

2017 : SAISON GOURMANDE DE L'OFFICE DU TOURISME DE NAMUR

Conférence de presse



© WBT - Denis Enjeux



Conférence de presse « 2017, saison gourmande de l'office du tourisme de Namur ». Patricia Grandchamps, Echevine du Tourisme.

MENU :

Introduction : p.2

Les balades gourmandes : p.3-8

Les évènements gourmands : p.8-11

Vous en voulez encore ? : p.11-14

Conclusion : p.14

Nos partenaires gourmands : p.15-16

Dégustation



Introduction :

En 2017, l'année touristique est placée en Wallonie et à Namur sous le signe de la gourmandise.

A cette occasion, les nombreux produits de bouche, les producteurs et les restaurateurs seront naturellement mis à l'honneur par l'Office du Tourisme de la ville.

Ce n'est qu'un juste retour ! Les bonnes tables et les bons produits font en effet partie des atouts de Namur et font de Namur une ville où il fait « bon vivre » et qu'il est agréable de découvrir.

Namur, ce sont de très bons restaurants traditionnels et gastronomiques, de nombreux produits locaux mis en valeur par nos artisans comme la fraise de Wépion, le biétrumé ou nos bières et vins locaux. La découverte de ses plaisirs de bouche, permet aux visiteurs de vivre pleinement leur expérience de la ville.

Pour mettre en avant ces atouts gustatifs et faire saliver les curieux, l'Office du Tourisme a préparé, en partenariat avec de nombreux partenaires, un programme de découverte qui passera tant par des balades gourmandes que par l'organisation de différents évènements.

Au menu balades, il y en aura vraiment pour tout le monde puisque l'offre proposée reprend un panel complet de mode de transports doux (marche, vélo, Segway, pousse-pousse, cuistax, vélo à assistance électrique, bateau) tout en combinant, au choix, le salé ou le sucré.

Ces balades mettront en avant nos producteurs, restaurateurs et produits de bouche namurois mais également les atouts de la Ville identifiés dans la stratégie touristique namuroise : son cœur historique, sa Citadelle, ses quais. La ville se laissera découvrir autrement et de manière originale.

Plusieurs évènements seront également organisés en Ville, sur les quais et à la Citadelle pour mettre en avant nos produits et nos artisans tout au long de la saison touristique : food trucks, animations gustatives, festival de chefs renommés... Nos restaurants ne seront pas en reste puisque les menus et plats traditionnels seront également valorisés par l'Office du Tourisme.

Avec ce programme riche et varié, il y en aura pour tous les goûts cette saison à Namur. Sentir, goûter et déguster les produits namurois face à la Citadelle, dans le piétonnier, sur les quais, voilà une expérience à ne pas manquer cette saison à Namur !

Les balades gourmandes

Découvrir Namur d'une façon très originale, c'est l'objectif des balades gourmandes de l'office du tourisme. A pied, en Segway, en vélo, en pousse-pousse ou en bateau, ces balades proposées par l'Office du Tourisme et ses partenaires invitent les curieux à découvrir l'histoire, les richesses de la ville, ses quais, sa Citadelle et ses paysages mais également des trésors gourmands proposés par nos partenaires.

« A pied »

Trois circuits balades « à pied » sont proposés aux visiteurs par l'Office du Tourisme. Une balade « salée », une balade « sucrée » et une balade « familiale ».

Pour la balade « salée », un arrêt est prévu à l'Empreinte belge où est proposée une dégustation de zakoukis et de bières. C'est un plateau de fromages et de charcuteries qui attend ensuite les visiteurs aux Tanneurs. Pour terminer, une dégustation de vin du Château de Bioul est proposée au Marius Corner.

Pour la balade « sucrée », une dégustation de praline et de Biétrumé attend les visiteurs à la Maison des Desserts. Place ensuite à une dégustation de délicieux macaron chez « Carrément bon » et pour terminer, un verre de peket est proposé au Prince Baudouin.

Enfin, une balade familiale permettra aux promeneurs de déguster des produits régionaux : gaufre, rilette, mousse de jambon de nos Ardennes. Pour les enfants, le menu est évidemment adapté et leur seront proposés du jus de fruit, des gaufres et de la pâte de fruits.

Infos :

- **Balade gourmande salée** à pied
- Départs les samedi 13 mai et 9 septembre à 14h30 (balade de 2h)
- Rendez-vous au centre info touristique de la gare à 14h15
- Prix : 14 euros par personne / 10 euros pour les moins de 12 ans
- Réservation et paiement au préalable obligatoires au +32 81 24 64 49 ou [in-fo@namurtourisme.be](mailto:info@namurtourisme.be)

- **Balade gourmande sucrée** à pied
- Départs les samedi 17 juin et 14 octobre à 14h30 (balade de 2h)
- Rendez-vous au centre info touristique à 14h15
- Prix : 8 euros par personne/ 4 euros pour les moins de 12 ans
- Réservation et paiement au préalable obligatoires au +32 81 24 64 49 ou [in-fo@namurtourisme.be](mailto:info@namurtourisme.be)

- **Balade gourmande familiale**
- Départs les samedi 15 juillet et 12 août à 14h30 (balade de 2h)
- Rendez-vous au centre info touristique à 14h15
- Prix : 13 euros par personne / 9 euros pour les moins de 12 ans
- Réservation et paiement au préalable obligatoires au +32 81 24 64 49 ou info@namurtourisme.be

Plus d'infos sur :

http://www.namurtourisme.be/img/news/pdf/VISITES_THEMES2017_sd%20.pdf

Autre genre de balade thématique, l'asbl « **cuisine sauvage** » propose des balades « saveurs nature » à la découverte des plantes comestibles de la Citadelle de Namur.

Au programme : découvertes et explications des plantes sauvages et de la manière de les cuisiner en compagnie d'un chef étoilé ou d'un producteur local.

Réservations et informations : <http://www.citadelle.namur.be> . Balade le 11/06, 11/06, 09/07, 13/08, 03/09, 08/10.

« En cuistax »

Sur le même principe que « cuisine sauvage », l'équipée sauvage propose une descente gourmande de la citadelle de Namur en cuistax, à la découverte de la gastronomie sauvage.



Au programme : un parcours unique de 5km partant du point culminant de Namur pour vous mener à son point le plus bas et offrant les plus beaux points de vue sur la vallée et la forteresse.

Des arrêts aux meilleurs endroits: Le Panorama, Terra Nova (avec Ludovic Vanackere, chef de l'Atelier de Bossimé), l'Agathopède (avec Carl Gillain) et l'Auberge Félicien Rops.

Des ingrédients locaux, Bio, équitables, de saison et... sauvages, pour un menu qui va vous montrer que la cuisine sauvage peut être plus qu'une soupe aux orties.

Des bulles tout au long du parcours. Une boisson vous attend à chaque arrêt

Une balade de découverte des plantes sauvages précède l'embarquement, histoire de vous faire découvrir les 4 plantes qui se retrouveront dans les assiettes!

Une expérience exclusive: Par jour, seuls 150 duos prendront le départ pour vivre cette aventure!

Un parcours sans stress!

- Libre à chacun de s'arrêter et de reprendre la route quand bon lui semble.
- Le parcours ne requiert pas d'effort physique important: seuls 800 mètres sont à plat, le reste est en descente.
- Une remontée en navette est prévue jusqu'au point de départ
- Rien n'est mis en vente sur le parcours et aucun supplément n'est à prévoir.

« **Zéro carbone** » et « **zéro déchet** »: Fournisseurs, partenaires, matériaux, vaisselle, déplacements...

Réservations

La plupart des cuistax sont biplaces et les inscriptions se prennent donc par duo. 89 €/pers., comprenant animation dans le bois, cuistax, menu, boissons, encadrement, navette de retour, photos...

Seuls 300 privilégiés prendront le départ par jour!

Quelques rares cuistax sont mono ou triplaces.

Les triplaces se composent de 2 sièges + 1 petite (!) banquette à l'arrière et sont à prix préférentiel.

SAM. 17/06/2017 – Départ 10h00

SAM. 17/06/2017 – Départ 10h30

SAM. 17/06/2017 – Départ 11h00

SAM. 17/06/2017 – Départ 11h30

DIM. 18/06/2017 – Départ 10h00

DIM. 18/06/2017 – Départ 10h30

DIM. 18/06/2017 – Départ 11h00

DIM. 18/06/2017 – Départ 11h30

Réservation via <http://www.cuisinesauvage.org>

« En Segway »

Le Segway est une manière originale de découvrir paisiblement la ville. L'utilité de ce moyen de locomotion prend encore plus de sens lorsqu'il s'agit de circuler sur les pentes de la Citadelle. Pour découvrir ce lieu emblématique de Namur et le cœur historique de la ville, l'Office du Tourisme propose deux balades gourmandes en Segway.

Au fil de la balade « Citadelle », les productions locales sont également mises en avant. Au gré de la balade, les promeneurs dégusteront d'abord au « Made in Namur », qui met comme le nom l'indique les produits locaux en avant, un cookie et un thé glacé « Magie du Thé ».

La ville se redécouvre également en Segway. Au menu, dégustation de plateau de fromages et charcuteries chez Marius Corner, de pralines et macarons chez Carrément bon et enfin de pralines et Biétrumé à la Maison des Desserts.

Infos :

- **Balade gourmande en Segway « Citadelle »**
- Départ le samedi 8 juillet à 14h30 (balade de 2h30)
- Rendez-vous au parking du Château de Namur à 14h15
- Prix 58 euros par personne
- Réservé au plus de 12 ans
- Réservation et paiement au préalable obligatoires au +32 81 24 64 49 ou info@namurtourisme.be

- **Balade gourmande en Segway « centre-ville »**
- Départ les samedi 10 juin et 5 août à 14h30 (balade de 2h30)
- Rendez-vous devant le Parc Louise-Marie côté université à 14h15
- Prix 54 euros par personne
- Réservé au plus de 12 ans
- Réservation et paiement au préalable obligatoires au +32 81 24 64 49 ou info@namurtourisme.be

Plus d'infos sur :

http://www.namurtourisme.be/img/news/pdf/VISITES_THEMES2017_sd%20.pdf

« A vélo »

Notre nouveau partenaire « Vélo gourmand » propose des balades à vélo à assistance électrique à la découverte de Namur et ses environs, de ses artisans et de ses producteurs. L'assistance électrique permet des balades plus longues et d'explorer les villages à proximité de Namur. Les vélos sont conçus pour rouler sur route et chemins de campagne.

Le 11 juin prochain, « Velo gourmand » propose une balade de 40km (3h30) sur le thème de « Wépion , pays des fraises ». Au programme : descente vers Namur, montée à la Citadelle puis direction le pays des fraises à Wépion. Un arrêt est prévu chez un producteur local et, naturellement, au musée de la fraise. Le retour se fait par le halage.

Le 10 septembre prochain, « Vélo gourmand » propose une balade de 23km (2h30) « Citadelle et douceurs sucrées ». Au programme : une descente vers Dave en longeant la Meuse et une arrivée à Namur pour y déguster les « chocolats et caramels namurois » à la Maison des desserts. La balade s'achève par une visite de la parfumerie Delforge pour un test des senteurs.

Deux fois par mois, « Vélo gourmand » proposent également une cuisine familiale colorée autour d'une table d'hôte.

Infos :

- **Balade en vélo électrique « Wépion, pays des fraises »**
- Départ le dimanche 11 juin à 12h15
- Rendez-vous pour le départ rue grande, 21 à 5100 Wierde
- Prix : 40 euros par personne
- Réservé au groupe (maximum 10 personnes)
- Réservation : <https://www.velogourmand.com/>
-
- **Balade en vélo électrique « Citadelle et douceurs »**
- Départ le dimanche 10 septembre à 12h15
- Rendez-vous pour le départ rue grande, 21 à 5100 Wierde
- Prix : 37 euros par personne
- Réservé au groupe (maximum 10 personnes)
- Réservation : <https://www.velogourmand.com/>



« En pousse-pousse »

Nos pousse-pousses namurois n'ont qu'un an d'existence mais leur réputation n'est déjà plus à faire. Cette année, leur offre de balades intègre également la thématique de la gourmandise.

Depuis avril, un nouveau circuit mettant un en avant un fleuron de la gastronomie namuroise est en effet proposé. Il s'agit du circuit « Fraises et îles de Meuse ». Au départ de Namur, le pousse-pousse longe la Meuse direction le Musée de la Fraise de Wépion. Une fois arrivés, les passagers peuvent soit être déposés au Musée, soit revenir en pousse-pousse à Namur.

Dans le cadre du programme d'activités estivales organisé sur la zone de détente du Confluent, une halte « pousse-pousse » gourmande sera également organisée du 9 juin au 15 août sur le parcours « Entre Sambre et Meuse » au Quai des Joghiers. Sur place, une dégustation de produits régionaux sera proposée pour quelques euros supplémentaires.

Infos :

- **Balade en pousse-pousse « Fraise et îles de Meuse »**
 - Départ du centre info de la gare ou de la place de l'Ange
 - Les pousse-pousse circule tous les jours jusqu'au 15 septembre
 - Ils circuleront encore les WE du 16 septembre au 1^{er} octobre.
 - Prix : 10 euros pour un passager / 16 euros pour deux passager
-
- **Balade en pousse pousse « Entre Sambre et Meuse »**
 - Départ du centre info de la gare ou de la place de l'Ange
 - Les pousse-pousse circule tous les jours jusqu'au 15 septembre
 - Ils circuleront encore les WE du 16 septembre au 1^{er} octobre.
 - Prix : 10 euros pour un passager / 16 euros pour deux passager
-
- Réservation +32 81 24 64 49 ou info@namurtourisme.be / paiement avant d'embarquer



Les évènements gourmands

« Cantine en ville »

Dans une ambiance conviviale, plusieurs food trucks originaux mais également des producteurs de produits de bouche namurois viendront faire déguster le résultat de leur savoir-faire. Le tout dans une atmosphère rétro, chique et slow.

Cet évènement, organisé en collaboration avec l'association « Colonel Moutarde » se déroulera les 28, 29 et 30 juillet prochain sur la place d'Armes.

Plus d'informations prochainement.

« Quai gourmand »

Dans le cadre de la 5^{ème} édition de « Cap Estival », la zone de détente du quai des Joghiers sur le site du Confluent deviendra gourmande du 9 juin au 15 août.

Différentes animations gourmandes y seront en effet organisées afin de déguster différentes saveurs en terrasse ou sur les transits le tout dans une ambiance musicale, ludique et avec vue sur le Confluent et la Citadelle.

Plus d'informations prochainement.

« Une croisière gourmande le 20 juillet »

En collaboration avec les « Croisières ardennaises », une croisière repas « fête nationale » sera proposée sur l'eau à bord du Charlemagne le 20 juillet.

Le Charlemagne est un bateau panoramique d'une capacité de 90 personnes. A l'occasion du 20 juillet, il proposera une croisière Namur-Dinant-Namur. En apothéose de la croisière les voyageurs pourront contempler depuis le bateau le majestueux feu d'artifice de la fête nationale tiré depuis le Pont des Ardennes.

Informations et réservations : <http://www.ardenne-en-bateau.com>

« W food Festival »

Le W food festival se déroulera ces 1^{er} et 2 juillet à la Citadelle de 10 à 22h sur le thème de la terre à l'assiette. W Food Festival, c'est tout le goût de la Wallonie réunit en un lieu pour un week-end et un week-end seulement. Pendant 2 jours, les producteurs locaux, les grands chefs de la région se rassemblent pour présenter à tous, petits et grands, amateurs éclairés ou curieux, la richesse de notre terroir wallon.

Infos :

- W food festival
- 1^{er} et 2 juillet de 10 à 22h
- Prix : adulte 8 euros / enfants
- Informations : www.wfoodfestival.be / Citadelle-Terra Nova - Route Merveilleuse, 64 – 5000 Namur - 081 24 73 70 - info@citadelle.namur.be - www.citadelle.namur.be

Vous en voulez encore ?

Brochure « Où manger à Namur ? »

Tant la cuisine authentique que les produits locaux sont recherchés par les gourmets à Namur et ailleurs. Sur le site de l'Office du Tourisme de Namur, la page « Restaurant » est d'ailleurs la page la plus visitée.

L'offre de restaurant est large, varié et particulièrement dense dans la corbeille où elle crée une véritable attractivité. Namur a l'image d'une ville gourmande

Namur possède en effet un grand nombre de restaurant gastronomique et notamment 8 restaurants récompensés par un Bib Gourmand, c'est-à-dire **les bonnes adresses qui se distinguent par leur excellent rapport qualité-prix**. Des restaurants tendances ou petits bistrot, cuisine traditionnelle ou inventive, du terroir ou étrangère: peu importe le style de cuisine, tous ces établissements ont en commun d'offrir un menu complet (entrée, plat et dessert) pour un maximum de 37 euros.

Côté fine gastronomie, Namur possède également deux restaurants **étoilés** (L'Essentiel à Temploux et La Bergerie à Lives-Sur-Meuse) et deux restaurants labélisés **Génération W** (l'Agathopède, l'Atelier de Bossimé) !

Pour mettre en valeur cette cuisine traditionnelle et de qualité, l'OTN va donc réaliser une brochure « Où manger ? ». Celle-ci reprendra une sélection de restaurants namurois qui proposent un menu/plat namurois ou typiquement wallon et/ou des produits locaux/régionaux à la carte.

Cette brochure sera distribuée au centre info de la gare aux touristes mais aussi aux Namurois qui souhaitent avoir des recommandations par rapport à cette année à thème. Ce sont plus de 40.000 personnes qui passent les portes de l'Office du Tourisme chaque année.

En participant au projet, chaque établissement recevra un autocollant à placer sur sa vitrine qui fera office de label de qualité et qui identifiera celui-ci comme étant repris

dans cette action de proposition de plat ou menu namurois ou wallons. Une dizaine de restaurants/brasseries ont déjà répondu à l'appel.

A travers cette initiative, c'est le savoir-faire culinaire namurois qui est mis à l'honneur autant que nos recettes et produits locaux.

Cette brochure sera disponible très prochainement et disponible au centre d'information de la gare ou via le site www.namurtourisme.be

A la découverte de nos bières et vins

Les vins et les bières du namurois connaissent un succès et un développement grandissant. Coupler découverte de Namur et de ses produits est possible grâce aux visites sur place proposées par les différents exploitants.

Bières :

- La Houppes

L'Echasse – Brasserie Artisanale de Namur

50, avenue de la Plante – 5000 Namur - Tél : +32(0)475 38 16 64 –
info@echasse.be

Blonde aux reflets cuivrés 7,5°

02/01 > 30/12 - 09 :00 > 17 :00 sur réservation - Groupe (min 10) :6€ par personne

- Brasserie du clocher

Rue du Petit Babin, 156 - 5020 Malonne - Tél. : +32(0)471 10 18 28 -
alex@brasserieduclocher.be - jean@brasserieduclocher.be -
www.brasserieduclocher.be

Née au « Chœur » de la Brasserie du Clocher, abritée dans l'ancienne chapelle désaffectée du Piroy à Malonne, la Philomène Florale est une bière légère et désaltérante qui sent bon le terroir et la passion ! Ouvert tous les samedis matin de 10h à 12h30 pour la vente à emporter.

Visite guidée de la brasserie: visite@brasserieduclocher.be

02/01 > 30/12 - 09 :00 > 17 :00 sur réservation - 5€ dégustation incluse (6 à 20 personnes)

80€ pour le groupe (20 à 25 pers)



Vins :

La route du vin

La Maison du Tourisme du Pays de Namur propose de découvrir à vélo la route du vin. Cette route touristique de 159 km serpente à travers le Pays de Namur. Les touristes peuvent découvrir à vélo 12 vignobles du petit producteur au professionnel. Le vin du pays de Namur c'est bien sûr les traditionnels vins rouges, vins blancs mais aussi les bulles, les vins de fruits et le vin de noix.

Les circuits sont disponibles gratuitement sur www.sitytour.com «Route du vin au Pays de Namur» et sur www.paysdenamur.be.

Les produits locaux mis à l'honneur à l'Office du Tourisme

L'Office du Tourisme met en avant toute l'année différents produits locaux mis en vente au centre info de la gare :

- La Philomène (bière)
- La Houppe (bière)
- Vî Keute (Bière)
- Les vins du Chenoy
- Les vins du Ry d'Argent

La gamme de produits de bouche sera prochainement étoffée et diversifiée, notamment par la vente de chocolats/caramels de la Maison des desserts et de jus de fruits du verger mosan.

Conférence de presse « 2017, saison gourmande de l'office du tourisme de Namur ». Patricia Grandchamps, Echevine du Tourisme.

Conclusion :

Balades gourmandes, à pied, en vélo, en Segway, en cuistax, en bateau, en pousse-pousse, évènements culinaires pour tous les goûts, cuisine traditionnelle, fine gastronomie, produits locaux de qualité... pour cette année de la gourmandise, Namur a mis les petits plats dans les grands pour séduire les visiteurs et le public namurois.

La recherche de la découverte culinaire mais également le retour de l'intérêt pour les productions locales est dans l'air du temps. Namur dispose de l'offre pour répondre à cette demande.

En mettant en avant une offre riche et variée de goûts et de savoirs, l'objectif est évidemment d'offrir du plaisir aux touristes et aux Namurois mais également de leur donner envie de rester et de prendre le temps de poursuivre leur découverte de notre gastronomie, de nos produits et donc de notre ville.... Et donc de revenir à Namur !

En alliant atouts culinaires et les atouts touristiques de Namur, à savoir son cœur historique, sa Citadelle, ses quais et ses paysages, l'Office de Namur propose cette année plus qu'une carte postale de la ville mais une expérience originale pour vivre et goûter Namur !

Nos partenaires gourmands :

- Rucher du Volcan : Louis Simon – 68, rue du Piroy – 5020 Malonne - louis@rucherduvolcan.be
- Rucher des Lumeçons : Alexandre Chevé - 34 Place Victor Cornet - 5002 Saint Servais - anexand@yahoo.fr
- Maison des Desserts : Rue Haute Marcelle, 17 - 5000 Namur - www.maison-des-desserts.be
- Chocolaterie Fronville - De Hucorne : Rue de Fer, 5 - 5000 Namur - www.maison-des-desserts.be
- Carrément Bon - Chée de Louvain 382, 5004 Bouge - www.carrementbon.be
- Tendance glacée : Rue Marcel Vandy 43 - 5020 Flawinne
- Les Cup’Inn – Bar à cupcakes : 38, rue des fossés fleuris – 5000 Namur - <https://lescupinn.com/>
- La Cookiserie Namuroise : Boulevard d’Herbatte, 111 – 5000 Namur - damien@lacoookiserie.be - www.lacoookiserie.be
- Célestine Chepson : Rue du Chepson, 43 - 5020 Malonne (Namur) - miam@celestinechepson.be - www.celestinechepson.be
- La Houpe : L’Echasse – Brasserie Artisanale de Namur - 50, avenue de la Plante – 5000 Namur - info@echasse.be
- La Vî Keute di Nameur : vendue à la Maison du Tourisme Place de la Station ou à la Maison des Desserts.
- Brasserie du clocher : Rue du Petit Babin, 156 - 5020 Malonne - alex@brasserieduclocher.be - jean@brasserieduclocher.be - www.brasserieduclocher.be
- Le Gorli : Chaussée de Charleroi, 136 - 5000 Namur - <http://legorli.be/>
- Cafés Delahaut : Rue de l’Ange, 21 - 5000 Namur - www.cafesdelahaut.be
- Ferme du Bois d’Esneux : Rue Bois d’Esneux, 47 - 5021 Boninne (NAMUR) - mariececilecrevits@hotmail.com
- La Cabriole : Kari Xavier Stévenne et Adrien Pochet, Stéphane Marchal - Vévy Wéron, 15 - 5100 Wépion – lacabriole@cabra.coop - <http://www.cabra.coop/lacabriole>
- Avisances – Namur : en vente dans les boucheries et à la Maison des desserts
- Les Papilles Ravies : Tivoli n°5 - 5002 Namur - <http://www.lespapillesravies.be/>
- L’atelier de Marguerite : Chemin de Saint Hélivert 21 – 5100 Wépion -

- Ferme de Vévy Wéron - Les Trois Maraîchers : Vévy Wéron 15 – 5100 Wépion - francois.lohest@gmail.com – www.troismaraichers.be
- Association fruitière de la Meuse : Route de Hannut, 181 - 5021 BONINNE (NAMUR) - christophe-tasiaux@hotmail.com
- Fraises de Wépion et de la Criée de Wépion: en saison le long de la Criée de Wépion
- Wieme : Taille aux Joncs, 19 – 5100 NAMUR - wiannette@hotmail.com
- Sol et Fruits : Rue de la 1ère Armée Américaine, 165 - 5100 Wepion (Namur) - info@sol-et-fruits.be - www.sol-et-fruits.be
- Au Jardin de La Pairelle : Tierens Didier - 25 rue Marcel Lecomte - 5100 Wépion - lejardinanime@yahoo.fr - www.lejardinanime.be
- Vergers du Moulin à Vent : Chemin de Boninne, 90 - 5004 BOUGE (NAMUR)
- Ferme Cloet : Rue Henri Linchet, 31 - 5020 FLAWINNE (NAMUR) - fermecloet@outlook.com
- Ferme du Château à Boninne: Bio : Route de Hannut, 181 - 5021 BONINNE (NAMUR) - anefrancecouvreur@hotmail.com
- Ferme de la Tour : Gilles De Moffarts / Grégoire Halot - Rue du Château de Saint-Mard, 92 - 5003 Saint-Marc - gillesdem@gmail.com - <https://www.facebook.com/fermedelatoursaintmarc>
- Pain Nomade : Marie-Noëlle Halin - Vévy-Wéron, 15 - 5100 Wépion - mano.halin@gmail.com
- boulangerie Legrand : Rue Emile Cuvelier, 18 - 5000 Namur - www.boulangerie-legrand.be
- Musée de la fraise Chaussée de Dinant, 1037 - 5100 Wépion - info@musedelafraise.eu - www.musedelafraise.eu
- Made In Namur Citadelle – Terra Nova – Route Merveilleuse, Route Merveilleuse, 64 – 5000 Namur
- La Cave de Wallonie Côté Terroir - Rue de la Halle, 6 - 5000 Namur -
- Le Comptoir de l’Oliviat : Rue de la Croix, 39 - 5000 Namur
- Empreinte Belge : Rue Godefroid, 22 - 5000 Namur - www.facebook.com/LEmpreinteBelge /lempreintebelge.wix.com/lempreintebelge - richard.heloise@gmail.com
- Marius Corner : Rue de la Monnaie, 10 - 5000 Namur - www.mariuscorner.be