

Bastogne - Mardasson - Amerikans Eedenleken - © WBT - A. L. Fienlal

19

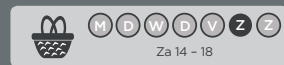
📍 Bastogne 📍 Sainte-Ode : 33 km

## De smakenroute van Sainte-Ode, Bertogne en Bastogne langs "Patton's way"

### 1. FERME SCHUMER-WIDART

De boerderij die zich vlak naast het wolmuseum Animalaine bevindt, richt zich op veeteelt en heeft melkkoeien (Holstein en bruin Zwitser) en vleeskoeien (Belgisch witblauw en Blonde d'Aquitaine). Uervaart de passie van de producent voor kazen, yoghurt en ijs, en ontdekt de verschillende fasen van de productie, van het melken van de koeien tot de afgewerkte en uitgestalde producten.

Bizory, 8  
6600 Bastogne  
+32(O)61 21 10 91  
laitpitsplaisirs@gmail.com



### 2. JOCE DES ABEILLES

Joce des Abeilles is een enthousiaste en toegewijde bijenhouderster. Uitsluitend na afspraak toont Jocelyne u haar bijenstal, praat ze over de geschiedenis van de bij, haar productie en het oogsten van de honing. De ontdekking wordt gevolgd door een proeverij van de verschillende soorten honing van de streek. Afhankelijk van de oogst kunt u die ook kopen.

Lutrebois, 14 B  
6600 Bastogne  
+32(O)61 21 12 68  
jocelyne.collard@hotmail.com



### 3. SALAISONS ARTISANALES MURIELLE COURTOIS

Murielle Courtois verwerkt ham op een ambachtelijke manier en volgens aloude methodes. Droog inzouden, roken boven een vuur van beukenhout en een verzorgde traditionele rijping geven haar ham een bijzondere smaak. In het seizoen verwerkt Murielle ook wild.

Marvie, 5A  
6600 Bastogne  
+32(O)61 21 39 98  
courtois.murielle@hotmail.com



Deze reisweg voert u langs de smakenroute en de gemeentes Bastogne, Bertogne en Sainte-Ode. In de stad Bastogne en zijn omgeving zullen de vele monumenten en sporen van de Tweede Wereldoorlog uw aandacht trekken, het is een ander aspect van dit parcours. Wandelen in de pittoreske dorpjes van de Natuurparken van Les Deux Ourthes en la Haute-Sûre Forêt d'Anlier, leidt tot heerlijke en lekkere ontdekkingen, en boeiende ontmoetingen met producenten die fier zijn op hun streek.

### SMULLEN

- De Tomme en de Boulette van de Ferme Keirse in Houmont
- De vleeswaren en ambachtelijke bereidingen van de slagerij Claude Ligot en de slagerij Laprairie in Lavacherie
- Het appelsap van het Levend(ig) Wolmuseum Animalaine in Bizory
- Het bizonvlees van de Ferme des Bisons in Recogne
- De tarte des Vatchos (gesuikerde taart) van de bakkerij Pierre Cornélis in Lavacherie

### ONTDEKKEN

- Le Mardasson en het Bastogne War Museum in Bastogne  
[www.bastognewarmuseum.be](http://www.bastognewarmuseum.be)
- Musée en Piconrue in Bastogne  
[www.piconrue.be](http://www.piconrue.be)
- Het informatiecentrum van de paddenstoel Champimont in Rechimont  
[www.champimont.be](http://www.champimont.be)

### Maison du Tourisme du Pays de Bastogne

Place McAuliffe, 60  
6660 Bastogne  
+32(O)61 26 76 11  
[www.paysdebastogne.be](http://www.paysdebastogne.be)

### 4. LA FERME D'ANTAN

Deze gediversifieerde boerderij spitst zich vooral toe op het fokken van geiten en de fabricatie van kazen op basis van geitenmelk en koemelk, waarvan er verschillende prijzen wegkaapten op wedstrijden. Omgeven door zijn geiten, kippen en konijnen, zal Patrick u deelgenoot maken in zijn enthousiasme. De kazen zijn beschikbaar in de winkel.

Rue Magerotte, 31  
6870 Sainte-Ode  
+32(O)493 18 74 30  
[www.lafermedantan.weebly.com](http://www.lafermedantan.weebly.com)



### 5. LA BRASSERIE DEMANEZ

De brouwerij, gelegen aan de ingang van het Natuurpark van Les Deux Ourthes, zag het daglicht in 2014, na een carrièrewissel van Sébastien die een passie heeft voor bier. Het bier dat hij produceert heeft een bio-certificaat en wordt gebrouwen met de beste mout en hop, en volgens traditionele procedés. Het is een bier van hoge gisting, met tweede gisting in de fles.

Rue Magerotte, 26  
6680 Sainte-Ode  
+32(O)61 21 95 74  
[www.demanez.be](http://www.demanez.be)

