

28

Huy Wasseiges : 64 km

De route van de ongewone smaken in de streek Meuse-Condroz-Hesbaye

1. TARATATA, CARAMEL ET CHOCOLAT

Laurence stelt u haar smaakvol suikergoed voor dat op traditionele manier wordt geproduceerd. Het zal zeker gewaardeerd worden door nostalgische lekkerbekken die dromen van de snoep uit hun kinderjaren. Zij produceert regionale specialiteiten maar ook originele creaties zoals haar pralines op basis van wijndraf van een wijngaard uit Hoei (la Terre) of op basis van bier (le Caillou). Om de drie maanden presenteert ze een nieuwe collectie die ontstaan is uit haar verbeelding.

Rue de la Mairie (face au numéro 23)
4500 Huy
+32(0)485 76 97 28
www.taratata-caramel-chocolat.com



2. MUSÉE DE LA GOURMANDISE

Dit museum, een echt culinair curiositeitenkabinet, toont de menselijke zin in lekker eten in al zijn facetten: historisch, archeologisch, etnografisch en artistiek, dankzij ongeveer 1200 authentieke, zeldzame of vreemde voorwerpen, meubelen en schilderijen, van de oudheid tot vandaag.

Chaussée Freddy Terwagne, 132 A
4480 Engis
+32(0)85 31 42 86
www.gastronomica.be



3. L'ARTISAN DU CAFE

Koffiebrander Albert Smets koopt koffiebonen op de internationale markten. Om u de beste koffies te kunnen aanbieden, selecteert hij de oorsprong en de productie van de meest edele bonen, waarna hij persoonlijke mengsels samenstelt. Zijn winkel, een delicatessenzaak, is een echte grot van Ali Baba en dat zorgt voor extra charme.

Grand Route, 132
4537 Verlaine
+32(0)4 286 23 39
www.artisanducafe.be



4. THE OWL DISTILLERY

De stokerij produceert The Belgian Owl. Deze Single Malt Whisky, ooit uitgeroepen tot beste whisky van Europa, wordt gemaakt met gerst uit de eerlijke handel en exclusief geteeld in Haspengouw. Meester-stoker Etienne Bouillon en zijn team bieden u een rondleiding, van de teelt van de gerst tot de proeverij van het afgewerkt product.

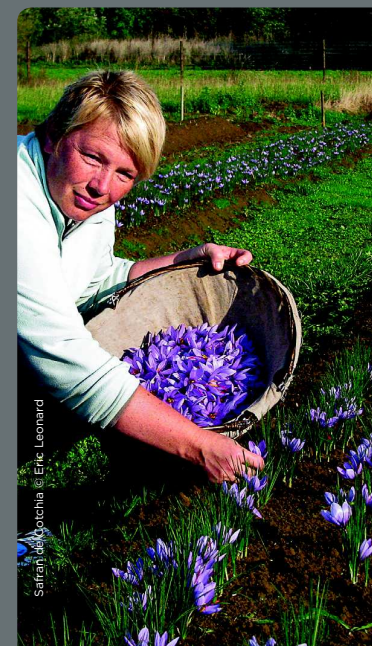
Hameau de Goreux, 7
4347 Fexhe-le-Haut-Clocher
+32(0)4 247 38 14
www.belgianwhisky.com



5. SAFRAN DE COTCHIA

Éric en Sabine hebben de traditionele landbouw en veeteelt opgegeven om in 2009 de eerste professionele aanplanting van saffraan in België te lanceren. Vandaag telt ze meer dan 120.000 bollen. De saffraan wordt met de hand geoogst, met respect voor de natuur. In de ateliers worden tal van afgeleide producten gefabriceerd. Originaliteit en harmonie van smaken zijn op de afspraak.

Rue de la Waloppe, 26
4219 Wasseiges
+32(0)496 54 54 41
www.safrandecotchia.com



Chocolade met bier? Belgische whisky? Een koffiebrander? Saffraan? Onmogelijk? Nee, ongewoon! Deze smulroute nodigt u uit om de curiositeiten te ontdekken van het culinaire erfgoed van de streek Maas-Condroz-Haspengouw. Originaliteit, verrassingen, verbazende ontmoetingen en culinaire buitensporigheden wachten u langs dit boeiende parcours.

SMULLEN

- De 'appellation hutoise' wijnen
- De whisky The Belgian Owl
- De mosterd bereid op de oude manier, de tapenades (olijvenpasta) en de zoete pickles van Huccorgne
- Worst met Saint-Mengold gecreëerd door de ambachtelijke slager Geminne in Hoei
- De makarons van Amay

ONTDEKKEN

- Kasteel van Jehay
www.chateaujehay.be
- Kasteel van Modave
www.modave-castle.be
- Les Maîtres du feu in Ampsin
www.lesmaitresdufeu-siteofficiel.be

Maison du Tourisme Meuse-Condroz-Hesbaye

Quai de Namur, 1
4500 Huy
+32(0)85 21 29 15
www.pays-de-huy.be