

Terroir en Hainaut



© D. Samyn



Brasseries - Vignobles - Distilleries - Fromageries - Circuits vélo à thème

FR NL GB





Rendez-vous gourmands

L'année 2017 est consacrée à la gastronomie en Wallonie. En Hainaut, elle s'érige en fleuron avec ses délicieux plats du terroir, ses innombrables bières, vins, eaux de vie, fromages, produits fermiers...

Souvent de véritables passionnés, nos producteurs vous accueilleront dans leurs installations ; autant de rendez-vous gourmands pour apprécier la qualité, la diversité et le caractère typique de nos savoureux produits de bouche !

Afspraak voor lekkerbekken

Het jaar 2017 is het jaar van de Waalse gastronomie. En Henegouwen is ongetwijfeld de kers op de taart met haar overheerlijke streekgerechten, haar talrijke bieren, wijnen, elixirs, boerderijproducten...

Onze producenten doen hun werk met passie, en ontvangen je hartelijk in hun installaties. Oneindig veel lekkere afspraken om de kwaliteit, diversiteit en het typische karakter van onze smakvolle culinaire producten te leren kennen!

Culinary Rendezvous

The year 2017 is dedicated to the gastronomy of Wallonia. In Hainaut, it will be marked with an abundance of local products, numerous wines, beers, eaux-de-vie, cheeses, farm produce, etc.

Our producers, who are truly passionate about what they do, will welcome you to their production sites – so many culinary experiences on offer and a chance to enjoy the quality, diversity and the genuine character of our delicious edible produce!

Fabienne CAPOT

Députée provinciale en charge de la Culture et du Tourisme,
Présidente de la Fédération du Tourisme de la Province de Hainaut

Fédération du Tourisme de la Province de Hainaut

Rue des Clercs 31

7000 MONS

+32(0)65/36.04.64

federation.tourisme@hainaut.be

www.visithainaut.be



HAINAUT TOURISME
une offre de *Patrimoine Culturel Tourisme*



Légende – Legende - Key

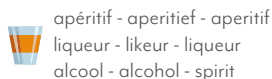
Bières – bieren – beers



Vins – wijnen – wines



Produits de distilleries gedistilleerde producten – distillery products



Visite accessible aux individuels
Bezoek mogelijk voor individuele bezoekers
Available for individual visits



Dégustation hors visite possible
Proeven zonder bezoek mogelijk
Tasting outside a visit available



Visite accessible aux groupes
Bezoek mogelijk voor groepen
Available for group visits

Vu le nombre et la diversité des producteurs hennuyers, il serait illusoire de vouloir en établir une liste exhaustive. Nous avons donc surtout privilégié ici les producteurs proposant des visites ; celles-ci devant, bien entendu, toujours être réservées au préalable.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Gezien het aantal en de diversiteit van de Henegouwse producenten, is het onmogelijk er een uitputtende lijst van te geven. We hebben hier dus vooral de voorkeur gegeven aan de producenten waar een bezoek mogelijk is. Een bezoek moet uiteraard steeds op voorhand worden geboekt.

Overmatig gebruik van alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid, geniet met mate.

Given the number and diversity of Hainaut producers, it would be impossible to come up with an exhaustive list. This is why we have prioritised producers who offer visits. It is always necessary, of course, to book beforehand.

Alcohol abuse is harmful for your health, consume with moderation.



© H.C.T - C. Carpentier

Evénements Evenementen Events

En 2017, année de la Wallonie gourmande, le Hainaut a concocté, pour vous, d'innombrables événements, visites et manifestations qui raviront les papilles.

Retrouvez-les sur notre site web en scannant le QR code ci-dessous.



© Carafe.be

In 2017, culinair jaar van Wallonië, heeft Henegouwen voor u talrijke evenementen en bezoeken voorbereid om je smaakpapillen te verwennen.

Met onderstaande QR-code vind je ze allemaal terug op onze website.



© J.L. Flémal

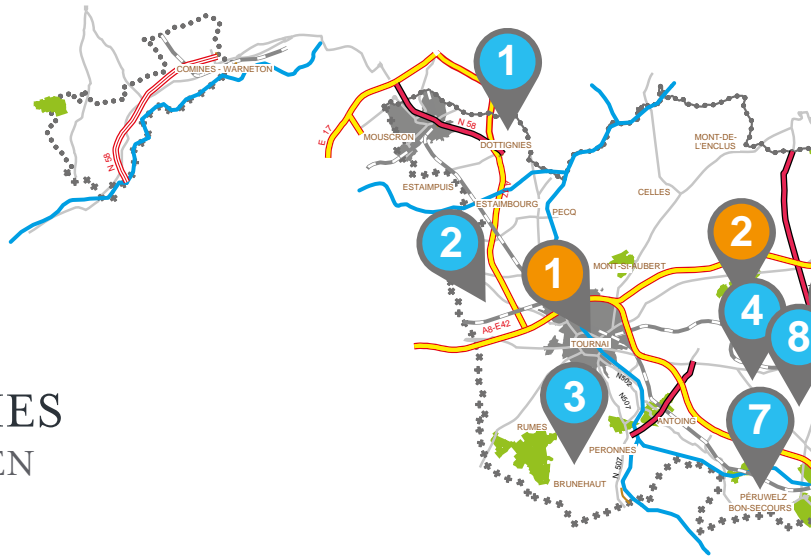
Hainaut has planned numerous events for **2017, the culinary year of Wallonia**, including visits and demonstrations which will delight your taste buds.

Discover them on our website using the QR code below.



© G. Fabri





BRASSERIES BROUWERIJEN BREWERIES

- 1 Brasserie De Ranke
- 2 Brasserie de Cazeau
- 3 Brasserie de Brunehaut
- 4 Brasserie à Vapeur
- 5 Brasserie Dupont
- 6 Brasserie des Carrières
- 7 Brasserie Caulier
- 8 Brasserie Dubuisson
- 9 L' Authentique Brasserie
- 10 Brasserie La Frasnoise
- 11 Brasserie des Légendes (Ellezelles)
- 12 Brasserie du Val de Dendre
- 13 Brasserie Jean-Tout-Seul
- 14 Brasserie de Silly
- 15 L' Art d'en Brasser
- 16 Brasserie Hoppy
- 17 Brasserie Artisanale Augrenoise ACIS
- 18 Brasserie des Légendes (Ath)
- 19 Brasserie de Cambron
- 20 Brasserie de l'Abbaye de Saint-Ghislain
- 21 Brasserie de l'Abbaye des Rocs
- 22 Brasserie de Blaugies
- 23 Brasserie Deseveaux
- 24 Brasserie Ça brasse pour moi

- 25 Brasserie Saint-Lazare
- 26 Brasserie Scassenes
- 27 Brasserie Saint-Feuillien
- 28 Brasserie La Binchoise
- 29 Brasserie d'Erquelines
- 30 Brasserie du Val de Sambre
- 31 Espace Chimay

MICRO-BRASSERIES MICROBROUWERIJEN MICROBREWERIES

- 1 Le Biérodrome
- 2 Micro-brasserie de Gallaix
- 3 Le Brasse-Temps
- 4 La Manufacture Urbaine
- 5 Brasserie du Pays Noir



© E. Mathez

Brasseries

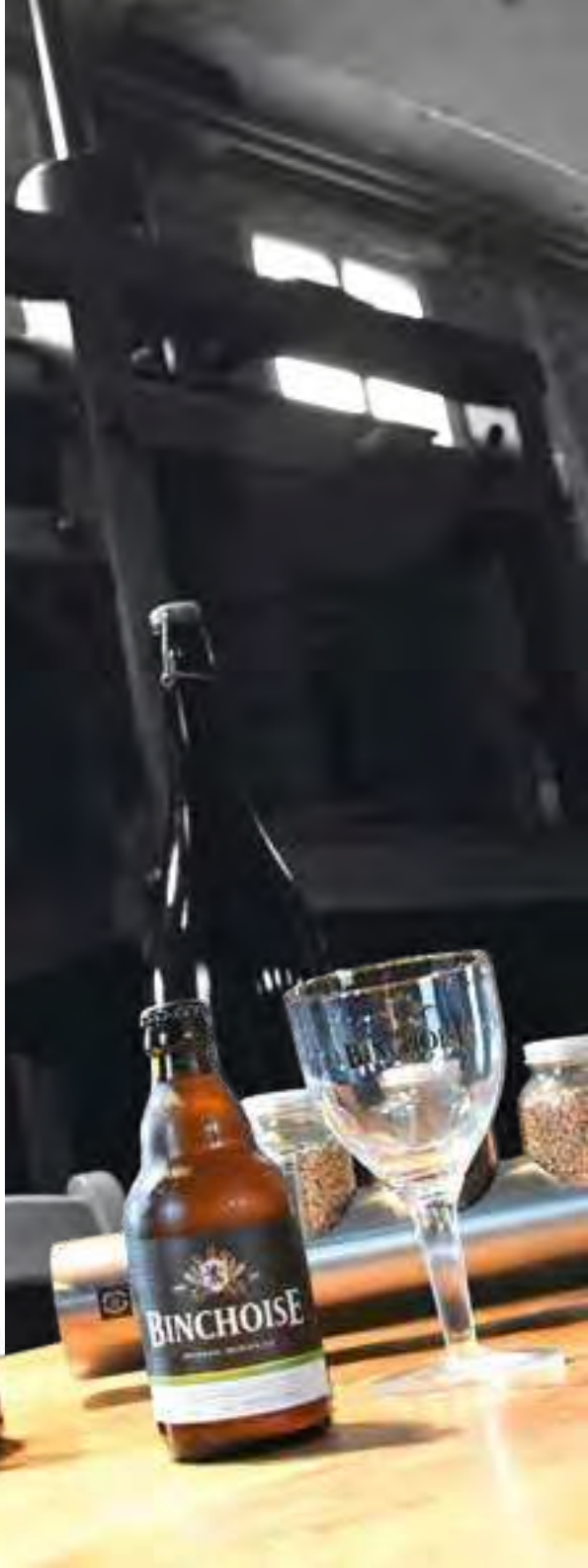
Avec une tradition remontant à 1769 et une quarantaine de brasseries sur son territoire, le Hainaut est une terre brassicole par excellence !

Brouwerijen

Met een traditie die teruggaat tot 1769 en een veertigtal brouwerijen in de provincie, is Henegouwen een echte bierstreek!

Breweries

With a tradition that dates back to 1769 and around 40 breweries in its territory, Hainaut is a brewing country par excellence!





Brasserie La Binchoise

© H.C.T. - C. Carpenter



Brasserie De Ranke

1

Quasiment toutes les bières produites à la brasserie De Ranke sont de fermentation haute sans filtration ni pasteurisation.

Bijna alle bieren die in brouwerij De Ranke worden gemaakt, zijn bieren van hoge gisting zonder filtratie en pasteurisatie.

Almost all beers produced at the De Ranke Brewery are high fermentation, unfiltered and unpasteurised.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue Du Petit Tourcoing, 1a
7711 Dottignies (Mouscron)

+32 (0)56/58.80.08

br_deranke@hotmail.com

www.deranke.be

i

Brasserie de Cazeau

2

Dans cette brasserie familiale artisanale, les bières sont fabriquées uniquement avec des ingrédients naturels (eau, malts, houblon, levure et sucre) et sont refermentées en bouteille, sans filtration ni pasteurisation.

In deze artisanale familiebrewerij wordt het bier enkel met natuurlijke ingrediënten gebrouwen (water, mout, hop, gist en suiker) en wordt het op de fles hergist, zonder filtratie noch pasteurisatie.

At this artisanal family brewery, beers are made only with natural ingredients (water, malts, hops, yeast and sugar) and are bottled without being filtered or pasteurised.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue de Cazeau 67

7520 Templeuve (Tournai)

+32 (0)69/35.25.53

+32 (0)472/97.09.53

info@brasseriecazeau.be

www.brasseriecazeau.be

i

Brasserie de Brunehaut

3

Fondée en 1890, la brasserie produit une gamme de bières biologiques et sans gluten à partir de l'orge cultivé dans le domaine.

Deze brouwerij uit 1890 biedt biologische bieren en bier zonder gluten aan op basis van gerst dat op het domein zelf wordt verbouwd.

Founded in 1890, the brewery produces a range of organic and gluten-free beers using locally grown barley.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue des Panneries 17-19
7623 Rongy (Brunehaut)
☎ +32(0)69/34.64.11
info@brunehaut.com
www.brunehaut.com

i

Brasserie à Vapeur

4

Plongez dans le 19^e s. en visitant la dernière brasserie à vapeur du monde !

Assistez à l'un des brassins publics pour découvrir l'art du véritable brassage à l'ancienne.

Dompel je onder in de 19de eeuw met een bezoek aan de laatste brouwerij op stoom in de hele wereld! Woon een van de openbare brouwsessies bij om de echte traditionele brouwstiel te ontdekken.

Go back in time to the 19th century by visiting the last steam brewery in the world!

Take part in a public brewing session to discover the true art of old-style brewing.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue du Maréchal 1
7904 Pipaix (Leuze-en-Hainaut)
☎ +32 (0)69/66.20.47
+32(0)495/25.94.52
brasserie@vapeur.com
www.vapeur.com

i

Brasserie Dupont

5

La Brasserie Dupont est une entreprise familiale et indépendante spécialisée dans la fabrication de bières refermentées en bouteille : Moinette, Saison Dupont, Bons Vœux, ...

De brouwerij Dupont is een onafhankelijk familiebedrijf dat gespecialiseerd is in het produceren van bier dat op fles hergist: Moinette, Saison Dupont, Bons Vœux, ...

The Dupont Brewery is an independent family company specialising in making refermented bottled beers: Moinette, Saison Dupont, Bons Vœux, etc.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue Basse 5
7904 Tourpes (Leuze-en-Hainaut)
☎ +32(0)69/67.10.66
contact@brasserie-dupont.com
www.brasserie-dupont.com

i

Brasserie des Carrières

6

Le projet de la Brasserie des Carrières est né de la passion de deux amis qui s'orientèrent dans le secteur brassicole en produisant la Diôle, une bière de terroir artisanale, brassée avec des produits naturels régionaux.

De brouwerij Brasserie des Carrières is ontstaan uit de passie van twee vrienden die samen Diôle brouwden, een artisaanaal streekbier op basis van natuurlijke streekproducten.

The Brasserie des Carrières project was born out of the passion of two friends who entered the brewing business by producing Diôle, a local artisanal beer made with natural regional products.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue de Condé 62
7971 Basècles (Beloeil)
☎ +32(0)471/78.44.39
info@diole.be
www.diole.be

i

Brasserie Caulier

7

L'équipe actuelle, qui jouit d'une expérience dans le secteur de plus de quatre générations, brasse et embouteille fièrement ses propres bières, les Bon-Secours et la Paix-Dieu.

Het huidige team, dat ondertussen van vier generaties ervaring geniet, brouwt en bottelt fier haar eigen bieren: Bon-Secours en Paix-Dieu.

The current team, which boasts more than four generations of experience in the sector, proudly brews and bottles its own beers, Bon-Secours and Paix-Dieu.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue de Sondeville 134
7600 Péruwelz
☎ +32 (0)69/36.26.10
info@brasseriecaulier.com
www.brasseriecaulier.com

Brasserie Dubuisson

8

Créée en 1769, la brasserie Dubuisson, qui produit la célèbre Bush, est la plus ancienne brasserie de Wallonie. Visite de la salle de brassage transformée en musée et de la cave et dégustation dans la chaleureuse taverne.

De brouwerij Dubuisson, opgericht in 1769, brouwt het bekende Bush-bier en is de oudste brouwerij van Wallonië. Bezoek de brouwzaal die nu een museum is en proef de bieren in de gezellige taverne.

Established in 1769, the Dubuisson Brewery, which produces the famous Bush, is the oldest brewery in Wallonia. Visit the brewing room, which has been turned into a museum, and attend a tasting session in the warm tavern.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Chaussée de Mons 28
7904 Pipaix (Leuze-en-Hainaut)
☎ +32(0)69/67.22.22
info@dubuisson.com
www.dubuisson.com

L'Authentique

9

Brasserie

Visitez les installations d'une véritable brasserie artisanale. Du brassage à l'embouteillage et la salle de soutirage sans oublier une délicieuse dégustation.

Bezoek de installaties van een echte artisanale brouwerij. Van de brouwerij tot de bottelarij, met onderweg een heerlijke degustatie.

Visit the site of a truly artisanal brewery. From brewing to bottling and the racking room, not to mention a delicious tasting session.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



i
Rue de Condé 5
7321 Blaton (Bernissart)
☎ +32(0)69/58.07.78
+32(0)475/68.35.03
authentiquebrasserie@skynet.be
www.authentiquebrasserie.be

Brasserie

10

La Frasnoise

Au cœur du Pays des Collines, la Brasserie La Frasnoise est fidèle aux procédés traditionnels de fabrication des bières de haute fermentation avec refermentation en bouteille.

In het Pays des Collines blijft de brouwerij Brasserie La Frasnoise trouw aan de traditionele brouwprocessen voor bier van hoge gisting met hergisting op fles.

At the heart of Pays des Collines, La Frasnoise Brewery is faithful to the traditional process of making high fermentation beer, which is then refermented in the bottle.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



i
Rue Basse 5
7911 Frasnes-lez-Buissenal
(Frasnes-lez-Anvaing)
☎ +32(0)495/42.60.38
lafrasnoise@hotmail.com
www.brasserie-frasnoise.be

Brasserie des Légendes

11

En 2006, la Brasserie des Géants et la Brasserie Ellezelloise ont décidé de s'unir en fondant la Brasserie des Légendes. Découvrez l'univers mystérieux de la brasserie avec ses bières 100% naturelles, de la terre au verre...

In 2006 beslisten de Brasserie des Géants en de Brasserie Ellezelloise om hun krachten te bundelen en de Brasserie des Légendes te stichten. Ontdek de mysterieuze brouwerwereld met haar 100% natuurlijke bieren, van de aarde tot het glas...

In 2006, the Brasserie des Géants and the Ellezelloise Brewery decided to join together and form the Brasserie des Légendes. Discover the mysterious world of this brewery with its beers that are 100% natural, from field to glass.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Site de production Quintine

Rue Guinaumont 75

7890 Ellezelles

+32(0)499/03.96.28

lechaudrondeslegendes@gmail.com

www.auchaudrondeslegendes.be

i

Brasserie du Val de Dendre

12

Production d'une bière originale au vin provenant de la région Champagne-Ardenne et de Bourgogne : La Brute. Il s'agit d'une bière blonde à haute fermentation qui procure une fraîcheur intense et une grande légèreté.

De productie van een origineel bier met wijn uit de streken Champagne-Ardenne en Bourgogne: La Brute. Het is een blond bier van hoge gisting dat intens fris en zeer licht is.

Production of an original beer using wine from the Champagne-Ardenne region and Burgundy: La Brute. It is a blonde high fermentation beer which is intensely fresh and light.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue des Combattants, 51

7866 Ollignies (Lessines)

+32(0)477/64.26.14

f.couvreur@brasserievaldedendre.be

www.labrute.be

i

Brasserie Jean-Tout-Seul

13

Judicieux mélange entre artisanat et modernité, cette brasserie tire son nom de l'histoire de la maison dans laquelle se situent les installations. On y produit la Trompeuse, une des rares bières belges brassées par une femme.

Deze brouwerij is een verstandige mengeling tussen het artisanale en het moderne en dankt haar naam aan de geschiedenis van het huis waar zich de installaties bevinden. Hier wordt de Trompeuse gemaakt, een van de zeldzame Belgische bieren die door een vrouw worden gebrouwen.

A tasteful blend of artisanal and modern, this brewery takes its name from the history of the house in which it is situated. It produces La Trompeuse, one of the few Belgian beers brewed by a woman.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue d'Horlebaix 57
7866 Bois-De-Lessines (Lessines)
☎ +32(0)495/45.44.38
marielle.coenjaerts@yahoo.com
www.latrompeuse.be

i

Brasserie de Silly

14

Le brassage de la bière est un savoir-faire artisanal qui se transmet depuis 6 générations à la brasserie de Silly, et ce depuis 1850. Production de bières de basse et haute fermentation.

Het bierbrouwen is een artisanale savoir-faire die al sinds 6 generaties, vanaf 1850, in de Brouwerij van Silly wordt doorgegeven.

Er worden bieren van lage en hoge gisting gebrouwen.

Brewing beer is an artisanal skill which has been passed down for 6 generations at the Silly Brewery, since 1850.

Production of high and low fermentation beers.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue Ville Basse 2
7830 Silly
☎ +32(0)68/25.04.80
silly@silly-beer.com
www.silly-beer.com

i

Brasserie

15

L'Art d'en Brasser

La brasserie propose un nouveau concept : production de bières artisanales et/ou faites à façon, organisation d'événements créatifs, ...
 Profitez d'une visite pour créer et repartir avec votre bière originale.

*De brouwerij stelt een nieuw concept voor: productie van artisanale bieren en/of bier op maat, organisatie van creatieve evenementen, ...
 Profiteer van een bezoek om je eigen bier te maken en mee naar huis te nemen.*

*This brewery offers a new concept: production of artisanal and/or hand-made beers, organisation of creative events, etc.
 Enjoy a visit that involves creating and going home with your own original beer.*

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



i
 Chaussée de Lessines 361
 7060 Horrues (Soignies)
 ☎ +32(0)67/41.01.19
 +32(0)478/38.73.16
 info@lartdenbrasser.be
 www.lartdenbrasser.be

Brasserie

16

Hoppy

Le nom de cette brasserie est issu de la contraction des mots anglais «happy» (heureux) et «hop» (houblon). Cette trouvaille exprime ainsi parfaitement la passion pour le houblon des micro-brasseurs de «Hoppy».

De naam van deze brouwerij is een samentrekking van de Engelse woorden «happy» en «hop». Deze vondst drukt perfect de hoppassie van de microbrouwers van «Hoppy» uit.

The name of this brewery is a portmanteau of the words «happy» and «hops». This idea perfectly expresses the passion that the microbrewers at «Hoppy» have for hops.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



i
 Rue Caulier 12A
 7063 Neufvilles (Soignies)
 ☎ +32(0)473/21.57.29
 +32(0)491/35.18.42
 info@brasseriehoppy.be
 www.brasseriehoppy.be



© E. Verdonk



© E. Verdonk



© E. Verdonk

Photos

1 - Brasserie à Vapeur

2 - Brasserie L'Art d'en Brasser

3 - Brasserie des Légendes

Brasserie Artisanale Augrenoise ACIS

17

La fabrication de la bière artisanale Augrenoise est liée à un projet d'intégration des personnes handicapées adultes. Une équipe de bénévoles, les Saugrenus, encadrent les activités.

De productie van het artisanale bier Augrenoise maakt deel uit van een integratieproject voor gehandicapte volwassenen. Een team vrijwilligers, de Saugrenus, leidt de activiteiten in goede banen.

Production of the artisanal Augrenoise beer is linked to an inclusion project for adults with disabilities. A team of volunteers, the Saugrenus, oversee activities.

Bières / Bieren / Beer



Brasserie des Légendes

18

La brasserie vous donne l'occasion de découvrir un superbe château médiéval tout en savourant une bière artisanale du Pays d'Ath. Les noms des bières évoquent le folklore local : Goliath, Gouyasse, Quintine...

De brouwerij geeft je de mogelijkheid om een prachtig middeleeuws kasteel te ontdekken en daarbij een artisanal bier van het Pays d'Ath te proeven. De namen van de bieren verwijzen naar de lokale folklore: Goliath, Gouyasse, Quintine, ...

The brewery gives you the opportunity to discover a breath-taking medieval château and to try out the artisanal Pays d'Ath beer. The names of the beers refer to local folklore: Goliath, Gouyasse, Quintine, etc.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Chaussée de Bruxelles 184

7061 Casteau (Soignies)

+32 (0)65/73.91.24

saint-alfred-casteau@acis-group.org

www.augrenoise.com

i

Rue du Castel 19

7801 Irchonwelz (Ath)

+32 (0)68/28.79.36

info@brasseriesdeslegendes.be

www.brasseriesdeslegendes.be

i

Brasserie de Cambron



Pairi Daiza a ressuscité la légendaire Abbaye de Cambron. Dans un cadre magnifique, venez-y déguster ses différentes bières produites selon une recette ancestrale.

Pairi Daiza heeft de legendarische abdij Abbaye de Cambron nieuw leven ingeblazen. Kom in dit prachtige decor de verschillende bieren proeven die er volgens een eeuwenoud recept worden gebrouwen.

Pairi Daiza has revived the legendary Abbaye de Cambron. Come to this magnificent place to taste various beers made true to age-old recipes.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Domaine de Cambron
7940 Brugelette
☎ +32(0)68/25.08.50
info@pairidaiza.eu
www.pairidaiza.eu

i

Brasserie de l'Abbaye de Saint-Ghislain



La brasserie artisanale de l'Abbaye de Saint-Ghislain propose des bières de terroir, fruits d'un patient mélange de saveurs et d'authenticité.

De artisanale brouwerij van de abdij Abbaye de Saint-Ghislain stelt streekbieren voor, het resultaat van een geduldige mix van smaak en authenticiteit.

The artisanal brewery of Abbaye de Saint-Ghislain offers local beers that are fruity with a delicate mixture of flavours and authenticity.

Bières / Bieren / Beer



Rue Delbory 73
7334 Hautrage (Saint-Ghislain)
☎ +32(0)495/56.53.41
brasserie@abbayedesaintghislain.com
www.abbayedesaintghislain.com

i

Brasserie de l'Abbaye des Rocs

21

La brasserie prend ses racines dans un petit village verdoyant, véritable poumon vert d'une région jadis peuplée d'industries florissantes. L'Abbaye des Rocs est une bière pur malt, sans addition de sucre.

De brouwerij is gelegen in een klein groen dorpje, een echte groene long in een streek met een rijk industrieel verleden. De Abbaye des Rocs is een puur moutbier zonder toegevoegde suiker.

The brewery has its roots in a small, verdant village – the green lungs of a region once home to flourishing industry. L'Abbaye des Rocs is a pure malt beer, without added sugar.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Brasserie de Blaugies

22

Petite brasserie artisanale familiale. Toutes les bières, dont la Moneuse, produites dans ces installations sont non filtrées et refermentées en bouteille sur levure.

Kleine artisanale familiebrewerij. Alle bieren uit deze installaties, waaronder de Moneuse, zijn ongefiltred en hergist op fles.

Small artisanal family brewery. All its beers, including La Moneuse, are produced at this site and are unfiltered and refermented in the bottle with yeast.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Chaussée Brunehault 37
7387 Montignies-sur-Roc (Honnelles)
☎ +32 (0)65/75.59.99
abbaye.des.rocs@skynet.be
www.abbaye-des-rocs.com

Rue de la Frontière 435
7370 Dour
☎ +32(0)65/65.03.60
info@brasserieblaugies.com
www.brasserieblaugies.com

Brasserie Deseveaux

23

Cette brasserie familiale propose des bières de haute fermentation, comme la Sarazen ou la Saison Avena, brassées à partir d'ingrédients naturels (céréales ou graines ancestrales : avoine et sarrasin) et refermentées.

Deze familiebrewerij biedt bieren van hoge gisting zoals de Sarazen of Saison Avena, gebrouwen met natuurlijke ingrediënten (eeuwenoude granen zoals haver en boekweit) en hergist.

This family brewery offers high fermentation beers, such as Sarazen and Saison Avena, made from natural ingredients (ancestral grains and cereals like oats and buckwheat) and refermented.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue d'Hanneton 8
7300 Boussu
☎ +32(0)65/69.12.42
contact@brasserie-deseveaux.be
www.brasserie-deseveaux.be

i

Brasserie Ça brasse pour moi

24

Logé dans une ancienne ferme familiale, Ça Brasse Pour Moi, c'est non seulement une cave à bières mais aussi une brasserie, qui produit ses propres bières, et des ateliers de zythologie.

Gelegen in een oude gezinsboerderij is Ça Brasse Pour Moi niet enkel een bierkelder maar ook een brouwerij die haar eigen bier produceert, er worden er workshops zythologie georganiseerd.

Based at an old family farm, Ça Brasse Pour Moi, is not only a beer cellar, but also a brewery which produces its own beers and holds zythology workshops.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue du Calvaire 21
7300 Boussu
☎ +32(0)476/96.81.85
info@cabrassepourmoi.be
www.cabrassepourmoi.be

i

Brasserie Saint-Lazare

25

La brasserie Saint-Lazare fait référence à un faubourg situé sur l'une des cinq collines de Mons. Elle développe une multitude de bières artisanales, à partir de recettes uniques et travaille, avec ses clients, à l'élaboration de brassins à façon.

De brouwerij Saint-Lazare verwijst naar een buitenwijk op een van de vijf heuvels van Bergen. Er wordt een variëteit aan artisanale bieren ontwikkeld vanaf unieke recepten. Er worden samen met de klanten ook bieren op maat uitgewerkt.

The name of the Saint-Lazare Brewery refers to a suburb located on one of the five hills of Mons. It produces a multitude of artisanal beers, using unique recipes, and works with its customers to develop hand-made brews.

Bières / Bieren / Beer



Brasserie Scassenes

26

La brasserie est installée dans un magnifique château-ferme au charme rustique. Les bâtiments d'époque invitent à se plonger dans une ambiance venue d'un autre temps. Agréable taverne avec terrasse.

De brouwerij ligt in een prachtige kasteelboerderij met een landelijke charme. De antieke gebouwen roepen een sfeer op van vervlogen tijden. Aangename taverne met terras.

The brewery is located in a charming and rustic château-farm. The historical buildings invite you to enjoy an ambiance of yesteryear. Pleasant tavern with a terrace.

Bières / Bieren / Beer



i

Rue Henri Dunant, 170
7000 Mons
☎ +32(0)495/22.29.11
jp.mottoul@brasserie-saint-lazare.be
www.saint-lazare.be

i

Rue de Restaumont 118
7190 Ecaussinnes
☎ ++32(0)67/34.22.77
++32(0)474/82.35.29
info@brasseriescassenes.be
www.brasseriescassenes.be

Brasserie Saint-Feuillien

27

Après plus d'un siècle de tradition de bières d'abbaye, la famille Friart poursuit la fabrication de nombreuses bières, souvent internationalement primées, parmi lesquelles la bière de l'Abbaye St-Feuillien, la Saison et la Grisette.

Na meer dan een eeuw traditie met abdijbieren gaat de familie Friart verder met de productie van talrijke bieren die dikwijls internationale prijzen wegkopen, zoals de Abbaye St-Feuillien, Saison en Grisette.

After more than a century of following the abbey beer tradition, the Friart family has turned to producing a variety of beers, often of international renown, including L'Abbaye St-Feuillien, la Saison and la Grisette.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Brasserie La Binchoise

28

La Brasserie La Binchoise est une brasserie artisanale fondée à Binche, ville mondialement connue pour son carnaval. Fabrication de bières de fermentation haute. Arrêtez-vous au restaurant installé dans l'enceinte de l'ancienne malterie.

Brouwerij La Binchoise is een artisanale brouwerij te Binche, een stad die over de hele wereld bekend is voor haar carnaval. Er worden bieren van hoge gisting gebrouwen. In de oude mouterij ligt nu een restaurant dat beslist een bezoek waard is.

La Binchoise Brewery is an artisanal brewery founded in Binche, a town which is famous globally for its carnival. Production of high fermentation beers. Pause to enjoy the restaurant located within the old malthouse.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



i

Rue d'Houdeng 20
7070 Le Rœulx
☎ +32(0)64/31.18.18
info@st-feuillien.com
www.st-feuillien.com

i

Site de production et brassage
Faubourg St Paul, 38
7130 Binche
☎ +32(0)64/33.61.86
info@brasseriela binchoise.be
www.brasseriela binchoise.be



© H.C.T - C. Carpentier



© E. Verdonk



© H.C.T - C. Carpentier

Photos

1 - Brasserie de Blaugies

2 - Brasserie Saint-Feuillien

3 - Brasserie Dubuisson

Brasserie d'Erquelles

La brasserie fabrique des bières naturelles pur malt, non filtrées. Elle organise également, à la demande, des brassins personnalisés. La bière naturelle L'Angelus en est le produit phare.

De brouwerij produceert natuurlijke pure moutbieren, zonder filtering. Ze brouwt op aanvraag eveneens gepersonaliseerde bieren. Het natuurlijke bier L'Angelus is hun vlaggenschip.

The brewery makes unfiltered, pure malt, natural beers. It also organises personal brewing sessions upon request. The natural L'Angelus beer is its flagship product.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Brasserie du Val de Sambre

Toutes les bières, dont la célèbre ADA, disposent du logo « Bière d'Abbaye Reconnue » et sont fabriquées dans les ruines de l'Abbaye d'Aulne. Bières élaborées à partir d'une sélection d'orge et de houblon sans additif.

Alle bieren, waaronder het beroemde ADA, beschikken over het logo «Bière d'Abbaye Reconnue» (erkend abdijbier) en worden in de ruïnes van de abdij Abbaye d'Aulne gebrouwen. Bieren op basis van geselecteerde gerst en hop zonder additieven.

All its beers, including the famous ADA, carry the «Recognised Abbey Beer» logo and are produced in the ruins of the Abbaye d'Aulne. Beers developed using a selection of barley and hops without any additives.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



29 Rue de Maubeuge, 197
6560 Erquelles
☎ +32(0)71/55.86.66
+32(0)479/88.78.35
angelus.br@skynet.be
www.bierenaturelle.be

i

30 Rue Vandervelde 273
6534 Gozée (Thuin)
☎ +32(0)71/56.20.73
contact@brasserieada.be
www.brasserieada.be

i

Espace Chimay

Explorez l'univers des bières Trappistes de Chimay : plus de 150 ans de savoir-faire brasseur ! Dans l'espace dégustation de l'Auberge de Poteaupré, vous pourrez savourer, en fin de visite, une délicieuse Chimay au fût.

Ontdek het universum van de trappistenbieren van Chimay: meer dan 150 jaar knowhow! In de degustatiezaal van Auberge de Poteaupré kunt u op het einde van het bezoek een heerlijke Chimay van het vat proeven.

Explore the universe of the Trappistes de Chimay beers: more than 150 years of brewing know-how! At the tasting space at Auberge de Poteaupré, you can try a delicious draft Chimay beer at the end of your visit.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



i **31** Espace Chimay et Auberge de Poteaupré

Rue de Poteaupré 5
6464 Bourlers (Chimay)

+32 (0)60/21.14.33

espace@chimaygestion.be

www.chimay.com



Espace Chimay

© Bières de Chimay S.A

Micro-brasseries

A la rencontre des micro-brasseurs :
des passionnés du goût!

Microbrouwerijen

Ontdek de microbrouwer: de passie
van smaak!

Microbreweries

Meet the microbrewers: lovers of taste!



Micro-Brasserie 1

Le Biérodrome

Une brasserie artisanale où découvrir une sélection de bières de saison, locales et étrangères. Au «Biérodrome», on peut apprendre à brasser sa propre bière, suivre des ateliers, faire des dégustations, etc.

Een artisanale brouwerij waar je een selectie aan seizoens-, lokale en buitenlandse bieren kunt ontdekken. In de «Biérodrome» leer je je eigen bier brouwen, kun je workshops volgen, bieren proeven, enz.

An artisanal brewery where you can discover a selection of seasonal, local and foreign beers. At the «Beerodrome», you can learn how to brew your own beer, follow workshops, attend tasting sessions, etc.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Quai Marché aux Poissons 21

7500 Tournai

+32(0)69/22.24.97

+32(0)479/03.41.08

lebierodrome@gmail.com

 Le Biérodrome

Micro-Brasserie 2

de Gallaix

Aménagée dans une ancienne forge de 1850, la micro-brasserie produit une bière multigrains biologique : La Rosam.

Deze microbrouwerij in een oude smidse van 1850 produceert een biologisch meergranenbier: Rosam.

Based at an old smithy since 1850, this microbrewery produces a multi-grain organic beer called La Rosam.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue de la Place 5

7906 Gallaix (Leuze-en-Hainaut)

+32(0)495/72.89.83

brasseriedegallaix@yahoo.be

www.brasseriedegallaix.be

i

i



Micro-Brasserie ³

Le Brasse-Temps

Micro-brasserie à l'initiative de la Brasserie Dubuisson. A proximité des Grands Prés, venez y déguster, dans un décor « Pub-brasserie », la Cuvée des Trolls, l'Ambrasse-temps, la Blanche de Sainte-Waudru, ... sur le lieu de leur fabrication.

Microbrouwerij op initiatief van Brasserie Dubuisson. Kom in de buurt van Grands Prés in een «bar-brouwerij» de Cuvée des Trolls, l'Ambrasse-temps, la Blanche de Sainte-Waudru, ... proeven op de plek waar ze gemaakt worden.

A microbrewery established by the Dubuisson Brewery. Come to this «pub-brewery» venue close to Grands Prés to try out la Cuvée des Trolls, l'Ambrasse-temps, la Blanche de Sainte-Waudru, ... at the very place where they are made.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Le Brasse-Temps

© M.T. Mons

Boulevard André Delvaux 1

7000 Mons

+32(0)65/84.94.14

mons@brassetemps.be

www.brassetemps.be

i

Micro-Brasserie

La Manufacture Urbaine

4

Lieu pluriel, à la fois micro-brasserie, boulangerie, bar, restaurant, espace d'expositions et de concerts. Un beau projet culturel et micro-économique.

Deze plaats is tegelijkertijd microbrouwerij, bakker, bar, restaurant, tentoonstellings- en concertruimte. Een mooi cultureel en micro-economisch project.

A multi-purpose location - microbrewery, boulangerie, bar, restaurant, exhibition and concert hall all at once. A wonderful cultural and micro-economic project.

Bières / Bieren / Beer



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Brasserie

du Pays Noir

5

Projet né de la passion de trois carolos soucieux de participer au renouveau de leur ville, Charleroi. L'organisation d'évènements au sein de la brasserie contribuera à valoriser cet aspect culturel.

Dit project werd opgericht door drie mensen uit Charleroi die wilden bijdragen tot de vernieuwing van hun stad. De organisatie van evenementen in de brouwerij draagt bij tot het opwaarderen van dit culturele aspect.

A project born out of the passion of three Charleroi inhabitants wanting to contribute to the renewal of their town. The organising of events at the brewery will contribute towards promoting this cultural aspect.

Bières / Bieren / Beer



Ouverture prévue en automne 2017

Opening voorzien in de herfst 2017

Opening in Autumn 2017

Rue de Brabant 2
6000 Charleroi
☎ +32(0)477/41.06.47
contact@manufacture-urbaine.com
www.manufacture-urbaine.com

info@brasserie-paysnoir.be
www.brasserie-paysnoir.be

Enfourchez votre vélo et partez à la découverte du savoir-faire brassicole et des plus beaux paysages du Hainaut...

Stap op uw fiets en ontdek het know-how van de brouwerijen en de mooiste landschappen van Henegouwen.

Get on your bike and discover the brewing know-how and the nicest landscapes of Hainaut !

Hainaut Rando







© E. Verdonk



© H.C.T - C. Carpentier

Photos

1 - Brasserie Dupont

2 - Musée de l'Auto, collection Mahy

Les Brasseries authentiques de Leuze à vélo

Met de fiets naar de authentieke brouwerij van Leuze

Leuze's traditional breweries on a bike



2:40

Les villages de l'entité de Leuze sont riches d'une tradition brassicole vieille de plus de deux siècles. Trois brasseries authentiques y brassent une trentaine de bières. Moinette, Bush, Troll, Vapeur Cochonne... Vous y découvrirez des bières de renommée mondiale ! Entre les brasseries, les chemins campagnards font la part belle aux paysages champêtres de la région.

In de dorpjes van de gemeente Leuze wordt er al meer dan twee eeuwen lang op traditionele wijze bier gebrouwen. Drie authentieke brouwerijen maken er een dertigtal bieren. Moinette, Bush, Troll, Vapeur Cochonne... u ontdekt er bieren van wereldklasse! Langs kleine wegjes fietst u door deze landelijke streek van brouwerij naar brouwerij.

Leuze's villages are the home of a brewing tradition that's over two hundred years old. Here, three traditional breweries produce some thirty beers. Moinette, Bush, Troll, Vapeur Cochonne... You'll find some world-famous beers here! The country lanes between the breweries take you through some of the region's delightful countryside.



© B. D'Alimote



Brasserie Dubuisson

© E. Verdonk



Les Brasseries authentiques de Leuze à vélo

Met de fiets naar de authentieke brouwerij van Leuze

Leuze's traditional breweries on a bike



© H.C.T - C. Carpentier

11



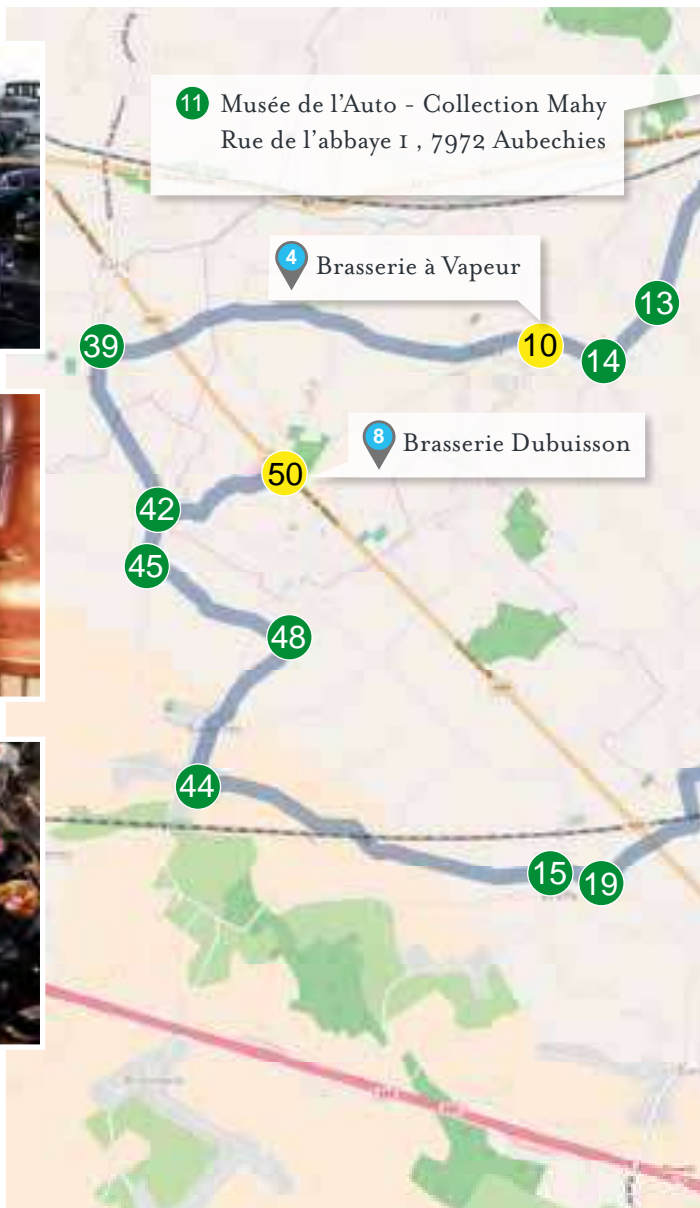
© B. Duibuisson

50



© E. Verdonk

10



11 Musée de l'Auto - Collection Mahy
Rue de l'abbaye 1, 7972 Aubechies

4 Brasserie à Vapeur

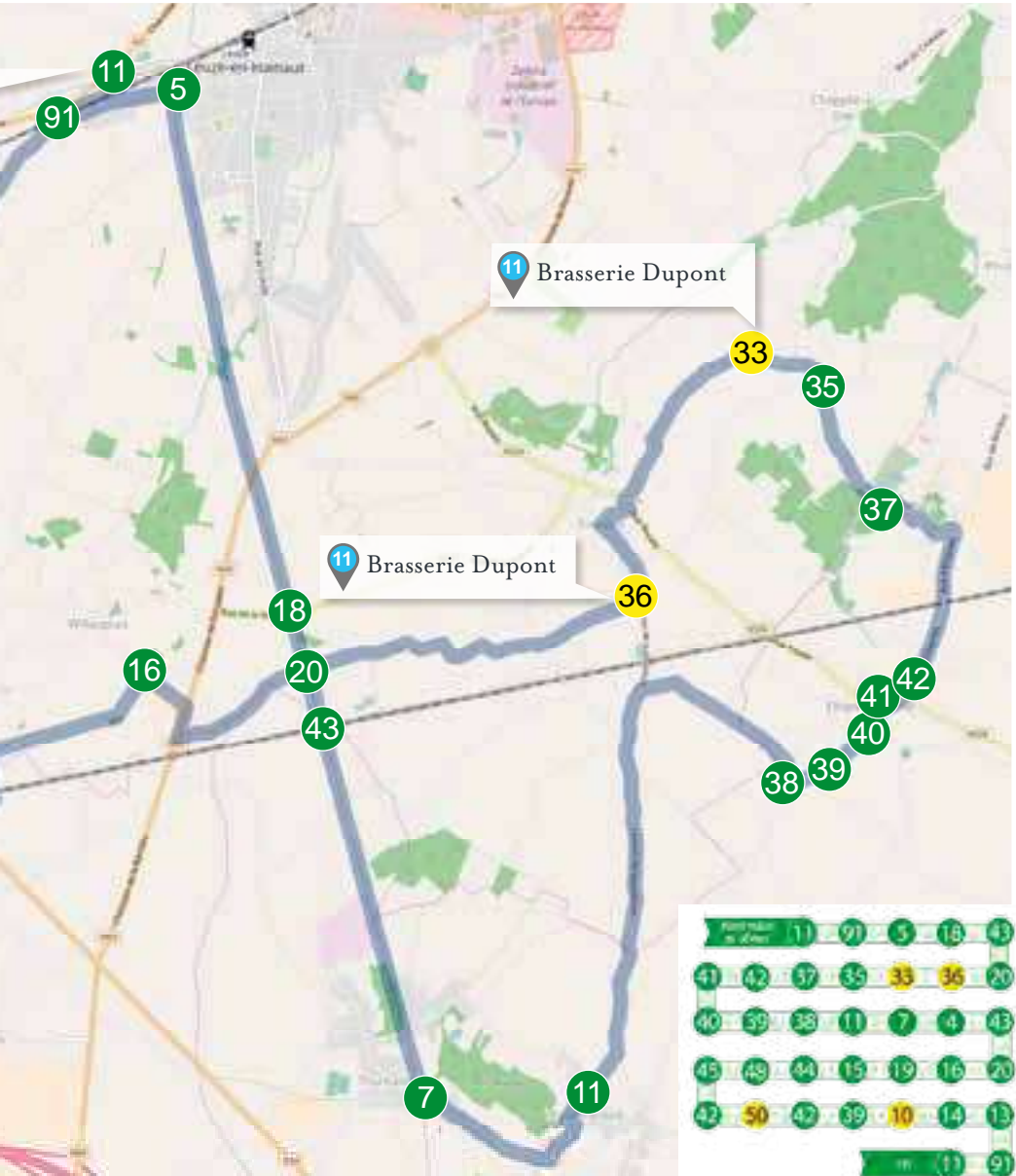
8 Brasserie Dubuisson



40 km



2:40





Brasserie de Blaugies



© E. Mathez



© H.C.T - C. Carpentier

Photos

1 - Brasserie des Rocs

2 - Brasserie de Blaugies

A la découverte de la bière des Hauts-Pays

Ontdek de bieren van het Hauts-Pays

On the beer trail in the Hauts-Pays

27
km

35
km



3:00

Venez explorer l'entité de Dour qui fait intégralement partie du Parc Naturel des Hauts-Pays.

Vous aurez l'occasion de traverser plusieurs bois sur le parcours : le bois de Blaugies et le bois d'Audregnies qui vous permettront de profiter d'une partie ombragée et de la nature.

Ce parcours vous permettra de découvrir la légende de la Moneuse à la brasserie de Blaugies et l'histoire de l'Abbaye des Rocs qui y brassent chacune différents styles de bières.

Vous ne manquerez pas d'y trouver celle à votre goût !

Kom de gemeente Dour ontdekken die integraal deel uitmaakt van het natuurpark Parc Naturel des Hauts-Pays.

Op deze route doorkruist u meerdere bossen: het bois de Blaugies en het bois d'Audregnies waarin u van een schaduwrijke natuur kunt genieten.

Op deze route ontdekt u in de brouwerij Blaugies de legende van Moneuse en de geschiedenis van de abdij Abbaye des Rocs waar er verschillende soorten bier worden gebrouwen.

U vindt er ongetwijfeld iets naar uw smaak!

Come and explore the Dour region, all of which is inside the boundaries of the Hauts-Pays Nature Reserve.

You'll go through several areas of woodland on the route, including the Bois de Blaugies and the Bois d'Audregnies, where you can enjoy the shade and the joys of nature.

On the trail, you'll discover the Moneuse legend at the Blaugies brewery and the history of the Abbaye des Rocs, where different styles of beers are brewed.

You're bound to find one to your taste!

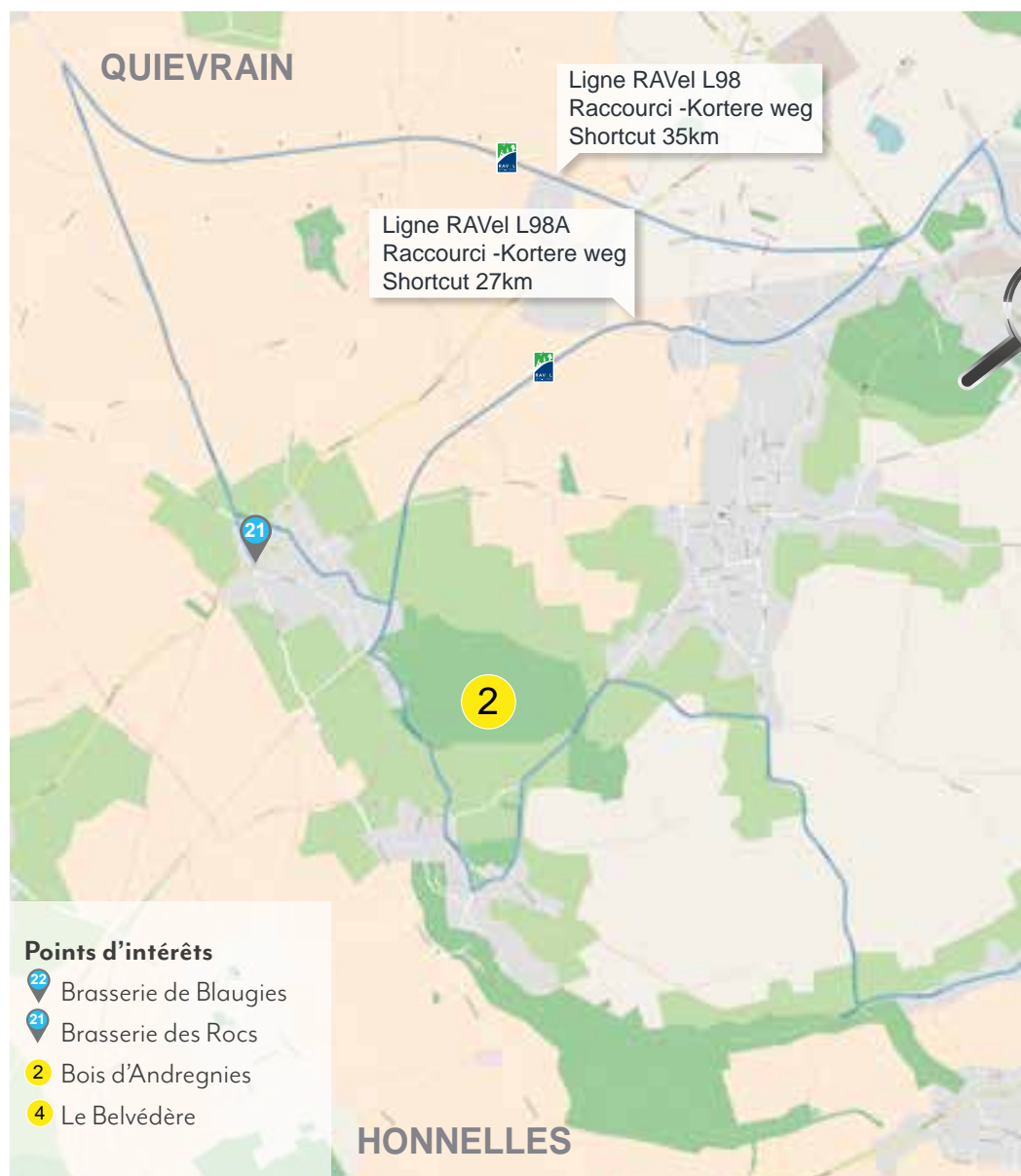


© D. Erroyaux

A la découverte de la bière des Hauts-Pays

Ontdek de bieren van het Hauts-Pays

On the beer trail in the Hauts-Pays



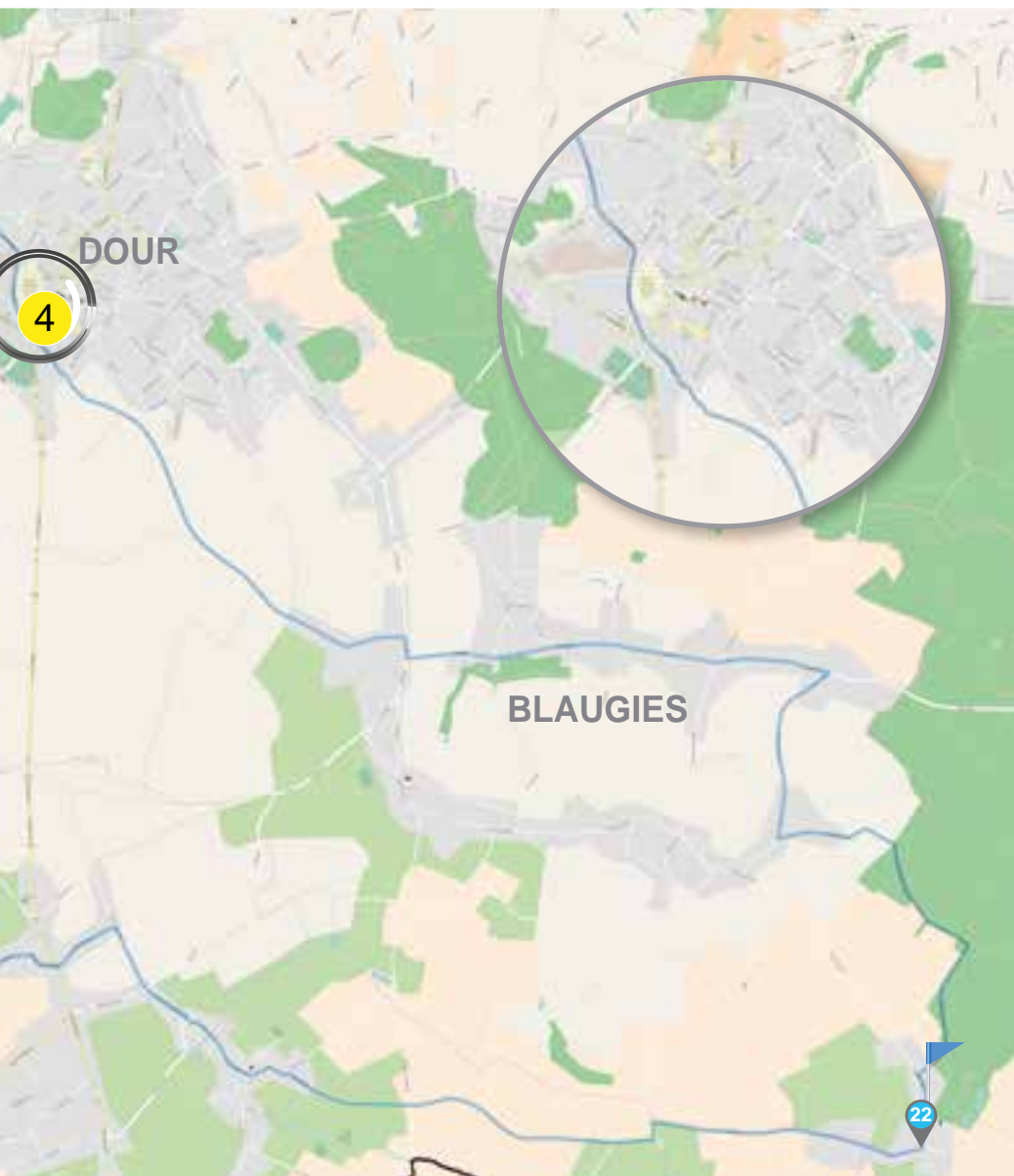
 **Départ / Vertrek / Start**
Rue de la Fontière 435
7370 Blaugie (Dour)

27
km

35
km



3:00





À vélo, sur les pas des Gilles...

Met de fiets in de voetsporen van de Gilles...

On a bike, in the footsteps of the Gilles...

.....



3:00

Découvrez la Binchoise et sa brasserie authentique implantée dans un site exceptionnel en plein cœur de la cité des Gilles. Baladez-vous entre les remparts centenaires magnifiquement conservés d'une ville médiévale qui a su garder un véritable cachet. Promenez-vous autour de terrils qui jalonnent la campagne de La Louvière. Explorez une réserve naturelle et ses étangs. Á un coup de pédale du Canal du Centre Historique admirez ses ascenseurs de métal inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, et son chemin de halage bucolique.

.....

Ontdek de Binchoise en haar authentieke brouwerij op een uitzonderlijke plek in het hart van Binche. Wandel tussen de eeuwenoude maar prachtig bewaard gebleven walmuren van een stad die haar Middeleeuws karakter heeft weten te behouden. Wandel rond de slakkenbergen die het landschap van La Louvière afbakenen. Verken het natuurreservaat met haar vijvers op een boogscheut van het historische Centrumkanaal, haar metalen liften, erkend door UNESCO, en de idyllische jaagpaden.

.....

Discover the Binchoise beer and its traditional brewery on an outstanding site at the heart of the town of the "Gilles". Take a walk between the magnificently-preserved century-old ramparts of a medieval town that has retained all its charm. Walk around the slag-heaps dotted around the countryside of La Louvière. Explore a nature reserve and its lakes just a short ride away from the Canal du Centre Historique, its UNESCO listed metal lifts and its peaceful tow-path.

.....



© E. Mathez



© B. D'Alimote



© B. D'Alimote

Photos

1 - Brasserie La Binchoise

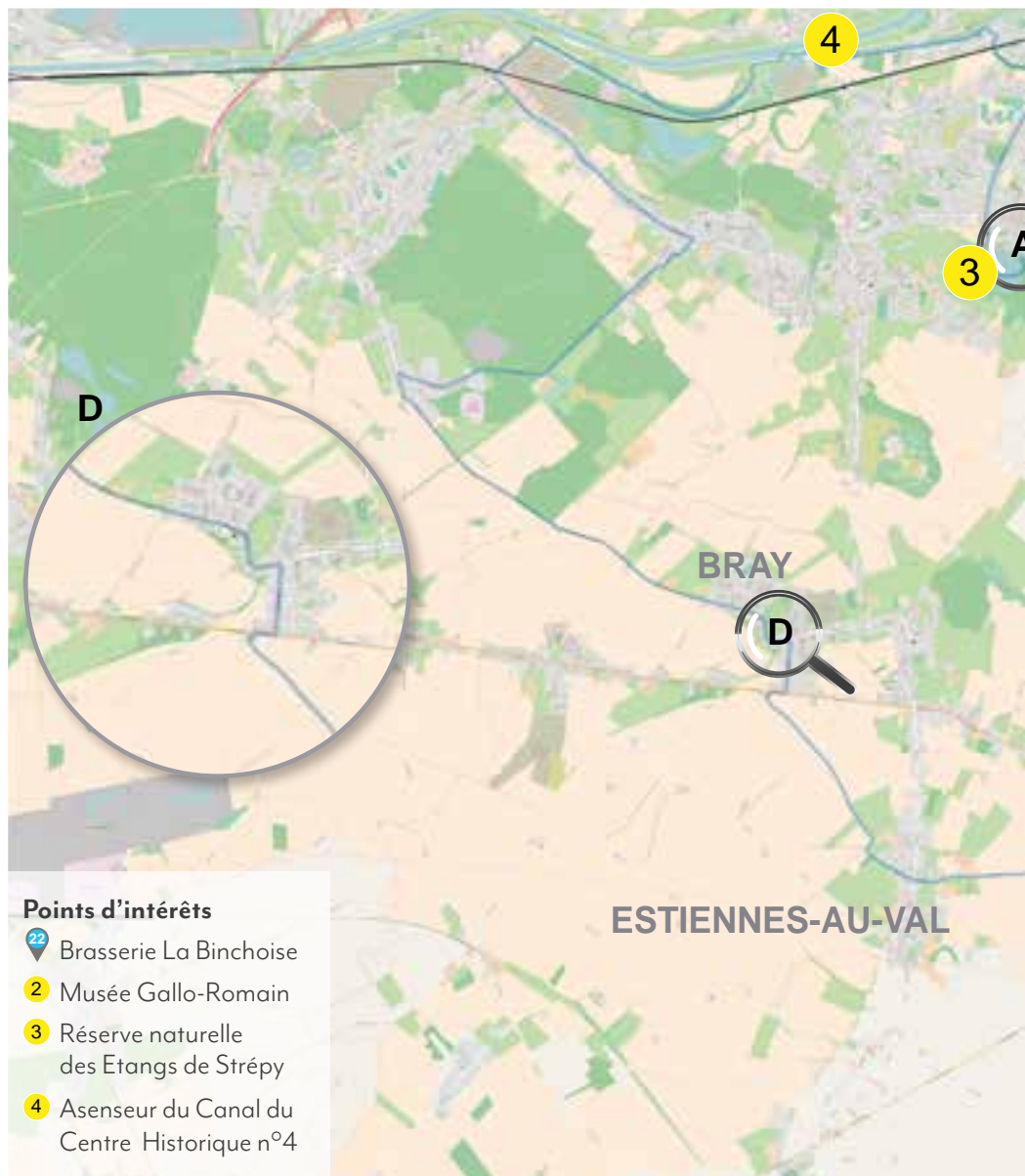
2 - RAVel


3 - Canal du Centre Historique

À vélo, sur les pas des Gilles...

Met de fiets in de voetsporen van de Gilles...

On a bike, in the footsteps of the Gilles...

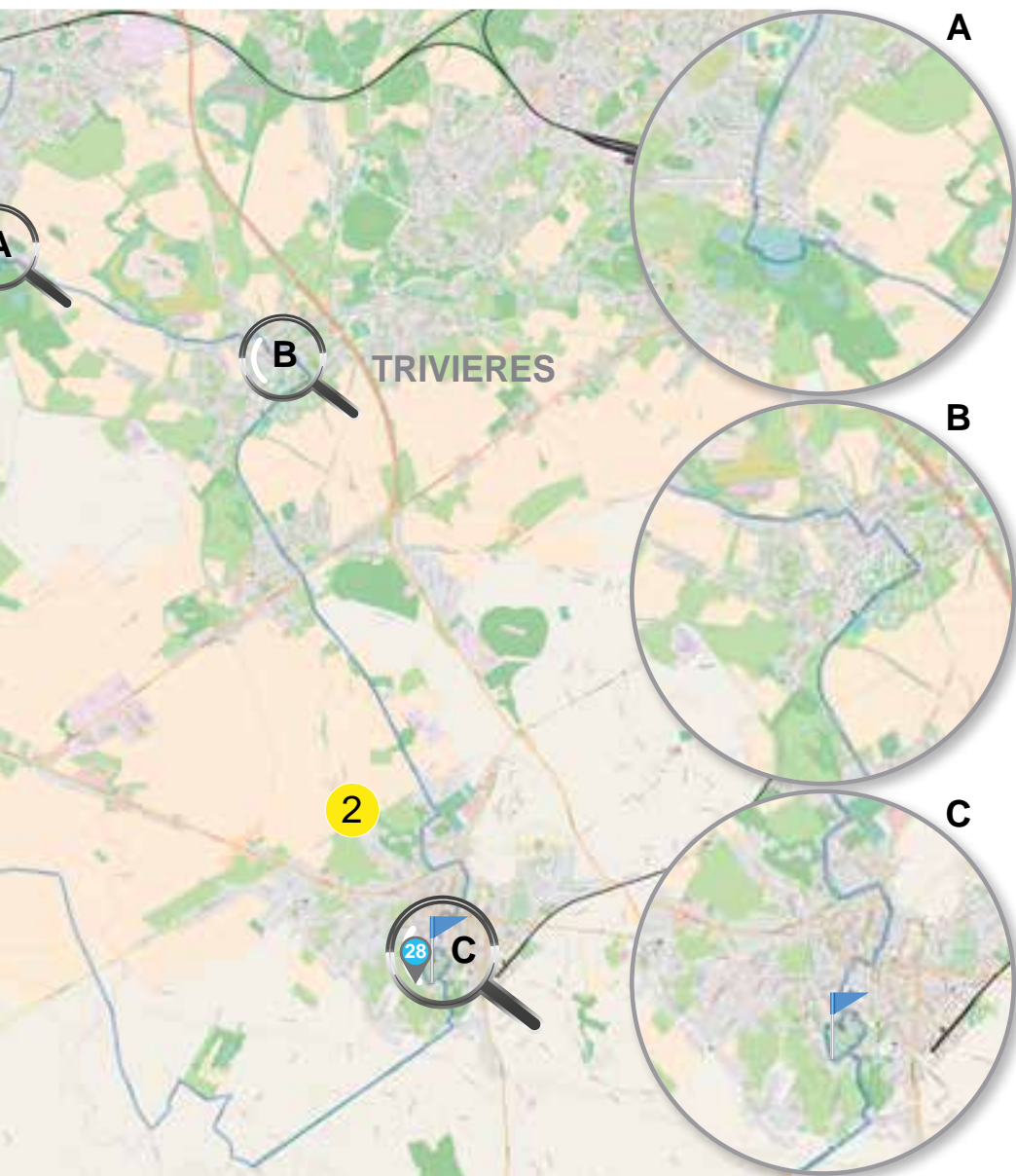


 **Départ / Vertrek / Start**
Faubourg Saint-Paul 38
Binche

35
km



3:00





Brasserie Saint-Feuillien

De la bière à la pierre à vélo...

Met de fiets door een landschap

van bier en steen

Beer and stones on a bike...



3:00

Plus qu'une bière, la Saint-Feuillien est une Histoire. Visiter la célèbre brasserie vous plongera dans son histoire, des pierres d'une Abbaye aux verres de bière. Pour faire d'une pierre deux coups de votre périple placé sous le sigle du houblon, votre chemin continue vers Soignies, Cité de la Pierre bleue. N'y manquez pas la Collégiale Saint-Vincent, dont les murs chantent encore l'amour des musiciens qui ont marqué son Âge d'or. De l'amour des murs aux murs de l'amour, votre balade sillonne Ecaussinnes, célèbre pour son Château fort, à quelques encablures du tunnel des amoureux. Un parcours qui, à coup sûr, vous fera chavirer.

Saint-Feuillien is niet zomaar een bier, het is geschiedenis. Een bezoek aan deze beroemde brouwerij dompelt u immers onder in de geschiedenis van de stenen de abdij tot de bierglazen. Deze hoproute brengt u vervolgens naar Soignies, de stad van de blauwsteen of arduin. Vergeet er de kapittelkerk Saint-Vincent niet, waarvan de muren nog de liefde bezingen van de musici uit haar gouden tijdperk. Van de liefde van de muren naar de muren van de liefde: uw wandeling loopt door Ecaussinnes, beroemd om haar burcht, en op een steenworp van de tunnel der geliefden. Een circuit dat u ongetwijfeld van uw stuk brengt.

Saint-Feuillien is more than a beer, it's a history. Visit the famous brewery and you'll be immersed in its history, from the stones that built an Abbey to glasses of beer. To kill two birds with one stone, your beer trail takes you on to Soignies, well-known for its blue limestone. Don't miss the Collegiate Church of Saint-Vincent, the walls of which still sing with the love of the musicians who marked its Golden Age. From the love of walls to walls of love, your route takes you through Ecaussinnes, well-known for its fortified castle, a short ride from the Lovers' Tunnel. Without doubt, an unforgettable ride.



© H.C.T - Carpentier



© H.C.T - Carpentier



© E. Verdonk

Photos

1 - Collégiale de Soignies

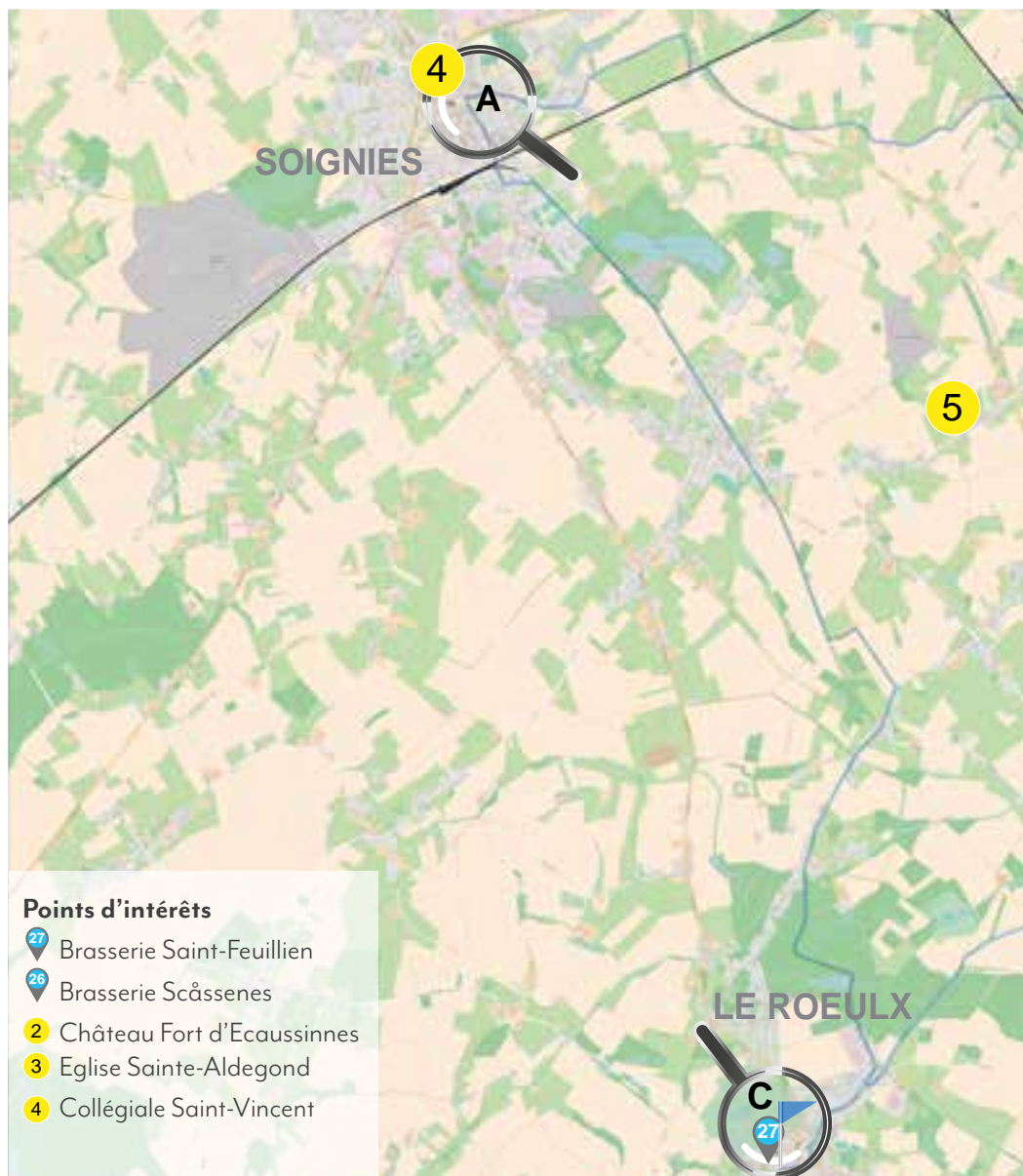
2 - Château Fort d'Ecaussinnes

3 - Brasserie Scâssenes

De la bière à la pierre à vélo...

Met de fiets door een landschap van bier en steen

Beer and stones on a bike...

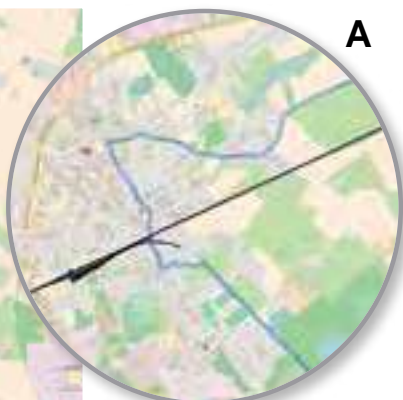
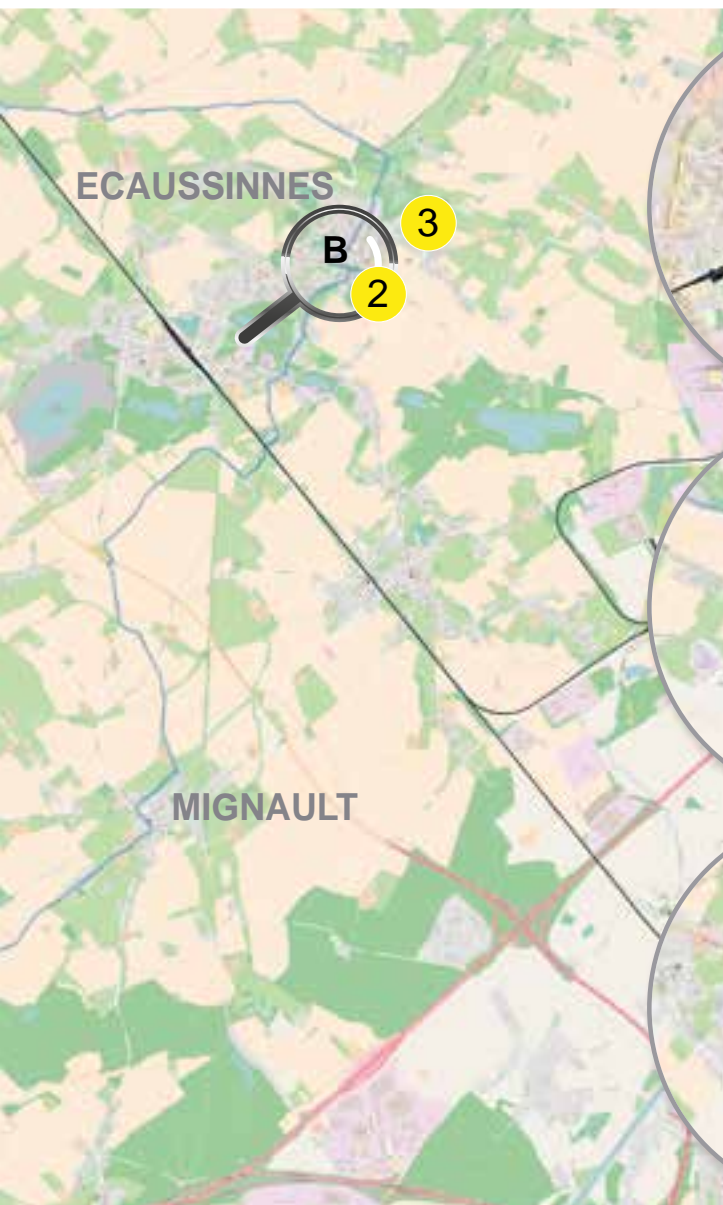


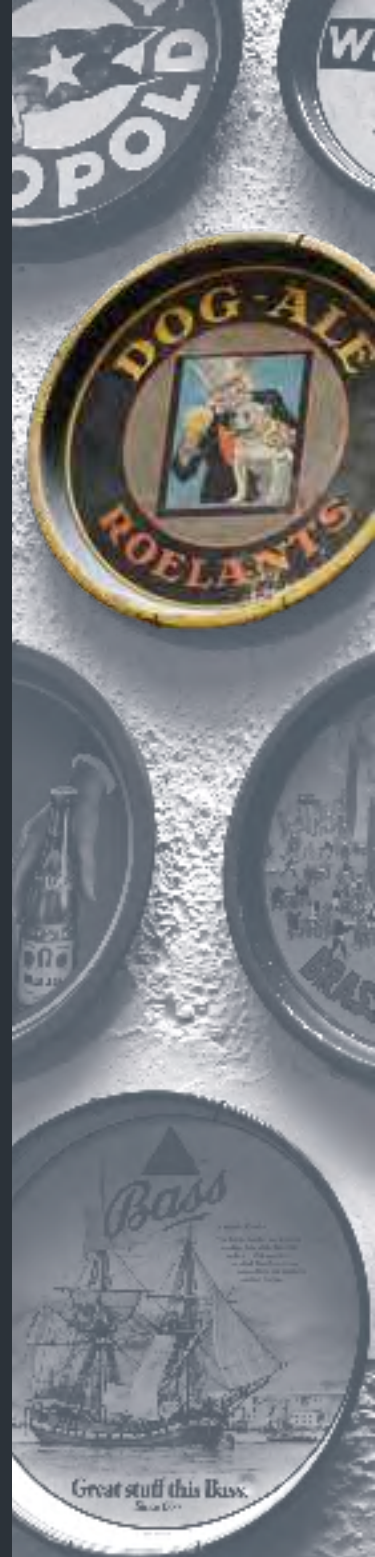
 **Départ / Vertrek / Start**
Brasserie Saint-Feuillien
Rue d'Houdeng 20
7070 Le Roeulx

31
km



3:00





Bistrot de Terroir

Découvrez le Réseau Bistrot de Terroir® en Wallonie et passez un délicieux moment de convivialité, tout en appréciant les spécialités et curiosités locales.

Ontdek het Netwerk Bistrot de Terroir® in Wallonië en beleef een heerlijk moment genietend van lokale specialiteiten en bezienswaardigheden.

Discover the Bistrot de Terroir® Network in Wallonia and spend a delicious moment of conviviality while enjoying local specialities and sights.

www.bistrotdeterroir.be





Auberge de Ploegsteert

Rue de Messines 159 – 7782 Ploegsteert

☎ +32(0)56/58.84.41

Brasserie du Casino

Place des Ormeaux 27 – 6460 Chimay

☎ +32(0)60/21.49.80

La Régence

Rue de Mons 4 – 7060 Soignies

☎ +32(0)67/33.09.27

La Cuve à Bière

Boulevard Jacques Bertrand 68 – 6000 Charleroi

☎ +32(0)71/32.68.41

La Quille

Rue de Marcinelle 33 – 6000 Charleroi

☎ +32(0)71/31.41.48

La Ruchette

Rue des Carrières 4 – 6440 Boussu-lez-Walcourt

☎ +32(0)71/63.35.11

Le Laubach

Grand Rue 2 – 6540 Lobbes

☎ +32(0)71/59.16.03

Le Terroir Gourmand

Place 10 – 7890 Ellezelles

☎ +32(0)68/33.73.70

L'Estaminet

'T Serstevens 30 – 6530 Thuin

☎ +32(0)71/19.21.13

Brasserie de l'Hôtel de Ville

Place des Combattants 6 – 6280 Gerpinnes

☎ +32(0)71/50.26.59

Le Castelin

Place de l'Hôtel de Ville 13 – 6200 Châtelet

☎ +32(0)71/39.06.04

Le Central

Rue Notre Dame 1 – 7130 Binche

☎ +32(0)64/33.22.94

Leffe Plaza

Grand Place 5 – 7000 Mons

☎ +32(0)65/84.01.54

Le Médiéval

Rue de Boussu 238 – 7334 Hautrage

☎ +32(0)65/52.02.42

Café des Etangs

Rue de la Filature 12 – 7034 Saint-Denis (Mons)

☎ +32(0)65/72.42.27

Le Relais de la Samme

Place Penne d'Agenais 24 – 7180 Seneffe

☎ +32(0)475/566.924

Le Palais de la Bière

Place Maugretout 21 – 7100 La Louvière

☎ +32(0)64/22.35.97

La Ruchette

Place des Combattants 8 – 6230 Viesville

☎ +32(0)71/34.66.79

Les Templiers

Place du Manège 7 – 6000 Charleroi

☎ +32(0)71/32.18.36

Le Petit Baigneur

Rue du Rivage 11 – 7180 Seneffe

☎ +32(0)64/45.83.58

Les Caves de l'Abbaye d'Aulne

Rue Vandervelde 279 – 6534 Gozée

☎ +32(0)71/51.98.28

L'Auberge du Passe-Tout-Outre

Rue Chevauchoir 1 – 7387 Autreppe

☎ +32(0)65/75.90.59

La Brasserie

Place Albert 1er 35 – 6440 Froidchapelle

☎ +32(0)60/51.44.14

Chez Guillaume

Rue Fernand Lecocq 47 – 6511 Strée

☎ +32(0)71/53.44.88

L'Estaminet

Rue Debast 7 – 7380 Quievrain

☎ +32(0)65/75.02.65

Le Bistro

Rue de Dampremy 8 – 6000 Charleroi

☎ +32(0)71/32.13.43

L'Estaminet

Chaussée de Montgomery 47 – 7611 La Glanerie

☎ +32(0)69/64.14.97

L'Albert 1^{er}

Place Albert 1er 18 – 6440 Froidchapelle

☎ +32(0)60/41.25.29

Chez Flech

Place de la Gare 3 – 6590 Momignies

☎ +32(0)60/21.14.49

Le Tri-Marrants

Rue de Oupia 4/2 – 6440 Froidchapelle

☎ +32(0)479/520.126

Le Noir Bonnet

Rue de Chièvres 291 – 7332 Sirault

☎ +32(0)65/62.13.74

Au Bœuf qui rit

Route de Mons 2 – 7322 Ville-Pommeroeul

☎ +32(0)65/77.70.42

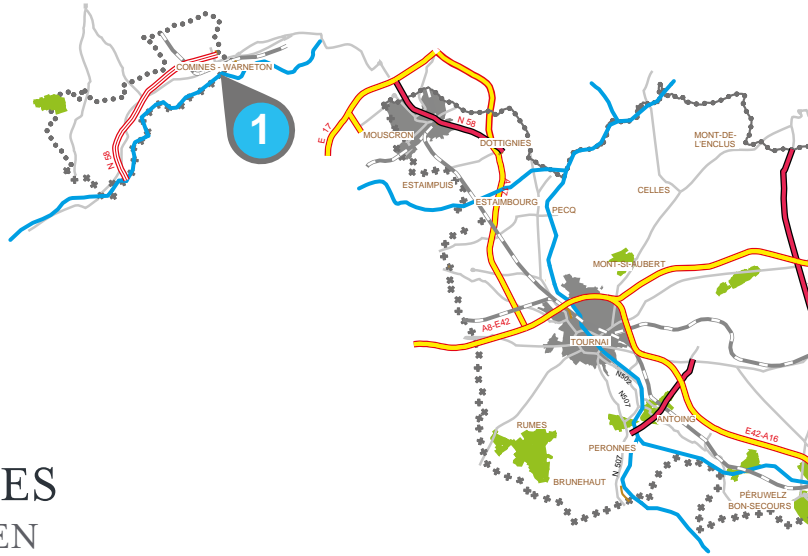
Le Commerce

Grand Place 7 – 6500 Beaumont

☎ +32(0)71/31.46.00



© H.C.T - Carpentier



VIGNOBLES WIJNGAARDEN VINEYARDS

- 1 Vignoble La Ferme Bleue
- 2 Clos LojerAu
- 3 Domaine du Chant D'Eole
- 4 Vignoble du Clos de L' Abbaye de Saint-Denis
- 5 Vignoble des Agaises
- 6 Le Vignoble Thudinien
- 7 Vignoble de La Mazelle







Vignobles

Vins rouges, blancs, rosés, effervescents ou tranquilles... le Hainaut vous offre une palette de saveurs exceptionnelles.

Wijngaarden

Rode wijn, witte wijn, rosé... met of zonder bubbels... Henegouwen biedt u een waaier aan uitzonderlijke smaken.

Vineyards

Red wines, white wines, rosé, sparkling or still... Hainaut offers you a variety of exceptional flavours.



VIGNOBLE

La Ferme Bleue

Le vignoble, entretenu dans le respect des équilibres naturels et biologiques, vous fait découvrir les différentes étapes de la vinification, qui passe, en partie, dans un ancien séchoir à tabac.

De wijngaard wordt volgens het natuurlijke en biologische evenwicht onderhouden.

U ontdekt er de verschillende fasen van wijnbereiding die gedeeltelijk in een oude tabaksdrogerij plaatsvinden.

The vineyard maintains a natural balance and focuses on organic. Here you will discover the various stages of wine-making and what happens at an old tobacco dryer.

Vin / Wijn / Wine



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue Fosse aux Chats 74
7780 Comines Ten-Brielen
(Comines-Warneton)
☎ +32(0)56/55.76.74
+32(0)474/93.87.64

jecluse@skynet.be
www.lecluse.be

i

VIGNOBLE

Clos LoJerau

Ce petit vignoble, très sympathique, produit des vins de fruits artisanaux dans un cadre paisible, calme, où il fait bon se balader.

Deze kleine en aangename wijngaard produceert artisanale fruitwijnen in een vredige en kalme omgeving waar het goed wandelen is.

This small, charming vineyard produces artisanal fruit wines in a calm, peaceful setting which is also great for walks.

Vin / Wijn / Wine



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue Aulnoit 14
7880 Flobecq
☎ +32(0)471/59.43.77

vanstalsjean-philippe@hotmail.com
www.closlojerau.com

i

VIGNOBLE



Domaine du Chant d'Eole

Un vin mousseux de qualité supérieure vous y est proposé. Résultat d'années de savoir-faire : les Brut Blanc de Blancs et Brut Rosé sont élaborés selon la méthode traditionnelle.

Er wordt een mousserende wijn van hoge kwaliteit gemaakt. Dit is het resultaat van een jarenlange ervaring: de Brut Blanc de Blancs en Brut Rosé worden volgens de traditionele methode vervaardigd.

You will be offered a high-quality sparkling wine. The result of years of savoir-faire: Brut Blanc de Blancs and Brut Rosé are made according to a traditional method.

Vin / Wijn / Wine



Visites / Bezoeken / Sightseeing



VIGNOBLE



du Clos de l'Abbaye de Saint-Denis

Ce beau projet relève d'un défi entre amateurs de vins, de planter des vignes au pied de l'Abbaye de Saint-Denis. Cépages de Pinot noir, Regent, Pinot gris, Auxerrois,...

Dit mooie project is het gevolg van een uitdaging onder wijnliefhebbers, namelijk wijngaarden te planten aan de voet van de abdij van Saint-Denis. Druivensorten Pinot noir, Regent, Pinot gris, Auxerrois,...

This wonderful project began as a challenge between wine lovers who planted vines at the foot of the Abbaye de Saint-Denis in Obourg. Varieties of Pinot noir, Regent, Pinot gris, Auxerrois, etc.

Vin / Wijn / Wine



Visites / Bezoeken / Sightseeing



i

i

Grand'Route 58
7040 Quévy-le-Grand (Quévy)
☎ +32(0)65/22.05.00
info@chantdeole.be
www.chantdeole.be

Abbaye de Saint-Denis
Rue de la Filature 4
7034 Saint-Denis (Mons)
☎ +32(0)477/27.31.88
gerardhenrotte@gmail.com
www.vigneronsdewallonie.be/fr/vignerons/19

VIGNOBLE

des Agaises

Le plus grand producteur de vins en Belgique, se situe sur un coteau très riche en calcaire. Production des célèbres cuvées Ruffus, médailles à plusieurs reprises.

.....
De grootste wijnproducent van België, bevindt zich op een kalkrijke helling. Je ontdekt er hoe de beroemde cuvées Ruffus, meermaals bekroond, worden geproduceerd.

.....
The largest wine producer in Belgium. It is located on a hillside which is very rich in calcium. Here you can learn how the famous and multi-award-winning Ruffus cuvées are made.


Vin / Wijn / Wine



Visites / Bezoeken / Sightseeing



..... **i**
Chemin d'Harmignies, 1
7120 Haulchin (Estinnes)

 +32(0)71/21.99.26

info@ruffus.be

www.ruffus.be



1
© Domaine du Chant d'Eole
pilauba-photographe.com

Photos

1 - Domaine du Chant d'Eole

2 - Vignoble des Agaises

© Ruffus - G. Fabri



VIGNOBLE

Thudinien

Produit sur les Jardins suspendus de Thuin, son vin « Le Clos des Zouaves », porte le nom d'un célèbre régiment de la Marche Saint-Roch, reconnue par l'UNESCO.

In de hangende tuinen van Thuin wordt de «Le Clos des Zouaves» geproduceerd. Zijn naam verwijst naar het beroemde regiment van Marche Saint-Roch, erkend door de UNESCO.

Produced at the hanging gardens of Thuin, its wine, «Le Clos des Zouaves», bears the name of the famous regiment of the Saint-Roch March, which has been recognised by UNESCO.

Vin / Wijn / Wine



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Visites groupes sur demande auprès de l'Office de Tourisme de Thuin
+32(0)71/59.54.54

ASBL Le Vignoble thudinien
(Clos des Zouaves)
levignoblethudinien@gmail.com
www.closdeszouaves.org

VIGNOBLE

de La Mazelle

Le vignoble de la Mazelle vous propose la visite guidée de la vigne et du chai. Les techniques de la viticulture et de la vinification n'auront plus de secret pour vous grâce aux explications de cette équipe de professionnels.

In de wijngaarden van Mazelle kan je een geleid bezoek doen aan de wijngaard en de wijnkelder. De technieken van de wijnbouw en -bereiding geven al hun geheimen prijs dankzij de uitleg van dit professionele team.

La Mazelle vineyard offers you a guided visit to the vines along with chai. The techniques of wine-making and vinification will no longer be a mystery to you thanks to explanations by this team of professionals.

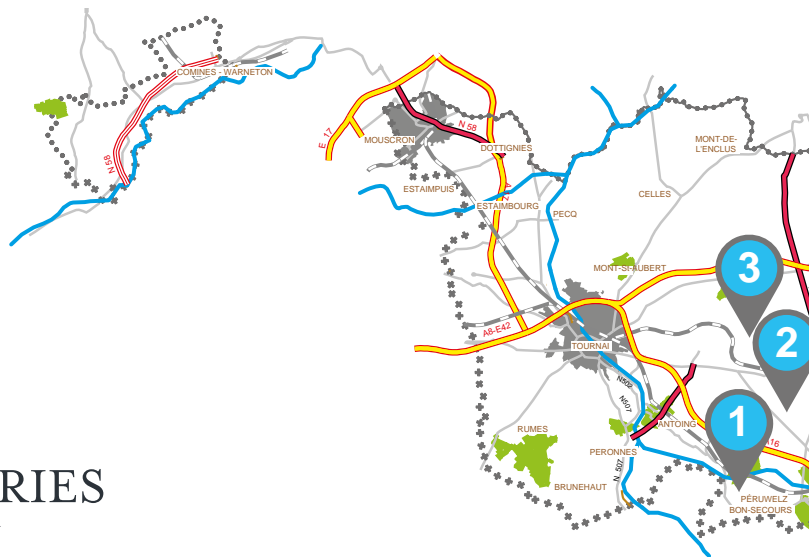
Vin / Wijn / Wine



Visites / Bezoeken / Sightseeing



Château de la Mazelle
6500 Beaumont
☎ +32(0)474/51.36.36
info@lamazelle.be
www.lamazelle.be



DISTILLERIES STOKERIJEN DISTILLERIES

- 1 Distillerie du Centenaire
- 2 Distillerie Gervin
- 3 Plaisir d'Angèle
- 4 Cellier Saint Pierre
- 5 Maison Scouflaire
- 6 Distillerie de Biercée







Distillerie de Biercée

© B. Boccara

Distilleries

Distiller, c'est prélever et réunir avec délicatesse ce que la nature fait de mieux... les distillateurs du Hainaut l'ont bien compris. Laissez-vous donc séduire par leurs productions !

Stokerijen

Distilleren, dat is tactvol verwijderen en samenbrengen wat de natuur het beste doet... de stokers van Henegouwen kennen alle geheimen. Laat je verleiden door hun producten!

Distilleries

Distilling means extracting and putting back together the very best of what nature creates... the distillers of Hainaut understand this well. Let yourself be seduced by their products!



© H.C.T. - Carpenter

Distillerie Gervin

Distillerie du Centenaire



Depuis plus de 100 ans, la pérennité de l'entreprise est assurée par la qualité des liqueurs artisanales 100% naturelles.

Vous y goûterez l'apéritif maison L'Amer Labiau et bien d'autres spécialités.

Sinds meer dan 100 jaar wordt het voortbestaan van het bedrijf verzekerd door de kwaliteit van de 100% natuurlijke artisanale likeuren.

Je krijgt er het huisaperitif Amer Labiau en andere specialiteiten te proeven.

For more than 100 years, the company's enduring success has been based on its 100% natural artisanal liqueurs.

Here you can try the house apéritif, L'Amer Labiau, and many other specialities.



Apéritif / Aperitif / Aperitif
Liqueur / Likeur / Liqueur

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue Pont de Wiers 6
7608 Wiers (Péruwelz)
☎ +32(0)69/77.20.43
pierre.bourdon@skynet.be
www.distillerielabiau.be



Distillerie Gervin



Entreprise familiale spécialisée dans la distillerie artisanale.

Elle dispose de son propre verger afin de produire des apéritifs et des alcools secs.

Familiebedrijf dat gespecialiseerd is in artisanale stokerij.

Ze beschikken over hun eigen boomgaard om aperitieven en droge likeuren te produceren.

A family company specialising in artisanal distillery products.

It has its own orchard to allow it to produce its own apéritifs and dry spirits.



Apéritif / Aperitif / Aperitif
Liqueur / Likeur / Liqueur
Alcool / Alcohol / Spirits

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Grand'Route 30 b
7604 Bagnies (Péruwelz)
☎ +32(0)69/66.30.18
info@gervin.be
www.gervin.be



1



© Distillerie du Centenaire

Photos

1 - Distillerie du Centenaire

2 - Distillerie Gervin

2



© H.C.T - Carpentier

3

Distillerie

Plaisir d'Angèle

Plaisir d'Angèle est un apéritif artisanal élaboré sur base d'une macération de produits tels l'angélique, de fruits des bois (cassis) ou d'extraits de fruits exotiques : le tout mélangé avec de l'alcool et du vin blanc.

Plaisir d'Angèle is een artisaanaal aperitief dat op basis van een maceratie van producten zoals grote engelwortel, bosvruchten (zwarte bes) of extracten van exotische vruchten wordt bereid: dit alles gemengd met alcohol en witte wijn.

Plaisir d'Angèle is an artisanal aperitif made by macerating ingredients such as angelica, berries (blackcurrants) or exotic fruit extracts; everything is blended with spirits and white wine.



Apéritif / Aperitif / Aperitif
Liqueur / Likeur / Liqueur

i

Rue Orquennois 2
7904 Pipaix (Leuze-en-Hainaut)
☎ +32(0)473/96.85.91
plaisirdangele@gmail.com
www.plaisirdangele.be

Distillerie

Cellier Saint Pierre

4

Véritable foyer des artisans et des amateurs de saveurs authentiques. En plus de réaliser des apéritifs artisanaux, ce cellier propose une gamme variée de bons vins français.

Een plaats waar artisanale producenten en liefhebbers van authentieke smaken samenkomen. Bovendien van de artisanale aperitieven, biedt deze wijnkelder een gevarieerd gamma Franse wijnen aan.

A true home for artisans and lovers of authentic flavours. In addition to making artisanal aperitifs, this cellar offers a wide range of good French wines.



Apéritif / Aperitif / Aperitif

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Arbre Saint Pierre 49
7890 Ellezelles
☎ +32(0)68/54.21.45
+32(0)479/61.24.01
le.cellier.st.pierre@belgacom.net
www.lecellierstpierre.be

i

Distillerie

Maison Scouflaire

5

Fabrique artisanale d'alcools et de liqueurs fines et surfines à base de produits naturels : macération de fruits, jus concentrés, infusion de plantes et d'épices, la plupart du temps sur base d'alcools nobles.

Artisanale alcohol- en likeuren op basis van natuurlijke producten: maceratie van vruchten, geconcentreerd sap, planten- en kruideninfusies, meestal op basis van edele alcohol.

Artisanal production of spirits and liqueurs: fruit maceration, concentrated juices, plant and spice infusions, mostly with their own naturally-forming alcohol.



Liqueur / Likeur / Liqueur
Alcool / Alcohol / Spirits

Rue du Plouys 51
7050 Herchies (Jurbise)
☎ +32(0)65/82.27.30
philippe@maisonscouflaire.com
www.maisonscouflaire.com

i

Distillerie de Biercée

6

Située dans une magnifique ferme du 16e s. La seule distillerie d'eaux-de-vie de fruits frais encore en activité en Belgique. Elle produit des eaux-de-vie et liqueurs de haute qualité dont les célèbres Eau de Villée, Noir d'Ivoire et Poire Williams N°1.

Gelegen in een schitterende boerderij uit de 16de eeuw. De distilleerderij van levenselixirs van vruchten die nog actief is in België. Productie van elixirs en likeuren van hoge kwaliteit zoals de beroemde Eau de Villée, Noir d'Ivoire en Poire Williams N°1.

Located at a lovely 16th century farm. The only distillery of fresh fruit eaux-de-vie which is still in operation in Belgium. It makes eaux-de-vie and liqueurs the most famous of which are Eau de Villée, Noir d'Ivoire and Poire Williams N°1.



Liqueur / Likeur / Liqueur
Alcool / Alcohol / Spirits

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Ferme de la Cour
Rue de la Roquette 36
6532 Ragnies (Thuin)
☎ +32(0)71/59.11.06

info@distilleriedebiercee.com

www.distilleriedebiercee.be

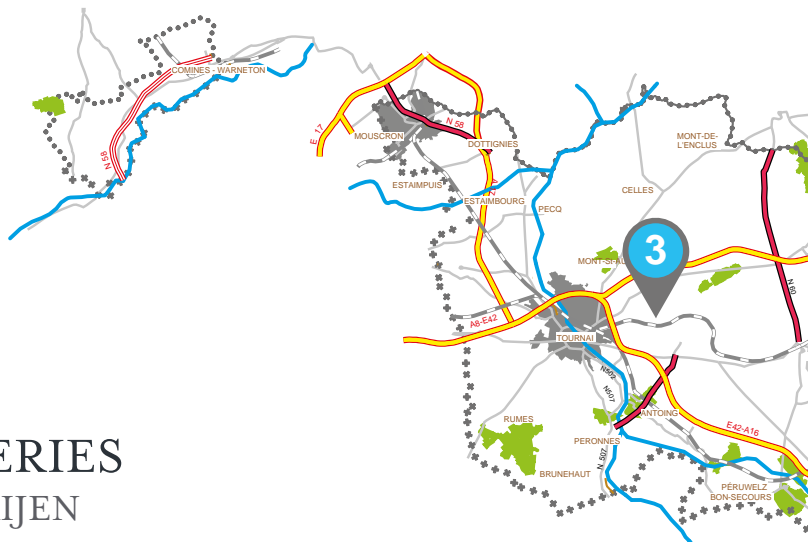
i



Distilleries de Biercée

© H.C.T - Carpentier

FROMAGERIES KAASMAKERIJEN CHEESE DAIRIES



© H.C.T. - Carpentier

- ① Ferme Pype-Lievens
- ② Jacquy Cange, L'Artisan Affineur
- ③ Chèvrerie de la Croix de la Grise
- ④ Fromagerie-Ecole du C.A.R.A.H.
- ⑤ Ferme Fourdin-Rasneur
- ⑥ Ferme Dôrloû
- ⑦ Le Petit Fouleng
- ⑧ Ferme Le Bailli
- ⑨ Ferme du Planois
- ⑩ Ferme de Scoumont
- ⑪ Ferme du Warchais
- ⑫ Ferme du Raz Buzée
- ⑬ Espace Chimay
- ⑭ Ferme du Mouligneau
- ⑮ Ferme de Vierset



Fromageries

A pâte molle ou dure, d'innombrables variétés de fromage s'offrent à vous dans les fromageries du Hainaut. Alors, à vous de les découvrir !

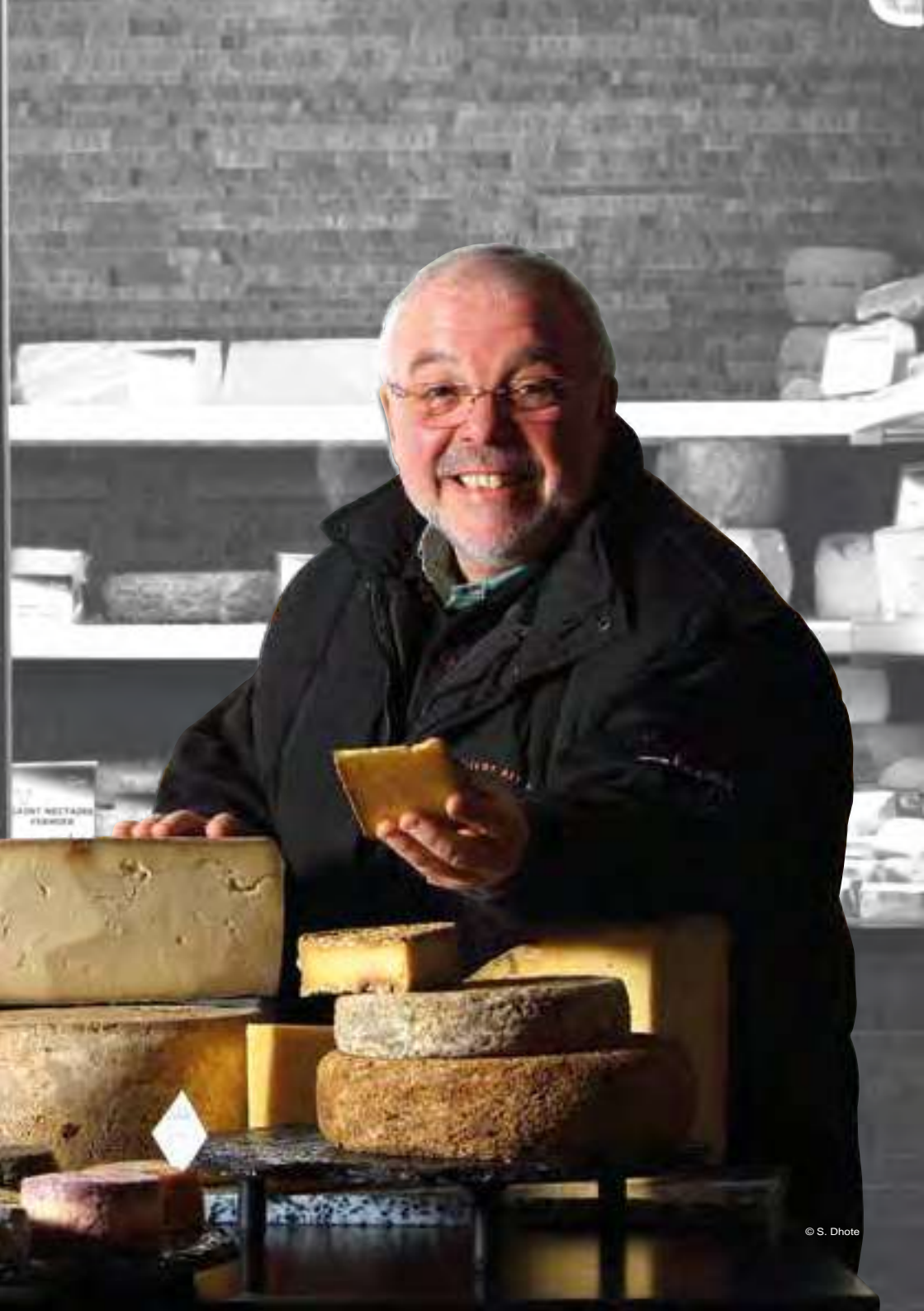
Kaasmakerijen

Hard of zacht... in de kaasateliers van Henegouwen vind je talrijke variëteiten. Aan u om ze allemaal te ontdekken!

Cheese dairies

There are innumerable hard and soft varieties on offer at the cheese dairies in Hainaut. They're just waiting for you to discover them!





SAINT NECTAIRE
FROMAGE



Ferme Pype-Lievens



Au coeur du Parc naturel des Hauts-Pays, les producteurs de la Ferme Pype privilégient le «circuit-court» et le contact direct avec le client.

Midden in het natuurpark van Hauts-Pays geven de producenten van Ferme Pype de voorkeur aan «korte afzetkanalen» en het rechtstreekse contact met de klant.

At the heart of the Hauts-Pays nature park, producers at Pype Farm promote a «short circuit» and direct contact with customers.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



i
Chaussée Brunehaut 49
7387 Montignies-sur-Roc (Honnelles)
☎ +32(0)65/75.01.18
ingrid.pype@gmail.com
<http://pypelievens.wixsite.com/produitsde-laferme>

Jacquy Cange, L'Artisan Affineur



Jacquy Cange vous ouvre les portes de son atelier d'affinage. Venez découvrir les fromages que vous apprécierez nature, ou avec un verre de vin ou de bière : Petit Bonsecours, Moellon Beloeil, Délice des Bois ...

Jacquy Cange stelt de deuren van zijn rijpingskamer open. Kom verschillende kazen, met of zonder wijn/bier, proeven : Petit Bonsecours, Moellon Beloeil, Délice des Bois...

Jacquy Cange opens the doors to his maturing workshop. Discover the cheeses you love on their own, with a glass of wine or with a beer : Petit Bonsecours, Moellon Beloeil, Délice des Bois ...

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Pour les groupes : repas expliqués
Voor groepen: maaltijden met uitleg
For groups: explained meals

i
Rue des Meuniers, 46
7973 Stambruges (Beloeil)
☎ +32(0)69/57.97.69
+32(0)475/71.61.16
www.jacquycange.be



Chèvrerie de la Croix de la Grise

La Chèvrerie est une petite ferme herbagère d'élevage bio où toute la production est transformée à la ferme et vendue dans le Tournaisis.

La Chèvrerie is een kleine bioboerderij waar heel de productie op de boerderij zelf wordt verwerkt en in het land van Doornik wordt verkocht.

La Chèvrerie is a small organic livestock farm where all production is processed at the farm and sold in the Tournai area.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



i
Rue du Bois de l'Allemont 231
7531 Havinnes (Tournai)
☎ +32(0)487/90.52.02
chevriedelobel@gmail.com
www.chevriedelobel.be



© H.C.T. - Carpentier



© H.C.T - Carpentier

Fromagerie Ecole du C.A.R.A.H.



Cette fromagerie associe les techniques de fabrication traditionnelle et l'équipement moderne. Production de nombreux fromages au lait de vache et de chèvre.

Deze kaasboerderij verenigt traditionele technieken met een moderne uitrusting. Er worden talrijke koe- en geitenkazen geproduceerd.

This cheese dairy combines traditional production techniques with modern equipment. Production of a variety of cheeses from cows and goats milk.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue de l'Agriculture 301
7800 Ath
☎ +32(0)68/26.46.30
fromagerie@carah.be
www.carah.be



Ferme Fourdin-Rasneur



Le détour par la ferme Fourdin, qui à elle seule justifie la visite, permet de vivre toutes les étapes de la fabrication du fromage, de la traite à l'affinage.

Als we een omweg maken via de boerderij Fourdin, die op zich al een bezoek waard is, kunnen we alle fasen in de kaasbereiding ontdekken, van het melken tot het rijpen.

A detour to Fourdin Farm, which merits a visit all on its own, allows you to witness all stages of cheese-making, from processing to refinement.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Chemin des Bigaudes 60
7812 Mainvault (Ath)
☎ +32(0)68/64.55.65
+32(0)479/63.38.06
fourdin.bernard@gmail.com
www.ferme-fourdin-rasneur.be





6

Ferme Dôrloû

Vous y découvrirez l'ensemble de la ferme et la fabrication de produits.

Parmi les fromages proposés : le fromage blanc, le « Dôrloû » et le brie fermier.

U ontdekt er heel de boerderij en de bereiding van de producten.

Als kazen hebben we er onder meer: kwark, Dôrloû en de hoevebrie.

Come and discover the whole farm and how its products are made.

Among the cheeses on offer: white cheese, Dôrloû and farmer's brie.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



i

Rue du Vieux Moulin 48
7890 Wodecq (Ellezelles)
☎ +32(0)68/44.83.06
wodecq@fermedorlou.be
www.fermedorlou.be

7

Le Petit Fouleng

Au petit Fouleng, tout se fait sur place, de l'élevage des chèvres à l'affinage des fromages, en passant par toutes les étapes de la fabrication.

In petit Fouleng gebeurt alles ter plekke: het houden van schapen en alle productiefasen.

At Petit Fouleng, everything is done on-site - all stages from rearing the goats to refining the cheeses.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



i

Rue d'Acquegnée 20
7830 Fouleng (Silly)
☎ +32(0)68/55.22.02
fb991307@skynet.be



8

Ferme Le Bailli

L'exploitation est hautement spécialisée en production laitière.

Visites guidées de la fromagerie et de l'étable.

Het bedrijf is zeer gespecialiseerd in melkproductie.

Geleide bezoeken aan de kaasboerderij en de stal.

It is highly specialised in dairy production.

Guided visits to the cheese dairy and the stable.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



i

Chemin des Théodosiens 126

7060 Soignies

+32(0)67/33.28.92

fermelebailli@gmail.com

www.lebailli.be

9

Ferme du Planois

Ferme pédagogique proposant diverses activités : découverte de la chèvrerie, la salle de traite, la fromagerie, balade avec les ânes...

Kinderboerderij waar verschillende activiteiten worden voorgesteld: ontdek de geitenstal, de melkruimte, de kaasmakerij, wandel met de ezels...

A pedagogical farm offering various activities: visit to the goat barn, the milking room, the cheese dairy, donkey rides, etc.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



i

Chemin de la Chapelle au Foya 22

7090 Hennuyères (Braine-le-Comte)

+32(0)67/56.13.35

lafermeduplanois@skynet.be

www.lafermeduplanois.be



Ferme de Scoumont

10

De la matière première au produit fini, vous y retrouverez des saveurs d'antan : large palette de fromages à pâte dure, yaourts, lait pasteurisé et beurre.

Van grondstof tot afgewerkt product: je vindt er de smaken van vroeger: een grote waaier aan harde kazen, yoghurt, gepasteuriseerde melk en boter.

From the raw ingredients to the finished product, discover the flavours of the past: a wide selection of hard cheeses, yoghurts, pasteurized milk and butter.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Ferme du Warchais

11

Saint-Paulin, frais de vache, maquée, etc. sont autant de fromages à goûter dans cette ferme, qui vous accueille aussi pour vous présenter les animaux, les cultures et les travaux de saison.

Saint-Paulin, frais de vache, maquée, enz. zijn allemaal kazen die je op deze boerderij kan proeven, waar men je ook aan de dieren, de cultuur en het werk dat in elk seizoen wordt gedaan, voorstelt.

Saint-Paulin, frais de vache, maquée, etc. are also cheeses that can be tried at this farm, which even offers you the opportunity to see the animals, crops and seasonal work.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



i

Rue de Scoumont 19
7181 Arquennes (Seneffe)
☎ +32(0)67/87.72.14
+32(0)493/54.78.55
hennautvincent@live.be

i

Rue Dominique Seret 10
6210 Villers-Perwin (Les Bons Villers)
☎ +32(0)71/85.10.41
+32(0)493/25.95.21
fermeduwarchais@gmail.com
 La Ferme Du Warchais

Ferme du Raz Buzée



Exploitation familiale laitière avec diversification dans la fabrication artisanale de fromages au lait cru de vache.

Visite de la ferme, nourrissage des animaux, fabrication de fromage et dégustation.

Familiemelkbedrijf met diversifiëring in de artisanale kaasproductie met rauwe koemelk.

Bezoek aan de boerderij, het voeren van de dieren, kaasproductie en degustatie.

A family dairy that has diversified into making artisanal cheeses from raw cows milk.

Visit to the farm, animal feeding, cheese-making and tasting.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue de Flaches 42
6280 Gerpinnes
☎ +32(0)71/50.44.97
blaimont.frederic@skynet.be
 Ferme du Raz Buzée
<http://www.visithainaut.be/fr/content/fromages-ferme-de-raz-buz%C3%A9e>



Espace Chimay

Découvrez-y l'histoire et les secrets de la fabrication des fromages Trappistes de Chimay. En fin de visite, venez déguster, à l'Auberge de Poteaupré, les saveurs des fromages de Chimay.

Ontdek er de geschiedenis en de productiegeheimen van de Trappistenkazen van Chimay. Kom op het einde van je bezoek in de herberg van Poteaupré de kazen van Chimay proeven.

Discover the history of the Trappistes de Chimay cheeses and how they are made. At the end of the visit, come and experience the flavours of Chimay cheeses at the Auberge de Poteaupré.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue de Poteaupré, 5
6464 Bourlers (Chimay)
☎ +32 (0)60/21.14.33
espace@chimaygestion.be
www.chimay.com



Ferme du Mouligneau

14

Ferme familiale, traditionnelle et raisonnée, d'élevage et laitière. Cette coopérative est chargée de ramasser le lait de la région pour permettre la fabrication du fromage « Chimay ».

Traditionele en geïntegreerde familiemelkboerderij. Deze coöperatieve is belast met het ophalen van de melk uit de streek voor de fabricatie van de Chimay-kaas. Family farm, traditional and sustainable, livestock and dairy.

Family farm, traditional and sustainable, livestock and dairy. This cooperative collects the milk of the nearby farms to make the "Chimay" cheese.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue Mouligneau 272
6464 Forges (Chimay)
☎ +32(0)60/21.13.89
+32(0)499/25.08.46
fermedumouligneau@gmail.com
www.hainaut-terredegouts.be/producteur/ferme-du-mouligneau

i

Ferme de Vierset

15

On produit, dans cette ferme, de bons fromages riches en omégas 3 et 9, grâce à la cinquantaine de vaches de race Holstein ou Blanc-Bleu mixte.

In deze boerderij maakt men goede kazen rijk aan omega 3 en 9, dankzij het vijftigtal koeien van het Holsteinras of gemengd Belgisch blauw.

This farm produces good cheeses which are rich in omega 3 and 9, with the help of around fifty Holstein or mixed White Blue cows.

Visites / Bezoeken / Sightseeing



Rue de Vierset 24
7141 Carnières (Morlanwelz)
☎ +32(0)64/44.2777

i



Le lapin du lundi perdu (*Tournai*)
Het konijn van verloren maandag (*Doornik*)
Lost monday rabbit (*Tournai*)

Plat consommé par les Tournaisiens à l'occasion du lundi perdu,
le premier lundi qui suit l'Épiphanie.

Dit is een gerecht dat in Doornik op verloren maandag wordt gegeten,
de eerste maandag na Driekoningen.

A dish eaten by Tournai locals on Lost Monday, which is the first
Monday after Epiphany.

Ingrédients / Ingrediënten / Ingredients

1 lapin
2 ou 3 gros oignons
1 bouquet garni
1 bouteille de vin blanc sec
Bouillon + bière
Gras de porc, sel, poivre du moulin
100 à 150 gr. de farine, 500 gr.
pruneaux et raisins secs
Persil haché
Fécule
Vinaigre, moutarde
4 tranches de pain en forme de dés
2 cuillers à soupe de beurre

1 konijn
2 of 3 dikke uien
1 bouquet garni
1 fles droge witte wijn
Bouillon + bier
Varkensvet, zout, peper uit de molen
100 à 150 gr. meel, 500 gr. droge
pruimen en rozijnen
Gehakte peterselie
Zetmeel
Azijn, mosterd
4 sneden brood in vierkantjes
2 eetlepels boter

1 rabbit
2 to 3 large onions
1 bouquet garni
1 bottle of dry white wine
Stock + beer
Lard, salt, ground pepper
100-150 g flour, 500 g prunes
and raisins
Chopped parsley
Cornflour
Vinegar, mustard
4 slices of bread, diced
2 tablespoons butter

Préparation / Bereiding / Method

Découper le lapin, assaisonner, fariner.

Faire fondre des dés de lardons dans une poêle, faire revenir les morceaux de lapin.

Ranger les morceaux dans une cocotte.

Emincer les oignons, les sauter également jusqu'à obtenir une coloration blonde, saupoudrer de farine, déglacer avec le vin blanc et la bière, ajouter ceux-ci au lapin.

Mouiller avec le reste du vin blanc et le bouillon, ajouter le bouquet garni – Cuisson ± 1h.

Retirer les morceaux et les placer dans un plat creux.

Terminer la sauce en la liant avec la moutarde, le vinaigre et la fécule dans un peu de jus de cuisson, ajouter les pruneaux et les raisins que l'on aura fait gonfler à l'eau à feu doux.

Napper de sauce, garnir de croûtons et saupoudrer de persil haché.

Garniture : pommes nature et frites.

N.B.: La recette originale est le lapin aux cerises, remplacé souvent par le lapin aux pruneaux et raisins.

Snij het konijn, kruid het en wentel het in de meel.

Laat de stukjes spek in een pan smelten, schroei de stukjes konijn dicht.

Leg de stukken in een stoofpan.

Snij de uien, fruit ze totdat ze blond zijn, strooi er meel op, blus ze met de witte wijn en het bier, voeg er het konijn aan toe.

Vul bij met de rest van de witte wijn en de bouillon, voeg het bouquet garni toe – Kooktijd ± 1 uur.

Haal de stukken eruit en leg ze in een diep bord.

Werk de saus af door ze te binden met de mosterd, het azijn en het zetmeel in een beetje kookvocht, voeg de pruimen en rozijnen toe die je hebt doen opzwellen in water op een zacht vuurtje.

Overgiet met de saus, versier met croûtons en bestrooi met gehakte peterselie.

Opdienen met: gekookte aardappelen en frietjes.

PS: Het originele recept is konijn met kersen, maar het wordt dikwijls vervangen door konijn met pruimen en rozijnen.

Dice the rabbit, season, roll in flour.

Melt the cubes of lard in a frying pan, add the pieces of rabbit.

Move the pieces of rabbit to a saucepan.

Chop the onions, cook them at a high heat until they turn golden, dust with flour, deglaze with some of the white wine and beer, add this to the rabbit.

Pour in the rest of the wine and the stock, add the bouquet garni – Cook for around one hour.

Remove the pieces and place them on a flat dish.

Complete the sauce by adding the mustard, vinegar and cornflour to a small amount of the cooking liquid, add the prunes and raisins after soaking them in water over a low heat until they swell.

Drizzle with the sauce, garnish with croutons and sprinkle with chopped parsley.

Serve with: boiled potatoes and chips.

N.B.: The original recipe was rabbit with cherries, but is often replaced by rabbit with prunes and raisins.



La côte de porc à l'berdouille (*Mons*)

Varkenskotelet à l'berdouille (*Bergen*)

Pork chops à l'berdouille (*Mons*)

Ingrédients / Ingrediënten / Ingredients

4 côtes de porc	4 varkenskoteletten	4 pork chops
50 gr. de beurre	50 gr. boter	50 g butter
Échalotes hachées	Gehakte sjalotten	Chopped shallots
1 verre de vin blanc	1 glas witte wijn	1 glass of white wine
1 fondue de tomates	1 tomatenfondue	1 batch home-made tomato sauce
Estragon haché	Gehakte dragon	Chopped tarragon
2 dl de crème	2 dl room	200 ml cream
sel, poivre	zout, peper	salt, pepper
1 cuiller à soupe de moutarde	1 eetlepel mosterd	1 tablespoon mustard

Ingrédients / Ingrediënten / Ingredients

Cuire les côtes de porc dans une sauteuse contenant du beurre bien chaud.

Après cuisson, retirer les côtes, dégraisser la sauteuse, jeter une pointe d'échalotes hachées, déglacer au vin blanc, ajouter une fondue de tomates et l'estragon haché.

Laisser réduire, mouiller de crème, laisser réduire à nouveau jusqu'à ce que la sauce s'épaississe, rectifier l'assaisonnement.

Avant de servir, ajouter une cuillerée de moutarde, mettre les côtes sur un plat et napper de la sauce.

Saupoudrer de persil haché.

Garniture : pommes frites ou pommes croquettes.

Braad de varkenskoteletten in een sauteerpan met warme boter. Haal de koteletten er vervolgens uit, ontvet de pan, gooi er een vleugje gehakte sjalotten in, blus met witte wijn, en voeg er vervolgens de tomatenfondue en de gehakte dragon aan toe. Laat het geheel indikken en voeg er dan de room aan toe. Laat opnieuw inkoken totdat de saus dikker wordt en breng op smaak.

Voeg er voor het opdienen een lepel mosterd aan toe. Leg de koteletten op een bord en giet de saus erover.

Bestrooi ten slotte met gehakte peterselie.

Opdienen met: *frietjes of kroketten.*

Heat the butter to a high temperature in a high-sided frying pan and cook the pork chops.

Once they are cooked, remove the chops, degrease the pan, throw in the shallots, deglaze with white wine, add the tomato sauce and the chopped tarragon.

Allow to reduce, add the cream, allow to reduce again until the sauce thickens, add seasoning.

Before serving, add a tablepoon of mustard, place the chops on a plate and drizzle with the sauce.

Sprinkle with chopped parsley.

Serve with: *chips or potato croquettes.*



Double de Binche (*Binche*)

Préparation / Bereiding / Method

Ingrédients Ingrediënten Ingredients

1 kg de farine de sarrasin
1 pincée de sel
25 gr. de levure
1/3 litre de bière blonde
1 l d'eau tiède
Fromage de Herve

1 kg boekweitmeel
1 snuifje zout
25 gr. gist
1/3 liter blond beer
1 l lauw water
Hervekaas

1 kg buckwheat flour
1 pinch of salt
25 g yeast
1/3 litre blonde beer
1 litre warm water
Herve cheese

Faire une fontaine avec la farine, ajouter le sel.
Faire revenir la levure dans le 1/3 l de bière, verser le mélange bière-levure dans la fontaine.
Ajouter progressivement le litre d'eau tiède en mélangeant afin d'éviter la formation de grumeaux.
Faire cuire les crêpes dans une poêle bien beurrée.
Fourrer deux crêpes avec le fromage de Herve et faire chauffer le tout dans la poêle de manière à faire fondre le fromage.
Servir très chaud et, selon les goûts, garnir d'une noix de beurre.

*Maak een krater in het meel, doe er het zout bij.
Doe het gist in de 1/3 l bier en giet het bier-gistmengsel in de krater.
Voeg er beetje bij beetje het lauw water bij en meng goed om klonters te vermijden.
Bak de pannenkoeken in een goed ingeoterde pan.
Besmeer twee pannenkoeken met de Hervekaas en warm het geheel op in de pan zodat de kaas smelt.
Heet opdienen en, al naargelang de voorkeuren, versieren met een nootje boter.*

*Sift the flour, add the salt, make a well in the centre.
Add the yeast to the 1/3 litre of beer, pour the yeast-beer mixture into the well.
Mix in the litre of warm water gradually to avoid the formation of lumps.
Cook the pancakes in a well-buttered pan.
Fill two pancakes with Herve cheese and heat in the pan to make the cheese melt.
Serve piping hot and, according to taste, garnish with a knob of butter.*



Ingrédients Ingrediënten Ingredients

500 gr. hachis de veau
(ou mélange veau et porc)
250 gr. mie de pain trempée dans du lait
Sel, poivre, persil haché
1 ou 2 jaunes d'œufs
Chapelure

500 gr. kalfsgehakt (of gemengd
kalf en varken)
250 gr. in melk gedrenkte stukken
broodkruim
Zout, peper, gehalte peterselie
1 of 2 eigelen
Paneermeel

500 g minced veal (or a combination
of veal and pork)
250 g crustless bread soaked in milk
Salt, pepper, chopped parsley
1 to 2 egg yolks
Breadcrumbs

Vitoulets (Charleroi) Gehaktballetjes (Charleroi) Vitoulets (Charleroi)

Préparation / Bereiding / Method

Malaxer à la main le hachis, la mie de pain, les jaunes d'œufs, poivre, sel, persil dans un plat creux jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.

Former des boulettes d'environ 75 gr. et leur donner une forme allongée aux extrémités pointues.

Les paner dans la chapelure pour éviter qu'elles ne collent à la poêle. Faire sauter les vitoulets au beurre noisette et bien dorer toutes les faces.

Couvrir la poêle et terminer la cuisson soit à feu doux en retournant les vitoulets soit au four.

Garniture : pommes de terre nouvelles et salade.

Durée de cuisson : 30 minutes environ.

Kneed met de hand het gehakt, de broodkruim, de eigelen, de peper, het zout en de peterselie in een diep bord totdat je een homogeen geheel krijgt.

Maak balletjes van ongeveer 75 gr. en geef ze een lange vorm met puntige uiteinden.

Wentel ze in het paneermeel zodat ze niet aan de pan blijven plakken.

De gehaktballetjes in warme boter bakken en alle kanten goed bruinen.

Bedek de pan en de balletjes en bak ze ofwel op een zacht vuur bakken en draai ze af en toe om, ofwel in de oven.

Opdiene met: *nieuwe aardappeltjes en salade.*

Bereidingstijd: *Ongeveer 30 minuten.*

Using your hands, combine the mince, crustless bread, egg yolks, pepper, salt and parsley until the mixture looks homogenous.

Shape into balls of around 75 g and then lengthen them so that they are pointed at each end.

Coat with breadcrumbs so that they do not stick to the frying pan.

Sauté the vitoulets in browned butter until all sides are golden.

Cover the frying pan and continue cooking on a low heat until done.

Serve with: *new potatoes and salad.*

Cooking time: *approximately 30 minutes.*





Poisson à l'escavèche (*Chimay, Virelles*)
Escabeche vis (*Chimay, Virelles*)
Fish à l'escaveche (*Chimay, Virelles*)

Ingrédients / Ingrediënten / Ingredients

½ dl de vinaigre à l'estragon

Parures de poisson

Court-bouillon

1 kg de truite, de lotte ou d'anguille de mer

30 gr. de farine

3 cuillers à soupe d'huile

2 oignons

2 citrons

25 gr de beurre

Un peu de crème fraîche

Épices, 3 baies de genévrier

½ dl dragonazijn

Visafval

Court-bouillon

1 kg forel, zeeduivel of zeepaling

30 gr. meel

3 eetlepels olie

2 uien

2 citroenen

25 gr. boter

Een beetje slagroom

Kruiden, 3 jeneverbessen

50 ml tarragon vinegar

Fish trimmings

Stock

1 kg trout, monkfish or sea eel

30 g flour

3 tablespoons oil

2 onions

2 lemons

25 g butter

Crème fraîche

Spices, 3 juniper berries

Préparation / Bereiding / Method

Préparer un court-bouillon avec le vinaigre et les parures de poisson.

Laisser frémir $\frac{3}{4}$ d'heure.

Nettoyer le poisson, l'essuyer, le tronçonner en morceaux réguliers.

Les enfariner et faire sauter à l'huile fumante pour les raidir et colorer légèrement, laisser cuire 3 à 4 minutes, égoutter. Blanchir les oignons émincés en fines rondelles à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.

Egoutter, placer dans un bain glacé.

Découper les citrons épépinés en fines rondelles.

Préparer un roux blond avec le beurre et la farine et mouiller à l'aide du court-bouillon tamisé.

Laisser cuire et assaisonner la sauce, ajouter la crème fraîche et quelques gouttes de jus de citron.

Dans une terrine, ranger en couches successives le poisson, les rondelles d'oignons et de citron, les carottes émincées, recueillies du court-bouillon, ajouter les baies de genévrier, arroser de sauce chaude et laisser refroidir.

Couvrir, garder au frais pendant huit à quinze jours.

Servir bien frais accompagné de fines tartines beurrées.

Durée de cuisson : 15 minutes, achèvement 30 minutes.

.....

Maak een court-bouillon met het azijn en het visafval.

Laat dit 3 kwartier sudderen.

Reinig de vis, veeg hem droog en snijd hem in gelijke stukken.

Wentel de stukken in het meel en sauteer ze in kokende olie om ze te verstijven en licht te kleuren, laat ze 3 à 4 minuten braden, laat ze dan afleken. Blancheer de in fijne schijfjes gesneden uien ongeveer vijf minuten in kokend water met zout.

Laat ze uitlekken en leg ze in een ijsbad.

Snijd de citroenen in fijne schijfjes en haal de pitten eruit.

Bereid een witte roux met de boter en het meel en bevochtig met de gezeefde court-bouillon.

Laat de saus koken en breng ze op smaak. Voeg de slagroom en enkele druppels citroen toe.

Leg de visstukjes in een aarden schotel met daarom in opeenvolgende laagjes de schijfjes ui, de schijfjes citroen, de plakjes wortel uit de court-bouillon, voeg er de jeneverbessen aan toe en overgiet met de warme saus. Laat het geheel afkoelen.

Bedek en bewaar koel gedurende acht tot vijftien dagen.

Koel opdienen met dunne boterhammen met boter.

Bereidingstijd: 15 minuten koken, totaal 30 minuten.

.....

Prepare the stock with the vinegar and the fish trimmings.

Leave to simmer for 3/4 hour.

Clean the fish, wipe it, cut into regular-sized pieces.

Coat in flour and sauté in smoking oil to firm them and colour them slightly, leave to cook for 3-4 minutes, strain. Slice the onions into fine rings and boil in salty water for 5 minutes.

Strain, place in an ice bath.

Slice the deseeded lemons into fine rings.

Make a light-coloured roux with butter and flour and moisten with the strained stock.

Season the sauce and leave to cook, add the crème fraîche and a few drops of lemon juice.

In a terrine, arrange successive layers of fish, onion and lemon slices, chopped carrots, leftovers from the stock, add the juniper berries, pour over the hot sauce and leave to cool.

Cover and keep chilled for 8 to 15 days.

Serve chilled with thin slices of buttered toast.

Cooking time: 15 minutes, preparation 30 minutes.



© H.C.T - C. Carpentier



© H.C.T - C. Carpentier

Gourmandises du Hainaut

Henegouwse lekkernijen

Delicacies of Hainaut

Ath : tarte à mastelles

Tarte composée de petits pains secs (mastelles), de macarons et d'amandes.

Taart uit kleine droge broodjes ("mastelles"), makarons en amandelen.

A tart made with small dry biscuits (mastelles), macarons and almonds.

Binche : les doubles

Type de crêpes à base de farine blanche et de sarrasin et fourrées avec du fromage très fort.

Soort pannenkoek uit wit en boekweitmeel, gevuld met een heel sterke kaas.

A type of pancake made with white flour and buckwheat flour and stuffed with very strong cheese.

Beaumont : le macaron

Biscuit à base d'amandes broyées et de sucre.

Koekjes van gemalen amandelen en suiker.

A biscuit made with ground almonds and sugar.

Borinage : le pagnon

Pâtisserie à la cassonade à déguster avec un bon bol de café chaud.

Gebakje met bruine suiker, om van te genieten bij een goede kop warme koffie.

A baked product with brown sugar best enjoyed with a mug of good, hot coffee.

Borinage et dans le Centre : les Couilles de Suisse

Boules de pâte, cuites à l'eau et dégustées avec du beurre fondu et de la cassonade.

In water gekookte deegbolletjes die met gesmolten boter en bruine suiker gegeten worden.

Dough balls boiled in water and served with melted butter and brown sugar.

Charleroi : la Gayette

Truffe garnie de crème au beurre qui évoque le petit morceau de charbon que le mineur recevait pour se réchauffer.

Met roomboter gevulde truffel die doet denken aan de stukjes kool die de mijnwerkers kregen om zich te verwarmen.

A truffle garnished with butter cream resembling a lump of coal which miners would enjoy to warm themselves up.

Les Vitoulets

Boulettes de viande hachée.

Typische gehaktballetjes.

Minced meatballs.

Comines : le pâté du Marmouset

A base de veau et de raisins. A l'origine, le casse-croûte du Marmouset, l'apprenti rubanier.

Met kalfsvlees en druiven. Oorspronkelijk het hapje van Marmouset, de lintweversknecht.

Made with veal and grapes. Originally the snack of the Marmouset, the apprenti rubanier.



© M.T. Charleroi Gina Santin



© H.C.T - C. Carpentier

Photos

- 1 - Le macaron (Beaumont)
- 2 - Le pagnon (Le Borinage)
- 3 - La Gayette (Charleroi)
- 4 - Carabibis (Soignies)

Chimay : les Bernardins

Petits biscuits ovales fabriqués à base d'amandes, de sucre et de cassonade.

Kleine ovale koekjes van amandelen, suiker en bruine suiker.

Small oval-shaped biscuits made with almonds, white and brown sugar.

Manage : El Caudia (chaudeau) de Bois-d'Haine

Soupe à base de lait, de sucre, d'œufs battus et de mastelles (petits pains à la cannelle).

Soep met melk, suiker, geklutste eieren en mastelles (kleine kaneelbroodjes).

A soup made with milk, sugar, beaten eggs and mastelles (small cinnamon biscuits).

Soignies : les Carabibis

Sortes de « babelutttes » locales, ces petits caramels sont faits à la main selon une recette à l'ancienne. Ils sont lancés à la foule par Simpélourd lors du cortège. On peut les trouver à la boulangerie Hellin.

Een soort lokale "babelut", deze kleine snoepjes worden volgens een oud recept met de hand gemaakt. Ze worden tijdens de optocht door Simpélourd in de massa geworpen. Je vindt ze ook in bakkerij Hellin.

A local type of toffee, these small caramel sweets are made by hand according to an old recipe. They are thrown to the crowd by Simpélourd during the cortège. You can find them at the Hellin Bakery.

Tournai : les Ballons

Bonbons noirs et durs composés de trois sucres différents (disponibles à la boulangerie Quenoy).

Zwarte en harde bonbons uit drie verschillende suikers (verkrijgbaar in de bakkerij Quenoy).

Hard black sweets made from three different sugars (available at the Quenoy Bakery).

Le Pichou :

Petit pain fabriqué uniquement durant la période de carnaval et jeté du haut du beffroi le samedi après-midi.

Klein broodje dat enkel in de carnavalsperiode wordt gebakken en dat op zaterdagmiddag van het beffort naar beneden wordt gegooid.

A biscuit made only during the carnival period and thrown from the top of the belfry on Saturday afternoons.



Vu le nombre de spécialités locales du Hainaut, cette liste, non-exhaustive, ne donne qu'un aperçu des surprises gustatives que vous réserve le Hainaut. Vous pourrez en retrouver bien d'autres sur le site internet d'Hainaut Développement : www.hainaut-terredegoûts.be

Gezien het grote aantal lokale Henegouwse specialiteiten geeft deze lijst slechts een summier overzicht van de vele lekkere culinaire verrassingen die je in Henegouwen te wachten staan. Op de website van Hainaut Développement vind je er nog andere: www.hainaut-terredegoûts.be

Given the number of local Hainaut specialities, this non-exhaustive list gives only a summary of the gastronomic surprises that Hainaut has in store. You can find many others on the Hainaut Development website: www.hainaut-terredegoûts.be

FÉDÉRATION DU TOURISME DE LA PROVINCE DE HAINAUT

Rue des Clercs 31 - 7000 MONS

+32(0)65/36.04.64

federation.tourisme@hainaut.be

www.visithainaut.be

