

Week-end des saveurs 22-23 mai / Marchin –producteurs présents

- **Chèvrerie du Père François** (fromages de chèvre au lait cru) – Monsieur François Davreux

Rue Genon,2 4260 Cipllet

La chèvrerie est située à Cipllet, près de Hannut, dans un petit village de Hesbaye bien sympathique. Tous les fromages sont élaborés de façon artisanale à partir de lait cru. Leur Fromage Frais nature a été récompensé par l'APAQ-W, d'une médaille d'or pour leur Val Mehaigne affiné à la bière de la Brasserie Sur Les Bois et d'une Médaille de bronze pour leur Crottin de Manon.

- **Bonny Confitures** (confitures, gelées, huile d'olive, vinaigres, miel) – Madame Milène Lieutenant

Chemin de Sotrez, 52 4550 Nandrin

Madame Lieutenant s'est spécialisée dans les produits à base de fruits de façon artisanale telle la confiture, le vinaigre,... mais gère également quelques ruches dont elle tire un miel crémeux.

- **Brasserie la Botteresse de Sur-les-Bois** (bières artisanales) – Monsieur Bernard Pairoux

Rue Fond Méan, 6 4470, Saint-Georges-sur-Meuse (Sur-les-Bois)

La brasserie « La Botteresse de Sur-les-Bois » installée sur le territoire de Sur-les-Bois brasse deux bières artisanales : la « Sur-les-Bois » et « La Botteresse », deux bières de haute densité, riches en arômes et saveurs, non filtrées pour préserver leurs arômes. Elle est une des rares entreprises indépendantes dans le milieu brassicole en province de Liège.

Les bières "Sur-les-Bois" et "Botteresse" ont des recettes, degrés d'alcool et goûts différents. Elles sont déclinées en ambrée, blonde et brune et sont conditionnées en bouteilles de 33 cl.

- **Délices de Marie** (Produits à base de fruits) – Monsieur Philippe FAGARD

Rue de Waremmé 110 4530 Villers-le-Bouillet

Fabrication de crémant selon la méthode traditionnelle à base de fruits ou fleurs (coing, sureau, framboise, cerise, pomme) : jus de fruits, vinaigre de cidre, de framboise, gelées diverses, pâtes de fruits, sirops + pressage à façon de fruits ou de légumes.

- **Meekers-Marnette** (fruits et légumes) – Monsieur Jos Meekers

Chemin des Trinitaires 5A 4500 Huy

La maison Meekers-Marnette s'est lancée dans la culture de fraises afin de diversifier ses activités. Les fraises sont cultivées de mai à octobre, les groseilles de juillet à août. La culture des fraises et des groseilles se pratique en pleine terre ou en tunnels. Les fruits sont ensuite conditionnés en ravers.

➤ **Le Temps d'un Délice** (pâtisseries et glaces) – Monsieur Damien Delens

Quai de Compiègne, 35 4500 Huy

Monsieur Delens est peut-être l'un des plus jeunes producteurs qui sera présent lors de notre weekend. Boulanger-pâtissier de formation, après avoir travaillé pour un patron, il a décidé de se lancer et de produire de façon artisanale glaces et gaufres. Depuis peu, il se rend sur les marchés et brocantes afin de faire découvrir aux habitants de la région ses produits 100% artisanaux.

➤ **Vin de noix du Baty les Avins** – Madame Colette Petit

Rue du Baty 4560 Clavier

Depuis deux ans, Madame Colette Petit se rend régulièrement sur les marchés régionaux et de Noël pour faire connaître son traditionnel vin de noix. Elle aime particulièrement la convivialité qui y règne et faire des rencontres en discutant notamment sur sa production.

➤ **Confrérie du Vin du Perron de Statte** (vin mosan) - Monsieur Camille Delvaux

Rue Reine Astrid, 65 4500 Huy

Créée en 1971, la confrérie s'est fixé comme buts de raviver le souvenir du vignoble hutois, de stimuler la replantation de la vigne et de remettre à l'honneur les us et coutumes des vigneronns d'antan.

Jus de la treille amoureusement élevée par des amateurs qui ont la prétention de déguster un produit de leur terroir.

➤ **Confrérie de l'Ordre de Saint Antoine de Blehen** (bière artisanale) - Monsieur Louis Fraipont

Rue du Centre, 17 4280 Hannut

La Confrérie a pour but, entre autres, de retrouver les recettes de nos ancêtres et encourager tous ceux qui élaborent des créations gastronomiques sur base de celles-ci et remettre à l'honneur les recettes anciennes propres à une gastronomie à base de tripaille et de bière brune.

➤ **Planète Kaquao** (chocolats) – Monsieur Gérald Viatour

Rue Pépin, 33-35 4860 Pepinster

La boutique propose dès aujourd'hui une gamme très vaste de chocolats et produits d'épicerie fine, du thé, des vins fins, et même une table d'hôte ouverte à toutes les dégustations. Spécialité maison : l'impression de logos personnalités sur chocolat. Du tout grand art que le chocolatier pépin met à l'épreuve sur des produits haut de gamme à se poulécher les babines.

- **Charcuteries Horecalienne** (charcuteries-jambon d'Ardenne) - Monsieur José MICHEL

Rue du Centre, 67 4990 Lierneux

Basé en Ardenne, José Michel, vous fait découvrir, outre ses produits, le meilleur de la gastronomie ardennaise.

Au magasin, dans les gîtes, lors de vos banquets, vous y savourez ce qui se fait de mieux: le terroir ardennais regorge de surprises agréables et souvent méconnues du grand public, à des lieues du formatage.