

11 août 2017

## COMMUNIQUE DE PRESSE

**La Fédération du Tourisme de la Province de Liège (FTPL) organise son troisième « BBQ du Terroir » de l'été dimanche 20 août à Sclayn, près d'Andenne. Il sera précédé d'une balade gourmande au départ de Huy.**

La Fédération du Tourisme de la Province de Liège organise, dimanche 20 août, le troisième et dernier « BBQ du Terroir » de cet été 2017. Après deux éditions qui ont rassemblé près de 800 gourmets (!) autour de menus du terroir composés par des Chefs prestigieux, cette dernière date propose, en guise de mise en bouche, une balade gourmande cycliste le long de la Meuse.

Ce dimanche 20 août, la Fédération du Tourisme de la Province de Liège propose au public de s'évader lors d'une balade de 18 km au départ de Huy jusque Sclayn, en prélude à un nouveau « BBQ du Terroir ». Dès 8 heures 30, un atelier gratuit assuré par Pro Velo sera mis à la disposition des participants afin de s'assurer de la fiabilité des vélos et d'opérer quelques ajustements si nécessaire. Ensuite et en guise de mise en bouche, la balade s'arrêtera à l'Ecomusée de Ben-Ahin (visitable librement – durée 30 minutes) pour une dégustation gratuite de produits locaux. Enfin, au terme de cette journée organisée en collaboration avec le « RAVeL des BBQ » de la Fédération du Tourisme de la Province de Namur (<https://www.ravelbbq.be/>), les premiers inscrits au barbecue auront le loisir de revenir à bord du bateau « Pays de Liège ». Celui-ci ne pouvant contenir que 200 passagers, il est vivement conseillé de réserver sa place au plus vite via l'une des deux plateformes d'inscription en ligne de la FTPL : [www.liegetourisme.be](http://www.liegetourisme.be) ou [www.ouffitourisme.be](http://www.ouffitourisme.be).

### Un top Chef à la manœuvre : Carl GILLAIN

Lors de ce troisième rendez-vous, c'est le Chef couronné de deux Toques et d'un 15/20 au Gault&Millau, Carl Gillain, qui animera les papilles avec un menu associant magret de canard et salade de gésier à la fraîcheur des fruits rouges et de la verveine.

Comme de coutume, la synergie avec « Génération W » est de mise puisque l'ancien participant à la célèbre émission « Top Chef » est membre du collectif wallon. Pour rappel, « Génération W » regroupe 24 Chefs et une centaine de producteurs dont le but est de valoriser les talents culinaires, de partager la richesse du terroir et de mettre en avant les artisans et les Chefs qui lui donnent sa plus-



value ([www.generationw.be](http://www.generationw.be)). Une mise en valeur de notre patrimoine intimement liée à l'offre touristique, comme le rappelle Monsieur Paul-Emile Mottard, Président de la FTPL : « *Le BBQ du Terroir organisé le 30 juillet dernier au Complexe Touristique du Lac de la Gileppe a réuni 420 participants et affichait complet une semaine avant le Jour J. En tout, 8 000 personnes sont venues se détendre et déguster les produits du Terroir durant tout le week-end à Jalhay. Ce succès de foule confirme combien la gastronomie est un réel atout pour le Tourisme de la région.* »

Ce dimanche 20 août, comme lors de chacun des « BBQ du Terroir » organisé par la FTPL, quelques-uns de ces **artisans producteurs de la province de Liège** proposeront leurs produits à la vente sur place. Une ambiance musicale assurée, cette fois, par le groupe « Les Amis du Dixie » (musique jazz et New Orleans) accompagnera également des **animations gratuites** telles qu'une **initiation au djembé** et un **atelier de grimages**.

### **Informations pratiques**

**Le troisième « BBQ du Terroir » 2017 organisé par la Fédération du Tourisme de la Province de Liège**, en collaboration avec la FTPN, aura lieu le **dimanche 20 août**.

**Adresse :** entre l'Allée des Fleurs et la Cité Tonglet à Sclayn. Accès possible après l'entrepôt LINDE, Quai de Marche en Prés, 2.

#### **Timing de la journée :**

- **Départ avec son vélo personnel entre 8h30 et 9h30.** Lieu : Maison Batta – Avenue de Batta, 5 – 4500 Huy
- **Repas à Sclayn entre 12h00 et 16h00.** Espace couvert selon les exigences de la météo
- **Retour dès 16h00 à bord du bateau « Pays de Liège »** (sur inscription) **ou à vélo**

**Parking :** à côté de la Maison Batta (80 places disponibles) et dans les rues à proximité.

**Balade, dégustation, animations :** gratuites

**Prix du barbecue :** 25 €/adulte - 10 €/enfant.

#### **Menu du Chef Carl Gillain**

Magret de canard avec salade de gésier (de la canardière)

Fraicheur de fruits rouges à la verveine

**Inscriptions obligatoires** sur le site Internet de la FTPL [www.liegetourisme.be](http://www.liegetourisme.be) ou sur son site de commerce en ligne [www.ouftitourisme.be](http://www.ouftitourisme.be).

Réservez sans tarder, nous vous attendons !

Ces informations, ainsi que les visuels s'y rapportant, sont à votre disposition sur l'Espace Presse du site Internet de la FTPL [www.liegetourisme.be](http://www.liegetourisme.be).

#### **Contact presse :**

Fédération du Tourisme de la Province de Liège, Place de la République Française, 1 à 4000 Liège – Cellule Presse : Michael MATHOT – GSM 0495 511 975 – Tél. 04 237 95 44 – [michael.mathot@provincedeliege.be](mailto:michael.mathot@provincedeliege.be).