

Conférence de presse de la Fédération du
Tourisme de la Province de Liège

Mini-trips : Bilan 2009 et brochure 2010

**Thématique 2010 : Au cœur des saveurs
gourmandes**

Vendredi 12 février 9h30

Maison de la Presse



Bilan des mini-trips 2009

Mini-trips ... Maxi-plaisir !

Pour rappel, l'objectif principal du **plan stratégique de la FTPL** est de maximiser **l'impact économique** du tourisme en province de Liège, c'est-à-dire augmenter les recettes touristiques, le volume de l'emploi, les retombées directes et indirectes sur l'économie locale... et ce, notamment, en favorisant le développement des courts séjours (de 0 à 3 nuits).

La **collaboration** entre les Voyages Del-Tour et la FTPL, au travers du Département **Wal'Incoming** vise donc à proposer aux visiteurs, des formules « all in » attractives, combinant hébergement, une ou plusieurs activités et ce, sur des thématiques porteuses vis-à-vis de notre clientèle : nature, culture, gastronomie, wellness et les activités « special kids ».

La **première brochure « Mini-Trips »**, éditée en octobre 2009, présentait quelques 22 produits, répartis selon les thématiques citées ci-dessus et en fonction des 5 points de chute (villes de forte notoriété touristique en province de Liège) que sont Huy, Liège, Spa, Malmedy et Aywaille.

Le développement des mini-trips en Province de Liège s'annonce un créneau prometteur. En effet, en un peu plus d'une année, ce plus de **3.000 clients**, en individuels ou en groupes, qui sont venus en Province de Liège par ce biais. Tenant compte du caractère innovant de la démarche, dont aucun équivalent n'existe ailleurs en Wallonie, et du nécessaire travail à réaliser sur la notoriété de ces produits, le tout dans une période de crise aux effets inévitables sur le secteur des loisirs, on peut estimer ces résultats encourageants.

L'objectif reste de développer encore le créneau des courts séjours en Province de Liège, d'une part, en **étouffant l'offre** et, d'autre part, en **élargissant la zone de « chalandise »**.

Deux vastes **campagnes de communication** nationales ont été organisées :

- l'une en juin-juillet 2009, au travers de magazines télé et sites internet
- l'autre en novembre-décembre 2009 : campagne d'e-mailing et de bannering via divers sites.

L'objectif de ces campagnes était d'obtenir, grâce à un jeu-concours et la possibilité de commander la brochure « Nos Coups de Cœur touristiques en Province de Liège », un maximum d'adresses e-mail et leur profil afin de cibler la communication sur les thèmes et les produits recherchés par les internautes.

Ces campagnes ont permis de rassembler un total de près de 25.000 adresses e-mail.

Les tendances 2009

De façon générale, les grands événements sportifs tels que le Grand Prix de Francorchamps, les matchs de football ou les courses cyclistes (comme La Vuelta) restent des moteurs qui attirent de nombreux groupes venus de l'étranger et en profitent pour visiter notre province.

Les week-ends culturels (englobant un spectacle à l'Opéra ou à la Salle Philharmonique) rencontrent également un grand succès.

On constate également une augmentation significative des touristes chinois, grâce à la présence de plus en plus actives de tours opérateurs incluant la province de Liège dans leurs circuits.

Cependant, la majorité des touristes intéressés par nos offres viennent de Belgique, que ce soit de Flandre, de Wallonie ou de Bruxelles. Ce dont nous pouvons nous réjouir puisque cela démontre un intérêt pour notre patrimoine national et une bonne diffusion de nos informations au-delà des frontières de la province.

Notre stand au Village de Noël a lui-aussi contribué à la promotion de nos activités auprès d'un nouveau public. Durant cette période de fêtes, ce sont les packages « détente » qui ont connu le plus grand succès avec en tête de liste la croisière sur La Meuse.

Nous constatons enfin que cette année ce sont les événements culturels, les city-trips et les formules « bien-être » qui ont été plébiscités par notre public.

Mini-Trips Printemps-été 2010

Pour la belle saison, la FTPL et Wal'Incoming ont élaboré de **nouveaux produits**, en veillant à élargir l'offre et à proposer des produits encore plus alléchants et originaux. La nouvelle brochure « Mini-Trips Eté 2010 » compte ainsi quelques **35 forfaits** tout compris qui invitent le visiteur aux 4 coins de la Province pour une découverte agréable, parfois insolite ou romantique de nos richesses touristiques.

Parmi les **nouveaux produits**, relevons : Liège en famille, Week-end insolite en roulotte, BIP 2010 (Biennale de la photo), Et pourquoi pas Spa... en Vespa ?, Randonnée équestre, Escapade héliportée en Hesbaye, Week-end romantique en gîte à thème, La détente est dans le pré... Et bien d'autres encore.

La brochure « Mini-Trips Eté 2010 » est **bilingue** (F/NL) comme la version précédente. Sur les conseils des bureaux de l'OPT (Office de Promotion du Tourisme Wallonie-Bruxelles) à l'étranger — Allemagne, Pays-Bas, Grande-Bretagne, Italie, Espagne, notamment — qui identifient clairement des marchés potentiels pour ce type de produits, il est envisagé d'en réaliser une version allemand/anglais et, peut-être, italien/espagnol.

Le **plan de communication** prévoit divers axes :

- presse : voyages, conférences de presse, communiqués de presse sur le plan régional et national (le Belge, Wallon et Flamand, reste notre premier client), et international (notamment via des campagnes de presse co-organisées avec les bureaux de l'OPT à l'étranger).

- Internet et campagnes on-line : les produits sont présents sur les sites de la FTPL (www.liegetourisme.be), de Wal'Incoming (www.walincoming.be), de l'OPT (www.opt.be) ainsi que sur les sites des partenaires. Une large campagne d'e-mailing, de bannering et de présence sur divers sites est programmée pour le début du printemps, avec pour objectif d'augmenter la notoriété de la destination mais surtout, de récolter encore davantage d'adresses e-mail et d'affiner le profil de nos visiteurs pour cibler la communication.

- publicité et campagnes off-line : des insertions publicitaires dans la presse traditionnelle (papier) seront également souscrites, mais principalement au travers de campagnes organisées en collaboration avec l'OPT sur les marchés étrangers. La priorité est en effet clairement donnée aux supports électroniques.

- Les Voyages Del-Tour se chargent, quant à eux, de la promotion auprès des professionnels (tour-opérateurs, agences de voyages) et de la commercialisation.

Structure de la brochure :

58 pages (couvertures comprises) - Bilingue Français-Néerlandais

35 packages, dont 21 nouveaux, répartis par points de chute (Liège, Spa, Huy, Aywaille, Malmedy et plusieurs points de chute et classés au sein de ceux-ci selon les thématiques suivantes : City-Trip, Evénement, Special Kids, Culture, Nature, Gastronomie, Wellness et Original.

Autour de / Zone Liège

1. Liège, cité Ardente - *City-Trip*
2. Liège culturelle - *City-Trip* **(NOUVEAU)**
3. Week-end shopping à Liège - *City-Trip* **(NOUVEAU)**
4. Croisières au fil de la Meuse - *City-Trip* **(NOUVEAU)**
5. Liège fait la fête – *City-Trip/ Evénement* **(NOUVEAU)**
6. Liège en famille - *City-Trip/Special Kids* **(NOUVEAU)**
7. Soirée à l'Opéra - *Culture*
8. Concert à l'Orchestre Philharmonique de Liège - *Culture*
9. Le Théâtre de la Place - Rideau ! - *Culture*
10. BIP 2010 – *Culture* **(NOUVEAU)**
11. Week-end insolite en roulotte – *Original / Special Kids* **(NOUVEAU)**
12. Plaisirs de l'eau au château des Thermes de Chaudfontaine - *Wellness*

Autour de / Zone Spa

13. Verviers au cœur de l'Ardenne - *City-Trip*
14. Le Grand Prix de Spa-Francorchamps – *Evénement* **(NOUVEAU)**
15. Courses événements au Circuit de Spa-Francorchamps – *Evénement* **(NOUVEAU)**
16. L'Ardenne en famille – *Special Kids* **(NOUVEAU)**
17. Randonnée équestre – *Nature* **(NOUVEAU)**
18. Saveur et promenade au Pays de Herve – *Nature* **(NOUVEAU)**
19. Initiation au golf - *Nature / Sport* **(NOUVEAU)**
20. Aventure... Et vous en Province de Liège - *Nature / Sport* **(NOUVEAU)**
21. Et pourquoi pas Spa... en Vespa – *Original* **(NOUVEAU)**
22. Spa, retour aux sources – *Wellness*
23. Luxe et détente au Manoir de Lébioles – *Wellness/Gastronomie*

Autour de / Zone Huy

24. Châteaux de la Meuse - *Culture*
25. Escapade hélicoptérée en Hesbaye – *Culture* **(NOUVEAU)**
26. A pied ou à vélo dans la Vallée de la Burdinale et de la Mehaigne – *Nature* **(NOUVEAU)**
27. Week-end romantique en gîte à thème – *Original* **(NOUVEAU)**

Autour de / Zone Aywaille

28. Divertissement en famille dans les Vallées de l'Ourthe et de l'Amblève - *Special Kids*
29. La détente est dans le pré ! – *Nature- Special Kids* **(NOUVEAU)**

30. Taquinez le poisson en bord de Lienne – *Nature* **(NOUVEAU)**

Autour de / Zone Malmedy

31. Randonnée sans bagage à travers les Hautes Fagnes - *Nature*

32. Echappée à bicyclette dans les Cantons de l'Est – *Nature*

33. Etape gastronomique dans les Cantons de l'Est– *Nature / Gastronomie*

Plusieurs points de chute / Zones

34. La Route du Feu en Province de Liège – *Culture*

35. Week-end golf à Gomzé ou à Henri-Chapelle - *Nature / Sport* **(NOUVEAU)**

Chaque package est présenté de façon claire et attractive afin de faciliter l'information et le choix du lecteur : bref descriptif – période de validité – prix – type de logement et options. Tout a été pensé, dans chaque package, pour favoriser le sur-mesure et les options. Les « bons plans », correspondant aux manifestations majeures au cours de la période de référence, ont été regroupés à la fin de chaque zone afin de laisser au lecteur une liberté totale quant à la conception de son séjour en province de Liège.

Les chèques-cadeaux Wal'Incoming, également présentés dans la brochure, permettent de composer une offre plus personnalisée, à offrir ou à s'offrir sans modération (de 20 à 630 €).

Au cœur des saveurs gourmandes en province de Liège

Le Terroir à l'honneur

La province de Liège est riche de producteurs et d'artisans locaux qui s'investissent dans la défense active et la valorisation des produits de notre terroir. Tenant compte de l'attrait de ces produits auprès de nos visiteurs, la **Fédération du Tourisme de la Province de Liège (FTPL)**, sous la houlette de son Président, **le Député provincial Paul-Emile MOTTARD**, a estimé opportun de renforcer le positionnement touristique de la destination par la mise en évidence de ces produits aux saveurs typiques, parfois inédites.

De plus, il apparaît, de façon de plus en plus évidente, que le Terroir représente bien plus qu'un simple éventail de produits et de recettes. A travers le terroir, ce sont des **traditions**, un **savoir-faire** ou encore une **culture régionale** qui s'expriment.

Le terroir dessine des **paysages**, engendre une **économie locale**. A travers la production d'un fromage, d'une bière ou encore d'une confiture, la vie d'une commune, d'une région s'organise. Les familles de producteurs se transmettent le savoir-faire de générations en générations, les restaurateurs locaux mettent ces produits en avant, des fêtes locales célèbrent un produit, comme, par exemple, le Lev'gos à Olne, les fruits à Magnée, la fraise à Vottem, et bien d'autres. Les confréries gastronomiques (pour rappel, il en existe 44 en province de Liège) sont d'ailleurs souvent l'exemple parfait d'appropriation d'un produit de terroir au cœur d'une zone géographique donnée. Le bocage du Pays de Herve est un cas d'école en termes de structuration du paysage par le terroir. Ainsi certains parlent de patrimoine ethnologique, prouvant à quel point le terroir est le **témoignage d'une communauté**.

En conclusion, la gastronomie et le terroir permettent au territoire de raconter son histoire, d'afficher son identité, comme ils permettent au touriste de s'intégrer culturellement à ce même territoire.

Le potentiel « terroir » de la Province de Liège

La province de Liège possède un solide patrimoine en la matière avec de réelles ressources culinaires et gastronomiques. En témoignent :

- Le nombre et la qualité des **producteurs agricoles** : fromages, bières, vins, viandes et charcuteries fines, foies gras, escargots, volailles...
-
- Le nombre et la qualité des **artisans du terroir** (chocolatiers, pâtisseries artisanaux, producteurs de liqueurs, cidres et jus de fruits, distillateurs de whisky, de vinaigres...)
-
- L'importance du secteur Horeca et des **bonnes tables**
-
- L'empreinte grandissante des **Restaurants à la ferme et des Fermes gourmandes**
-
- Le dynamisme des **confréries gastronomiques** : 44 confréries en Province de Liège
-
- Les nombreuses **initiatives et manifestations festives** : marchés du terroir, salons et festivals thématiques...

Comment ?

En matière de produits du terroir, le savoir-faire seul ne suffit pas, encore faut-il le faire savoir !

Telle est la volonté de la Fédération du Tourisme de la Province de Liège.

A cet effet, la FTPL entend non seulement développer de nouvelles actions mais également fédérer l'ensemble des initiatives locales, de qualité mais trop confidentielles à ce jour.

Dans cet esprit, de nombreux partenaires seront associés à la dynamique : outre les producteurs et artisans de bouche, citons les services agricoles provinciaux, les Offices du Tourisme et Maisons du Tourisme, certains sites touristiques, musées et acteurs culturels, les GAL (Groupements d'Action Locale, dont l'une des missions principales est la promotion des produits du terroir), le secteur HORECA, l'APAQ-W, l'OPW (Office de promotion des produits du terroir), Accueil Champêtre en Wallonie...

Elle invite donc, dès cette année 2010, à embarquer pour un véritable voyage **« au cœur des saveurs gourmandes »**.

Place au Programme !

Différentes actions seront initiées par la FTPL et ses partenaires, dont certaines seront ponctuelles alors que d'autres seront pérennes.

Actions ponctuelles

➤ Colloque de lancement (12/02/10) – Voir détail en annexe

Le colloque annuel de la FTPL au salon Vert Bleu Soleil, ce vendredi 12 février, à 15h, marquera le lancement de l'action ***Au cœur des saveurs gourmandes en Province de Liège.***

Avec le thème « **Tourisme et Terroir : une alliance de goût** », la Fédération du Tourisme de la Province de Liège donne le ton.

A cette occasion, le Député provincial Paul-Emile MOTTARD recevra, notamment, Madame Julia CSERGO, historienne, Maître de conférences et Directrice du département Tourisme à l'Université Lyon 2, auteur du livre « Voyages en gastronomies » et coordinatrice des XXIIèmes Entretiens Jacques Cartier (Paris, décembre 2009) portant sur le tourisme et les patrimoines alimentaires. L'exposé permettra de comprendre comment se sont construites, à travers le monde, les réputations des villes et des haltes gourmandes, grâce à des politiques spécifiques (descriptif de la conférence en annexe).

➤ Organisation de trois « Week-ends au Cœur des saveurs gourmandes » en 2010 :

Ces trois week-ends seront axés sur des thématiques différentes en rapport avec les saveurs et le terroir. Ils seront organisés dans deux sites touristiques para-provinciaux : le Domaine provincial de Wégimont et le Centre Nature de Botrange.

Les ***Week-ends au cœur des saveurs gourmandes*** auront une vocation à la fois pédagogique et ludique, avec des animations axées sur l'expérimentation et la découverte:

- des petits ateliers vivants, animés, axés sur l'expérimentation
- des démonstrations culinaires réalisées par les producteurs présents
- des « ateliers du goût » pour adultes et pour enfants : dégustations culinaires comparatives et commentées par des professionnels alliant culture, histoire, tradition, nutrition, gourmandise...

Des balades gourmandes seront proposées, au départ du site touristique et dans les environs, qui permettront aux promeneurs d'aller à la rencontre des producteurs locaux (balades à pieds et en voiture).

○ 22-23 Mai 2010

Lieu : Marchin, Grand Place, dans les infrastructures de Latitude 50°

Contexte : dans le cadre de la clôture de la saison des Arts du cirque et de la rue « Latitude 50°... en Fête », avec un programme proposant chants, fanfares et musiques du monde. Public cible familial.

Thématique du Week-end au Cœur des Saveurs gourmandes: « **Le terroir : du local au métissage des saveurs** » avec une mise en relief des bonnes alliances en gastronomie !

o **19-20 Juin 2010**

Lieu : Arboretum du Domaine provincial de Wégimont, à quelques enjambées du terroir du Bas-Bois.

Contexte : dans le cadre de la Fête annuelle des Terrils qui vise à faire découvrir par un ensemble d'activités ludiques et festives, l'histoire, la faune et la flore des terrils. Le public cible est familial.

Thématique du Week-end au Cœur des Saveurs gourmandes: « **La gastronomie de nos aïeux : du monde rural à la vie de château** », avec des recettes locales qui nous plongeront dans une histoire culinaire qui n'est pas si lointaine.

o **2-3 octobre 2010**

Lieu : Centre nature de Botrange

Contexte : dans le cadre du week-end « champignons ». Cet événement propose une exposition de champignons, des exposés et des stands de vente.

Thématique du Week-end au Cœur des Saveurs gourmandes: « **Le terroir: entre tradition et innovation** », avec des promenades, recettes et dégustations basées sur les champignons.

➤ **Projet 2011 : Création du « Week-end de l'Artisan des saveurs gourmandes »**

Ce projet invitera les artisans et producteurs du terroir à ouvrir leurs portes le temps d'un week-end, en vue de faire démonstration de leur savoir-faire. Le projet pourrait s'inscrire notamment dans le projet INTERREG IV (en cours de validation) axé sur la promotion touristique des produits du terroir « Beleving van een Euregio met smaak / Une Eurégio à vivre en saveurs ». Chaque région participante pourrait ainsi organiser son « Week-end de l'Artisan des saveurs gourmandes », en des moments différents de l'année. Les 3 événements (Liège, Limbourg belge et Limbourg hollandais) feraient l'objet d'une communication conjointe et réciproque à destination du grand public.

Actions intemporelles

➤ **Développement de *Routes des saveurs gourmandes***

A l'exemple des routes balisées (Route romantique, Route des Légendes...), la FTPL compte développer des « Routes des saveurs gourmandes » associant diverses bonnes adresses qui, en province de Liège, accueillent le public et l'invitent à déguster les produits locaux :

- les points de vente : producteurs et artisans du terroir, les points de vente à la ferme et les autres bonnes adresses de vente de produits régionaux.
- les lieux de restauration : les fermes gourmandes et les restaurants de terroir qui proposent des produits du terroir dans leurs menus.

Ces routes pourraient être « balisées » via GPS. Une large offre d'hébergements typiques et d'idées de séjours et d'excursions pourraient y être associée.

➤ **Elaboration de séjours gastronomiques (mini-trips) intégrant hébergement, visites et dégustations**

Le projet visera à créer des produits touristiques dans lesquels la place accordée à la gastronomie du terroir est plus importante. Il s'agira de proposer des séjours permettant de faire découvrir les ressources de la province avec par exemple, des accents sur « le vin et le chocolat », l'intégration d'un circuit de découverte de la bière et autres itinéraires gourmands, l'intégration d'un atelier gourmand chez un Chef, des visites d'ateliers de fabrication... Place à la créativité et à la chaleur de vivre liégeoise !

➤ **Les Bistrots du terroir**

Développée en 2009 par la Région Wallonne et la Fédération HORECA, l'initiative des Bistrots du Terroir consiste à identifier par un label les café-brasseries qui respectent une liste de critères liés à la présentation de produits du terroir dans les menus et à la carte :

- ils doivent promouvoir les produits de terroir en proposant au minimum trois produits locaux et, en cas de restauration, au moins un plat de terroir local ;
- ils doivent également assurer un accueil convivial et de qualité et présenter des cartes attractives en minimum deux langues. Il leur faudra également pouvoir donner des informations touristiques détaillées, documentation à l'appui, sur les atouts et les possibilités locales et régionales.

La FTPL pourrait s'associer à cette initiative wallonne en soutenant la promotion de l'action en Province de Liège.

La communication

Les publics cibles identifiés pour ces diverses actions sont principalement :

- le public familial
 - les couples d'âge moyen
 - les seniors actifs
- ayant, en commun, le goût de la bonne chère et des produits du terroir « authentiques ».

Les marchés visés sont les marchés prioritaires de la FTPL :

- la Province de Liège et la Wallonie
- la Flandre
- les pays limitrophes (Allemagne, Pays-Bas, France)
- certains produits touristiques (mini-trips) pourraient également être pensés pour les marchés complémentaires que sont l'Italie et l'Espagne.

Sous le baseline ***Au Cœur des saveurs gourmandes***, assorti d'un visuel spécifique (voir en annexe), la FTPL prévoit un plan de communication sur les bases suivantes :

- La presse : voyages, conférences de presse et communiqués de presse : presse locale, nationale et internationale (notamment via les Bureaux de l'Office de Promotion du Tourisme à l'étranger)
- Edition d'un agenda trimestriel (papier et web) présentant toutes les activités sur la thématique.

- Pages web spécifiques reprenant toutes les informations liées à la gastronomie et au terroir en province de Liège :
 - a. agenda groupé de tous les événements proposés par les acteurs précédemment cités (Maisons du Tourisme, acteurs culturels, GAL, associations privées, communes, OPW, APAQ-W, Accueil Champêtre en Wallonie, ...) : manifestations, foires, salons, balades gourmandes organisées, conférences, spectacles, fêtes folkloriques, ...
 - b. liste des marchés de terroir
 - c. les Routes des saveurs gourmandes
 - d. rubrique « Cuisinez comme un chef ! » présentant les cours de cuisine donnés par des chefs, les ateliers cuisine organisés dans les restaurants, les stages de cuisine pour enfants ...
 - e. rubrique « Enfants » présentant notamment des ateliers pédagogiques à caractère culinaire pour les groupes scolaires et des cours de cuisine encadrés
 - f. rubrique les « Recettes de chez nous »
 - g. Mini-trips et courts séjours gastronomiques

Plus d'informations : www.liegetourisme.be ou 04/237 95 26

Contact presse : France Lefèbvre
tél. 04 237 95 39
Fax 04 237 95 78
france.lefebvre@provincedeliege.be

ANNEXE

« Tourisme et Terroir : une alliance de goût » (1h30)

12 février 2010 – de 15h à 16h30 – Halles des Foires de Liège – salle polyvalente

Thème :

La gastronomie et le terroir permettent au territoire de raconter une histoire, d'afficher une identité, comme ils permettent au touriste de s'intégrer culturellement à ce territoire. La conférence abordera les aspects suivants : quels outils les états, les villes et les régions se sont-ils donnés pour identifier et valoriser touristiquement les patrimoines alimentaires ? En quoi les institutions sont-elles prêtes à prendre en compte ces traditions vivantes souvent exclues des politiques culturelles ? Comment se construisent les réputations des villes et haltes gourmandes ? Quelles stratégies mettre en place et quelles sont les orientations suivies par de grandes villes telles Montréal, Londres ou encore New-York ?

Intervenants :

- **Paul-Emile MOTTARD**, Député provincial, Président de la Fédération du Tourisme de la Province de Liège
- **Julia CSERGO**, Maître de conférences et Directrice du département Tourisme à l'Université Lumière Lyon 2, Auteur du livre « Voyages en gastronomies » Comment les patrimoines alimentaires doivent-ils être pensés ? Comment ont-ils été « mis en tourisme », quelles sont les dynamiques à activer ? Quelles expériences ont été développées avec succès en France et ailleurs dans le monde ?
- **Pierre LECLERCO**, historien spécialisé en gastronomie, doctorant à l'Université Libre de Bruxelles. Le terroir, c'est l'authenticité du goût, la lutte contre l'industrialisation de la nourriture, la lutte contre le « formatage » des saveurs, la lutte contre les idées reçues. Certes on y revient ! Notre patrimoine culinaire et notre terroir sont cependant bien plus anciens qu'on ne le pense et bien plus surprenants qu'on ne l'imagine ...
- **Erik VERDONCK**, Journaliste anversois, Conteur, Auteur d'ouvrages culinaires Erik VERDONCK réalise des reportages et des livres sur des sujets touristiques et culinaires. Il se définit comme un « chasseur d'histoires » méconnues et authentiques. Erik VERDONCK a écrit un ensemble d'ouvrages culinaires dans la série "Just cooking" qui présente les talents culinaires du terroir flamand et wallon, le dernier ouvrage à paraître s'intitulant « Proeven van de Echte Ardennen »
- **Vincent SIMON**, Restaurateur et maraîcher « Vincent Cuisinier de Campagne » Ce restaurateur passionné par son métier, gère la carte du restaurant en fonction de la production de son jardin et de son élevage. Le restaurant situé à Herve, se positionne sur une cuisine belge authentique, savoureuse et créative.

Débat et questions-réponses avec la salle

Modérateur : Philippe JACQUEMIN, Journaliste RTBF