VISITWallonia.be

40 visites gourmandes en Wallonie

Carte à télécharger

C'est bon, c'est wallon !

Microbrasserie de la Ferme de Mont-Saint-Jean © WBT – Denis Erroyaux

© Olivier Polet

© Arriaga Denis@Ariaga Denis Chocolaterie

La Wallonie est accueillante et gourmande. La richesse de son terroir, la qualité et la diversité de ses produits, mais aussi la créativité et le savoir-faire de ses artisans et producteurs sont autant d'atouts pour une visite différente de nos régions. Cette carte vous propose une sélection de 40 producteurs qui vous convient à la découverte de leur travail, les étapes de fabrication et la dégustation de leurs produits. Un partage de valeurs à la fois humaines et gustatives.

À la rencontre de brasseurs

Depuis novembre 2016, la culture de la bière en Belgique est sacrée **patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO** !

La bière est omniprésente en Wallonie. Il en existe **plus de 500 différentes**. Blondes, brunes, ambrées, blanches, fruitées, stouts, bières de saison… Une belle diversité pour tous les goûts. De nouvelles brasseries ou microbrasseries continuent à voir le jour pour le plus grand plaisir des amateurs.

Trois des bières trappistes labellisées « **Authentic Trappist Product (ATP)** » au monde sont wallonnes : **Orval**, **Chimay** et **Rochefort**. Un sentier GR de découverte reliant les trois abbayes a été créé pour les randonneurs pédestres et cyclistes.

À la rencontre de vignerons et distillateurs

La plantation de **vignes en Wallonie** connait un essor constant. Des domaines se créent chaque année avec leur propre spécificité. Le vin wallon se fait un nom et n'a pas à rougir face à la concurrence de nos voisins étrangers. Plusieurs vins reçoivent régulièrement des **récompenses à l'international**.

Deux grandes approches caractérisent la production wallonne : les **cépages traditionnels** de type Chardonnay ou Pinot, et les **cépages hybrides** de type Bacchus ou Régent. Les vins effervescents représentent la plus importante part de production mais les vins rouges, blancs et rosés rencontrent aussi un réel intérêt.

Avec le succès croissant des spiritueux, les distilleries de nos régions diversifient leurs variétés de produits : **gin**, **pékèt**, **eaux-de-vie** mais aussi, **rhum**, **pastis**, **liqueurs** ou **vins de fruits**, sans oublier le **whisky 100 % belge** réputé et distingué à l'étranger. Tous ces alcools populaires sont fabriqués suivant des recettes uniques, traditionnelles mais également novatrices.

À la rencontre de chocolatiers

La qualité du **chocolat** belge est reconnue et appréciée dans le monde entier. On le savoure comme on apprécie un grand vin. Les chocolatiers wallons **sont fiers de leur savoir-faire**. Leurs tablettes, pralines et autres gourmandises chocolatées sont exportées sur tous les continents. Plusieurs de ces artisans sont prêts à parcourir le monde pour sélectionner leur **cacao garanti durable et équitable**, et ensuite fabriquer leur chocolat directement depuis la fève, ce qu'on appelle le « **Bean to bar** ». Bien que fidèles au respect de **recettes traditionnelles** connues et appréciées de tous, les chocolatiers n'hésitent pas à expérimenter de **nouvelles** créations gourmandes.

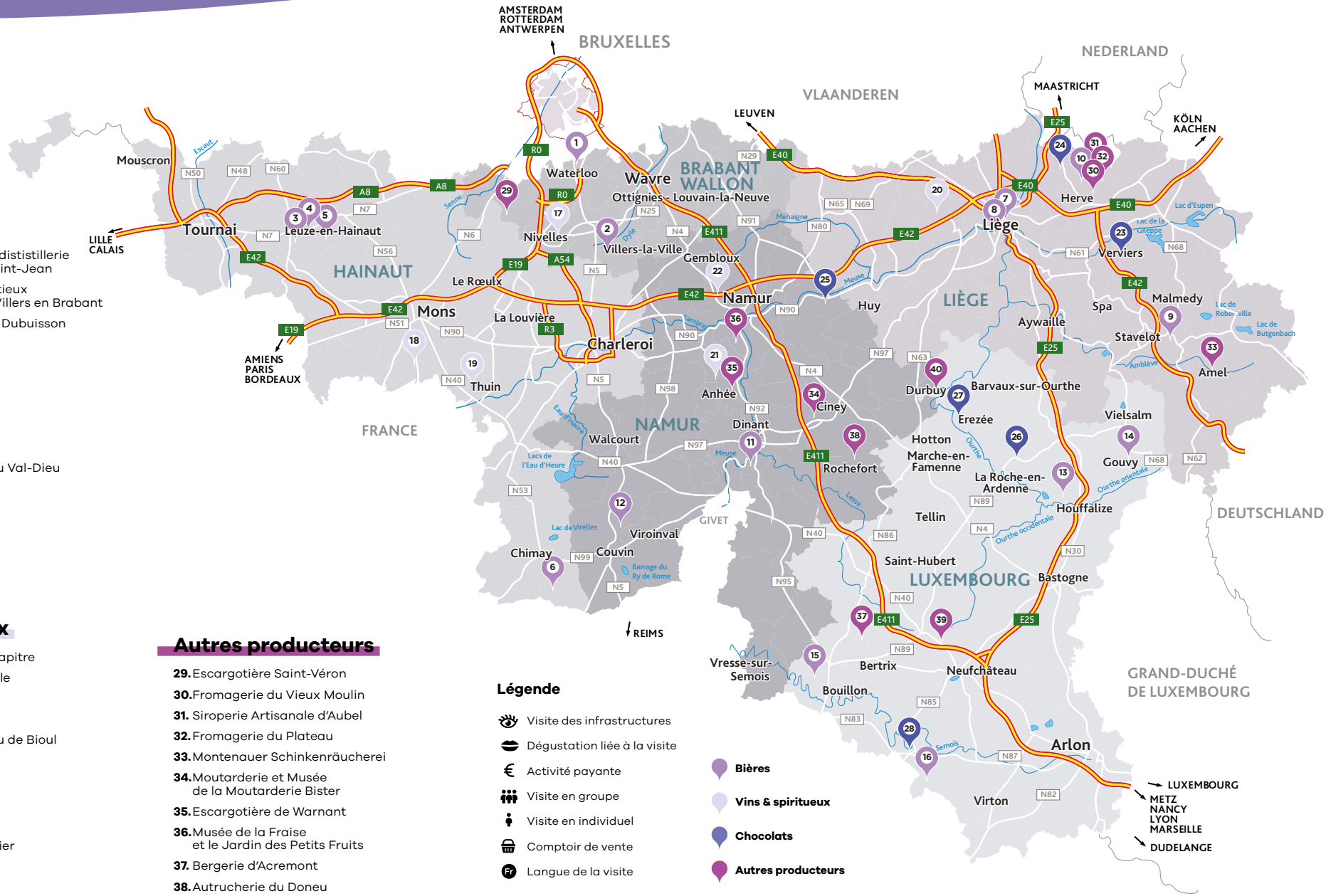
À la rencontre d'autres producteurs

Les **plaisirs gourmands** que nous procurent les produits de terroir wallons ne se limitent pas à la dégustation de bières, de vins, de spiritueux et de chocolats. Bien au contraire.
Laissez-vous également tenter par :

- des fromages comme celui de **Herve**, au lait cru, ou ceux produits par des brebis dans d'authentiques bergeries;
- le **sirop de Liège** fabriqué avec les pommes et poires de nos vergers;
- les **jambons et les salaisons d'Ardenne**;
- les **originales viande et charcuterie d'autruche**;
- les **escargots** préparés en sauces ou même en profiteroles ;
- les succulentes et réputées **fraises de Wépion**;
- les **moutardes**, condiments et autre piccalilli;
- les **confitures**, **gelées**, **pâtes de fruits**… et de nombreuses autres spécialités du terroir.

Bonne visite de la Wallonie gourmande !

40 visites gourmandes en Wallonie



Bières

1. Microbrasserie et Microdististillerie de la Ferme de Mont-Saint-Jean
2. Microbrasserie des Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers en Brabant
3. Beerstorium - Brasserie Dubuisson
4. Brasserie à Vapeur
5. Brasserie Dupont
6. Espace Chimay
7. Brasserie {C}
8. Brasseries de Liège
9. Brasserie de Bellevaux
10. Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu
11. Brasserie Caracole
12. Brasserie des Fagnes
13. Brasserie d'Achouffe
14. Brasserie Lupulus
15. Brasserie de Rochehaut
16. Abbaye d'Orval

Vins & spiritueux

17. Domaine Viticole du Chapitre
18. Domaine du Chant d'Eole
19. Distillerie de Biercée
20. The Owl Distillery
21. Made in Bioul – Château de Bioul
22. Domaine du Chenoy

Chocolats

23. Darcis Chocolatier
24. Didier Smeets Chocolatier
25. Ariqua Denis
26. Cyril Chocolat
27. Chocolatier Defroidmont
28. Les Chocolats d'Edouard

Autres producteurs

29. Escargotière Saint-Véron
30. Fromagerie du Vieux Moulin
31. Siroperie Artisanale d'Aubel
32. Fromagerie du Plateau
33. Montenauer Schinkenräucherei
34. Moutarderie et Musée de la Moutarderie Bister
35. Escargotière de Warnant
36. Musée de la Fraise et le Jardin des Petits Fruits
37. Bergerie d'Acremont
38. Autrucherie du Doneu
39. Ferme des Sanglochons®
40. Confiturerie Saint-Amour

Légende

- Visite des infrastructures
- Dégustation liée à la visite
- Activité payante
- Visite en groupe
- Visite en individuel
- Comptoir de vente
- Langue de la visite

- **Bières**
- **Vins & spiritueux**
- **Chocolats**
- **Autres producteurs**

Jours d'ouverture et horaires de visite : consultez le site internet des producteurs ou **visitwallonia.be/gourmandise**.
La plupart des visites s'effectuent sur réservation ou à dates et horaires fixes. Renseignez-vous bien avant votre visite.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

Bières

1. **MICROBRASSERIE-MICRODISTILLERIE FERME DE MONT-SAINT-JEAN**

   Ce haut lieu empreint d'histoire, l'hôpital des Anglais installé par le Duc de Wellington durant la bataille de 1815, accueille une microbrasserie ainsi qu'une microdistillerie. Le parcours de la visite passe par les deux zones de production et évoque à la fois l'historique des lieux, les différentes étapes du processus de brassage et les méthodes de distillation des spiritueux. Dégustation de bière et de whisky.

   Spécialités : Waterloo Triple Blonde, Waterloo Double Dark, Gin et Whisky de Waterloo

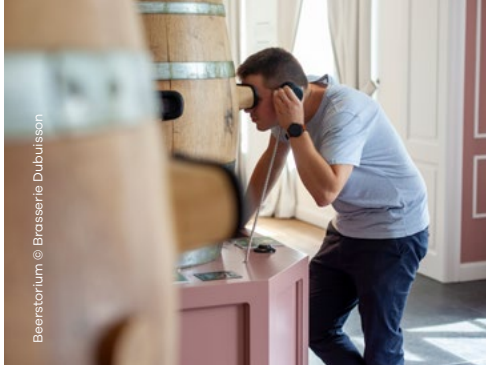
   Chaussée de Charleroi 591 • 1410 Waterloo
   +32 (0) 385 01 03
   www.fermedemontsaintjean.be

2. **MICROBRASSERIE DES HOSTIEUX MOINES DE L'ABBAYE DE VILLERS EN BRABANT**

   Cette microbrasserie est installée dans l'ancienne buanderie de l'abbaye cistercienne. La visite s'effectue sous la conduite d'un père Maître brasseur en tenue de moine. Au programme, tout sur l'histoire des moines de Villers, leur brasserie et la production de bières bio. N'hésitez pas à combiner votre visite avec une découverte du magnifique site abbatial et des vignes qui y sont plantées.

   Spécialités : La Lumineuse, La Ténébreuse, Dom Placide

   Avenue Georges Speeckaert 50
   1495 Villers-la-Ville
   +32 (0) 495 53 77 08
   www.villers.be • www.hostieux.org


Beerstorium © Brasserie Dubuisson

3. **BEERSTORIUM - BRASSERIE DUBUISSON**

   La plus ancienne brasserie de Wallonie ! Découvrez le Dubuisson Beerstorium, un espace muséal interactif alliant animations 3D, escape game et réalité virtuelle. Plongez au cœur de l'histoire de cette famille de brasseurs et percez les secrets de fabrication de ses bières. Visitez également la brasserie et dégustez les variétés de bières accompagnées de petits plats dans l'espace restauration.

   Spécialités : Cuvée des Trolls, Bush, Fram' Bush

   Ghyssegnies 15
   7904 Pipaix (Leuze-en-Hainaut)
   +32 (0) 69 64 78 68
   www.beerstorium.dubuisson.com
   www.dubuisson.com

4. **BRASSERIE À VAPEUR**

   Depuis La dernière brasserie à vapeur encore en activité au monde ! Comme à l'ancienne, une machine à vapeur de douze chevaux actionne les appareils de production. Une visite hors du temps dans ce lieu de patrimoine industriel. Découvrez les secrets de fabrication de bières artisanales 100 % naturelles, depuis l'étape du brassage jusqu'à la mise en bouteille.

   Spécialités : Saison de Pipaix, Vapeur en Folie, Vapeur Cochonne

   Rue du Maréchal 1
   7904 Pipaix (Leuze-en-Hainaut)
   +32 (0) 69 66 20 47 • **www.vapeur.com**

5. **BRASSERIE DUPONT**

   Une brasserie familiale spécialisée dans la fabrication de bières refermentées en bouteille. Une partie de la production est brassée de manière traditionnelle, sous un label bio. La brasserie produit également diverses variétés de fromages qui accompagneront votre dégustation.

   Spécialités : Saison Dupont, Moinette, Bons Vœux

   Rue Basse 5 • 7904 Tourpes
   (Leuze-en-Hainaut) • +32 (0) 69 22 56 39
   www.brasserie-dupont.com

6. **ESPACE CHIMAY**

   Les bières trappistes de Chimay sont produites avec fierté suivant des exigences de qualité et de tradition. La brasserie n'étant pas visitable, c'est au travers d'une exposition interactive « Chimay Experience » que vous découvrez l'histoire, le savoir-faire et les secrets de fabrication de ces bières et fromages trappistes qui se marient si bien ensemble. La dégustation s'impose !

   Spécialités : Trappiste Chimay Brune, Trappiste Chimay Rouge, Trappiste Chimay Dorée

   Rue de Poteaupré 5 • 6464 Bourlers
   (Chimay) • +32 (0) 60 21 14 33
   www.chimay.com/lespace-chimay/

7. **BRASSERIE {C}**

   Au pied de la Montagne de Bueren, prenez part à une balade gustative à travers le magnifique Béguinage où les cuves sont installées. Une démonstration du travail de brasseur ainsi que des explications sur la production des bières, depuis le champ de céréales jusqu'au verre, ponctuent votre visite. Des ateliers de zythologie et de brassage accessibles à tous sont également proposés.

   Spécialités : Curtius, Smash {C}, Field {C}

   Impasse des Ursulines 14/24 • 4000 Liège
   +32 (0) 4 266 06 92
   www.brasseriec.com

8. **BRASSERIES DE LIÈGE**

   La brasserie s'est installée en 2021 dans le bâtiment classé et entièrement rénové de la Grand Poste de Liège. Elle se veut à la fois artisanale par la sélection rigoureuse de produits belges de qualité et ultra moderne grâce à la technologie de pointe de ses outils de production. La dégustation au cœur des installations peut se poursuivre au bar équipé de 46 lignes de tirage de bière pression.

   Spécialités : Legia Blonde, Legia Fruitée, S4isons de Liège

   Quai Sur-Meuse 19 • 4000 Liège
   +32 (0) 4 290 50 30 • **www.bdl.beer**

9. **BRASSERIE DE BELLEVAUX**

   Dans les Cantons de l'Est, à deux pas de Malmedy, cette authentique microbrasserie familiale est aménagée dans une vieille ferme restaurée. La visite, menée par le brasseur ou son épouse, est adaptée aussi bien aux adultes qu'aux enfants. Parcourez les installations et découvrez les étapes de fabrication des bières classiques avant de les déguster sur la terrasse ou au coin du feu de bois.

   Spécialités : La Blonde de Bellevaux, La Brune de Bellevaux, Malmedy Triple

   Rue de la Foncenale 1
   4960 Bellevaux (Malmedy)
   +32 (0) 80 88 15 40
   www.brasseriedebellevaux.be

Brasserie de Bellevaux © WBT - David Samyn

10. BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL-DIEU

Aménagées dans l'ancien fournil de l'Abbaye du Val-Dieu, au Pays de Herve, les installations de la brasserie ont été modernisées en 2021. Les étapes de fabrication des bières, toujours brassées selon les recettes élaborées par les moines, se dévoilent tout au long du parcours. La visite du cloître de l'abbaye est également prévue au programme.

Spécialités : Val-Dieu Blonde, Val-Dieu Triple, Val-Dieu Grand Cru

Fr Nl En De

Val-Dieu 225 • 4880 Aubel
+32 (0) 87 69 28 28 • **www.val-dieu.com**

11. BRASSERIE CARACOLE

Véritable musée vivant du brassage artisanal, cette pittoresque brasserie, installée à 10 km de Dinant, travaille encore à l'ancienne en utilisant des cuves de cuivre chauffées au feu de bois. Découvrez ce processus unique de brassage, la sélection des matières premières, l'historique des lieux et terminez par l'attendue dégustation de quatre bières différentes.

Spécialités : Caracole Ambrée, Caracole Saxo, Caracole Nostradamus

Fr Nl En

Côte Marie-Thérèse 86
5500 Falmignoul (Dinant)
+32 (0) 82 74 40 80
www.brasseriecaracole.be

12. BRASSERIE DES FAGNES

Une brasserie qui allie histoire et modernité. Passez d'une ancienne brasserie reconstituée, et toujours en état de fonctionnement, à une infrastructure moderne en activité. Pour la dégustation, un système approvisionne les pompes du bar directement depuis les cuves ! En dehors des visites guidées, des panneaux didactiques illustrent l'évolution des techniques brassicoles sur 150 ans.

Spécialités : Fagnes Blonde, Fagnes Gold, Fagnes Triple

Fr Nl

Route de Nismes 26 • 5660 Mariembourg (Couvin) • +32 (0) 60 31 39 19
www.brasseriedesfagnes.be

13. BRASSERIE D'ACHOUFFE

La brasserie à succès, qui fête ses 40 ans en 2022, est située à l'orée d'une verdoyante forêt ardennaise, dans la Vallée des Fées. Ici, c'est un petit monde enchanteur qui vous attend. Durant votre visite des installations, ne soyez pas étonnés de rencontrer çà et là quelques-uns des lutins qui ont fait l'identité de la marque exportée dans près de 50 pays. Un plaisir pour petits et grands.

Spécialités : Chouffe Blonde, Chouffe 40, Cherry Chouffe

Fr Nl En

Achouffe 32 • 6666 Wibrin (Houffalize)
+32 (0) 61 23 04 44
www.chouffe.com

14. BRASSERIE LUPULUS

Cette brasserie familiale de père en fils est aménagée dans une ancienne ferme ardennaise typique et magnifiquement restaurée. La visite guidée vous plonge au cœur des installations ultramodernes et parfaitement intégrées au bâtiment, avec vue sur l'espace de brassage et la zone d'embouteillage.

Les différentes variétés de Lupulus se dégustent dans un espace bar et restauration convivial.

Spécialités : Lupulus Triple Blonde, Lupulus Brune, Lupulus Organicus

Fr Nl En

Courtil 50 • 6671 Bovigny (Gouvy)
+32 (0) 80 64 38 39 • **www.lupulus.be**

15. BRASSERIE DE ROCHEHAUT

Implantée au cœur d'un pittoresque village surplombant la Semois, cette microbrasserie familiale produit des bières de haute fermentation. La visite, souvent guidée par le jeune brasseur passionné, vous emmène au cœur des installations avec vue sur la zone de production et d'embouteillage. Un bel espace accueille la dégustation avec possibilité de restauration et accès à la plaine de jeux.

Spécialités : La Blonde, L'Ambrée de Rochehaut, La Belgian IPA

Fr Nl En

Rue du Palis 85 • 6830 Rochehaut (Bouillon) • +32 (0) 61 46 10 00
www.rochehaut-attractions.be

16. ABBAYE D'ORVAL

La bière trappiste de l'Abbaye d'Orval multiplie les éloges. Légendaire et au goût unique, elle représente un véritable trésor du patrimoine brassicole mondial. Les lieux de fabrication ne sont pas accessibles au grand public mais un espace de présentation interactive délivre quelques clés sur la production de cette bière qui se savoure dans un établissement voisin de l'abbaye.

Spécialité : Trappiste Abbaye d'Orval

Fr Nl En

Orval 1 • 6823 Villers-devant-Orval (Florenville)
+32 (0) 61 31 10 60 • **www.orval.be**

Le Sentier GR des Abbayes Trappistes de Wallonie © WBT - Olivier Legardien

Le Sentier GR des Abbayes Trappistes de Wallonie

Vous êtes amateur de randonnées pédestres ou cyclistes, mais aussi de produits gourmands ?

Le Sentier des Abbayes Trappistes vous emmène à la découverte de trois fleurons de la bière belge, les Trappistes de Chimay, Rochefort et Orval.

Ce sentier GR a été réalisé par l'association des Sentiers de Grande Randonnée. Entièrement balisé, il relie les trois Abbayes Trappistes de Wallonie sur une distance de 290 km et peut être découpé en deux tronçons.

Si les brasseries des trois abbayes ne se visitent pas, Orval et Chimay proposent un espace muséal ainsi qu'un lieu de dégustation.

Plus d'informations sur visitwallonia.be/sat

Vins & spiritueux

17. DOMAINE VITICOLE DU CHAPITRE

Située à proximité de Nivelles, cette exploitation agricole a été reconvertie en vignoble géré par une famille, parents et fils, depuis deux générations. Un travail d'équipe autour d'une passion commune, celle de la culture de la vigne dans le respect de l'environnement. Plusieurs formules de visite au cœur du domaine, au milieu des vignes et du site de production sont proposées.

Spécialités : Solaris, Saint Rémi, Brut Nature ou Extra Brut

Fr Nl En

Rue Ferme du Chapitre 9 • 1401 Baulers (Nivelles) +32 (0) 497 45 06 00
www.chapitre.vin

18. DOMAINE DU CHANT D'EOLE

Dans la région de Mons, au pied d'un parc éolien, le vignoble s'étend sur plus de 30 ha. Auréolé de plusieurs récompenses, comme celle du meilleur vin mousseux du monde en 2020, le domaine se visite, des vignes jusqu'au chai. L'été, un restaurant au cœur du vignoble vous convie à une expérience inoubliable. Soyez curieux et découvrez également la première gamme belge de cosmétiques issue de la vigne.

Spécialités : Brut Blanc de Blancs, Brut Rosé, Elixir Saint-Georges

Grand Route 58
7040 Quévy-le-Grand (Quévy)
+32 (0) 65 22 05 00
www.chantdeole.be

19. DISTILLERIE DE BIERCÉE

Cet établissement de renom est installé dans un cadre unique chargé d'histoire, le long de la Route Napoléon. On y distille, dans la plus pure tradition, des eaux-de-vie et des spiritueux à base de fruits de première qualité. Laissez-vous tenter par une visite multisensorielle accessible à tous. Film vidéo, espace senteur et découverte des arômes, lieu de production en activité…

Spécialités : Eau de Villée, Poire Williams N°1, P'tit Peket

Rue de la Roquette 36 • 6532 Ragnies
+32 (0) 71 59 11 06
www.distilleriedebiercee.com

20. THE OWL DISTILLERY

Couronné de prestigieuses récompenses internationales, le premier whisky de terroir 100 % belge est produit en Province de Liège. Découvrez le processus de fabrication artisanale du Belgian Single Malt Whisky, depuis la culture de l'orge locale jusqu'à la mise en bouteille. Laissez-vous guider par de subtiles senteurs provenant des deux alambics écossais qui éveillent vos sens et vous invitent à la dégustation.

Spécialités : Belgian Single Malt Whisky, Origin, Identité, Passion

Hameau de Goreux 7
4347 Fexhe-le-Haut-Clocher
+32 (0) 4 223 07 17
www.belgianwhisky.com

21. MADE IN BIOUL – CHÂTEAU DE BIOUL

Le domaine du Château de Bioul c'est avant tout un patrimoine familial et des vignes qui s'étendent sur 11 ha. Le parcours muséal interactif « Made in Bioul » vous projette dans l'histoire du château et celle de la famille Vaxelaire. Une véritable passion pour le vin se dégage de la visite, de la cuverie au chai en passant par le parc. Des événements et des possibilités de restauration sont régulièrement proposés.

Spécialités : Batte de la Reine, Mossiat, Brut de Bioul

Place Vaxelaire 1 • 5537 Bioul (Anhée)
+32 (0) 71 79 99 43
www.chateaudebioul.be

22. DOMAINE VITICOLE DU CHENOY

Véritable pionnier dans la viticulture biologique belge, le domaine fêtera ses 20 ans en 2023. Découvrez la passion qui anime cette équipe familiale de viticulteurs. Partagez avec eux les valeurs du travail de vignerons dans le respect de l'environnement. La visite vous conduit au cœur de l'exploitation, dans les vignes et dans le chai pour découvrir le fruit d'une production qui se veut originale, locale et authentique.

Spécialités : Perle de Wallonie (blanc et rosé), Terra Nova, Citadelle

Rue du Chenoy 1b 5080 Emines
(La Bruyère) • +32 (0) 81 74 67 42
www.domaine-du-chenoy.com

Chocolats

23. DARCIS CHOCOLATIER

Embarquez pour un voyage à travers les couloirs du temps, dans le musée de l'ambassadeur du chocolat belge, Jean-Philippe Darcis. Muni d'un audioguide, parcourez l'histoire du chocolat, de ses origines à nos jours. Suivez les étapes de production depuis la torréfaction des fèves de cacao jusqu'à la finalisation du chocolat. Depuis leur atelier, observez les artisans en plein travail.

Spécialités : tablettes Bean to bar, macarons, pralines et pâtisseries

Esplanade de la Grâce 1 • 4800 Verviers
+32 (0) 87 71 09 84 • **www.darcis.com**

24. DIDIER SMEETS CHOCOLATIER

Installé au Pays de Herve, ce jeune chocolatier est en constante recherche d'innovations, d'arômes et d'épices pour harmoniser ses créations surprenantes. Il partage l'amour du chocolat avec les amateurs qui lui rendent visite. S'il parcourt le monde pour dénicher des fèves de cacao, il n'oublie pas pour autant de se fournir chez les producteurs locaux pour d'autres ingrédients.

Spécialités : variétés de pralines renouvelées tous les ans, tablettes Bean to bar, pâtisseries

Rue des Fusillés 1A • 4607 Berneau
(Dalhem) • +32 (0) 4 379 55 71
www.didiersmeets.com

25. ARIQUA DENIS

Ce jeune artisan, élu meilleur chocolatier wallon en 2020, travaille les matières nobles issues de commerces éco-responsables et de circuits courts. Dans son atelier près d'Andenne, devenez son apprenti et fabriquez avec lui des pralines en passant par toutes les étapes de création. Une dégustation de vin, en accord avec les chocolats que vous pourrez emporter, clôture cette expérience créative et décontractée.

Spécialités : diverses variétés de pralines, tablettes, gourmandises

Rue Brun 8 • 5300 Andenne
+32 (0) 85 21 58 06 • **www.ariqua.be**

26. CYRIL CHOCOLAT

Installée près de La Roche-en-Ardenne, cette chocolaterie familiale fêtera ses 30 ans en 2023. Ici, c'est toujours avec autant de passion qu'on produit des tablettes et pralines depuis plus de deux générations. Tout est réalisé sur place, jusqu'à l'impression du papier d'emballage. Deux formules de visite possibles. Musée du chocolat, film vidéo, démonstration. Atelier visible depuis la boutique.

Spécialités : tablettes et mignonettes avec emballage personnalisé, pralines Manon, pâtes à tartiner

Samrée 63
6982 Samrée (La Roche-en-Ardenne)
+32 (0) 84 46 71 20 • **www.cyrilchocolat.be**

27. CHOCOLATIER DEFROIDMONT

Philippe Defroidmont vous convie à une découverte des saveurs chocolatées du monde entier. Son musée du chocolat vous dévoile cette passion du cacao qui l'anime depuis sa plus tendre enfance. À la fois chocolaterie et salon de dégustation, il fait bon s'y poser pour savourer un bon chocolat chaud après une promenade dans la région et ainsi observer au travers de vitres, l'équipe au travail dans l'atelier.

Spécialités : praline pomme caramélisée, tablette caramel fleur de sel, pâte à tartiner aux noisettes

Briscol 19a • 6997 Erezée
+32 (0) 86 21 84 40
www.chocolatier-defroidmont.be

28. LES CHOCOLATS D'EDOUARD

Edouard Bechoux est à la fois maître artisan chocolatier, pâtissier et glacier. Il fabrique ses produits de manière artisanale avec une sélection rigoureuse de matières premières d'excellente qualité. Il propose une visite avec démonstration de son savoir-faire, ou mieux encore, la participation à un atelier accessible à tous durant lequel vous pourrez réaliser votre propre praline !

Spécialités : pralines aux saveurs du terroir ou exotiques (pralines à la bière d'Orval ou au safran gaumais, ganache au thé noir de Chine)

Place Albert Ier 36 • 6820 Florenville
+32 (0) 61 50 29 72
www.leschocolatsdedouard.com

Autres producteurs

29. ESCARGOTIÈRE SAINT-VÉRON

L'escargot de A à Z. Cette authentique ferme hélicicole se visite en compagnie d'un producteur passionné. Il propose des activités pour bien comprendre les techniques d'élevage d'escargots, incluant l'étape de reproduction, la ponte des œufs et la cueillette utilisée pour la préparation de mets savoureux. Ceux-ci sont à déguster sur place dans l'espace restauration ou à emporter à la maison.

Spécialités : escargots au court bouillon ou à la bourguignonne, quiches, chaussons, brochettes

Rue Saint Véron 26c
1440 Braine-le-Château
+32 (0) 470 50 66 59
www.escargotieresaintveron.com

30. FROMAGERIE DU VIEUX MOULIN

La dernière fromagerie qui produit encore le fromage de Herve au lait cru (le seul fromage belge reconnu A.O.P., appellation d'origine protégée).
Madeleine Hanssen, fière d'une fabrication artisanale dans le respect des traditions familiales, vous ouvre les portes de son musée d'outils anciens, aménagé au-dessus des caves d'affinage. Elle vous accueille ensuite pour une visite didactique de ses ateliers.

Spécialités : Le Herve du Vieux Moulin, Le Crémeux, Le Fleuri du Bocage

Sur la Commune 14 • 4651 Battice (Herve)
+32 (0) 87 67 42 86
www.fromagerie-du-vieux-moulin.be

31. SIROPERIE ARTISANALE D'AUBEL

Douze générations se sont succédé pour perpétuer la tradition de fabrication du sirop d'Aubel, cet or noir qui a fait la spécialité du Pays de Herve ! Durant la visite des installations, découvrez comment la famille Nyssen prépare toujours son sirop selon une recette ancestrale, dans une cuve en cuivre à feu vif et sans sucre ajouté. Avec les années la gamme de produits s'est élargie. Visite gratuite.

Spécialités : sirop d'Aubel, jus de pommes, confitures artisanales

Rue Saint-Antoine 16 • 4880 Aubel
+32 (0) 87 68 64 38 • **www.sirop.be**

32. FROMAGERIE DU PLATEAU

Le bien connu fromage de Herve n'est pas le seul produit dans cette belle région. La Fromagerie du Plateau fabrique un autre fromage d'exception au lait cru et à l'affinage de 6 mois. Prenez part à une visite immersive durant laquelle l'histoire de l'entreprise et chaque étape de production du fromage vous sont expliquées. Le guide vous accompagne entre autres dans le couloir de fabrication et les caves d'affinage..

Spécialités : Meule du Plateau, Fondance

Rue de Charneux 32 • 4650 Herve
+32 (0) 87 48 06 49
www.meuleduplateau.be

33. MONTENAUER SCHINKENRÄUCHEREI

Un établissement de tradition qui travaille le véritable jambon d'Ardenne, garanti d'origine. Découvrez toutes les étapes de production du jambon, dont la technique de salage suivant un savoir-faire d'autrefois, avec du bois de hêtre et des baies de genévrier. En semaine vous pouvez observer les employés travailler au travers des vitres. Panneaux didactiques et vidéo. Visite gratuite.

Spécialités : jambon d'Ardenne à l'os, cœur de jambon cuit de Montenau, noix d'Ardenne

Am Bahnhof 19 • 4770 Montenau (Amel)
+32 (0) 80 34 95 86
www.montenauer.com

34. MOUTARDERIE ET MUSÉE DE LA MOUTARDERIE BISTER

Véritable institution, l'entreprise Bister produit de la moutarde, du piccalilli, des cornichons et des petits oignons depuis bientôt un siècle. Le bocal en forme de grenade est bien connu de tous les Belges et par-delà les frontières. Il vous est possible de visiter le musée qui présente l'histoire de la société familiale et/ou prendre part à une visite guidée de l'atelier de fabrication de ces produits renommés.

Spécialités : Moutarde L'Impériale, Piccalilli, cornichons et petits oignons L'Etoile by Bister

Rue du Parc industriel 10
5590 Achêne (Ciney)
+32 (0) 496 43 77 38 • www.bister.com

35. ESCARGOTIÈRE DE WARNANT

La découverte d'un élevage d'escargots est une activité plutôt originale. La visite, à la fois didactique et humoristique, vous permet d'observer toutes les facettes du travail passionnant d'héliciculteur. De la période d'accouplement à l'engraissement, en passant par la ponte et l'éclosion de ce sympathique petit animal. Des mets succulents préparés selon des recettes familiales peuvent être emportés.

Spécialités : escargots gros gris à la bourguignonne, terrine d'escargots à la bière Caracole, profiteroles

Rue de la Gare 1 • 5537 Warnant (Anhée)
+32 (0) 82 61 23 52 • www.escargotiere.be

36. MUSÉE DE LA FRAISE ET LE JARDIN DES PETITS FRUITS

Situé le long des berges de Meuse, le musée dédié à ce délicieux fruit se visite librement ou avec un guide. Pourquoi Wépion est-elle surnommée la capitale de la fraise belge ? La réponse se dévoile au fil d'une visite mettant en avant l'histoire, la culture, l'art et le folklore liés à ce fruit. Terminez votre visite par une balade didactique dans le jardin riche en variétés de petits fruits de la région.

Spécialités : différentes variétés de fraises en saison, liqueurs et jus de fraises, The Blackbird's gin

Chaussée de Dinant 1037 • 5100 Wépion
+32 (0) 81 46 20 07
www.museedelafraise.com

37. BERGERIE D'ACREMONT

Barbara et Peter vous ouvrent les portes de leur bergerie qui compte plus de 250 brebis. Ici, plusieurs variétés de fromages sont produites. à pâte dure, molle ou persillée. La visite vous éclaire sur les différentes étapes de fabrication qui vont du caillage à l'affinage, en passant par le moulage. N'hésitez pas à y prendre un repas fromages et charcuteries, et en saison déguster une glace maison sur la terrasse avec vue sur les pâturages et les animaux.

Spécialités : Gouda de brebis, Agnelet, Bleu du Scailleton affiné à la Morépire, ardoisière de Bertrix

Rue de Bernifa 17 • 6880 Acremont (Bertrix)
+32 (0) 61 53 54 35
www.bergerie-acremont.be

38. AUTRUCHERIE DU DONEU

Avez-vous déjà pensé à visiter une autrucherie ? Jacques, le producteur, vous emmène à la rencontre de ces drôles d'oiseaux élevés de manière autonome, depuis la reproduction jusqu'à l'abattage. Différents mets sont produits sur place, dans l'atelier. Une crêpe préparée à base d'œufs d'autruche est offerte à chaque visiteur pour conclure cette visite originale et inhabituelle.

Spécialités : filet pur d'autruche, pâté de campagne d'autruche, saucisson 100 % viande d'autruche

Rue du Doneu 5 • 5580 Navaugle (Rochefort) +32 (0) 495 60 96 39
www.autrucheriedudoneu.be

39. LA FERME DES SANGLOCHONS®

Le sanglochon® est un croisement entre le sanglier et le cochon. Découvrez cet atelier de production de charcuteries installé dans une authentique ferme ardennaise qui accueille également un musée et un restaurant. En parcourant le musée vivant du jambon, vous pouvez observer les différentes étapes de saumurage, de fumage et de séchage à l'ancienne. Les produits à base de sanglochons® se dégustent sur place ou peuvent être emportés. Visite gratuite.

Spécialités : jambon fumé d'Ardenne, Sanglochonnet, saucissons séchés

Chaussée de Namur 42
6840 Verlaine (Neufchâteau)
+32 (0) 61 22 22 33
www.sanglochons.be

40. CONFITURERIE SAINT-AMOUR

Cette maison artisanale est active de père en fils. Elle fabrique d'onctueuses confitures mais également des gelées, des vinaigres et même des produits de soin aromatisés avec des ingrédients naturels, récoltés au fil des saisons dans la région. Vous pouvez observer les ouvriers en activité lors de la production, généralement le matin. Une vidéo sur la fabrication des confitures est diffusée en permanence. Visite gratuite.

Spécialités : confitures, gelées, vinaigres, produits de soin

Rue Saint-Amour 13 • 6940 Durbuy
+32 (0) 86 21 12 76
www.confitureriesaintamour.be

Envie de prolonger votre découverte de produits gourmands autour d'une table ?

Goûtez et savourez des plats concoctés à base de produits du terroir wallon grâce à divers réseaux de restauration. Des établissements labélisés Table de terroir de l'APAQ-W ou Bistrot de terroir®, des restaurants à la ferme, mais aussi ceux de chefs étoilés réunis au sein du collectif Génération W, mettent un honneur à collaborer avec des producteurs et agriculteurs locaux.

Retrouvez plus d'informations et la liste des établissements labélisés sur :

- **www.jecuisinelocal.be/tabledeterroir**
- **www.bistrotdeterroir.be**
- **www.accueilchampetre.be**
- **www.generationw.be**

Nivelles - Tarte Al Djote
© WBT - Denis Erroyaux

Encore plus de produits du terroir à déguster !

La Wallonie offre une large diversité de spécialités qui invitent à la dégustation. Qu'il s'agisse de produits laitiers riches et variés (la région compte plus de 500 variétés de fromages), de tartes sucrées comme celle au riz de Verviers ou salées comme la tarte al djote de Nivelles, de tourtes comme le pâté gaumais, de macarons, de gaufres de Liège au sucre perlé, de poissons comme la truite fumée ou la fameuse escavèche de Chimay, de produits du canard ou encore d'épices comme le safran, sans oublier le café ou la pomme de terre..., nombreux sont les produits gourmands à savourer lors de vos visites en Wallonie.

Retrouvez d'autres visites de producteurs sur **visitwallonia.be/gourmandise** et apprenez-en plus sur les différentes typicités de produits du terroir sur le site de l'APAQ-W, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, **www.apaqw.be**.

Suivez-nous sur

visitwallonia (Belgique)

tourismebelge (France)

Wallonie Tourisme (Belgique)

TourismeWallonieBelgique (France)

#VisitWallonia

VISITWallonia.be

Tout pour s'évader en Belgique !

Une réalisation de Wallonie Belgique Tourisme (WBT) asbl - Numéro d'entreprise 0888.366.085.

Rue du Marché aux Herbes, 25-27 – 1000 Bruxelles (siège social) / Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 – 5000 Namur (siège d'exploitation). Editeur responsable: Etienne Claude, Directeur Général de WBT • Coordination: Service produits, F. Mazy en collaboration avec l'APAQ-W • Photos: Les Chocolats d'Edouard © WBT - David Samyn, Dégustation de Gin © Ferme de Mont-Saint-Jean • Conception et prépresse: Lielens • Imprimé en septembre 2022 • Toutes les informations de cette carte ont été rassemblées avec le maximum de précautions et sont publiées à titre indicatif. Cette carte n'est en aucun cas contractuelle et ne peut engager la responsabilité de l'éditeur. Toutes erreurs, omissions involontaires ou modifications ultérieures ne pourraient engager la responsabilité de Wallonie Belgique Tourisme asbl. **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.**

Wallonie Belgique Tourisme