

HUIS VAN TOERISME

Land van de Bronnen



S
treekproducten

Gastronomie





Welkom in het land van de smaken

Het Land van de Bronnen nodigt u uit om kennis te maken met de rijkdommen van de streek.

Ongeacht of u een hartig hapje lust of een zoetekauw bent, onze streek belooft u smaakvolle ontdekkingen.

Blad na blad biedt deze gids u lekkere recepten op basis van streekproducten die vaak voortkomen uit ambachtelijke ateliers.

Ontdek onze lokale smaken, er is voor elk wat wils!

Laat u verleiden door onze gearomatiseerde bieren, onze likeuren en wijnen die namen dragen van bloemen en vruchten, ontdek onze Ardense fijne vleeswaren, proef ons gebak en ons ambachtelijk ijs, geniet van onze chocolade en andere zoete verrassingen...

In de natuur treft men alle smaken aan en die natuur is ook te vinden in het uitgebreide gamma producten van onze producenten en ambachtslui.

Verwen uw smaakpapillen en u zult ervaren dat verzot zijn op lekker eten een deugd is.

Wij wensen u een smakvolle wandeling in het Land van de Bronnen.



Huis van Toerisme Het Land van de Bronnen

INHOUD

Jalhay

4 - 9

Recept: stoofpotje met kool van Jalhay
Bloedworst met kool
Cuvée de la Baraque Michel
Paardenbloemgelei
Gebak : Le Fagnard
Hoeveboter

Spa

10 - 17

Recepten: biscuits van Spa
filet mignon met Roquefort en Extrait de Spa
Het water van Spa
Elixir de Spa
La Rosée de Spa
Extrait de Spa
La Bobeline
La Boule Royale
Les Perles de Spa
De pralines met 'Elixir de Spa'
De paté met Bobeline
De paté van Spa
Le Valeureux

Stavelot

18 - 23

Recept: l'Eârève do Laetare
Bosbessenpaté
Tomme van Stavelot
De wijn van het Domaine de Stavelot
La Pré Messire
La Brune de Saint-Remacle

Theux

24 - 29

Recept: gratin van frambozen met Fleur de Franchimont
Hydromel van Franchimont
Le Philtre de Jouvence
La Fleur de Franchimont
La Fleur d'Amour
La liqueur de la Charmille
Château de l'Ourlaine
La Theutoise

Trois-Ponts

30 - 34

Recepten: cocktails van Le Roi de la Fraise
sla van warme geitenkaas van le Baisoû
Fromagerie du Baisoû
Le Roi de la Fraise
Ambachtelijk appelsap
Ham van la Tour Leroux
Ambachtelijk roomijs

Het menu en de kampioenen van het Land van de Bronnen

35



Recept Stoofpotje met kool van Jalhay

6 personen:



- 3 groene kolen van Jalhay
- 1,5 kg aardappelen
- 3 spieringkoteletten, in 2 gesneden (2,5 à 3 centimeter dikte)
- 6 verse worsten van ongeveer 100 gr
- 3 sneden mager spek, in 2 gesneden (1,5 à 2 cm dikte)
- zout, peper, muskaatnoot

- 1 Snijd de volledige kool in schijfjes, laat ze ruim vijf minuten koken, laat ze uitlekken en maak er met de hand bollen van. Altijd het eerste kookwater weggieten.
- 2 Leg de koolbollen in een pan met 3/4 l water, leg er de 6 stukken kotelet op en bestrooi met peper en zout.
- 3 Laat 20 minuten koken, haal het vlees weg en bedek de kool met de in stukjes gesneden aardappelen.
- 4 Plaats het spek en de worsten op het geheel en leg er opnieuw de koteletten op.
- 5 Mogelijks moet in dit stadium nog wat water worden toegevoegd. Laat ongeveer 1 uur sudderen.
- 6 Leg het vlees op een schaal, giet het water af, voeg muskaatnoot toe en druk het stoofpotje fijn.

Suggestie

Dien op met bruin brood en mosterd.

Het recept is een aangepaste versie van het recept van mevrouw Juliette Grégoire uit Jalhay en de «Amis du Chou».

Witte worst met kool

Vleeswaren



Met 16 jaar ervaring achter de rug biedt ambachtelijk slager Michel Ovart een ruim assortiment ambachtelijke vleeswaren die bereid zijn met het fijnste varkensvlees (hoevevarken) en kwaliteitsvol rundvlees (Belgisch witblauw ras), vlees dat hij ook versnijdt en verkoopt.

Een aanrader voor alle liefhebbers van authenticiteit en kwaliteit.

Ontdek de echte smaak van onze streekproducten, van op de aloude manier gerookte hammen tot ambachtelijk gemaakte salami, en vergeet vooral de witte worst met kool van Jalhay niet, een seizoenproduct dat verkocht wordt van december tot eind februari.

Productie en verkoop:

Boucherie Ovart
Route de la Fagne, 51 4845 Jalhay
Tel.: 087 64 70 38
Geen bezoek.

Cuvée de la Baraque Michel

Alcoholhoudende drank

Tripel bier dat gebrouwen wordt met de beste mout en hop, natuurlijk, met levende gist in de fles wat een langere bewaring verzekert. Dit amberkleurige bier wordt speciaal gebrouwen voor het restaurant van de Baraque Michel, een van de meest beroemde 'auberges' van België.

Het café-restaurant wordt bezocht door een uiteenlopende clientèle, van eenzame wandelaars die een verfrissing willen of een hapje willen eten, tot gastronomen die op zoek zijn naar een authentieke keuken met streekgerechten.

De eigenaar is een legendarisch personage.

Hij biedt zijn klanten een smakelijke en gulle keuken aan, naar zijn evenbeeld.



Productie:

Brasserie Lefebvre
Rue de Croly, 54
1430 Quenast
Tel.: +32 067 67 07 66
Bezoeken mogelijk op aanvraag.

Verkoop:

Baraque Michel
M. Bodarwé
Baraque Michel, 36
4845 Jalhay
Tel.: 080 44 48 01



Zoete producten Paardenbloemgelei

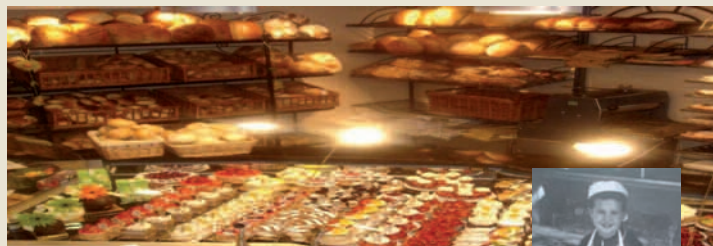
Deze honingblonde gelei wordt bereid met de bloemen van de plant. Ze worden geplukt in de tuin van de producent en op enkele plaatsen waar geen pollutie is (geen vuilnis, weg van de wegen...). De alchemie van de bloemen en een beetje citroen, water en suiker, zorgt voor een lekker en natuurlijk eindproduct dat past bij uw kazen, zoals Luikse siroop, of dat zoals honing kan gebruikt worden bij sausen en vinaigrettes. En uiteraard kunt u er ook een gegrild sneetje brood mee besmeren.

«Retour aux Sources» verkoopt een breed gamma ambachtelijke producten op basis van vruchten: verschillende soorten gelei en jam, siropen, likeuren en alcoholhoudende dranken.

Het hele jaar beschikbaar: jam van rabarber, braambessen (weldra ook in gelei), frambozen, krieken (griotten), bosbessen, rode aalbessen (gelei).

Enkel tijdens het seizoen en tot uitputting van de voorraad: paardenbloemgelei, jam van aardbeien, jam van blauwe bosbessen, siroop en gelei van vlier, gelei van wilde appels.

Productie en verkoop: Retour aux Sources Herbiester, 79 4845 Jalhay
Tel.: 087 27 06 94 - GSM 0474 59 75 79 Geen bezoek.



Le Fagnard

Zoete producten

Lekkere taart, heerlijk om van te snoepen na een mooie wandeling door de Venen (les Fagnes). De Fagnard bestaat uit amandelspijs waarop abrikozen zijn gelegd die dan weer toegedekt zijn met een zanddeeg en suikerglazuur.

Frédéric heeft een ware passie voor zijn beroep en streeft naar kwaliteit en diversiteit in alle soorten gebak die hij dagelijks bereidt. Tijdens het zomerseizoen is ook het huisgemaakte ijs, bereid met boerderijmelk en vanillestokjes, een aanrader.

Productie en verkoop: Boulangerie-Pâtisserie Schmitz
Place de l'Eglise, 15 4845 Jalhay Tel.: 087 64 70 33
Geen bezoek.

Hoeveboter

Melkproduct

Een van de meest traditionele streekproducten in de Luikse Ardennen is ongetwijfeld hoeveboter. Tot de periode tussen de twee wereldoorlogen bestond geen melkophaling en elke landbouwer maakte zijn eigen boter. De meest ondernemende onder hen hadden een klantenbestand opgebouwd bij hotels, restaurants en gegoede families die het kwaliteitsproduct zeer op prijs stelden.

Brigitte en Julien Mathieu beslisten om de familie-traditie voort te zetten en een deel van hun melkproductie op de boerderij te transformeren.

De boter wordt gemaakt tijdens de periode van het weiden, van mei tot oktober. De melk wordt vandaag nog altijd gekarnd op de oude manier, in een eiken karnton. Dit natuurlijk en van oudsher overgeleverd procedé brengt, in combinatie met een voeding op rijke en vette weidegronden, een boter voort die een typische hazelnootsmaak heeft. Occasioneel wordt ook 'maquée au babeurre' (kaaswongel) of 'bourri' gemaakt. Mogelijkheid om het melken bij te wonen (17.30 u).

Productie en verkoop:

Julien en Brigitte Mathieu
 Royompré 5 - 4845 Jalhay - Tel.: 087 64 79 46
 Van mei tot oktober op de boerderij van 9 tot 19 u.



Land van de Bronnen

Spa

Biscuits van Spa

Ingrediënten: 500 gr S2 suiker, 4 eieren, 40 gr boter, 15 gr gemalen anijs, 10 gr gemalen koriander, 5 gr gemalen karwij, een snuifje zout, 450 gr bloem, 10 gr de backing.

Bereiding: de eieren met de suiker opkloppen, de gesmolten boter toevoegen, anijs, koriander, karwij en zout toevoegen. Het geheel goed opkloppen en de bloem en de backing toevoegen.

Vervolgens zijn 2 methodes mogelijk:

- 1^e methode : nadat het deeg is bereid, doet u het mengsel in een spuitzak (18) en spuit u reepjes op bakpapier of een lichtjes ingevette plaat, of
- 2^e methode: laat het deeg 24 uur rusten. Breng vervolgens het deeg op een dikte van 0,5 cm en geef de biscuits de gewenste vorm met behulp van een doorslag. Leg de biscuits op bakpapier of een lichtjes ingevette plaat.

Versiering: omen kan ze met eigeel bestrijken, of bevochtigen en bestrooien met suiker of ze bestrooien met fijne poedersuiker na het bakken.

Bakken: in de oven op +/- 180° gedurende 10 à 12 minuten.

Recept aangeboden door Jean-Loup Legrand – Pl. du Monument 19 – 4900 Spa – Tel.: 087 77 13 56



Recept Filet mignon met Roquefort en “Extrait de Spa”

4 personen:

- 4 biefstukjes uit het dunne gedeelte van de runderhaas van elk 200 gram
- 2 sjalotten
- 30 gr boter
- enkele centiliter olie, eerste persing
- 200 gram ‘champignons de Paris’
- 1 glas EXTRAIT DE SPA
- 150 gram Roquefort
- 3 koffielepels cognac
- 1 scheutje verse room
- peper en zout

1 Snijd de filets in 2. Maak met behulp van een klein mesje een opening in het midden om een holte te vormen.

2 Plet met een vork de Roquefort en de cognac en bestrooi mild met peper. Vul de holtes van de filets met deze bereiding en breng het vlees weer samen.

3 Laat de boter smelten, samen met de olie, in een stoofpan en laat er de fijngehakte sjalotten in fruiten.

4 Bak de filets aan de twee kanten en voeg de **“Extrait de Spa”** toe. Bestrooi met peper en zout en laat ongeveer 45 minuten garen.

5 Voeg de in schijfjes gesneden paddenstoelen toe. Vooraleer op te dienen voegt u nog de room toe die u lichtjes laat koken. Onmiddellijk opdienen.

Garnituur: gebakken aardappelen, aardappelkroketten.

Recept voorgesteld op www.extraitdespa.be

Het Water van Spa

Dranken

Gevarieerd aanbod van water en frisdranken voor alle leeftijden en alle smaken. Het zuiverende Spa Reine is een natuurlijk plat mineraal water met een mineraalgehalte dat tot de laagste van de wereld behoort. Spa Barisart is een plat mineraal water dat zijn sprankelend karakter krijgt door toevoeging van koolzuur tijdens het bottelen. Spa Marie-Henriette is van nature licht bruisend. Onder de naam Spa & Fruit produceert Spa nog een aantal gezonde en heerlijke frisdranken op basis van mineraal water, met en zonder koolzuur, en zonder toegevoegde suikers. Spa & Tea ten slotte wordt gemaakt op basis van mineraal water en thee-extracten.



Productie: Spa Monopole
Rue Auguste Laporte, 34 – 4900 Spa
Tel.: 087 79 41 11 – Fax: 087 79 42 30
www.spa.be

Bezoeken van maandag tot donderdag (behalve op feestdagen) van 9 tot 17 u.
Open op vrijdag tijdens Belgische en Nederlandse schoolvakanties.

Distributie:
grootwarenhuizen en kleinhandelszaken.

La Rosée de Spa

Alcoholhoudende drank

De bossen rond de kuurstad steken vol rijkdommen. Een ervan zijn de blauwe bosbessen. Het lag dan ook voor de hand dat er een drank zou komen waarin dit geurige fruit werd verwerkt. Nog een toets van wilde bloemen en een basis van appel en de 'Rosée de Spa' was geboren. Alhoewel de naam naar de kleur van de drank verwijst, évoqueert de Rosée de Spa vooral de kleine blauwe pareltjes die vanaf juli het kreupelhout kleur geven.

"La Rosée de Spa" wordt fris gedronken als aperitief. Bij deze drank past onder meer een heerlijke bosbessenpaté met gegrilde toast en uienjam...

Productie:
Vins et Élixirs de Franchimont srl
Klingler Nicolas
Rue Charles Rittweger, 2
4910 Theux
Fax: 087 53 06 10
Gsm: 0478 53 09 92
nklingler@swing.be
www.fleurdefranchimont.be
Bezoeken mogelijk op afspraak.

Verkoop: in alle handelszaken van Theux en Spa.
Streek van Verviers :
bij alle groothandelaars in wijn en bier,
in de meeste superettes of op bestelling.



Elixir de Spa

Alcoholhoudende drank

Naar verluidt zou deze drank al sinds de 15e eeuw geproduceerd worden door de capucijnmonniken van Spa. In 1858 nam de distilleerderij 'Schaltin, Pierry et Cie' uit Spa de productie over van 'Elixir de Spa', een drank op basis van 40 planten, kruiden en wortels uit de streek van Spa, die digestieve eigenschappen hebben. Met dit elixir werd de onderneming in 1869 de eerste «gebrevetteerde hofleverancier» van België.

Productie: Société F.X. de Beukelaer
Haantjeslei, 132 2018 Anvers
Tel.: 03 237 98 06
www.fx-debeukelaer.be
info@fx-debeukelaer.be
Bezoeken mogelijk op afspraak.

Distributie:
grootwarenhuizen en gespecialiseerde winkels.



Productie: M. Marc Schleck
Stippelstraat, 9 3800 Zepperen - Tel.: +32 (0) 11 31 12 73
www.extraitdespa.be - marc.schleck@extraitdespa.be
Bezoeken mogelijk op afspraak.

Extrait de Spa

Alcoholhoudende drank

De Luikse kruidenspecialist Joseph Hurlet bracht de 'Extrait de Spa' tot leven in 1905. Met veel doorzicht selecteerde hij meer dan 25 planten, bloemen en schors waar hij de actieve bestanddelen aan onttrok. Door de ingrediënten toe te voegen aan een natuurlijk zoete wijn, bewam hij een evenwichtige en harmonieuze drank die bijdroeg aan het welzijn van duizenden bezoekers en toeristen die een kuur kwamen volgen in Spa, de «Parel van de Ardennen». Vandaag is Extrait de Spa meer dan ooit een natuurlijk en tonisch aperitief.

Distributie: grootwarenhuizen en gespecialiseerde winkels.

La Bobeline

Alcoholhoudende drank

«Bobeline» komt van de term «bobelin», de naam die men vroeger gaf aan de buitenlandse kuurgasten die naar Spa kwamen. De blonde Bobeline is een bier met tweede gisting in de fles en met een alcoholgehalte van 8,5°. Het heeft 'body' en een dikke schuimkraag. Bij het drinken proeft men, naast gerst en gist, een fruitige smaak, licht pikant en kruidig, met een snuffe bitterheid, maar helemaal niet agressief. De bruine Bobeline is ook een bier met tweede gisting in de fles, donkerbruin van kleur en met een helderbruine dikke schuimkraag. Het alcoholgehalte bedraagt eveneens 8,5°. In de licht gekarameliseerde smaak ontdekt men toetsen van zoethout, schors en hop. De bruine Bobeline combineert kracht en zachtheid. Het is een karaktervol bier, robuuster dan zijn blonde evenknie, met een doordringende, warme en fluweelzachte smaak. De jongste telg uit het gamma is de «Blanche Fraise». Zoals de naam aangeeft gaat het om een witbier, bereid met aardbeien. Het is licht (3,6°) en fruitig en leent zich bijzonder goed voor het aperitief.



Productie: Dumalin Didier
GSM: 0479 331 300
www.bobeline.be - info@bobeline.be
Geen bezoeken.

Distributie: grootwarenhuizen,
horeca, kleinhandel.

La Boule Royale

Zoet product

La Boule Royale fabriceert sorbets en roomijs op ambachtelijke wijze. Het bedrijf richt zich onder meer op producten die de regionale specialiteiten opwaarderen zoals de sorbet op basis van Elixir de Spa, Fleur de Franchimont, Bobeline de Spa of op basis van blauwe bosbessen, maar ook ijs van Luikse siroop enz.



Productie en verkoop:
La Boule Royale
Alexandre Cauwels
Rue Royale, 33 – 4900 Spa
Tel.: 087 26 62 08

Les Perles de Spa

Zoet product

Chocolade gevuld met amandelcrème met verschillende smaken: Elixir de Spa, Café Liégeois, bosbessen...

Productie en verkoop:
Les Quatre Saisons Rue Collin Leloup, 1 4900 Spa
Tel.: 087 77 37 53



Pralines met Elixir de Spa

Chocolademaker



Een kwart eeuw geleden opende Jean-Loup Legrand in het centrum van Spa zijn chocolade en pralinewinkel en -atelier. Door de jaren heen verwierf deze meesterchocolademaker een reputatie die tot ver buiten de streek reikt.

Hij maakt pralines, truffels, marsepein, vruchtenpasta's, pralines met Elixir de Spa, La Charmille-pralines, orangettes, florentines, noga... Een adres waar lekkerbekken niet kunnen aan voorbijgaan en een lust voor zowel het oog als de smaakpapillen.

Devies van het huis: onze kwaliteit voor uw genoegen.

Fabricatie en verkoop:
Jean-Loup Legrand
Place du Monument, 19
4900 Spa
Tel.: 087 77 13 56



De paté met Bobeline

Vleeswaren

Paté op een bedje van groene sla met olijfolie en balsamico, vergezeld van uienjam of een gelei van blauwe bosbessen. De 'Bobeline Brune', een bier uit Spa, is een van de typische ingrediënten van deze paté.

Productie en verkoop:

Boucherie Guéres Rue des Ecomines, 10 4900 Spa
Tel.: 087 77 18 15 - Fax 087 77 45 59
www.gueres.be - gueres@skynet.be

De paté van Spa

Vleeswaren

Deze paté werd samengesteld door onze slagers om een typisch product van Spa te creëren. Hij wordt gemaakt met varkensvlees, een subtiele mengeling van kruiden en vooral blauwe bosbessen. Laat u verleiden en verwen uw smaakpapillen!



Productie en verkoop:

Boucherie Guéres Rue des Ecomines, 10 4900 Spa
Tel.: 087 77 18 15 - Fax 087 77 45 59
www.gueres.be - gueres@skynet.be

Boucherie Wagener Place Verte, 48 4900 Spa
Tel.: 087 77 12 40 - Fax 087 77 31 54
www.boucherie-wagener.be - boucherie.wagener@skynet.be

Boucherie Muls Rue de Barisart, 36 4900 Spa
Tel.: 087 77 18 95

Boucherie Finck Place Verte, 16 4900 Spa
Tel.: 087 77 23 75 - Fax 087 23 95
www.boucherie-finck.com - info@boucherie-finck.com



Le Valeureux

Vlees

Onze ambachtelijke slagerij biedt u een specialiteit voor uw barbecues die uniek is in de streek. 'Le Valeureux' is een groot stuk rundvlees (+/- 1,200 kg), zeer zacht, smaakvol en zonder vet. Het is afkomstig van een koe van Belgisch ras.

Een specialiteit van het huis waarvan we angstvallig het geheim bewaren!

Productie en verkoop:

Boucherie Guéres Rue des Ecomines, 10 4900 Spa
Tel.: 087 77 18 15 - Fax 087 77 45 59
www.gueres.be - gueres@skynet.be



Stavelot



Recept *L'Êûrèye do Laetare*

Vanaf de 12^e eeuw genoten de ingezouten voedingswaren die geproduceerd werden door de monniken van Stavelot, tot over de grenzen van een goede reputatie. Vandaag is het vaandel overgenomen door La Salaison des Blancs Moussis.

Een van de specialiteiten is de ambachtelijke bereiding 'L'Êûrèye do Laetare', die gemaakt wordt op basis van worsten, aardappelen, wortelen, uien, prei, rapen, selderij... Dit recept komt uit oude kookboeken en het gerecht vormt een traditionele schotel die wordt verkocht tijdens de carnavalfeesten. Naar verluidt zou dit stevig maal de feestvierders op de been houden.

Het recept steunt op typische Ardense ingrediënten die men gemakkelijk kan bereiden. Men eet het gerecht met de hele familie of met vrienden... voor, tijdens of de dag na Vastenavond

Ingrediënten voor een bereiding van +/- 12 kg:

- 1 kg in schijfjes gesneden uien
- 1 kg in blokjes gesneden wortelen
- 1 kg in schijfjes gesneden preien
- 1 kg selderij in blokjes
- 2 kg in blokjes gesneden aardappelen
- 700 gr gerookte spekblokjes
- +/- 15 voorgebakken worsten
- 200 gr (varkens)reuzel
- 4 blokjes Liebig
- peper en zout
- +/- 3 liter water

- 1** Het spek en de uien fruiten, nadien de wortelen en 10 minuten later de preien, de selderij en de aardappelen.
- 2** Het geheel overgieten met de 3 liter water, de Liebigblokjes, peper en zout toevoegen.
- 3** Het geheel ongeveer 30 minuten laten koken. Nakijken of het gerecht voldoende gekruid en gekookt is.
- 4** De in schijfjes gesneden (voorgebakken) worsten toevoegen.
- 5** Het geheel mengen en opdienen op een grote schotel, samen met bruin brood en boter.

Recept van de Boucherie des Blancs Moussis.



Bosbessenpaté

Vleeswaren

Paté bereid volgens een oud recept met kwalitatieve lever en varkensvlees, samen met bosbessen uit de venen. Deze paté is lichtjes gezoet maar behoudt een kruidige smaak.

Productie en verkoop:
Boucherie des Blancs Moussis SA
Rue Gustave Dewalque, 14
4970 Stavelot
Tel.: 0032 (0)80 89 20 20
Fax: 0032 (0)80 89 20 29
blancsmoussis@yahoo.fr

Boucherie Curnel
Rue Henri Massange, 6
4970 Stavelot
Tel.: 0032 (0)80 86 21 50
www.boucheriecurnel.com
boucherie.curnel@skynet.be

Boucherie Laval
Rue A. Counson, 127
4970 Francorchamps
Tel.: 0032 (0)87 27 51 01
Fax: 0032 (0)87 64 81 86

Tomme de Stavelot

Kaas



De Tomme van Stavelot wordt gemaakt op basis van rauwe melk en rijpt in de kelders van de kaasmakerij van le Baisoû, tussen Stavelot en Wanne. Deze Tomme is een harde kaas, die geaffineerd wordt met pèkèt.

Productie en verkoop: Benoît ROBERT
Ferme du Baisoû
Hénumont, 3 4980 Trois-Ponts
Tel./Fax: 080 86 44 72
fermedubaisou@busmail.net

Verkoop: Lu P'tit Botique
Rue Gustave Dewalque, 23
4970 Stavelot
Tel.: 080 86 27 89

Chez François
Rue Henri Massange, 11
4970 Stavelot
Tel. : 0032(0)475 44 41 37
francoisclose@hotmail.com

De wijn van het Domaine de Stavelot

Alcoholhoudende drank



In 862 kwam de Prins-abt van Stavelot in het bezit van het windomein van Kröv aan de Moezel (vandaag Duitsland). Gedurende vele eeuwen werd de tafel van de abtjij verrijkt met uitstekende witte wijnen die de inwoners twee keer per jaar gingen ophalen. De geschiedenis wijzigde het lot van de gebieden maar de banden tussen Stavelot en Kröv zijn gebleven en ook vandaag nog drinkt men in de brasseries en restaurants van het Land van Stavelot Moezelwijnen met het zegel van het oude prinsdom. "Weingut Staffelter Hof".

Verkoop: Museumwinkel
Abbaye de Stavelot 4970 Stavelot
Tel.: 080 88 08 78 – Fax: 080 88 08 77
www.abbayedestavelot.be
etc@abbayedestavelot.be

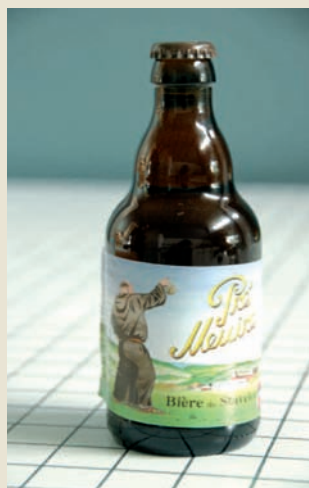
Maison Wibin
Rue Henri Massange 7 4970 Stavelot
Tel. 080 86 23 47

Chez François
Rue Henri Massange, 11 - 4970 Stavelot
Tél. : 0032(0)475 44 41 37
francoisclose@hotmail.com

Productie:
Gerd und Gundi Klein
Robert-Schuman-Straße, 208
D-54356 Kröv/Mosel
Tel.: 00496541/3708 of 9154
Fax: 00496541/3933
www.staffelter-hof.de
info@staffelter-hof.de
Bezoeken mogelijk op aanvraag.

La Pré Messire

Alcoholhoudende drank



De «Pré Messire» was vroeger een uitgestrekte weide die aan de abtjij paalde. Vandaag is het de naam van een amberkleurig bier (7,5°) met een fruitige smaak en de geur van de honingbloemen die bloeien langs de wegen en op de weiden van het Land van Stavelot.

Verkoop: Museumwinkel
Abbaye de Stavelot
4970 Stavelot
Tel.: 080 88 08 78
Fax: 080 88 08 77
www.abbayedestavelot.be
etc@abbayedestavelot.be

Chez François
Rue Henri Massange, 11
4970 Stavelot
Tel. : 0032(0)475 44 41 37
francoisclose@hotmail.com

Productie:
Brasserie Grain d'Orge
Rue Laschet, 3 4852 Hombourg
Tel.: 087 787 784
www.grain-dorge.com
brasserie@grain-dorge.com
Bezoeken mogelijk op aanvraag.

La Brune de Saint-Remacle

Alcoholhoudende drank

Bruin bier met roodachtige tinten en een smeuije schuimkraag.
Fruitage moutsmaak.

Kenmerken:

Bier van hoge gisting
Densiteit: 15,8° Plato
Alcoholvolume: 7 %
Ideale temperatuur om te drinken:
8 à 10 °C



Productie:

Brouwerij Haacht NV
Provinciesteenweg, 28
3190 Boortmeerbeek
Tel.: 016 60 15 01
Bezoeken mogelijk op afspraak.

Exclusief te proeven:

Museumcafé
Abbaye de Stavelot 4970 Stavelot
Tel.: 080 88 08 78
Fax: 080 88 08 77
www.abbayedestavelot.be
etc@abbayedestavelot.be



Gratin van frambozen met Fleur de Franchimont

4 personen:

- 200 gr verse frambozen uit de Venen
- 100 gr vloeibare room (van de boerderij)
- het geel van 3 eieren
- 2 blaadjes gelatine
- 20 cl Fleur de Franchimont
- 7 lange vingers (biscuits)
- 1 scheutje frambozenlikeur (facultatief)
- 50 gr gegrilde en gemalen amandelen
- 100 gr suiker
- een beetje water

1 De gelatineblaadjes weken in 1 liter koud en de room opkloppen tot slagroom.

2 Een siroop maken met de suiker en een beetje water.

3 Deze siroop toevoegen aan de uitgelekte gelatine (niet op het vuur), en vervolgens het eigeel toevoegen terwijl men het mengsel opklopt tot het geheel afgekoeld is.

4 De slagroom, de frambozen en eventueel het frambozenlikeur toevoegen aan de bereiding.

5 De biscuits doordrenken met Fleur de Franchimont, presenteren op een gratineerschotel of op 4 kleine schoteltjes en overgieten met het mengsel.

6 Bestrooien met de amandelen en in de (hete) oven gratineren gedurende 3 minuten.

7 Lauw opdienen.

Recept van Marina Maccaferri.

Hydromel van Franchimont

Alcoholhoudende drank

Hydromel, ook honingwater of mede genoemd, is het resultaat van de alcoholische gisting van een mengsel van honing en water. Mede was al gekend door onze verre voorouders maar in vorige eeuw was de populariteit fel gedaald. Dankzij de Hydromel van Franchimont kent het product een hergeboorte. Onze productietechniek en onze vakkennis hebben toegelaten om een lichte hydromel te maken die zich gemakkelijk laat drinken.

Hydromel kunt u drinken als aperitief of als feestwijn, zoals onze voorouders. Hij past ook perfect bij culinaire recepten waarbij honing wordt gebruikt. Hydromel wordt best gedronken op keldertemperatuur.

Productie:

Vins et Élixirs de Franchimont scrl
Klingler Nicolas
Rue Charles Rittweger, 2
4910 Theux
Fax: 087 53 06 10
Gsm: 0478 53 09 92
nklingler@swing.be
www.fleurdefranchimont.be
Bezoeken mogelijk op afspraak.

Verkoop: in alle handelszaken van Theux en Spa.
Streek van Verviers : bij alle groothandelaars in wijn en bier, in de meeste superettes of op bestelling.



La Fleur de Franchimont

Alcoholhoudende drank

La Fleur de Franchimont is ons topproduct. De formule voor de bereiding komt van een heel oud recept. De buitengewone geuren spruiten voort uit het contact van wilde bloemen met een fruitwijn met eenvoudige maar verfijnde aroma's.

La Fleur de Franchimont wordt fris gedronken (4 à 8 °C). De drank gaat goed samen met voorgerechten zoals eendenpaté, eendenlever, meloen met ham... en desserts op basis van verse vruchten. Ook zeer geschikt als aperitief.

Productie:

Vins et Élixirs de Franchimont scrl
Klingler Nicolas
Rue Charles Rittweger, 2
4910 Theux
Fax: 087 53 06 10
Gsm: 0478 53 09 92
nklingler@swing.be
www.fleurdefranchimont.be
Bezoeken mogelijk op afspraak.

Verkoop: in alle handelszaken van Theux en Spa.
Streek van Verviers : bij alle groothandelaars in wijn en bier, in de meeste superettes of op bestelling.

Le Philtre de Jouvence

Alcoholhoudende drank

Le Philtre de Jouvence (de verjongingsdrank) is typisch voor Franchimont. Hij is enkel beschikbaar tijdens het befaamde middeleeuwse feest dat om de twee jaar wordt georganiseerd in de burchtruiens van Franchimont. Het is een elixir met een magische samenstelling. De basis van de drank is hydromel, die de verschillende geheime ingrediënten toelaat hun aroma's te ontwikkelen. De bewaringstermijn van dit elixir is dezelfde als voor hydromel. In een goede kelder kan de drank verschillende jaren bewaard blijven.

Productie:

Vins et Élixirs de Franchimont scrl
Klingler Nicolas
Rue Charles Rittweger, 2
4910 Theux
Fax: 087 53 06 10
Gsm: 0478 53 09 92
nklingler@swing.be
www.fleurdefranchimont.be
Bezoeken mogelijk op afspraak.

Verkoop: enkel beschikbaar tijdens het befaamde middeleeuwse feest dat om de twee jaar wordt georganiseerd in de burchtruiens van Franchimont.



La Fleur d'Amour

Alcoholhoudende drank

Dit is de enige drank die de uitzonderlijke smaak van la Fleur de Franchimont evenaart.

Net zoals voor de Philtre de Jouvence vormt de heerlijke hydromel de basis voor dit elixir. De bijzondere smaak wordt gegeven door de toevoeging van rood fruit van eigen teelt. De variëteiten zijn zorgvuldig geselecteerd op basis van de smakeigenschappen van de vruchten.

La Fleur d'Amour past goed als aperitief. Uitzonderlijk kan men de drank ook opdienen bij een salade van vers fruit. Momenteel is de productieperiode beperkt tot Sint-Valentijn en het middeleeuwse feest van Franchimont.

Productie:

Vins et Élixirs de Franchimont scrl
Klingler Nicolas
Rue Charles Rittweger, 2
4910 Theux
Fax: 087 53 06 10
Gsm: 0478 53 09 92
nklingler@swing.be
www.fleurdefranchimont.be
Bezoeken mogelijk op afspraak.

Verkoop: in alle handelszaken van Theux en Spa.
Streek van Verviers : bij alle groothandelaars in wijn en bier, in de meeste superettes of op bestelling.

La liqueur de la Charmille

Alcoholhoudende drank

La Liqueur de la Charmille wordt gemaakt met jonge knoppen en bladeren van haagbeuk. Net zoals de berk behoort de haagbeuk tot de familie van de betulacea... uitstekend voor de gezondheid, zolang u niet de hele fles in één keer ledigt...

Om uw vrienden te verbazen, kunt u hen volgende cocktail aanbieden: 1/3 Liqueur de la Charmille en 2/3 Goutte de la Charmille. Goed fris opdiene.

Liqueur de la charmille en chocolade: een geslaagd huwelijk! Jean-Loup Legrand (chocolademaker in Spa) produceert pralines met Liqueur de la Charmille en sinds Kerstmis ook kastanjes met Liqueur de la Charmille.



Verkoop:

- Syndicat d'Initiative de La Reid
Place du Marais, 1 4910 La Reid
- Au Petit Caddy
Place du Marais, 90 4910 La Reid
- Jean-Loup Legrand
Place du Monument, 19 4900 Spa
- Le Potager du Marais
Place du Marais, 76 4910 La Reid

Productie: M. Marc Schleck
Stippelstraat 9 – 3800 Zepperen
Tel.: +32 (0) 11 31 12 73
www.extraitdespa.be
marc.schleck@extraitdespa.be
Bezoeken mogelijk op afspraak.

Château de l'Ourlaine Brut

Alcoholhoudende drank

Een volledig natuurlijk en typisch regionaal product. Deze mousserende drank wordt gemaakt op basis van kwaliteitsvolle cider en alcohol van Elixir de Spa. Deze specialiteit werd gecreëerd in 1858 en werd 11 jaar later al geleverd aan het Hof. De drank wordt gedistilleerd op basis van 44 planten waarvan enkele uit de Venen afkomstig zijn. Zeer fris drinken.



Productie: Château de l'Ourlaine sprl
De Beukelaer Emile
La Haye, 4 4910 Theux – Tel./Fax: 087 53 04 13
www.chateaudelouraine.be - debeuk.ouraine@swing.be
Geen bezoek.

Distributie:

grootwarenhuizen en gespecialiseerde winkels.

La Theutoise

Zoete producten

Een heerlijke taart op basis van een deeg met de luchtigheid van een brioche. Het gebak wordt gemaakt met kersen (griotten) waarvan het sap werd aangedikt om een zekere stevigheid te geven aan de taart. Ze wordt nadien afgedekt met bladerdeeg en bruine suiker.

Het oude recept is gebaseerd op de zogenaamde «Luikse» taart, met een aanpassing door een ambachtelijke banketbakker uit de streek van Theux.



Productie en verkoop:

Boulangerie du Perron
Place du Perron, 17
4910 Theux
Tel.: 087 54 14 80
Bezoeken mogelijk op afspraak.



Trois-Ponts



Cocktails van "Le Roi de la Fraise"

Le Brésilien de la Roche : 5/12 Popol© citroen – 1/2 Popol© framboos of 1/2 Wodka Aardbei.

Le Chnol : 1/3 Batida Coco – 2/3 Wodka Aardbei.

Le P'tit Noir : 1/3 Cointreau – 1/3 aardbeisap – 1/3 bananensap.

Le Royal : 1/8 wodka – 1/8 Cointreau – 1/8 Champagne – 5/3 pompelmoessap.

Le Costaud : 3/4 Popol Citroen – 1/8 Cointreau – 1/8 rum.

Le Cuba : 1/8 rum – 1/8 Cointreau – 3/8 sinaasappelsap – 3/8 ananassap - rietsuiker.

Le Malmotte : 1/4 Pisang – 1/4 Batida de Coco – 1/2 ananassap.

La Cerveille de Singe : 1/2 wodka – 1/2 koffie 'special' – grenadine.

Le Bombardier : 1/2 Get 27 – 1/2 koffie 'special'.

Le Poussy : 1/3 wodka – 1/3 Cointreau – 1/3 citroensap.

Le Sanglochon : 1/3 wodka – 1/3 Get 27 – 1/3 slagroom.

Le Téton Glissant : 1/2 koffie 'special' – 1/2 sambucca (in één teug uitdrinken).

Le Chasseur : 1/3 Cointreau – 1/3 wodka – 1/3 Popol© Kers (op ijs).

30

Recepten van Le Roi de la Fraise.

Sla met warme geitenkaas van le Bairsoû

Voorgerecht voor 2 personen:

- 2 verse of halfgerijpte geitenkaasjes
- 8 sneden gerookt spek
- enkele blaadjes eikenbladsla
- 1 appel

Voor de vinaigrette:

- enkele rozijnen
- 4 soeplepels olijfolie
- 2 soeplepels framboenzijn
- 1 lepel vloeibare honing
- mosterd
- peper en zout

- 1 Omwikkel de in tweeën gesneden kaasjes met de spekrepren en plaats ze tien minuten op een schotel in de oven of onder een grill. U kunt de kaas ook verpakken in bladerdeeg.
- 2 Presenteer de sla op 2 borden en voeg enkele sneetjes appel toe.
- 3 Bereid de vinaigrette: meng de olie en de mosterd, voeg dan de azijn toe, peper en zout en eindig met de honing en de rozijnen.
- 4 Wanneer het spek rond de geitenkaasjes mooi bruin is, op de sla leggen en besprenkelen met de vinaigrette.

Recept van de kaasmakerij van le Bairsoû.





Fromagerie du Bairsoû Kaas

100 % ambachtelijke productie van geitenkazen en verschillende kazen van koemelk:

- Val de Wanne, natuurlijk of geaffineerd met bier;
- Tomme van Stavelot, harde kaas geaffineerd met pekèt;
- Le petit Bairsoû, een kleine witschimmelkaas.

En bereiding van melkproducten.

Productie en verkoop:

Fromagerie du Bairsoû
Hénumont, 3
4980 Trois-Ponts
Tel.: 080 86 44 72
fermedubairsoû@busmail.net

Verkoop:

La Souris Gourmande
Place du Perron, 19 4910 Theux
Zuivelhandels en superettes (Delhaize, GB)

Le Roi de la Fraise

Alcoholhoudende drank

In het gehucht Henri Moulin werd ter gelegenheid van het '1e Aardbeienfeest' een reeks dranken voorgesteld op basis van wodka: VODKA FRAISE, Popol© Fraise...



- Vodka Fraise : 10°, op basis van eigengemaakte wodka en geperste aardbeien. Aperitief voor alle gelegenheden. Maakt vooral 's avonds furore. Dient in de koelkast bewaard!
- Popol© : 10°, op basis van Popol© : huisbrandewijn van 40° met fruit. Ook al een aperitief dat altijd kan gedronken worden, maar het is iets verfijnder dan de vodka fraise. Kenners hebben elk hun voorkeur. Dient bewaard in de koelkast!
- La blanche de Trois-Ponts : 6°, karaktervol witbier met sterke aroma's, bestaat ook in aardbeienversie.
- De Pekets : van 20° tot 30° met vers fruit of aroma's: aardbeien, citroen, kers, peer... en zelfs chocolade!
- Diverse soorten likeur of brandewijn: Cointreau 40°, wodka 40°, rum 40°, whisky 40°, cognac 40°, jenever 30°, Batida de coco, Get 27, kersencognac 22°, ...
- De dranken «op maat»: pompoen, sleepruim, koffie 'special', sabayonlikeur, speculooscrème...

32 Productie en verkoop: Alcoolerie du Meez Zoning de Trois-Ponts
Sur le Mez, 29 4980 Trois-Ponts Tel.: 080 39 93 64
www.leroidelafraise.be Bezoeken op aanvraag.



Ambachtelijk appelsap

Drank

Oktober is de ideale maand voor de appeloogst. Een gemiddelde appelboom brengt 150 tot 200 kg appels voort. Het rendement is verrassend: 1 kilo appels produceert 5 tot 6 deciliter sap. Alle variëteiten komen in aanmerking : de diversiteit verhoogt de smaak van het appelsap.

Waarom zou u uw eigen oogst, zelfs indien hij bescheiden is, niet valoriseren en omzetten in appelsap? Het is een gezond, natuurlijk product dat u 2 jaar kunt bewaren.

Wij persen voor particulieren in ons atelier van Basse-Bodeux.

Productie en verkoop:

Alain Cornet
Rue de Huy, 26
4983 Basse - Bodeux
Tel.: 080 68 50 50
chocornet@hotmail.com
Bezoeken op aanvraag.

Ham van la Tour Leroux

Ambachtelijke vleeswaren

Samen met mijn echtgenote vorm ik een tandem die al 30 jaar actief is in Trois-Ponts en die voortdurend op zoek is naar lekkere en oude smaken.

Wij zijn gepassioneerd door typisch ambachtelijke bereidingen van ingezouten voedingswaren en charcuterie en gebruiken enkel vlees en grondstoffen van eerste kwaliteit.

Wij zijn ervan overtuigd dat gezondheid via het bord loopt en ons aanbod bevat dan ook lekkere en gezonde producten zoals de ham van La Tour Leroux, de 'bâton troispointois', 'les chasseurs', patés, op oude manier bereide worsten...



Productie en verkoop:

Ambachtelijke slagers Daniel Dejejet
Avenue de la Salm, 16
4980 Trois-Ponts
Tel./Fax: 080 68 41 08
dany-viviane-dejejet@skynet.be



Ambachtelijk roomijs *Zoet product*

Producenten van biologische melk die het essentiële ingrediënt vormt voor de ambachtelijke bereiding van heerlijk roomijs (meer dan 30 verschillende smaken), dat u ontdekt en kunt kopen op de boerderij. Alle soorten gebak.

Productie en verkoop:
La Ferme Dugaillez
Bergeval, 1 4980 Trois-Ponts
Tel.: 080 68 40 63
GSM: 0475 29 40 33
www.lafermedugaillez.be
dugjam@skynet.be

Verkoop:
CP Shop - Route de Huy, 30 4983 Basse-Bodeux
GSM: 0495 77 85 77
Boulangerie Destiné - Place Communale, 13
4980 Trois-Ponts Tel.: 080 68 42 21 (in het seizoen)
Aux Mille Délices - Route de Spa, 147
4970 Francorchamps Tel.: 087 37 79 62



“Het menu van het Land van de Bronnen”

Aperitief

Een cocktail van le Roi de la Fraise

Voorgerecht

Sla van warme geitenkaas van le Bairsoû

Hoofdgerecht

Filet mignon met Roquefort en Extrait de Spa

Nagerecht

Gratin van frambozen met Fleur de Franchimont

Koffie

Biscuits van Spa

De kampioenen van de streek:

Het stoofpotje met kool van Jalhay
L'êurèye do Laetare





STREEK PRODUCTEN

Inlichtingen:

Huis van Toerisme van het Land van de Bronnen

Place Royale, 41 4900 SPA
Tel 087 79 53 53 - Fax 087 79 53 54

info@pays-des-sources.be
www.pays-des-sources.be

Dienst voor Toerisme van Jalhay-Sart

Place du Marché, 242 4845 JALHAY-SART
Tel. 087 47 47 37 - Fax 087 77 65 26

info@tourismejalhaysart.be
www.tourismejalhaysart.be

Dienst voor Toerisme van Spa

Place Royale, 41 4900 SPA
Tel. 087 79 53 53 - Fax 087 79 53 54

tourisme@spa-info.be - www.spatourisme.be

Dienst voor Toerisme van Stavelot

Onthaal: Galerie vitrée de l'Abbaye de Stavelot
Postadres: Place Saint-Remacle, 32 4970 STAVELOT

Tel. 080 86 27 06 - Fax 080 68 56 09
infotourismestavelot@skynet.be
www.stavelot.be/tourisme

VVV van Coo

Petit Coo 4970 STAVELOT

Tel. + Fax 080 68 46 39 (en saison)

sivvv.coo@scarlet.be - www.stavelot.be/tourisme

Koninklijke VVV van Francorchamps

Rue E. Goedert, 1 4970 FRANCORCHAMPS
Tel. + Fax 087 27 04 74

info@francorchamps.org - www.francorchamps.org

Koninklijke VVV van Theux

Rue du Pont, 5 4910 THEUX
Tél. + Fax 087 53 14 18

info@sitheux.be - www.sitheux.be

VVV van La Reid

Place du Marais, 1 4910 LA REID
Tel. 087 26 66 86

sj@lareid.be - www.lareid.be

Koninklijke VVV van Trois-Ponts

Place Communale, 1 4980 TROIS-PONTS
Tel. 080 68 40 45 - Fax 080 68 52 68

troisponts@skynet.be - www.troisponts-tourisme.be

CONCEPTION : IMAGE CONCEPT - 087 77 00 66 © - image.concept@skynet.be

