



Conseil Européen des Confréries Œnologiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastrómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastrômicas
European Œnogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRÈS EUROPÉEN DES CONFRÉRIES ŒNOGASTRONOMIQUES LIEGE – BELGIQUE, 7-8-9 NOVEMBRE 2014

 *Conseil Européen des Confréries Œnologiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastrómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastrômicas
European Œnogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften*

**XII CONGRÈS EUROPÉEN DES
CONFRÉRIES
ŒNOGASTRONOMIQUES
LIÈGE – Belgique
7-8-9 Novembre 2014**

Bières, Chocolat et cuisine belge
Saveurs de la gastronomie européenne



www.ceuco.com

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Tel. +34 629 693 386 - ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com

1/7



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
 Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
 Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
 Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
 European Oenogastronomic Brotherhoods Council
 Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
 Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
 Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRÈS EUROPÉEN DES CONFRÉRIES ŒNOGASTRONOMIQUES LIEGE – BELGIQUE, 7-8-9 NOVEMBRE 2014

**Bières, chocolat et cuisine belge
 Les saveurs de la gastronomie européenne**

PROGRAMME

Jour	Heure	Activités
5 novembre (Mercredi)	09:30	Visite et dégustation fromagerie, siroperie et brasserie du Pays de Herve. Prix de l'excursion, déjeuner inclus : 50 €
	18:00	Temps libre.
6 novembre (Jeudi)	09:30	Visite chocolaterie et distillerie de whisky. Prix de l'excursion, déjeuner du terroir inclus : 50 €
	18:00	Temps libre.
7 novembre (Vendredi)	08:30	Embarquement en bateau au pied du Palais des Congrès, visite Blegny-Mine, déjeuner régional, transfert train touristique : 60 € (voir ci-après le programme des visites optionnelles)
	18:00	Retour.
	20:30	Dîner de bienvenue restaurant du Palais des Congrès (optionnel : 35 €)
Première partie du Congrès		
8 novembre (Samedi)	09:00-09:45	Palais des Congrès : enregistrement des participants au Congrès. Remise de la documentation.
	□10:00	Ouverture du Congrès Bière, chocolat et cuisine belge. Les saveurs de la gastronomie européenne
	10:05-11:15	Accueil par les Présidents du CEUCO et du Comité Organisateur. Ouverture du Congrès par les Autorités de la Province de Liège. Ouverture des travaux. Communications.
	11:15-11:45	Pause. Café
	11:45-13:30	Remise des PRIX AURUM "Europe Excellence Enogastronomic" 2014 Passage de pouvoir au pays organisateur du congrès 2015.
	13:45	Clôture du Congrès – Première partie
	14:00-17:00	Présentation des produits agroalimentaires de qualité et dégustation des produits présentés par les Confréries des différentes régions d'Europe.
	17:00	Temps libre
20:30	Dîner de Gala au Palais des Congrès.	
Deuxième partie du Congrès		
9 novembre (Dimanche)	09:00	Concentration des Confréries et départ en cortège du Palais des Congrès vers la cathédrale Saint-Paul.
	10:00	Office.
		Photo de Groupe
	13:00	Repas d'Au Revoir au Théâtre de Liège (optionnel 35 €)
	16:00	Fin du Congrès.



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRÈS EUROPÉEN DES CONFRÉRIES ŒNOGASTRONOMIQUES LIEGE – BELGIQUE, 7-8-9 NOVEMBRE 2014

Frais d'inscription

Date limite d'inscription: 8.10.2014
Après cette date, suivant disponibilité.

Confréries membres du CEUCO		
Jusqu'au 8 Octobre	prix par personne	Comprend la participation aux activités du Congrès le 8 novembre ainsi que le dîner de gala
Après le 8 Octobre	90 €	
	120 €	

Confréries NON membres du CEUCO <small>(sujettes à disponibilité de la part du CEUCO)</small>		
Jusqu'au 8 Octobre	prix par personne	Comprend la participation aux activités du Congrès le 8 novembre ainsi que le dîner de gala
Après le 8 Octobre	120 €	
	150 €	

Les Confréries et Associations membres du CEUCO, peuvent présenter leurs produits librement ainsi qu'en faire la promotion, la dégustation et la vente.

Exceptionnellement, les entreprises présentées par les Confréries peuvent participer à la conférence organisée par le CEUCO et faire la promotion et la vente de produits. Frais de participation (en dehors de l'entrée par personne), de 130 € avant le 8 Octobre et de 150 € après le 8 Octobre 2014.

(sous réserve de disponibilité de la part du CEUCO)

Le paiement doit être fait dans les délais impartis

RECEPTION DES PRODUITS À PARTIR DU 3 NOVEMBRE 2014

Adresse pour l'envoi de produits:

**Palais des Congrès
Esplanade de l'Europe 2A
B-4020 - Liège- Belgique**

L'expédition doit être confirmée au Secrétariat du Congrès afin d'en assurer la bonne réception.

Tel. : + 32 475 868 049, email : ceucobe@gmail.com

www.ceuco.com

3/7

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Tel. +34 629 693 386 - ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastrómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastrômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRÈS EUROPÉEN DES CONFRÉRIES ŒNOGASTRONOMIQUES LIEGE – BELGIQUE, 7-8-9 NOVEMBRE 2014

Hébergement

Remarque: Les frais d'hébergement ci-dessous ne comprennent pas les frais de participation au Congrès. Les prix s'entendent par chambre.

Le comité d'organisation a obtenu des conditions spéciales pour l'hébergement dans les hôtels ; le congrès se tiendra au Palais des Congrès de Liège. Nous vous invitons à réserver le plus tôt possible via le secrétariat du congrès afin de bénéficier d'un hôtel le plus proche et des conditions négociées. **Valable jusqu'au 30 MAI 2014.**

Quelques détails concernant les hôtels:

Hôtel		de l'hôtel au centre-ville	de l'hôtel au congrès
Alliance	Hôtel ****	20 minutes	1 minute
Husa La Couronne	Hôtel ***	15 minutes	15 minutes
Ibis Centre Opera	Hôtel ***	1 minute	20 minutes

Réservation AVANT le 30 mai 2014		
	Type de chambre	Prix par nuit petit déjeuner buffet compris
Alliance	Single ou Double	80,00 €
Husa La Couronne (maximum 30 chambres)	Single ou Double	69,00 €
Ibis Centre Opera	Single	74,00 €
	Double	88,00 €

Afin de maintenir une bonne organisation, l'inscription, la réservation des hôtels et des visites touristiques se feront au secrétariat du Congrès. Nous ne pouvons pas prendre en considération et être responsable des inscriptions non effectuées via le secrétariat du congrès.



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRÈS EUROPÉEN DES CONFRÉRIES ŒNOGASTRONOMIQUES LIEGE – BELGIQUE, 7-8-9 NOVEMBRE 2014

Programmes touristiques (minimum 20 personnes par activité)

Nous proposons aux participants et accompagnateurs l'occasion de visiter et découvrir quelques aspects de la vie sociale et culturelle de la région, en suggérant quelques lieux touristiques. Ci-dessous les programmes touristiques optionnels :

Mercredi 5 novembre PAYS DE HERVE
09:30h Départ des hôtels. Visite et dégustation fromagerie, siroperie et brasserie du Pays de Herve. Déjeuner dans le cadre rustique d'un restaurant du pays hervien. Retour à Liège à 18:00h. Prix de l'excursion (déjeuner inclus) : 50 €
Judi 6 novembre CHOCOLAT ET WHISKY
09:30h Départ des hôtels. Visite chocolaterie et distillerie whisky. Déjeuner du terroir dans les Salons de Beaurevoir à Alleur. Retour à Liège à 18:00h. Prix de l'excursion (déjeuner inclus) : 50 €
Vendredi 7 novembre CROISIÈRE SUR LA MEUSE - BLEGNY-MINE
08:30h Départ du Palais des Congrès. Croisière sur la Meuse. Transfert en train touristique et visite de Blegny-Mine. Déjeuner sur le site. Retour à 18:00h (train touristique et bateau) Prix de l'excursion (déjeuner inclus) : 60 €

PROGRAMME DETAILLE EN ANNEXE

www.ceuco.com

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Tel. +34 629 693 386 - ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com

5/7



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastrómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastrômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφότητων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRÈS EUROPÉEN DES CONFRÉRIES ŒNOGASTRONOMIQUES LIEGE – BELGIQUE, 7-8-9 NOVEMBRE 2014

Formulaire d'inscription

À renvoyer par e-mail: ceucobe@gmail.com

(Remplir en majuscules et marquer les options)

Pays			
Confrérie /Association			
MEMBRE DU CEUCO <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON (INFORMATION INDISPENSABLE)			
Confréries non membres du CEUCO - (sujettes à disponibilité de la part du CEUCO)			
Prénom		Nom	
Adresse (n° et rue)			
Code postal		Localité	
Téléphone		Mobile	
Fax		E-mail	
Produits présentés pour la promotion et la dégustation		samedi 8/11 <input type="checkbox"/> OUI (remplir ci-dessous) <input type="checkbox"/> NON	
Type de produits ?			
Cuisson nécessaire ? <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON		Frigo ? <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	

Logement et programmes touristiques

Date d'arrivée	Date de départ	Nombre de personnes	
Hôtel choisi	<input type="checkbox"/> Hôtel Alliance	<input type="checkbox"/> Hôtel Husa	<input type="checkbox"/> Hôtel Ibis
Type de chambre	Nombre de chambres individuelles	Nombre chambres doubles	
	Nombre de chambres doubles pour une personne		

Programme touristique et repas optionnels	Par personne	Nombre de personnes	Total
Mercredi 5/11 – Pays de Herve	50 €		
Jeudi 6/11 – Chocolat et whisky	50 €		
Vendredi 7/11 – Croisière et Blegny-Mine	60 €		
Vendredi 7/11 – Dîner de bienvenue	35 €		
Dimanche 9/11 – Repas d'au revoir	35 €		

Inscriptions	€	Hôtels	€	Repas et programmes touristiques	€	
Transport aéroport – Nombre de personnes ()				€	Total à payer	€

DATE LIMITE D'INSCRIPTION: **8 octobre 2014**

La confirmation de la réservation sera faite après paiement.

Lieu et date: Signature:

www.ceuco.com

6/7

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Tel. +34 629 693 386 - ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastrómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastrômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφότητων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

TRANSFERTS DES AEROPORTS VERS LIEGE (aller-retour)

La navette depuis les aéroports de ZAVENTEM (Brussels Airport) et CHARLEROI (Bruxelles Sud) vers les hôtels à Liège (aller-retour) coûte **45 €** et depuis l'aéroport de MAASTRICHT-AACHEN au prix de **20 €** (aller-retour)

SERVICE DE TRANSPORT AÉROPORT

OUI NON

Nombre de personnes Aller et Retour

AÉROPORT D'ARRIVÉE :

- Maastricht-Aachen
 Zaventem (Brussels Airport)
 Charleroi (Bruxelles Sud)

Compagnie : n° vol

Date d'arrivée : / / 2014 Heure d'arrivée :

AÉROPORT DE DÉPART :

- Maastricht-Aachen
 Zaventem (Brussels Airport)
 Charleroi (Bruxelles Sud)

Compagnie : n° vol

Date de départ : / / 2014 Heure de départ :

MOYEN DE PAIEMENT (par virement bancaire)

IMPORTANT : Envoyer une preuve de paiement par mail au secrétariat du congrès, en indiquant le nom de la personne, la confrérie ou l'association concernée.

Information bancaire

CEUCOBE

Banque: BNP Paribas Fortis
IBAN: BE32 0017 1526 0902
BIC: GEBABEBB

www.ceuco.com

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Tel. +34 629 693 386 - ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com

7/7

05/11/2014 Mercredi - Tourisme, fromage, bière, sirop – Nombre minimal de participants 20



09 :30 Départ des hôtels

Visite de la fromagerie du Vieux Moulin à Herve - Déjeuner dans un restaurant au cadre rustique-
Visite de la siroperie artisanale d'Aubel - Visite de la brasserie artisanale « Grain d'Orge »

Le prix du programme incluant les déplacements, les visites, les dégustations et le déjeuner (boissons comprises) : 50 €

Le Pays de Herve ou plateau de Herve est une région naturelle de Belgique située dans l'Entre-Vesdre-et-Meuse, en province de Liège, typique par son bocage ancien. Cette région vallonnée est caractérisée par ses paysages de prairies plantées d'arbres fruitiers et ses villages pittoresques. Maison du Tourisme du Pays de Herve : www.paysdeherve.be

Le fromage de Herve est un fromage à pâte molle à croûte lavée, obtenu à partir de lait de vache cru ou pasteurisé, et fabriqué suivant les procédés en usage dans la région de Herve. Il se déguste seul sur du pain ou dans des préparations culinaires. Il est aussi usuellement consommé avec un produit sucré : le sirop, avec lequel on tartine la tranche de pain. Son odeur typique et franche impose souvent l'utilisation d'une cloche à fromage.

La fromagerie du Vieux Moulin : www.fromagerie-du-vieux-moulin.be – Visite et dégustation

Le sirop est une sorte de mélasse issue de la cuisson et de la réduction de jus de pommes et/ou de poires. On obtient ainsi, après plusieurs heures, une pâte brune très foncée, légèrement translucide. Cette dernière est, d'origine liégeoise, région dans laquelle on trouvait de nombreuses siroperies. Depuis cinq générations, la Siroperie Artisanale d'Aubel perpétue la tradition du sirop selon la recette ancestrale des fermes du Pays de Herve. Toujours fabriqué dans la cuve en cuivre à feu vif et sans sucre ajouté, le sirop artisanal est un jus concentré de poires et de pommes provenant d'arbres hautes tiges du Pays de Herve.

La Siroperie artisanale d'Aubel : www.siroop.be – Visite et dégustation

La Brasserie Grain d'Orge est une entreprise artisanale située dans le village de Hombourg. Elle produit quatre bières artisanales commercialisées en bouteilles de 33 cl et est spécialisée dans la fabrication de bières exclusives dites bières à façon. Elle brasse donc des bières faites sur mesure pour des petits débits ou événements spéciaux suivant les desideratas des commanditaires.
La Brice : cette bière blonde titrant 7,5 % d'alcool est refermentée en bouteille. Son goût est bien équilibré entre houblon et pointe d'épice.

La Joup : cette bière rouge-brune titrant aussi 7,5 % d'alcool a un arôme de caramel.

La Canaille : une bière blanche titrant 5,2 % d'alcool.

La Grelotte : une bière de saison titrant 9 % d'alcool.

La brasserie « Grain d'Orge » : www.grain-dorge.com – Visite et dégustation

Un déjeuner dans la plus pure tradition wallonne vous sera servi dans le cadre rustique d'un restaurant de petit village hervien.

06/11/2014 Jeudi – Chocolat et Distillerie – Nombre minimal de participants 20



09 :30 Départ des hôtels

Visite de la chocolaterie Charlemagne à Herstal et dégustation - Déjeuner du terroir
Visite de la distillerie « The Owl Distillery » à Fexhe-le-Haut-Clocher et dégustation

Le prix du programme incluant les déplacements, les visites, les dégustations et le déjeuner (boissons comprises) : 50 €

Le chocolat est une spécialité gastronomique de la Belgique. Le pays produit 172 000 tonnes de chocolat par an. Il est un des symboles de la qualité belge dans le monde. **La Chocolaterie Charlemagne** a été créée en 1974 et occupe 17 personnes. Elle produit des chocolats haut de gamme qui ne contiennent que des ingrédients naturels, sans G.M.O. ni huiles ajoutées. Elle collabore avec des magasins haut de gamme à travers le monde : 80% de sa production est destinée à l'exportation.

Les chocolats Charlemagne peuvent être trouvés à Munich, Londres, Vienne, Tokyo, Paris, New-York, Miami, etc.

Petits chocolats à l'élégance du naturel, chocolats Bio, truffes fabriquées à l'ancienne, Mendiants, Orangettes et autres pralines raviront tous les gourmets.

L'avis du Petit futé : Derrière un look médiéval (la ferme du XVIIème a tout de même vu naître l'empereur), les chocolats Charlemagne ne rechignent pas devant l'innovation des saveurs et on se laisse facilement tenter par un Petit Chocolat Amer au gingembre ou jasmin, ou par un chocolat Bio au thé vert.

La *Chocolaterie Charlemagne* : www.charlemagne.be

Le pèkèt est un alcool de grain distillé dans la région mosane, de Namur à Maastricht. Il est aromatisé de baies de genévrier qui lui donnent ce goût caractéristique très apprécié des connaisseurs qui le boivent naturel mais frappé. Le pèkèt est fort apprécié aux festivités du 15 août à Liège. Il peut être dégusté dans tous les bistrotts et cafés de la Cité Ardente.

Le whisky belge. De l'orge à la mise bouteille, toutes les étapes de production sont réalisées en Belgique. Au-delà de son côté artisanal, The Belgian Owl est non tourbé et distillé en alambic 'Pot Still' (alambic à col de cygne). Afin de conserver au mieux les arômes et senteurs riches du produit, The Belgian Owl est embouteillé sans être filtré à froid. De plus, la coloration naturelle provenant de chaque fût est respectée. Dès lors, chaque embouteillage peut être légèrement différent d'un autre, même si le temps de vieillissement est identique. Etienne Bouillon a toujours été très curieux de goûter son produit à toutes les étapes de sa création. Il a pensé qu'il n'était peut-être pas le seul et pour mieux partager cette curiosité, il a décidé d'embouteiller son whisky à plusieurs étapes de son vieillissement. « Notre objectif est de vous donner à déguster le meilleur de la nature en la respectant pour le meilleur. La nature est différente à tout instant, notre produit l'accompagne. Bonne découverte et à très bientôt pour partager cette magie ... du vieillissement ! » (Etienne Bouillon)

The Belgian Owl : www.belgianwhisky.com

Un déjeuner du terroir vous sera servi dans les « Salons du Bearevoir » à Alleur

07/11/2014 Vendredi – Blegny-Mine – Nombre minimal de participants 20



08:30 Embarquement bateau au pied du Palais des Congrès

Croisière sur la Meuse – Visite de Blegny-Mine – Transfert en train touristique - déjeuner

Le prix du programme incluant les déplacements, les visites et le déjeuner (boissons comprises) : 60 €

Croisière sur la Meuse (Liège-Visé) à bord du bateau « Le Pays de Liège »

Deux heures de navigation : traversée de Liège et la Basse-Meuse par le fleuve

La Meuse, fleuve de 950 kilomètres de long, traverse la France, la Belgique et les Pays-Bas et se jette dans la mer du Nord. Par ailleurs, le fait que la Meuse traverse le massif ardennais formé durant le Paléozoïque, elle est considérée comme étant le plus vieux fleuve du monde.

Transfert en train touristique (Visé-Blegny Mine)

Blegny-Mine. Situé entre Liège et Maastricht, Blegny-Mine est une des quatre authentiques mines de charbon d'Europe dont les galeries souterraines sont accessibles aux visiteurs via le puits d'origine. Situées à -30 et -60 mètres, elles permettent une découverte complète du processus d'extraction du charbon.

Blegny-Mine et les 3 autres sites miniers majeurs de Wallonie (Le Bois du Cazier, Bois-du-Luc et Grand-Hornu) sont reconnus depuis juillet 2012 comme PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO.

Ce charbonnage fut le dernier du bassin liégeois, il arrêta ses activités commerciales et industrielles en 1980 pour ensuite s'ouvrir au public comme espace touristique. Ce charbonnage comprenait deux puits pour assurer la ventilation des galeries qui étaient ici sur 8 étages descendant jusqu'à la profondeur de 530 m. À partir de ces galeries, l'exploitation se faisait par la méthode de la « taille chassante » qui consiste à avancer parallèlement à la ligne de la plus grande pente de la veine de charbon. Ces veines pouvaient être exploitées jusqu'à une épaisseur minimum de 30 cm.

Les guides sont toujours pour partie d'anciens mineurs du site.

Blegny-Mine : www.blegnymine.be

Déjeuner sur le site

Retour à Liège en train touristique et bateau « Le Pays de Liège »



1001 raisons de visiter Liège – La ville en images

LIEGE, cité millénaire au cœur de l'Europe. Ancienne capitale d'une principauté indépendante pendant plus de huit siècles, la « Cité Ardente » renferme un patrimoine culturel et architectural de première importance, largement mis en valeur dans ses musées. Tout près de Maastricht et d'Aix-la-Chapelle, Liège, avec son université renommée, ses halles des foires, ses marchés, son Palais des Congrès, ses rues commerçantes, son port fluvial (le deuxième d'Europe) est un centre économique et commercial dynamique. Ses théâtres, son Opéra, son Orchestre philharmonique, mais aussi ses cafés et ses restaurants réputés en font une ville à l'accueil chaleureux.

LIEGE accueille de nombreux étrangers. L'histoire de cette immigration de masse ne commence réellement qu'à la fin de la Première Guerre mondiale. La Wallonie est alors une région fleuron de l'économie. Les industriels sont obligés de faire appel à une main-d'oeuvre étrangère. Entre les années 1920 et 1930, ce sont quelque 170 000 étrangers qui débarquent, dont une majorité d'Italiens. Au début des années 50, en pleine « bataille du charbon », fuyant la misère, ils venaient généralement travailler dans les mines wallonnes. Au fil du temps, ces nombreux immigrés se sont attachés à leur pays d'adoption.



La Wallonie des saveurs

La Wallonie, vous séduira, non seulement par ses admirables sites touristiques, mais également par ses délicieux plats de terroir et la convivialité de ses habitants.



La bière : la Wallonie est l'une des régions du monde qui compte la plus grande variété de bières

Le chocolat : de grands noms wallons sont devenus ambassadeurs à l'étranger

Les frites : la Wallonie produit de nombreuses variétés de pommes de terre qui se dégustent dans les incontournables baraques à frites.

Les gaufres représentées en Wallonie par la célèbre gaufre de Liège, à ne pas confondre avec la gaufre de Bruxelles.

Les fromages, plus savoureux les uns que les autres, et dont les variétés n'ont rien à envier à ceux de France.

Les salaisons ardennaises telles que le jambon d'Ardenne dont la réputation n'est plus à faire.

Les eaux connues et reconnues pour leurs vertus comme celles de Spa ou de Chaudfontaine.

Les gourmandises : du macaron à la couque, vous avez de quoi satisfaire vos envies de sucre et de douceur.

Les eaux de vie : le pèkèt, l'eau de Villée ou le whisky wallon sont à déguster avec modération.



Quelques plats du terroir liégeois



Les boulets à la liégeoise



La fricassée – pommes, œufs et lard



La salade liégeoise



La salade frisée aux lardons



Les poires cuites



La bouquette (crêpe au sarrasin)