

Visit'Entreprise, un produit touristique pour découvrir le savoir-faire wallon!

Qui ne rêve pas de découvrir l'envers du décor, les procédés de fabrication de nos entreprises wallonnes, mais aussi les coulisses de créateurs passionnés? Derrière de nombreuses productions, il y a une foule de petits et grands secrets. Pour les connaître, rien de tel qu'une plongée immersive au cœur du savoir-faire wallon.

Venez donc rencontrer des Wallons amoureux de leur métier: des chefs d'entreprise, des brasseurs, des agriculteurs ou encore des artisans qui vous feront découvrir leur travail au travers de visites guidées, d'ateliers ou de dégustations. Pour vous, ils ouvrent leurs portes plusieurs fois par an!

Vivez ainsi une expérience touristique unique et authentique. Grâce à cette publication, vous aurez tous les détails pour connaître les modalités d'accueil et de visite du réseau Visit'Entreprise.

Pour encore plus de détails pratiques et des mises à jour régulières, visitez également notre site visitentreprise.be





BRASSERIE DU RENARD

Cette brasserie fonctionne sous forme d'une coopérative participative à finalité sociale et environnementale. Un beau projet, mais aussi une série de bières originales qui se distinguent par leur composition à base d'épices ou de fruits frais dont la dégustation vous surprendra. La visite de l'atelier révèle un savoir-faire particulier dans la fabrication de ces produits de terroir.

Rue Léopold Vanmeerbeek, 31 - 1390 Pécrot

tél.: +32 (0) 491 74 36 00 • info@brasseriedurenard.be • www.brasseriedurenard.be



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) et en groupe.



ANPI - PRÉVENTION INCENDIE ET VOL

ANPI, l'Association Nationale de la Protection contre l'Incendie et l'Intrusion, vous propose une visite instructive pour améliorer votre sécurité au quotidien. Durant votre visite, vous découvrirez les infrastructures de l'association et notamment son laboratoire où sont opérés des tests de vérification et des essais de produits tels que des extincteurs, détecteurs d'incendie, systèmes d'alarme...

Granbonpré, 1 - 1348 Ottignies-Louvain-la-Neuve tél.: + 32 (0) 10 47 52 11 • dra@anpi.be • www.anpi.be



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés).

DOMAINE DU CHAPITRE

En 2013, les producteurs de ce domaine viticole ont décidé de diversifier leur production jusque-là exclusivement céréalière. En famille, ils travaillent de manière artisanale, contrôlant tout, du début à la fin : de la vigne à la vente de la bouteille. Rencontrez ces producteurs et découvrez leur passion à travers une visite éducative et participative suivie d'une dégustation.

Rue de la Ferme du Chapitre, 9 - 1401 Nivelles

tél.: +32 (0) 67 21 05 73 • lafermeduchapitre@gmail.com • www.chapitre.vin



Ouvert tous les jours de l'année, du mercredi au samedi (sauf jours fériés).



BRASSERIE JANDRAIN-JANDRENOUILLE

Active depuis l'année 2017, cette brasserie est située dans une ferme hesbignonne typique. La production est assurée par un circuit court (malts locaux ou belges, eau du village) et une énergie verte. Venez, sans plus attendre, visiter les installations de la brasserie et déguster trois de ses bières!

Rue de la Féculerie, 34 - 1350 Jandrain-Jandrenouille tél.: +32 (0) 475 71 45 35 • alexandre.dumont@skynet.be www.brasseriedejandrainjandrenouille.com





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 10 personnes.





MICROBRASSERIE DE LA FERME **DE MONT-SAINT-JEAN**

Durant la Bataille de Waterloo, la Ferme de Mont-Saint-Jean a servi d'hôpital militaire aux troupes anglaises. Rénovée en 2015, elle abrite aujourd'hui la microbrasserie de Waterloo. Venez découvrir, étape par étape, le processus de brassage de la bière de Waterloo avant de la déguster.

Chaussée de Charleroi, 591 - 1410 Waterloo

tél.: +32 (0) 2 385 01 03 • info@fermedemontsaintiean.be • www.fermedemontsaintiean.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 7 personnes. Plusieurs formules de visites possibles.





JUST'IN JEWELS

Just'in Jewels est une bijouterie artisanale qui conçoit et fabrique des bijoux en argent avec ou sans pierres fines. Vous découvrirez le processus de fabrication de bijoux et les gestes méticuleux qui permettent de créer des bijoux uniques et personnalisés. Vous aurez également l'occasion de vous essayer au métier de bijoutier à travers un atelier didactique (sur demande préalable).

Rue Petit Warichet, 13 - 1367 Ramillies tél.: +32 (0) 81 73 87 48 • justinjewels@skynet.be • www.justinjewels.be



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés et congés annuels). Pour des groupes de minimum 5 personnes.

LES APÉROS DE PHILOMÈNE, LIQUORISTERIE ARTISANALE

Cette liquoristerie artisanale, établie dans une magnifique grange, propose une gamme d'apéritifs à base de plantes, de vins aux fruits, de pékèts, ainsi que des gelées et des sirops. Vous découvrirez les installations et la manière dont les apéritifs sont fabriqués. La visite se terminera par une dégustation.

Chaussée de Bruxelles, 60 - 1472 Vieux-Genappe

tél.: +32 (O) 67 83 06 37 • info@lesaperosdephilomene.be • www.lesaperosdephilomene.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés et congés annuels) et en groupe de minimum 10 personnes.





MICROBRASSERIE DES HOSTIEUX MOINES DE L'ABBAYE DE VILLERS EN BRABANT

Cette microbrasserie vous invite à découvrir le goût unique d'une bière du XVIIIème siècle. Au sein de l'ancienne abbaye, cinq bières bio sont brassées de façon artisanale. Grâce à la visite guidée, vous en saurez plus sur les techniques de fabrication mais aussi sur l'histoire de la brasserie et celle des moines de Villers, motivés par la remise en activité de la brasserie sur ce site exceptionnel.

Avenue Georges Speeckaert, 50 - 1495 Villers-la-Ville tél.: +32 (0) 71 88 09 80 • info@villers.be • www.hostieux.org • www.villers.be



6 17 **3**

Ouvert toute l'année sur réservation pour groupes de 5 à 25 personnes. Visite individuelle le 2ème samedi du mois, de février à décembre, à 14h, 15h30 et 17h. Possibilité de visites brasserie + abbaye.





BRASSERIE DU PAYS NOIR

Envie de connaître les gestes séculaires pour brasser la bière ? Alors poussez les portes de cette brasserie! Durant 1h de visite, vous découvrirez les installations de brassage aux côtés des créateurs de la marque. Vous apprendrez comment les matières premières sont sélectionnées et la manière dont celles-ci sont transformées pour devenir une bière unique. La visite se clôturera par un moment de dégustation apprécié.

Route de Philippeville, 96 - 6001 Charleroi (Marcinelle) tél. : +32 (0) 487 41 82 29 • info@brasserie-paysnoir.be • www.brasserie-paysnoir.be



Ouvert toute l'année pour des groupes sur réservation.

VERGER ET RUCHER DIDACTIQUE

Visitez le verger dit « de Parentville » ainsi que le rucher didactique, en compagnie de l'apiculteur et d'un guide de l'asbl Charleroi nature. Vous y apprendrez le fonctionnement d'une ruche, ses produits, l'utilisation par l'homme et découvrirez le verger qui accueille de vieux arbres à hautes tiges, idéales pour les insectes et les oiseaux, comme des pommiers, poiriers et cerisiers.

Rue de Villers, 227 - 6010 Couillet

tél.: +32 (0) 71 29 74 06 • david@chana.be • www.chana.be



Ouvert toute l'année sur réservation pour des groupes de minimum 5 personnes. Visites également à dates fixes. Se renseigner auprès de l'asbl Charleroi nature (Chana).



QUAI 10

Le Quai 10 est le centre de l'image animée et interactive. Ce lieu réunit deux disciplines du monde de l'image contemporaine, le cinéma et les jeux-vidéos. Dans le cadre de votre visite, vous découvrirez les coulisses d'un espace de projection cinématographique, en apprenant notamment les techniques de projection. Ensuite, vous serez transporté dans le monde des jeux-vidéos par une approche ludique et pédagogique.

Quai Arthur Rimbaud, 10 - 6000 Charleroi tél.: +32 (0) 71 31 71 47 • info@quai10.be • www.quai10.be



Ouvert toute l'année, du lundi au vendredi, sur réservation pour des groupes de minimum 15 personnes.





FOND DE LA BICHE

Le Fond de la Biche est un endroit isolé du monde où la créativité est à l'honneur. L'artiste Geneviève Vastrade y a établi son atelier ainsi que sa « roulotte galerie d'art ». Rendezlui visite et découvrez l'antre d'un artiste et son travail. Vous pourrez vous essayer à une technique de gravure et voir fonctionner une presse à bras lithographique dite « bête à cornes » datant de la fin du 19ème siècle.

Rue du Fond de la Biche, 55B - 6030 Goutroux tél.: +32 (0) 478 21 94 47 • genevieve.vastrade@gmail.com • www.genevieve-vastrade.be



Ouvert toute l'année sur réservation pour des groupes de minimum 4 personnes. Atelier de gravure possible sur réservation.



LA MANUFACTURE URBAINE

En plein de cœur de Charleroi, pénétrez dans un espace pluriel de productions, de partages et d'échanges ouvert depuis 2017. En groupe, vous serez accueillis pour une visite de ce lieu écoresponsable et créatif. Ici on y brasse à la fois de la bière, on fabrique du pain et on torréfie du café. Des ateliers de zythologie, boulangerie ou découverte du café pourront également être organisés sur demande.

Rue de Brabant, 2 - 6000 Charleroi tél.: +32 (0) 71 30 60 13 · contact@manufacture-urbaine.com www.manufacture-urbaine.com





Ouvert tous les jours de l'année, du mardi au samedi sur réservation (sauf jours fériés)

DD SPRIRITUEUX

Cette distillerie artisanale, installée près de Charleroi, produit des liqueurs issues de matières premières nobles. Le producteur vous présentera les techniques de fabrication d'arômes naturels, l'installation d'une unité d'embouteillage, l'étiquetage, le stockage. Vous terminerez votre visite par une dégustation et un passage par le comptoir de vente. Une visite gustative riche en découvertes.

Chaussée de Bruxelles, 151 (Entrepôt Lokabox) - 6040 Jumet tél.: +32 (0) 71 34 54 59 • +32 (0) 478 43 10 31 • dd.spiritueux@skvnet.be www.ddspiritueux.net





Ouvert toute l'année sur réservation pour des groupes de minimum 10 personnes.



EYTELIA

Eytelia est leader mondial dans la fabrication de produits à base de silicium organique, minéral indispensable au corps humain, vendus sous forme de complément alimentaire et de gel. Implantée près de Charleroi, l'entreprise vous ouvre ses portes. Vous visiterez le laboratoire de recherche et de développement, les zones de production, de conditionnement et de stockage. Une visite originale et instructive.

Rue de Liège, 2 - 6180 Courcelles

tél.: +32 (0) 71 20 05 90 • info@eytelia.eu • www.eytelia.eu



Ouvert toute l'année du lundi au vendredi sur réservation pour groupes de 5 à 15 personnes.





BRASSERIE SAINT-LAZARE

La Brasserie Saint-Lazare fait référence au faubourg situé sur l'une des cinq collines de Mons. Spécialisée en brassins à façon en petite quantité, cette brasserie développe une multitude de styles de bières artisanales via des recettes uniques. Elle élabore également des brassins à façon en parfait accord avec ses clients. Lors de votre visite vous serez accueillis pour créer votre propre recette personnalisée.

Rue Chasse Cambier, 4 - 7000 Mons tél.: +32 (0) 495 22 29 11 • www.saint-lazare.be



Ouvert les samedis et dimanches (sauf jours fériés) sur rendez-vous pour des groupes jusque 20 personnes.



LA POTERIE DUBOIS -**MUSÉE LA GRANGE AUX POTIERS**

La famille Dubois travaille l'argile local et le Grès de Bouffioulx depuis 13 générations. Découvrez le musée et ses collections, visitez l'atelier ainsi que la salle des fours. Le potier vous présentera le processus de fabrication et vous participerez, sur réservation, à un atelier «Terre» avec initiation aux techniques de modelage. Et pourquoi pas terminer la visite en dégustant une spécialité régionale dans la taverne.

Rue Emile Hermant, 20 - 6200 Bouffioulx tél.: +32 (0) 71 38 17 61 • info@poteriedubois.be • www.poteriedubois.be





Ouvert toute l'année sur réservation pour des groupes de minimum 20 personnes. Atelier Terre sur réservation obligatoire pour des groupes de minimum 10 personnes. Visite individuelle possible à date fixe ou sur demande.

DOMAINE DU CHANT D'EOLE

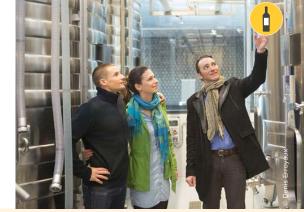
Né en 2015, le domaine est installé dans un champ d'éoliennes au pied desquelles se développent les vignes de Chardonnay et de Pinot Noir et Blanc. Les visites vous permettront de découvrir le vignoble et ses infrastructures : des pressoirs à la salle de vieillissement, pour terminer par le salon de dégustation où vous pourrez apprécier le Brut Blanc de Blancs.

Grand Route, 58 - 7040 Quévy-le-Grand tél.: +32 (0) 65 22 05 00 • info@chantdeole.be • www.chantdeole.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) et pour des groupes de minimum 10 personnes.



DISTILLERIE DE BIERCÉE

Unique distillerie belge produisant des eaux-de-vie, des liqueurs et des gins haut de gamme à partir de fruits frais non traités. Installée dans un lieu grandiose et chargé d'histoire, à proximité de Thuin, elle se visite dans son intégralité. Votre guide vous conduira au cœur même de la distillerie en activité avant de déguster les produits phare. Un espace de restauration vous accueille également.

Rue de la Roquette, 36 - 6532 Ragnies

tél.: +32 (0) 71 59 11 06 • visit@distilleriedebiercee.com • www.distilleriedebiercee.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation pour des groupes de minimum 20 personnes. Visites pour individuels du 1/4 au 30/9 : du jeudi au dimanche à 15h et du 1/10 au 30/11 : les samedis et dimanches à 15h.



BRASSERIE SAINT-FEUILLIEN

Depuis 1873, la famille Friart poursuit la fabrication de différentes bières comme la variété de Saint-Feuillien et de Grisette. Au cours de la visite, vous découvrirez les anciennes installations mais aussi la nouvelle salle de brassage inaugurée en 2013. La visite se clôturera par une dégustation. Plusieurs formules de visites sont proposées dont le Beer & Cheese Pairing avec dégustation de fromages sélectionnés par le maître affineur Jacquy Cange.

Rue d'Houdeng, 20 - 7070 Le Roeulx

tél.: +32 (0) 498 86 41 82 • visites@st-feuillien.com • www.st-feuillien.com



Ouvert tous les samedis à 14h et dimanches à 10h30 sans réservation. Pour les groupes (minimum 10 personnes), les visites sont organisées 7j/7 uniquement sur réservation et au minimum 2 semaines à l'avance.

GERARDIN-DUCHARNEUX

L'entreprise Gerardin-Ducharneux vous accueille dans son atelier pour découvrir le métier de tailleur de pierre. Ici des artisans travaillent la Pierre bleue de Belgique® pour créer diverses réalisations (monuments funéraires, plans de cuisine, ...). Durant votre visite, vous apprendrez comment la pierre est sélectionnée, façonnée, gravée... pour parvenir à un travail fini de qualité.

Rue Léo Claretie, 1 - 6567 Merbes-le-Château tél.: +32 (0) 71 55 65 40 • sprl.gerardin.ducharneux@gmail.com www.gerardinducharneux.be



Ouvert tous les jours de la semaine sur réservation (sauf jours fériés).





VIGNOBLE DES AGAISES

Près de Binche, se trouve le plus grand vignoble de Belgique. Créé en 2002, il est né de la rencontre d'un négociant en vin, d'un agriculteur, d'un vigneron et de deux entrepreneurs. Différents vins effervescents y sont produits selon la méthode traditionnelle, dont le très connu Ruffus. La visite vous emmènera au coeur du vignoble, dans la cuverie et dans la cave avant de prendre part à une dégustation.

Chemin d'Harmignies, 1 - 7120 Haulchin tél.: +32 (0) 497 88 53 10 • info@ruffus.be • www.ruffus.be







Ouvert du lundi au vendredi en matinée sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 20 personnes.



CA BRASSE POUR MOI

A la fois passionnés par la bière et par la gastronomie, Antoine et Catherine ont développé, dans l'ancienne ferme familiale, un lieu dédié à l'art brassicole. En groupe, vous découvrirez la microbrasserie où sont soigneusement créées les bières de saison. Sur réservation vous pourrez poursuivre votre visite par un atelier de zythologie. Ce moment privilégié vous permettra d'apprendre l'art de déguster la bière et de l'harmoniser avec les repas.

Rue du Calvaire, 21 - 7300 Boussu

tél.: +32 (0) 476 96 81 85 • info@cabrassepourmoi.be • www.cabrassepourmoi.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés). Pour des groupes de minimum 10 personnes.



BRASSERIE DESEVEAUX

Installée dans une ancienne ferme, cette brasserie produit des bières artisanales en privilégiant des matières premières originales issues de l'agriculture durable, telles que l'avoine ou le sarrasin. Lors de votre visite, vous découvrirez les différentes étapes de production, du brassage à la fermentation, jusqu'à la mise en bouteilles.

Rue d'Hanneton, 8 - 7300 Boussu tél.: +32 (0) 65 69 12 42 • sebastien@brasserie-deseveaux.be www.brasserie-deseveaux.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 20 personnes.



VIGNOBLE DE LA FERME BLEUE

Le vignoble de la Ferme Bleue est implanté dans un domaine naturel de 2 ha. Il bénéficie d'un véritable microclimat grâce à un ensoleillement maximum et des écrans protecteurs naturels. Il produit un vin blanc fruité et minéral à la fois. La visite du vignoble et du chai se fait en groupe et est agrémentée par une dégustation.

Rue Fosse aux Chats. 74 - 7780 Comines tél. : +32 (0) 56 55 76 74 • jlecluse@skynet.be • www.lecluse.be



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes.

SCIERIE DES CARRIÈRES DE MAFFLE

Cette entreprise de taille de pierre est une des dernières en Wallonie à façonner depuis 125 ans la Pierre bleue de Belgique® extraite des Carrières de Soignies toutes proches. Les tailleurs de pierre vous feront découvrir l'ensemble de leurs techniques de travail. A la scierie, vous observerez le circuit de la transformation d'un bloc de pierre jusqu'au produit fini. Le Musée de la pierre de Maffle situé à quelques mètres de la scierie vaut aussi le détour!

Rue Joseph Wauters, 12 - 7810 Ath

tél.: +32 (0) 68 28 20 49 • info@scieriemaffle.be • www.scieriemaffle.be



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés).



BRASSERIE DE BRUNEHAUT

Fondée en 1890, cette brasserie artisanale produit une gamme de bières d'abbaye (Saint-Martin), ainsi que des bières biologiques et sans gluten (Brunehaut). Elles sont produites avec l'orge cultivé sur le domaine. Venez visiter les installations de la brasserie et déguster quelques-uns de leurs produits.

Rue des Panneries, 17 - 7623 Brunehaut tél.: +32 (0) 69 34 64 11 • info@brunehaut.com • www.brunehaut.com



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés).



CLOS LOJERAU

Le Clos LoJerAu a été fondé en 2005 et n'a cessé de s'agrandir. Il compte différents cépages : Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonay auxquels se sont ajoutés plus récemment les cépages Syrah et Merlot. Notez que le domaine dispose d'un comptoir de vente et qu'il est également possible de manger sur place dans le restaurant.

Aulnoit, 14 - 7880 Flobeca tél.: +32 (0) 471 59 43 77 • vanstalsjean-philippe@hotmail.com



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) et pour des groupes.

BROUWERIJ - BRASSERIE DE RANKE

BRASSERIE DE RANKE

Cette brasserie artisanale, située à la frontière française, est en plein développement et exporte sa production dans une vingtaine de pays. Plusieurs fois primée, la brasserie est réputée pour la complexité des arômes de ses bières de fermentation haute. Votre guide vous expliquera son brassage unique à base de fleurs de houblon entières. Vous pourrez déguster les produits de la brasserie dans la nouvelle Taproom.

Rue du Petit-Tourcoing, 1A - 7711 Dottignies tél.: +32 (0) 56 80 08 • br_deranke@hotmail.com • www.deranke.be



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 20 personnes. Pour les individuels ou petits groupes, visites les vendredis à 17h et les samedis à 14h30, 15h30 et 16h30,

BRASSERIE DES LÉGENDES

Située au cœur de la province du Hainaut, la Brasserie des Légendes a été fondée en 2006. Elle englobe la Brasserie des Géants et la Brasserie Quintine, deux unités de production distinctes. Ces 2 sites et la taverne-restaurant «Au Chaudron des Légendes » vous accueillent toute l'année lors de vos sorties.

Site Quintine: Rue Guinaumont, 75 - 7890 Ellezelles Site Goliath : Rue du Castel, 19 - 7801 Irchonwelz tél.: +32 (0) 68 28 79 36 • www.brasseriedeslegendes.be



(Site Quintine et Site Goliath)

Site Quintine: ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 20 personnes. Visite le 1er samedi du mois à 11h pour les individuels et petits groupes de moins de 20 personnes.

Site Goliath: ouvert tous les jours de l'année, du lundi au vendredi, sur réservation (sauf jours fériés) pour groupes de minimum 20 personnes.

LUTOSA

Entreprise d'origine belge, Lutosa produit des frites et autres produits alimentaires surgelées et réfrigérés. Poussez la porte de leurs ateliers de fabrication et de conditionnement et découvrez en compagnie des employés une pomme de terre se transformer en frites pour arriver dans votre assiette. Au terme de la visite, vous pourrez apprécier les frites produites dans cette entreprise.

Zone Industrielle du Vieux Pont. 5 - 7900 Leuze-en-Hainaut tél.: +32 (0) 69 66 82 11 • reception@lutosa.com • www.lutosa.com



La visite s'adresse exclusivement au public scolaire (6° et 7° secondaires uniquement) et institutions de formations professionnelles sur réservation.





BRASSERIE DES CARRIÈRES

Cette brasserie, installée dans une ancienne scierie, est née de la passion de deux amis. On y produit principalement la Diôle sous diverses déclinaisons. Le circuit court a été privilégié pour la conception de cette bière, brassée avec des ingrédients 100 % naturels issus du terroir local, sans additifs ni épices. Vous pourrez visiter les installations et découvrir comment le brassin est réalisé, avant de profiter de la dégustation.

Rue de Condé, 62 - 7971 Basècles info@diole.be • www.diole.be



6 7 **3**

Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 5 personnes.



BRASSERIE DUPONT

Cette brasserie familiale est spécialisée dans la fabrication de bières refermentées en bouteilles comme la Moinette ou la Saison Dupont. Une partie de la production est brassée de manière traditionnelle, sous un label bio. Plusieurs variétés de fromages sont produites sur place. Durant votre visite, vous prendrez plaisir à observer les gestes méticuleux qui régissent le métier de brasseur et dégusterez quelques bières et fromages.

Rue Basse, 5 - 7904 Tourpes

tél.: +32 (0) 69 22 56 39 • shop@brasserie-dupont.com • www.brasserie-dupont.com





Ouvert les premiers samedis du mois le matin et sur réservation à d'autres dates. Visite



BRASSERIE À VAPEUR

La dernière brasserie à vapeur au monde produit des bières artisanales traditionnelles et naturelles, refermentées en bouteilles et non pasteurisées avec le matériel du XIXe siècle. Comme autrefois, c'est une machine à vapeur de douze chevaux qui actionne les appareils! Et pourquoi pas terminer votre visite par un repas composé de plats préparés avec des bières de la brasserie ?

Rue du Maréchal, 1 - 7904 Pipaix

tél.: +32 (0) 69 66 20 47 • info@vapeur.com • www.vapeur.com





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 10 personnes. Visite pour individuels chaque dimanche à 11h d'avril à octobre sur réservation. Brassin public les derniers samedis du mois à 9h.





BRASSERIE {C}

Au cœur de Liège, située au pied de la montagne de Bueren, la Brasserie {C} est dédiée aux plaisirs du terroir wallon et aux bières régionales. Durant votre visite, suivez la genèse d'une bière artisanale de haute qualité depuis le champ d'orge jusqu'au verre. Photos, vidéos et autres supports multilingues vous accompagneront. Cette balade découverte sera ponctuée d'une dégustation.

Impasse des Ursulines, 14/24 - 4000 Liège tél.: +32 (0) 4 266 06 92 • info@brasseriec.com • www.brasseriec.com





Ouvert tous les samedis et dimanches sur réservation.



BRASSERIE DUBUISSON

Découvrez la plus ancienne brasserie wallonne. Du champ de houblon jouxtant l'établissement à l'embouteillage, en passant par les salles de brassage et de fermentation, la cave et le musée, la visite guidée vous transportera à la découverte d'un savoir-faire reconnu. Une dégustation de plusieurs bières vous sera proposée en fin de visite. Possibilité de se restaurer sur place.

Chaussée de Mons, 28 - 7904 Pipaix

tél.: +32 (0) 69 67 22 22 • info@dubuisson.com • www.dubuisson.com





Ouvert toute l'année sur réservation du mardi au jeudi de 10h30 à 17h pour des groupes de minimum 15 personnes.

CHARLEMAGNE CHOCOLATIERS

C'est dans une ancienne ferme, construite à l'endroit où Charlemagne serait né, que cette chocolaterie s'est installée en 1974. Truffes, orangettes, pralines ou encore carrés de chocolat aromatisés avec des huiles essentielles sortent de cet atelier pour le plus grand plaisir des mordus de chocolat. Durant votre visite, vous découvrirez la chocolaterie et vous observerez le travail de production de tous ces délices avant de les déguster avec plaisir.

Place Jacques Brel, 8 - 4040 Herstal

tél.: +32 (0) 4 264 66 44 • chocolat@charlemagne.be • www.charlemagne.be





Ouvert du lundi au ieudi sur réservation et pour des groupes de 15 à 30 personnes.



RECMA GROUPE

Principalement active dans le tri de PMC. l'entreprise à finalité sociale diversifie ses activités à travers plusieurs départements : collecte/tri/recyclage, nettoyage, entretien d'espaces verts et recyclage de panneaux photovoltaïques. L'entreprise vous propose une visite, riche en rencontres et en découvertes, qui vous dévoilera toutes les facettes de l'économie sociale et de l'insertion socioprofessionnelle.

Rue du Téris, 45 - 4100 Seraing tél.: +32 (0) 4 330 65 05 • info@recma.be • www.recma.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation et pour des groupes de 5 à 15 personnes (sauf iours fériés).



CRISTAL DISCOVERY

Cristal Discovery vous convie à la découverte du cristal au travers d'une visite ludique et didactique. Au programme: une galerie avec 250 pièces de la collection du Val Saint Lambert, des sculptures géantes, un parcours spectacle sur l'histoire du verre et du cristal. Un Maître verrier vous présentera son travail et vous proposera une démonstration de soufflage en créant devant vous une pièce unique.

Château du Val Saint Lambert - Esplanade du Val - 4100 Seraina

Ouvert tous les jours de l'année sauf 24/12, 25/12, 31/12, 1/1. Fermé le lundi. Groupes sur



tél.: +32 (0) 4 330 36 20 • info@cristaldiscovery.be • www.cristaldiscovery.be





réservation (minimum 15 personnes).

AU CANARD GOURMAND

Vous êtes-vous déjà demandé comment se gère un élevage de palmidés ? Comment sont-ils nourris? Ou comment sont préparés les produits incontournables des fêtes de fin d'année ? Durant votre visite, vous découvrirez l'élevage de canards Mulards. Vous vous dirigerez ensuite vers le magasin dans lequel les préparations culinaires sont élaborées. La fin de la visite se clôturera par la dégustation de délicieuses spécialités.

Rue de la Ferme, 4 - 4140 Sprimont

tél.: +32 (0) 498 40 45 81 • info@aucanardgourmand.be • www.aucanardgourmand.be





Ouvert toute l'année sur réservation pour des groupes de minimum 15 personnes.





BRASSERIE LEOPOLD 7

Installée dans l'une des plus anciennes fermes de Hesbaye, cette brasserie est engagée de manière active et concrète dans la gestion durable de sa production. La savoureuse et rafraichissante Léopold 7 est une bière dorée, brassée selon le plus strict respect des traditions. La visite combine une découverte de la brasserie, du hameau de Marsinne et du Château féodal de Moha. Elle se termine par une dégustation très appréciée.

Rue de la Médaille. 17 - 4218 Couthuin tél.: +32 (0) 478 88 25 01 www.leopold7.com





Ouvert les lundis, vendredis et samedis sur réservation (sauf jours fériés). Entrée libre le vendredi de 14h à 17h.



BELGIAN OWL - THE OWL DISTILLERY

Cette distillerie produit Belgian Owl, élu meilleur single malt whisky d'Europe. Ce premier véritable whisky belge est réalisé à partir d'orge issu du commerce équitable et cultivé exclusivement en Hesbaye. Etienne Bouillon, maître distillateur, et son équipe vous proposent une visite guidée depuis la terre de culture d'orge jusqu'à la dégustation.

Hameau de Goreux, 7 - 4347 Fexhe-le-Haut-Clocher tél.: +32 (0) 4 223 07 17 • visit@belgianwhisky.com www.belgianwhisky.com





Ouvert pour les visites individuelles, les jeudis, vendredis et samedis du 1er mars au 31 octobre. Visites groupes toute l'année sur réservation.

BIOWANZE

Quel est le point commun entre le blé et la betterave ? Vous connaîtrez la réponse en poussant les portes de BioWanze, premier producteur de bioéthanol en Belgique. En visitant le site, vous en apprendrez plus sur les techniques de fabrication et les processus de production de cette usine innovante et unique. Vous visiterez entre autres les laboratoires de chimie où l'on procède aux contrôles de qualité des matières

Rue Léon Charlier, 11 - 4520 Wanze

tél.: +32 (0) 85 41 05 11 • info@biowanze.be • www.biowanze.be



Ouvert sur réservation tout au long de l'année sauf les dimanches.



CHANVRECO

Découvrez la culture et la transformation du chanvre à travers une visite originale chez ChanvrEco, un des pionniers du chanvre industriel en Belgique. En fonction du planning de l'entreprise, la visite se déroulera soit sur un chantier soit à l'entrepôt. Sur le chantier, vous assisterez à une projection de béton de chanvre dans un bâtiment en construction. Au sein de l'entrepôt, vous découvrirez le processus de transformation du chanvre.

Rue de Berleur, 2 - 4550 Nandrin

tél.: +32 (0) 477 60 03 25 • info@chanvreco.be • www.chanvreco.be



Ouvert du lundi au vendredi, de 9h à 16h, sur réservation pour des groupes de minimum

CHOCOLATERIE DEMARET

Venez rencontrer Bénédicte et Corine Demaret pour découvrir les coulisses d'une chocolaterie artisanale. Elles vous accueillent pour une présentation de leurs activités et des explications sur les techniques de fabrication des pralines et autres douceurs. Vous aurez ensuite le plaisir de les déguster au sein de leur tea-room autour d'un bon chocolat chaud.

Voie de la chocolaterie, 89 - 4651 Battice

tél.: +32 (0) 87 67 50 06 • info@chocolatierdemaret.be • www.chocolatierdemaret.be







Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés et congés annuels).





REUL FRÈRES

Marc et Éric Reul sont frères et ont fondé ensemble leur entreprise de fabrication de meubles sur mesure. Dans leur atelier, vous découvrirez le travail du bois. Vous serez accompagné par Marc ou Éric pour une visite guidée de leur bureau d'étude et de l'atelier de production.

Handelsstrasse, 3 - 4700 Eupen tél.: +32 (0) 87 59 10 80 • info@reul.be • www.reul.be



Ouvert tous les mardis de 9h à 10h sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de 6 à 12 personnes.



SIROPERIE ARTISANALE D'AUBEL

Au coeur du Pays de Herve, visitez cette entreprise artisanale et familiale où la tradition et le savoir-faire se perpétuent depuis douze générations. Vous y découvrirez la fabrication du réputé sirop artisanal d'Aubel. Au programme : visite des installations, découverte des machines, explication des mécanismes de fabrication, vidéo et bien entendu dégustation!

Rue Saint-Antoine. 16 - 4880 Aubel

tél.: +32 (0) 87 68 64 38 • info@sirop.be • www.sirop.be

€ (sauf le samedi à 11h) 🦷 💿 🧓



Ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h (sauf jours fériés) sur réservation pour des groupes. Ouvert le samedi à 11h sans réservation préalable.



CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE

Cette entreprise élue entreprise familiale wallonne 2018, produit une large gamme de produits, allant des moutardes aux plats préparés en passant par de nombreuses sauces. Durant la visite vous ferez connaissance avec cette sympathique entreprise dont le savoir-faire est reconnu depuis plus de 50 ans. Vous plongerez dans le processus de fabrication de la moutarde, depuis la graine jusqu'au produit fini. Vous terminerez par une dégustation de produits typiquement belges.

Eynattenerstrasse, 20 - 4730 Eynatten tél. : +32 (0) 87 85 80 10 • cmb@moutarderie.be www.moutarderie.be





Ouvert tous les samedis (sauf jours fériés) et sur réservation.

SPA MONOPOLE - L'EAUDYSSÉE DE SPA

L'Eaudyssée de Spa vous plonge dans l'univers magique des marques d'eaux minérales naturelles et limonades de Spa, de la source à la bouteille. Ce parcours, avec vue sur l'atelier d'embouteillage, vous dévoilera les secrets de la pureté de ces eaux, de leur percolation à leur filtration en passant par leur protection unique.

Rue Auguste Laporte, 34 - 4900 Spa

tél.: +32 (0) 87 79 41 13 • info@eaudysseedespa.be • www.eaudysseedespa.be





Ouvert du lundi au vendredi (également pendant les vacances), de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30. Fermé le week-end et les jours fériés.



MONTENAUER SCHINKENRÄUCHEREI

Cet établissement de tradition travaille le véritable Jambon d'Ardenne selon un savoir-faire professionnel et soigné. Le fumage se déroule à la manière d'autrefois, avec du bois de hêtre et des baies de genévrier. En visitant l'établissement, vous suivrez les étapes de fabrication du jambon de A à Z et vous pourrez observer les employés travailler derrière des vitres durant la semaine.

Am Bahnhof, 19 - 4770 Montenau

tél.: +32 (0) 80 34 95 86 • info@montenauer.com • www.montenauer.com







Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h et les samedis de 10h à 16h (sauf jours fériés) sur réservation.



VINS ET ELIXIRS DE FRANCHIMONT

La Fleur de Franchimont est un vin fruité produit à base de pommes et de fleurs sauvages de la région de Theux. Celles-ci contiennent beaucoup d'antioxydants bons pour la santé. Nicolas Klingler et ses associés produisent d'autres spiritueux fort appréciés. Venez en apprendre plus sur leur fabrication en visitant les installations de production. Une découverte aux saveurs uniques.

Rue Charles Rittwéger, 2 - 4910 Theux

tél.: +32 (0) 478 53 09 92 • info@fleurdefranchimont.be • www.fleurdefranchimont.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés).



BRASSERIE DU GRAIN D'ORGE

La visite de cette brasserie familiale et de ses installations vous apprendra les techniques de fabrication de bières telles que la double d'Aubel, la Brice ou la Joup. Vous ne quitterez pas les lieux sans avoir dégusté, en fin connaisseur, quelques variétés de bières dans un cadre convivial et chaleureux. Formules de visites avec repas possibles.

Rue Laschet, 3 - 4852 Hombourg tél.: +32 (0) 87 78 77 84 • brasserie@grain-dorge.com • www.grain-dorge.com





Ouvert le samedi à 16h30 pour individuels et petits groupes. Tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés et congés annuels) pour des groupes de minimum 10

BRASSERIE ELFIQUE

André Grolet a installé sa brasserie dans l'ancienne ferme familiale située dans un petit village de la Vallée de l'Amblève, là où de nombreuses légendes ont popularisé la présence d'elfes. Quoi de plus normal que d'y produire « l'Elfique » dans sa version ambrée ou brune avec un goût de mystère en plus! Le maître-brasseur vous attend pour vous dévoiler sa passion et son savoir-faire à l'occasion d'une visite guidée et d'une dégustation.

Raborive, 2 - 4920 Aywaille

tél. : +32 (0) 4 263 07 17 • info@elfique.be • www.elfique.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 10 personnes.



MOBIC S.A.

Mobic SA est une entreprise spécialisée dans la fabrication d'ossatures en bois. Lors de votre visite, vous aurez l'opportunité de suivre tout le processus de la construction en bois, de la conception dans le bureau d'étude à la livraison en passant par la fabrication des ossatures. Vous découvrirez également la ligne de production robotisée unique au monde, ainsi que les procédés d'usinage ou les lignes d'aboutage.

Préclamin, 1 - 4920 Aywaille tél.: +32 (0) 4 384 71 59 • info@mobicsa.be www.mobicsa.be



Ouvert toute l'année (sauf jours fériés) et sur réservation.





SERVIPLAST

Serviplast est une véritable référence dans le domaine du travail adapté. Active depuis plus de 40 ans, elle emploie environ 160 personnes, dont plus de 70% sont des personnes handicapées. La visite sera axée sur les activités industrielles. Vous serez accueillis au sein de l'usine dans laquelle sont implantés l'atelier d'injection de plastique et celui d'assemblage technique.

Rue du Marché Couvert, 42 - 6600 Bastogne tél. : +32 (0) 61 24 06 70 • info@serviplast.be • www.serviplast.be



Ouvert tous les jours de la semaine sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 12 personnes.



BRASSERIE DE LA LIENNE

Cette jeune micro-brasserie artisanale est établie au sein d'une ancienne fermette où les cuves de fermentation ont remplacé les mangeoires et où le fenil s'est transformé en salon de dégustation. Accompagné des brasseurs, les brassins vous seront dévoilés et vous apprendrez toutes les techniques de fabrication de la bière, le tout jalonné de délicieuses dégustations.

Reharmont, 7 - 4990 Lierneux +32 (0) 80 39 99 06 • info@brasseriedelalienne.be www.brasseriedelalienne.be





Ouvert toute l'année (sauf congés annuels) et sur réservation.

TECHNIQUES ET VALORISATION DU BOIS

TVB (Techniques et Valorisation du Bois) est une entreprise spécialisée dans la construction en bois. Depuis plus de 20 ans, elle imagine, conseille et concrétise des réalisations sur mesure dans des secteurs variés tels que les plaines de jeux, les bâtiments résidentiels et industriels ou la gravure sur bois. Dans le cadre de la visite, vous découvrirez l'usine où les projets sont conçus selon les différentes techniques de valorisation du bois (traitement, découpe, rabotage...).

Rue de l'arbre, 20 - 6600 Bastogne tél.: +32 (0) 61 21 36 31 • m.schutz@tvb.be • www.tvb.be



Ouvert tous les jours de la semaine de 8h à 17h sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de 5 à 20 personnes.







L'ATELIER DU VIEUX MARRONNIER

L'établissement est un atelier d'encadrements sur mesure pour peintures et photos. Le travail est entièrement réalisé dans l'atelier : découpe des baguettes, des passe-partout ou du verre. L'entreprise assure également la restauration de cadres et la réalisation de miroirs sur mesure. Lors de votre visite, vous pourrez observer le travail minutieux effectué dans l'atelier.

Chaussée d'Arlon, 153 - 6600 Bastogne

tél.: +32 (0) 472 46 49 11 • joselyne.kaiser@hotmail.com • www.encadrement-bastogne.be



Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de 3 à 6 personnes.



PHIL' CUISINE

Phil' Cuisine est une conserverie artisanale de viande située à Bastogne. On y produit une large gamme de terrines en verre élaborées à base de viande de porc. gibier ou canard. Durant la visite, le producteur vous présentera ses différentes techniques de fabrication et vous aurez vue sur l'atelier. Une dégustation vous sera proposée et vous pourrez accéder au comptoir de vente.

Rue de la Drève 22A - 6600 Bastogne tél.: +32 (0) 496 50 23 31 • commandes@philcuisine.com • www.philcuisine.com





Ouvert toute l'année sur réservation pour groupes de minimum 10 personnes.

HARTMAN ET FILS

Les établissements Hartman sont spécialisés depuis des générations dans le désossage et la découpe de porcs. En fonction du jour et de l'heure de votre visite, il sera possible de découvrir les différentes étapes du processus de production du «Jambon Délice de la Sûre» comme le salage ou la découpe. Vous poursuivrez votre visite par la dégustation d'une sélection de charcuteries.

Chaussée de Neufchâteau, 71 - 6640 Vaux-sur-Sûre tél.: +32 (0) 61 25 00 80 • ets.hartman@skynet.be • www.hartman-delice.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) et pour des groupes de minimum 10 personnes.



CHOCOLATERIE FONTAINE

La chocolaterie de Vincent Fontaine fabrique des sujets pour la Saint-Nicolas ou pour Pâques mais propose également d'autres produits personnalisés sur demande. En poussant les portes de l'établissement, vous découvrirez toutes les étapes de fabrication des pralines ainsi que l'emballage et le stockage à travers une visite guidée pleine de saveurs. La visite se clôturera par une dégustation.

Fin-de-Ville, 33 - 6660 Houffalize

tél. : +32 (0) 61 28 91 48 • chocolateriefontaine@hotmail.com





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) et pour des groupes de minimum 10 personnes. Atelier chocolat sur demande.



BRASSERIE LUPULUS

Cette brasserie familiale et indépendante a vu le jour dans une ancienne ferme du XVIIIe siècle, au cœur de l'Ardenne. Inspirée par la tradition, l'équipe de passionnés produit des bières artisanales aux saveurs uniques. Franchissez les portes du nouveau bâtiment aux équipements ultra-modernes et découvrez les différentes étapes de fabrication avant de profiter d'une dégustation. Possibilité de restauration.

Courtil, 50 - 6671 Bovigny

tél.: +32 (0) 80 64 38 39 • visites@lupulus.be • www.lupulus.be





Ouvert tous les samedis et dimanches sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 10 personnes.



BRASSERIE ARTISANALE DE RULLES

Grégory Verhelst poursuit depuis 2000 sa quête du goût, sa vision de LA bière. Il passe par un processus de fermentation en cuves ouvertes, exprimant ainsi toute sa magie. En visitant la brasserie, vous serez conquis par la bonne humeur du maître-brasseur. Vous vous promènerez entre les cuves et il vous révèlera ses techniques de brassage avec passion, le tout ponctué de dégustation du précieux breuvage.

Rue Maurice Grévisse, 36 - 6724 Rulles tél.: +32 (0) 63 41 18 38 • visite@larulles.be • www.larulles.be



Ouvert: tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum de 10 personnes.

BRASSERIE MILLEVERTUS

Installé en bordure de la Semois, l'artisan brasseur Daniel Lessire vous ouvre les portes de sa brasserie. Il vous invite au cœur de son laboratoire où il s'active à la recherche permanente de style et de goût. Il vous expliquera le procédé de fabrication de ses bières et vous confiera quelques petits secrets et anecdotes. Vous terminerez la visite par une dégustation de plusieurs de ses bières.

Chemin de l'Eau Vive, 3 - 6730 Breuvanne tél.: +32 (0) 63 22 34 97 • info@millevertus.be • www.millevertus.be





Ouvert toute l'année sur réservation pour des groupes de minimum 15 personnes. Plusieurs formules de visites possibles.



CENTRE EUROPÉEN DU CHEVAL

Le Centre européen du Cheval constitue un pôle de référence de la filière équine en Belgique et à l'étranger. Ses experts vous attendent pour une immersion dans le monde équestre: préservation du patrimoine génétique, analyse de la locomotion, entrainement des chevaux de compétition présents au Centre.

Mont-le-Soie, 1 - 6698 Vielsalm

tél.: +32 (0) 80 21 65 56 • info@montlesoie.be • www.linalux-montlesoie.com





Ouvert tous les lundis, mercredis et vendredis sur réservation (sauf jours fériés) entre 9h et 12h30 et pour des groupes de 10 à 20 personnes.



BRASSERIE DE LA CLOCHETTE

Cette jeune brasserie vous invite à découvrir son histoire ainsi que les secrets de fabrication de sa délicieuse bière « La Clochette ». Laissez-vous tenter par le goût soutenu et la délicate amertume d'une bière gaumaise en clôturant votre visite par une dégustation.

Rue de Virton, 50 - 6740 Étalle tél.: +32 (0) 470 06 95 27 • contact@brasseriedelaclochette.be www.brasseriedelaclochette.be



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 4 personnes.

MAITRANK RIDREMONT

Le Maitrank est l'apéritif traditionnel du Pays d'Arlon. Une boisson savoureuse et rafraichissante à base de vin blanc de Moselle et d'Aspérule Odorante. Arel Maitrank la fabrique toujours suivant la recette imaginée par un ancien producteur il y a plus de 40 ans. Grâce à cette visite, vous découvrirez la méthode de fabrication de cette boisson 100 % naturelle, ses origines et son histoire. Une dégustation clôturera la visite.

Rue de l'Hydrion. 115 - 6700 Arlon

tél.: +32 (0) 61 65 85 95 • info@ridremont.be • www.ridremont.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) et pour des groupes de minimum 10 personnes.

MUNAUT - VERGER PRESSOIR DE GAUME

Cette entreprise familiale perpétue, depuis plusieurs générations, la culture d'anciennes variétés de pommes non traitées. Lors de votre visite, l'artisan vous dévoilera les facettes de son métier, depuis la culture jusqu'au pressage des fruits, ainsi que la production de cidre ou de l'apéritif gaumais « Zigomar ». Vous terminerez la visite par une savoureuse dégustation. Possibilité de visite combinée avec le Jardin des mûres à Chenois.

Rue de Pierrard, 24 - 6760 Virton

tél.: + 32 (0) 475 65 58 89 • didier@munaut.be • www.munaut.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) et pour des groupes de 4 à 20 personnes.



LE JARDIN DES MÛRES

Le jardin des Mûres est une plantation de petits fruits (mûres, groseilles, cassis, myrtilles...). Ceux-ci serviront à la fois pour produire des vins de fruits, des jus, des sirops et autres préparations. Visitez ce jardin didactique en compagnie du producteur. Un parcours enchanteur qui se terminera par une dégustation de fruits savoureux. Possibilité de visite combinée avec Munaut, le Verger pressoir de Gaume.

Rue de la Vire, 95 - 6761 Chenois tél.: +32 (0) 477 68 36 69 • Jn.wagner.servimur@proximus.be



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés et congés annuels) et pour des groupes de minimum 4 personnes.



DESIGN STONE

Design Stone est une entreprise spécialisée dans la marbrerie de décoration et du bâtiment. Ses ouvrages de haute finition sont divers : salles de bain, cheminées décoratives, sculptures... Dans le cadre de la visite, vous découvrirez les différentes machines utilisées pour travailler la pierre tout au long du processus de fabrication.

Route de Saint-Hubert, 55 - 6800 Libramont tél.: +32 (0) 61 27 02 98 • info@design-stone.com • www.design-stone.com



Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30 sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 8 personnes.



FROMAGERIE DU MARRONNIER

Venez découvrir les secrets de la fabrication artisanale de produits laitiers tels que le fromage ou le beurre. Près de Florenville. Marc et Ariane vous accueillent pour partager leur passion commune du travail à la ferme. Vous apprendrez comment nourrir les vaches et comment se déroule la traite. Dans la fromagerie, qui fonctionne sous forme d'une coopérative. Christophe vous présentera ses techniques de fabrication de quelques spécialités comme les petits marrons épicés.

Watrinsart, 23 A - 6820 Muno

tél.: 32 (0) 61 32 06 54 • fromariane@gmail.com • www.fromagerie-du-marronnier.be



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés et congés annuels).

BRASSERIE GEN GOULF

C'est à Villers-devant-Orval que l'histoire et la légende de Saint Gangolf ont donné naissance à la brasserie Gen Goulf. Située face à l'Abbaye d'Orval, la brasserie, créée par des amis passionnés, vous ouvre ses portes. Au programme, découverte des techniques de fabrication de bières artisanales mais aussi dégustation, avec en accompagnement des produits dérivés (charcuterie, chocolat).

Rue des Hawys, 24 - 6823 Villers-devant-Orval tél.: +32 (0) 61 29 22 39 • contact@gengoulf.be • www.gengoulf.be



Ouvert toute l'année les samedis et dimanches sur réservation pour des groupes de minimum 10 personnes.



INTERBLOCS

L'entreprise vous propose une visite quidée pour découvrir les techniques de fabrication de produits en béton, de la réception des matières premières à l'expédition des produits finis en passant par le dosage ou l'étuvage.

Rue Tibêtême, 129 - 6800 Libramont

tél.: 32 (0) 61 22 49 35 • info@interblocs.com • www.interblocs.com



Ouvert tous les jours de la semaine sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de 2 à 10 personnes.



LA FERME DES FÉES

La Ferme des Fées vous propose une visite dans le monde fabuleux des légendes de l'Ardenne du XIX^e siècle. Vous serez accueillis par Marie-Laure et Michel dans leur atelier féerique. C'est avec plaisir qu'ils partageront avec vous leur savoir-faire et qu'ils vous dévoileront les techniques utilisées pour donner vie à ces figurines uniques, comme la peinture sur soie. À la fin de la visite, vous aurez l'opportunité de vous rendre à la boutique artisanale.

Mont de Zatrou, 1 - 6830 Les Hayons

tél.: +32 (0) 61 46 89 17 • fermedesfees@busmail.net • www.fermedesfees.be



Ouvert tous les jours de mars à mi-novembre sur réservation (sauf jours fériés).

LES CHOCOLATS D'EDOUARD

Installé au cœur de la Gaume. Edouard Bechoux est maître chocolatier et fabrique ses produits de manière 100% artisanale. Il utilise des matières premières d'excellente qualité. Grâce à votre visite vous en apprendrez plus sur l'univers du chocolat et vous assisterez à une démonstration des techniques de fabrication de ses créations avant de déguster un chocolat chaud et des pralines. Possibilité de prendre part à un atelier chocolat sur réservation.

Place Albert Ier. 36 - 6820 Florenville

tél.: +32 (0) 61 50 29 72 • info@leschocolatsdedouard.be • www.leschocolatsdedouard.com







Ouvert toute l'année les samedis et dimanches de 10 à 11h. Visites ou ateliers les jeudis ou vendredis sur réservation pour des groupes de 6 personnes minimum.

BRASSERIE DU CHÂTEAU DE GRANDVOIR

Implantée au cœur du château, cette microbrasserie produit « Le Vaurien ». S'inspirant du nom des habitants des villages de Grandvoir et Petitvoir, cette bière blonde à haute fermentation se positionne comme une bière désaltérante. Lors de votre visite vous découvrirez les installations et les techniques de brassage pour le plus grand plaisir des amateurs.

La Cornée, 66 - 6840 Grandvoir

tél.: +32 (0) 494 37 07 54 • christophe@terredevaurien.be • www.terredevaurien.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 5 personnes.



IMPRIMERIE ETIENNE BARRAS

Etienne Barras vous ouvre les portes de son imprimerie pour découvrir toutes les facettes du métier d'imprimeur. Vous apprendrez comment réaliser la composition et la mise en forme, les types de typographie (manuelle ou mécanique) ainsi que la finition nécessaire pour réaliser des impressions de haute qualité (pliage, coupe, etc.).

Rue des Charrettes, 4 - 6850 Paliseul tél.: +32 (0) 61 53 50 27 • fc528572@skynet.be www.wallux.com/imprimerie-etienne-barras-paliseul



Ouvert tous les jours de la semaine sur réservation (sauf jours fériés et congés annuels).



COMPTOIR FORESTIER

Le Comptoir forestier est un lieu unique dédié à la conservation et à la régénération de la forêt, l'or vert de la Wallonie. Vous découvrirez toutes les opérations de récolte, de traitement, de conservation et de vente des graines forestières. Vous observerez le fonctionnement des différentes machines nécessaires à la réalisation de toutes ces

Rue de Croissance, 2 - 6900 Marche-en-Famenne (Aye) tél.: +32 (0) 84 31 65 97 • comptoir.dnf.dgarne@spw.wallonie.be http://environnement.wallonie.be/orvert/comptoir intro.html



Ouvert tous les jours de la semaine (sauf jours fériés) sur réservation.



AÉRODROME DE SAINT-HUBERT

L'aérodrome, situé dans un cadre exceptionnel, accueille un centre d'écolage, un atelier de maintenance et une terrasse panoramique en bordure des pistes. Durant votre visite vous découvrirez la tour de contrôle, les hangars, le centre d'écolage et le centre de découverte nature. Vous pourrez si vous le souhaitez, sur réservation, vous initier à des activités comme le paramoteur, le planeur ou l'ULM.

Thiers del Borne - 6870 Saint-Hubert

tél.: +32 (0) 61 61 00 10 • info@sainthubert-airport.com • www.sainthubert-airport.com



Ouvert tous les jours de l'année (sauf jours fériés) sur réservation pour des groupes de 4 à 12 personnes. Visite gratuite mais activités d'initiation payantes.

BE.HEMP

Cette jeune entreprise a développé un outil agro-industriel unique de défibrage des pailles de chanvre afin d'obtenir des fibres longues. Ces dernières seront ensuite utilisées dans le domaine du textile, de l'écoconstruction ou de la papeterie. Durant la visite vous découvrirez les étapes de transformation de cette plante aux applications multiples et écologiques (culture, fauchage, défrichage).

Rue du Point du Jour - 6900 Marche-en-Famenne (Marloie) +32 (0) 478 83 03 32 • info@behemp.be • www.behemp.be



Ouvert toute l'année sur réservation pour des groupes de minimum 10 personnes.



CONPALUX

Entreprise spécialisée dans la sous-traitance à façon de produits cosmétiques et dermocosmétiques, la SPRL Conpalux organise des visites au sein de son usine. Vous découvrirez la fabrication des produits, le flaconnage dans différentes formes (liquide, gel, crème...) ainsi que la réalisation d'opérations de packaging. Une expérience unique.

Rue de Lonnoux, 2 - 6880 Bertrix

tél.: +32 (0) 61 41 18 16 • commercial@saupont.be • www.conpalux.be



Ouvert tous les jours de la semaine sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de 5 à 15 personnes.



GUILMIN ETABLISSEMENT

L'établissement Guilmin est une entreprise familiale de fabrication de peinture pour le bâtiment. Vous visiterez le laboratoire, le stock des matières premières et l'atelier de fabrication. Vous apprendrez quels sont les différents composants et ingrédients utilisés dans les procédés de fabrication de la peinture, jusqu'à la finalisation et au contrôle de qualité.

Rue de la Plaine, 5 - 6900 Marche-en-Famenne tél.: +32 (0) 84 21 16 45 • info@guilmin.be • www.guilmin.be



Ouvert le mercredi après-midi sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 10 personnes.



BERGERIE D'ACREMONT

Barbara et Peter vous convient à la visite de leur bergerie. Vous les suivrez dans la salle de traite où ils vous expliqueront les gestes pour récupérer le lait. Ils vous dévoileront les étapes de fabrication du fromage, du caillage à l'affinage en passant par le moulage. Par la suite, il vous sera possible d'y déguster une assiette de fromages et de viande d'agneau fumée ou savourer des glaces maisons.

Rue de Bernifa. 17 - 6880 Bertrix

tél.: +32 (0) 61 53 54 35 • info@bergerie-acremont.be • www.bergerie-acremont.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés et congés annuels).

FERRONNERIE DEMOULIN

David Demoulin vous invite à découvrir sa ferronnerie d'art. Depuis 2008, il forge l'acier pour réaliser des œuvres uniques adaptées au choix de ses clients, que ce soit des statues impressionnantes, des moulins à eau ou des portails ornés. Durant votre visite, le ferronnier vous dévoilera les secrets de son art. Il vous accueillera dans son atelier et vous expliquera les différentes facettes de son métier.

Mont du Carillon, 43 - 6927 Tellin

tél.: +32 (0) 476 61 83 97 • info@ferronneriedemoulin.be - www.ferronneriedemoulin.be



Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés et congés annuels).



BRASSERIE SAINT-MONON

Cette brasserie familiale est installée dans une ferme en activité. Elle tient son nom d'un moine écossais vénéré pour la production du bétail. Quatre bières y sont produites de manière artisanale, à base d'ingrédients naturels par Pierre Jacob. Ce dernier vous accueillera dans sa brasserie et vous expliquera le processus de brassage et de mise en bouteilles avant de terminer la visite par une dégustation.

Rue Principale, 41 - 6953 Ambly tél.: +32 (0) 84 21 46 32 • info@saintmonon.be • www.saintmonon.be





Ouvert toute l'année sur réservation pour des groupes de minimum 10 personnes.



CARRIÈRE BRIOT

La carrière Briot est une entreprise spécialisée dans la Pierre bleue de Belgique®, ainsi que dans le Calcaire de Meuse dit « Pierre de Longpré ». Au sein des ateliers Briot, les artisans taillent la pierre pour créer des éléments architecturaux uniques. Vous découvrirez toutes les facettes du métier de tailleur de pierre (débitage, taille...) aux côtés des ouvriers. Sur demande préalable vous aurez la possibilité de visiter la carrière de Wanze près de Huy d'où est extraite la Pierre de Longpré.

Rue de l'Industrie, 27 - 5002 Saint-Servais tél.: +32 (0) 81 73 11 26 • info@briot.be • www.briot.be



Ouvert tous les jours de la semaine sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes



MARCASSOU

Avec Marcassou, c'est le cœur de l'Ardenne qui vous parle. Des produits fumés et des salaisons de tradition qui donnent des charcuteries délicieuses : pain et saucisson d'Ardenne, saucisson de table, Forêt d'Ardenne, Genova... venez tous les découvrir. Un circuit autodidacte vous emmènera à la découverte de la marque, de son histoire et de ses produits. Une dégustation vous sera proposée à la fin du parcours.

Route de la Barrière, 72 - 6971 Champlon tél.: +32 (0) 84 45 00 00 • centre@marcassou.be • www.marcassou.be







Ouvert tous les jours de l'année, du lundi au vendredi de 8h30 à 15h, sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 20 personnes.

BRASSERIE DE BERTINCHAMPS

Bertinchamps... lieu chargé d'histoire, en pleine campagne gembloutoise, où vous découvrirez les bâtiments d'une ancienne ferme qui servent d'écrin à une brasserie ultra-moderne. Benoît Humblet et sa famille y produisent depuis 2013 une gamme de bières artisanales. Visitez leurs installations brassicoles, de la meunerie à la mise en bouteille et dégustez leurs bières de ferme. Possibilité de repas dans une ambiance conviviale sur réservation!

Rue de Bertinchamps, 4 - 5030 Gembloux

tél.: +32 (0) 81 87 85 28 • info@bertinchamps.be • www.bertinchamps.be





Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 15 personnes.







DOMAINE DU CHENOY

Le Domaine du Chenoy est un vignoble namurois pionnier, original et bio créé en 2003. Les vignes sont adaptées au climat belge et produisent des vins fins et de qualité dans le respect de l'environnement. La visite vous conduira au sein du vignoble et dans le chai où des explications sur la culture de la vigne et la vinification vous seront données. Une sélection de vins vous sera proposée à la dégustation.

Rue du Chenoy, 1b - 5080 Emines

tél.: +32 (0)81 74 67 42 • info@domaine-du-chenoy.com • www.domaine-du-chenoy.com





Ouvert toute l'année le samedi à 10h30 et 14h sur réservation. Visites à d'autres moments sur demande



ATELIER DE PARFUMERIE GUY DELFORGE

Au coeur de la Citadelle de Namur, la Parfumerie Guy Delforge vous propose un parcours souterrain pour découvrir les secrets de fabrication du parfum. Le parfumeur partagera avec vous sa passion. En plus de la visite de ce bâtiment historique, vous pénétrerez dans le laboratoire, la salle de compositions et vous pourrez également tester votre sensibilité aux différentes senteurs grâce à l'olfactorium.

Château des Comtes - Route Merveilleuse, 60 - 5000 Namur tél.: +32 (0) 81 22 12 19 · info@delforge.com · www.delforge.com





Ouvert tous les jours de l'année du lundi au samedi sur réservation (sauf jours fériés) pour groupes de minimum 15 personnes. Visites pour individuels le samedi à 15h30 et du lundi au samedi à 15h30 pendant les vacances scolaires.

DOMAINE DU RY D'ARGENT

Les vignes du Domaine du Ry d'Argent se situent à 160 m d'altitude sur un superbe coteau sud, en campagne namuroise. Le vignoble comprend 5 hectares de vignes et propose des vins de «nouveau style », poivrés, épicés et légèrement fruités. Venez les déguster après une découverte du vignoble, une visite du chai durant laquelle vous apprendrez tout sur la fabrication de vins rouges, blancs, rosés et mousseux.

Rue de la Distillerie, 51 - 5081 Bovesse tél.: +32 (0) 81 56 65 45 • direction@domainedurydargent.com www.domainedurydargent.com





Ouvert toute l'année sur réservation pour des groupes de minimum 10 personnes.



LE SAFRAN DE PATR'ANN

Patrick et Anne vous proposent une visite guidée de leur safranière et de l'atelier de transformation du Crocus Sativus également appelé l'or rouge. Vous apprendrez tout sur la culture, la récolte, l'émondage et le séchage des pistils destinés à devenir du safran. Les produits dérivés fabriqués sur place tels que les moutardes, vinaigres, confitures ou sirops sont disponibles à la boutique.

Route de Floreffe, 6 - 5170 Profondeville

tél.: +32 (0) 476 49 08 07 • rolainfery@hotmail.com • www.lesafrandepatrann.com





Ouvert tous les jours de l'année, du lundi au samedi de 10h à 18h et le dimanche de 10h à 14h, sur réservation (sauf jours fériés).



CIDRERIE DU CONDROZ

Cette cidrerie coopérative est le fruit d'une collaboration entre deux artisans condruziens. Elle produit une gamme de cidres dont le Condreau, la première eau de vie de cidre du pays. Lors de votre visite, vous découvrirez le processus de fabrication. Si le temps le permet, vous vous rendrez également dans les vergers de la coopérative, à la Ferme de Froidefontaine, où vous pourrez savourer une dégustation tout en discutant des valeurs de l'économie sociale avec les producteurs.

Froidefontaine, 1 - 5370 Havelange (Barsv)

tél.: +32 (0) 489 99 25 33 • info@froidefontaine.be • www.cidrerieducondroz.be





Ouvert toute l'année sur réservation pour des groupes de 5 à 30 personnes. Entre juin et septembre, des journées portes ouvertes sont organisées. Pour connaître les dates, dirigez-vous sur le site internet de la cidrerie.

CHÂTEAU DE BIOUL

Niché dans le domaine du Château de Bioul, le vignoble abrite 11 hectares de vignes. Découvrez le nouveau parcours « Made in Bioul » et plongez dans l'univers du château, de la famille Vaxelaire et des vins de Bioul. Une immersion totale au cœur d'une exploitation bio dirigée par deux vignerons passionnés. Au programme : visite du vignoble et de la cuverie, dégustation face au parc et aux vignes, accès à la boutique.

Place Vaxelaire, 1 - 5537 Bioul

tél.: +32 (0) 71 79 99 43 • info@chateaudebioul.com • www.chateaudebioul.com







Ouvert de Pâques à fin septembre, les samedis et dimanches de 11h à 18h, pour groupes et individuels. Visites en semaine toute l'année sur réservation pour groupes de minimum 15 personnes.

BRASSERIE CARACOLE

A 10 km de Dinant, cette brasserie pittoresque est un véritable musée vivant de la bière artisanale. Ici le brassage s'effectue encore à l'ancienne, dans des cuves en cuivre chauffées au feu de bois. Durant votre visite vous en apprendrez plus sur l'histoire de la brasserie, les matières premières utilisées et le processus de fabrication. Vous terminerez la visite par une dégustation de quatre bières.

Côte Marie-Thérèse, 86 - 5500 Falmignoul

tél.: +32 (0) 82 74 40 80 • brasserie.caracole@skynet.be • www.brasseriecaracole.be





Ouvert toute l'année les samedis et dimanches de 14h à 19h (sauf en janvier) pour les individuels et les groupes. Visites à d'autres périodes sur réservation pour des groupes de minimum 25 personnes.



BRASSERIE INVICTUS

ARTISAN GLACIER LES LUTINS

personnes. Fermeture vacances d'automne et de Carnaval.

Place Docteur Jacques, 10 - 5520 Anthée

6 7 **3**

Sacré Meilleur artisan glacier de Belgique en 2016, Denis Kairet vous accueille dans son

atelier pour vous présenter les différentes étapes de fabrication de ses glaces artisanales

qui font la réputation de son établissement. Il vous partagera quelques secrets de ses

recettes. Vous ne manquerez pas de terminer la visite par une succulente dégustation

tél.: +32 (0) 82 67 98 23 • kairetdenis@skynet.be • www.glacier-les-lutins.jimdo.com

Ouvert tous les jours sauf le lundi sur réservation pour des groupes de minimum 10

de ses produits composés d'ingrédients naturels et de bon de lait de ferme.

Située dans un cadre exceptionnel, cette brasserie authentique donne vie à des bières de caractère, 100 % naturelles. La visite quidée de l'établissement vous permettra d'en savoir plus sur l'historique des lieux mais surtout de découvrir le processus complet de fabrication d'une bière artisanale. La visite se terminera par une dégustation.

Ecart Barbais, 1 - 5575 Louette-Saint-Pierre

tél.: +32 (0) 476 25 99 52 • info@brasserie-invictus.be • www.brasserie-invictus.be





Ouvert toute l'année les samedis et dimanches de 11h à 18h sur réservation pour des groupes de minimum 6 personnes. Visites également les jeudis et vendredis pendant les vacances scolaires.

CHÂTEAU BON BARON

Le domaine du Château Bon Baron s'étend sur 17 hectares. Il rassemble 14 cépages et produit une vingtaine de vins différents, tous labellisés « Côte de Sambre et Meuse » ou «Crémant de Wallonie». Jeannette van der Steen vous propose plusieurs formules au choix pour découvrir son domaine. Visite de la vigne, de la cuverie, avec dégustation, masterclass et possibilité de repas wallon.

Zoning de la Voie Cuivrée, 50 - 5503 Sorinnes (Dinant) tél.: 32(0)497 70 03 03 • info@bonbaron.com • www.chateaubonbaron.be





Ouvert toute l'année sur réservation pour des groupes de minimum 4 ou 10 personnes en fonction du type de visite choisi.

PÉPINIÈRE LEMAIRE ET FILS

La pépinière produit des arbres fruitiers et ornementaux. Elle est également spécialisée dans les arbres de grande taille. Durant la visite, vous découvrirez le métier de pépiniériste au coeur même de la pépinière. Vous apprendrez tout sur la plantation, l'entretien et la récolte des arbres.

Rue de la Pépinière, 1 - 5590 Ciney (Leignon)

tél.: +32 (0) 83 21 42 71 • info@pepinierelemaire.be • www.pepinierelemaire.be



Ouvert du 1/6 au 30/9, du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 18h sur réservation pour des petits groupes de 3 à 4 personnes. Fermé le dimanche et du 24/12 au 7/1.







MOUTARDERIE ET MUSÉE DE LA MOUTARDERIE BISTER

L'entreprise Bister a été crée en 1926 et produit de la moutarde dans un bocal en forme de grenade bien connu, mais aussi du piccalilli et des condiments. Elle vous propose des visites guidées de l'atelier de fabrication et du petit musée de la moutarderie, le tout suivi d'un film de présentation et d'une dégustation. A la fin de la visite, les participants reçoivent un colis-cadeau de produits.

Rue du Parc industriel, 10 - 5590 Ciney (Achêne) tél.: +32 (0) 496 43 77 38 • info@tourisme-et-tradition.be • www.bister.com







Ouvert toute l'année sur réservation de 9h à 16h pour les groupes de 15 à 100 personnes. Visites pour individuels de mi-juin jusqu'à fin septembre à 9h45, 11h et 14h (sauf le vendredi).



ÔÔ PARFUMS - ÔÔ PARADIS DES SENS

ÔÔ Parfums et le tout nouveau ÔÔ Paradis des Sens vous offrent une occasion unique de réveiller vos 7 sens à travers des expériences interactives inédites. Que cela soit à l'occasion de visites, d'ateliers de création de parfums ou de nombreuses autres activités pour individuels, groupes ou entreprises, les parfumeurs vous feront découvrir les liens extraordinaires entre vos différents sens.

Site Philippeville : Rue de France, 36 - 5600 Philippeville tél.: +32 (0) 472 89 22 89 • www.oo-parfums.be Site Walcourt : Rue de Charleroi, 2 - 5650 Walcourt (Yves-Gomezée) tél.: +32 (0) 71 17 97 11 • www.ooparadis.com





Ouvert toute l'année du lundi au dimanche (sauf congés annuels) de 9h à 17h sur réservation.

CHOCOLATERIE VANLIEFF'S

Créée en 1988, cette adresse de tradition artisanale ne cesse de faire rêver les connaisseurs de friandises. Plusieurs formules de visites et activités vous sont proposées. Film, exposé, démonstration par le chocolatier et bien évidemment dégustation sont au programme. Sur réservation préalable, un atelier chocolat peut être organisé ainsi que des visites d'autres entreprises de la région. Possibilité de petitdéjeuners et goûters chocolatés.

Allée J.F Kennedy, 2 - 5650 Walcourt (Chastrès) tél.: +32 (0) 71 63 46 30 • info@chocolaterie-vanlieffs.com • www.chocolaterie-vanlieffs.com











Ouvert tous les jours de l'année sur réservation (sauf jours fériés) pour des groupes de minimum 20 personnes.



BRASSERIE DES FAGNES

Venez visiter la brasserie qui produit la Fagnes. Une ancienne brasserie de 1858 toujours en parfait état de fonctionnement y a été reconstituée. Des panneaux didactiques vous expliqueront les méthodes de fabrication d'il y a 150 ans ainsi que les techniques actuelles. Dans la partie brasserie moderne vous pourrez assister à un brassin avant de pouvoir déguster des bières sortant directement des cuves. Possibilité de restauration sur place.

Route de Nismes, 26 - 5660 Mariembourg tél.: +32 (0) 60 31 39 19 • info@fagnes.be • www.fagnes.com





Ouvert le samedi matin sans réservation pour les individuels. Début de la visite à 10h15. Ouvert sur réservation pour les groupes de minimum 10 personnes.



Vous aussi vous aimeriez ouvrir les portes de votre entreprise à des visiteurs?

L'occasion de mieux faire connaître votre savoir-faire mais aussi de renforcer l'image de marque et la notoriété de votre entreprise.

Alors comme plus de 100 entreprises en Wallonie qui adhérent déjà gratuitement au réseau Visit'Entreprise, contactez-nous pour plus d'informations et devenez partenaire :

visitentreprise@wbtourisme.be

Une réalisation de Wallonie Belgique Tourisme (WBT) asbl. Editeur responsable : M Vankeerberghen, Administrateur délégué de WBT, Rue Marché aux Herbes 25-27 - 1000 Bruxelles. Coordination : Service produits - François Mazy. Photos de couverture : Moutarderie Bister © LDV Production et Florenville - Les Chocolats d'Edouard © WBT - David Samyn. Conception et pré-presse : Lielens. Imprimée en Mars 2019. Toutes les informations de cette brochure ont été rassemblées avec le maximum de précaution et sont publiées à titre indicatif. Cette brochure n'est en aucun cas contractuelle et ne peut engager la responsabilité quant aux heures d'ouvertures et aux modalités d'accueil des différentes entreprises mentionnées dans cette brochure. Toutes erreurs, omissions involontaires ou modifications ultérieures ne pourraient engager la responsabilité de Wallonie Belgique Tourisme asbl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

D/2019/9186/25

