

EDITION 2022

COURT



CIRCUIT

Marché des produits locaux

FRUITS, LÉGUMES, PRODUITS LAITIERS, MIEL, BISCUITS,
SUCRERIES, PAIN, VIANDE, PÂTES, JUS, BIÈRES, LIQUEURS...

.....
VENEZ ACHETER DES PRODUITS DE NOTRE TERROIR !

LIEGE - PLACE DE LA CATHÉDRALE

**LE JOURNAL
DES PRODUCTEURS**

PRÉSENTATION

« Court-Circuit » permet aux Liégeois et aux Liégeoises de bénéficier de produits sains et locaux en plein cœur de la Cité Ardente, tout en privilégiant un **échange direct avec le producteur**.

Une **vingtaine de producteurs** réguliers et occasionnels sont prêts à vous accueillir tous les jeudis à partir du **24 mars et jusqu'au 27 octobre** sur la magnifique **place de la Cathédrale** de **12h à 17h**.

Par producteurs locaux, il faut entendre les producteurs proposant des **marchandises produites ou transformées de manière artisanale** avec **le moins d'intermédiaires possibles**. Les aliments sont exclusivement produits et/ou transformés dans la **Province de Liège** ou dans **un rayon de 50 kilomètres autour de la ville**.

AGENDA 2022

MARS :	24 & 31
AVRIL :	7, 14, 21 & 28
MAI :	5, 12 & 19
JUIN :	2, 9, 16, 23 & 30
JUILLET :	7, 14 & 28
AOÛT :	4, 11, 18 & 25
SEPTEMBRE :	1, 8, 15, 22 & 29
OCTOBRE :	6, 13, 20 & 27





PRODUCTEURS PARTICIPANTS

- BE APERO
- Boulangerie - Pâtisserie ARTS
- Boulangerie l'Alternative
- Boulangerie Sans Patron
- Chèvrerie des Fous Ronds
- Clos des Abeilles
- Divino Maiz
- Ecoson
- Fromagerie "La Faytoise"
- Herboristerie St Adalbert
- KALIBRI
- La ferme de la Bèrwète
- La ferme du Bêche
- La Panacée
- Le Jardin de la Patchamama
- Le Phil du Temps
- Le Placard Sauvage
- Le P'tit Marché du terroir
- Les Epeautreries de Florence
- Les Gourmandises de l'Artisan
- Les jardins Delava
- Ma' Fougasse
- MG Concept
- Olivo de la Abuela
- Point Ferme
- Sap Véronique apicultrice
- Siroperie Artisanale d'Aubel
- Sou'Pierre et Torti'Lia



BE APERO



PRÉSENTATION :

Déjà petit, j'aimais mélanger dans les casseroles et les plats lorsque ma mère cuisinait. J'ai fait de la cuisine mon métier en 2004, à 18 ans. J'ai alors pu exercer ma passion dans plusieurs restaurants en Belgique et en France.

C'est en 2021, suite à un grave accident de la route, que je prends pleinement conscience de l'importance des moments partagés en famille et entre amis. C'est dans cet esprit que j'ai décidé de devenir artisan et de créer BE-APERÔ, une conserverie de produits tartinables destinés à agrémenter nos apéros entre amis ou en famille.

C'est un véritable road trip gastronomique que je vous propose, en dégustant des recettes issues de toutes les provinces de Belgique et fabriquées, dans la mesure du possible, avec des produits de l'artisanat local. Alors mettez les bouteilles au frais, sortez les toasts et partez à la (re)découverte des saveurs qui font la fierté de nos régions !

PRODUITS PROPOSÉS :

- Le boulet liégeois tartinable, le pâté au sirop de Liège, la terrine au fromage de Herve, la carbonade flamande tartinable et le lapin à la gueuze tartinable.

ANTHISNES

Geoffrey LEYSTEN



BOULANGERIE - PÂTISSERIE ARTS



PRÉSENTATION :

La boulangerie Arts, une histoire de famille.

Depuis de nombreuses années, Patrick Arts et toute son équipe mettent chaque jour les mains dans la farine, pétrissent sans relâche la pâte à pain pour réaliser toutes sortes de pains, baguettes, pistolets et autres spécialités boulangères de grande qualité.

Le métier de boulanger est un métier de passion, un métier dans lequel il faut s'investir à 100% pour offrir chaque jour le meilleur à tous les clients qui franchissent le pas de la boulangerie.

L'entreprise met à votre service sa créativité et sa pointe de folie pour répondre à votre imagination débordante allant du gâteau traditionnel, sophistiqué, à vos idées les plus délirantes.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Toutes sorte de tartes (spécialité: la tarte au riz), un peu de fine boulangerie et du pain.



Patrick ARTS



BOULANGERIE L'ALTERNATIVE



PRÉSENTATION :

L'Alternative est une petite boulangerie artisanale qui propose des pains et des pâtisseries réalisés à base d'ingrédients biologiques, sans gluten et sans lactose.

Je m'appelle Pierre et L'Alternative est née de ma passion pour la pâtisserie ! Tout petit déjà, j'assistais ma mère lorsqu'elle réalisait ses gâteaux, ses crêpes et ses confitures. On peut dire que je suis un peu tombé dans le chaudron. Cette passion ne m'a jamais quitté depuis et je m'étais promis d'en vivre plus tard.

Fasciné par la boulangerie et petit-fils de boulanger, je sentais qu'un jour, je devrais me mettre à faire du pain. Ce jour est arrivé lorsque, comble du boulanger, j'ai appris que j'avais la "maladie coéliquaie" ... Autrement dit, une "allergie au gluten". En apprenant la nouvelle, j'étais abattu. Tous mes rêves partaient en fumée. Mais j'ai pris cela comme une mission de vie. J'allais prouver au monde que faire du bon pain sans ce foutu gluten c'est possible !

PRODUITS PROPOSÉS :

- Pains au levain, pâtisseries sans gluten, sans lactose, parfois sans oeufs et vegan.

THEUX

Pierre HENNEN

SANS PATRON

Boulangerie artisanale autogérée

BOULANGERIE SANS PATRON



PRÉSENTATION :

Le nouveau collectif liégeois « Sans Patron » a repris les locaux et l'activité de boulangerie d' « Un pain c'est tout » depuis novembre 2020.

Notre collectif se donne comme objectifs de faire perdurer l'activité de boulangerie mais aussi de créer un espace cantine et un bar associatif. Ces activités serviront de points de départ pour développer toute une série d'autres projets culturels, d'activités sociales nombreuses et stimulantes.

Notre équipe en boulangerie a hérité d'un savoir-faire reconnu à Liège pour la qualité de sa production et par une intransigeance sur la valeur des produits qu'elle transforme depuis bientôt dix ans.

Nos pains, viennoiseries et gâteaux sont confectionnés à partir de farines de qualité issues de meuneries de la région (actuellement Les Grands Blés et le Moulin de Hollande).

PRODUITS PROPOSÉS :

- Pain au froment, seigle et épeautre, au levain.

LIÈGE

Alexandre LIESENBORGHS



CHÈVRERIE DES FOUS RONDS



PRÉSENTATION :

Amandine fabrique des fromages de chèvre frais qu'elle aromatise de différentes façons : au miel, aux noix, aux herbes...

Ensuite, elle vous propose un fleuri de type brie, un cendré, une tomme qui est affinée 4 à 5 mois, des yaourts et de la feta !

Elle veut respecter tant le bien-être animal que le rythme des saisons, elle ne fabrique ses fromages que lorsque ses chèvres ont mis bas. Elle tient à ce que ses chevreaux se nourrissent au lait maternel, c'est pour cette raison qu'elle ne transforme pas tout le lait de chèvre mais qu'elle en laisse pour les petits.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Fromages de chèvre frais / affinés.
- Camemberts, bries, tommes et cendrés de chèvre.
- Feta.
- Yogourts.
- Beurre et maquée de beurre.

TEUVEN

Amandine VANDERHEYDEN



CLOS DES ABEILLES



PRÉSENTATION :

Apiculteurs depuis 1978, Jean-Marie Hoyoux et son épouse Jacqueline Lamer ont intensifié et diversifié les activités de la société HOYOUX Famil S.C.A.

Leur slogan : « En route pour demain, pour une apiculture raisonnée, durable et responsable dans le respect de la nature, de l'abeille et de l'environnement ».

Ils organisent également des visites des installations et des ateliers autour de l'abeille et des productions de la ruche.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Miel, pollen.
- Propolis.
- Bougies en cire d'abeilles.
- Bee wraps (emballage recyclable en tissu enciré à la cire d'abeilles).

CLAVIER

Jean-Marie HOYOUX



DIVINO MAIZ



PRÉSENTATION :

Divino Maiz est une entreprise de fabrication et vente de tortillas de maïs mexicaines selon la méthode traditionnelle, avec pour objectif de la faire « redécouvrir et par la même occasion d'être un vecteur de diffusion de la culture mexicaine ».

La production est artisanale, ce qui vous garantit des tortillas fraîches, sans additifs, naturellement sans gluten et avec le goût et la texture de celles que vous pouvez trouver au Mexique.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Tortillas de maïs blanc nixtamalisé.

LIÈGE

David PONCE SOLANO



ECOSON



PRÉSENTATION :

Maman manuelle et débrouillarde, j'ai appris à faire des produits ménagers, des cosmétiques et d'autres recettes utiles au quotidien, mon but étant de protéger notre famille et notre entourage des perturbateurs endocriniens, des produits cancérigènes, des produits irritants et de diminuer nos déchets. En tant qu'ingénieur industriel en chimie, la majorité des substances ont peu de secret pour moi. Bons pour la Terre et pour votre santé, les produits Ecoson sont accessibles pour tous en magasin ou directement chez vous.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Produits ménagers pour nettoyer la maison et le linge fabriqués de façon artisanale dans le respect de la nature presque zéro déchet, préservant votre santé et non testés sur les animaux.
- En bidons et en vrac : produits lessive, adoucissants, nettoyants pour les sols, sprays multi-usages, produits WC, produits vaisselle, crèmes à récurer, sprays décalcarisant, poudre lave-vaisselle, savon noir, pierre d'argile.
- En vrac : bicarbonate de soude, cristaux de soude, percarbonate de soude, vinaigre ménager, blanc de meudon et acide citrique.

WERBOMONT

Marine SAUVAIRE



FROMAGERIE LA FAYTOISE



PRÉSENTATION :

La ferme France est une ferme familiale depuis quatre générations. Xavier est le dernier à avoir rejoint la ferme à l'âge de 19 ans, le premier janvier 2018. Si cette ferme était à la base essentiellement viandeuse, elle est devenue en 2012 une ferme pédagogique (La Petite maison) proposant un accueil pour les enfants, les familles et les personnes handicapées. Xavier en a aussi fait une micro-fromagerie afin de valoriser le surplus de lait. Après avoir suivi une formation fromagère à la Bergerie d'Acremont, il a lancé une campagne de financement participatif afin de financer l'aménagement d'une cave en atelier de fromagerie. Dans l'atelier, le lait est transformé en fromage frais, maquée, fromage à pâte dure mais aussi yaourt et beurre. La plupart des produits sont au lait cru afin de préserver la diversification des goûts des fromages. Le lait transformé provient de 12 petites vaches Jersey qui produisent environ 4500 litres de lait/an. Elles sont nourries essentiellement au foin durant la période hivernale et passent la belle saison au pâturage. Cette race de vache a la particularité de produire un lait fort riche, qui donne toutes ces caractéristiques aux produits finis: crémeux, riches, onctueux, ...

PRODUITS PROPOSÉS :

- Produits laitiers au lait de vache : fromages frais, maquées, yaourts, beurre au lait cru, fromages à pâte dure, confitures de lait, lait cru et crème.

SPRIMONT

Xavier FRANCE



HERBORISTERIE SAINT-ADALBERT



PRÉSENTATION :

L'herboriste Pascale Baudimont vous présentera des produits faits maison à base de plantes tels que des gels, des pommades, des vinaigres, et des jus frais de plantes sauvages suivant les cueillettes.

Vous allez découvrir les propriétés de plantes comme le pissenlit, l'ortie, le millefeuille, la fumeterre, le plantain, la menthe, l'aspérule, l'alchemille, l'aubépine, la mélisse ou encore la valériane.

Vous trouverez des mélanges pour équilibrer et/ou renforcer la vitalité des intestins, du sang, du coeur, des veines, des voies respiratoires, des poumons ainsi que la peau.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Produits de transformation des plantes médicinales.
- Hydrolats, macérats huileux, phytocosmétiques.
- Jus de plantes.

LIÈGE

Pascale BAUDIMONT

KALIBRI



PRÉSENTATION :

C'est l'histoire d'une envie d'un mieux vivre, d'un essai devenu projet !

Educatrice de formation, je travaillais au service environnement d'une commune. En cherchant des solutions pour vivre en accord avec mon environnement, me voilà à faire mes produits cosmétiques et d'entretien. La graine était semée et c'est le 12 mai 2019 que naît officiellement la savonnerie artisanale liégeoise KALIBRI.

Je vous propose une gamme de savons corporels et shampoings de qualité produits par saponification à froid. La savonnerie est reconnue ARTISAN BELGE et nos créations ont obtenu la mention exigeante «NATURE & PROGRES».

PRODUITS PROPOSÉS :

- Savons corporels, shampoings solides, savons ménagers, porte-savon et autres accessoires pour la salle-de-bain.

ST NICOLAS

Karine GERARD



LA FERME DE LA BÈRWÈTE



PRÉSENTATION :

C'est fin de l'année 2013 qu'Alessandra s'installe dans cette petite ferme, au centre du village de Floumont à la Roche-en-Ardenne. 20 chèvres vivent à la ferme, ainsi que 3 chiens qui aident lors des sorties en forêt avec le troupeau à la belle saison.

La traite se fait à la main matin et soir, de mars à octobre. La totalité du lait est transformée sur place. Ne possédant aucune machine ni tracteur, le travail ici se fait essentiellement à la fourche et à la « bèèèèèèèèrwète » !

PRODUITS PROPOSÉS :

- Fromages au lait cru de chèvre.
- Savons artisanaux au lait de chèvre.
- Pains.

ORTHO

Alessandra GELMINI



LA FERME DU BÊCHE



PRÉSENTATION :

La ferme du Bêche vous propose de découvrir ses propres productions mais aussi les saveurs que vous proposent d'autres artisans.

Yannick cultive encore ses fraises comme vous le feriez à la maison, c'est-à-dire en pleine terre, même pas sous un tunnel, et surtout sans utilisation de pesticides. A partir de ces bonnes fraises naturelles, Myriam (la compagne de Yannick) confectionne des confitures maisons et un sirop de fraises qu'utilise une brasserie artisanale pour fabriquer une bière au sirop de fraises « La Bêchette ».

En production propre, il y a des œufs des poules de la maison et de belles poules doucement grassouillettes. Ensuite, il y a les plats cuisinés par Myriam mais aussi des fromages, des salaisons, de la viande, des fruits et des légumes, etc.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Volailles, poulets rôtis, charcuteries artisanales.
- Plats cuisinés.
- Fromages et crèmerie.
- Fraises, confitures et bières à la fraise.

MILMORT

Yannic VANBERGEN



LA PANACÉE

PRÉSENTATION :

La Panacée c'est la production de tisanes, de produits de santé et de cosmétiques naturels. Tout est réalisé à la main dans la belle région des Hautes Fagnes belges, du semis à la récolte jusqu'à la confection de produits "magiques".

C'est un mélange de fleurs, de feuilles, de fruits, de nature, de passion et de transmission.

C'est se balader dans la nature à récolter des plantes sauvages. J'arpente les sentiers à la rencontre de sureau, de tilleul, d'aubépine, de plantain, de pâquerette, de coquelicot, de reine des prés...

C'est passer du temps dans le jardin à cultiver celles qu'on ne trouve pas à l'état sauvage : le calendula, l'hysope, la camomille, le bleuet, la mauve, la sauge, la mélisse, le romarin, la menthe...

C'est aussi la transformation des plantes médicinales : tout est réalisé à la main dans mon atelier.

Les plantes y sont séchées, émondées, mise en macération... Le produit y est préparé de A à Z.

La Panacée, c'est une gamme de tisanes, de produits de soin et de beauté au naturel.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Tisanes et cosmétiques naturels.

WAIMES

Véronique STASSE



LE JARDIN DE LA PATCHAMAMA



PRÉSENTATION :

Le Jardin de la Patchamama est le centre de Formation en maraîchage biologique de l'asbl « Los Ninos de Gaïa ».

Nous avons ouvert en 2015 le potager participatif de Grivegnée (1500 m²). Nous produisons des légumes sains et locaux dans le respect de la biodiversité. N'hésitez pas à venir lors de nos diverses activités (formations, portes ouvertes, BBQ, ateliers, etc.).

Dimitri, bachelier en agronomie, organise depuis plus d'un an des formations en permaculture et techniques de production biologiques tandis que Roxana y organise des stages nature pour les enfants.

Le Jardin de La Patchamama est donc pour nous la suite logique de notre rêve pour contribuer au changement vers des modes de production sains et durables !

PRODUITS PROPOSÉS :

- Légumes, fruits, oeufs, aromates, plants.

MODAVE

Dimitri CRANSHOFF



LE PHIL DU TEMPS



PRÉSENTATION :

Issu d'une famille de maraîchers liégeois ayant leurs activités sur les coteaux de St-Gilles, Philippe a toujours pris plaisir à cultiver les légumes de façon traditionnelle.

« Cette passion m'a amené, à développer un réseau de paniers de légumes. Mon but est avant tout de réintroduire la notion de diversité dans les variétés potagères : tomates Triomphe de Liège, Verte de Huy, Prolifique de Falissolle, escarole frisée wallonne, poireaux Gros Vert de Liège... Chaque variété possède sa particularité. ».

PRODUITS PROPOSÉS :

- Légumes de saison en culture traditionnelle et raisonnée.
- Plantes potagères à repiquer, augmentées de plants de fleurs annuelles ou vivaces.

GRÂCE
HOLLOGNE

Philippe VALENTINETTI

Le placard sauvage

LE PLACARD SAUVAGE



PRÉSENTATION :

Le Placard Sauvage est une épicerie artisanale qui vit au rythme des saisons.

Le Placard Sauvage vous propose des produits artisanaux élaborés à partir de fruits et légumes de mon jardin et du verger familial.

Certains produits sont élaborés à partir de cueillette de plantes sauvages. Le travail au jardin est réalisé avec amour et sans ajout de produits chimiques.

Les cueillette de plantes sauvages sont faites dans le respect des écosystèmes : je fais toujours en sorte qu'on ne voie pas trace de mon passage après une cueillette.

Selon les saisons, je vous proposerai des sirops, des confitures, des condiments, des tisanes, de l'artisanat et bien d'autres choses encore...

PRODUITS PROPOSÉS :

- Sirops, condiments, aromates, tisanes, confitures.

HARRE

Margot BLAMPAIN



LE P'TIT MARCHÉ DU TERROIR
Épicerie fine et fabrication artisanale

LE P'TIT MARCHÉ DU TERROIR



PRÉSENTATION :

Souhaitant promouvoir le terroir de Soumagne et des alentours, nous avons créé Le p'tit marché du terroir. La mise en valeur du travail du producteur nous tenant à cœur, nous servons d'intermédiaire pour vous proposer de délicieux produits de la région.

Transmettre notre passion pour le bon produit du terroir, c'est notre métier. Pour ce faire, nous :

- privilégions le circuit court et la création artisanale ;
- proposons des produits faits maison pour sublimer la production locale ;
- mettons à votre disposition des paniers découverte;
- proposons un vaste choix de produits locaux : confiture maison, salaisons, miel, etc.

Le respect de notre terre se trouve au cœur de notre activité. Nous souhaitons mettre en évidence le travail de producteurs passionnés et leur production. Plus gouteux, plus généreux, plus écologiques, ces produits sont en tout point meilleurs que ceux de la grande distribution.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Confitures, liqueurs, moutardes, charcuteries et escargots cuisinés.

SOUMAGNE

Léonard MONAMI



LES EPEAUTRERIES DE FLORENCE



PRÉSENTATION :

A la recherche d'un matériau naturel pour isoler l'un de nos planchers, nous avons atterri dans un très vieux moulin, au fin fond d'une vallée ardennaise. Telle fut ma première rencontre avec l'épeautre et sa très belle enveloppe: la balle.

Ce matériau sentait terriblement bon la moisson, le soleil, la nature, ... Quel plaisir d'enfourer les mains et les bras dans ces énormes sacs... Il nous fallait justement un matelas pour notre petite fille d'un an. L'essai fut plus que concluant. L'aventure pouvait commencer !

Après des études universitaires, puis d'hôtellerie, un long voyage en roulotte et un an de vie dans un habitat groupé, nous nous sommes installés entre Verviers et Spa.

Mon atelier, situé à la maison, me permet de concilier deux choses qui me tiennent vraiment à coeur :

- d'une part la confection artisanale d'objets vraiment utiles, durables et sains.
- et d'autre part, la présence maternelle auprès de nos deux enfants.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Coussins rembourrés avec de l'écorce du grain d'épeautre.

JALHAY

Florence TOUSSAINT

LES GOURMANDISES DE L'ARTISAN



PRÉSENTATION :

Producteur de confiserie artisanale.

Fabriqués à partir de produits 100% naturels, notre nougat composé d'amandes finement grillées, suit une recette traditionnelle qui éveillera les papilles des plus gourmands.

Plusieurs goûts sont proposés : Amande, Caramel beurre salé, Chocolat, Cranberry, Noisette, Pistache, Speculoos...

PRODUITS PROPOSÉS :

- Nougats.

LIÈGE

René MARNETTE



LES JARDINS DELAVA



PRÉSENTATION :

Depuis 2020, l'équipe des Jardins Delava, est consciente des enjeux écologiques mais également de la rigueur et des efforts à fournir dans le métier. François et Joachim sont convaincus que le maraîchage et l'agriculture en général ont un rôle important à jouer dans la transition écologique de nos sociétés. Ils souhaitent contribuer à la construction d'une société durable et écologique. C'est pourquoi Les Jardins Delava proposent des légumes de saison, sans pesticide et sans produits ajoutés.

Ils mettent tout en œuvre pour vous proposer des légumes de saison cultivés de manière naturelle, sur une parcelle de 3000 m². Ils privilégient le goût et la qualité de leurs produits.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Légumes frais et de saison sans produits ajoutés, ni pesticides.
- Fleurs fraîches (en partenariat avec Ginger Flower).

VAUX
ET
BORSET

François HUMBLET



MA'FOUGASSE



PRÉSENTATION :

Depuis ma victoire à Miss Fougasse, plus rien ne m'arrête ! Fougasse forever... Des légumes en-veux-tu-en-voilà qui me font pleurer devant tant de beauté, deux sortes de farines, des herbes légales, de l'huile d'olive, quelques fromages, charcuteries locales, viandes, un prix fédérateur de 5 € et hop !

J'espère toucher les coeurs et les estomacs... et "tourner à fougasse" avec vous.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Fougasses, soupe hivernale ou salade du mois et dessert du mois.

LIÈGE

Valérie LORQUET



MG CONCEPT



PRÉSENTATION :

Mon but est de proposer des produits artisanaux qui respectent au mieux les saisons. C'est pour cela que j'ai choisi la stérilisation.

La stérilisation permet de profiter à longue échéance des bienfaits des légumes d'été, et quand il n'y a plus ... il n'y a plus ...

De plus, les bocaux en verre ont un impact raisonné sur l'environnement par la possibilité d'être utilisés plusieurs fois.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Vol au vent, bolo traditionnelle ou végétale, ratatouille, compote avec les pommes du jardin, sirop avec les roses du jardin ou sureau sauvage, divers biscuits et des saucissons.

SPRIMONT

Gwendoline NIHON



OLIVO DE LA ABUELA



PRÉSENTATION :

Aurélie propose toutes sortes d'huiles aromatisées, des plus classiques aux plus originales, préparées par ses propres soins dans son atelier liégeois.

Elle propose aussi des pestos, des tapenades, etc. Ceux-ci peuvent varier en fonction des saisons car elle collabore avec les maraîchers de notre région et utilise les légumes disponibles à ce moment-là.

Elle fabrique également des cosmétiques à base d'huile d'olive.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Huiles d'olives classiques et aromatisées.
- Cosmétiques à base d'huile.
- Pestos et tapenades.

LIÈGE

Aurélie PUGLISI



POINT FERME



PRÉSENTATION :

Point Ferme, une quarantaine d'agriculteurs liégeois réunis en coopérative à finalité sociale, vous livre les saveurs locales du producteur au consommateur.

Notre objectif: permettre à tout le monde d'avoir accès à une alimentation saine en circuit-court et maintenir une agriculture durable.

Point Ferme vous propose des légumes, en box ou en vrac, des fruits, des produits laitiers, des œufs, du pain, de la viande, des produits d'épicerie,...issus de nos fermes liégeoises...livrés directement chez vous, dans votre quartier, sur votre lieu de travail!

PRODUITS PROPOSÉS :

- Produits locaux et bio.

NANDRIN

Delphine GODET



SAP VÉRONIQUE APICULTRICE



PRÉSENTATION :

Apicultrice, Véronique SAP aime transmettre la passion des abeilles et du miel. Elle fait goûter les différents miels suivant les dates de récolte.

« Nous sommes apiculteurs avec nos abeilles dans un bois Natura 2000. Nous produisons du miel, de la propolis (en gouttes, crèmes), des stick à lèvres à la cire d'abeille et nous vendons nos produits principalement sur des foires et marchés ».

PRODUITS PROPOSÉS :

- Miel.
- Produits de la ruche.

CLAVIER

Véronique SAP



SIROPERIE ARTISANALE D'AUBEL



PRÉSENTATION :

C'est au coeur du Pays de Herve, à Aubel, que Claudy NYSSSEN a repris le flambeau de la siroperie familiale en 1988.

Toujours attaché aux traditions, il a su conserver au sirop son onctuosité particulière et sa saveur inégalable.

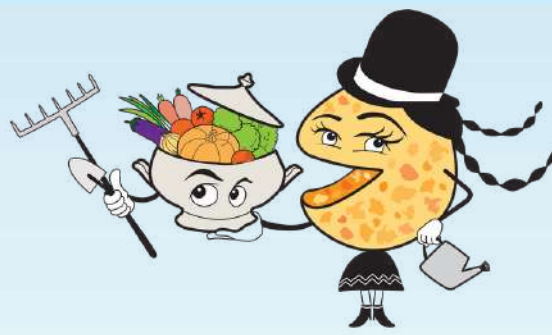
Entreprise à taille humaine, la Siroperie Artisanale d'Aubel sélectionne rigoureusement ses matières premières, gage de qualité et volonté de satisfaire une clientèle toujours plus nombreuse.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Sirop, jus de pommes, confitures et choco sans sucre et sans huile de palme.

AUBEL

Antoine NYSSSEN



Sou'Pierre et Torti' Lia

SOU'PIERRE ET TORTI'LIA



PRÉSENTATION :

Je produis avec mon épouse Lia, d'origine bolivienne, des salteñas et des soupes.

La salteñas est la typique version bolivienne de l'empanada (chausson fait de pâte à pain et farci avec divers ingrédients).

Dans le cas de la salteña, la farce est composée de viande hachée, d'oignons, de pommes de terre, de petits pois, du persil, d'œufs durs et d'une olive, plus les épices qui sont cumin, curcuma, achiote, sel et poivre.

Nous pensons pouvoir proposer prochainement une version végétarienne en remplaçant la viande par des champignons.

Nous produisons également des légumes non traités qui nous servent dans la fabrication des salteñas (petits pois, persil) et des soupes (tomates, courges diverses, cerfeuil, etc.)

Auparavant nous proposons plutôt des quiches et des tortillas mais l'idée de changer la nature de notre produit est venue tout naturellement en voulant plus axer un produit lié à la nationalité de ma femme afin de pouvoir faire découvrir une partie de la gastronomie méconnue de Bolivie.

PRODUITS PROPOSÉS :

- Salteñas et soupes.

ANTHISNES

Pierre LEGROS



Une initiative de l'Echevinat du Développement économique de la Ville de Liège en collaboration avec l'ASBL "Les Manifestations liégeoises » et l'ASBL « Liège Gestion centre-ville ».



CONTACT

Service des Foires et Marchés de la Ville de Liège

Rue sur les Foulons 11 - 4000 Liège – 04 221 92 29 – foiresetmarches@liege.be