domein zal uitbreiden. Maar hij werkt "net zo hard als de anderen". Elk advies is namelijk gebaseerd op uitgebreid onderzoek, getest en goedgekeurd voordat het wordt gedeeld.

Bezoek: op afspraak, van mei tot september - Gratis proeverij
Talen: FR - EN
Verkoop: nee
Wijnoogst: nee

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

20 Domaine Vignoble du Haut-Rognac

Wit - Rood - Rosé
Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Dornfelder, Sieger

Hier wordt Waals gesproken en net zo graag wit als rood gedronken, afhankelijk van de productie van de druivenstokken die bijna 30 jaar geleden door een nieuwsgierige voorganger werden geplant. De 200 wijnstokken Régent, een kruising tussen twee soorten, zorgen voor een plezierige en toegankelijke rosé.

Bezoek: op afspraak, van juni tot september - € 2/glas
Talen: FR - EN - ES - WAALS
Verkoop: ja
Wijnoogst: vanaf half september - Aanmelden begin september

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

21 Domaine Vignoble les Marnières

Wit - Rood - Rosé - Likeurwijn (methode strowijn)
Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay, Gewürztraminer, Siegerrebe

De eigenaar, werkzaam in de fruitteelt, bewerkt zijn 8000 wijnstokken met respect voor de streek en de druivensoort. En hij verschuilt zich achter een bescheiden 'in vino veritas', dat klinkt als een uitnodiging. Luister goed naar hem als hij met passie vertelt over de diverse druivenrassen, of over de beste manier om de likeurwijn te drinken: met Hervekaas erbij!

Bezoek: op afspraak, van juni tot eind augustus - Minimaal 10 personen - € 6/p - Weekendproeverij eind juni en het 1e weekend van juli indien er voldoende voorraad is
Talen: FR - NL
Verkoop: ja
Wijnoogst: nee

Rue du Colonel Dardenne - 4608 DALHEM (Aubin-Neufchâteau)
benoit.heggen@gmail.com
Contact: M. Benoît HEGGEN, +32 (0)479 25 50 15

22 Domaine Vin de Liège

Rood - Wit - Rosé - Bruisend
Johanniter, Solaris, Muscaris, Souvignier Gris, Cabernet, Cortis, Pinotin
Biologische teelt

Het idee voor de wijnbouw ontstond in 2011 uit de activiteiten van vzw La Bourrache, een leerbedrijf dat de gronden op de heuvels van Luik gebruikt. Domaine Vin de Liège had al een goede reputatie vanwege de uitstekende wijnen, de maatschappelijke betrokkenheid en milieuvriendelijke werkwijze (biologisch). De wijngaard beslaat nu maar liefst 12 hectare, in Heure-le-Romain en Eben-Emael. En de wijnvoorraad van dit domein? Die is meestal alweer op.

Bezoek: op afspraak, het gehele jaar - Minimaal 15 personen - Prijzen op aanvraag
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: ja
Wijnoogst: van half september tot half november - Aanmelden begin september: vendanges@vindeliege.be

Rue Fragnay, 64 - 4682 OUPEYE (Heure-le-Romain)
www.vindeliege.be - info@vindeliege.be
Contact: M. Alec BOL, +32 (0)4 344 00 14 - +32 (0)472 52 50 03

Domaine Vin des Crêtes

Rood
Pinot Noir
Natuurlijke teelt

Toen hij 500 druivenstokken van zijn favoriete ras Pinot Noir plantte in zijn tuin in Hamoir, kon hij niet vermoeden dat het zo'n succes zou worden. Joël Petithan is gevestigd in de zone Natura 2000 en werkt volgens de oude methode, dus zonder chemische middelen. In 2016 stond hij op de voorpagina van de regionale kranten, toen hij op een receptie drie flessen van een productie aan koning Filip mocht overhandigen.

Bezoek: op afspraak, van mei tot augustus - € 10/p - Inclusief proeverij
Fijne lokale vleeswaren op verzoek
Taal: FR
Verkoop: ja
Wijnoogst: nee

Rue de la Crête, 1 - 4180 HAMOIR
vindescretes@gmail.com
Contact: M. Joël PETITHAN, +32 (0)497 92 94 37

Wist u dit?

Vivegnis is de oudste wijngaard van Luik

De 19e-eeuwse termen Vieilles Vignes of Vieux vignobles (oude druivenstokken) zijn een vervorming van de uitdrukkingen "in vineto", "Vingins" of "vengnis", die "in de wijnstokken" betekenen. De eerste meldingen van wijnstokken in Luik verwijzen naar de westelijke hellingen van de Maas en dateren uit 1708. Henri de Verdun heeft onlangs wijnstokken aan een religieuze instelling gegeven die op de heuvels van Vivegnis stonden, richting Sainte-Walburge en tot Herstal.

Het beroep van wijnbouwer is een van de 32 ambachten van Luik

En daaruit blijkt wel het belang! In de 12e en 13e eeuw kwamen er steeds meer wijngaarden op de heuvels langs de Maas. In de 14e eeuw werd een organisatie opgericht waarin de wijnbouwers zich verenigden, het wijnbouwersgilde. In een reglement uit 1522 blijkt echter dat hun aantal flink afneemt. De moeilijke arbeidsomstandigheden en de onzekere opbrengsten waren hiervan de belangrijkste oorzaken.

Legenda

Bezoek · Workshops · Verkoop* · Wijnoogst · Toegang PBM**

*Complete gegevens over de verkooppunten: www.liegetourisme.be
** Neem voor meer informatie over de toegankelijkheid rechtstreeks contact op met de producent

Kaasroute
in de provincie Luik

Wist u dit?

Een eeuwenoude kaas

Een studie van professor Remacle van de universiteit Luik heeft aangetoond dat er in de 13e eeuw al Hervekaas werd geproduceerd. In de Roman de la Rose uit 1230 van Jean Renart heeft men het al over een "vette en gezonde" kaas.

N'en faites pas un fromage !

"En faire tout un fromage" is een Franse uitdrukking met de betekenis "van een mug een olifant maken". Het is een verwijzing naar de melk (simpel) die wordt getransformeerd in kaas (zeer bewerkelijk).

Het prachtige Land van Herve, de heuvels van Spa of de valleien van Harzé met mooie zwart-witte koeien, behendige en ondeugende geiten, zachte schapen, bloemen en grassen en uiteraard de beste kaasmakers. Zij maken van elke kaas een waar verhaal, met een harde of zachte korst, romig vanbinnen of juist blauw dooraderd ...

© Fromage de Herve asbl

Kleine soufflé met Hervekaas

Voor 4 personen
45 minuten

Ingrediënten:

50 g boter - 40 g meel - 4 eieren - 100 g zachte Hervekaas - 25 cl melk - Nootmuskaat - zout - peper

Bereiding:

- De boter smelten in een steelpan op laag vuur, de bloem erdoor roeren en 1 tot 2 min. laten koken.
- De melk erbij gieten. Goed roeren tot de saus begint te koken.
- De Hervekaas verkruimelen en in de saus laten smelten.
- Het mengsel op laag vuur zachtjes laten koken. Op smaak brengen met zout, peper en geraspte nootmuskaat. De pan van het vuur halen.
- De eidooiers toevoegen wanneer het mengel lauwwarm is (zodat de eidooiers niet garen).
- De eiwitten stevig kloppen.
- Het mengel in een grote schaal gieten en de eiwitten toevoegen.
- Vier kleine souffléschaaltjes invetten met boter en het mengel in de schaaltjes gieten.
- 20 min. bakken in de oven op matige temperatuur.
- De schaaltjes uit de oven halen wanneer de soufflés zijn gerezen en een dunne korst hebben.
- Meteen serveren anders zakken de soufflés in.

© Herve-Société.be

In 1996: BOB

Twintig jaar geleden kreeg de Hervekaas het label Beschermde Oorsprongsbenaming toegekend, een Europese erkenning. Om dit label te mogen voeren, moet de kaas voldoen aan twee criteria. In de eerste plaats moet de kaas worden geproduceerd en verwerkt in het geografische gebied van het land van Herve, "een land dat heerlijk geurt naar groen gras, vers hooi en het melk van onze koeien". Ten tweede moet de productie gebeuren volgens een traditionele en erkende werkwijze, die meestal van generatie op generatie wordt overgedragen.

Legenda

Bezoek · Verkoop* · Toegang PBM**

*Complete gegevens over de verkooppunten: www.liegetourisme.be

** Neem voor meer informatie over de toegankelijkheid rechtstreeks contact op met de producent

La Bergerie du Ruisseau

1

Verse kaas

© Karin Lagneau

Ze werkte jarenlang als docent diergeneeskunde, maar in 2000 besloot Karin Lagneau haar meisjesdroom te verwezenlijken: het houden van een schaapskooi. Zij heeft een kudde van 90 schapen (voor het lamsvlees), maar ook 10 volwassen geiten die zij elke dag melkt. Van de melk maakt zij verse geitenkaas met peper, knoflook of Italiaanse kruiden.

Bezoek: in het seizoen, van april tot september - Op reservering voor groepen + vrij bezoek twee zondagen per maand van 13.30 tot 17 u (zie website) - € 2/p
Taal: FR
Verkoop: ter plaatse

Rue du Ruisseau, 1b - 4500 HUY (Solières)
www.bergerieduruisseau.com - karin@bergerieduruisseau.com
Contact: Mv. Karin LAGNEAU, +32 (0)495 25 06 92

Bulles de lait

2

Verse kaas

© Bulles de lait

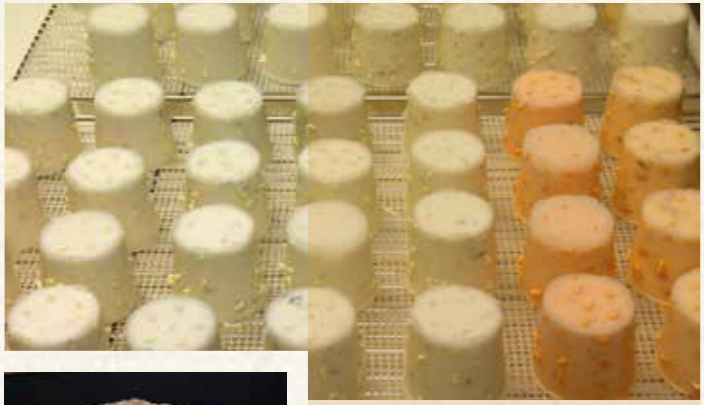
Marjorie Lebre is jong. Toen zij merkte dat de mensen van haar leeftijd amper wisten wat kaaswrongel is, besloot zij om zich hierin te gaan specialiseren. Nu produceert zij kaaswrongel, maar ook "surprises van de chef". Dit zijn nagerechten op basis van kaaswrongel en fruit, koffie, vanille, chocolade of speculoos. Verder verkopen Marjorie en haar man Daniel yoghurt, boter en ijs.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, maandag t/m donderdag van 14 tot 20 u, en vrijdag t/m zondag van 14 tot 21 u, en via de COP, een kruidenierswinkel in Ferrières die enkel producten verkoopt die binnen een straal van max. 40 km zijn geproduceerd

Rue du Broux, 7 - 4920 AYWAILLE (Sougné-Remouchamps)
www.facebook.com/bulles-de-lait - daniel-lebre@hotmail.com
Contact: Mv. Marjorie LEBRE, +32 (0)485 11 35 12

La Chèvrerie du Père François

Harde kaas, kaas met schimmelkorst en verse kaas



Het avontuur begint in 2007, wanneer François zijn echtgenote Patricia 4 geiten geeft. Al snel krijgt zij een passie voor het maken van verse kaas. Nu produceert de geitenboerderij kaaswrongel, tzatziki, verse kaas (naturel, tomaten-basilicum, knoflook-bieslook, honing-noten, rode paprika, tapenade, truffel, ananas), maar ook Val Mehaigne gerijpt met La Botteresse, het bier van Sur-les-Bois. Met deze kaas heeft Patricia een gouden medaille gewonnen.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, zaterdag van 12.30 tot 17 u, zondag van 10.30 tot 13 u, en de andere dagen op afspraak. Ook in enkele buurtwinkels (in Eghezée, Héron en 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

Verse kaas

Martine Geron helpt haar man al 25 jaar op de boerderij, want *"kaasmaken heeft ze altijd al leuk gevonden"*. Zij heeft diverse cursussen gevolgd en in 2008 begon zij met het produceren van kaaswrongel, verse kaas, smeerkaas en yoghurt (roeryoghurt of yoghurt met fruit), ijs en nagerechten. Stremmen, uitpersen, verpakken: Martine doet alles zelf.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, dinsdag en vrijdag van 9 tot 12 u en van 13.30 tot 17.30 u, woensdag van 9 tot 12 u, donderdag van 9 tot 12 u en van 13.30 tot 16 u, en zaterdag van 9 tot 12 u en van 14 tot 17.30 u. Ook via inkoopcombinaties (La Ruche qui dit Oui en Le Cramignon)

Warrimont, 168 - 4654 HERVE (Charneux)
auxdelicesdemonenfance@outlook.com
Contact: Mv. Martine GERON, +32 (0)87 67 42 75

5 La Ferme Cadiat

Harde kaas, verse kaas

Amper een jaar geleden is het koppel Cadiat begonnen met de productie van kaas, *"om van de melk af te komen"*. De melkprijs leverde op het laagste niveau niet meer voldoende op voor de boeren. Maar het koppel is erbovenop gekomen: ze verkopen een harde kaas type Gouda, met daslook, fenegriek en met het bier Léopold 7 (de kaas wordt gewassen in biervaten).

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, maandag - zaterdag van 17 tot 19 u

Rue Haute Cotaie, 1 - 4530 VILLERS-LE-BOUILLET (Warnant-Dreye)
lafermedescotaies@gmail.com
Contact: Yves CADIAT en Anne LEGROS, +32 (0)19 56 72 85

6 La Ferme de la Chapelle

Verse kaas

Ferme de la Chapelle ligt vlak bij de stad Limburg en bestaat al sinds 1979. Gezouten of ongezouten boter, kaaswrongel, verse room, yoghurt, rijstepap, pudding, flans of kefir: alle producten worden ter plaatse op ambachtelijke wijze bereid met de melk van Holstein-koeien. Handig: de boerderij heeft ook een automaat waar u 24 u/dag terecht kunt. Zo kunt u uw online aankopen afhalen wanneer het u schikt.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, maandag t/m zondag van 9 tot 21 u, en in de winkel (La Ferme de la Chapelle, rue Victor Brodure, 26 in Polleur)

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

La Ferme du Chemin Châtaigne

7

Harde, zachte en verse kaas

Op Ferme du Chemin Châtaigne maakt Benoît Duysens zijn kazen met de melk van de schapen, geiten en koeien uit de streek. In totaal een tiental verse, zachte en harde kazen, gerijpt, naturel, met kruiden of specerijen, waarvan sommige zijn bekroond. Verder kunt u hier terecht voor speciale pakketten voor fondue of raclette, en voor eieren, braadkippen, konijnenvlees en vruchtensappen.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse en in diverse regionale kaaswinkels

Rue des Carmes, 47 - 4630 SOUMAGNE (Ayeneux)
www.facebook.com/duysensbenoit68 - duysensb@skynet.be
Contact: M. Benoît DUYSENS, +32 (0)477 41 00 40

La Ferme Colyn

8

Zachte kaas en gewassen korstkaas

Joseph Colyn begon in 1983 met de productie van Hervekaas, samen met zijn echtgenote Simone. Nu produceren zij samen met hun twee zoons Stéphane en Jean-Christophe jaarlijks ongeveer 20.000 stuks milde of pikante Hervekaas, maar ook boter en andere zuivelproducten. De trots van de familie? Een zachte kaas en gewassen korstkaas, in 4 tot 6 weken op de boerderij gerijpt.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, woensdag t/m vrijdag van 9 tot 17 u, en zaterdag van 9 tot 12.30 u, in het vvv-kantoor van het Land van Herve en via twee groothandelaars, Real (in Battice) en Camal (in Barchon)

Rue Elvaux, 111 - 4650 HERVE
fermecolyn@yahoo.fr
Contact: M. Joseph COLYN, +32 (0)478 50 11 97

La Ferme des Grandes Fagnes

Gewassen korstkaas, kaas met schimmelkorst, halfharde, harde en verse kaas

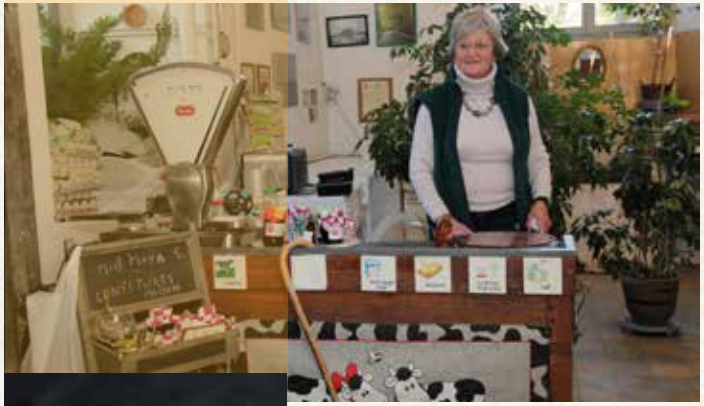
In 2014 nam de familie Remacle Fromagerie Grodent over, een instituut in de streek. *"Wij wilden iets nieuws gaan doen, onze zoon wilde graag op het bedrijf werken en de kaaswinkel, 10 km bij ons vandaan, werd ter overname aangeboden"*, vertelt Fabienne Remacle. Van het een kwam het ander en ruim twee jaar later maakt de familie zachte, halfharde en harde kaas, maar ook verse kaas, boter en kaaswrongel.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, vrijdag en zaterdag van 10 tot 13 u

Route de Spa, 52 - 4960 MALMEDY
www.ferme-des-grandes-fagnes.be - fabienne.remacle@skynet.be
Contact: Mv. Fabienne REMACLE, +32 (0)474 28 05 59

La Ferme de la House

Verse kaas



Al meer dan 100 jaar is de familie Rixhon uitbater van deze monumentale boerderij, pal tegenover de kerk, en sinds enkele tientallen jaren heeft de familie de boerderij ook in bezit. Marie-Madeleine Mortehan, wier overleden echtgenoot tot de 3e generatie Rixhon behoorde, werkt er nu samen met haar zoon. Vroeger werd hier alleen boter en kaaswrongel geproduceerd, maar Marie-Madeleine heeft ook kaas toegevoegd aan het assortiment. Zeer waarschijnlijk zullen de producten binnenkort het label biologisch krijgen.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, dagelijks van 9 tot 12.30 u en van 14.30 tot 18 u, en via de COP, een kruidenierswinkel in Ferrières die enkel producten verkoopt die binnen een straal van max. 40 km zijn geproduceerd

Au Clocher, 14 - 4190 FERRIÈRES
mm.mortehan@skynet.be
Contact: Mv. Marie-Madeleine RIXHON-MORTEHAN, +32 (0)86 40 00 75

11

La Ferme Larock

Harde, zachte en verse kaas

In 1986 nam Louis Larock deze 18 eeuwse boerderij over. Met zijn zoon Cyrille kwam de kaasproductie in 2015 weer in gang. Jaarlijks produceert hij 2 ton kaas van koemelk. De must sees: de Grisette, de Tomme Blazone en sinds de lente 2017 de Grand Charme! Verder in het assortiment van deze biologisch-dynamische boerderij: verse kaas, yoghurt, boter en melk.

Bezoek: nee
Verkoop: 's woensdag en 's zaterdags van 10 tot 17.30 u. Keur aan seizoensgroenten (40 soorten), diverse vleeswaren. Cursussen voor volwassenen, kleuters van 2 tot 6 en receptie van bezoekersgroepen

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

Verse kaas

© José Maity - Ferme Lux

Op Ferme Lux vindt u de basisproducten van een boerderij: "melk-room-boter, het resultaat van de grassen die de koeien in de zomer grazen". Dit geeft kaaswrongel in de smaken naturel, met kruiden of andere originele smaken (daslook, Grieks, vijgen, noten en honing, ui en paprika), maar ook volle yoghurt en vruchtenyoghurt (wat dacht u van de smaken kaneel-druif, banaan-peer, citroen-cactus?).

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, woensdag t/m zaterdag van 10 tot 18.30 u en zondag van 10 tot 13 u

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

La Ferme de Neubempt

Verse kaas

Nadat Remi en Véra een deel van de boerderij hadden omgebouwd tot gîte, en om het hoofd te bieden aan de melkcrisis, legden ze zich toe op verbouwingen en op de fabricage van verse kaas, kaaswrongel en pudding. Sinds twee jaar zijn zij bezig met de bouw van een tweede gîte, een atelier en een winkel "van balen hooi en van klei". In 2017 zou het geheel gereed moeten zijn.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, via de koeling en de zelfbediening die overdag open is, en in de Bio Shop in Eupen en bij Côté Nature in Welkenraedt

Rue de Marveld, 84 - 4850 PLOMBIÈRES (Moresnet)
produitbio@neubempt.be
Contact: Remi HARDY en Véra RIXEN, +32 (0)87 78 61 80

La Ferme de la Neuville

Verse kaas

© Arnaud Siquet

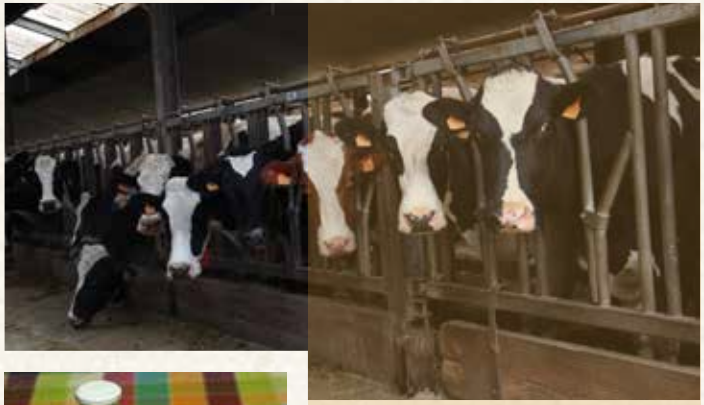
Neuville-sous-Huy is een klein dorpje omringd door bossen, op slechts 3 km van het centrum van Hoei. Ferme de la Neuville is een imposante boerderij, met een monumentale binnenplaats en daaromheen diverse gebouwen uit de 16e eeuw. In deze bijzondere omgeving worden diverse soorten verse kaas en yoghurt geproduceerd.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, zaterdag van 9 tot 18 u, op boerderij Lekane in Jeneffe (donderdag- en vrijdagnamiddag en zaterdag de gehele dag) en op boerderij Schalenbourg in Haneffe (vrijdag en zaterdag, van 10 tot 18 u)

Rue de la Neuville, 3 - 4500 HUY
www.fermedelaneuville.be - martinedenijs@hotmail.com
Contact: Raphaël en Marie-Martine DE NIJS-LEKANE, +32 (0)85 21 38 07

15 La Ferme de la Vacheresse

Verse kaas



Toen Arnaud besloot om op de boerderij van zijn ouders te gaan werken, wilde hij de activiteiten uitbreiden. Hij koos voor de fabricage van kaas (verse kaas naturel of met kruiden) en kaaswrongel. Ook verkoopt hij melk in flessen, boter en rijstepap. De melk komt van de honderden koeien die grazen rondom de boerderij. *"Alles komt van hier en wordt hier geproduceerd, het circuit is echt heel kort"*, vertelt hij.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, dinsdag en woensdag van 14.30 tot 18 u, vrijdag en zaterdag van 9.30 tot 18 u, en in diverse regionale kaaswinkels, slagerijen en delicatessenwinkels.

Chaussée de Dinant, 15 - 4500 HUY (Ben-Ahin)
vandaelearnaud@gmail.com
Contact: M. Arnaud VAN DAELE, +32 (0)85 21 38 45

16 La Fromagerie des Ardennes/BioFerme

Zachte kaas en harde kaas

Fromagerie des Ardennes werd opgericht in 1996 en staat bekend om de uitstekende zuivelproducten, die worden bereid van de melk van de biologische boerderijen uit de omgeving. In de kaasmakerij wordt gewerkt met melk van koeien, geiten, schapen of een combinatie van deze drie. Het assortiment bestaat uit diverse soorten kazen en kaaswrongel, melk, room, yoghurt, rijstepap en nog veel meer. Fromagerie des Ardennes heeft al diverse prijzen in de wacht gesleept.

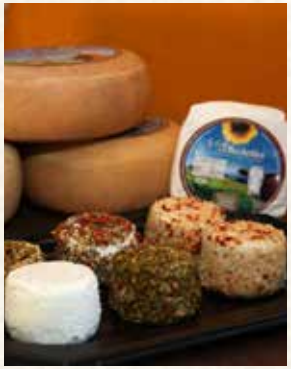
Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse

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

17

La Fromagerie Counasse

Verse, zachte en harde kazen op basis van biologische koe- of geitenmelk



Sinds 2002 produceert de Kaasmakerij Counasse kazen op basis van biologische melk: zowel verse als harde of zachte kazen, met een witschimmelkorst of een gewassen korst. "*Het is een waar plezier voor mij om de melk op te waarderen, die mijn broer Philippe op zijn boerderij produceert en die sinds 1974 biologisch is. Ik hou ervan in een korte cyclus te werken*", verklaart Vincent Counasse. In 2014 lanceerde hij een gamma natuur en gekruide biologische geitenkazen.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, maandag, dinsdag en woensdag van 15 tot 18.30 u, en vrijdag van 16 tot 18.30 u, en in veel regionale winkels en op streekmarkten

Chauveheid, 47 - 4987 STOUMONT
www.fromagerie-counasse.be - vincent.counasse@gmail.com
Contact: M. Vincent COUNASSE, +32 (0)497 74 85 57

18

La Fromagerie du Sarté

Harde, gekookte kaas

Nathalie Thorez is de dochter van agrariërs en partner van een zuivelhandelaar. In 2012 volgde zij een opleiding kaasmakerij. Het was dus een logische stap dat zij ook daadwerkelijk kaas ging maken. Nu produceert ze een harde rauwmelkse kaas, van het type Gruyère, Comté, Beaufort, enz. Le Sarté staat bekend om zijn boerenkazen, dat wil zeggen dat alle fasen van de productie op de boerderij plaatsvinden. De rijping duurt minimaal 6 maanden.

Bezoek: op afspraak - Minimaal 5 personen - Maximaal 10 personen - Gratis
Taal: FR
Verkoop: ter plaatse en in een veertigtal gespecialiseerde zuivelhandels (volledige lijst op de Facebookpagina (FR))

Grand-Rue, 124 - 4845 JALHAY (Sart-Lez-Spa)
www.facebook.com/fromagesart - fromagesarte@yahoo.be
Contact: Mv. Nathalie THOREZ, +32 (0)476 25 55 09

Tierhof Alte Kirche

Harde, zachte en verse kaas

Deze in 1989 opgerichte vzw in Kelmis helpt mensen met een lichamelijke of geestelijke beperking of met psychische problemen. Later creëerde de stichting diverse arbeidsactiviteiten voor deze groep. Zo helpen ze bij de productie van kaas, de verzorging van de dieren, bij de animaties van de pedagogische boerderij en in Café Alte Kirche.

Bezoek: op afspraak: +32 (0)484 81 52 92 - Minimaal 5 personen - Gratis
Talen: FR - NL - DE - EN
Verkoop: ter plaatse, in Café Alte Kirche

Altenberger-Str. 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

La Fromagerie du Troufleur

Zachte kaas

© Françoise Ledur

Een echtgenoot die zuivelboer is en in 2008 de mogelijkheid om de kaaswinkel over te nemen waar zij al jaren werkte: Françoise Ledur maakte een goede start! Nu verkoopt zij een twaalftal kazen, de meeste zacht of met gewassen korst. Wat zo bijzonder is aan deze kazen? Zij worden geproduceerd in de houten vormen van de vroegere kaasmaker en ze rijpen op antieken planken. Dat is wat haar kazen zo karakteristiek maakt, aldus Françoise.

Bezoek: op afspraak - € 3/p
Taal: FR
Verkoop: ter plaatse, in diverse zuivelwinkels in de omgeving en in de regio Brussel

Rue de la Gagire, 20 - 4950 WAIMES
www.facebook.com/troufleur - hugoledur@hotmail.com
Contact: Mv. Françoise LEDUR, +32 (0)472 21 98 94

La Fromagerie du Vieux Moulin

Hervekaas

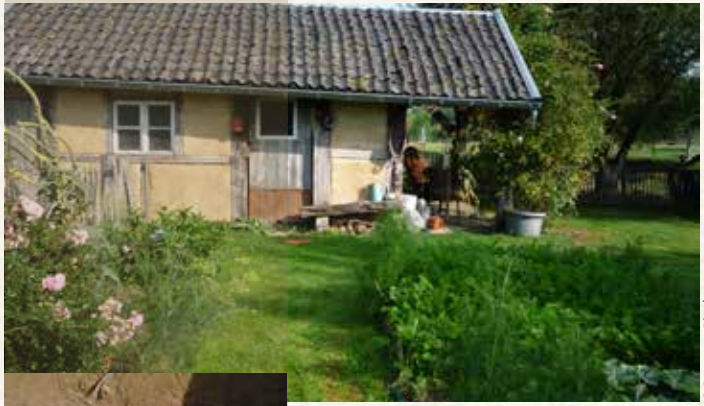
Van de 500 boerderijen waar in 1950 Hervekaas werd geproduceerd, zijn er nu nog maar twee over. Fromagerie du Vieux Moulin is de laatste die Hervekaas bereidt op basis van rauwe melk. De kleine bedrijf beschikt over een assortiment van een tiental kazen (zoet, kruidig, biologisch ...), maar ook de romige kwark, boter of Gouda, met inachtneming van oude tradities en huidige veiligheidseisen. Zijn Habermas is de enige die de titel "Sentinelle" van Slow Food heeft gekregen.

Bezoek: museum en workshop (productie/rijping) geopend van februari t/m november (met of zonder afspraak) of zaterdag om 14.30 u (zonder afspraak) - vanaf 10 pers. - € 3/p
Talen: FR - NL
Verkoop: In Crèmerie du Vieux Moulin (rue de Herve 169 in Battice) en op de weekmarkten van Fléron, Verviers en 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

Godelieve Brasseur-Pinckers

Zachte kaas



© Brasseur-Pinckers

Godelieve en haar man hielden eerst schapen voor de melk. Een bevriende herder stimuleerde hen om kaas te gaan maken. Nu produceren zij "kleine milde geitenkaasjes", die ook goed in de smaak vallen bij de Nederlanders. *"Ons assortiment bestaat uit een stuk of tien verschillende kazen, afhankelijk van de seizoenen en de voorkeuren: met kaneel, honing of lavendel, met daslook of met huisgemaakte vijgen- of frambozenconfituur"*, vertelt Godelieve.

Bezoek: nee
Verkoop: ter plaatse, op aanvraag, en in buurtwinkels in Welkenraedt, Verviers, Heusy, Theux, Houtain-Saint-Siméon en Fléron

Varbeukel, 24 - 4850 PLOMBIÈRES (Montzen)
godelieve.brasseur@gmail.com
Contact: Mv. Godelieve BRASSEUR-PINCKERS, +32 (0)87 78 45 64

Herve Société

Zachte kaas, kaas met schimmelkorst, gewassen korst of gemengd, abdijkazen met natuurlijke korst en raclettekaas

© Herve-Société.be

Herve Société is sinds 1986 gevestigd op de locatie van de oorspronkelijke zuivelfabriek uit 1934. Dit traditionele bedrijf produceert Hervekazen met BOB-label en de abdijkazen van Val-Dieu. In totaal worden hier circa dertig soorten kaas geproduceerd door de zestig medewerkers van het bedrijf. *"Jaarlijks verwerken wij hier het equivalent van de productie van 25 melkboerderijen"*, vertelt Francis Bebronne, Marketing Manager. Een mooi bedrijf voor authentieke kazen!

Bezoek: nee
Verkoop: bij het vvv-kantoor van het Land van Herve, in de winkel Bio et Terroir in Herve, en in de Abdij 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

Wist u dit?

Een kaas snijd je met verstand

Om alle smaken van een kaas optimaal tot hun recht te laten komen, is het belangrijk om de kaas op de juiste manier te snijden! Rechthoekige kaas wordt in blokjes of plakken gesneden. De andere kazen worden altijd vanaf het midden naar de korst gesneden, in driehoeken.

Koel bewaren

Bewaar kaas op een koele, donkere en vochtige plek, op +8°C. De ideale plek? Een koele kelder. Maar de groentela van de koelkast (of een ander afgescheiden compartiment) is ook heel geschikt!

Legenda

Bezoek · Verkoop* · Toegang PBM**

*Complete gegevens over de verkooppunten: www.liegetourisme.be
** Neem voor meer informatie over de toegankelijkheid rechtstreeks contact op met de producent

Bierroute

in de provincie Luik

Wist u dit?

Water, thee en bier

Wist u dat bier na water en thee de populairste drank ter wereld is? De grootste bierdrinkers zijn de Tsjechen, Oostenrijkers en Duitsers. In India wordt het minste bier gedronken.

Goed want het plakt

In de 15e eeuw proefden rechters bier en goten het vervolgens op de bank waarop zij zaten. Een uur later, als hun broek bleef plakken, beschouwde men het bier van goede kwaliteit.

Een beetje hop hier, wat zuiver water daar. Alle samenstellingen zijn mogelijk om een bijzonder brouwsel te maken. Bierbrouwen: een eeuwenoude kunst die aan de oevers van de Maas werd ontwikkeld. Onze brouwers, van heel jong tot zeer ervaren, laten u graag kennismaken met hun ambachtelijke bieren.

1 Biermuseum

Het Biermuseum in Sankt-Vith, in het recreatiecentrum Tomberg, heeft een collectie van maar liefst 4000 soorten bier op fles met de bijbehorende pinten en glazen. De flessen uit 140 landen geven een beeld van de brouwkunst op de vijf continenten. Na het aanschouwen van al deze schatten is het uiteraard tijd voor een verfrissend biertje met de naam "Biermuseum", een huisgemaakt blond of bruin bier.

Openingstijden: woensdag en donderdag van 12 tot 20 u, vrijdag van 10 tot 20 u, zaterdag van 10 tot 21 u, zondag van 9 tot 20 u (tijdens de vakanties dagelijks geopend vanaf 10 u) en op aanvraag.
Prijzen: gratis toegang
Rodt, 77 - 4784 SANKT-VITH (Tomberg)
+32 (0)80 22 63 01 – info@biermuseum.be – www.biermuseum.be

2 Musée de la Bière et du Pèkèt

In de donjon uit de 12e eeuw van Avouerie d'Anthisnes is het Museum voor Bier en Pèkèt gevestigd. Hier ontdekt u de geheimen van het Belgische bier: de oorsprong, brouwtechnieken, speciale aroma's en smaken .... alles wat het tot zo'n wereldwijd succes maakt. De proeverij vindt plaats in de overwelfde kelders van het kasteel. In de winkel zijn diverse streekbieren verkrijgbaar. Het museum organiseert ook workshops waar u bier leert brouwen.

Openingstijden: dinsdag t/m zondag van 10 tot 18 u
Prijzen: € 2 tot 5/p, met bezoek aan de donjon en het kasteel
Avenue de l'Abbaye, 19 - 4160 ANTHISNES
+32 (0)4 383 63 90 - info@avouerie.be - www.avouerie.be

LIÈGE Beer Lovers' City

Het gehele jaar: "Be a Beerlover" met Liège Beer Lovers' City

Luik wil graag erkend worden als stad van de bierliefhebbers. Daarom hebben de stad Luik en een collectief van brouwers, verdelers en organisatoren van evenementen een label bedacht. Hiermee worden de ambachtelijke brouwers en horecagelegenheden in de schijnwerpers gezet en kan de liefhebber de bijzondere streekproducten gemakkelijk herkennen.
www.liegebeerloverscity.be

Legenda

Bezoek · workshops · verkoop* · Toegang PBM**

*Complete gegevens over de verkooppunten: www.liegetourisme.be
** Neem voor meer informatie over de toegankelijkheid rechtstreeks contact op met de producent

Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu

1

Blonde Val-Dieu (6%), Brune Val-Dieu (8%) en Triple Val-Dieu (9%). Val-Dieu de Noël (7%) en Val-Dieu Grand Cru (10%) in het seizoen

Het waren de monniken die met het brouwen in de abdij zijn begonnen. In de loop der eeuwen hebben zij de bierproductie verbeterd en geperfectioneerd. Tegenwoordig zijn deze abdijbieren geïnspireerd op de oorspronkelijke recepten, dat wil zeggen gebrouwen volgens de traditie van de bieren met nagisting in de fles. Met dit fabricageproces, dat 6 tot 8 weken duurt, worden hoge alcoholpercentages verkregen en de complexe aroma's die zo kenmerkend zijn voor de bieren van Val-Dieu.

Bezoek: op afspraak - € 7/p - Inclusief proeverij
Workshops: nee
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: ja

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

Blanche de Bellevaux (4,8%), Black (6,3%), Brune de Bellevaux (6,8%), Blonde de Bellevaux (7%) en Malmedy Triple (9%)

© Brasserie de Bellevaux

Het eerste bier werd in 2006 gebrouwen in een voormalige boerderij in het dorpje Bellevaux. Wat is het geheim van de bieren van Bellevaux? Het zuivere water van de Ardennen, de beste ingrediënten en jarenlange kennis en ervaring. De bieren van deze brouwerij zijn ongefilterd en ongepasteuriseerd. Het zijn levende bieren, van hoge gisting en soms wat troebel. Tom, de zoon des huizes, maakt enkele keren per jaar speciale jaargangen.

Bezoek: bezoek met gids elke zaterdag en zondag om 16 u - op afspraak voor groepen van meer dan 10 personen - € 6/p - Inclusief proeverij
Workshops: nee
Talen: FR - NL
Verkoop: ja

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

3 Brasserie La Botteresse

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%) en 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%)

In mei 2016 kreeg het amberkleurige bier La Botteresse ambrée de titel Best Belgian Beer of Wallonia, een ware bekroning voor José Poncin, Georges Schrouff en hun leerlingen. In 2017 viert de brouwerij haar 20-jarig bestaan en het 125-jarig bestaan van het bier La Liégeoise 1892. Ondertussen zijn de eerste packs met La Botteresse op weg naar Moskou en Cincinnati: export is namelijk de nieuwe uitdaging van de brouwerij!

Bezoek: op afspraak - Minimaal 12 personen - € 7/p - Inclusief proeverij
Workshops: nee
Taal: FR
Verkoop: ja

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

4 Brasserie « Brasse & Vous »

5 permanente bieren (Esperluette blonde (7,4%), Esperluette ambrée (6%), Légia (5%), Légia Saison (5%) en Légia fruitée (3,5%); een winterbier, Esperluette Gla Gla (7,5%) en meerdere keren per jaar Macadam noire (9,5%), Douglas (met knoppen van de Douglas-spar) (7%) en de Toast, met een geroosterde smaak (7%)

© Brasse-et-vous

Dertig jaar lang serveerde de ene man bier dat hij niet kon produceren en de andere man reisde de wereld af om bier te brouwen dat hij niet kon delen. Tweeënhalf jaar geleden zijn Bruno Bonacchelli en Luc De Bruyn gaan samenwerken en richtten hun eigen microbrouwerij op. Het kenmerk van deze brouwerij: bieren met een divers en uitgesproken karakter. Op donderdag (middag en avond), vrijdag (middag en avond) en zaterdagavond wordt de brouwerij omgetoverd tot bar en restaurant.

Bezoek: op afspraak - Minimaal 10 personen - € 10/p - Inclusief twee glazen bier
Workshops: nee
Talen: FR - NL - DE - EN
Verkoop: ja

Rue d'Alleur, 27b - 4000 LIÈGE (Rocourt)
www.brasse-et-vous.be - lucky@brasse-et-vous.be
Contact: M. Bruno BONACCHELLI en M. Luc DE BRUYN, +32 (0)4 384 84 78

5 Brasserie de La Croix

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

© Brasserie de la Croix

Vincent Lacroix begon met bierbrouwen in zijn garage. Dit beviel hem erg goed en hij wilde dan ook graag uitbreiden. Hij ging een samenwerking aan met zijn vriend Vincent Weytjens om speciaalbieren te produceren van hoge gisting met nagisting in de fles. De brouwerij, die in 2016 750 hectoliter produceerde, maakt ook bieren tegen maakloon voor klanten en verenigingen. De waarden van deze brouwerij? "Vriendschap, traditie en tevreden klanten."

Bezoek: op afspraak - Minimaal 10 personen - € 8/p - Inclusief proeverij
Workshops: nee
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: ja

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

6 Brasserie {C}

Torpah (6%), Curtius (7%) en Black (8%)

Curtius, het bekendste bier van deze Luikse microbrouwerij, is tarwe en gerst uit Haspengouw, een langzame gisting, een licht bittertje en een "onbewuste nuance van abrikoos", wat terug te zien is in de kleur. Curtius, dat is ook een gouden medaille op het wereldkampioenschap bier (150 brouwerijen uit 26 landen), en de grote zus van Torpah en Black, die u ter plaatse kunt ontdekken of bij een cursus zythologie.

Bezoek: 5 - 15 personen - Online reserveren - € 7/p - Inclusief proeverij - Brouwerij te bezoeken op donderdag en vrijdag vanaf 17 u, op zaterdag vanaf 14 u, en op zondag van 14 tot 20 u met kleine kaart (7 tapas)
Workshops: praktische info en prijzen op aanvraag
Talen: FR - NL - EN - IT ***Verkoop:*** ja

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

7 Brasserie Elfique

Discrète (6%), Robuste ambrée (7%) en Redoutable Triple brune (8%)

Zoon van een agrariër, slager van beroep en met een in Canada gevolgde opleiding in de brouwtechnieken op zak: het was een logische stap dat André Grolet de boerderij van zijn voorouders overnam om zijn eigen brouwsel en merk te ontwikkelen, produceren en verkopen. Ook ontwikkelt hij brouwsels die hij voor anderen produceert. In april 2016 heeft zijn bier Redoutable Triple brune de gouden medaille gewonnen op de internationale wedstrijd in Lyon. Een maand later werd dit bier bekroond met de titel "beste donkere bier van Wallonië".

Bezoek: op afspraak - Maximaal 15 personen - € 7/p - Inclusief proeverij
Workshops: praktische info en prijzen op aanvraag
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: ja

Sur la Heid, 23 - 4920 AYWAILLE
www.elfique.be - info@elfique.be
Contact: M. André GROLET, +32 (0)471 69 05 43

8 Brasserie Les Fleurs du Malt

Korus (6,5%)

© Luc Seresiat

Brouwerij Les Fleurs du Malt is de benjamin van de Luikse brouwerijen. De eerste flessen werden namelijk pas in maart 2016 verkocht. Er wordt nu nog maar een soort bier geproduceerd: de Korus. Dit is een krachtig en karaktervol blond bier, met een bijpassend plaatje van een Etruskische helm op het etiket. De naam is bij toeval gevonden door de vijf vrienden en compagnons, die op zoek waren naar een sterke naam die in alle talen en op elk uur kan worden uitgesproken.

Bezoek: op afspraak - Minimaal 10 personen - € 5/p - Inclusief proeverij
Workshops: praktische info en prijzen op aanvraag
Talen: FR - NL - IT
Verkoop: ja

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

Brasserie du Flo

Flo blonde, Flo ambrée, Flo Brune, Flo triple en Flo Fruit (5 - 9%) alcohol en verkrijgbaar in flessen van 33 of 75 cl en in vaten

Brasserie du Flo is gevestigd in Blehen, het kleinste dorpje van Hannut, en dankt haar naam aan dit moerassige gehucht. Hier ontdekt u alle stappen in de productie van bier, van het koken van het malt tot het bottelen. Naast de eigen bieren produceert de brouwerij ook Cuvée Saint-Antoine, voor de gelijknamige plaatselijke confrérie. Alle bieren zijn van hoge gisting en ongefilterd, met nagisting in de fles.

Bezoek: op afspraak - 5 -15 personen - € 5/p - Inclusief twee glazen bier
Workshops: praktische info en prijzen op aanvraag
Talen: FR - NL
Verkoop: ja

Rue du Château, 21 - 4280 HANNUT
www.brasserieduflo.be - cordidier1@hotmail.com
Contact: M. Didier CORNET, +32 (0)493 54 23 61

Brasserie de la Gleize

44 Blonde (5,5%), 44 Ambrée (6%), 44 Blanche (6%), 44 Brune (6%) en Triple (7,5%)

© Brasserie de la Gleize

Als groot bierliefhebber wilde Bernard Renotte graag zijn eigen bier hebben. Bijna drie jaar geleden heeft hij samen met zijn vrouw Marianne een opleiding gevolgd en zijn ze aan het avontuur begonnen, met hulp van Lory, de zoon van Marianne. De namen van hun bieren verwijzen naar het museum Décember 44 in La Gleize en ook naar de geschiedenis van hun dorpje. Nadat ze waren verslagen in de Slag om de Ardennen, lieten de Duitsers hier namelijk hun tanks achter.

Bezoek: op afspraak - Maximaal 20 personen - Gratis - Proeverij tegen betaling (schalen met kaas en/of vleeswaren op verzoek)
Workshops: praktische info en prijzen op aanvraag
Talen: FR - EN
Verkoop: ja

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

11 Brasserie Grain d'Orge

Aubel Pure (5%), Aubel Double (6,5%), Aubel Triple (9%), Canaille (wit, 5%), The Pom (fruit, 5,2%), Joup (7,5%), Brice Joup (7,5%) en Grelotte (bruin kerstbier, 9%)

Benoît Johnen werkte eerst in een brouwerij. Daarna had hij samen met zijn vrouw Vivianne een café. "*Maar we zeiden altijd tegen elkaar dat we ooit ons eigen bier zouden maken*". Een paar jaar lang hadden ze én een café én brouwden ze bier. Sinds kort houden ze zich echter alleen bezig met bierbrouwen. Ook produceren ze bier tegen maakloon. Extra troef: twee à drie keer per jaar organiseren zij bier-spijs-avonden.

Bezoek: op afspraak - Voor iedereen toegankelijk op zaterdag om 16.30 u - 10 - 100 personen - € 6,50/p - Inclusief twee glazen bier
Workshops: nee
Talen: FR - NL - DE - EN
Verkoop: ja

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

12 Brasserie de la Lienne

Grandgousier (5%), Lienne noire (5,50%), Lienne (7%) en Lienne brune (8%)

© Brasserie de la Lienne

Opgeleid tot biochemica met brouwen als specialisatie en met heel veel ruimte in de boerderij die ze net had gekocht: niets weerhield Mélissa Résimont om in 2013 samen met haar broer het avontuur aan te gaan. In het begin produceerden ze ongeveer 20 liter; in 2016 bedroeg de productie 675 hectoliter. Naast hun vier permanente bieren bieden Mélissa en Nicolas een of twee keer per jaar een speciaalbier in beperkte oplage aan.

Bezoek: op afspraak - 10 - 50 personen - € 5/p - Inclusief proeverij
Workshops: nee
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: ja

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

13 Brasserie de Marsinne

Léopold 7 (blond-amberkleurig,6,2%)

©Kriek Watson

De kasteelhoeve van Marsinne, waar in 1866 al een brouwerij van een zekere Léopold was gevestigd, is dankzij Nicolas Declercq en Tanguy van der Eecken sinds 2013 weer een actieve brouwerij. Hun project was visionair: ze wilden in twee tot drie jaar een bier maken dat neutraal was op het gebied van energie, uitstoot van CO_2 en vervuilende stoffen. Léopold 7 is een bier op basis van 3 soorten granen en 3 soorten hop, met bloemige aroma's en een hint van citrusfruit.

Bezoek: op afspraak, maandag, donderdag, vrijdag en zaterdag – Minimaal 10 personen - € 8,50/p - Inclusief proeverij
Workshops: nee
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: ja

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

14 Brasserie Ô

ÔPA licht amberkleurig (6%), Ô blonde (7%) en Ô Double (bruin, 8%)

© Brasserie Ô

De allereerste biertjes werden gebrouwen in een garage in Rue de la Mer, in Pousset. *"De brouwsels van 20 liter werden met het hele gezin gemaakt en opgedronken bij een lekkere maaltijd."* Michaël volgde cursussen en de bierbrouwerij was officieel een feit. De naam van de brouwerij en de bieren komt van het Franse "eau", water, het belangrijkste ingrediënt van bier. En het is een knipoog naar de straatnaam waar de brouwerij is gevestigd.

Bezoek: op afspraak - Gratis
Workshops: nee
Taal: FR
Verkoop: ja

Rue de la Mer, 7 - 4350 REMICOURT (Pousset)
www.brasserieo.com - contact@brasserieo.com
Contact: Stéphanie en Michaël MOTTOULLE, +32 (0)491 95 08 32

Brasserie de Warsage

Warsage Blonde (6,5%), Warsage Triple (8,5%) en Warsage Brune (9%)

De ambachtelijke bieren van brouwerij Warsage worden traditioneel op hoog vuur gebrouwen, met een ijzeren, houten of koperen spade met een gat in het midden om het water en het malt goed te mengen om most te verkrijgen. De extraatjes die de brouwerij op aanvraag biedt? Het bottelen van microbrouwsels voor speciale gelegenheden (verjaardag, huwelijk, doop), proeverijen bij u thuis of uw bestellingen aan huis geleverd.

Bezoek: op afspraak - € 1,5/p - Inclusief proeverij
Workshops: nee
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: ja

Rue Muller, 93 - 4608 DALHEM
www.brasseriewarsage.be - info@brasseriewarsage.be
Contact: M. Dominique DENIS en Mv. Bernadette DELWICK, +32 (0)474 06 04 34

Wist u dit?

Brouwsel, bier ... en nog veel meer

De bierviltjesverzamelaar verzamelt bierviltjes en alle voorwerpen met betrekking tot bier: glazen, doppen, flessen, enz. Maar of de bierviltjesverzamelaar ook alles opdrinkt voordat hij het in de vitrine zet? Dat is niet bekend.

Het duurste bier ter wereld

In 2010 ontwikkelde een Australische brouwer Antarctic Ale, op basis van ijs van Antarctica. Er zijn dertig flessen geproduceerd en de duurste fles werd verkocht voor 1850 dollar. De opbrengst was voor het behoud van de oceanen.

Legenda

Bezoek · workshops · verkoop* · Toegang PBM**

*Complete gegevens over de verkooppunten: www.liegetourisme.be
** Neem voor meer informatie over de toegankelijkheid rechtstreeks contact op met de producent

Chocoladeroute

in de provincie Luik

Wist u dit?

De geur van chocolade zorgt in boekwinkels voor een toename van de verkopen

Volgens een Belgisch onderzoek dat werd uitgevoerd aan de universiteit van Hasselt, heeft de geur van chocolade een interessant effect in boekwinkels. De chocoladegeur zorgt niet voor compulsieve aankopen, maar geeft de klant een goed humeur en stimuleert hem om uitgebreid de tijd te nemen, een praatje te maken met de boekverkoper en om de boeken aan te raken en goed te bekijken. De boekwinkels die aan het experiment hebben meegewerkt, zagen hun verkopen met 22 tot 40% toenemen!

Een stukje geschiedenis

In 1780 werd in Barcelona de eerste industrieel vervaardigde chocolade geproduceerd. Het duurde echter tot de 19e eeuw voordat de industrialisatie van dit kostbare goedje in Europa echt van de grond kwam. Naar men zegt waren het de inwoners van Turijn die ontdekten hoe men chocolade kon laten stollen, zodat er chocoladetabletten van konden worden gemaakt. De mechanisatie en de concurrentie van de chocoladeproducenten zorgde ervoor dat de prijs van chocolade bleef dalen.

Knapperig, zacht, in poeder of snippers, glanzend of mat, in een paasei of als sinterklaascadeau, in een smeltend dessert of een gebakje: in Luik en overal in de provincie weten de chocolatiers het maar al te goed. Chocolade is lekker, altijd, overal, in alle vormen en bij alle, echt alle gelegenheden.

1

La Chocolaterie Darcis

Reis al sluipend door de gangen van een Maya-tempel naar het hart van de chocolade, stap aan boord van de Caravelle van Cortés en vaar over de oceanen naar Europa ... Hier arriveert u in een herenhuis uit de 18e eeuw om daarna de typische sfeer van de eerste chocoladewinkels uit het begin van de 20e eeuw op te snuiven.
Ontdek verder de weldaden van chocolade, het ambacht van de chocolatier en nog veel meer.

Bezoek: maandag t/m vrijdag van 9 tot 16.30 u. Zondag van 13 tot 16.30 u.
Prijzen:
- Bezoek zonder gids: € 2,50/p (+ 12 jaar), € 1,50/kind (5 - 12 jaar), gratis voor kinderen tot 5 jaar (reserveren niet nodig).
- Volwassenen: € 8/p
- Kinderen (6 - 12 jaar): € 6/p - Gratis voor kinderen tot 6 jaar

Talen: FR - NL - DE - EN (audiogids)

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

2

Chocolat Jacques

In 1936 vroeg Antoine Jacques een octrooi aan voor de chocoladereep die hij net had uitgevonden. Een geniaal idee, dat vandaag de dag een onderneming van de Baronie-groep is geworden. Ontdek de geschiedenis van chocolade, de vormen, verpakkingen, automaten en allerlei soorten reclame en publiciteit. Mis de collectie afbeeldingen niet! Het bezoek eindigt op de loopbrug, vanwaar u de chocolademakers aan het werk kunt zien.

Bezoek: dinsdag t/m donderdag van 11 tot 16.30 u, vrijdag van 11 tot 15.30 u. Gesloten op zaterdag, zondag, maandag en feestdagen.
Tarifs :
- Bezoek zonder gids: € 2,50/p (+ 12 jaar), € 1,50/kind (5 - 12 jaar), gratis voor kinderen onder 5 jaar (reserveren niet nodig).
- Bezoek met gids: max. 10 personen, forfait van € 35. Meer dan 10 personen, € 3,50/p

Talen: FR - NL - DE - EN

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

Legenda

Bezoek **workshops** **verkoop*** **Toegang PBM****

*Complete gegevens over de verkooppunten: www.liegetourisme.be
** Neem voor meer informatie over de toegankelijkheid rechtstreeks contact op met de producent

Les Ateliers Chocolat - Pascal Bedeur

1

Productie van chocolade "from bean to bar", pralines, chocoladepasta, tabletten

©Pascal Bedeur

Vier donderdagen lang ontdekt u tijdens de chocoladeworkshops van Pascal Bedeur de verschillende stappen in de productie van chocolade. Van cacaoboon tot eindproduct en afwerking. Met bij elke fase een proeverij! Kinderfeestjes mogelijk.

Bezoek: nee
Workshops: op afspraak, elke donderdag, en op woensdag en zaterdag voor de kinderen - Voor 4 tot 30 personen - € 15 - 75/p
Taal: FR
Verkoop: donderdag t/m zaterdag van 10 tot 18 u

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

Originele en gepersonaliseerde chocolade, chocoladesnorren en "prouts de licorne"

Bij Carré Noir staat creativiteit in alle opzichten centraal, in de aroma's, het design (exclusief Luiks) en de themaworkshops. Proef de huisspecialiteiten prouts de licorne en de snorren of glimlachen van chocolade. Ontdek ook het assortiment tabletten op basis van originele chocolade (Madagaskar, Vietnam, Congo, Caraïben) of geef een chocoladeabonnement cadeau!

Bezoek: nee
Workshops: op afspraak of op basis van de online agenda - Voor 4 tot 8 personen - € 40/p
Talen: FR - EN
Verkoop: woensdag t/m zaterdag van 10 tot 18.00 u, zondag van 10 tot 15 u

En Neuvice, 29 - 4000 LIÈGE
www.carrenoir.be - chocolat@carrenoir.be
Contact: Mv. Mélanie Lemmens, +32 (0)4 232 10 13

3 Charlemagne Chocolatiers sprl

Pralines, tabletten, chocomousse, fruit omhuld met chocolade, suikervrije chocolade

Charlemagne , Karel de Grote, heeft de school uitgevonden. De chocolatiers met zijn naam hebben het beter gedaan: aan hen danken we dat "de smaak in de massa zit"! Vroeger zat de smaak van een bonbon in de vulling, die werd omhuld door een klassieke chocolade (puur, melk of wit). Dankzij het ruim 40 jaar geleden gepatenteerde procedé van Charlemagne is het mogelijk een zeer zuiver product te maken, met een lange nasmaak, waarvan de aroma's u blijven verbazen.

Bezoek: op afspraak - Minimaal 20 personen - € 5/p
Workshops: nee
Talen: FR - EN
Verkoop: op afspraak

Place Jacques Brel, 8 - 4040 HERSTAL
www.charlemagne.be - chocolat@charlemagne.be
Contact: Mv. Denise COURANT BELLEFROID, +32 (0)488 00 81 80

4 Choc A Lau

Sculpturen, makarons, ijs, sorbetijs

Bij Laurie Goset, de eigenaresse van Choc A Lau, is snoepen absoluut geen zonde. Zij biedt workshops om zelf chocoladesculpturen te maken (beginners en gevorderden) en een eindeloze keuze aan makarons. Wat dacht u van een makaron met de naam Barbe-à-papa of Violette? Geniet in de tearoom van een heerlijke warme chocolademelk.

Bezoek: nee
Workshops: op afspraak - Maximaal 5 personen - € 10/p volwassene, € 5/p kind
Taal: FR
Verkoop: dinsdag t/m zaterdag van 10 tot 18 u

Route du Condroz, 211 - 4120 NEUPRÉ
http://choc-a-lau.wixsite.com/chocalau - laurie_goset@hotmail.com
Contact: Mv. Laurie GOSET, +32 (0)498 64 89 79

La Chocolaterie de Jean-Philippe Darcis

Tabletten en pralines "bean to bar", snoepgoed, mellow cakes

De Chocolaterie bestaat uit een lokaal van 550 m2 waar cursussen worden gegeven, een winkel, een tearoom waar u alle lekkernijen kunt proeven en een academie waar u workshops kunt volgen. Hier betreedt u een wereld van zoete sensaties en verfijnde smaken. Ontdek het parcours met audiogids (1,5 u) over de fascinerende geschiedenis van de chocolade. Bonus: een doosje met drie pralines en een bezoek aan het atelier.

Bezoek: maandag t/m zaterdag van 9 tot 16.30 u, zondag van 11 tot 16.30 u - € 8/p, € 6 voor kinderen 6-12 jaar, gratis voor kinderen tot 6 jaar, € 6/p/groep van 10 personen
Workshops: vooraf reserveren - Zie op de website Rubriek Academie - € 50 - 105/p
Talen: FR - NL - DE - EN (bezoek) ***Taal:*** FR (workshops)
Verkoop: ja

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

Chocolaterie Demaret

Pralines, truffels, hazelnootpasta, chocoladepasta (puur), producten zonder toegevoegde suikers, seizoensproducten

© G.Demaret

Smaak, aroma's, subtiele melanges en de fijnste ingrediënten (boter, hazelnoten, walnoten, amandelspijs en verse room) worden bij elkaar gebracht met liefde, respect en passie. Het resultaat: de lekkerste pralines, truffels, chocoladepasta, kattentongen, florentines en nog veel meer. De chocolade loopt u in de mond, met of zonder toegevoegde suikers!

Bezoek: nee - Tearoom van woensdag t/m vrijdag van 14 tot 17 u, zaterdag van 10 tot 12 u en van 14 tot 17 u
Workshops: nee ***Talen:*** FR - NL - DE - EN
Verkoop: dinsdag t/m vrijdag van 9 tot 12 u en van 13 tot 17.30 u, zaterdag van 10 tot 12 u en van 14 tot 17 u

Voie de la Chocolaterie, 89 - 4651 HERVE (Manaihant-Battice)
www.chocolatierdemaret.be - info@chocolatierdemaret.be
Contact: Mv. Bénédicte DEMARET, +32 (0) 87 67 50 06

La Femme Chocolat

Pralines, tabletten, marshmallows, vruchtjes, chocoladepasta, ijs

©La Femme Chocolat

Het "chocoladevrouwtje" nodigt u uit om een reis door de smaken te maken. Chocoladesmaken uiteraard, vanwege de diepe kleur, de heerlijke smaak en lange nasmaak. De rijke en gevarieerde smaken van chocolade komen terug in de pralines, tabletten, saus of de klassieke pasta's voor op brood (melkchocolade/hazelnootpasta of puur) en in de speciale collecties voor de feestdagen. NB: voor de lekkerbekken zijn er potten chocoladepasta van 600 gram!

Bezoek: nee
Workshops: nee
Verkoop: openingstijden afhankelijk van het seizoen - Zie de website of de Facebook-pagina (FR)

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

La Flocolaterie

Ambachtelijke chocolaterie, pralines, tabletten, chocoladepasta, mellow cakes

Hebt u wel eens van blonde chocolade gehoord? Een unieke kleur, heerlijk van smaak en niet te zoet, met de smaak van koekjes en een snufje zout, en een textuur die in de mond smelt. Deze chocolade werd door Frédéric Bau, de oprichter van de Ecole du Grand Chocolat Valrhona, geperfectioneerd en is te proeven bij La Flocolaterie. Een andere topper : de dubbel gegiste chocolade met fruitsmaken.. Het zijn deze bijzondere soorten chocolade waar de jonge en enthousiaste Florence Comblin zo dol op is.

Bezoek: nee
Workshops: op afspraak - Voor 3 tot 6 personen - € 40/p
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: woensdag t/m zaterdag van 10 tot 18 u

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

Franz

Pralines met verse room, marsepein, repen, chocoladepasta, seizoensproducten

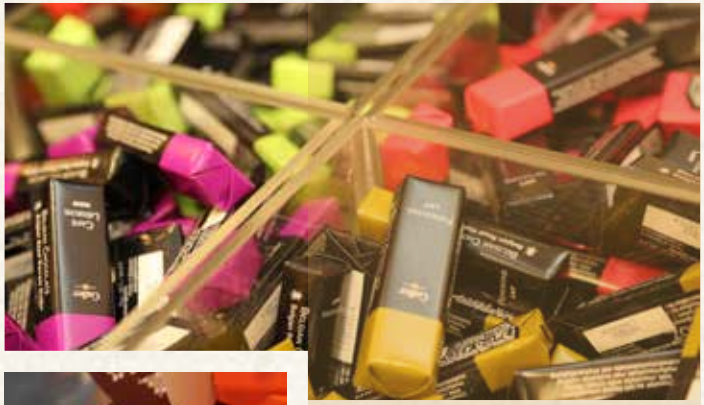
In deze winkel heerst een typisch Luikse sfeer: het Archéoforum en de kathedraal zijn afgebeeld op een praline, de sterkedrank komt uitsluitend van Luikse fabrikanten (de whisky uit Grâce-Hollogne, de pékèt uit Outremeuse, zoals het hoort). En voor alle Luikse festiviteiten en activiteiten of op verzoek worden bijzondere sculpturen van chocolade gemaakt.

Bezoek: nee
Workshops: nee
Verkoop: dinsdag t/m zaterdag van 10 tot 18 u - Gesloten in augustus

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

11 Chocolats Galler

Repen, pralines, truffels, chocoladepasta, Le Chat, collecties



Met meer dan 150 werknemers en 2000 verkooppunten, waaronder de eigen boetieks, positioneert Galler zich vandaag de dag als een van de meest innoverende chocolateries en familiebedrijven in de wereld van de chocolade. Ontdek 40 jaar passie voor chocolade en traditie in een van de exclusieve Galler-boetieks.

Bezoek: nee
Workshops: nee
Verkoop:
• ***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)

Meer informatie vindt u op www.galler.com

12 La Chocolaterie du Haut Clocher

Pralines in samenwerking met andere chocolatiers
(Safran de Cotchia, Dr Clyde, le Roi du Cuberdon, Specul'House)

Uiteraard vindt u hier de klassieke chocolade. Maar het kenmerkende aan Chocolaterie du Haut Clocher is de innovatieve samenwerking met andere ambachtslieden. Maar ook het beroemde Elixir Chocolat, een chocoladelikeur geproduceerd volgens een eeuwenoud recept uit Zuid-Italië waarvan Rita Cosi het geheim bewaart. Dit bijzondere drankje moet u proeven!

Bezoek: nee
Workshops: op afspraak - Voor 8 tot 12 personen - Van € 7,50 - € 40/p
Taal: FR
Verkoop: woensdag t/m zaterdag van 10 tot 13 u en van 14 tot 19 u - Op dinsdag in de feestperiodes

Chaussée de Hannut, 364 - 4460 GRÂCE-HOLLOGNE (Bierset)
www.lachocolaterieduhautclocher.be - rita@lachocolaterieduhautclocher.be
Contact: Mv. Rita COSI, +32 (0)495 35 19 96

13 Chocolaterie Laruelle

Pralines, holle figuren, chocolade-eitjes, makarons

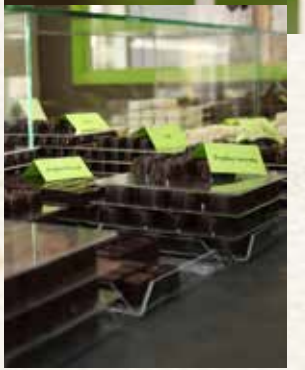
Cacaoboter en verse room gaan hier hand in hand met jasmijn, munt, lavendel, passievrucht of limoen en koriander. Geniet van de subtiele smaken die vrijkomen bij elke hap. De collectie pralines wordt steeds vernieuwd. Vindt u het lastig om te kiezen uit al dat lekkers? Proef gerust voordat u koopt, het mag!

Bezoek: nee
Workshops: nee
Verkoop: dinsdag t/m zaterdag van 9 tot 18 u

Rue de Waremme, 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, repen, chocoladepasta, orangettes, tabletten, mendiants



Wat dacht u van balletjes van gepofte rijst met een laagje pure en witte chocolade of met melkchocolade en karamel-gezouten boter? Of een bierbonbon? Dat is een mengsel van melkchocolade en L'Exclu, het originele Trooz-bier. En omdat haar fantasie geen grenzen kent, maakt Laura Sgarito nu ook pralines met wijn, cuberdon, Luikse stroop, Lackmans of met zoute praliné. Ontdek deze bijzondere smaakervaringen zelf!

Bezoek: nee
Workshops: nee
Verkoop: dinsdag t/m zaterdag van 9.30 tot 18.30 u

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

15

Chocolaterie Jean-Loup Legrand

Pralines, truffels, mendiants, chocoladepasta, koekjes, marsepein, vruchtjes, noga

Een talentvolle chocolatier die zijn geboorteplaats Spa in het zonnetje zet! Bij Jean-Loup Legrand vindt u naast een zestigtal traditionele pralines ook een bonbon à l'Extrait de Spa, een bonbon à l'Élixir de Spa en zelfs een praline in de smaak karamel-blauwbes met het logo van de stad erop! Verder: marsepein, speculoos, noga en de lekkerste pasta's voor op brood. Geniet ervan met uw ogen dicht!

Bezoek: nee
Workshops: nee
Talen: FR - NL - DE - EN
Verkoop: dinsdag t/m zaterdag van 9 tot 12.30 u en van 14 tot 18 u, zondag van 10 tot 18 u

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

Ambachtelijke chocolaterie, ganaches met essentiële oliën en originele cacaobonen

Een ganache met essentiële olie van klaproos, met Sencha-thee, met crème brûlée of met flensjes van Quimper ... Hier staan creativiteit, ambachtelijk werken en genieten van al dat lekkers centraal. Marc Buchet maakt alles wat hij zelf altijd graag at, in persoonlijke variaties. Ontdek het bij Macarons et Chocolat.

Bezoek: nee - Tearoom dagelijks van 10 tot 18 u, woensdag en donderdag gesloten
Workshops: op afspraak - voor minimaal 8 personen
Talen: FR - EN
Verkoop: dagelijks van 10 tot 18 u, woensdag en donderdag gesloten

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, repen, chocoladepasta, seizoensproducten

Geen kunstmatige kleurstoffen of bewaarmiddelen, geen voorraad en er wordt niets ingevroren. Maar wel creatieve ideeën, authenticiteit, eerlijke en verse producten en de wens om de echte smaak van de chocoladebonbons van vroeger aan te bieden.
Nicolas Carpentier bewerkt de room en de boter nog op dezelfde wijze als zijn oma 50 jaar geleden al deed. Hij is trots op zijn ambachtelijke werkwijze, wat te proeven is in de Prestige (een hazelnotenpraliné, room met vanille en gegrilde hazelnoten). Smullen!

Bezoek: nee
Workshops: nee
Verkoop: dinsdag t/m vrijdag van 7 tot 18 u, zaterdag van 7 tot 17 u, zondag van 7 tot 13 u. Maandag gesloten

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 soorten), repen (13 soorten)

Na 25 jaar werkzaam te zijn geweest bij diverse bakkers-patissiers, is de winkel in hartje Luik een droom die uitkomt voor Dany Colson. Hier vindt u traditionele repen, klassieke pralines en seizoenscollecties (bonbons met ganzenlever, kokos-curry of Sechuanpeper), maar ook 18 soorten makarons, 7 soorten cupcakes, speculoos en ijs in de zomermaanden. Een paradijs voor lekkerbekken!

Bezoek: nee
Workshops: nee
Verkoop: dinsdag t/m zaterdag van 10 tot 18.30 u, maandag van 13 tot 18.30 u

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

19 Benoît Nihant - chocolatier et cacao-févier

Exclusieve chocolade, from bean to bar

© Claude Lee Sadik

Benoît Nihant behoort tot de beperkte kring (ongeveer tien wereldwijd, waarvan twee in België) van chocolatiers/cacao-féviers die hun chocolade produceren op basis van cacaobonen. Eerst selecteert hij de bonen bij de beste plantages. Vervolgens brandt, maalt, pelt en mengt hij ze zelf. Dit alles met geduld en liefde. Elke batch staat garant voor een unieke collectie in beperkte oplage.

Bezoek: op afspraak, maandag van 14 tot 16 u wanneer de chocolatiers aan het werk zijn, woensdag van 18.30 tot 20.30 u (kort bezoek, uitgebreide proeverij) - Minimaal 10 personen - € 38/p
Workshops: nee
Taal: FR ***Verkoop:*** maandag t/m vrijdag van 10 tot 17 u

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

20 La Maison Saive

Keuze uit ongeveer 90 soorten pralines, waaronder een vijftiental zeer bijzondere

Jamaicapeper, basilicum, lavendel, tomaat, tonkaboon, rozenblaadjes, Ploquette-bier (Verviers), limoen of Cayennepeper... Een praline van Maison Saive proeven, betekent een reis maken, naar een bestemming ver weg of dichtbij, maar altijd boordevol sensaties. De huisgemaakte pralines staan garant voor uitzonderlijke momenten, net als de repen, tabletten en smeerpasta's. Met of zonder suiker.

Bezoek: nee
Workshops: nee
Verkoop: dinsdag t/m zaterdag van 9 tot 18 u

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

21

Schonmacker - Chocolaterie artisanale

Ambachtelijke chocolade, chocoladepasta, pralines, repen, enz.

In deze chocolaterie in Barchon gaat het ambacht (alles wordt handmatig geproduceerd) de strijd aan met de verbeelding. Naast de traditionele repen en pralines werkt de eigenaar graag met speciale soorten chocolade (Vietnam, Brazilië). De bijzondere aroma's van gember, peper, rosé, limoncello of saffraan combineren subtiel met de krachtige smaak van de chocolade, van duurzame landbouw.

Bezoek: nee
Workshops: op afspraak - Minimaal 6 personen - € 50/p/module
Taal: FR
Verkoop: dinsdag t/m zaterdag van 10 tot 12.30 en van 13.30 tot 18 u – Automaat 24/24u met doosjes pralines op de parkeerplaats

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

22

Didier Smeets - Chocolatier

Exclusieve chocolade, pralines en fijne patisserie

Deze jonge chocolatier is altijd op zoek naar karakteristieke aroma's (zijn karamel met gezouten boter werd bekroond op de International Chocolate Awards 2015), bijzondere specerijen of buitengewone combinaties. Bij hem krijgt het woord ambachtelijk zijn volle betekenis. De room, boter en honing komen uit het naburige Voeren, de chocolade wordt verwerkt door een Vietnamese ambachtsman en de bezoeken en de workshops worden door de baas zelf georganiseerd.

Bezoek: op afspraak, voor groepen van 15 personen - € 6/p - Voor scholen € 5/p - Tearoom dinsdag t/m zaterdag van 9 tot 18 u
Workshops: € 35/p - Inclusief proeverij
Talen: FR - NL - EN
Verkoop: dinsdag t/m zaterdag van 9 tot 18 u

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

Pralines

La Terre et les Cailloux: dat zijn typische pralines uit Hoei. Gemaakt van pure chocolade en Marc de Huy, melkchocolade en Saint-Mengold-bier. Bij Taratata Caramel et Chocolat is men trots op de afkomst. Er wordt naargelang de seizoenen en de themacollecties ook gewerkt met de bekende cacaosoorten, kostbare specerijen en geurend fruit. Verder zijn er heerlijke bonbons en roomijs, voor iedereen die op zoek is naar de authentieke smaken van vroeger.

Bezoek: nee
Workshops: nee
Verkoop: woensdag t/m zaterdag 14 tot 18 u. online bestellen

Rue de la Mairie, tegenover het nr. 23 - 4500 HUY (Tihange)
www.taratata-caramel-chocolat.com - taratata.caramel.chocolat@hotmail.be
Contact: Mv. Laurence DEVILLERS, +32 (0)485 76 97 28

Wist u dit?

De praline: eerst een bonbon van gefruite amandel

In de 17e eeuw was de praline een bonbon van een amandel die werd gefruit in hete suiker, waaraan kleurstof of aroma was toegevoegd. De bedenker hiervan, Clément Jaluzot, kok van maarschalk Le Plessis- Praslin, noemde zijn creatie naar zijn meester. Later ging hij de pralines verkopen in zijn confiserie met de naam Au Duc de Praslin in Montargis, Frankrijk. De praline ondergaat daarna nog diverse transformaties. In stukjes gehakt en vermalen wordt deze basis van fijngehakte amandel de "praline" die in de patisserie wordt gebruikt. Fijngestampt en gemengd met chocolade ontstaat in 1912 de Belgische praline.

Chocolade komt uit Amerika

De Maya's waren het eerste volk dat de cacaoboom kweekte. Van de cacaoboon maakten zij een bitter drankje, de "tchocoatl". Christoffel Columbus is in 1502 de eerste Europeaan die het dronk. Hij hechtte er geen waarde aan, maar Hernán Cortés en zijn manschappen een paar jaar later wel. Zij maakten het drankje minder bitter door er suiker, room en vanille aan toe te voegen. Zo werd het de favoriete drank van de kolonisten en later van heel Spanje! Cacao kent vanaf het einde van de 16e eeuw zijn hoogtepunt en verspreidt zich dan door heel Europa.

Legenda

Bezoek **workshops** **verkoop*** **Toegang PBM****

*Complete gegevens over de verkooppunten: www.liegetourisme.be

** Neem voor meer informatie over de toegankelijkheid rechtstreeks contact op met de producent

4 Smaakroutes in de Provincie Luik © 2017
Een uitgave van de Toeristische Federatie van de Provincie Luik (FTPL)

Verantwoordelijk uitgever:
Provincie Luik - place Saint-Lambert, 18a - B - 4000 Luik

Redactie: Company Writers - Bernadette Pâques
Medewerkers: FTPL - Virginie Clairedent - Yesmina Hantout - Patrice Legros - Bégonia Barrero
Fotografie: FTPL - Patrice Fagnoul - Getty images - Diverse producenten
Opmaak / Grafische vormgeving: FTPL - Justine Fréhisse
Drukwerk: Excelleprint - Stavelot
Verspreiding en deponering: Jacques Dierickx

ISSN 0033-1872 /02-2017
Gegevens vastgesteld op 15/12/2016

De gegevens in deze brochure kunnen worden gewijzigd en worden derhalve ter informatie verstrekt. De Toeristische Federatie van de Provincie Luik kan hiervoor niet verantwoordelijk worden gehouden.

Wallonie 2017 Heerlijk smullen in Wallonië

Wallonia.be
COMMISSARIAT GÉNÉRAL AU TOURISME

Company Writers

Province de Liège
Tourisme

Province de Liège
Tourisme

Wallonie 2017 Heerlijk smullen in Wallonië

Bent u ook een ambachtelijk producent?

Wilt u in de volgende brochure staan?

Neem dan snel contact op met de Toeristische Federatie van de Provincie Luik!

Formulier op de achterzijde

Formulier .....

Ik ben (het bijbehorende vakje aanvinken) _____

0 Wijnbouwer 0 Kaasmaker 0 Brouwer 0 Chocolatier 0 Anders:.....

Naam: .....

Voornaam: .....

Naam van uw activiteit: .....

Adres: .....

Telefoon: .....

E-mail: .....

Stuur dit formulier per **post** terug naar de Toeristische Federatie van de Provincie Luik, Place de la République Française 1 - 4000 LUIK of per **mail** naar ftpl@provincedeliege.be

Meer weten? Ontdek de confréries, de gegevens van de verkooppunten, de jaarlijkse evenementen in Luik, enz. op

www.liegetourisme.be

Verantwoordelijk uitgever: Provincie Luik, place Saint-Lambert 18A, 4000 Luik • © Getty images