



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRÈS EUROPÉEN DES CONFRÉRIES OENOAGSTRONOMIQUES LIÈGE – Belgique 7-8-9 Novembre 2014

Bières, Chocolat et cuisine belge
Saveurs de la gastronomie européenne



www.ceuco.com

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com

1/7



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
 Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
 Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
 Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
 European Oenogastronomic Brotherhoods Council
 Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
 Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
 Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRESO EUROPEO DE COFRADIAS ENOGASTRONOMICAS

Liège – Bélgica, 7-8-9 de Noviembre de 2014

Cervezas, chocolate y cocina belga

Los sabores de la gastronomía europea

Programa

| Día | Hora | Actividad |
|--------------------------------|---|--|
| 5 Noviembre (Miércoles) | 09:30 | Tour a la región de Herve para degustar quesos, sirope y visitar una fábrica de cervezas. Comida incluida. Precio 50€ persona (opcional) |
| | 18:00 | Tiempo libre |
| 6 Noviembre (Jueves) | 09:30 | Visita a una factoría de chocolate y destilería de whisky. Comida incluida. Precio 50€ persona (opcional) |
| | 18:00 | Tiempo libre |
| 7 Noviembre (Viernes) | 08:30 | Viaje en barco desde el Palacio de Congresos a la Mina de Blegny con un desayuno regional y viaje en tren turístico: 60€ persona (opcional) (vea al final del programa los tours opcionales) |
| | 18:00 | Vuelta |
| | 20:30 | Cena de bienvenida en el restaurant del Palacio de Congresos. 35€ persona (opcional) |
| 8 Noviembre (Sábado) | Primera Parte del Congreso | |
| | 09:00-09:45 | Centro de Congresos: Registro de participantes al Congreso. Entrega de documentación. |
| | 10:00 | Apertura del Congreso Cervezas, Chocolate y cocina belga Los sabores de la gastronomía europea |
| | 10:05-11:15 | Bienvenida por los presidentes de CEUCO y del Comité Organizador. Apertura del Congreso por las Autoridades de la Provincia de Lieja. Presentaciones y trabajos. |
| | 11:15-11:45 | Pausa. Café. |
| | 11:45-13:30 | Ceremonia de entrega de los premios AURUM "Europa Excellence Enogastronomic" 2014. Pase del bastón de mando al país que organizará el próximo Congreso 2015 |
| | 13:45 | Fin del Congreso – Primera parte |
| | 14:00-17:00 | Exhibición y degustación de los productos de calidad promocionados por las cofradías de las diferentes regiones de Europa |
| | 17:00 | Tiempo libre |
| 20:30 | Cena de Gala en el Palacio de Congresos | |
| 9 Noviembre (Domingo) | Second part of the Congress | |
| | 09:00 | Concentración de Cofradías y desfile desde el Palacio de Congresos a la catedral de San Pablo. |
| | 10:00 | Misa en la catedral |
| | | Foto de grupo |
| | 13:00 | Comida en el Teatro de Lieja (optional 35 €) |
| 16:00 | Fin del Congreso | |

www.ceuco.com

2/7

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
 Telf. +34 629693386 – ceuco@ceuco.com
 General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
 Tel. +32 486 600 600
 Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
 E-mail: ceucobe@gmail.com



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRESO EUROPEO DE COFRADIAS ENOGASTRONOMICAS
Liège – Bélgica, 7-8-9 de Noviembre de 2014
Cervezas, chocolate y cocina belga
Los sabores de la gastronomía europea

Inscripción

Fecha límite de inscripción: 8 de octubre de 2014
Después de esta fecha, sujeto a disponibilidad por CEUCO

| Cofradías miembros de CEUCO | | |
|------------------------------------|----------------------------|--|
| Hasta el 8 de octubre | Precio por persona 90 € | Incluye participación en el Congreso del día 8 de noviembre y cena de gala |
| Después del 8 de octubre | 120 € | |

| Cofradías no miembros de CEUCO (sujeto a disponibilidad por CEUCO) | | |
|---|-----------------------------|--|
| Hasta el 8 de octubre | Precio por persona 120 € | Incluye participación en el Congreso del día 8 de noviembre y cena de gala |
| Después del 8 de octubre | 150 € | |

Las Cofradías y Asociaciones miembros de CEUCO pueden presentar libre y gratuitamente sus productos para su promoción, degustación y venta.
Excepcionalmente en el Congreso pueden participar empresas que sean presentadas por las Cofradías de CEUCO para la promoción y venta de productos con un coste (aparte de la inscripción por persona), de 130€ antes del 8 de octubre y de 150€ después del 8 de octubre de 2014.

(Sujeto a disponibilidad por parte de CEUCO)

El pago debe de realizarse dentro de las fechas indicadas

Los productos pueden ser recibidos a partir del 3 de noviembre de 2014
en la siguiente dirección:

Palais des Congrès
Esplanade de l'Europe 2A
B-4020 - Liège- Belgium

El envoi de productos puede ser confirmado con la Secretaría del Congreso
con el fin de asegurar su recepción

Tel. : + 32 475 868 049, email : ceucobe@gmail.com

www.ceuco.com

3/7

CEUCO
C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRESO EUROPEO DE COFRADIAS ENOGASTRONOMICAS

Liège – Bélgica, 7-8-9 de Noviembre de 2014

Cervezas, chocolate y cocina belga
Los sabores de la gastronomía europea

Alojamientos

Nota: En los precios de alojamiento no se incluye el precio de inscripción al Congreso. Los precios indicados son por habitación.

El Comité Organizador ha obtenido condiciones especiales para el alojamiento. El Congreso se desarrollará en el Palacio de Congresos de Lieja. Les sugerimos que hagan su reserva lo antes posible mediante la Secretaría del Congreso con el fin de beneficiarse de los hoteles más cercanos al evento en las mejores condiciones. **Válido hasta el 30 de mayo de 2014.**

Detalles de los hoteles:

| Hotel | | Del hotel al centro de la ciudad | Del hotel al Congreso |
|-------------------|------------|----------------------------------|-----------------------|
| Alliance | Hotel **** | 20 minutos | 1 minuto |
| Husa La Couronne | Hotel *** | 15 minutos | 15 minutos |
| Ibis Centre Opera | Hotel *** | 1 minuto | 20 minutos |

| Reserva antes del 30 de mayo de 2014 | | |
|--|--------------------|--|
| | Tipo de habitación | Precio por noche incluyendo desayuno tipo buffet |
| Alliance | Simple o doble | 80,00 € |
| Husa La Couronne (máximo 30 habitaciones) | Simple o doble | 69,00 € |
| Ibis Centre Opera | Simple | 74,00 € |
| | Doble | 88,00 € |

Para mantener una buena organización, la inscripción, reserva de hoteles y tours, deben de hacerse por la Secretaría del Congreso. El Comité Organizador no considerará ni se hace responsable de las inscripciones que no se hayan hecho a través de la Secretaría del Congreso.

www.ceuco.com

4/7

CEUCO
C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRESO EUROPEO DE COFRADIAS ENOGASTRONOMICAS
Liège – Bélgica, 7-8-9 de Noviembre de 2014
Cervezas, chocolate y cocina belga
Los sabores de la gastronomía europea

Programas turísticos
(mínimo 20 personas por tour)

Ofrecemos a los participantes y acompañantes la oportunidad de visitar y descubrir algunos aspectos culturales de la vida de esta región sugiriéndoles algunas alternativas en los siguientes programas:

| Miércoles 5 de noviembre: PAYS DE HERVE |
|---|
| 09:30h Salida de los hoteles. Tour a la región de Herve para degustar quesos, sirope y visitar una fábrica de cervezas. Comida incluida en un restaurante rústico de Herve. Regreso a Lieja sobre las 18:00 horas Precio del tour por persona (incluido comida): 50 € |

| Jueves 6 de noviembre: Chocolate y Whisky |
|---|
| 09:30h Salida de los hoteles. Visita a una chocolatería y destilería de whisky. Comida típica en los salones Beaurevoir en Alleur Regreso a Lieja sobre las 18 :00 horas Precio del tour por persona (incluido comida): 50 € |

| Viernes 7 de noviembre : Crucero por la Meuse – Blegny - Mine |
|--|
| CROISIERE SUR LA MEUSE - BLEGNY-MINE 08:30h Salida desde el Palacio de Congresos. Crucero por la Meuse y viaje en tren turístico para visitar la Mina de Blegny. Comida. Regreso a las 18:00 (con tren turístico y barco) Precio del tour por persona (incluido comida): 60 € |

Detalle de los programas en el Anexo



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRESO EUROPEO DE COFRADIAS ENOGASTRONOMICAS Liège – Bélgica, 7-8-9 de Noviembre de 2014

Formulario de inscripción para enviar por e-mail a: ceucobe@gmail.com

(Rellenar en letras mayúsculas marcando las correspondientes opciones)

| | | | |
|--|--|--|--|
| Pañis | | | |
| Cofradía / Asociación | | | |
| MIEMBRO de CEUCO <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO (INFORMACIÓN INDISPENSABLE) | | | |
| Cofradías NO miembros de CEUCO - (sujetas a disponibilidad por parte de CEUCO) | | | |
| Nombre y Apellidos | | | |
| Dirección (calle y número) | | | |
| Código postal | | Localidad | |
| Teléfono | | Mobile | |
| Fax | | E-mail | |
| Productos presentados para la promoción y degustación el sábado 8.11.2014 | | Sábado 8/11 <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | |
| Tipo de productos | | | |
| Necesita cocinar? <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | | Necesita frigorífico? <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO | |

Lodging and touristic programs

| | | | | | |
|---------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|--|
| Llegada | | Salida | | Número de personas | |
| Hotel elegido | <input type="checkbox"/> Hotel Alliance | <input type="checkbox"/> Hotel Husa | <input type="checkbox"/> Hotel Ibis | | |
| Type of room | Número de hab. individuales | | Número hab. dobles | | |
| | Número de habitaciones dobles de uso individual | | | | |

| Programas opcionales y comidas | Por persona | Núm de personas | Total |
|---|-------------|-----------------|-------|
| Miércoles 5/11 – Pays de Herve | 50 € | | |
| Jueves 6/11 – Chocolate y whisky | 50 € | | |
| Viernes 7/11 – Crucero y mina de Blegny | 60 € | | |
| Viernes 7/11 – Cena de bienvenida | 35 € | | |
| Domingo 9/11 – Comida de despedida | 35 € | | |

| | | | | | | |
|---|---|-------|---|--------------------------------|----------------------|---|
| Inscripciones | € | Hotel | € | Comidas y programas turísticos | € | |
| Recogida en Aeropuerto – Número de personas () | | | | € | Total a pagar | € |

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 8 de octubre de 2014

(Las inscripciones, alojamientos, paseos turísticos y otras opciones, serán confirmados después del pago)

Localidad y fecha: Firma:

www.ceuco.com

6/7

CEUCO
C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

TRANSFERS DESDE LOS AEROPUERTOS A LIEJA (Ida y vuelta) (opcional)

Recogida desde los aeropuertos de ZAVENTEM (Aeropuerto de Bruselas) y CHARLEROI (Bruselas Sur) a los hoteles de Lieja (ida y vuelta): **45 € por persona** (ida y vuelta)

Y, desde el aeropuerto de MAASTRICHT-AACHEN: **20 € por persona** (ida y vuelta)

Necesita traslado del aeropuerto? **SI** **NO**

Número de personas ida y vuelta: _____

Llegada al aeropuerto de:

- Maastricht-Aachen
- Zaventem (Brussels Airport)
- Charleroi (Bruxelles Sud)

Compañía aérea: _____ Vuelo nº _____

Día y hora de llegada : / / 2014 Hora: : :

Aeropuerto de partida :

- Maastricht-Aachen
- Zaventem (Brussels Airport)
- Charleroi (Bruxelles Sud)

Compañía aérea: _____ Vuelo nº _____

Día y hora de partida : / / 2014 Hora (checking): : :

FORMA DE PAGO (Transferencia bancaria)

IMPORTANTE: Enviar una copia del comprobante de pago del Banco por fax o e-mail a la Secretaría del Congreso, indicando las personas y Cofradía / Asociación que corresponda.

Banco

CEUCOBE Bank: BNP Paribas Fortis
IBAN: BE32 0017 1526 0902
BIC: GEBABEBB

www.ceuco.com

CEUCO
C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com

7/7

05/11/2014 Miércoles – Turismo, queso, cerveza, sirope - Mínimo de participantes: 20



09:30 Salida de los hoteles

Visita a la fábrica de queso Old Mill en Herve - Almuerzo en un restaurante rústico. Visita a una fábrica artesanal jarabe en Aubel - Visita a la fábrica de cerveza artesanal "Grain d'Orge"

El precio del programa, incluyendo viajes, excursiones, degustaciones y almuerzo (bebidas incluidas): 50 €por persona

La meseta de Herve es un espacio natural de Bélgica ubicada en el Entre- Vesdre y el Mosa , en la provincia de Lieja , típico por su antigua tierra de cultivo. Esta región montañosa se caracteriza por su paisaje de praderas con árboles frutales y pueblos pintorescos. Oficina de Turismo del Pays de Herve : www.paysdeherve.be

Queso de Herve, es un queso de pasta blanda con corteza lavada pulpa obtenida de leche de vaca cruda o pasteurizada , y fabricado de acuerdo a los métodos utilizados en el área de Herve . Se come con pan solo o en la cocina. Se suele comer con un producto dulce: extendiendo el jarabe sobre una rebanada de pan. Su olor típico a menudo requiere el uso de una cubierta de queso. Fromagerie du Vieux Moulin: www.fromagerie-du-vieux-moulin.be - Visita y degustación

Jarabe, es una especie de melaza obtenida después de la cocción y la reducción de manzana y / o de pera. El resultado: después de varias horas , es una pasta de color marrón muy oscuro, ligeramente translúcido. Esta última es de la región de Lieja en la que había muchos jarabes de fábrica. Durante cinco generaciones, Siroperie Craft Aubel ha perpetuado la tradición de jarabe de acuerdo con la antigua receta de las granjas de Pays de Herve . Aún así se hace en la tina de cobre a fuego alto y sin adición de azúcar. El jarabe artesanal es un jugo concentrado de peras y manzanas procedentes de los árboles altos de Herve. La Siroperie artisanale d' Aubel: www.sirope.be - Visita y degustación

Grain d' Orge Brewery, es un negocio artesanal ubicado en la ciudad de Homburg. Produce cuatro cervezas que se venden en botellas de 33 cl y está especializada en la fabricación de cervezas exclusivas llamados « à façon » . Por lo tanto, produce las cervezas especiales para eventos pequeños o especiales según el deseo de los patrocinadores. Brice : Esta cerveza dorada clasificada con 7,5 % de alcohol se fermenta en la botella . El sabor está bien equilibrado entre hop y especias. El Joup: esta clasificación de cerveza de color marrón rojizo 7,5 % de alcohol tiene un sabor a caramelo . Canalla: una cerveza blanca con reglamento de 5,2 % de alcohol. Grelotte: una cerveza de temporada clasificada con 9 % de alcohol . La brasserie " Grain d' Orge »: www.grain-dorge.com - Visita y degustación

Un almuerzo en la más pura tradición de Valonia se servirá en un restaurante rústico de un pequeño pueblo de la zona de Herve.

06/11/2014 Jueves – Chocolate y Destilería - Mínimo de participantes: 20



09: 30 Salida de los hoteles

Visita y degustación en la fábrica de chocolate Carlomagno en Herstal - Almuerzo en locales - Visita y degustación de "El Búho Destilería" destilería en Fexhe-le-Haut-Cloher. El precio del programa, incluyendo viajes, excursiones, degustaciones y almuerzo (bebidas incluidas): 50 €/persona

El chocolate es una especialidad gastronómica de Bélgica. El país produce 172.000 toneladas de chocolate al año . Es un símbolo de la calidad de Bélgica en el mundo .

La « Chocolaterie Carlomagno » fue fundada en 1974 y da empleo a 17 personas. Produce chocolates de alta calidad que contiene sólo ingredientes naturales, sin OMG o aceites. Funciona en tiendas de alta gama en todo el mundo: el 80 % de su producción se exporta.

Chocolates Carlomagno se pueden encontrar en Munich, Londres, Viena, Tokio, París, Nueva York , Miami, etc . Son productos con la elegancia de chocolates naturales, orgánicos, trufas de estilo antiguo, « Mendiants » = « intencionados mendigos » , bombones orangettes para todos los amantes de la comida .

La opinión de la guía « Petit futé » : Detrás de un aspecto medieval (El emperador nació en esa granja del siglo XVII) , chocolates Carlomagno utilizan sabores de innovación y que pueden ser fácilmente tentados por un jengibre amargo Poco o jazmín de chocolate o por una de chocolate orgánico con té verde. Chocolaterie Carlomagno: www.charlemagne.be .

El « Peket » es un alcohol de grano destilado en la región de Meuse de Namur en Maastricht. Se condimenta con bayas de enebro que le dan su sabor característico; es muy apreciada por los conocedores que la beben « frappé » natural, pero . El Peket se aprecia en las festividades del 15 de agosto en Lieja . Se puede disfrutar en todos los bares y cafeterías de la Ciudad Ardiente .

Whisky belga. De la cebada a la botella , todos los pasos de producción se llevan a cabo en Bélgica. Más allá de su lado tradicional , The Owl belga no es turba y destilado en alambique ' Pot Still "(cuello de cisne) . Con el fin de preservar los sabores y aromas del producto rico. The Belgian Owl se embotella sin filtrar frío . Además , el color natural de cada barril es seguido . Por lo tanto , cada embotelladora puede ser ligeramente diferente de la otra, aunque el tiempo de envejecimiento es el mismo. Etienne Bouillon siempre ha sido muy curioso para probar el producto en todas las etapas de su creación. Pensó que tal vez no era el único, y compartir esta curiosidad mejor y decidió embotellar su whisky en las diversas etapas del envejecimiento. "Nuestro objetivo es dar a disfrutar de lo mejor de la naturaleza y el respeto por los mejores. La naturaleza es diferente en cada momento. Un buen descubrimiento con el que nos veremos pronto para compartir esta magia ... el envejecimiento " (Etienne Bouillon) El búho de Bélgica: www.belgianwhisky.com

El almuerzo será servido en los "Salones du Beaurevoir " en Alleur .

07/11/2014 Viernes – Mina de Blegny - Mínimo de participantes: 20



08:30 Barco: Embarque al pie del Palacio de Congresos

Crucero por el río Mosa - Visita la mina de Blegny- desplazamiento en tren turístico - desayuno

El precio del programa, incluyendo los viajes, excursiones y almuerzo (bebidas incluidas): 60 € por persona.

Crucero por el Meuse (Liège - Visé) a bordo del barco " Le Pays de Liège " Dos horas de navegación, a través de Lieja y el río Basse- Meuse.

La Meuse es un río de 950 kilómetros de longitud, a través de Francia, Bélgica y los Países Bajos que desemboca en el Mar del Norte. Por otra parte, el hecho de que el Meuse fluye a través del macizo de las Ardenas (formada durante el Paleozoico), se considera el río más antiguo del mundo .

Cambio a tren turístico para transfer de Visá a la mina de Blegny.

Blegny - Mina. Situada entre Lieja y Maastricht . La mina de Blegny es una de las cuatro minas de carbón auténticas en Europa cuyas galerías subterráneas son accesibles a los visitantes a través del pozo original . Situado entre 30 y 60 metros , permiten un descubrimiento completo del proceso de la minería del carbón .

La mina de Blegny y los otros 3 grandes yacimientos mineros de Valonia (Le Bois du Cazier , Bois- du - Luc Grand- Hornu) se fueron aceptados en julio de 2012 como Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO.

La mina de carbón fue la última de la zona de Lieja , que dejó sus actividades comerciales e industriales en 1980 y luego fue abierta al público como una zona turística. Esta mina tenía dos ejes para las galerías de ventilación que estaban distribuidos en 8 plantas hacia abajo y 530 m de profundidad. A partir de estas galerías, la operación se realizaba por el método de la " taille chassante " que implica el movimiento paralelo a la línea de la mayor pendiente de la veta de carbón . Estas venas podrían ser operadas hasta un espesor mínimo de 30 cm .

Algunas de los guías siguen siendo los antiguos mineros del yacimiento .

Blegny - Mina : www.blegnymine.be

Almuerzo en el lugar.

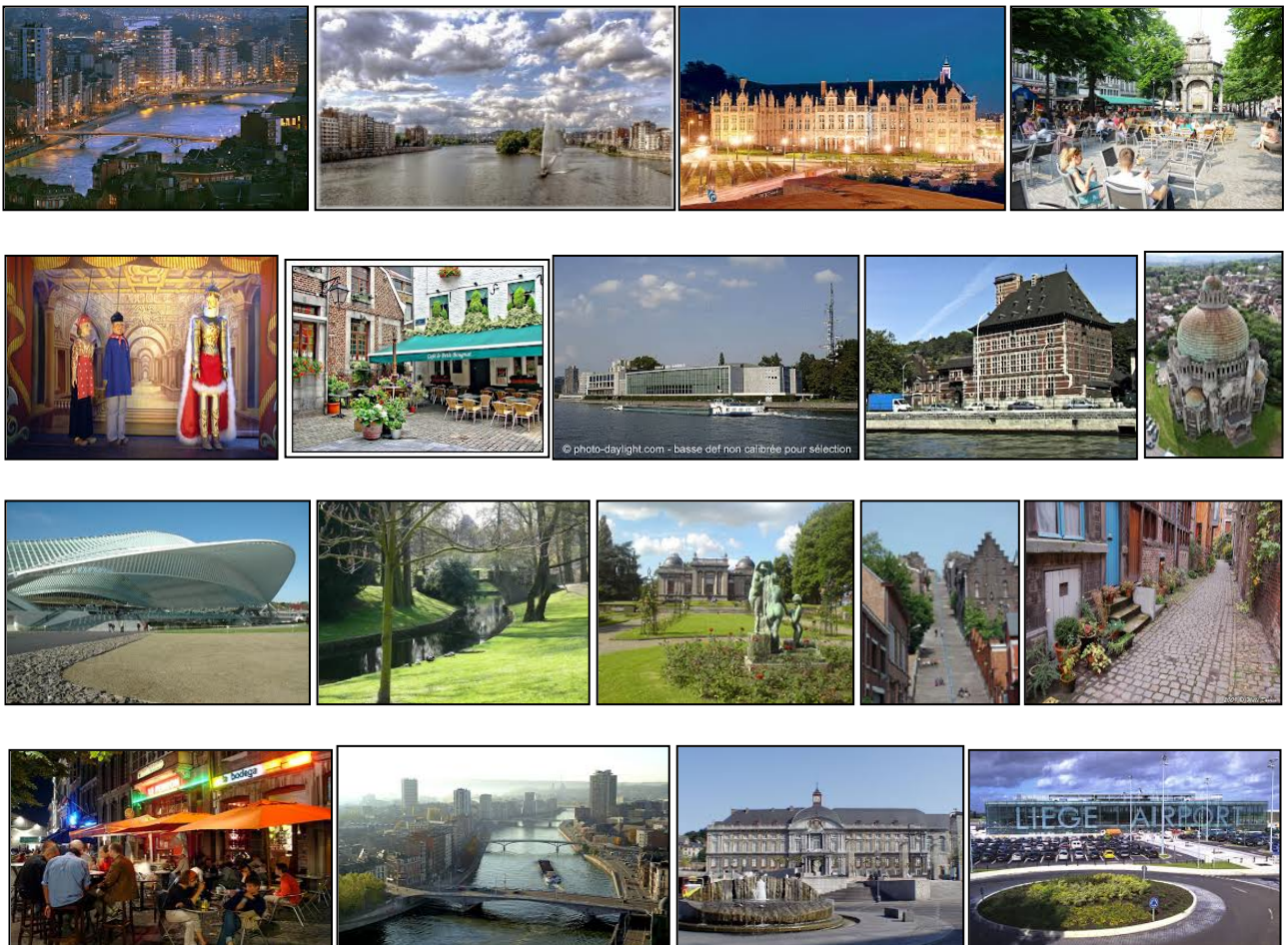
Vuelta a Lieja en tren turístico y barco " Le Pays de Liège "



1001 razones para visitar Liège – La ciudad en imágenes

Lieja, ciudad antigua en el corazón de Europa. La antigua capital de un principado independiente durante más de ocho siglos, la " Cité Ardente " contiene un patrimonio cultural y arquitectónico de la más alta importancia, ampliamente demostrado en los museos. Cerca de Maastricht y Aix -la- Chapelle , Lieja , con su célebre universidad , sus pabellones , los mercados , un centro de convenciones , las calles comerciales , su puerto fluvial (el segundo en Europa) es un centro económico y comercial dinámico. Sus teatros, la Ópera , la Orquesta Filarmónica , así como cafés y restaurantes de renombre de la ciudad contribuyen a una cálida bienvenida .

Lieja es el hogar de muchos extranjeros. La historia de esta inmigración masiva en realidad comienza al el final de la Primera Guerra Mundial. Valonia entonces es una región importante de la economía. Los fabricantes están obligados a utilizar una mano de obra extranjera. Entre 1920 y 1930, llegaron alrededor de 170.000 extranjeros, en su mayoría italianos . A principios de los años 50, durante la " Batalla de carbón", huyendo de la pobreza , fueron generalmente a trabajar a las minas de Valonia . Con el tiempo, muchos de estos inmigrantes se apegaron a su país de adopción



Sabores de Valonia

Valonia, le seducirá, no sólo por sus maravillosas atracciones, sino también por sus deliciosos platos regionales y la amabilidad de sus habitantes



Cerveza: Valonia es una de las regiones del mundo con la mayor variedad de cervezas.

Chocolate: nombres famosos valones se han convertido en embajadores en el extranjero

Patatas fritas : Valonia produce muchas variedades de patatas que se comen en los puestos de patatas fritas inevitables .

Waffles: representados en Valonia por el famoso gofre de Lieja , que no deben confundirse con el gofre de Bruselas .

Quesos: más sabrosos que otros, y cuyas variedades no tienen nada que envidiar a los de Francia.

Carnes curadas de Ardenas: como el jamón de las Ardenas cuya reputación es insuperable.

Aguas: conocidas y reconocidas por sus virtudes como Spa o Chaudfontaine.

Dulces: del macarrón a la Couque que pueden satisfacer sus antojos de azúcar y dulzura.

Brandies: Peket , Eau de Villée o whisky Valona se debe disfrutar con moderación.



Algunos platos locales de Lieja



Albóndigas (a la manera de Lieja)



Escarola rizada con tocino



Fricasé con manzanas, huevos y tocino



Peras cocidas



Ensalada (a la manera de Lieja)



Pankekes de trigo sarraceno