



Hollange Habay-la-Neuve : 50 km

## Made in het Woud van Anlier

17

### 1. MOULIN DE HOLLANGE

De Molen is gespecialiseerd in de ambachtelijke productie van natuurlijk meel van spelt en tarwe van uitzonderlijke kwaliteit. Het op steen gebakken brood met een subtiele geur en fijne aroma's is al vele jaren het uithangbord van de Molen. Hij is vandaag een van de laatste hydraulische molens die nog werkt in de provincie Luxemburg en u kunt er ook zijn raderwerk bewonderen.

Route de la Strange, 87  
6637 Hollange  
+32(0)61 26 68 76  
www.moulindehollange.be

### 2. BRASSERIE DE BASTOGNE

Deze brouwerij is ondergebracht in een biologische boerderij. Sinds 2008 produceert men er een reeks niet-gefilterde bieren van hoge gisting, met tweede gisting in de fles, op ambachtelijke en traditionele manier, zoals Bastogne Pale Ale, Belle d'été en Troufette brune. Het bezoek wordt gevolgd door een proeverij in de brouwerij zelf.

Belleau, 3  
6640 Sibret  
+32(0)475 87 83 66  
www.brasseriebastogne.be

### 3. BOUCHERIE DU CHAMP DES POULES

Deze slagerij is recent geopend naast het familiebedrijf waar men de 'Blonde d'Aquitaine' teelt. Men streeft er naar volledige transparantie van de keten 'kweker-verwerker-consumer'. De bereidingen zijn gerealiseerd op basis van rundvlees van de eigen boerderij wat de garantie geeft van lokaal vlees van beste kwaliteit (steak, braadvlees, worsten, cordon bleu, bloedworst, paté...).

Rue du Champ des Poules, Bercheux 1  
6640 Vaux-sur-Sûre  
+32(0)472 52 63 49  
boucherie@champdespoules.be



### 4. MIEL DE LA FORÊT D'ANLIER

Deze bijenstal, gelegen op de hoogtes van Légrise, aan de rand van het woud van Anlier, geniet van de bloei langs de bosrand en profiteert ook van de aanpalende landbouwweiden. Het bedrijf produceert lentehoning (paardenbloem, fruit en bramen) en zomerhoning (alle bloemen met vooral bramen, klaver, basierwederik, moerasspirea...)

Rue du Luxembourg, 1  
6860 Légrise  
+32(0)63 43 38 54  
a.henrotte@scarlet.be

### 5. JEAN LE CHOCOLATIER

Jean heeft een echte passie voor het zwarte goud dat hij graag verwerkt met kruidige smaken zoals piment d'Espelette (kleine pepers) of saffraan uit de Gaume, naast meer traditionele smaken zoals karamel of praliné... Hij biedt aan zijn winkel te bezoeken voor zijn chocolade en zijn andere creaties, maar ook om een van zijn bieren te proeven die gecreëerd werden met de merknaam Mi-orge, Mi-houblon.

Rue de l'hôtel de ville, 15  
6720 Habay-la-Neuve  
+32(0)63 57 29 00  
www.jeanlechocolatier.be

