



Nivelles - Collegiale Sainte-Genève - Klooster - ©WBTV - Jean-Paul Ferry

7

Nivelles 📍 Bierghes : 56,5 km

## Tussen Geschiedenis en Streek eigenheid in het Land van Nijvel en Waterloo

Ontdek het westelijke deel van Waals-Brabant en passeer langs verschillende smulhaltes en historische sites. Laat uw smaakpapillen de nieuwe smaken van onze lokale producten ontdekken, van bier dat geproduceerd wordt op een plaats die beladen is met geschiedenis tot likeuren en fruitwijnen van een gepassioneerde ambachtsman, en van heerlijke melkproducten die groot en klein zullen verleiden tot befaamde chocoladeproducten. Het parcours biedt ook tal van culinaire schatten zoals de beroemde Tarte al Djote van Nijvel (Nivelles), die warme taart met kaas en snijbiet, of de enige geuze die geproduceerd wordt in Wallonië.

### SMULLEN

- Het brood en het gebak van de Ferme du Hameau du Roy in Vieux-Genappe
- De Canestias de Nivelles (droge, licht gesuikerde biscuit)
- De Tarte au Crastofé (taart met vette kaas) van Ittre
- De escargots van de Ferme Saint-Véron (slakkenkweker) in Braine-le-Château
- De taart met bruine suiker van Waterloo

### ONTDEKKEN

- Memoriaal 1815, Heuvel van de Leeuw, Panorama van de Slag van Waterloo en de Ferme d'Hougoumont [www.waterloo1815.be](http://www.waterloo1815.be)
- Wellingtonmuseum [www.museewellington.be](http://www.museewellington.be)
- Collegiale kerk Sainte-Genève in Nivelles [www.tourisme-nivelles.be](http://www.tourisme-nivelles.be)

### Maison du Tourisme Ouest Brabant wallon

Chaussée de Bruxelles, 218  
1410 Waterloo  
+32(0)2 352 09 10  
[www.waterloo-tourisme.be](http://www.waterloo-tourisme.be)

#### 1. CHOCOLATERIE ALEXANDRE

Serge Alexandre, banketbakker en ambachtelijke chocolademaker, kreeg de titel van 'beste chocolademaker van België'. Hij verkoopt kwaliteitsvolle producten die exclusief in zijn atelier worden gemaakt, kiest daarvoor de juiste grondstoffen en steunt op zijn rijke vakkennis. Hij verwerkt seizoenfruit met chocolade op basis van cacao van diverse oorsprong.

Boulevard de la Fleur de Lys, 14  
1400 Nivelles  
+32(0)67 33 97 33

👁️ 👤 M D W D V Z Z  
€ Fr NI En Groep van max 12 pers.

🛒 M D W D V Z Z  
7 - 19; Zo > 18

#### 2. LES APÉROS DE PHILOMÈNE

Deze ambachtelijke likeurstokerij, ondergebracht in een prachtige schuur, biedt een gamma aperitieven op basis van planten, fruitwijnen, pékèts, en verder gelei en stroop. De producten zijn handmatig vervaardigd en zijn ter plaatse beschikbaar na het bezoek, alsook in de winkel Pass'Avant, gelegen op hetzelfde adres.

Chaussée de Bruxelles, 60  
1472 Genappe  
+32(0)67 83 06 37  
[www.lesaperosdephilomene.be](http://www.lesaperosdephilomene.be)

👁️ 👤 M D W D V Z Z  
€ Fr Zo om 13 of op afspraak voor groepen van 10 pers.

🛒 M D W D V Z Z  
In de winkel Pass'Avant: Di-Vr 9.30 - 18, Za 9.30 - 17



Les Apéros de Philomène - © MBE - Denis Enroyaux

#### 3. FERME DE MONT-SAINT-JEAN

De microbrouwerij van Waterloo ontvangt u op de Ferme de Mont-Saint-Jean die als hospitaal werd gebruikt door de Engelse militairen tijdens de Slag van Waterloo. In gezelschap van de meester-brouwer ontdekt u de verschillende fases van het ambachtelijke brouwen van het bier van Waterloo. Naast de bieren die ter plaatse worden gebrouwen, biedt de charmante winkel een breed assortiment Belgische streekproducten.

Chaussée de Charleroi, 591  
1410 Waterloo  
+32(0)2 385 01 03  
[www.fermedemontsaintjean.be](http://www.fermedemontsaintjean.be)

👁️ 👤 M D W D V Z Z  
€ Fr NI En Groep van min 7 pers.

🛒 M D W D V Z Z  
10 - 18

#### 4. FERME DU CHÂTEAU

Op de Kasteelhoeve vindt u een heel gamma zuivelproducten zoals kaas, ijs, sorbet, maar vooral heerlijke verse melk die 24 uur per dag beschikbaar is dankzij de handige automaat aan de buitenzijde.

Rue du Bois Planté, 1  
1421 Ophain-Bois-Seigneur-Isaac  
+32(0)67 21 27 19  
[eddypussemier@yahoo.fr](mailto:eddypussemier@yahoo.fr)

👁️ 👤 M D W D V Z Z  
€ Fr NI En Groep van min 10 pers.

🛒 M D W D V Z Z  
10 - 19

#### 5. GUEUZERIE TILQUIN

De Gueuzerie Tilquin uit Bierghes, in de vallei van de Senne, is de enige brouwerij die deze heerlijke biervariëteit brouwt in Wallonië. Er wordt vers gebrouwen lambiek gekocht bij andere producenten, die dan overgeheveld wordt in eiken vaten. De bieren gisten en rijpen zo gedurende 1, 2 of 3 jaar.

Chaussée Maieur Habils, 110  
1430 Bierghes  
+32(0)472 91 82 91  
[www.gueuzerietilquin.be](http://www.gueuzerietilquin.be)

👁️ 👤 M D W D V Z Z  
€ Fr NI En Groep van min 10 pers.

🛒 M D W D V Z Z  
Sept-juni: Za 10.30 - 13 of op afspraak