

Saveurs & gourmandises de Gaume

www.soleildegauze.be

Wallonie
2017 Gourmande

MAISON
DU TOURISME
DE GAUME

La Gaume
Gourmande





MISE EN BOUCHE



Quoi de plus opportun que de profiter de l'Année « Wallonie Gourmande » pour vous proposer plus de cent cinquante bonnes adresses pour découvrir les producteurs de notre terroir ?

Parce qu'en Gaume les bonnes choses abondent et font fondre de bonheur les visiteurs et les Gaumais avertis, vous pourrez y déguster des plats mijotés pendant des heures avec patience et tendresse au coin du feu, toutes les saveurs sucrées et salées concoctées avec amour, les breuvages dont seuls les Gaumais détiennent le secret !

La Maison du Tourisme de Gaume, qui regroupe 9 communes de la pointe sud de la Belgique, est heureuse de vous faire découvrir une belle partie de son patrimoine gastronomique.

Le logo de la « Gaume Gourmande » affiché par les producteurs et restaurateurs depuis 1991 atteste de leur adhésion aux produits et recettes de la Gaume, laquelle compte trois IGP reconnues par l'Europe :

- Le Pâté Gaumais
- La Plate de Florenville
- Le Jambon d'Ardenne

et bientôt une quatrième : le saucisson de Gaume.

Bon appétit et à votre santé en Gaume Gourmande !

Georges Behin
Administrateur délégué MTG
Président SI Virton

Adèle Reuter
Directrice MTG

Etienne Chalon
Président MTG





LE MENU

• Mise en bouche.....	1
• Les bières	4-8
• L'eau.....	9
• Les jus de pommes.....	10-11
• Les vins et apéritifs	12-15
• Les produits laitiers.....	16-20
• Les légumes.....	21-24
• Les fraises	25
• Les épices et plantes aromatiques	26-27
• Les poules et oeufs.....	28
• Les escargots et poissons.....	29
• Les viandes	30-33
• Les pâtés gaumais, charcuteries et gibiers	34-38
• Les foies gras.....	39
• Les boulangeries, pâtisseries et salons de thé.....	40-45
• Les biscuiteries et chocolateries.....	46-49
• Les miels.....	50-51
• Les cours de cuisine et restaurants atypiques	52-53
• Les boutiques et marchés.....	54-60
• Les fêtes à thème : produits de bouche, balades gourmandes.....	61
• Les Bistrots de Terroir	63
• L'Addition et les ingrédients	64

Retrouvez les produits du terroir luxembourgeois sur www.terroirlux.be et www.soleildegau.me

Les Brasseries



LES BIERES

ARTISANALES
DONT LA TRAPPISTE !



Le 30 novembre 2016, l'Unesco a inscrit, lors d'une conférence des Nations Unies organisée à Addis Abeba (Ethiopie), la culture de la bière en Belgique sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Selon les auteurs du dossier d'inscription, c'est la diversité inégalée de l'art brassicole belge et l'intensité de cette culture, "faisant partie intégrante de notre vie quotidienne et des fêtes dans notre pays", qui ont permis la reconnaissance, par rapport à d'autres pays producteurs de bière.

Le Comité d'évaluation a mis en exergue les mesures prises en Belgique pour sauvegarder la culture de la bière, les offres de formation professionnelle du secteur, mais aussi les mesures pour combattre la consommation excessive de l'alcool.

L'Unesco souligne aussi les efforts réalisés par le secteur brassicole belge en matière de protection de l'environnement ou encore l'existence de petites brasseries expérimentales pour les brasseurs amateurs.



BRASSERIE SAINTE-HELENE

Eddy Pourtois



La brasserie artisanale Sainte-Hélène commercialise ses premières bières le 3 mai 1999. C'est une des plus anciennes brasseries artisanales gaumaises. Depuis 2016 elle est installée à Florenville.

Bières de caractère élaborées à partir des matières premières nobles que sont le malt d'orge, le houblon, l'eau et la levure.

Eddy Pourtois brasse également "la Butineuse", bière au miel, pour le S.I. de Saint-Léger. Vous pouvez la déguster lors de la "Faites du Miel".

Les bières :

- Mistinguett, bière blonde titrant 6,5 % vol. d'alcool;

- Lily Blue, bière ambrée titrant 7,5 % vol. d'alcool;
- Gypsy Rose, bière triple titrant 9 % vol. d'alcool;
- la Grognarde, bière blonde houblonnée titrant 5,5 % vol. d'alcool;
- la Prime, bière d'hiver titrant 8,5 % vol. d'alcool;
- la Black Mamba, 4,3 % vol. d'alcool;
- la Barley wine, 10% vol. d'alcool.

Contact :

✉ rue d'Arlon, 17 B-6820 Florenville
☎ +32(0)61/46 45 43
✉ info@sainte-helene.be
🌐 www.sainte-helene.be



BRASSERIE D'ORVAL



La bière trappiste d'Orval est brassée depuis 1937 dans les murs de l'Abbaye Notre-Dame d'Orval.

L'Orval est une bière ambrée de fermentation haute, présentant un volume d'alcool de 6,2 %. Elle est constituée exclusivement d'eau de source, de malts, de houblons, de sucre et de levures. L'Orval a un arôme et un goût houblonnés très typiques. Refermentée en bouteille, l'Orval offre toute sa saveur lorsqu'elle est servie dans son verre d'origine à une température entre 12 et 14 degrés.

Contact :

✉ Orval, 2 B-6823 Villers-Devant-Orval
☎ +32(0)61/31 12 61
🌐 www.orval.be
@ [brasserie@orval.be](https://twitter.com/brasserie@orval.be)

BRASSERIE DE RULLES

Grégory Verhelst

Producteur de :

- Rulles blonde 7%;
- Rulles brune 6,5%;
- Rulles estivale 5,2%;
- Rulles triple 8,4%;
- Rulles "La grande 10" 10%;
- Rulles Cuvée Meilleurs Vœux 7,3%.
- Rulles Saison XIII (5,3 %)
- Rulles Pils (4,8 %)
- Rulles Houblon Sauvage (4,9 %)
- Rullquin (6,5 %)

La brasserie produit également la Cré Tonnerre, bière blonde au rhum (6%) pour le groupe Cré Tonnerre et la Jean Chris n°1 (6%) pour Jean le Chocolatier et le magasin Mi-Orge Mi-Houblon.

Cette brasserie artisanale a débuté en 2000. Elle produit des bières de fermentation haute avec seconde fermentation en bouteilles et fûts. En 2015, la brasserie a produit un peu plus de 3000 hectolitres.



Points de vente :

- au lieu de production;
- sur les marchés de Habay, Marbehan et Halanzy représentée par M. Stéphane Goelff ("au Vieux Pré");
- dans les magasins de Gaume et d'ailleurs, S.I. Virton.

Contact :

✉ rue Maurice Grevisse, 36
B-6724 Rulles
☎ +32(0)63/41 18 38
✉ info@larulles.be
🌐 www.larulles.be

 **Visite possible**



BRASSERIE DE LA SEMOIS



Bruno Collard et Philippe Husson

Passionnés et curieux de bières, Bruno Collard de Florenville et Philippe Husson de Sainte-Marie-sur-Semois se lancent en 2007. Beaux-frères dans la vie, ils ont épousé deux sœurs, le nom est tout trouvé, leur bière s'appellera "La Frangine"!

Produits : la petite Frangine, la Frangine saison, la Frangine Triple 8,5% et la Frangine Ambrée 7,2%.

Point de vente :

Mi-Orge Mi-Houblon, tous les Delhaize de Gaume, sur place.

Contact :

✉ Chemin du Bon Pays, 41
B-6820 Florenville
☎ +32(0)496 39 25 02
✉ brassieriedelasemois@gmail.com



BRASSERIE DE LA CLOCHETTE



Frédéric Deharre

Pour les amateurs de bonnes bières, ces récents brasseurs ont décidé en janvier 2012 de se retrouver pour brasser dans un garage de la rue de la Clochette à Saint-Mard. D'abord en petites quantités (20 litres), ils sont vite passés à la vitesse supérieure. Élaboration d'une recette, tests, ... leur Ambrée était née !

C'est ainsi que leur projet a pris forme et qu'ils se sont associés afin de commercialiser cette bière Ambrée qu'ils ont créée.

Après une expérience de 3 ans à travailler en collaboration avec d'autres brasseries (Gengoulf, Sainte-Hélène, La Lienne), c'est à Etalle que les 4 brasseurs de la « Clochette » ont décidé

de poser leurs cuves. Depuis juillet 2016, la Brasserie de la Clochette est donc installée à Etalle.

Points de vente :

au lieu de production et à la boutique Amarante (Virton), S.I. de Virton, la ferme de Marée (Saint-Léger).

Contact :

✉ rue de Virton 50 B-6740 ETALLE
☎ +32(0)470/06 95 27
✉ contact@brassieriedelaclochette.be
🌐 www.brassieriedelaclochette.be



Visite possible

Visite de la brasserie sur rendez-vous. Durée 1h/1h30, 5 €/personne (min. 5 personnes) incluant la visite et une dégustation. 2 € pour les moins de 16 ans.

La Recette

FONDUE AU FROMAGE ET A LA BIÈRE D'ORVAL

Ingrédients :

- 1 bouteille d'Orval
- 600g de fromage d'Orval
- 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre
- 2 cuillères à soupe de lait
- poivre
- 4 pains baguettes

Préparation :

Ôtez les croûtes du fromage et coupez-le en morceaux. Dans un caquelon, versez fromage et bière, poivrez. Faites fondre doucement en tournant avec une spatule pour obtenir une pâte homogène. Coupez le pain en morceau.

Quand le fromage est fondu, délayez la fécule dans le lait et ajoutez-la à la préparation. Placez le caquelon sur le réchaud. Chaque convive y trempe un cube de pain.

Recette extraite du livre « Saveurs d'Orval » de Nicole Darchambeau.



BRASSERIE MILLEVERTUS

Daniel Lessire

La passion dans la créativité, la recherche du meilleur, l'amour du goût... Nos bières sont le résultat de mariages goûteux équilibrés entre des ingrédients simples mais sélectionnés pour leurs qualités : l'eau tirée de notre forage se mêle aux meilleurs malts provenant de Belgique et d'Allemagne, aux meilleurs houblons d'ici et d'ailleurs, matières mises en œuvre par le savoir-faire du brasseur. L'artisan brasseur Daniel Lessire vous invite dans son laboratoire. Lors de cette visite, vous vous imprégneriez du procédé de fabrication et suivrez le chemin de la bière. Mais plus particulièrement, des petits secrets vous seront distillés, des anecdotes vous amuseront, des questions/réponses vous passionneront. Oui un bon moment suivi en apothéose d'une dégustation de minimum 6 bières différentes, au goût bien particulier.



Points de vente :

drink Daune à Saint Marie sur Semois, drink Euroboissons à Izel, Eurospar à Jamoigne, marché fermier de Han, réseau Solidairement.

Contact :

✉ chemin de l'eau vive 3
B-6730 Breuvanne
☎ +32(0)63/22 34 97
ou +32(0)473/44 12 30
✉ info@millevertus.be
🌐 www.millevertus.be



Visite possible



BRASSERIE LE CHARMOY

Alain Bonnefoy



- bière blonde 33cl
- bière ambrée 33 cl
- bière de mars 33cl
- bière de Noël 33cl

Microbrasserie située sur une exploitation agricole céréalière dans la cour d'un ancien corps de ferme avec petit château du 17^e siècle. Brassage par infusion et fermentation haute avec refermentation en bouteilles. La levure utilisée est celle de la brasserie d'Orval.

Points de vente :

au lieu de production (le samedi matin de 9h à 12h), sur les marchés paysans du Nord Meusien dont le marché d'Avioth. Au Syndicat d'Initiative de Virton.

Contact :

✉ Haut Château de Char moy
F-55700 Mouzay
☎ +33(0)329 80 48 19
✉ bonnefoyalain@netcourrier.com
🌐 www.bierechar moy.com

BRASSERIE GENGOULF

Vincent Habran

A Villers-devant-Orval, vous pouvez déguster une excellente bière, « la Gengoulf », qui est produite par quatre copains amoureux des bonnes choses et qui ont voulu faire plaisir à leurs épouses en leur offrant une bière à l'amertume moins prononcée que celle des bières traditionnelles locales. Et lorsque vous vous demandez d'où vient ce petit "truc" qui la caractérise, ne cherchez pas trop.... c'est tout simplement le goût de l'amitié !

Depuis 2016 est également produite la très originale Gengoulf aux Cèpes, champignons cueillis dans les forêts de Gaume. Cette bière a remporté le prix d'Excellence au Brussels Beer Challenge 2016.

Contact :

✉ rue des Hawys 24
B-6823 Villers-devant-Orval
☎ +32(0)494/ 18 14 45
✉ vincent.habran@gengoulf.be
🌐 www.gengoulf.be





VALVERT



Fierté d'Etalle depuis 25 ans, l'eau minérale naturelle belge VALVERT prend sa source dans la forêt gaumaise environnante.

Elle se caractérise par un goût pur et frais. Grâce à sa faible minéralisation, c'est une eau qui convient à tous les âges et pour une consommation de tous les jours.

Lieux de vente : dans tous les supermarchés et hypermarchés de Belgique.

Contact :

✉ rue du Bois, 100 B-6740 Etalle
 🌐 www.valvert.be (contact via le site)

VALVERT. SA
NATURE,
C'EST MA FORCE.

Eau minérale naturelle belge.

25
ANS

LES JUS DE POMME

FRAIS
& CHAMPETRES



LES VERGERS DE LATOUR



Bernard Thomas

Jus de pomme naturel et artisanal produit uniquement avec des anciennes variétés de Gaume. Les pommiers sont des arbres souvent centenaires et particuliers à la Gaume. Le jus est composé d'un mélange d'une dizaine de variétés. Le pressage se fait avec une pomme mûre, ce qui donne un jus qui a peu d'acidité, à savoir plus une pomme est mûre et moins elle donne de jus, mais il est de meilleure qualité.

Lieux de mise en vente : au lieu de production, dans les magasins AD Delhaize de Virton et Florenville, aux S.I. de Virton et de Torgny.

Contact :

✉ rue du 24 août 1 B-6761 Latour
☎ +32(0)63/57 83 52
✉ info@chateaudelatour.be
🌐 www.chateaudelatour.be

LES VERGERS DE GAUME

Didier Munaut

Producteur de jus de pomme naturel filtré ainsi que de cidre, Pom'Ô de Gaume, Zigomar.

Verger de Gaume-Pressoir Munaut est une entreprise familiale de production de jus de pomme. Forte de ses 5 ha de pommiers hautes-tiges cultivés sans traitements, elle produit du jus naturel filtré en cubi de 5 litres. Les produits dérivés coulent de source : cidre, Pom'Ô de Gaume, Zigomar, ... Pressage de pommes pour particuliers.

Lieux de vente :

sur place, magasin Estea à Virton, S.I. de Virton, Carrefour Market à Virton et Florenville, Ferme Laperche à Robelmont.

Contact :

✉ rue de Pierrard 24 B-6761 Virton
☎ +32(0)63/57 19 07
ou +32(0)475/65 58 89
🌐 www.munaut.be
✉ didier@munaut.be



Visites :

Sur RDV, vous pouvez visiter l'entreprise et déguster les produits. Visite + dégustation : 9 € par personne. Minimum 2 personnes, accessible aux PMR.



RACHECOURT JUS

Nadine Aubertin



Jus de fruits artisanaux et pressage à façon pour particuliers.
Atelier artisanal de pressage en octobre et novembre pour fruits de particuliers. Travail à façon devant les personnes qui repartent avec leur production, sans manipulation ni ajout.

Vente de la production toute l'année.
Vente de plusieurs variétés de jus de fruits en grandes et petites bouteilles (pommes, pommes et poires, pommes et cerises).

Lieux de vente :

- Au lieu de production ;
- sur le marché de Han-sur-Semois ;
- dans les magasins gaumais suivants : Cora, Carrefour...

Contact :

✉ rue de la Fosse, 179a B-6792 Rachecourt
☎ +32(0)63/67 76 68
ou +32(0)496/43 67 81
ou +32(0)494/85 20 78
🌐 www.rachecourt-jus.be
✉ rachecourt-jus@skynet.be

GAUME JUS DE POMMES



Patrick Breton

Le jus, obtenu de pomme de Gaume, est 100% naturel, sans eau ni sucre ajoutés. En automne, les particuliers sont les bienvenus pour presser leurs pommes et emporter leur jus.

Contact :

✉ rue du Moulin 2 B-6792 Halanzy
☎ +32(0)63/67 72 70
ou +32(0)470/51 90 99

AU VIEUX PRE



Stéphane Goelff

- Jus de pomme, jus de pomme/poire
- Framboises rouges et jaunes en barquettes
- Confitures de framboises, fraises, cassis, groseilles, ...

Le verger du Vieux Pré abrite des pommiers issus d'anciennes variétés hautes tiges : Rambour, Belle Fleur, Grisetete,... autant de noms qui dansent dans nos souvenirs d'enfance.

Quelques poiriers fournissent le complément à de délicieux jus pomme/poire.

Côté arbustes, Stéphane a planté de nombreux framboisiers, groseilliers, cassis, fraisiers qui lui permettent de confectionner de savoureuses confitures.

Lieux de vente : voir page 57

Contact :

✉ Rue des Prés 9 - 6724 Marbehan
☎ +32(0)63/41 22 96
ou +32(0)497/41 22 71

La Recette

BOISSON ESTIVALE POMME-ROMARIN

Ingrédient pour 1l de boisson

- 200 ml jus de pomme gaumais
- deux branches de romarin
- 2 sachets de thé vert
- 2 ou 3 cuillères de miel
- 900ml d'eau

Préparation :

Faire infuser les deux sachets de thé, le miel et le romarin dans l'eau frémissante pendant 3 minutes.
Retirer les sachets de thé et le romarin

et ajouter le jus de pomme à la préparation.
Laisser refroidir et servir très frais avec des glaçons et une rondelle de citron.

Recette : Louise Charlier



Vin rafraichissant ou apéritif gourmand ?





LE POIRIER DU LOUP

Ecoculture Scrl à finalité sociale

- vin blanc (chardonnay, auxerrois, pinot blanc);
- vin rouge (pinot noir);
- ratafia (blanc et rouge);
- pétillant.

Le domaine du Poirier du Loup est géré par une société coopérative à finalité sociale, association communale Rouviéroise. L'association a pour but :

- la revalorisation de la culture viticole locale;
- la convivialité et le lien social;
- le soutien d'un projet d'économie sociale (l'entreprise de formation par le travail "La Toupie");

- la recherche du respect de l'environnement en s'inscrivant dans une logique de développement durable.

Points de vente :

- au lieu de production;
- au marché de Chassepierre;
- à la foire artisanale de Torgny;
- au magasin "la Fée Verte" à Anlier;
- aux S.I. de Torgny et Virton.

Contact :

✉ Vignoble communal - Rouvroy
place Albert Paul, 5 B-6767 Torgny
☎ +32(0)63/22 96 49
ou +32(0)473/56 53 68
ou +32(0)63/38 42 82
✉ info@domaineviticolepoirierduloup.be
🌐 www.domaineviticolepoirierduloup.be



CLOS DE LA FOUCHERE

Daniel Dries - Hubert Burnotte



Vignoble 18 ares :

- Vin blanc (50% Rivaner, 25% Rielsing, 15% Auxerrois, 5% Sieger et 5%

Chardonnay) Production environ 400 bouteilles.

- Vin rouge : (50% Pinot noir, 40% Pinot Saint Laurent, 10% Frühburgunder Production) environ 400 bouteilles.

Points de vente : foire aux artisans de Torgny, foire aux vins de Bellefontaine, foire des vins wallons à Charleroi, à la boutique Vins En Vie de Torgny.

Contact :

✉ Vignoble de B-6767 Torgny
☎ +352(0)691 50 28 58
✉ hubert.burnotte@belgacom.net

CAVE VINICOLE CLOS DE L'ÉPINETTE

Francis De Laet

Vin blanc, cépage Auxerrois.
Dégustations et ventes sur place du week-end de Pâques à octobre ou sur rendez-vous.

Contact :

✉ rue de l'Ermitage 10
B-6767 Torgny
☎ +32(0)479/ 51 32 25



ETS DAUNE HABARU

Charline Daune



Producteur du Maitrank artisanal «l'Aspérule» et de la bière «la Gaumaise» brune et blonde en collaboration avec Pascale et Thierry Maire. Les Etablissements Daune Habaru sont

les fournisseurs exclusifs de la confrérie du Maitrank d'Arlon et produisent le Maitrank véritablement artisanal «L'Aspérule» !

Points de vente : lieu de production, marché fermier de la Halle de Han, au marché luxembourgeois d'Ixelles, au magasin Epicentre à Meix-devant-Virton, dans l'Horeca gaumais, S.I. Virton,...

Contact :

✉ rue de Hertanchamp 3 B-6740
Sainte-Marie/Semois
☎ +32(0)63/45 00 45
📧 daune.habaru@skynet.be
🌐 www.daune-habaru.com

LES VERGERS DE GAUME

Didier Munaut



Producteur de jus de pomme naturel filtré ainsi que de cidre, Pom'Ô de Gaume, Zigomar. Voir page 10.

LASSEUX SPRL

Hugues Bernet produit et distribue la Tendéra, un apéritif doux et fruité à base de vin blanc et d'aspérule odorante qui deviendra, du moins l'espère-t-il, l'apéritif gaumais de référence. Depuis 2012, elle est également disponible en version aromatisée à la fraise et se décline en sorbets et desserts.

Points de vente : au lieu de production pour de grosses quantités ou dans ces magasins gaumais : Delhaize

(Virton, Habay, Etalle, Bellefontaine et Halanzy), supérettes de Meix-dvt-Virton et Aix-sur-Cloie, Carrefour de Bastogne, Spar de Saint-Léger et Jamoigne, boucherie de Géroville, boulangerie Baillot, S.I. de Virton et Torgny, GB (Virton, Arlon) et dans un grand nombre de restaurants gaumais.

Contact :

✉ Ville Basse 92 B-6760 Ethe
☎ +32(0)63/75 11 24 ou +32(0)475/59 73 36
📧 lasseux@gmail.com
🌐 www.lasseux.com



AREL MAITRANK SPRL

Marianne Gilson et Louis Kemp



- Maitrank Ridremont, Ridremont rosé, Ridremont pétillant.

Le Maitrank est une boisson savoureuse et rafraîchissante à base de vin blanc et d'aspérule odorante. L'histoire évoque ce breuvage dès le Moyen-âge, vers l'an 840. Marianne Gilson et Louis Kemp perpétuent au mieux la fabrication du fameux Maitrank Ridremont dans le respect de la recette du fondateur. La production annuelle dépasse soixante mille bouteilles. Arel Maitrank produit également le Muffly, l'apéritif « explosif » de Mussy-la-Ville et le Zoup de Chassepierre.

Points de vente :

Tous les magasins Delhaize, Carrefour, GB + supérettes et dépositaires en boissons.

Contact :

✉ rue Albert 1^{er} 95 B-6810 Izel

☎ +32(0)61/65 85 95

✉ info@ridremont.be

🌐 www.ridremont.be



Visites sur rendez-vous.



LE ZOUP DE CHASSEPIERRE

Marc Poncin

Apéritif artisanal créé en 2013 pour l'inauguration de la passerelle du Breux de Chassepierre. Fabriqué par Arel Maitrank. Lieux de vente : S.I. de Virton, nombreux magasins gaumais.

Contact :

✉ Rue Antoine – B-6824 Chassepierre

☎ +32(0)473/75 01 31

✉ marc.poncin@chassepierre.be



SERVIMUR SPRL

Jean-Noël Wagner



Vin de groseilles et vin de mûres.

Plantation fruitière : mûres, groseilles blanches et rouges, cassis.

Plantation didactique de mûres.

Lieux de vente : au lieu de production et dans 20 points de vente dont le S.I. de Virton (voir site internet).

Contact :

✉ Rue de la Vire 93 b^{is} 11

B-6761 Chenois

☎ +32(0)63/57.82.30 ou

+32(0)477/68.36.69

✉ contact@lesenchanteurs.org

🌐 www.lesenchanteurs.org



Visites sur rendez-vous.



La Recette



CREPE NORMANDE FLAMBÉE AU POM'Ô

Ingrédients :

1 œuf

90 g de farine

20 cl de lait

Un peu de beurre

1 cuillère à café de sucre vanillé

2 pommes

6 cl de Pom'Ô de Gaume

1 pincée de sel

Préparation :

-Disposer la farine en fontaine dans un récipient, ajouter le sel, l'œuf entier et éventuellement le sucre.

-Mélanger ces éléments au centre de la fontaine sans prendre de farine.

Incorporer progressivement la farine en versant le lait au fur et à mesure que la pâte épaissit.

-Ajouter le beurre noisette.

-Réserver en couvrant le récipient dans un endroit frais durant 20 à 30 minutes.

-Faire revenir les tranches de pommes aller-retour, ajouter la pâte et cuire +/- 1 minute de chaque côté.

-Faire chauffer le Pom'Ô et le flamber.

-Verser sur la crêpe et déguster.

Recette : Cédric Michaux du resto le Franklin pour cette recette.

A vibrant, high-angle photograph of a forest. The upper half of the image is dominated by the dense, green canopy of trees, with a large, thick, brown tree branch arching across the top. Sunlight filters through the leaves, creating a dappled light effect. In the lower half, a herd of goats is grazing in a grassy clearing. The goats are of various colors, including brown, white, and black, and some have prominent curved horns. The overall atmosphere is peaceful and natural.

*Les fromages, yaourts, glaces ...
au lait de vache ou de chèvre!*

LES PRODUITS LAITIERS



FROMAGES
YAOURTS, GLACES...



FROMAGE D'ORVAL

Le fromage d'Orval est une fabrication propre à l'Abbaye d'Orval. C'est une pâte pressée, non cuite, à croûte naturelle lavée et à base de lait entier pasteurisé du pays gaumais.

La première fabrication de ce fromage de type "Port Salut" date de 1928.

Contact :

Département "Fromagerie"
de la Brasserie d'Orval S.A.

✉ B-6823 Villers-Devant-Orval

☎ +32(0)61/31 12 61

📧 fromagerie@orval.be

🌐 www.orval.be



FERME DE RAWEZ

Fabienne Hubert – Homel



Située en pleine campagne gaumaise, la ferme est spécialisée dans l'élevage de Bleu Blanc Belge et dans la production de lait. Service traiteur avec de nombreux produits du terroir, chez vous ou dans la salle de votre choix. La carte respecte les productions saisonnières. Possibilité de louer salle de réception à la ferme.

Contact :

✉ Ferme de Rawez 1

B-6730 Saint-Vincent

☎ +32(0)63/44 53 24

☎ +32(0)478/35 29 21

📧 fermederawez@hotmail.com

FERME DE LA BARLETTE

Michel Quoirin



Producteur de fromage à pâte dure type Saint Paulin.

Exploitation laitière qui traite une soixantaine de vaches Pie Noir Holstein. La superficie cultivée comprend des prairies pâturées et fauchées, céréales, betteraves pour l'alimentation du bétail.

Lieux de vente :

au lieu de production, sur les marchés de la région et à la fromagerie d'Arlon.

Contact :

✉ Chemin de la Barlette 1

B-6723 Habay-La-Vieille

☎ +32(0)63/42 33 85



FERME BIODYNAMIQUE DE HAMAWÉ

Patrick Harnois



Ferme en agriculture biodynamique (travail en autarcie) qui propose différents produits : colis de viande, légumes bio, farines de blé et d'épeautre, produits laitiers et pâtes à l'épeautre.

Lieux de vente : sur place (magasin à la ferme), sur différents marchés (Virton, Han, Florenville et Avioth), magasin Estéa à Virton.

Contact :

✉ Hamawé 1A – B-6760 Ethe

☎ +32(0)473/473 193

✉ patrick.harnois@belgacom.net

🌐 www.lafermebiodehamawe.be

FERME DE BELLE-VUE SAVEURS ET TRADITIONS

Fabienne et Benoît Laperche



Cette ferme familiale s'est diversifiée dans la fabrication artisanale de produits laitiers. En effet, la matière première qu'est le lait est en partie envoyée vers l'atelier de fabrication pour y être transformée. Le point de vente à la ferme vous offre une série de produits aux saveurs laitières :

- fromages : petits frais nature ou épicés, crottins nature ou au poivre, camemberts;
- le lait cru : non pasteurisé et frais du jour;
- le beurre : en demi-livre, naturellement

enrichi en oméga 3;

- la crème fraîche : idéale pour vos préparations chaudes ou froides;
- la maquée au lait cru, en ravier : nature, aux fines herbes, saumon et aneth, oignons rouges et paprika;
- les yaourts au lait entier pasteurisé : nature ou aux fruits;
- la crème glacée (vanille, fraise, chocolat, spéculoos, ...);
- les œufs de poules élevées en plein air;
- aussi disponibles : fruits et légumes de saisons, confiture, miel, pâte.

Le magasin à la ferme est ouvert du mardi au vendredi de 14h à 20h et le samedi de 9h à 18h.

Contact :

✉ Ferme de Bellevue, 2 B-6769 Robelmont

☎ +32(0)63/57 82 05



FROMAGERIE DU MARRONNIER



Marc et Ariane Galloy-Charrière

Ferme et fromagerie familiales en agriculture biologique.

Les produits : petits fromages au lait cru nature ou aux herbes, maquée nature ou aromatisée, beurres et crème, yaourts nature ou aux fruits, ...

Points de vente :

au lieu de production, magasins Epicentre, Epi-cerise et toutes

les enseignes livrées par le réseau Solidairement.

Marchés de Virton, Avioth, Arlon et de Florenville avec la ferme du Hayon.

Contact :

✉ Watrinsart 23 – B-6820 Muno

☎ +32(0)61 32 06 54

✉ fromariane@gmail.com

🌐 www.fromagerie-du-marronnier.be

BERGERIE D'ACREMONT

**Peter et Barbara
De Cock-Vissenaekens**

- Fromages : pâtes molles, mi-dures, ou persillées.
- Yaourt, glace, fromage blanc ou frais, riz au lait, pudding, confiture de lait, tzatziki, etc.
- Viande d'agneau de lait, gigot et saucisson fumé.
- laine (cours de filage).

A la bergerie d'Acremont nous sauvagardons la brebis laitière belge, une race de moutons en voie de disparition. Tout le lait est transformé à la ferme et tout est vendu en vente directe.

Possibilité de visite avec dégustation ou repas (raclette, fondue ou assiette de fromage).

Lieux de vente : à la ferme et au marché de Han. Dans les magasins membres du réseau Solidairement.

Contact :

- ✉ rue de Bernifa 17 – B-6880 Acremont
- ☎ +32(0)61/53 54 35
- ✉ info@bergerie-acremont.be
- 🌐 www.bergerie-acremont.be



CHEVRERIE DU HAYON

**Valérie Poirier et
Philippe de Patoul**

Productions : fromages de chèvre fermiers bio au lait cru et viande de chevreau bio.

La chèvrerie du Hayon a démarré son activité au printemps 2012. Valérie et son compagnon Philippe élèvent septante chèvres alpines et saanens. L'élevage est conduit en agriculture biologique sur une quinzaine d'ha. Les chèvres vont au pâturage une bonne partie de l'année et produisent leur bon lait de mars à décembre. La chèvrerie se situe au lieu dit « La Ferme du Hayon » à Sommethonne (6769), elle est propriété d'une coopérative foncière « Terres du Hayon » qui rassemble plus de 180 coopérateurs. En 2017, ils étudient

un projet d'association avec Justine Mouget, qui va renforcer l'équipe de la chèvrerie.

Découvrez une large palette de fromages de chèvre frais et affinés, nature ou aromatisés.

Lieux de vente : au lieu de production et sur les marchés de Virton le vendredi matin, Arlon bio le vendredi après-midi, Avioth le premier dimanche du mois et Marville le troisième samedi du mois.

Dans les magasins gaumais suivants : Epicentre, Ferme des bleuets, la Fée Verte, Ferme de la Civanne, le Marché des Saveurs, ...

Contact :

- ✉ Ferme du Hayon 108d
- B-6769 Sommethonne
- ☎ +32(0)63/41 32 75 ou +32(0)472/29 34 40
- ✉ chevrerieduhayon@yahoo.fr

BARNICHEVRE

Sébastien Zenner

Fromage de chèvre nature, bruschetta, ciboulette, échalote, poivre, ...

Présent au marché de Han-sur-Semois. Coq de cristal foire agricole de Libramont en 2008.

Viande bovine bio de la race Maine Anjou Rouge des Prés (en colis).

Viande ovine de la race Mouton Laitier Belge (en colis).

Lieux de vente :

Nombreux lieux de vente et marchés. Sur les marchés auxquels il participe, il propose également à la vente de nombreux produits locaux.

Contact :

- ✉ Ham Eck 27 – B-6706 Barnich
- ☎ +32(0)498/38 59 64
- 🌐 barnichevre@hotmail.com





LES GLACES

GLACIER DE LA FERME DU MOULIN

Joëlle Tholl

Fabrication artisanale de glaces et de sorbets à base de produits de la ferme, de fruits ainsi que d'extraits naturels. Magasin à la ferme du 15 mars au 15 septembre, de 14h à 18h les jeudis et vendredis. Les samedis toute l'année aux mêmes heures.

Contact :

✉ Ferme du Moulin 78 B-6740 Etalle
☎ +32(0)475/24 71 80
et +32(0)63/23 27 22



GLACES COULEURS GLACEES

Vincent Leboutte

Glaces artisanales maison. Redécouvrez les saveurs traditionnelles de la crème glacée artisanale déclinée en différents parfums de la vanille au spéculoos en passant par les goûts fruités : fraise, framboise,... Présent au marché de Han.

Contact :

✉ rue du Monument 11 B-6730 Ansart
☎ +32(0)63/44 43 61

LA GLACE

M. Daniel Harmel

Artisan-fabricant de glace et sorbet à l'ancienne depuis 1982.

Glace élaborée à base de produits issus de l'agriculture biologique ou provenant des fermes de la région, et du sucre de canne bio intégral non raffiné. Entièrement naturelle sans colorants ni additifs et sans matières grasses ajoutées. Sorbets à base de fruits frais ou surgelés selon la saison et de sirop de sucre

de canne bio maison. Bacs de 200 ml, 500 ml et 1000 ml. Livraison gratuite dans un rayon de 15 km de Chiny.

Sur commande : glace sans sucre (pour diabétiques) et glace sans lactose.

Lieux de vente : au lieu de production, à l'Epi-cerise à Chiny et aux établissements Emond à Chassepierre.

Contact :

✉ Rue de Corbuha 13 – B-6810 Chiny
☎ +32(0)61/73 11 26 ou
+32(0)474/95 36 80
📧 laglacehd@gmail.com





ET LES
POMMES DE
TERRE !



HORTILUX



Yves Bonhomme est adepte de la culture propre, garantie sans apports chimiques, fervent passionné, artisan dans le sang. De bons légumes, issus de l'agriculture biologique.

Il entretient ses semis, ajoute un peu de terreau, branche l'alimentation en eau, désherbe au besoin, à la main.

Sous serre ou en plein air, les légumes s'étalent paresseusement, se développant tranquillement à leur rythme, jusqu'à maturité.

Lieux de vente :

Sitôt récoltés, sitôt présentés, sitôt vendus !

Sur les marchés de Virton, Han et Chassepierre.

Contact :

Hortilux, Yves Bonhomme
 ✉ rue de l'Enfer, 215
 B- 6730 Saint-Vincent
 ☎ +32(0)63/44 49 69

ASINERIE D' O ASBL

Producteur de légumes biologiques en traction animale.

Productions de légumes biologiques cultivés en traction animale dans le cadre d'une formation en collaboration avec l'EFT "La Toupie".

L'asinerie a une démarche de développement solidaire et durable, basée sur le respect de son environnement culturel, agro-pastoral, économique et social.

Sur inscription, panier de légumes hebdomadaire disponible dans les dépôts de Nobressart, Arlon et Habay-la-Vieille.

Nous vendons uniquement notre production labellisée Certisys, Nature et Progrès, Régals de nos terroirs.



Contact :

✉ rue du Bua 26a
 B-6723 Habay-la-Vieille
 ☎ +32(0)63 43 38 00
 @ contact@asinerie.be
 🌐 www.asinerie.be

P'TITE NATURE

**Manue et
Julien Vose-Sleewaegen**



P'tite Nature est un projet de maraîchage diversifié sur Florenville.

En cours de certification biologique, P'tite Nature respecte le cahier des charges de Certisys. Production d'une quarantaine de légumes de saison grâce notamment à des serres. P'tite Nature travaille selon la technique des planches permanentes et sur base des connaissances des maraîchers parisiens du 18^e siècle.

Les produits sont proposés en vente directe, en pagaille ou au panier.

Contact :

✉ Rue de Barsinvaut 19
 B-6820 Florenville
 ☎ +32(0)472/50 24 31
 @ ptitenature@outlook.fr

LE POTAGER GAUMAIS

Fabian Briquet et Luc Capon



Producteurs de légumes, fraises, melons et miel.

Après une formation à l'asinerie de l'O à Habay-la-Vieille, Fabian et Luc ont

décidé de s'installer en tant qu'indépendants dans le maraîchage bio. Après une installation de quelques années sur un terrain à Watrinsart, ils ont décidé de s'établir à Poncelle où ils cultivent une cinquantaine de variétés de légumes sur un terrain d'une surface d'environ un hectare et demi.

Lieux de vente : au lieu de production et sur le marché de Florenville.

Contact : M. Fabian Briquet

✉ Chemin de Weyler 80

B-6700 Arlon

☎ +32(0)495/15 84 47

✉ fabianetluc@gmail.com

🌐 www.lepotagergaumais.be



Visites sur rendez-vous pour minimum 2 personnes.

SCULPTURE SUR LEGUMES

Willy Thiery



Buffets froids ou chauds, menus à thème, repas de sociétés, menus de fêtes de fin d'année. Tous les plats sont accompagnés de magnifiques sculptures de légumes.

Contact :

✉ rue du Burundi 17 – B-6760 Virton

✉ willy_thiery@live.be

🌐 www.traiteur-willy.com

☎ +32(0)63/57 99 16 ou +32(0)479/ 82 05 02

DOMAINE BIO-VALLEE

André, Gil et Romain Grevisse



-Viande de bœuf de race Aberdeen Angus (black Angus)

-50 variétés de légumes

-Volailles plein air.

Producteurs de viande de bœuf, charcuteries de bœuf, volailles et légumes.

Ferme biologique depuis 20 ans, en polyculture/élevage de 150 ha (dont 4 en maraîchage), abritant un troupeau de 300 bovins de race Aberdeen Angus. Toute l'alimentation est produite sur l'exploitation et l'entièreté de la production est vendue en circuit court.

Lieu de vente :

-Dans le magasin gaumais suivant :
Domaine Bio-Vallée, rue de la Semois 167, B-6741 Vance

Contact :

✉ rue de la Rochette 64 – B-6723

Habay-La-Vieille

☎ +32(0)471/ 17 95 03

✉ biovalleelégume@hotmail.com

✉ biovalleeviande@hotmail.com

🌐 www.domainebiovallee.be



Visite possible sur rendez-vous

LAIT JARDINS BIO



Vente en direct d'une large variété de légumes frais ou transformés ainsi que d'un choix de colis de viande bovine Salers.

Lieux de vente :

Sur place, aux marchés de Longwy-Haut et de Longwy-Bas

Contact :

✉ Chemin de la Corvée, 4

F-55600 Remoiville

☎ +33(0)6 88 46 13 20

✉ laitjardinsbio@yahoo.fr

🌐 www.laitjardinsbio.com





LES POMMES DE TERRE



IGP PLATE DE FLORENVILLE

La Plate de Florenville a été enregistrée en 2015 par l'Union européenne en qualité d'indication géographique protégée (IGP). De variété « Rosa », sa réputation est due à la qualité de sa chair ferme plutôt jaune et à son goût fin et délicat que lui confère une culture en sols sableux et légers.

L'IGP concerne les « anciennes » (avant la fusion dans les années septante) communes d'Izel, Jamoigne, Buzenol, Chantemelle, Etalle, Sainte-Marie, Vance, Chassepierre, Florenville, Fontenoille, Muno, Villers-devant-Orval, Gêrouville, Meix-devant-Virton, Robelmont, Sommethonne, Villers-la-Loue, Dampicourt, Châtillon, Saint-Léger, Bellefontaine, Saint-Vincent, Tintigny, Ethe et Virton.

SPRL EMOND ET FILS

Pierre Emond 

Pommes de terre de consommation, plants de pommes de terre, carottes, céréales,...

Entreprise créée en 1937 et qui en est à sa troisième génération active dans la production, la préparation et la commercialisation de pommes de terre "plates de Florenville".

Lieux de vente : Sur place, GB et Delhaize Florenville.

Contact :

✉ Rue de la Barrière 5
B-6824 Chassepierre
☎ +32(0)61/31 14 85

COPPIN FLEURS ET POMMES DE TERRE SPRL

Frédéric Coppin 



Producteur de pommes de terre du terroir : Plate de Florenville (IGP), Charlotte, Juliette, Bintje,...

Producteur de fleurs annuelles diverses. Entreprise paysagiste : conception, création et entretien de parcs et jardins privés et publics, vente et montage de

serres, portails décoratifs, pots décoratifs et lumineux,...

Vente de toutes plantes de saisons, d'arbustes, d'arbres, de fruitiers, plants de légumes et produits horticoles.

Lieux de vente : au lieu de production, à la fête de la pomme de terre de Florenville et au magasin Carrefour Market de Florenville. Succursale Coppin Jardi'Meuse à Vittarville (France)

Contact :

✉ Les Hauts de Lambermont, 14
B-6820 Florenville
☎ +32(0)474/87 81 29 ou
+32(0)61 31 31 29
✉ f.coppin@coppin-fleur.net
🌐 www.coppin-fleur.net



FERME DE LA BARRIERE

Anne Perrin



Producteur de pommes de terre et de fraises.
Lutte biologique.

Contact :

✉ La Barrière 105 – B-6769 Gérouville
☎ +32(0)63/57 86 97 ou +32(0)495/90 10 23

FERME DU HAYON



Également producteur de fromage et d'huile de colza ainsi que de bœufs des prairies gaumaises. Élevage en agriculture biologique.

Contact :

✉ Ferme du Hayon 108
B-6769 Sommethonne
☎ +32(0)63/57 90 80
✉ fermehayon@gmail.com

FERME DE LA BRULOTTE

Bastien Simonet

Ferme d'élevage et producteur de pommes de terre.

Lieux de vente : au lieu de production et fournisseur friteries

Contact :

✉ rue de la Semois 168 B-6741 Vance
☎ +32(0)0495/214.910
✉ bastien_simonet@hotmail.com



FERME DE LA ROUSSETTE

Jean-Marc et
Sylvie Boquel - Barbier



Pommes de terre.

Ferme familiale de polyculture-élevage diversifiée dans la culture de pommes de terre qui sont produites de façon raisonnée avec le savoir-faire de trois générations, dans le souci du respect de l'environnement et de la qualité. Plusieurs variétés sont disponibles : Charlotte en primeur, Bintjes à partir de septembre et Allians en fin de saison, le tout en sacs papier de 5 kg.

Lieux de vente :

au lieu de production et dans les magasins suivants : épicerie à Meixdt-Virton, Delhaize à Bellefontaine, dans les menus de la halle de Han, à la boucherie Maréchal à Gérouville et à la ferme de Bellevue à Robelmont.

Contact :

✉ Rue Charbeau 27 – 6769 Sommethonne
☎ +32(0)63/57 60 13 - +32(0)496/54 13 24
✉ jmboquel@skynet.be

LES FRAISES

SUCREES & DELICIEUSES



FERME DE LA BARRIERE

Anne Perrin



Producteur de pommes de terre et de fraises. Lutte biologique.

Contact :

✉ La Barrière 105 – B-6769 Géroville
☎ +32(0)63/57 86 97 ou +32(0)495/90 10 23

LA FRAISERAIE A FLASSIGNY

Eliane et Pierre Guillaume

Producteur de fraises de plein champs. Exploitation agricole, production de céréales, oléagineux, protéagineux. Production et vente en libre cueillette de fraises de plein champs, fruits également disponibles en barquettes aux particuliers sur place et sur marchés.

Lieu de vente : au lieu de production et sur les marchés de Longwy et Longuyon.

Contact :

✉ Grand-rue 22 – F-55600 Flassigny
☎ +33(0)970/26 14 35
✉ pierreguillaume55@gmail.com



LES FRAISES DE MEIX-LE-TIGE

Laurent Massem

Laurent Massem est un jeune agriculteur installé à Meix-le-Tige (Saint-Léger) et membre du Groupement Wallon des Fraisiéristes. Adeptes de la vente en circuit court, il pratique une production raisonnée respectueuse de l'environnement.

Il produit deux variétés de fraises : La DARSELECT, la célèbre « fraise de Wépion », de haute qualité gustative, sucrée et à la chair ferme.

L'ELIANNY, juteuse et rafraîchissante. Produits finis : smoothie, sirop, confitures (avec ou sans sucre), vinaigre, bonbons.

Lieux de vente : au lieu de production et dans les magasins suivants : boulangeries de Rachecourt et Châtillon et « Le Marché des Saveurs » à Aix-sur-Cloie.

Une cueillette libre est proposée pendant les week-ends en saison.

Contact :

✉ Rue d'Udange 35 – B-6747 Meix-le-Tige
☎ +32(0)476/06 16 14
✉ fraise.meixletige@gmail.com



LES EPICES

& LES PLANTES AROMATIQUES



UN BRIN DE CAMPAGNE



Patrice Peiffer

Un Brin de Campagne, c'est une petite exploitation agricole à taille humaine de culture et de cueillette de plantes médicinales et aromatiques, située à Ansart (Tintigny), petit village au cœur de la Gaume.

Notre activité est le fruit de notre passion pour les plantes et la nature. Nos convictions de respect de l'homme et de l'environnement nous ont conduits à cultiver bio (Certisys). Avec nos plantes, nous réalisons des tisanes, des sirops, des aromates, des huiles, des vinaigres et des sels aromatisés.

Nous fabriquons également des bonbons aux huiles essentielles. Nous assurons le fil de la production de A à Z.

Lieu de vente : au lieu de production, sur les marchés de la Halle de Han et Avioth et dans les magasins gaumais de la Civanne à Rossignol, Naturellement Bien à Tintigny, au Marché des Saveurs à Aix-sur-Cloie et au S.I. de Virton.

Contact :

✉ rue de la Rulles 65 à B-6730 Ansart
☎ +32(0)63/ 44 53 92
ou +32(0)472/ 72 29 94
✉ patrice.peiffer@unbrindecampagne.be
🌐 www.unbrindecampagne.be

La Recette

GELEE DE TOMATES VERTES A L'ASPERULE ODORANTE

Une idée pour utiliser les tomates qui n'arriveront pas à maturité !

Pour 5 pots de confiture

45 minutes + 30 minutes le lendemain

- Un petit bouquet d'asperule séchée
- 1kg de tomates vertes
- 500g de sucre gélifiant ou sucre et agar-agar

Laver les tomates avec soin.

Les mettre dans une casserole et les couvrir d'eau. Porter à ébullition et maintenir celle-ci environ 1/2h. Les tomates doivent être tendres. Passer le tout au moulin à légumes et garder le jus ainsi obtenu.

Ajouter alors le bouquet d'asperule et laisser infuser jusqu'au lendemain.

Le jour suivant, ôter les brins d'asperule et peser le liquide obtenu.

Ajouter la moitié de sucre par rapport à la quantité de jus de fruits puis chauffer et remuer jusqu'à ébullition.

Dès que l'ébullition est atteinte, laisser cuire encore 4 minutes tout en mélangeant puis remplir directement les pots.

Recette: Bernadette Delit.

La Recette

TRUCS ET ASTUCES SAFRANES

• Cubes safranés :

préparez une infusion de safran, remplissez le bac à glaçons avec cette infusion, mettez au congélateur. Au dernier moment, vous pouvez rajouter un glaçon d'infusion à tous vos plats.

• Beurre safrané :

0,1g de safran pour 250g de

beurre en pommade donnerons un beurre marbré de jaune orangé. Noisette de beurre safrané sur légumes vapeur, viande grillée, radis, pain de seigle, huîtres, coquillages...

• Vinaigre safrané :

0,4g de safran pour 0,5l de bon vinaigre de vin.
Vinaigrette et déglacage

• Moutarde safranée :

0,4g de safran pour 100g de moutarde.

Mayonnaise safranée, lapin à la moutarde safranée.

• Thés et tisanes safranés :

ajoutez quelques stigmates de safran à vos thés et tisanes pour cumuler les bienfaits des plantes.



LE SAFRAN GAUMAIS

Pascal Cherain

En 2009, nous avons planté à Virton notre premier bulbe de safran qui nous permet à ce jour de fournir une épice de qualité et du terroir aux restaurateurs. Nous utilisons également notre safran pour proposer lors de manifestations publiques (foires, festivals, marchés), privées ou professionnelles (portes ouvertes, baptêmes, communions, fêtes de famille, anniversaires,...) nos crêpes safranées sucrées et salées que

nous confectionnons avec des produits locaux et qui, au fil des ans, ont trouvé leur petit succès.

Cette épice magique a le pouvoir d'harmoniser la saveur des aliments, de les sublimer et de les exalter avant d'imposer la sienne, suave et envoûtante, très particulière.

Lieux de vente :

Au lieu de production : non
Sur le(s) marché(s) de : Foire de Libramont, Fête des Artistes à Chassepierre, Bruxelles Champêtre,

Baudet'Stival, Ronquières Festival, marchés régionaux.

Dans les restaurants suivants : A la carte de la Grappe d'Or, le Florentin, Plats canailles de la bleue maison, La Gaichel, ...

Contact :

✉ rue d'Arlon 45 – B-6760 Virton

☎ +32(0)473/52 59 10

✉ epice@safran-gaumais.be

🌐 www.safran-gaumais.be



LES VOLAILLES

& LES OEUFS



FERME LES BLEUETS

Fabienne Schmit

Élevage de poules pondeuses nourries aux céréales biologiques cultivées à la ferme. Les œufs, ainsi qu'une multitude d'autres produits biologiques, sont en vente dans notre épicerie ouverte le mercredi de 14h à 19h, le vendredi de 10h à 19h et le samedi de 9h à 12h

Contact :

✉ rue Welschen 101 – B-6780 Longeau
☎ +32(0)63/38 79 38
📧 fermelesbleuets@gmail.com

LA FERME DE MAREE

Mme Julie Ska

Producteur de poulets bio, œufs, lait. Magasin à la ferme ouvert en juillet 2016 et qui vise à favoriser les produits locaux et les petits producteurs (bio ou non). Vente de poulets bio, œufs, produits laitiers, pâté, épices, moutarde, confitures, choco, miel, farine, huile de colza, huile d'olive, pain, alcools, bonbons, jus, huiles essentielles, savons, fruits et légumes.

Ouvert le mercredi de 9 à 12h et de 15 à 18h30 et le samedi de 10 à 12h et de 13h30 à 18h.

✉ Route de Mussy-la-Ville 6
B-6747 Saint-Léger
☎ +32(0)491/43 46 25
📧 Ska97@hotmail.com



LES OEUFS SKA

Jean-Louis Ska



Chez Ska, les poules s'ébattent en toute liberté.

Pas moins de trois mille poules qui ont comme terrain de jeux un hectare et demi de terrain varié : de l'herbe, de la terre, des cailloux, de l'eau, ainsi qu'un bâtiment en dur en cas de mauvais temps.

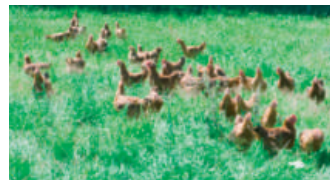
Lieu de vente : marché fermier de Han-sur-Semois.

Contact :

✉ rue de Gerlache 57 B-6760 Gomery
☎ +32(0)63/57 79 29

FERME DU GUE DES OIES

Christelle Deglaire



Poulets bio. Vente uniquement à la ferme, sur réservation.

Contact :

✉ rue de Rosoye 51 B-6730 Poncele
☎ +32(0)63/44 52 75
ou +32(0)471/ 50 27 89
📧 christ.deg@hotmail.be

LES ESCARGOTS

MAIS AUSSI
LES POISSONS



ELEVAGE D'ESCARGOTS

**Thierry et Nathalie
Dion - Robaye**

Implantée à Winville, la ferme hélicole reprend deux productions artisanales : l'élevage d'escargots et la fabrication de biscuits artisanaux. Toutes les productions alimentaires sont réalisées sur place en ateliers avec passion et savoir-faire.

Lieux de vente : sur les marchés de Virton, Bruxelles (Quartier Léopold), Avioth, Arlon, Bastogne, Habay, Florenville, Neufchâteau et le marché fermier de Léglise.

Contact :

✉ rue du facteur, 4 B-6860 Winville
☎ +32(0)63/43.36.54.
🌐 www.la-ferme-helicole.be



L'ESCARGOT DE BLEID

Laurence et Christophe Bodlet

Producteurs d'escargots fermiers. Nos escargots sont élevés dans une serre où sont semés salade, persil, radis et colza.

Lieux de vente : au lieu de production et sur les marchés d'Avioth et de Chassepierre.

Contact :

✉ rue du Centre 7 B-6760 Bleid
☎ +32(0)63/57.15.31 ou +32(0)495/94 60 69
📧 l.escargot.de.bleid@hotmail.be



PISCICULTURE DE LA FONTAINE AUX TRUITES

**Robert Anselme et
Claudine Francois**

Producteur de : salmonidés, truites, fario, arc-en-ciel, saumon de fontaine et leurs hybrides. Seule pisciculture de production belge agréée par la commission européenne depuis 1995. Elevage sous suivi sanitaire depuis 1987. Elevage complètement autonome possédant ses propres géniteurs et produisant ses truites de l'œuf à l'assiette. Livraison en gros de poissons vivants rendus à domicile dans un rayon de 150 km maxi. Etangs de pêche à la demi-journée ou au poids avec débit de boissons à consommer sur place, petite restauration en saison. Pêche ouverte du 1^{er} samedi de mars au 15 octobre. Vente sur place toute l'année.

Lieu de vente :

au lieu de production, mais uniquement poissons vivants ou abattus devant le client.

Contact :

✉ Chaussée Romaine 1 B-6769
Gérouville
☎ +32(0)63/57 60 20
📧 ranselmefat@hotmail.com



PISCICULTURE ET PECHE- RIE DE BUZENOL ET FRATIN

Daniel Dos Santos

Pêcherie installée depuis 1984 sur une superficie de 5 hectares (5 étangs). Deux hectares sont spécifiquement réservés à la pêche au brochet et

poissons blancs (gardons, tanches, brèmes, carpes, ...). Boissons et petite restauration sur place.

Ouvert de mars à fin novembre.

Contact :

✉ rue de Montauban 32 – 6743 Buzenol
✉ rue du Vivier - Fratin
☎ +32(0)63/45 63 70 ou +32(0)496 21 23 70

Élevés avec passion et tradition





LES VIANDES

DES ELEVAGES
LOCAUX



COOPERATIVE FERMIERE DE LA GAUME

Sébastien Quennery

Boeuf des Prairies gaumaises

Producteur de

- Viandes fraîches (bœufs, génisses, veaux, porcs, agneaux)

- Salaisons (saucissons, pâtés, jambons, etc...)

- Légumes bio.

La coopérative fermière de la Gaume s'engage depuis plusieurs années à promouvoir une agriculture de qualité en

- valorisant les circuits courts avec les éleveurs et producteurs locaux.

- développant une activité économique équitable pour le secteur agricole gaumais.

- proposant des produits de qualité respectant les normes environnementales.

Lieux de vente :

- Au lieu de production.

- Pépinières La Gaume (Breuvanne) : du lundi au samedi de 9h à 17h.

- Bio-Lorraine (Viville) : sur réservation de produits.

- Coppin Pommes de terre (Lambermont) : sur réservation de produits.

- Asinerie de l'O (Habay-la-Vieille) : sur réservation de produits.

- Au marché bio hebdomadaire d'Arlon (à 16h le vendredi).

- A l'atelier de découpe « Maison Pierrard » à Virton (sur commande) du lundi au vendredi de 8h à 16h.

Contact :

✉ Rue Camille Joset 1
B-6730 Rossignol

☎ +32(0)63/45 71 26

☎ +32(0)473/68 05 03

contact@gaumefermiere.com
gaumefermiere.com

DERYCKE GUY

Boeuf des prairies gaumaises.
Elevage en agriculture biologique.

Contact :

✉ rue du Monument 4

B-6730 Ansart

☎ +32(0)63/45 66 75

FERME ROSSIGNON

Boeuf des prairies gaumaises.
Elevage en agriculture biologique.

Contact :

✉ rue J.Waicker 3A

B-6740 Villers-sur-Semois

☎ +32(0)63/41 17 22



LES PETITS COCHONS DANS LA PRAIRIE

Philippe et Isabelle Jacoby



Philippe et Isabelle sont naisseurs et engraisseurs de porcs élevés en plein air. Ils vous proposent des colis de viande de porc garantie sans OGM et sans antibiotiques, sur commande et en partenariat avec un atelier de découpe. Commandes via site web ou par téléphone. Dates de disponibilité des colis sur site web ou page Facebook.

Lieux de vente : sur place et points d'enlèvement à Saint-Vincent, Florenville et Aye.

Contact :

✉ Rue des Chasseurs Ardennais 70 – B-6730 Saint-Vincent.
☎ +32(0)63/44 52 43
ou +32(0)474/37 90 72
📧 info@lespetitscochonsdanslaprairie.be
🌐 www.lespetitscochonsdanslaprairie.be

LES PATURAGES DE LA SEMOIS

Régine Lejeune

La boucherie de la ferme « Les Pâturages de la Semois » vous propose une viande de qualité en provenance de l'élevage familial ainsi que toutes les charcuteries artisanales faites maison. Ouvert vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et 14h à 18h30, dimanche de 9h30 à 12h.

Lieu de vente : au lieu de production.

Contact :

✉ rue de Suzy 51 - 6810 Les Bulles
☎ +32(0)61 32 99 34
ou +32(0)472/95 35 18
📧 regine-lejeune@hotmail.com



QUAND LA BOUCHE RIT

Pierre-Edouard Prégnon

- Colis de viande bio de porc et de blonde d'Aquitaine.

- Atelier de découpe à façon pour particuliers

Dans son exploitation agricole située à Ruette, Pierre-Edouard Prégnon élève des porcs et des bovins de race Blonde d'Aquitaine de manière bio.

Les animaux sont nés, élevés et découpés à Ruette (abattage à Virton). Pierre-Edouard propose en vente directe des colis de viande et charcuteries (tête pressée, boudin noir, saucisse fumée, jambon fumé, ...) préparés exclusivement à base de viande issue de sa ferme, en circuit court.

Lieu de vente : sur place, renseignements et réservations par téléphone ou mail.

Contact :

✉ Rue frère Méranthus 40
B-6760 Ruette
☎ +32(0)494/27 38 32
📧 ppregnon@gmail.com

LA BERGERIE DU GROS CRON

Famille Rampanelli – Winance

La Bergerie du Gros Cron à Lahage vous propose ses colis de viande d'agneau sur commande et en partenariat avec un atelier de découpe.

Au cœur des pâturages de Gaume, la famille Rampanelli-Winance élève une troupe de 250 brebis dont les agneaux élevés sous la mère fournissent une viande tendre, appréciée par les gourmets, mais encore souvent méconnue.

La ferme est conduite en agriculture biologique, adhère à la charte Nature et Progrès, a été reconnue centre de référence par la Région wallonne pour l'utilisation optimale du foin et de l'herbe.

Lieux de vente : à la bergerie, sur commande et selon la saison.

Contact :

✉ rue du Gros Cron 101 B-6730 Lahage - Tintigny
☎ +32(0)63 41 26 30
📧 rampanelli.winance@skynet.be





FERME DE LA ROSIERE

Charlotte Kettel et Caroline Wauquaire



Ferme en agriculture biologique avec atelier de découpe et de transformation. Vente directe de colis de viande de porc, de bœuf et de veau bio. La ferme de Rosière vous propose également

des préparations culinaires en bocaux (pâtés, rillettes, boulettes, carbonades mijotées, ...) ainsi que des salaisons. Le tout est certifié bio et fabriqué maison avec les animaux nés et élevés à la ferme.

Points de vente :

- au lieu de production
- sur les marchés de Florenville, Habay-la-Neuve, Avioth et Halle de Han.
- Dans les magasins suivants : Bio-Vallée, ferme de Marée, Débrouillardise villageoise, Naturellement bien, Epicerie Terre et Terroir, Epi-cerise, Marché des Saveurs, Ferme les Bleuets, Ferme du Marronnier. Salle pour banquet et séminaire – 2 gîtes d'une capacité de 8 personnes chacun.

Contact :

✉ rue de la Source 119
B-6769 Houdrigny
☎ +32(0)471/88 13 91
✉ info@lafermederosiere.be

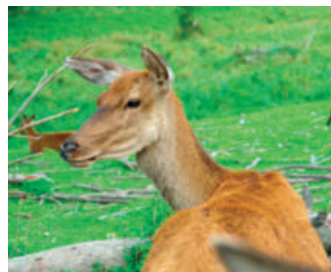
FERME DU FENCY

Élevage de cervidés.

Points de vente :
Naturellement bien

Contact :

✉ Ferme du Fency 289
B-6730 Rossignol
☎ +32(0)495 34 86 34
✉ info@lefency.be



LA CAMPAGNARDE

Céline Jacoby

La Campagnarde est une boucherie à la ferme vous offrant la possibilité de vous fournir en viande de qualité provenant d'animaux élevés et soignés dans de bonnes conditions pour le plaisir de tous...

Derrière ce produit, il y a un métier et surtout une passion familiale partagée. A l'élevage et à l'engraissement : Jean-

François, Nathalie, et leurs enfants, Céline, Laura et Pierre-Edouard.

A la boucherie : Céline Jacoby, élue meilleur espoir bouchère de l'année 2013.

Ils élèvent des bêtes de race Blonde d'Aquitaine en agriculture biologique. Les bêtes sont nourries principalement avec des fourrages et des céréales produites sur l'exploitation. La découpe, les préparations et l'emballage sont réalisés sur place dans un atelier agréé, attenant à l'exploitation, équipé de

matériels frigorifiques performants pour garantir qualité et fraîcheur à leurs produits.

Contact :

✉ rue des Marronniers 1A
B-6730 Poncele
🌐 www.celinelacampagnarde.be
✉ celinejacoby@gmail.com
☎ +32(0)495/76 06 03 ou
+32(0)479/22 46 31

*Les charcuteries gaumaises,
épicées et savoureuses...*



LES PÂTES GAUMAIS, CHARCUTERIES

& LES GIBIERS



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Pâté Gaumais

Depuis le 9 octobre 2001 (J.O.C.E. 10.10.2001), la Commission des Communautés Européennes reconnaît le "Pâté Gaumais" en tant qu'Indication Géographique Protégée. Cela signifie que seuls peuvent s'appeler "Pâté Gaumais", ceux fabriqués en Gaume, qui respectent un cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant et signalés par une hostie délivrée par l'association reconnue.

Les producteurs (bouchers-charcutiers et boulangers) reconnus pour le pâté gaumais sont signalés par le logo à côté de leurs coordonnées.



Jambon

Les Salaisons ardennaises étaient déjà appréciées des Romains. Comme pour bon nombre de victuailles, c'est le terroir et le savoir-faire des artisans qui donne au Jambon d'Ardenne toutes ses saveurs caractéristiques.

Depuis 1996, il bénéficie d'une reconnaissance en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP) délivrée par l'Union Européenne.

les bouchers-charcutiers reconnus pour le Jambon d'Ardenne sont signalés par ce logo à côté de leurs coordonnées.



JEAN HOLTZHEIMER

Porc fermier, charcuteries artisanales, pâté gaumais labellisé. Egalement rayons boulangerie, sandwicherie et fruits et légumes.

Contact :

☒ rue de l'industrie 2 B-6792 Halanzy
☎ +32(0)63/67 85 79



BOUCHERIE CHARCUTERIE YVON LEFEBVRE

Salaisons et pâté gaumais labellisé.

Contact :

☒ rue René Nicolas 3 B-6750 Musson
☎ +32(0)63/67 57 47



BOUCHERIE MARECHAL

Vanessa et Benjamin Maréchal

Viande de qualité, salaisons et préparations maison : boudin noir, saucisses et lard fumé, terrines, quiches... Jambons fumés à l'ancienne. Pâté Gaumais.

Contact :

☒ Grand-rue 88 B-6769 Géroville
☎ +32(0)63/57 75 38



SALAISONS THOMAS



Depuis trois générations, les Salaisons Thomas mettent tout en œuvre pour respecter leurs clients. Grâce à l'atelier CEE doté de matériel performant, elles fabriquent tous leurs produits régionaux de salaisons et charcuteries dans le respect des valeurs et des traditions d'antan :

saucissons gaumais, pâté de campagne, pâtés gaumais, tourte au fromage d'Orval, jambon et noix d'ardenne.

Lieu de vente : sur place.

Contact :

✉ rue de Neufchâteau 2 B-6720 Habay-La-Neuve

☎ +32(0)63/42 21 39

✉ info@salaisonsthas.be

🌐 www.salaisonsthas.be



BOUCHERIE CHORF

Fabien et Jessy Danloy

Boucherie artisanale, tourte saint-mardoise, choucroute garnie, touffaye. Charcuteries et salaisons faites maison de manière artisanale.

Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Dimanche ouvert en saison.

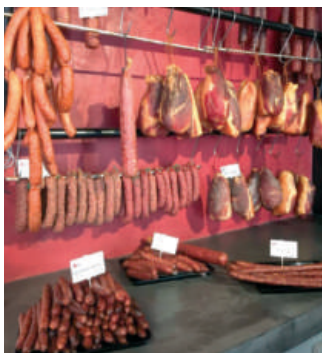
Contact :

✉ Rue Léon Colleaux, 39

B-6762 Saint-Mard.

✉ boucheriechorf@hotmail.com

☎ +32(0)470/84 02 13



MAISON PROTIN

Producteur de salaisons gaumaises, pâté, jambon et saucisson de gibier. Chevreuil, marcassin, biche, faon, cerf des forêts d'Ardenne et Gaume. Boucherie-Charcuterie installée à Chiny. Atelier CEE découpe de viande et gibier installé à Florenville. Grossiste en gibier, expédition dans tout le pays et agréé Europe.

Contact :

✉ rue de la Goulette 2 B-6810 Chiny

☎ +32(0)61/31 17 50

✉ pierreprotin@hotmail.com

🌐 gibierprotinardennes.be



MDV

Didier Felsch

En septembre 2008, Didier Felsch reprend la célèbre boucherie Dasnois, située à Meix-devant-Virton et y installe MD Viandes. Didier travaille en étroite collaboration avec des éleveurs de la région. Le respect des recettes traditionnelles ancestrales lui permet

de proposer et promouvoir des produits de terroir de qualité. Passionné par son métier, Didier est très investi dans le développement de son enseigne et dans la formation de ses apprentis.

Lieux de vente :

Sur place et au P'tit Mag à Villers-dt-Orval, sur le marché du terroir de Léglise.

Contact :

✉ rue des vieux Sarts 2 B-6769 Meix-Devant-Virton

☎ +32(0)63/57 74 21

✉ mdviandes@skynet.be

🌐 www.mdviandes.be



📍 Visitable sur rendez-vous





BOUCHERIE- CHARCUTERIE-TRAITEUR ROLAND DROPSY



Chez Roland Dropsy, le mot qualité a une origine, c'est le produit. Chaque matière première est sélectionnée avec soin et provient de la région gaumaise ou, quelquefois, ardennaise.

En 2011, pour sa première participation au grand concours Eurobeef à Courtrai, il a obtenu 6 médailles : deux d'or pour ses boudins, deux d'argent pour ses terrines et deux de bronze pour le jambon cuit au foie et le saucisson gaumais. Il est également producteur de pâté gaumais. Autres spécialités : jambon cru et le pithiviers au jambon d'Ardenne.

Contact :

✉ rue du 5 Septembre, 30
B-6747 Saint-Léger
☎ +32(0)63/45 73 00
✉ roland.dropsy@proximedia.be
🌐 www.traiteur-dropsy.be



SALAISONS BRIQUEMONT DARGIFRAL

La Société Dargifral (anciennement Briquemont) produit des saucissons secs (baudruche, saucisson gaumais, collier gaumais, pipes gaumaises) dans un atelier situé au cœur de la Gaume, à Etalle.

Produits de grande tradition, fumés en cheminée aux sciures de chêne et de hêtre, ils sont commercialisés sous la marque "Numa" ou en marque distributeur.

Contact :

✉ rue du Magenot B-6740
Sainte-Marie/Semois
☎ +32(0)63/45 51 47
🌐 www.dargifral.com

MURIELLE COURTOIS

Jambon cru et cuit artisanal à l'ancienne.

Lieux de vente : au lieu de production et au marché fermier de Han-sur-Semois, Arlon, Bastogne, Léglise et marché aux puces d'Arlon.

Contact :

✉ Marvie 5A - 6600 Bastogne
☎ +32(0)61/21 39 98



BOUCHERIE-CHARCUTERIE TOCK

La famille produit des viandes bovines issues d'animaux élevés directement à la ferme. Cette viande est directement transformée en atelier, sur place. Poulets de chair élevés en plein air. Fabrication de saucisson gaumais (droit, collier, baudruche, chasseur), jambon d'Ardenne, saucisse au fromage (orval, brie, emmental), divers pâtés,...

Contact :

✉ Grand-rue 218
B-6740 Sainte-Marie/Semois
☎ +32(0)63/45 53 96
🌐 www.boucherie-tock.be



BOUCHERIE- CHARCUTERIE KESER

Riches gammes de viandes et charcuteries du terroir dont différentes sortes de délicieux boudins.

Contact :

✉ rue J.C. de Hugo 81
B-6730 Bellefontaine
☎ +32(0)63/43 31 23



BOUCHERIE- CHARCUTERIE JEAN-CLAUDE ROMAIN



- Pâté gaumais (coq de cristal)
- Boudin noir et blanc (médailles d'or)
- Saucissons fumés, colliers, jambons fumés, noix fumées ou ½ noix.
- Pâté à l'échalote, pâté à l'Orval.
- Tête pressée à l'ancienne, ...

Faites maison et basées sur des matières premières de qualité et 100%

naturelles, toutes les charcuteries attirent de nombreux clients venant parfois de très loin.

Lieu de vente : au lieu de production.

Contact :

☒ rue de la Station 7 B-6820 Florenville
☎ +32(0)61/31 11 12



BOUCHERIE EUROVIANDE Adolfo De Matos



Une viande fraîche de haute qualité d'origine exclusivement régionale. Grand choix de fine charcuterie artisanale. Plus de 30 ans au service des particuliers, restaurateurs, collectivités...

Contact :

☒ place Georges Lorand B-6760 Virton
☎ +32(0)63/57 88 70
✉ commande@euroviande.be

AU COEUR DE LA GAUME



Claude Peignois et Maryvonne

Le pâté gaumais « de mon grand-père » est préparé par Claude Peignois et cuit par un boulanger local. Il figure à la carte de son restaurant « Au Cœur de la Gaume » ouvert en 1991. Ce fameux pâté gaumais est également vendu au comptoir de l'établissement, ainsi que d'autres produits régionaux (miel, bières, maitrank, jus de pommes...).

Contact :

☒ rue docteur Hustin 51 B-6760 Ethe
☎ +32(0)63/58 18 04
✉ schmitz.maryvonne@yahoo.be



SALAISONS BLAISE

Stéphanie Fontenoy

Entreprise familiale de plus de 100 ans, spécialisée dans la fabrication artisanale de salaisons. Spécialités : saucissons gaumais, saucisson et pâté à la bière d'Orval, collier à l'échalote, saucisson au miel, pâté gaumais, ...

Lieux de vente : dans les Delhaize de Virton et Florenville, Eurospar Jamoigne et au magasin de Florenville (place Albert 1^{er} n°4).

Contact :

☒ rue des Hêtres 9 B-6820 Florenville
☎ +32(0)61/31 19 51 ou +32(0)495/21 39 04
✉ info@salaisons-blaise.be
🌐 www.salaisons-blaise.be



FREDERIC THIERY

Pâté gaumais, saucisse gaumaise, saucisson gaumais, saucisse de gibier, pâté au riesling et autres produits fumés gaumais. Frédéric Thiery a repris en 2002 l'entreprise familiale créée en 1922 par son arrière-grand-père.

Lieux de vente : dans les petites, moyennes et grandes surfaces de Gaume.

Contact :

☒ rue du Moulin 5 B-6750 Mussy-La-Ville
☎ +32(0)63/67 77 38 ou +32(0)495/22 21 49
✉ info@salaisons-thiery.be
🌐 www.salaisons-thiery.be





LES FOIES GRAS

POUR LES FETES
OU PAR
GOURMANDISE



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR ROLAND DROPSY

Traiteur de formation, Roland Dropsy est un transformateur dans l'âme qui mène le produit jusqu'au sommet de sa saveur. Fabriqué suivant une recette qu'il a patiemment élaborée, son foie gras a été consacré en 2004 par un coq de cristal à la Foire de Libramont.

Contact :

✉ rue du 5 Septembre 30
B-6747 Saint-Léger
☎ +32(0)63/45 73 00
✉ roland.dropsy@proximedia.be
🌐 www.traiteur-dropsy.be



LE PANORAMIQUE

Thierry et Christine Picot-Dilly

Foie gras entier mi-cuit mariné à la bière de l'Abbaye d'Orval produit toute l'année, à emporter ou à consommer sur place au restaurant « Le Panoramique ».

Lieux de vente : au lieu de production et sur le marché d'Avioth.

Contact :

✉ rue du Docteur Poulain 9-11, F-55 600
Montmédy
☎ +33(0)329 80 11 68
ou +33(0)633 04 79 71
✉ thierry.picot.lepanoramique@orange.fr
🌐 lepanoramique.blogspot.fr



TRAITEUR POLO Jean-Paul Boegen

Elabore de nombreux produits festifs : foies gras, confits, rillettes, magrets fumés, terrines de pâté, ... Traiteur-organisateur d'événements de 1 à 2000 personnes : repas artisanaux, cochons à la broche, buffets froids ou chauds à tous les prix.

Contact :

✉ rue du Moulin 62b - 6740 Etalle
☎ +32(0)63/41 16 11
☎ +32(0)478/22 64 12
✉ traiteurpolo@live.be
🌐 www.traiteurpolo.be

LE CANARD D'O

M. Olivier Duquesne



Foie gras, rillettes de canard, pâté de canard, cuisse confite, magret, magret farci au foie gras, pâté canard farci au foie gras, magret confit, magret fumé,

séché...

Magasin d'épicerie fine. Traiteur. Cours de cuisine.

Lieux de vente : au lieu de production, au marché de Han, et dans les magasins gaumais suivants : la Ferme de la Civanne, le Marché des Saveurs, Terre et terroir, Boucherie Matgen, Douceur d'ardennes.

Contact :

✉ rue de la Schock, 33 B-6717 Nobressart
☎ +32(0)63/22 57 96 ou +32(0)497/45 88 87
✉ lecanardo@skynet.be
🌐 www.traiteur-arlon.be





LES BOULANGERIES, PATISSERIES

& LES SALONS DE THE



LE FOYER GOURMAND

Frédérique Dargenton

- glace artisanale ;
- boulangerie-pâtisserie artisanale.
- 2 adresses pour mieux vous servir :
- à Meix-devant-Virton, rue de Virton ;
- à Virton, rue du Docteur Jeanty.

Le Foyer Gourmand est une boulangerie, pâtisserie où tout est fait sur place, pains spéciaux et pâtisseries en tous genres.

Spécialité : fabrication de pièces montées et gâteaux de cérémonies pour les mariages, baptêmes, communions, anniversaires.

Salon de dégustation à Virton.

Contact :

✉ rue de Virton 12 B-6769
Meix-devant-Virton
rue Docteur Jeanty 8 B-6760 Virton
☎ +32(0)63/60 00 14 ou +32(0)63/22 61 12
✉ lefoyergourmand@skynet.be
🌐 www.le-foyer-gourmand.eu

LE COMPTOIR D'HONORE

Gary Kneip & Coralie Charlier

Boulangerie – pâtisserie – salon de dégustation

Au Comptoir d'Honoré, tous les produits sont réalisés sur place et artisanalement. Vous pouvez y trouver une gamme

de pains à la farine biologique, des baguettes au levain et des viennoiseries pur beurre. Côté pâtisserie, les entremets changent au fil des saisons, sauf les incontournables comme la tarte au citron meringuée et le gâteau au chocolat et caramel beurre salé de la maison. Côté chocolaterie, nous vous proposons une gamme de pralines, tablettes et autres produits chocolatés.

Un salon de dégustation est également à votre disposition et nous vous proposons une large carte de thés, cafés et autres boissons chaudes ou froides.

Des livres et des jeux sont à votre disposition pour un beau moment de détente.

Contact :

✉ Grand-rue 15 – B-6760 Virton
☎ +32(0)63/23 28 36
🌐 Facebook /lecomptoirdhonore





LE MAGEIROS

Franck Boussin

Au Mageiros, vous trouverez uniquement des produits artisanaux, tous réalisés dans l'atelier attenant à la boulangerie. Franck Boussin et son équipe réalisent eux-mêmes toutes les pâtes (brioche, levée, pâte à choux, etc), et toutes les crèmes (crème pâtissière, crème fraîche, mousse au chocolat, crème brûlée et tant d'autres), pains, viennoiseries, pâtisseries, tartes aux fruits, à la crème, aux pommes et spéculoos, gâteaux de toutes sortes et gâteaux glacés pour toutes les occasions, ainsi que pralines, à la lavande, au café, à la violette, croquant amande, etc.

Moulages en chocolat de lapins, oeufs et poules à Pâques, moulages de Saint-

Nicolas et Père Noël en fin d'année mais aussi le façonnage à la main de figurines en massépain, les truffes...sont également faits maison, uniquement! Spécialités : les pavés de Virton et les pralines au Zigomar (Zigola).

L'équipe se bat pour privilégier la qualité artisanale à la quantité industrielle, dans un vrai respect des traditions de la boulangerie, de la pâtisserie et de la chocolaterie, ce qui ne l'empêche pas de livrer plusieurs maisons de repos de la région, ainsi qu'une école spécialisée, et le Super U de Montmédy.

Contact :

✉ rue d'Harnoncourt 51
à B-6762 Saint-Mard
☎ +32(0)63/57 02 97



LES GOURMANDISES

Steve et Françoise Musty-Clinquant

Ce jeune couple installé depuis fin 2008 à Châtillon travaille le plus artisanalement possible. Tout est élaboré sur place et ce le plus naturellement possible, donc sans ajout d'améliorant, en n'ayant recours à aucuns surgelés. Ils n'utilisent que des produits frais. Les viennoiseries et pâtisseries sont 100% pur beurre.

Décors personnalisés et originaux des gâteaux.

Désireux de mettre les produits régionaux en avant, ils travaillent avec les producteurs locaux (farine

de Kleinbettingen issue de blé Luxembourgeois, Moulin de Hollange, miel de Châtillon, jus de pommes de Rachecourt, café Knoppes, produits de "Un Brin de Campagne", vins de Torgny, fraises de Meix-le-Tige en saison, etc).

Lieux de vente : au lieu de production (et exceptionnellement lors de la " Fêtes du Miel " à Saint-Léger en septembre avec des spécialités telles que choco-miel, nid d'abeilles, ...)

Contact :

✉ La Croix 2 – B-6747 Châtillon

☎ +32(0)63/60 06 66

✉ lesgourmandises@live.be

🌐 www.lesgourmandises.net



BOULANGERIE DESTREE

7 variétés de pains : blanc – au levain – épeautre – 6 céréales – complet – seigle – 22 céréales.

Contact :

✉ Quartier du Gros Terme 31

B-6730 Tintigny

☎ +32(0)63/44 41 90

✉ jl.destree@gmail.com



BOULANGERIE PATISSERIE PIQUARD

Daniel Piquard



Produits de boulangerie, pâtisserie. Pâté de viande, ...

Créée à l'origine à Gérrouville en 1964 par Robert Piquard et son épouse, la boulangerie déménage à Gomery en 1974 pour intégrer des locaux plus spa-

cieux. La boulangerie ferme au décès de Robert mais son fils Dany, fort du savoir et de la tradition transmis par son père, ne peut s'empêcher de relancer l'affaire familiale. Installé à Chenois en 2013, il vous propose des produits exclusivement artisanaux, pour que vous puissiez retrouver les saveurs d'autrefois, comme l'incontournable pâté de viande tant apprécié, le pain, les tartes, ... Les maîtres mots de la maison sont : « être proche de son client et tout mettre en œuvre pour le satisfaire ».

Contact :

✉ rue des Ateliers 8 B-6761 Chenois

☎ +32(0)63/44 62 78 ou +32(0)475/78 99 83

✉ info@boulangeriepiquard.be

🌐 wallux.com/boulangerie-piquard-virton





A LA SOURCE DES DOUCEURS



Boulangerie-Pâtisserie artisanale
Pâtés de viande, chocolats maison,
gâteaux glacés.
Spécialité : les baisers de Florenville
Fermé le jeudi

Contact :

✉ rue Généraux Cuveliers 3
B-6820 Florenville
☎ +32(0)61 31 12 13

BOULANGERIE BAILLOT

Hugues et Thierry Baillot

Une histoire de famille depuis le début
du XX^e siècle. Pains traditionnels, pains
spéciaux.

Spécialités : tarte double vanille, tarte
double sucre, pâtés gaumais, une
institution !

Ouvert tous les jours sauf dimanche de
7h30 à 19h.

Contact :

✉ rue du Docteur Hustin 55 B-6760 Ethé
☎ +32(0)63/57 72 46
ou +32(0)495 51 97 75
✉ hugues.baillot@gmail.com



BOULANGERIE PATISSERIE ROBERT



Boulangerie-pâtisserie artisanale.

Une de leurs spécialités est la fameuse
" couque de Virton " à base de miel et
de froment. Les différents moules sont
d'ailleurs exposés dans une vitrine à la
boulangerie.

Les couques réalisées sont à l'effigie
notamment du blason de Virton, de
Saint-Nicolas, du Tilleul de Géroville,
de l'église Saint-Laurent et de la truite
d'Orval.

Ouvert du mardi au dimanche inclus.

Contact :

✉ Grand-Rue, 32 B-6760 Virton
☎ +32(0)63/57 69 03





BOULANGERIE ZONDACK

Vincent et Anita Zondack

C'est en 1997 que Vincent et Anita Zondack ont eu un coup de cœur pour la boulangerie Sindic, fondée dans les années 30, et qui était à vendre. Au fil des années, ils l'ont développée de manière artisanale pour offrir une large gamme de pains, pâtisseries et viennoiseries. Ils vous proposent 14 sortes de pains spéciaux par semaine. Fermé le mardi.

Contact :

- ✉ Rue de Virton 46 B-6810 Valansart
- ☎ +32(0)61/32 93 19
- ✉ vincent.zondack@skynet.be
- 🌐 www.boulangerie-valansart.be



BOULANGERIE BITAINE

Bitaine, c'est...

Une production 6j/7, toute l'année. Expérience professionnelle transmise de père en fils depuis 1908.

Qualité, fraîcheur, méthode artisanale. Ateliers aux normes d'hygiène les plus strictes.

Contact :

- ✉ Grand-rue 43 - B-6760 Virton
- ☎ +32(0)63/57 72 24
- ✉ Val d'Away 17 - B-6760 Virton
- ☎ +32(0)63/57 08 88
- ✉ rue de la Semois - B-6741 Vance
- ☎ +32(0)63/22 08 05
- ✉ Grand-Place 1 - B-6747 Saint-Léger
- ☎ +32(0)63/57 00 95
- ✉ rue de la Fraternité 37 - B-6792 Halanzy
- ☎ +32(0)63/57 21 07
- ✉ rue de la Gare 15 - B-6780 Messancy
- ☎ +32(0)63/38 10 08
- ✉ Grand-rue 88 - B-6730 Tintigny
- ☎ +32(0)63/37 13 69
- 🌐 www.bitaine.be



BOULANGERIE UYTTERSROT

Serge et Christiane Uyttersprot-Thielens

Boulangerie-pâtisserie artisanale. Pains, crâmes, craquelins, gâteaux pour toutes occasions, pâtisseries, ... Ouvert mardi, jeudi et vendredi de 5h à 18h non stop et samedi, dimanche et lundi de 5h30 à 17h non stop. Fermé le mercredi.

Lieu de vente : au magasin sur place

Contact :

- ✉ Rue de Bellevue 5B - B-6750 Baranzy
- ☎ +32(0)63/41 35 14



Cookies aux pépites de chocolat et à la cannelle

Ingrédients

- 280 g de beurre (en petits cubes)
- 135 g de cassonade brune
- 90 g de sucre fin
- 1 œuf
- 340 g de farine
- 115 g de poudre de noisette
- 9 g de sel
- 1 pincée de cannelle
- 395 g de pépites de chocolat noir
- 11 g de poudre à lever (baking powder)

Préparation :

Mettez tous les ingrédients (sauf les œufs) dans le bol de votre robot de cuisine. Mélangez le tout à l'aide du crochet à pâte plat ou à la main. Une fois le beurre bien mélangé à la pâte, ajoutez les œufs. Arrêtez le robot dès que la pâte est bien homogène.

Façonnez des petites boules d'une vingtaine de grammes. Espacez bien les cookies sur votre plaque de cuisson. Cuisson : environ 15 min à 180°C (varie selon le four et la taille des cookies).

Recette : Le Comptoir d'Honoré

A two-tiered silver stand is the central focus, holding an assortment of sweets. The top tier features several macarons in shades of pink, orange, and brown, along with a small red strawberry. The bottom tier is filled with various chocolate treats, including a gold-wrapped bar, dark chocolate squares, and small chocolate-covered nuts. The stand sits on a vibrant, multi-colored striped tablecloth. In the background, a pink tulip and a stone wall are visible, creating a rustic yet elegant atmosphere.

Chocolats, macarons, pralines...

*Fondent dans la bouche,
craquent sous la dent ... mmmh*



LES CHOCOLATERIES

& LES
BISCUITERIES



JEAN LE CHOCOLATIER

Jean-François Vaux



Production de chocolat : gamme traditionnelle mais aussi et surtout chocolats aux épices, chocolats apéritifs, confitures, douceurs chocolatées telles que madeleines, guimauve, zézettes, macarons...

Bières et accords bières-chocolats.

Une adresse originale pour tous les fans de chocolat !

Lieux de vente : au lieu de production et dans les magasins suivants : Mi-orge Mi-Houblon (Arlon), Tout un fromage (Arlon), la Fée Verte (Anlier), La Civanne (Rossignol).

Contact :

✉ rue de l'Hôtel de Ville 15 B-6720

Habay-La-Neuve

☎ +32(0)63/57 29 00

✉ info@jeanlechocolatier.be

🌐 www.jeanlechocolatier.be

LES CHOCOLATS D'EDOUARD

Edouard Bechoux

Chocolats, gâteaux, pralines, glaces... à consommer sur place ou à emporter. Petite restauration : salades, quiches, soupes du chef...

Maison recommandée par le guide Gault & Millau.

Contact :

✉ Place Albert 1^{er} 12/2 B-6820 Florenville

☎ +32(0)61/50 29 72

✉ info@leschocolatsdedouard.be

🌐 www.leschocolatsdedouard.be

👤 Visites possibles



LE COMPTOIR D'HONORE

Gary Kneip et
Coraline Charlier

Boulangerie – pâtisserie – salon de dégustation

"Au Comptoir d'Honoré, tous nos produits sont réalisés sur place et artisanalement. Côté pâtisserie, les entremets changent au fil des saisons, sauf les incontournables comme la tarte au citron meringuée et le gâteau au chocolat et caramel beurre salé de la maison.

Côté chocolaterie, nous vous proposons une gamme de pralines, tablettes et autres produits chocolatés.

Un salon de dégustation est également à votre disposition et nous vous proposons une large carte de thés, cafés et autres boissons chaudes ou froides. Des livres et des jeux sont à votre disposition pour un beau moment de détente.

Contact :

✉ Grand-rue 15 – B-6760 Virton

☎ +32(0)63/23 28 36





CHOCOLATERIE DEREMIENS

François Deremiens

Produits de chocolaterie (pralines, pâtes à tartiner, montages...), confiseries, pâtisserie fine et glaces artisanales. Découvrez l'atelier et son espace création ainsi que la manufacture, le chocolat à l'état brut (Visitez un espace unique en Wallonie).

Contact :

L'Atelier:

✉ Voie d'Orval, 26 B-6810 Prouvy

La Manufacture:

✉ Rue du Faing, 6 B-6810 Jamaigne



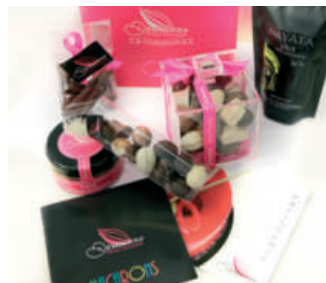
Visites possibles :

Infos et réservations:

☎ +32(0)61/50 29 79

✉ chocolats@deremiens.com

🌐 www.deremiens.com



La Recette

TARTE FONDANTE RAPIDE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 50 g de farine
- 200g de beurre
- 100g de sucre
- 200g de chocolat noir
- 5 œufs

Préparation :

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que ce soit homogène et mousseux. Ajouter la farine. Faire fondre le beurre et le chocolat et les ajouter à la préparation.

Faire cuire dans un plat à tarte pendant 15 minutes à 200 degrés. Déguster avec de la glace à la vanille (voir page 21).

Recette : Louise Charlier

BISCUITERIE ARTISANALE

Thierry et Nathalie Dion - Robaye

Implantée à Winville, la ferme hélicole reprend deux productions artisanales : l'élevage d'escargots et la fabrication de biscuits artisanaux. Toutes les productions alimentaires sont réalisées sur place en ateliers avec passion et savoir-faire.

Lieux de mise en vente : sur les marchés de Vinton, Bruxelles (Quartier Léopold), Avioth, Arlon, Bastogne,

Habay, Florenville, Neufchâteau et le marché Fermier de Léglise.

Contact :

✉ rue du facteur, 4 B-6860 Winville

☎ +32(0)63/43 36 54

🌐 www.la-ferme-helicole.be





JUST'UN CHOCOLAT

Justin Merck



Chocolatier de formation, il concocte également de délicieux gâteaux et tartes aux fruits de saison.

Lieux de vente : sur place (sur commande) et au marché fermier de la Halle de Han.

Contact :

✉ Rue des Ecoles 26 –
B-6724 Houdemont

☎ +32(0)472/86 52 52

✉ info@justunchocolat.be

🌐 www.justunchocolat.be



CHOCOLAT BONHEUR

Régis Joubert



Régis Joubert vous propose des créations personnalisées pour tous événements. Il crée également des pralines sans huile de palme. Les herbes et épices qui les parfument sont séchées maison par souci de qualité.

Contact :

✉ Rue de la Fraternité 17
B-6792 Halanzy

☎ +32(0)467/11 00 07

🌐 www.chocolatbonheur.net



SONIA ALEXANDRE



Gâteaux pour toutes circonstances avec montage personnalisé en chocolat. Pralines en période de Fêtes.

Lieu de vente : sur place et sur commande

Contact :

✉ rue Saint-Hubert 79 B-6730 Lahage

☎ +32(0)63/44 51 06





LE RUCHER DE GAUME

Pascal François



Producteur de miel.

Créé en 1992, le rucher de Gaume produit uniquement du miel artisanal. Situé idéalement dans un massif où aucune culture n'est présente, à proximité immédiate de la forêt, nos abeilles produisent un miel de qualité. Une particularité : le miel d'été est un miel de ronces à 70 %. Le miel de printemps est un miel toutes fleurs.

Lieu de vente : lieu de production. Dans les magasins gaumais suivants : Epicentre à Meix-dt-Virton et boulangerie à Bellefontaine.

Contact :

✉ rue des Roses 21 –
B-6769 Meix-devant-Virton
☎ +32(0)63/57 62 25 - +32(0)473/99 89 55
📧 pascal@meix-musique.be
🌐 www.rucherdegau.me

APIGAUME

Ingrid Poncelet

Miel artisanal – devenez parrain d'une ruche.

Si vous aimez le miel et que vous souhaitez poser un geste concret pour sauvegarder la biodiversité locale, apiGaume vous propose de parrainer une ruche ou un cadre de ruche. Vous offrirez ainsi un refuge aux abeilles, qui sont en voie de disparition. Vous choisirez la colonie que vous souhaitez parrainer et vous obtenez des pots de miel en échange.

Contact :

✉ Voie d'Orval 14C – B-6810 Prouvy
📧 ingrid@apigaume.be
☎ +32(0)61/61 48 78
🌐 www.apigaume.be



LE RUCHER DU PARADIS

François Rongvaux

Miel de printemps, miel d'été.

Animateur de l'école d'apiculture « Les Ruchers Sud-Luxembourg » à Saint-Léger.

Spécialisé en élevage de reines et production de jeunes colonies. Tous les miels sont analysés.

Visite possible des installations pour groupes (max. 20 pers.) sur demande, d'avril à septembre.

Lieux de vente : Au lieu de production : oui (le samedi). Au domicile.

Dans les magasins gaumais suivants : Ferme du Bueau (Roland Gonry) à Baranzy, La Ruche qui dit oui (Julie Ska) à Saint-Léger, ferme de la Civanne à Rossignol, ferme du Marronnier à Muno, Halle de Han à Tintigny, Marché des Saveurs à Aix-sur-Cloie, Epicerie à Chiny, Tout un fromage à Arlon, Fête du miel (3e dimanche de septembre) à Saint-Léger.

Contact :

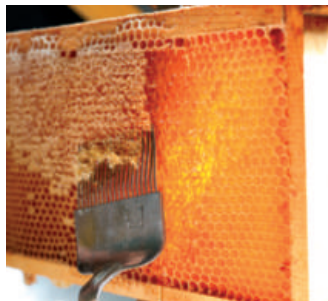
✉ rue de France 34 B-6750 Musson
☎ +32(0)63/67.77.86
ou +32(0)475/39 26 92
📧 francoisrongvaux@gmail.com
Rucher situé à Saint-Léger, 4, chemin de Paradis.

ALAIN BALON

Miel toutes fleurs.
Egalement miellerie didactique.

Contact :

✉ rue de Meix 11 – B-6747 Châtillon
☎ +32(0)63/21 60 92
ou +32(0)494/44 88 43



RAPHAEL STEYER

- Produits de la ruche (miel, choco au miel, pollen frais, propolis, bougies, cire, pommade à la cire d'abeille, pâtisseries au miel...)
- Jus de pommes et pommes / poires (fruits de la maison)
- Maitrank artisanal
- Confitures maison (2/3 de fruits).
Apiculteur depuis plus de 30 ans, Raphaël Steyer possède une bonne vingtaine de ruches réparties sur 3 ruchers permettant d'obtenir +/- 8 ou 9 miels différents de printemps ou d'été (saules, fruitiers, colza, pissenlit, tilleuls, épilobe, trèfle, acacia, ...) dont les goûts vont du très doux au plus corsé tout en passant par le caramélisé, le floral, le mentholé, le boisé ou autre. Il récolte également du pollen qui a des

vertus revitalisantes.

Il a reçu 2 coqs de cristal à Libramont en 2008 (miel d'été) et en 2011 (miel de printemps). Il transforme également les fruits issus de la pollinisation de ses abeilles en confitures, gelées et jus de fruits (fruits non traités).

Lieux de vente : au lieu de production et sur le marché d'Athus (tous les 15 jours), lors de brocantes régionales et marchés artisanaux (Fête du miel, marché Ixelles des producteurs luxembourgeois, tout Rachecourt dans les pommes...)

Contact :

✉ Le Pas de Loup 41 à B-6791 Guerlange (Athus)
☎ +32(0)63/38 89 60
ou +32(0)478/20 28 63
📧 raphael.steyer67@gmail.com



" Le miel est un soleil qui se cultive [...]. Et pour faire un bon soleil, il faut du temps. "
(Maxence Fermine).

D'autres apiculteurs dont la production est plus restreinte appliquent l'affichette « miel de Gaume » sur leur façade, n'hésitez pas à leur rendre visite et ils se feront un plaisir de vous faire découvrir le fruit de leurs récoltes.



LES TROIS REINES

Duponcheel Vincent

Miel, produits de la ruche : baume à lèvres, crème de soins, bonbons.
Apiculteur amateur aimant la nature et déclinant les bienfaits des produits de la ruche sous différentes formes. Ambitieux de déceler la symbiose entre le miel et les arômes.

Contact :

✉ Rue des Roses 207B
B-6730 Rossignol
📧 duponchev@gmail.com
☎ +32(0)63/ 41 14 49



LES COURS DE CUISINE

& RESTOS INSOLITES



AMARANTE

Laurence Fischbach

Sommelière diplômée, formée en herboristerie et spécialisée dans les épices et les poivres rares, Laurence Fischbach anime à Virton des ateliers culinaires thématiques (un produit, une épice) pour les particuliers, professionnels, clubs, associations, entreprises, ... et vous guide aussi dans la recherche des bons accords mets/vins. Les thèmes abordés varient en fonction des saisons. Un carnet de recettes est offert à la fin du stage. Prochaines dates de stages sur le site www.amarante.eu.
Egalement traiteur-restaurateur.

Contact :

✉ Rue Maréchal Foch, 30 – B-6760 Virton
☎ +32(0)63/38 59 53
ou +32(0)497/46 34 75
🌐 www.amarante.eu

HALLE DE HAN

Isabelle Houtart

En plus du marché de terroir qui se tient chaque vendredi soir, la Halle de Han possède un service traiteur qui assure la restauration lors de nombreux événements. Elle propose également la confection de paniers gourmands sur mesure. N'hésitez pas à consulter le site www.halledehan.be pour découvrir les différents services offerts.

Contact :

✉ Halle de Han, Han 36 B-6730 Tintigny
☎ +32(0)63/44 00 60
🌐 www.halledehan.be
✉ info@halledehan.be

LE CANARD D'O

Olivier Duquesne

Transformation et commercialisation de produits à base de canard. Détail voir page 39.
Cours de cuisine du terroir.

Contact :

✉ rue de la Schock, 33
B-6717 Nobressart
☎ +32(0)63/22 57 96 ou +32(0)497/45 88 87
✉ lecanardo@skynet.be
🌐 www.traiteur-arlon.be



KATRIEN COCQUYT

« Cinq saisons dans votre assiette ». Conseillère en alimentation, shiatsu-thérapeute, Katrien enseigne une cuisine pour se sentir bien en toute saison à travers des ateliers culinaires (cuisines bio, végétarienne, médicinale, ...). Guide-nature et herboriste, Katrien propose aussi des balades-cueillette de plantes sauvages, suivies d'un atelier de préparation de votre récolte.

Contact :

✉ rue de Margny 13 – B-6823 Villers-dvt-Orval
☎ +32(0)61/32 84 54
✉ info@katriencocquyt.com
🌐 www.katriencocquyt.com



RESTAURANT

LES EPICES CURIENS

«Du bruit dans ma cuisine ...»
Pascal et Valérie Mertz

Les derniers jeudi du mois, poussez la porte de la cuisine pour découvrir l'envers du décor. En suivant les saisons, vous réalisez un menu qui sera ensuite dégusté ensemble à table, en accord de vins sélectionnés.

Contact :

🌐 www.lesepicescuriens.com
☎ +33 (0)3 / 29 86 84 58



SCULPTURE SUR LEGUMES

Willy Thiery

Conférences sur les sculptures de légumes en soirée (toute l'année). 60 € la conférence + prix des légumes utilisés.

Contact :

✉ rue du Burundi 17 – B-6760 Virton

📧 willy_thiery@live.be

🌐 www.traiteur-willy.com

☎ +32(0)63/57 99 16 ou +32(0)479/82 05 02

LA GOURMIONNETTE

Isabelle Lints

"Le frais maison"

La fraîcheur et la proximité via un commerce ambulant gourmand, une nourriture saine et de qualité privilégiant les produits saisonniers et du terroir, des goûts alliant le traditionnel et la créativité.

Contact :

✉ Rue du Buré 34 – B-6760 Saint-Remy

☎ +32(0)470/59 18 18

📧 lagourmionnette@gmail.com



JULIEN LAPRAILLE



Cuisinier à domicile.

Mon concept consiste à venir cuisiner chez vous ou dans une salle équipée d'une cuisine fonctionnelle. Je m'occupe de tout sauf de la décoration de table. Je fournis les ingrédients, les boissons, les ustensiles de cuisine, etc. Team building ? Repas d'entreprise ? Show cooking ? Restaurant éphémère dans un lieu insolite ? Cours de cuisine ? Tout est possible !

Contact :

✉ Rue Hulaufet 9 – B-6724 Marbehan

☎ +32(0)498/54 22 00

📧 info@julienlapraille.be

🌐 julienlapraille.be



GASTRON'HOMESprl

Laurent Bâlon

Traiteur moderne, de tradition française, Gastron'Home élabore une cuisine gastronomique axée sur le goût et la qualité des produits. Gastron'Home propose des services traiteurs tels que chef nomade, chef à domicile, plats à emporter, événements "sur mesure", restaurant éphémère.

Contact :

✉ Chemin d'Etalle, 29

B-6743 Buzenol

☎ +32(0)471 691 542

📧 info@gastronhome.net

🌐 www.gastronhome.net







LES MARCHES

& LES BOUTIQUES



LE MARCHÉ PAYSAN DES SAVEURS D'AVIOITH

La liberté habite à la campagne....

Ce petit marché fermier des plus sympathiques se tient tous les premiers dimanches du mois, sur la place devant la superbe basilique d'Avioth. On y trouve tous les produits lorrains et paysans : les légumes, les fromages, les poules et les canards, les confitures, les cidres et les mirabelles, le vin bio, et on ne peut pas tout énumérer...

Mais en plus, la plupart des produits sont bio ou en culture raisonnée, ce qui ne gâche rien...

Comme quoi, il faut parfois savoir sauter la frontière, faut passer les barrières... Que ce soit d'avril à septembre sur la place à l'air libre ou en hiver à couvert au Centre de Partage, la convivialité et l'amitié sont les invités d'honneur de ce petit marché paysan. Bienvenue à la campagne, c'est le moment d'y plonger vos papilles et de faire réserve de goûts, de senteurs, de saveurs...

Organisation et information :

☎ +32(0)479 43 74 19

✉ aleger48@gmail.com

LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS LUXEMBOURGEOIS

à Ixelles

Depuis 30 ans, chaque troisième mercredi du mois de septembre, des producteurs luxembourgeois dont beaucoup de gaumais prennent le chemin de Bruxelles pour y présenter le meilleur de nos terroirs.

C'est désormais plus de soixante représentants de notre Province qui y participent.

Ce marché, c'est aussi l'occasion de rencontrer les Luxembourgeois de Bruxelles, tout heureux de retrouver des senteurs et saveurs familières.

Bonne humeur et convivialité assurées !

Contact :

Georges Behin, Président Promelux

☎ +32(0)475 84 20 18



MARCHÉ FERMIER DE CHASSEPIERRE



Marc Poncin



Ce marché fermier se tient tous les dimanches de 8h à midi au cœur du village de Chassepierre. Boulangerie-Pâtisserie (au fournil de Bazeilles). Fruits et légumes (Hortilux).

Produits laitiers, pâtes (la ferme d'Hamawé).

Charcuterie – viande (le Gribou).

Foie gras, produits dérivés du canard (Philippe Devos). Escargots, quiches de l'escargot de Bleid (Laurence Bodlet).

Miel et autres produits locaux et artisanaux.

Petit-déjeuner sur place (croissant, pain au chocolat, café, chocolat chaud, jus de pommes artisanal).

Contact :

✉ rue Antoine

B-6824 Chassepierre

☎ +32(0)473/75.01.31.

✉ marc.poncin@chassepierre.be





LE MARCHÉ FERMIER

DE HAN

Isabelle Houtart

Retrouvez-vous le vendredi soir au marché et dégustez des produits sains, des menus régionaux traditionnels, tout cela dans une ambiance détendue et conviviale. Le plus court chemin de l'artisan au consommateur, de la fourche à la fourchette...

Une vingtaine de producteurs, tous soucieux de vous faire découvrir des produits de qualité, au goût exceptionnel et authentique.

Vous souhaitez déguster les produits des différents producteurs sur place ? Composez votre planchette au stand « Han-Cas » ! Idéal pour accompagner vos boissons régionales !

Au stand PMP, vous trouverez également des produits cuisinés par les stagiaires en formation EFT « Commis

de salle, commis de cuisine ».

Marché couvert - Petite restauration permanente - Carte bancaire acceptée - Parking aménagé - Accès aux personnes à mobilité réduite.

Retrouvez les menus du vendredi soir et les activités organisées lors des différents marchés sur www.facebook.com/halledehan

Le Marché fermier de Han (Tintigny) met en valeur les produits fermiers locaux de qualité, mais aussi les savoir-faire locaux.

Découvrez toute la richesse gastronomique et les saveurs de notre région au marché fermier qui se tient tous les vendredis soir de 17h00 à 20h00 à la Halle de Han, à la sortie de Tintigny vers Arlon.

Contact :

✉ Halle de Han, Han 36
B-6730 Tintigny
☎ +32(0)63 44 00 60
✉ marchefermier@halledehan.be
🌐 www.halledehan.be

EPI-CERISE



Pains frais, pâtisseries, fruits et légumes bio, farines bio, fromages, charcuteries, boissons, alimentation générale, produits bio, produits du terroir. Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 18h30, le dimanche de 8h à 12h.

Contact :

✉ Rue du Millénaire 8 – B-6810 Chiny
☎ +32(0)61/58 92 89
✉ info@epicerise.be
🌐 www.epicerise.be

S.I. LA GAUME

VIRTON

Le Syndicat d'initiative « la Gaume » à Virton est reconnu « Point de vente du Terroir » depuis 2012.

La charte a pour objet la mise en réseau par l'APAQ-W, de distributeurs et commerçants s'engageant à proposer et à mettre en évidence des produits wallons dans leur commerce et locaux d'accueil. Elle s'inscrit dans le cadre d'une campagne de promotion des produits du terroir wallon.

Contact :

✉ rue des Grasses Oies, 2b
B-6760 Virton
☎ +32(0)63/ 57 89 04
🌐 www.soleildegauwe.be



LA FEE VERTE

La fée verte vous propose, dans le cadre charmant d'une ferme de 1825, nichée au cœur du Parc Naturel, un choix de plus de 1 000 produits du terroir, Bio, solidaires et équitables.

Pain au levain à l'ancienne, produits laitiers de la Ferme Mageroy, charcuterie du pays, miel et bières du Parc Naturel, pâtes de la Haute Sûre, Vin de Torgny...

Ouvert : lun., mar., jeu. et sam. : 9h à 15h et ven. de 9h à 20h.

Contact :

✉ rue de la Comtesse Adèle 30
B-6721 Anlier
☎ +32(0)63/22 97 36
✉ epicerielafeeverte@gmail.com
🌐 www.epicerielafeeverte.net

RESEAU SOLIDAIEMENT

Situé en Belgique en Province de Luxembourg, le Réseau Solidaire est l'outil de ceux qui ont la volonté de défendre le produit artisanal, local et saisonnier.

Ainsi depuis fin 2012, producteurs, artisans locaux, épiceries de proximité indépendantes, restaurateurs et groupements d'achats sont réunis autour du Réseau Solidaire pour faire circuler les produits du terroir des producteurs vers les acheteurs.

Contact :

Réseau Solidairement

✉ 27 rue de Virton

B-6769 Meix-devant-Virton

✉ info@reseausolidairement.be

☎ +32(0)488 47 29 78

🌐 www.reseausolidairement.be



AU VIEUX PRE

Depuis 1997, Stéphane Goelff s'est spécialisé dans la vente de produits fermiers et artisanaux locaux sur les marchés de la région. Il se fournit directement chez les producteurs dont certains ont le label bio. A découvrir sur les marchés de Marbehan, Habay-la-Neuve, Arlon, Halanzy, et sur les marchés du terroir de Martelange, Vaux-sur-Sûre et Fauvillers.

Contact :

✉ rue des Prés 9 B-6724 Marbehan

☎ +32(0)63/41 22 96 ou +32(0)497 41 22 71



L'ÉPICENTRE

La débrouillardise villageoise scrifs
Epicerie coopérative du village. Grande palette de produits locaux, bio et équitables (fromages, charcuterie, pain, œufs, céréales, biscuits, ...). Membre du Réseau Solidairement.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h15.

Contact :

✉ Route de Virton 27 à

B-6769 Meix-devant-Virton

☎ +32(0)498/84 62 53

📧 ladebrouillardise@skynet.be



FLAN DE CONCOMBRE AU CHEVRE

Ingédients

- 2 concombres
- 6 œufs
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 1 fromage de chèvre frais
- ciboulette ou persil ou basilic frais, sel, poivre, huile d'olive

Préparation

Eplucher les concombres, les râper grossièrement. Eplucher et hacher l'oignon et les échalotes.

Faire revenir dans l'huile d'olive les concombres (épurer avant pour retirer le plus de liquide) avec le haché d'oignon-échalotes.

Cuire 10 min. et laisser un peu refroidir le mélange avant d'y incorporer les

œufs entiers, le fromage de chèvre, ciboulette, sel, poivre.

Mettre le tout dans un moule à cake beurré et cuire au four 180° C pendant 30 min.

Laisser refroidir avant de démouler et mettre au réfrigérateur. Servir frais avec accompagnement de crudités.

Recette : Réseau Solidairement





LA FERME DE LA CIVANNE

**Bénédicte Guillaume
et Grégory Verhelst**

L'étal de la Ferme de la Civanne représente pas moins de 20 producteurs régionaux et artisanaux en produits bios et traditionnels : fromages de la région, œufs issus d'un élevage biologique, fruits et légumes biologiques, salaisons régionales, bières artisanales régionales, chocolats artisanaux, confitures de petits fruits et produits saisonniers.

Les produits de la Ferme de la Civanne sont bien sûr également proposés : saucisson de vache Highland, terrines, jus de pommes, pommes, ...

Nombreuses suggestions de paniers-cadeaux composés exclusivement de produits du terroir.

Ouvert mer. de 9h à 12h et 14h à 17h, ven. de 10h à 12h et de 14h à 18h30, et samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Contact:

✉ à la Civanne 284 – B-6730 Rossignol
☎ +32(0)63/60 15 32 ou +32(0)477/86 48 01
📧 contact@lacivanne.be
🌐 www.lacivanne.be

DOMAINE BIO-VALLEE

André, Gil et Romain Grevisse

Tous les produits du Domaine Bio-Vallée à Habay-la-Vieille (viande et légumes). Spécialité : hamburger de Black Angus. Produits de la ferme d'Hamawé, fromages de la ferme Bellichèvre, produits de la ferme de la Rosière (Houdrigny), ...

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h et le samedi de 9h à 18h.

Contact :

✉ rue de la Semois 167 B-6741 Vance
☎ +32(0)63/22 33 04 - +32(0)471/17 95 03
📧 biovallee.mag@gmail.com
🌐 www.domainebiovallee.be



MAGASIN ESTEA

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 18h30, le samedi de 9h à 18h non stop. Tout ce qu'il faut pour bien s'alimenter. Des produits alimentaires exempts de produits de synthèse certifiés par des labels d'agriculture biologique.

Contact :

✉ rue d'Arlon 14 – B-6760 Virton
☎ +32(0)63/45 71 21
🌐 www.esteashop.be

AMARANTE

Laurence Fischbach



Epices, poivres, huiles et vinaigres gastronomiques, thés, vins du monde. Spécialités du terroir (vins de fruits, miels, confitures, tapenades, ...)

Contact :

✉ Rue Maréchal Foch, 30
B-6760 Virton
☎ +32(0)497/46 34 75
🌐 www.amarante.eu
📧 laurence.amarante@skynet.be



LE MARCHÉ DES SAVEURS

En plus des produits de consommation courante que l'on trouve dans une épicerie «classique», le Marché des Saveurs propose une multitude de produits du terroir gaumais. Offerts en toutes occasions, les paniers garnis gourmands raviront famille et amis.

Heures d'ouverture : tous les jours de 7h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Sam. de 8h à 12h et de 14h à 18h. Dim. de 8h à 12h. Fermé le lundi.

Contact :

✉ rue Claire 1c – B-6792 Aix-sur-Cloie
☎ +32(0)63/ 44 47 99
✉ lemarchédessaveurs@skynet.be
🌐 www.le-marche-des-saveurs.be

FERME DE BELLE-VUE SAVEURS ET TRADITIONS

Fabienne et Benoît Laperche

Le point de vente à la ferme vous offre une série de produits aux saveurs laitières dont vous trouverez le détail page 18.

Le magasin vous accueille à la ferme du mardi au vendredi de 14h à 20h et le samedi de 9h à 18h.

Contact :

✉ Ferme de Bellevue, 2
B-6769 Robelmont
☎ +32(0)63/57 82 05



LA FERME DE MAREE

Mme Julie Ska



Producteur de poulets bio, œufs, lait. Magasin à la ferme ouvert en juillet 2016 et qui vise à favoriser les produits locaux et les petits producteurs (bio ou non). Fait partie de la "Ruche qui dit oui". Vente de poulets bio, œufs, produits laitiers, pâté, épices, moutarde, confitures, choco, miel, farine, huile de colza, huile d'olive, pain, alcools, bonbons, jus, huiles essentielles, savons, fruits et légumes. Ouvert le mercredi de 9 à 12h et de 15 à 18h30 et le samedi de 10 à 12h et de 13h30 à 18h.

Contact :

✉ Route de Mussy-la-Ville, 6
B-6747 Saint-Léger
☎ +32(0)491/43 46 25
✉ Ska97@hotmail.com

NATURELLEMENT BIEN

Marie-Laure Lichtfus

Naturellement Bien est une herboriste où vous trouverez tous les produits cultivés et transformés, les médicinales et aromatiques, par la ferme Un Brin de campagne. Vous y découvrirez également toute une gamme d'herboristerie, aromathérapie, gemmothérapie, compléments alimentaires, fleurs de Bach... choisie avec grand soin ainsi qu'une épicerie bio mettant en avant de petits producteurs locaux.

Ouvert du mardi au vendredi : 10h00-12h00 et 13h30-18h30
le samedi : 09h00-12h00 et 13h30-17h00
Fermé dimanche et lundi.

Contact :

✉ Rue de la Station 7 – B-6730 Tintigny
☎ +32(0)489/22 01 06
✉ contact@naturellement-bien.be
🌐 www.naturellement-bien.be





EAUX VINS MILLE SAVEURS

Aurélié et Manuel Bley



Cave à vins et Epicerie fine

Manuel, sommelier diplômé, et son épouse Aurélié vous proposent plus de 250 références de vins originaires principalement de France. La boutique propose également : épices, thés, cafés, confitures, chocolats, biscuits, huiles fines, foie gras, saucissons, terrines, ... de quoi composer de savoureux paniers garnis.

Ouvert le mercredi, jeudi et vendredi de 16h à 19h et le samedi de 10h à 19h.

Contact :

✉ Grand-rue 23

F-54 260 Epiez-sur-Chiers

☎ +33(0)382 23 98 82 ou +33(0)698 18 98 82

LE BAR A GOÛT

Bar à vin et bières (environ 70 bières artisanales et régionales, majoritairement de la province du Luxembourg). Le Bar à Goût propose également une cinquantaine de vins français et italiens, servis au verre, ou par bouteille. Tous les vins et bières sont aussi vendus à emporter. Conseils accords mets et vins. En accompagnement, des palettes de charcuteries et fromages locaux vous seront proposées.

Animations ponctuelles : expositions d'artistes régionaux, concerts, afterwork et réunions, repas d'entreprises, soirées à thème, ...

Ouvert du jeudi au dimanche, de 17h à 23h.

Contact :

✉ Rue Neuve 30 – B-6810 Jamaigne

☎ +32(0)473/92 14 55

✉ info@baragouts.be

🌐 www.baragouts.be

VIN EN VIE

Cédric Thomas



Elu meilleur sommelier belge 2017. Caviste, il vous présente plus de 150 références dont les différents vins de Torgny. Propositions d'accords pour vos menus. Dégustation de groupe en accord avec chocolats, fromages ou tapas. Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 18h, le vendredi jusqu'à 19h.

Contact :

✉ rue de l'Escofiette 12 - B-6767 Torgny

☎ +32 (0)471 89 71 32

✉ info@vinenvie.be

🌐 www.vinenvie.be

MA PART DES ANGES

Philippe Bastin

Vins du monde – bar à vins et boutique Produits du terroir

Horaires d'ouverture:

mar.-mer.-jeu. 10:30-19:00

ven.-sam. 10:30-23:00 - dim. 10:30-19:00

Contact :

✉ 32, rue Généraux Cuvelier

B-6820 Florenville

☎ +32 (0) 477 85 27 65

✉ info@mapartdesanges.be

🌐 www.mapartdesanges.be





LES FETES A THEME

PRODUITS
DE BOUCHE,
BALADES
GOURMANDES



LES FETES A THEME PRODUITS DE BOUCHE

Hiver-Printemps : Foire aux vins avec dégustation de produits du terroir (Meix-devant-Virton, Mussy-la-Ville, Musson, Bellefontaine, ...)

• **Fête gaumaise** à Musson
le 3^e dimanche de mars.

• **Romponpon tournante** à Romponcelle. 1^{er} week-end d'avril : www.romponcelle.be

• **Fête du Zigomar** à Virton
chaque 1^{er} mai.

• **Fête du Maitrank** à Arlon
dernier week-end de mai.

• **Chiny au Jardin**
2^e dimanche de juin.

• **La Géroublonnade** à Gérouville
2^e dimanche de juillet.

• **Fête des Artistes et des Artisans** à Torgny
le 3^e dimanche de juillet.

• **Fête du Cabu** à Mussy-la-Ville
1^{er} week-end d'août.

• **Fête du mouton** à Etalle
1^{er} dimanche d'août.

• **"Faites du pain"** à Torgny
le dernier week-end d'août.

• **Fête des Fleurs** à Bellefontaine
2^e week-end de septembre.

• **Fête du miel** à Saint-Léger
3^e dimanche de septembre.

• **Fête des pommes à Fresnois** (Montmédy)
dernier dimanche de septembre

• **Fête des pommes** à Rachecourt
2^e dimanche d'octobre.

• **Fête de la pomme de terre** à Florenville
3^e week-end d'octobre.

• **Brassigaume**
3^e dimanche d'octobre.
Festival international des bières de caractère. www.brassigaume.be

• **Foire Bio** à Gorcy
3^e dimanche d'octobre.

• **Marché aux truffes** à Ecouviez
dernier week-end d'octobre.

• **Marché de l'artisanat et du terroir** à Musson
3^e dimanche de novembre.

• **Foire aux Amoureux** à Virton
avec le concours du Roi du Pâté gaumais
chaque 26 décembre.





PARCOURS DIDACTIQUE ET PEDAGOGIQUE DU MIEL

La "Commune du miel" et le S.I. de Saint-Léger ont créé un parcours didactique et pédagogique sur le thème des abeilles et du miel. C'est ainsi qu'au fil du parcours d'une petite dizaine de kilomètres, petits et grands peuvent découvrir divers stands didactiques et ludiques ainsi que le rucher école, le verger didactique, le pré fleuri de plantes mellifères ou encore la miellerie Bâlon à Châtillon..., le but étant une sensibilisation de tous à la sauvegarde de nos chères butineuses.

Organisation et infos :

S.I. de Saint-Léger (+32(0)471/ 66 96 18)
ou Ph. Lempereur (+32(0)498/21 07 27)

VILLAGE DES SAVEURS



En 2016, le Syndicat d'initiative d'Etalle a décidé de faire évoluer le concept de sa balade gourmande qui rencontrait un franc succès depuis de nombreuses années.

A présent, un village de l'entité est choisi pour devenir « Village des Saveurs ». Au programme : balade avec dégustations, marché du terroir, animations diverses, ...

Organisation et information :

S.I. Etalle
🌐 www.sietalle.be

RANDONNAILLES

Les Randonnailles de la Maison du Tourisme de Gaume, ce sont 4 balades guidées, réparties entre juillet et août, qui vous permettent de découvrir les paysages et le patrimoine de la région, et qui se clôturent par une dégustation de produits du terroir. Chaque année elles se déclinent selon un thème différent.

Organisation et infos :

Maison du Tourisme de Gaume

☎ +32(0)63/57 89 04

🌐 www.soleildegau.be

✉ mtg@soleildegau.be





LES BISTROTS DE TERROIR

TIPIQUES
ET CHALEUREUX



La convivialité a le goût de chez nous.
Découvrez les établissements labellisés
"Bistrot de Terroir".

Des lieux où il fait bon vivre. Humez, goûtez,
savourez... les bons petits plats régionaux, les
brevages artisanaux, l'ambiance chaleureuse.
Après ce délicieux moment de convivialité,
laissez-vous séduire par notre région.



LE COEUR DE LA GAUME

Claude Peignois et Maryvonne Schmitz

Brasserie – Restaurant.

Produits du terroir :

bières de table Gigi, limonades Gigi,
Maitrank, bière de Rulles à la pression.
Nombreuses spécialités locales à la
carte : pâté gaumais, touffaye, cabu
roussi, potée gaumaise, ... Terrine et
jambon cru maison.

Informations touristiques à disposition.

Contact :

☎ rue Docteur Hustin 51 – B-6760 Ethé
☎ +32(0)63/58 18 04

LE MOULIN CAMBIER

Brasserie-restaurant-traiteur
Cadre rustique, ambiance chaleureuse,
terrasse en bord de Semois.

Ouvert tous les jours en saison, fermé
mercredi et jeudi hors saison.

Contact :

☎ Pont Saint-Nicolas – B-6810 Chiny
☎ +32(0)61/50 27 89
✉ moulincambier@skynet.be
🌐 www.moulin-cambier.com

LE CHAMELEUX



Etablissement recommandé par le Guide
du Routard depuis 1997 et Ambassadeur
Orval depuis 2002.

Produits du terroir : Maitrank blanc et
rosé, bière d'Orval, bière la Hotteuse,
la Rulles.

Spécialité : truite meunière, pommes de
terre au lard et salade.

Informations touristiques à disposition.

Contact :

☎ Chameleux 5 – B-6820 Florenville
☎ +32(0)61/31 10 20
🌐 www.lechameleux.be

LA FORGERIE



La Forgerie est située dans le pays de
la Semois, entre Ardenne et Gaume, à
Sainte-Cécile.

Lydia et Lionel Bouvy vous accueillent
dans un cadre chaleureux où vous
dégusterez des plats typiques de la
région.

Fermé mardi et mercredi hors saison.

Contact :

☎ Place du Centenaire, 3
B-6820 Sainte-Cécile
☎ +32(0)61/31 47 73
✉ forgerie@skynet.be
🌐 www.laforgerie.be

L'Addition

L'ÉPI LORRAIN

De nombreux producteurs, artisans, magasins, marchés repris dans cette brochure acceptent le paiement en Épi, la monnaie locale complémentaire à l'Euro. Pour tout savoir sur cette monnaie utilisable par tous ceux qui veulent favoriser l'économie locale, éthique et durable, rendez-vous sur le site web.



Contact :

L'épi lorrain asbl
✉ rue de Virton 27
B-6769 Meix-devant-Virton
☎ +32(0)472/37 08 27
✉ contact@enepisdubonsens.eu
🌐 www.enepisdubonsens.eu



Les ingrédients



Avec le soutien de



et des 9 communes de la Maison du tourisme de Gaume :

Chiny, Etalle, Florenville, Meix-devant-Virton, Musson, Rouvroy, Saint-Léger, Tintigny, Virton

Crédits photos :

Nils Van Brabant_Génération W (Tock, Acremont), Sébastien Lambeaux_Réseau Solidairement, DB Création_Laurent Bâlon, Bellegique_Mélanie Markovic (photos de couvertures, ferme de Rosière, Hamawé, Comptoir d'Honoré,...), Martin Charlier, Kévin Manand, Michel Laurent_La Lorraine Gaumaise, Florence Lecloux_Julien Lapraille, Laurence Lecuivre, Jeannic Lecomte, Pascal Willems_FTLB, Tommy Van den Berge, Ludvine Hissette, Jean-Paul Ruelle, Florence Dumont, Philippe Toussaint, Adèle Reuter, Louise Charlier, Visit Ardenne, WB photographie, les auteurs de Pixabay et pexels.com
Merci également aux producteurs qui nous ont fourni leurs propres photos.

Editeurs responsables : Adèle Reuter, Georges Behin et Etienne Chalon © MTG_2017 - 3^e édition

Conception graphique : Louise Charlier

Rédaction et coordination : Martine Léonard

Relecture : Vincent Gillardin



Maison du Tourisme de Gaume - rue des Grasses Oies 2b, B-6760 VIRTON

tél : +32(0)63/57 89 04 - fax : +32(0)63/57 71 14

mtg@soleildegauze.be - www.soleildegauze.be





*Poussez la porte de ces
échoppes, fermettes et
jardins, pour découvrir
les produits gaumais si
savoureux...*

