

PCDNews N° 107

Carnet des artisans

Centre sportif

La Drève

Ruelle Vanhulst - LA HESTRE

Le 20 septembre 2026

10^e édition

Marché
des
Saveurs



Organisé par :



DIXIÈME ÉDITION !

Depuis une décennie, chaque troisième dimanche de septembre, ce rendez-vous incontournable rassemble les passionnés du savoir-faire de notre terroir, les curieux et les familles autour d'un concept unique et convivial.

Chaque édition est une véritable invitation au voyage culinaire et au partage. Les producteurs locaux et les artisans y subliment notre région avec ferveur.

C'est en 2014, dans le cadre d'une exposition intitulée « De la ferme à l'assiette » que le Plan Communal de Développement de la Nature, a mis en place un Marché des Saveurs à Fayt-lez-Manage. 23 artisans étaient présents. L'objectif : valoriser les produits locaux et de saison. La consigne : ne faire appel qu'à des artisans producteurs et/ou transformateurs de produits alimentaires. Cette ligne de conduite est, aujourd'hui encore, une règle à laquelle la Commune de Manage ne déroge pas.

Ensuite, vu le succès de l'évènement, le Marché a été déplacé au Centre Culturel et Sportif Le Scailmont. En 2015, 49 échoppes ont présenté des produits divers et variés tels que fromages, saucissons, légumes et fruits, confiseries et chocolats, condiments ainsi que plusieurs boissons telles bières, spiritueux, jus, vins...Des Food trucks étaient également présents.

D'autres artisans sont venus compléter l'offre proposée au public. Actuellement, le Marché accueille environ 55 artisans.

De façon à toucher un maximum de citoyens, le Marché des Saveurs a lieu en alternance entre le Centre sportif de La Hestre et celui du Scailmont.

Pour souffler ces dix bougies, la créativité et la gourmandise seront une fois de plus au rendez-vous mais cette fois-ci complétées par des surprises et des concours. Plus d'informations à la fin du carnet...

Merci à tous les artisans, bénévoles et visiteurs et ...

Joyeux anniversaire !



TABLE DES MATIÈRES

NOS ARTISANS

Au P'tit maraicher	4	La Tentation d'Adam	29
Au Sucré-salé	5	La Tentation sucrée	30
Brasserie des légendes	6	La Valdam	31
By Georges	7	La Vraie tarte au maton	32
Cé Crokant	8	Le Frobelle tout court	33
Chèvrerie du cadeau	9	Le Lieu coffee	34
Cookies belgium	10	Le Safran du Mont panisel	35
Créa Déli'mba	11	Les Chocolats de Luna	36
Fumoir et Terroir	12	Les Gourmandises de l'artisan	37
Ginkgo Farm	13	Les Mets de Ma	38
Golafe	14	Les Salées de Guillaume	39
L'Aubéole d'Estinnes	15	Liquoristerie St Graal	40
L'Épi d'or	16	Matin délice	41
L'Escaille	17	McPoppies	42
L'Escargotière Saint-Véron	18	Mich et ses délices	43
La Boutique Tealou	19	Moulin du loup	44
La Farandole des saisons	20	Obrigado	45
La Farine du Foyau	21	Pick Health conserverie	46
La Ferme de la Cité du gille	22	Senteur d'épices	47
La Ferme de la Clarine	23	Spirit L.L.	48
La Ferme de Scoumont	24	Tealou confitures	49
La Ferme du Bouret	25	Tshouly Concept	50
La Haine-Saint-Bière	26	Tûtûte	51
La Maison du boudin	27	Why not Nessa	52
La Ruche levalloise	28		

NOS FOOD-TRUCKS

Ambre'tagne	53
Burgers City	54
Giacomo Glacier	55
Greek-food by Michalis	56
Tran Van Minh	57

AU P'TIT MARAÎCHER



Le p'tit maraîcher est une micro ferme bio à taille humaine située au cœur de Morlanwelz et où le plaisir et la passion des animaux et de la terre passent avant tout !

Cet établissement combine maraîchage traditionnel et élevage artisanal pour offrir des produits d'une fraîcheur absolue, transformés au sein même de la ferme.

Produits issus de leur production :

- fruits et légumes bio
- glaces et sorbets, volailles, œufs
- fromages au lait de vache et de chèvre...

L'exploitation valorise le lait de ses propres biquettes et vaches pour proposer une gamme variée de spécialités laitières : yaourts, beurre, fromage frais, raclette, gouda...

Un comptoir est à disposition des visiteurs avec un panel de produits issus du circuit court de la région du Centre : jus de fruits, miels, confitures, bières artisanales, cidre, etc.



AU P'TIT MARAÎCHER

Ludivine DELATTE

Champ là-haut 2

7141 CARNIÈRES

0479 21 52 88

ludivinedel@hotmail.com



Au p'tit maraîcher

AU SUCRÉ-SALÉ



Les marchés font partie de la vie de Frans Tournay, Artisan boulanger-pâtissier depuis son plus jeune âge. Issu d'une famille de maraîchers, il a grandi au rythme des marchés où ses parents vendaient leurs légumes. C'est dans cet univers que sont nés son goût pour l'artisanat, les produits de qualité et le contact avec les clients.

Frans a suivi ses études de boulanger-pâtissier au CERIA à Anderlecht Il a ensuite choisi de transmettre son savoir-faire en devenant enseignant en boulangerie-pâtisserie, métier qu'il exerce toujours aujourd'hui avec passion.

En parallèle, il a développé son activité artisanale dans son propre atelier, avant d'ouvrir sa boulangerie. Après cette expérience, il a choisi de poursuivre son activité autrement, en revenant à la vente sur les marchés, un environnement qui fait partie de son histoire depuis toujours.

Aujourd'hui, sous l'enseigne "Au Sucré Salé", il confectionne artisanalement ses produits dans son atelier, dans le respect de la tradition et du savoir-faire, afin d'offrir des spécialités authentiques, de qualité et riches en gourmandise : pains blancs, gris, aux noix, aux céréales, fougasses, cramiques, craquelins, viennoiseries, tartes, pâtisseries diverses, matons, chaussons, gaufres et bien d'autres gourmandises artisanales.



"Au Sucré Salé", c'est l'histoire d'une passion pour la boulangerie-pâtisserie, d'un savoir-faire transmis au fil des années et du plaisir de partager de bons produits.



AU SUCRÉ-SALÉ

Frans TOURNAY
Rue Émile Carlier 7
7973 GRANDGLISE

☎ 0475 78 55 24

✉ fransmarine1967@outlook.com



BRASSERIE DES LÉGENDES



La Brasserie des Légendes allie tradition et technologies afin de produire des bières 100% terroir, de fermentation haute, riches en saveurs et respectant les normes de qualité et d'hygiène les plus strictes.

Les bières sont brassées exclusivement à partir de matières premières de qualité : malt issu de l'orge cultivé dans le Pays des Collines, houblon, eau pure et levure. Elles sont entièrement naturelles et ne renferment aucun additif. La refermentation en bouteille ou en fût leur confère un pétillant 100% naturel.

Produits : Quintine, Goliath, Gouyasse, Ducassis, Legends Harmony, Hercule, La Rousse, La Hamaide...



BRASSERIE DES LÉGENDES SPRL

Christophe LAURINO

Rue de Bevagna 17

7170 MANAGE

0474 09 97 72

✉ christophe@brasseriendeslegendes.be

BY GEORGES



BY GEORGES



Georges aime se donner à fond dans tout ce qu'il fait, c'est pourquoi il ne transige jamais sur la qualité.

Seuls les meilleurs ingrédients sont sélectionnés, de la viande aux épices. Il voue également une passion pour les piments, qu'il transforme en huile ou purée de piments pour, comme il dit : « mettre du piquant dans votre vie ».

Sylvia, son épouse, lui donne un coup de main en participant aux divers marchés locaux de la région.



BY GEORGES

Georges DOMINE
Rue de la Baratte 21
7170 MANAGE



0487 34 06 52



sylviavangenechten47@gmail.com



BY Georges

CÉ CROKANT



Cé Crokant est une petite entreprise artisanale, située à Mouscron, qui a vu le jour le 1^{er} avril 2023. C'est sa passion pour la cuisine et surtout la nostalgie de son enfance bercée par les friandises, les goûters et apéros en famille et entre amis qui ont poussé Cécile à créer Cé Crokant.

Trois produits phare sont proposés :

- Les Crokants : produits qui en terme de goût se situent entre les beignets et les biscuits mais dont la texture est à la fois croquante et fondante (en versions salée, sucrée et épicée)
- Les Chips de banane-plantain : croustillantes et fondantes (en versions sucrée, salée et paprika)
- Les Cacahuètes caramélisées : similaires aux « chouchous », ils en diffèrent par leur goût et leur texture, croquante et fondante

Cé Crokant travaille en partenariat avec le Hall du terroir de Mouscron où tous ses produits sont fabriqués et exposés à la vente.



CÉ CROKANT

Cécile MEDENKO

Rue de l'Avenir 48

7700 MOUSCRON

0493 15 23 40

✉ cecrokant@gmail.com

f Cé crokant

CHÈVRERIE DU CADEAU



L'histoire de la Chèvrerie du Cadeau commence en 2008. Alain, responsable de fabrication dans une usine agroalimentaire souhaite quitter le secteur industriel et reprend l'ancienne ferme de ses parents. Douze ans plus tard, la Chèvrerie a bien grandi et compte désormais plus de 80 chèvres, des vaches et même des poules.

Depuis maintenant plusieurs années, la Chèvrerie du Cadeau est quasiment en autonomie alimentaire avec un engagement environnemental (réduction des déchets, suppression du plastique...).

Alain et Chantal nous proposent des fromages de chèvre sucrés et salés mais pas uniquement ! Ils proposent aussi des yaourts au lait de chèvre (plus légers que ceux au lait de vache et ne contenant pas de lactose), des crèmes glacées au lait de chèvre, quelques plats préparés, des bouchées apéro délicieuses et leurs mythiques quiches.



CHÈVRERIE DU CADEAU

Chantal et Alain PHILIPPON

Rue Cadeau 1

6230 BUZET

0473 55 12 02

chevrieducadeau@gmail.com

Chèvrerie du Cadeau

COOKIES BELGIUM

Cookies
Belgium
cookiesbelgium.com



Cookies Belgium est une petite entreprise familiale située à Gembloux et spécialisée dans la fabrication de cookies et de gâteaux faits maison depuis plus de 12 ans.

Formée à New York en hôtellerie et en arts culinaires, Jacinta a réalisé son rêve : faire de sa passion un métier.

15 variétés de cookies sont proposées dont deux vegan. Les ingrédients sont naturels, sans conservateurs pour une fabrication artisanale qui rappelle des recettes d'autrefois.

Présente aussi sur les marchés et événements grâce à la Cookiemobile, Jacinta partage ses douceurs lors d'anniversaires, mariages ou événements d'entreprise, avec toujours la même envie : offrir des moments gourmands simples et vrais.



COOKIES BELGIUM

D'souza JACINTA

Avenue des Combattants 70

5030 GEMBLoux

0496 89 65 31

info@cookiesbelgium.com



Cookies belgium

CRÉA DELI'MBA



Créa Déli'mba

Sabrina, passionnée de cuisine et de confections faites maison a décidé de partager sa passion avec nous !

Elle propose ses petits plats maison variés, cuisinés avec amour (pestos, confitures, plats « traiteur »...). Son projet s'inscrivant dans une démarche écologique, Sabrina privilégie l'usage de produits bio et/ou locaux, ainsi que des matériaux de récup' lorsque cela est possible !

De plus, vous ne trouverez ni colorant ni conservateur dans ses plats.



CRÉA DELI'MBA

Sabrina RODONO

Rue de la Troupette 11 bte 202
7170 MANAGE

☎ 0495 93 69 98

✉ creadelimba@gmail.com

 Créa Deli'mba



FUMOIR ET TERROIR



FUMOI ET TERROIR

- spécialités de saumon -

Amis depuis plus de 30 ans, Michael et Julien se sont associés en activité complémentaire.

Leur spécialité : le découpage, le marinage et le fumage de saumon au bois de hêtre (ou écorce d'oranger pour le carnaval).

Leur atelier à Binche est également un comptoir proposant leur production artisanale de saumon fumé, de gravlax à la bière des ours, au Gin de Binche, à la sauce soja et graines de sésame grillées au wasabi. Il y a aussi des rillettes, des quiches, du magret fumé et des produits de leurs partenaires locaux.

Michael & Julien sont aussi traiteurs à la demande et réalisent des buffets froids pour tous vos événements privés.



FUMOI ET TERROIR

Julien BEAUTRIX

Rue de Robiano 16

7130 BINCHE

☎ 0496 44 08 91

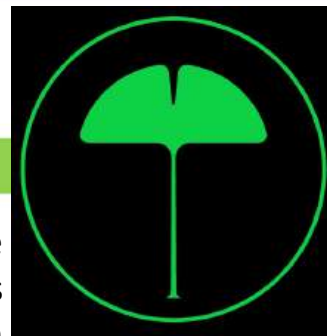
✉ fumoietterroir@gmail.com



Fumoir et terroir



GINKGO FARM



Il y a 3 ans, Xavier et sa sœur ont relancé la culture particulière de l'ail rose, développée par les parents il y a 40 ans. La culture se fait de façon raisonnée, pas d'herbicide et avec un binage mécanique et manuel.

L'ail rose représente 90% de la production. Cet ail plus fort et mieux adapté au climat du Nord, va se conserver beaucoup plus longtemps. Ce sont les variétés d'Arleux, capitale de l'ail qui sont cultivées à Péronnes puisque le climat et les terrains de cette région sont les mêmes que chez nous.



Pourquoi l'ail est stocké sous forme de tresses ?

"Pour plusieurs raisons, il y a le point de vue esthétique, ça évite tout emballage, l'ail se suffit à lui-même. C'est toujours bien de ventiler l'ail et le fait d'avoir une tresse suspendue, ça lui permet d'être au sec."

Vous y trouverez également de l'ail blanc, violet, des oignons et des échalotes.



GINKGO FARM

Xavier GANTOIS

Rue Joseph Wauters 258

7134 PERONNES-LEZ-BINCHE

0475 75 45 25

xgantois@hotmail.com

 Ginkgo farm

En wallon, Golafe désigne la pure gourmandise, le plaisir de se régaler sans retenue ! C'est ce doux péché mignon qui a donné vie au projet de Stéphanie et Giuseppe.

Tout a commencé par une envie simple : réinventer le fruit sec et briser les codes du grignotage classique pour en faire une véritable expérience locale et gastronomique.

Leur fierté absolue ? Réussir à proposer la variété reine, la noisette du Piémont, mais cultivée ici, en Belgique ! La torréfaction est faite à la main, c'est le seul moyen de maîtriser la cuisson au degré près et de libérer des arômes incomparables. Les produits sont diversifiés :

- Les Incontournables Salés : noix de cajou revisitées au Parmesan, au Poivre, ou leur recette signature d'exception à l'Ail Noir (aux notes confites et umami) sans oublier leurs surprenantes amandes à la tomate

- Les Douceurs Sucrées-Salées : amandes festives au miel et romarin, enrobées de miel et sésame, ou encore au chocolat relevé d'une pointe de sel

Leurs produits s'invitent partout : salades, bowls, plateaux de fromages...



GOLAFE

Giuseppe AUGELLO
Chaussée Brunehaut 277
7120 ESTINNES-AU-MONT

📞 0478 13 88 01

✉️ lesgolafes@gmail.com

 Golafe



L'AUBÉOLE D'ESTINNES



L'Aubéole
d'Estinnes

L'Aubéole est une bière ambrée qui fut présentée officiellement et en avant-première le 27 septembre 2008, lors de la traditionnelle fête médiévale d'Estinnes-au-Mont.

L'Aubéole est très désaltérante avec son amertume aromatique octroyée par le houblon. Elle a une robe légèrement ambrée, troublée par sa refermentation en bouteille. Sa mousse est crémeuse et lui donne un beau col. Son nez est très complexe et sa saveur est simplement extraordinaire, son amertume sèche et intense, son corps ample et velouté. C'est une bière belge de type saison à découvrir ou redécouvrir sans détour. (7.5 vol Alc Ibu 29).

En 2022, 2 autres médailles ont été décernées pour un total de 6.

La famille d'Aubéole s'agrandit et accueille à présent l'Aubérhum, distillat de bière avec un rhum antillais.



L'AUBÉOLE D'ESTINNES

Marie-Jeanne NOLF

Rue des Trieux 35

7120 ESTINNES-AU-MONT

0471 50 15 44

www.aubeole.be

aubeole@gmail.com



Aubéole et aubérhum

L'ÉPI D'OR



L'épi d'Or
ARTISAN BOULANGER
DEPUIS 1985

L'Épi d'Or a été créé en janvier 1985 par Madame Roosens et Monsieur Schoenaers comme boulangerie pâtisserie à Wanfercée (Fleurus), d'abord comme petit magasin de quartier et très vite avec une ambition de développement qui s'est concrétisée.

En 1998, la demande toujours croissante nécessite des ateliers plus spacieux et l'Épi d'Or s'installe à Bois-d'Haine (région d'origine des patrons). En 2010, l'entreprise s'agrandit encore avec un espace supplémentaire de 800 m², dont de nouveaux ateliers et quais de chargement.

La qualité supérieure reconnue et constante de l'Épi d'Or est le résultat à la fois du savoir-faire de son personnel expérimenté (environ 25 collaborateurs) et de matières premières naturelles de première fraîcheur.

Parmi les spécialités de l'Épi d'Or, le produit phare est sans conteste (depuis 1986), leur délicieuse Tarte Bruxelloise à la recette secrète.

Et c'est là également que vous retrouverez la tarte « Maya-ge » : une délicieuse tarte à base de miel, appelée « La Mielleuse » suite au concours destiné à l'ensemble des pâtisseries de Manage qui a eu lieu en 2013.

L'Épi d'Or est une société familiale tournée vers l'avenir : elle est dirigée aujourd'hui par Madame Roosens et ses trois enfants, David, Sébastien et Virginie Schoenaers.



L'ÉPI D'OR

Virginie SCHOENAERS

Rue de la Station 82

7170 BOIS-D'HAINE

0471 55 30 92

www.lepidor.be

vs@lepidor.be



Boulangerie-pâtisserie L'Épi d'Or

L'ESCAILLE



Dans le cadre de sa manifestation « Fayt au temps des brasseries » en septembre 2009, le Foyer culturel de Manage a créé, d'après la recette originale d'un Faytois, la bière « L'Escaille ».

Il s'agit d'une bière ambrée (6%) qui, lors des premiers brassins, n'était disponible qu'en 75 cl. Odeur peu houblonnée, senteurs de pommes caramélisées avec des faibles notes épicées de cannelle.

Depuis 2010, elle est maintenant proposée en 33 cl lors des événements organisés par le Foyer culturel. Vous pouvez aussi vous la procurer en prenant contact au 064 54 03 46.

À déguster bien fraîche avec sagesse... bien sûr !



FOYER CULTUREL

Avenue de Scailmont 96

7170 MANAGE

☎ 064 54 03 46

✉ foyer-culturel@manage-commune.be

www.foycultureldemanage.com

L'ESCARGOTIÈRE SAINT-VÉRON



L'escargotière Saint Véron est une petite entreprise familiale qui se situe dans le magnifique village de Braine-le-Château.

Dans la ferme hélicicole, vous pouvez découvrir l'élevage des escargots qui va de la ponte des œufs jusqu'à la cueillette des escargots et découvrir la saveur des produits, mis en valeur sous différentes préparations...

Les vendredis et samedis midi, une petite restauration est proposée ainsi qu'un restaurant à la carte le dimanche midi, uniquement sur réservation.



L'ESCARGOTIÈRE SAINT-VÉRON

Jean-Claude DUBOIS

Rue Saint-Véron 26 C1

1440 BRAINE-LE-CHATEAU

☎ 0470 50 66 59

✉ jean-claude.dubois@skynet.be

www.escargotieresaintveron.jimdofree.com

f L'Escargotière Saint Véron

LA BOUTIQUE TEALOU LA TANIÈRE DU CAFÉ



L'aventure de Tealou à La Louvière est née le 01 mars 2020, 10 jours avant le confinement mais la clientèle a été fidèle et la suit encore aujourd'hui !

La boutique et les stands sur les différents événements vous proposent un assortiment d'infusions mais également du cacao, une gamme de bubble tea, des sirops et des accessoires afin de passer un agréable moment !

Après avoir aiguisé ses sens autour des saveurs et des arômes des thés les plus divers, la Tanière du Café est née. Nichée au cœur de la cité des Loups, la Tanière du Café vous propose ses cafés non seulement de différentes intensités mais surtout aromatisés. Vous y trouverez des produits adaptés aux palais de tout âge, du décaféiné au plus corsé, en passant par la noisette et le chocolat.



LA BOUTIQUE TEALOU - LA TANIÈRE DU CAFÉ

Christelle DENIS

Rue Machine à Feu 6

7100 LA LOUVIÈRE

☎ 0495 94 03 33

✉ albane_67@hotmail.com

www.latanièreducafé.be

f La boutique Tealou La Louvière

LA FARANDOLE DES SAISONS



La Farandole des Saisons a commencé son aventure à Trivières : un jardin-maraîcher à dimension humaine de 70 ares. Quatre années plus tard, une petite ferme située à Grand-Reng vient s'ajouter et un magasin vient compléter le tout en août 2021.

La Farandole des Saisons travaille avec passion et propose une large gamme de produits de qualité. Son but est d'offrir une alimentation saine, locale et transparente faite de produits naturels tout en privilégiant le circuit-court.

Production de légumes de saison (fraises, asperges, poireaux, aubergines...).

Vente à la ferme, le vendredi de 15h à 17h30.

Et sur les marchés :

Mercredi : Saint-Ghislain

Vendredi : Carnières

Jeudi : La Louvière

Samedi : Binche



LA FARANDOLE DES SAISONS

Thomas LECHIEN

Rue Joseph Wauters 90

6560 GRAND-RENG

☎ 0493 79 02 95

✉ info@lafarandoledessaisons.com



La farandole des saisons

LA FARINE DU FOYAU



Depuis mars 2019, Anne et Bruno, rejoints depuis peu par leur deuxième fille, Margot, produisent de la farine de froment au sein de leur exploitation familiale.

Le couple utilise des variétés anciennes et pratiquent une agriculture raisonnée. Le grain est ensuite moulu directement à la ferme à l'aide d'un moulin traditionnel équipé de meules en pierre, afin d'obtenir une farine de qualité.

Cette année, Anne et Bruno proposent également, en vente directe, des lentilles vertes ainsi que des pommes de terre à chair ferme de variété Charlotte.

C'est toujours un réel plaisir d'accueillir les clients à la ferme, d'échanger avec eux et de répondre à leurs questions.

L'important est de manger local et soutenir l'agriculture de chez nous !



LA FARINE DU FOYAU

Bruno PREUX

Rue du Foyau 1

7021 HAVRÉ

☎ 0478 35 59 72

✉ anne.preux@gmail.com

 La farine du Foyau

LA FERME DE LA CITÉ DU GILLE



C'est en 1979 que la famille de la Ferme de la Cité du Gille s'installe sur l'exploitation située à Péronnes-Lez-Binche.

Celle-ci est axée sur le bétail viandeux de race blanc bleu belge, sur le bétail laitier et sur les grandes cultures. Parmi celle-ci, les pommes de terre, avec lesquelles le commerce a commencé, les potirons et bien d'autres choses encore.

Par la suite, l'offre s'est étoffée avec la paille pour gilles, les légumes de serres et de plein champs en suivant le rythme des saisons. L'ensemble de la production est disponible à la ferme dans le chalet situé dans la cour de leur exploitation.

La priorité est la vente directe du producteur au consommateur.



LA FERME DE LA CITÉ DU GILLE

Laurie VERGOTE

Chaussée Bruneault 14

7134 PÉRONNES-LEZ-BINCHE

0494 82 79 37

laurie.vergote@hotmail.fr



Ferme de la cité du gille



LA FERME DE LA CLARINE



L'association accueille chaque jour une trentaine de « fermiers » au sein d'un centre de jour pour personnes adultes en situation de handicap mental appelé Ferme de la Clarine.

L'originalité du centre est d'exercer l'ensemble de ses activités dans un environnement fermier. Culture, maraîchage, petit élevage mais aussi retraitement de certaines ressources de la ferme en produits de consommation (atelier - traiteur) et vente sur les marchés locaux et dans l'épicerie de la ferme, font le quotidien de ces fermiers particuliers.

Quelques exemples des bons produits préparés par les fermiers de la Clarine, (sans parler des œufs, fruits et légumes de leur production !) :

- Confitures aux fruits de saison du verger
- Huiles et vinaigres aromatisés, vins de fruits et cidres de pommes
- Grand choix de fromages au lait de chèvre (fromages frais ou affinés)
- Tartes, viennoiseries et pains, confectionnés et cuits sur place
- Quiches aux œufs de la basse-cour



LA FERME DE LA CLARINE

Rue Dieu d'en Bas 44
7170 FAYT-LEZ-MANAGE

☎ 064 57 01 38

✉ clarine@skynet.be

www.laclarine.be



Ferme de la Clarine

LA FERME DE SCOUMONT



Outre le lait cru et le demi-écrémé pasteurisé, la Ferme de Scoumont propose du fromage blanc nature ou aux herbes, mais aussi une solide palette de fromages à pâte dure. Le Vicomte, au goût un peu plus fort, constitue la fierté de la ferme.

À ses côtés, trône le bien nommé Scoumont qui se décline selon une demi-douzaine de saveurs, passant de l'ortie à la moutarde, sans oublier le cumin, le basilic et les épices italiennes. « Le Bourré » vous fera découvrir le mariage réussi entre Scoumont et bière tandis que « Le Fondant d'Arquennes » remplacera aisément le reblochon dans votre tartiflette.



Tous ces fromages côtoient de superbes bûchettes au fromage blanc uniques dans la région. Croquettes, beurre, yaourts et crèmes glacées complètent cette gamme empreinte de fraîcheur !

LA FERME DE SCOUMONT

Anne GOUDESEUNE

Rue de Scoumont 19

7181 ARQUENNES

0493 54 78 55

hennautvincent@live.be



Ferme de Scoumont

LA FERME DU BOURET



La Ferme du Bouret

La Ferme du Bouret, créée en 1994, vous propose de la viande, de la charcuterie et des produits laitiers de qualité issus de ses propres élevages. «De la fourche à la fourchette», tel est le concept de ces bouchers de père en fils. Vous pouvez aussi effectuer des commandes en ligne, via leur e-shop.

Lors du marché, ils vous proposeront des salaisons sans colorants et sans conservateurs. En remplissant votre panier, vous avez la certitude de profiter d'une viande à la fois fraîche et naturelle.



LA FERME DU BOURET

Thomas CERCKEL

Chemin de Nivelles 77

7090 BRAINE-LE-COMTE

067 56 12 68

ferme.du.bouret@skynet.be

www.fermedubouret.be



Ferme du bouret

LA HAINE-SAINT-BIÈRE



Mais d'où vient donc ce breuvage ?... La bière Haine-Saint-Bière provient d'un projet mis en place par une bande de gais lurons de la vie associative et folklorique du fond d'Haine-Saint-Pierre et mis en œuvre par un jeune passionné de bière, Alexandre Duerinckx. L'objectif de cette bière est de proposer un produit de qualité permettant de favoriser des partenariats au sein de la vie associative, commerciale et citoyenne des villages des deux Haines.

La gamme de ces bières est réalisée hyper artisanalement !

En effet, Alexandre maîtrise l'entièreté du processus de production au sein d'une brasserie de 100 l. De la sélection des matières premières à l'embouteillage et l'étiquetage, rien n'est laissé au hasard ! La gamme originale est composée de 3 sortes : une blonde aux notes florales, une ambrée possédant une légère amertume et un goût torréfié ainsi qu'une brune forte pour les connaisseurs.

Avec le temps et par soif de créativité, deux nouvelles bières se sont ajoutées au catalogue : une bière aromatisée avec le produit des abeilles, le miel - l'ApiCol - et une bière légère et rafraîchissante à la fleur de sureau - la FloriCol.



Si vous désirez goûter une bière artisanale de la région du Centre, n'hésitez pas à venir sur le stand d'Haine-Saint-Bière.

LA HAINE-SAINT-BIÈRE

Alexandre DUERINCKX

Chemin des vaches 7

7110 BOUSSOIT

0493 59 78 67

hainesaintbiere@gmail.com



Haine-Saint-Bière



LA MAISON DU BOUDIN



Pol Therasse est un homme passionné par son métier. Il fit d'abord ses armes dans différentes maisons avant de reprendre la Maison du Boudin à Binche où il a développé ses produits qu'il maîtrise parfaitement (boudins, pâtés, cervelas, boulettes...). Tout au long de l'année, vous trouverez du boudin blanc (fines herbes ou provençal) et du boudin noir (nature ou raisins) mais également des pâtés, boulettes, cervelas et grognes du bon vieux temps.

Pour les fêtes de fin d'année, vous pourrez y déguster plus de 15 variétés de boudin.

«Une production véritablement artisanale sans colorants ni conservateurs».



LA MAISON DU BOUDIN

Line THERASSE

Rue des Récollets 11

7130 BINCHE

☎ 064 33 36 93

✉ lamaisonduboudin@outlook.com

📘 La Maison du Boudin



LA RUCHE LEVALLOISE



L'apiculture étant pratiquée dans la famille depuis 1977, Michaël Desaulty de La Ruche Levalloise propose à la dégustation et à la vente des miels issus de ses ruches ainsi que des assemblages de miels issus d'Europe.

Il propose également tous les produits dérivés de la ruche : propolis, pollen, savons... C'est aussi Michaël qui prend soin des trois ruches de l'administration communale de Manage.



LA RUCHE LEVALLOISE
 Michaël DESAULTY
 Rue de l'Église 51
 7134 LEVAL-TRAHEGNIES

☎ 0491 73 18 26

☎ 0474 78 75 56

✉ laruchelevalloise@outlook.com



La Ruche levalloise





LA TENTATION D'ADAM



La tentation d'Adam ouvre en 2020 en pleine période du Covid. L'établissement fabrique des matons. Depuis le lait sorti du pis de la vache à Gouy-Lez-Piéton, la transformation se fait dans leur atelier pour créer un maton allégé en sucre comme la plupart de leurs fabrications.

Des gâteaux Numbers cake et des pâtisseries sont proposées pour les festivités ou anniversaires ainsi que tous les produits de boulangerie classique. Les clients peuvent aussi commander des sandwichs garnis avec des salades faites maison ainsi que des plateaux pour les réceptions ou dîners.

Des produits du terroir, de circuit court, comme le miel, le yaourt de chèvre, de vache, du choco fermier et du beurre de ferme, cafés et thés sont également en vente au sein du magasin.

Et comme disait Oscar Wilde : « le meilleur moyen de résister à la tentation est d'y céder ».



LA TENTATION D'ADAM

Pascal ADAM

Grand'Rue 37

7170 MANAGE



064 60 31 88



latentationdadam@hotmail.com



La tentation d'Adam

LA TENTATION SUCRÉE



La Tentation Sucrée est un atelier de créations gourmandes artisanales situé à Dinant.

Leur spécialité ? Revisiter des pâtisseries classiques sous une forme originale et surprenante, sans cuisson, à partir de leur pâte d'amande premium fabriquée artisanalement.

Sébastien et Christophe proposent une gamme de gourmandises uniques : cookies revisités, brownies fondants, frangipanes créatives, bonbons fruités artisanaux, caramels mous, dattes fourrées à la pâte d'amande et enrobées de chocolat, ainsi que des créations exclusives imaginées dans leur atelier.

Parmi les nouveautés, découvrez les Oranges® : une orange confite enveloppée de pâte d'amande premium puis enrobée d'un délicieux chocolat noir.

Toutes leurs créations sont réalisées en petites quantités avec passion, dans un seul objectif : surprendre les gourmands avec des saveurs authentiques, originales et généreuses.



LA TENTATION SUCRÉE

Sébastien GAILLAT

Rue Grande 142

5500 DINANT

0479 99 93 54

artisanarome@hotmail.com



La tentation sucrée

LA VALDAM

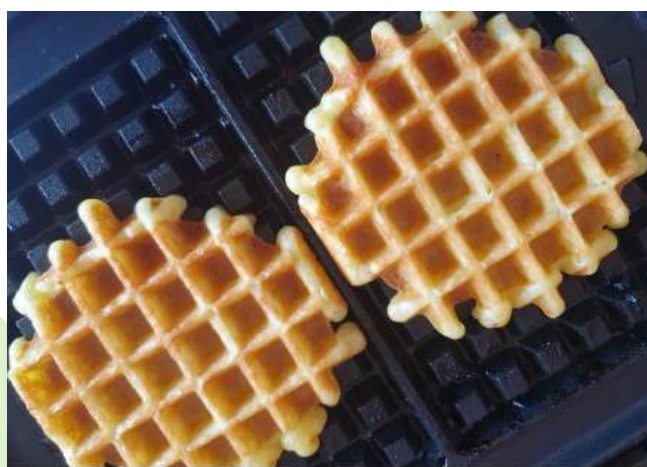


LA VALDAM est une fabrication de galettes, gaufrettes et autres différents biscuits artisanaux. En effet, Morine et Valérie ont repris l'activité familiale de leur papa et papy démarrée en 1993.

Elles vous accueillent dans un petit atelier boutique où vous pouvez découvrir la fabrication complète entièrement artisanale.

Des produits frais, pour un bel assortiment, dégustation et achat sur place.

Leur fierté : la "Galette Pur Beurre" sans additifs, conservateurs, ni colorants avec un beurre pâtissier de qualité, une recette de plus de 30 ans !



LA VALDAM

Valérie POLFLIET

Rue du Cimetière 40

7110 HOUDENG-GOEGNIES

📞 0491 14 42 60 - 0493 18 99 77

✉ lavaldam@outlook.com



La valdam

LA VRAIE TARTE AU MATON DE GRAMMONT

La tarte au maton possède son terroir, elle est issue de Grammont (Geraardsbergen en Flandre Orientale).

Il s'agit d'un produit protégé par l'Unesco et, depuis le 16 février 2007, par la Commission Européenne qui lui a octroyé le label de Produit Régional Européen tout comme le jambon d'Ardenne, le raisin de table du Brabant flamand ou le fromage de Herve.

Jean-Luc Lenoir et son épouse Manuela vous proposent la cuisson et la vente sur place de tartes au maton.



LA VRAIE TARTE AU MATON DE GRAMMONT

Jean-Luc LENOIR

Gaverstraat 93

9500 GERAARDSBERGEN



0473 86 55 38



jean-luc.lenoir@gmail.com

LE FROBELLE TOUT COURT



Le FroBelle Tout Court est une petite fromagerie artisanale de Manage dont le nom fait référence à Bellecourt, le quartier de Manage où ce fromage est né !

Croûtes fleuries ou croûtes lavées, vieilles ou jeunes, à l'huile ou frais, il y en a pour tous les goûts. Certains ont même reçu des mentions spéciales notamment sa croûte fleurie récompensée lors du concours 2023 de Touraine en France.

Vous trouverez, également, en saison, du fromage à raclette.

Tous ces fromages sont l'œuvre d'un autodidacte, Laurent Daumerie et sont préparés à partir de lait de vache, exclusivement cru, issu des fermes de la région.



LE FROBELLE TOUT COURT

Laurent DAUMERIE

Rue Ry de Brabant 118

7170 BELLECOURT

0492 76 27 24

lefrobelletoutcourt@hotmail.com

Le FroBelle tout court



L'Artisan torréfacteur, Le Lieu Coffee propose une torréfaction artisanale de cafés Arabica d'exception et travaille exclusivement les « Specialty Coffee ».

Un « Specialty Coffee » est un café gourmet sans défaut (également appelé café fin ou café rare) travaillé par des producteurs aux méthodes d'exploitation et de traitement qui en font des produits à part.

Ce café provient d'un terroir traçable dont l'identité lui est propre : chaque café a un message à transmettre en fonction de ses origines. Ce message se retrouve en tasse avec de nombreuses saveurs (acidité, amertume, sucosité, etc.) et une palette très large d'arômes (fruité, gourmand, épicé, etc.).

Les cafés du Guatemala El Salvador et Nicaragua viennent directement du producteur sans intermédiaire.

Leurs thés et autres produits sont également nourris de leurs valeurs de qualité, d'équité, de durabilité et de proximité.



LE LIEU COFFEE

Serge LUYPAERT
Clos Belgeonne 2
6120 JAMIOULX

0475 68 27 78

info@lelieucoffee.be

Lelieucoffee

LE SAFRAN DU MONT PANISEL



Initié en 2013, la safranière est implantée sur une surface agricole, au pied du Mont Panisel.



Vous y trouverez des pistils de safran et des produits dérivés dont : confitures, miels, cuberdons, gin, fleur de sel, thés/tisanes/infusions, sirops.



LE SAFRAN DU MONT PANISEL

Ludovic MOLLE

Chemin Saint Pierre 67

7030 SAINT-SYMPHORIEN

0497 87 54 24

info@safrandumontpanisel.be

www.safrandumontpanisel.be

 Safran du Mont Panisel

LES CHOCOLATS DE LUNA



Sonia Vanrome, musicienne professionnelle et chocolatière passionnée, est l'âme créative de « Les Chocolats de Luna », Artisan Certifié. Forte d'un diplôme en Chocolaterie-Confiserie, elle a choisi de fusionner ses deux univers de prédilection : la musique et le chocolat, créant ainsi un espace où chaque bouchée raconte une histoire.

Installée dans son atelier à Carnières, Sonia élabore des créations uniques, inspirées, réalisées à la main avec un soin méticuleux et des ingrédients de haute qualité. Soucieuse de proposer une expérience gustative authentique, elle utilise exclusivement du chocolat belge et s'engage à ne jamais inclure de conservateurs ni d'huile de palme.

Elle a également développé une gamme de douceurs adaptées aux personnes allergiques au lactose, afin que chacun puisse profiter de ses chocolats en toute sérénité.

Son credo ? La créativité sans limite !



Pour un cadeau, une fête ou simplement pour se faire plaisir, Les Chocolats de Luna sont une invitation à la gourmandise, tout en finesse et authenticité.



LES CHOCOLATS DE LUNA

Sonia VANROME

Rue Ernest Solvay 83

7141 CARNIÈRES

0496 25 77 53

leschocolatsdeluna@gmail.com

www.leschocolatsdeluna.be



Les chocolats de Luna

LES GOURMANDISES DE L'ARTISAN



La maison présente un savoir-faire et une passion au goût unique. Un nougat artisanal de qualité, contenant des ingrédients naturels de premier choix, sélectionnés avec soin.

Confectionné dans un atelier liégeois, le nougat se démarque des autres produits disponibles sur le marché par sa méthode traditionnelle de fabrication mais aussi par son goût à la fois croquant et onctueux. Résultat d'un savoir-faire transmis depuis plus de 4 générations.

À la demande des clients, la gamme de produits s'est élargie et est prête à satisfaire le palais des gourmands les plus exigeants : guimauves, pâtes de fruits, chouchous...

Tous leurs produits respectent des recettes traditionnelles, tout en étant à l'écoute des envies de chacun.



LES GOURMANDISES DE L'ARTISAN

René MARNETTE

Rue Loneux 9

4601 VISÉ



0496 55 61 22



rene.marnette@hotmail.be

www.lesgourmandisesdelartisan.be

LES METS DE MA



Créée à Tamines par Maryse en 2017, Les Mets de Ma développe des confitures artisanales avec seulement 23% de sucre ajouté. Ce qui prime dans ses confitures, c'est le goût du fruit avant tout.

Les Mets de Ma c'est une belle variété selon les saisons et l'humeur de la chef. Vous pouvez y trouver des goûts classiques comme la fraise, la myrtille, la rhubarbe mais également des goûts plus originaux comme ananas coco, poire amande, poire framboise...

Curieux de découvrir ? Maryse sera heureuse de vous faire une petite dégustation.



LES METS DE MA

Maryse BULOT

Avenue Président Roosevelt 108

5060 TAMINES



0474 68 24 25



maryse.bulot@gmail.com



Les Mets de Ma

LES SALÉES DE GUILLAUME



Après avoir collaboré et participé au développement de son entreprise, Guillaume a décidé de recommencer une activité autour de la très connue « pizza » avec toujours les mêmes envies et valeurs inculquées par son père : la qualité.

D'abord présent sur les marchés pour proposer ses produits à proximité du client, il a décidé, au vu de la demande, de les proposer à la revente. Un plaisir pour lui de voir ce plat traditionnel toujours aussi apprécié par les consommateurs ! Les salées de Guillaume vous régaleront également de tartes al djote et de tartiflettes.

Le Prix de la Jeune Entreprise lui a été décerné en janvier 2021 lors de la remise des Prix des Entreprises de Manage !



LES SALÉES DE GUILLAUME

Guillaume BLANCHART

Rue des Saucelles 6

7170 MANAGE

0476 44 70 71

lessaleesdeguillaume@gmail.com

Les salées de Guillaume

LIQUORISTERIE DISTILLERIE ST GRAAL

La Liquoristerie & Distillerie St-Graal est une maison artisanale belge certifiée, installée au cœur de la région namuroise à Mettet, spécialisée dans la création de spiritueux et de liqueurs haut de gamme.

Fondée par un passionné ayant suivi de nombreuses formations spécialisées en France, la distillerie se distingue par une production exclusive en petites séries. Elle privilégie une sélection rigoureuse d'ingrédients locaux et de première qualité pour garantir un parfait équilibre des saveurs.



LIQUORISTERIE DISTILLERIE ST GRAAL

Patrick TASNIER

Rue de Fenal 53

5641 FURNAUX - METTET

0498 50 65 12

✉ stgraal@outlook.be

www.distilleriestgraal.be



Liquoristerie Distillerie St Graal



MATIN DÉLICE



Actif depuis 2007, Matin Délice propose divers services comme des petits déjeuners, apéritifs, sandwichs et salades.

Commandée 24 h à l'avance, votre commande peut être récupérée sur place ou livrée gratuitement à Haine-Saint-Pierre, Haine-Saint-Paul, la Louvière, Houdeng ou encore Manage.

Véronique et son équipe peuvent également préparer des plateaux pour des entreprises ou des particuliers.

Et pour vos évènements (anniversaires, mariages...) : des plateaux apéritifs, amuses bouches, verrines, spécialités italiennes ou autres sont à choisir parmi une liste consultable sur leur site internet.



MATIN DÉLICE

Véronique AGNELLO
Rue de la Croyère 128
7170 MANAGE

0496 39 79 60

matindelice@hotmail.com

 Matin Délice



McPOPPIES



Née en 2023 dans le Hainaut, McPoppies est une marque familiale. Leur mission : sublimer vos plats avec des sauces piquantes faites avec cœur, à partir de produits locaux.

Au cœur de leur gamme, le piment Habanero règne en maître : la Flambante, rouge et intense, rend hommage aux sauces louisianaises ; l'Éclatante, jaune et fraîche, se relève de notes de citron et de gingembre.

Pour les amateurs de douceur, la Gourmande réinvente la Sriracha avec une touche locale, tandis que la Cara'Pomme marie caramel et pomme pour accompagner crêpes, pain perdu ou fromage blanc.

Chaque recette est pensée et cuisinée avec soin.



McPOPPIES

Benoit WANUFEL

Rue Herbert Hoover 23

6211 MELLET

0472 77 16 93

info.mcpoppies@gmail.com

McPoppies

MICH ET SES DÉLICES



Les spécialités de Michel, ce sont les macarons artisanaux. Plusieurs goûts sont disponibles avec des variantes en fonction des saisons :

- Caramel beurre salé
- Chocolat
- Citron
- Citron gingembre
- Fraise
- Framboise
- Menthe éclat de chocolat
- Mojito
- Noix de coco chocolat au lait
- Noix de Pécan
- Pistache
- Tonka
- Vanille



Mais vous pouvez également goûter ses petits choux avec ou sans lactose, charlottes, spéculoos, gâteaux anniversaire.



MICH ET SES DÉLICES

Michel GODEFROID
Rue Omer Thiriar 328
7100 LA LOUVIÈRE



0475 89 80 79



michetsesdelices@gmail.com



Mich et ses délices



MOULIN DU LOUP



Moulin du Loup est une distillerie qui propose une variété de rhums et de gins artisanaux ainsi que différents spiritueux.

Outre ces produits, c'est la philosophie de cette distillerie qui va retenir votre attention. En effet, Moulin du Loup est le fruit d'une passion pour la fabrication du rhum et du gin. C'est une des premières distilleries belges à produire des rhums 100% belges de la fermentation jusqu'à la mise en bouteille.

Une grande importance est accordée à la qualité de ses produits et services. Avant de proposer ses produits, ils sont soumis à de nombreux contrôles qualité. Le but est de préserver les arômes bruts d'alambic et donc de procurer un goût authentique et exceptionnel !



MOULIN DU LOUP

Laurence DUHAIN
Quartier du pont 35
7100 LA LOUVIÈRE

0471 82 66 34

✉ laurence@moulinduloup.be

www.moulinduloup.be

f Moulin du loup



OBRIGADO

OBRIGADO

Un pastel de nata (ou pasteis de nata au pluriel) est une pâtisserie typique de la cuisine portugaise. Il s'agit d'une sorte de flan pâtissier, parfois dégusté tiède. Il est composé d'une pâte feuilletée et d'une crème faite à partir de lait, de farine, d'amidon de maïs, d'œufs et de sirop de sucre.

C'est croquant, doux et gourmand à la fois.

En version salée, les pasteis de bacalhau (beignets de morue) ou encore les rissois aux crevettes sont un délice !



OBRIGADO

Ahmed SALMI

Scherendelle 79

3090 OVERIJSE

0483 43 42 36

salmiadam@hotmail.com

Obrigado Pâtisserie

PICK HEALTH CONSERVERIE



Pick Health qui signifie "choisis la santé" est une conserverie artisanale créée par un Gouytois.

Les légumes transformés sont issus de maraîchers locaux qui cultivent de manière biologique ou raisonnée.

Les responsables veulent ainsi rendre accessible la consommation de légumes en toutes saisons avec des recettes de sauces et condiments faciles à utiliser pour accompagner nos plats, salades, sandwiches, apéros... Bon appétit !



PICK HEALTH CONSERVERIE

Joffrey DEBOSSCHERE

Rue de Luttre 42

6181 GOUY-LEZ-PIETON

0477 09 04 12

info.pickhealth@gmail.com

Pick Health conserverie



SENTEURS D'ÉPICES



Senteurs d'épices est né en 2021, d'une volonté de lier amour de la cuisine et recherche des meilleures épices, en privilégiant le respect du produit, de l'environnement et des travailleurs locaux.

Grand amateur d'épices variées et qualitatives, Thomas a réalisé que le marché était saturé de produits médiocres à l'origine souvent douteuse. Cette réflexion l'a amené à se lancer comme indépendant en mettant un soin tout particulier dans la sélection de ses produits.

Thomas vend ses diverses épices via les marchés ambulants, les restaurateurs, en vrac ou avec conditionnement en sachet kraft ou encore en bocal, l'objectif étant toujours de diminuer l'impact écologique et de consommer de manière modérée et responsable.



SENTEURS D'ÉPICES

Thomas MARNEF
Rue Reine Astrid 36
7040 AULNOIS

📞 0496 08 62 81

✉ senteursdepices@gmail.com

📘 Senteurs d'épices

SPIRIT L.L.



La Folklorique



Deux jeunes passionnés, 2 marques, un même objectif : sublimer leur région et ses traditions à travers des produits qui rassemblent.

C'est ça Spirit L.L. : le goût local, l'esprit festif !

Découvrez un duo 100 % terroir :

- Luperia, des spiritueux de qualité (Gin, Rhum, Crème & Whisky) au savoir-faire passionné
- La Folklorique, des bières artisanales au parfum d'orange rendant hommage au folklore carnavalesque

Dégustations, coffrets & conseils sur leur stand. Venez goûter la fête !



SPIRIT L.L.

Nadio CORVO

Rue Joligai 21

7110 MAURAGE

0496 66 24 37

✉ luperiagin@gmail.com

www.luperia.com



Luperia Spiritueux/La Folklorique



TEALOU CONFITURES



Tealou propose une gamme de confitures avec en produit star ... la banane.

La banane permet de donner une incroyable texture aux confitures mais elle permet aussi de moins les sucrer.

Les confitures se dégustent sur une tartine, sur des crêpes, dans des génoises ou vous pouvez également en ajouter une cuillère dans vos yaourts nature.

Sans additifs, sans conservateurs, les confitures de Tealou sont composées uniquement de fruits, de sucre et d'épices. Ces confitures sont inédites et délicieuses.

Vous trouverez dans l'assortiment les créations suivantes :

Banane / gingembre
/ vanille
/ fraise
/ poire
/ clémentine
/ mangue
/ kiwi
/ framboise
/ ananas
/ citron vert



Le plus difficile reste le choix à faire !



TEALOU CONFITURES

Magali DERONGE

Rue Noir Mouchon 11

7850 ENGHEN



0477 71 40 45



derongemagali@gmail.com

TSHOULY CONCEPT



**TSHOULY
CONCEPT**
PROTEIN WAFFLES

En avril 2017, Julien Bongo, également connu sous le nom de Tshouly, a introduit sa toute première gaufre protéinée à Auderghem. Initialement destinées à une simple dégustation en famille, ces gaufres ont rapidement captivé les palais de nombreux clients, gagnant même leur place dans les rayons de magasins de nutrition en raison de la demande croissante.

Chez Tshouly Concept, il est tout à fait possible de concilier plaisir et santé.

Leurs gaufres protéinées constituées de protéines de qualité sans lactose sont soigneusement élaborées pour offrir une expérience gustative exceptionnelle, sans nuire aux objectifs en matière de bien-être. Sans oublier la proposition de se faire plaisir sans gluten.

En tant que jeune entrepreneur passionné par le bien-être, le sport et l'entrepreneuriat, Tshouly Concept a à cœur de vous faire découvrir ses délicieuses gaufres protéinées artisanales.



TSHOULY CONCEPT

Julien BONGO

Rue de Bascoup 151

7170 MANAGE

0494 20 02 04

info@tshoulyconcept.be

www.tshoulyconcept.be



Tshouly concept gaufres protéinées

TÛTÛTE

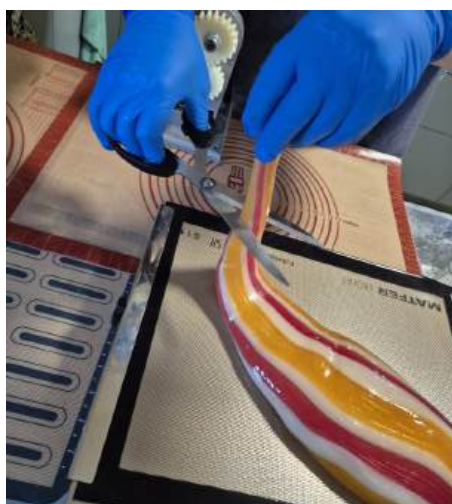


Découvrez Tûtûte, confiserie artisanale, où la tradition rencontre la gourmandise !

L'établissement fabrique à la main des douceurs uniques, élaborées avec des ingrédients de qualité et un véritable savoir-faire.

Bonbons fruités aux arômes naturels, guimauves aériennes... chaque création est une invitation à la découverte de saveurs authentiques.

Laissez-vous tenter par le goût de l'artisanat et offrez à vos papilles un moment de pur plaisir !



TÛTÛTE

Florent ROULIN-DORVILLEZ

Rue des Gaux 20

6120 NALINNES

0491 17 89 44

tutute.confiserie@gmail.com

www.tutute-confiserie.sumupstore.com



Tûtûte

WHY NOT NESSA



Why Not' Nessa est une entreprise artisanale belge créée par Vanessa, passionnée de pâtisserie.

Elle réalise avec soin des cookies gourmands, brownies, tiramisu et autres douceurs faites maison, en privilégiant des ingrédients de qualité et des saveurs généreuses.

Son objectif est de partager ma passion à travers des créations aussi gourmandes qu'authentiques.



WHY NOT NESSA

Vanessa MAGINET
Nieuwstraat 49
9500 GRAMMONT



0472 96 49 33



whynotnessashop@gmail.com



Why not'Nessa

AMBRE'TAGNE



Depuis plus de 10 ans, Ambre et Déborah sillonnent la région avec leur crêperie mobile afin de faire découvrir les saveurs authentiques de la Bretagne lors de vos événements privés et manifestations publiques.

Passionnées par leur métier, elles confectionnent devant leurs clients une sélection variée de galettes de sarrasin garnies : saumon, poulet, légumes, fromage d'abbaye et bien d'autres recettes gourmandes.

Réalisées à partir de farines bretonnes, leurs préparations mettent à l'honneur le savoir-faire traditionnel breton.

Côté douceur, leur carte propose également de savoureuses crêpes sucrées, agrémentées de nombreuses garnitures, dont leur célèbre caramel au beurre salé fait maison, devenu au fil des années une véritable signature.



AMBRE'TAGNE

Ambre JARADIN

Rue Marcel Dehon 1

7011 GHLIN

0476 07 88 09

✉ jaradinambre@gmail.com

f Ambre'tagne crêperie ambulante

BURGERS CITY



Voilà maintenant 9 ans que Burgers City s'est lancé en famille dans la gastronomie foraine. Ce sont ses origines qui ont conduit Olivier à explorer ce nouveau domaine : la gastronomie est devenue une passion.



Burgers City vous propose de découvrir ses hamburgers pur bœuf très copieux et savoureux mais également les hot-dogs composés d'une véritable saucisse de Francfort accompagnée d'une choucroute maison.

Ils sont impatients de vous rencontrer et de vous proposer leur carte diversifiée. En attendant, vous pouvez les retrouver sur d'autres événements en les suivant sur leur page Facebook "Burgers city".



BURGERS CITY

Olivier LEFOUR

Rue de la Carrière 4

7170 MANAGE

0497 10 80 30 ou 0477 83 53 34

✉ lefouro@belgacom.net

f Burgers City



GIACOMINO GLACIER

Artisan glacier depuis 1987, plus de 60 parfums différents de glaces et sorbets sont fabriqués dans son atelier, avec des ingrédients de qualité importés d'Italie...



GIACOMINO SPRL

Patricia MOLLE

Chaussée de Beaumont 372

7022 HARMIGNIES

0473 66 16 72

✉ glacier.jacky@hotmail.be

GREEK-FOOD BY MICHALIS



Il est né en novembre 1976. Ses parents ont ouvert un snack grec en avril 1987. Il a toujours baigné dans la cuisine grecque. C'est pourquoi entre 1989 et 1994, il décide d'entrer à l'école hôtelière de La Louvière pour apprendre les bases de la cuisine et se faire une place dans un milieu qu'il aime tant.

Entre 1994 et 2008, il reprend le snack de ses parents puis entre 2008 et 2014 décide de se lancer d'autres défis professionnels. En janvier 2015, il projette d'ouvrir un Food Truck proposant de la restauration rapide grecque près de La Louvière, Mons, Charleroi ou encore Nivelles ainsi que sur tous les événements privés et publics de ses clients. Le lancement a lieu quelques mois plus tard en mai 2015 et depuis quelques années, l'entreprise rencontre un franc succès.

Chaque jour, Michalis Stamattoulas est accompagné dans son aventure par deux à six personnes, selon les événements. Ses parents lui ont transmis tous les secrets de la cuisine grecque dont les préparations pour la viande et les mélanges d'épices ainsi que la recette du tzatziki.

Pour déguster un gyros unique en son genre, des pitas, de savoureuses grillades ou encore des salades, n'hésitez pas à rencontrer le Food Truck Greek Food by Michalis.



GREEK-FOOD BY MICHALIS

Michalis STAMATOULLAS

Rue Lecat 11/12

7100 LA LOUVIÈRE

0479 38 45 09

www.greekfood-bymichalis.be

 Greek Food By Michalis





TRAN VAN MINH

Spécialités vietnamiennes faites « maison » : nouilles aux légumes/poulet, rouleaux de printemps, beignets divers (scampi, poulet), riz sauté...

Tran est aussi présent le samedi sur le marché à La Louvière et le dimanche à Mons. Ses préparations, sur commande, ainsi qu'un vaste choix de produits asiatiques sont disponibles au magasin situé à Seneffe.



TRAN VAN MINH

Tran VAN MINH
Rue du Médoc 18A
7170 MANAGE

☎ 0496 03 77 04

✉ minh.be1972@yahoo.com



ENEZ DÉCOUVRIR LES PRODUITS DE BOUCHE PRÉSENTÉS PAR LES COMMUNES AVEC LESQUELLES LA COMMUNE DE MANAGE EST JUMELÉE

LANDRECIES, DÉPARTEMENT DU NORD (FRANCE), EN 1962

Historique

C'est en 1961 que l'idée du jumelage est née à la suite d'un match de football durant lequel les joueurs de Landrecies, accompagnés du Maire André Bonnaire, avaient rencontré ceux de Manage. Et c'est le 17 juin 1962, que la ville de Landrecies a officiellement uni son sort à celui de Manage, par un serment de jumelage qui donna lieu à de belles festivités.

Au fil des années, les liens n'ont jamais cessé de se développer, des délégations landreciennes se rendent régulièrement à Manage, notamment à l'occasion du carnaval à Pâques.

Chaque 18 octobre, Landrecies organise la foire Saint-Luc. Cette tradition, datant du Moyen Age rassemble des centaines de personnes pour un événement qui se veut festif et convivial.

Depuis 2010, Landrecies accueille chaque année des équipes manageoises à l'occasion de jeux Intervilles très attendus ! La réussite de ces jeux, appréciés tout particulièrement par le jeune public, montre à quel point l'amitié avec Manage est ancrée au cœur des habitants des deux villes, ce qui annonce bien des projets en commun...



Produits de bouche

Les spécialités gastronomiques de Landrecies incluent des plats et produits locaux comme des mets à base du fameux fromage Maroilles.



VENEZ DÉCOUVRIR LES PRODUITS DE BOUCHE PRÉSENTÉS PAR LES COMMUNES AVEC LESQUELLES LA COMMUNE DE MANAGE EST JUMELÉE

SAINT-LAURENT-MÉDOC, GIRONDE (FRANCE), EN 1990

Historique

C'est en 1989 que les communes de Saint-Laurent Médoc et de Manage ont affirmé leur volonté de se rapprocher. Les Manageois, fiers de leurs verreries et du saint patron "Saint-Laurent", cherchaient une commune française avec ce patronyme.

Les Saint-Laurentais, désireux de s'ouvrir sur l'Europe, cherchaient également une commune pour lier des échanges sportifs, culturels et sociaux. La rencontre des deux communautés fût décisive.

Depuis maintenant de nombreuses années, des déplacements et échanges sont réalisés chaque année, en alternance.

Les Saint-Laurentais se déplacent à Manage une année sur deux à l'occasion du célèbre carnaval qui a lieu le week-end de Pâques et les Manageois viennent quant à eux au mois d'août.

Produits de bouche

À Saint-Laurent-Médoc, on retrouve des spécialités gastronomiques typiques de la région du Médoc, notamment les vins. On peut également y déguster des produits locaux comme le "grenier médocain", une spécialité charcutière à base d'estomac de porc, sel, poivre et ail.





VENEZ DÉCOUVRIR LES PRODUITS DE BOUCHE PRÉSENTÉS PAR LES COMMUNES AVEC LESQUELLES LA COMMUNE DE MANAGE EST JUMELÉE

BEVAGNA, UMBRIA (ITALIE), EN 1999

Historique

C'est en 1999, suite à une sollicitation du Bourgmestre de Manage auprès de l'Association Arulef Centre, association de ressortissants italiens originaires de la région d'Ombrie et émigrés en Belgique, que le Pacte d'Amitié entre Bevagna et Manage est né.

Bevagna se trouve au cœur de l'Ombrie, niché entre les collines verdoyantes, un village médiéval



qui semble avoir été figé hors du temps et séduit tant par son architecture romane que par son atmosphère chaleureuse, où la culture, le tourisme et la gastronomie se conjuguent harmonieusement. Ce village a également été Labellisé parmi les Plus Beaux Bourgs d'Italie.

Depuis la naissance du jumelage, des déplacements ont été réalisés entre les 2 communes : les plus récents, à l'occasion des 20 ans où une délégation de Bevagna a été reçue à Manage ou encore en 2022, lorsque 31 citoyens Manageois se sont rendus à Bevagna dans le cadre du projet Européen "L'Europe pour le Citoyen".

D'autres projets sont à l'étude pour renforcer le développement de cette collaboration intercommunale : l'objectif étant de favoriser les échanges internationaux, les initiatives culturelles, sportives et économiques.

Mais Bevagna c'est aussi son folklore, sa culture, ses traditions qui sont mis à l'honneur comme....

- Mercato delle Gaite : reconstitution médiévale annuelle
- Marché traditionnel et animations artisanales
- Concerts et expositions culturelles tout au long de l'année
- Renforcement du tissu social et promotion du tourisme local

Produits de bouche

La Torta al Testò, les pâtes à la truffe, les produits de charcuterie mais aussi une des meilleures huiles d'olive extra vierge d'Ombrie, sans oublier la porchetta qui fait partie des cinq plats typiques à goûter absolument.

Tentez de remporter l'un des trois paniers garnis !

Pour cette 10^e édition, nos artisans vous gâtent !

Ils vous offrent trois magnifiques paniers garnis, composés de leurs délicieux produits.  

Pour tenter de remporter l'un de ces trois lots, il vous suffit de répondre au questionnaire remis à l'entrée et de déposer votre bulletin dans l'urne située au stand Manage, la Nature et Moi.

Pour départager les participants ayant donné les bonnes réponses, une question subsidiaire sera posée. Les trois personnes dont la réponse se rapprochera le plus de la bonne réponse remporteront chacune un panier garni. 

 La remise des prix aura lieu le lundi 21 septembre à l'Administration communale.

Alors, profitez pleinement de votre visite, partez à la rencontre de nos artisans, découvrez leurs savoir-faire et... tentez votre chance !   

Bonne visite et bonne chance à toutes et à tous ! 

Le Marché des Producteurs Locaux

Depuis septembre 2021, vous pouvez retrouver chaque mois certains de nos artisans lors du Marché des Producteurs Locaux.

Cette initiative a pour objectif de mettre en valeur le savoir-faire de nos artisans et producteurs locaux, tout en favorisant les circuits courts et les produits de proximité. 

Pour rendre ces rendez-vous encore plus conviviaux, des animations sont régulièrement organisées, permettant aux visiteurs de s'amuser et parfois de repartir avec un petit cadeau. 

Une belle occasion de découvrir nos producteurs, de soutenir l'économie locale et de privilégier une consommation plus proche de chez nous. 

 Le lundi 14 décembre 2026 sera notre dernier Marché des Producteurs Locaux de l'année, avec une édition spécial Noël !  

 Pour connaître les prochaines dates du Marché des Producteurs Locaux, rendez-vous, dès janvier 2027 sur le site communal :

 Ma Commune → Services communaux → Manage, la Nature et Moi → Évènements
→ Marché des Producteurs Locaux

www.manage-commune.be

 Pour tout renseignement : 064 518 283 ou pcdn@manage-commune.be



Marché de Noël le 14 décembre de 18 à 20h30

Bar - Restauration

Produits
de
bouche

Chorale
de
Manage

artisanat

Présence
de
Père Noël

concours



Serres de l'École d'Horticulture

Domaine du Colombi
Rue de Bascoup 316
INFOS : 064 518 283

pcdn@manage-commune.be



Province de
Hainaut

Editeur responsable : Bruno Pozzoni - Bourgmestre - Présidente de Manage, la Nature et Moi - Emergence LEHUT

**Pas de Marché des Producteurs locaux en septembre, octobre
et novembre**

Prochaine date en 2026 : le 14 décembre : Édition de Noël

Domaine du Colombi, Rue de Bascoup 316

En collaboration avec APMW-Sections Horticoles et RPO PROMAR

Suivez-nous sur Facebook/Marché des Producteurs locaux de Manage



RÉPONSES AU JEU-CONCOURS DU PCDNEWS N°107 (REMIS LE / /)

POUR ÊTRE VALABLE, LE BULLETIN DOIT NOUS PARVENIR AVANT LE 30-10-2026

1 QUIZZ PAR MÉNAGE – RÉSERVÉ AUX MANAGEOIS OU AUX MEMBRES ACTIFS

NOM / PRÉNOM.....

RUE.....N°.....TÉL.....

1. QUEL ÂGE A LA RECETTE UTILISÉE PAR MORINE ET VALÉRIE ?

.....

2. DEUX NOUVELLES BIÈRES ONT ÉTÉ CRÉÉES PAR ALEXANDRE. LESQUELLES ?

.....

3. DANS QUELLE RÉGION SE TROUVE LA LIQUORISTERIE ST GRAAL ?

.....

4. QUELLE EST LA SPÉCIALITÉ DE SÉBASTIEN ET CHRISTOPHE ?

.....

5. QUEL EST LE PROCÉDÉ UTILISÉ PAR ANNE ET BRUNO POUR OBTENIR UNE FARINE DE QUALITÉ ?

.....

6. OÙ PEUT-ON TROUVER DES FRUITS ET LÉGUMES BIO, DES GLACES ET DES FROMAGES AU LAIT DE VACHE ET DE CHÈVRE ?

.....

7. EN QUELLE ANNÉE, LE MARCHÉ DES SAVEURS A-T-IL ÉTÉ PROPOSÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS ?

.....

8. CHEZ QUEL ARTISAN PEUT-ON ACHETER DU GRAVLAX À LA BIÈRE DES OURS ?

.....

9. À QUEL ENDROIT SE DÉROULERA L'ÉDITION DE NOËL DU PROCHAIN MARCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX ?

.....

10. QUEL ARTISAN PROPOSE DES COOKIES, BROWNIES, TIRAMI SU ET AUTRES DOUCEURS FAITES MAISON ?

.....

11. QUELLE EST LA RECETTE SIGNATURE D'EXCEPTION DE GOLAFE ?

.....

12. QUELLE EST LA PARTICULARITÉ DES GAUFRES VENDUES PAR TSHOULY CONCEPT ?

.....

13. QUE SONT LA FLAMBANTE, L'ÉCLATANTE OU LA GOURMANDE ?

.....

14. CHEZ QUEL ARTISAN PEUT-ON SE PROCURER DES BONBONS FRUITÉS AUX ARÔMES NATURELS ?

.....

15. QUEL EST LE POURCENTAGE DE SUCRE DANS LES CONFITURES DE MARYSE ?

.....



Organisation :
« Manage, la Nature et Moi »
Administration communale de Manage
Place Albert 1^{er} - 1
7170 MANAGE



La Directrice générale,

L'Échevine du Cadre de Vie et
Présidente de
« Manage, la Nature et Moi »

Le Bourgmestre,

Moïra FRANCOIS

Emerence LEHEUT

Bruno POZZONI



Coordinatrice de
« Manage, la Nature et Moi » :

Giovanna RICCIARDONE

giovanna.ricciardone@manage-commune.be

☎ 064 518 285

Collaboratrice :

Sylvie CAYPHAS

sylvie.cayphas@manage-commune.be

☎ 064 518 283

