

Un but d'excursion tout trouvé !



La Ferme castrale de Hermalle-sous-Huy

« Un bijou dans un écrin de poupées russes. Les trésors s'y imbriquent, s'y déroulent avec un étonnement et un plaisir partagés. » T.D.G., 4/12/2008, dans La Libre Belgique



Intéressant

Des **visites guidées** pour vous conter de multiples anecdotes

Étonnant

La **plus belle charpente** de grange de la province.
De superbes **salles voûtées**

Vu à la TV !

RTBF, RTL, RTC, Event TV,
Libertytv.com, Arte et même... VRT !

Pratique

A 300 m. de la N90,
avec **parking** pour voitures & autocar sur le parvis de l'église contigüe

Amusant

Des objets **curieux** de gastronomie, des souvenirs **surprenants** de l'ancienne Poste, de **superbes** objets d'écriture

Convivial

Une Taverne avec **feu ouvert**.
On s'y repose...
ou on y mange !

Gourmand

Forcément !! Avec **Spécialités locales** (boissons, recettes du Ve au XIXe s.)

Sympa

Ouvert **toute l'année** sur rendez-vous pour groupes

Accessibilité



Charmeur

Un **site du XVII^e siècle** au centre du village... à côté d'un château ceint de douves

Sérieux

Dans les **Guides des Musées** de la Communauté française et de la Province de Liège

Particulier

Au profit de l'asbl La Rawète qui soutient la restauration architecturale du bâtiment et y organise des activités culturelles.

Nous sommes partenaire ou membre de



Votre avantage "groupe" * 10 € max./pers. pour 2 visites !

Les visites sont toujours guidées et modulées selon l'âge et le niveau culturel des visiteurs.

Elles sont adaptées pour les personnes handicapées



(pour les malentendants, il faut prévoir en sus la rémunération de l'interprète).

Diverses formules possibles :

| | Adultes & enfants >12 ans | Enfants 6-12 ans | Cartes Senior / Pro-J | Groupes * |
|---|------------------------------|---------------------|--------------------------|--------------|
| Visite guidée de la Ferme castrale (± 1 h 30) | | | | 5,50 € |
| Visite guidée d'un musée (± 1 h 30) | 6 € | 5,00 € | 5,50 € | 5,50 € |
| Visite guidée combinée des deux musées (± 3 h) | 12 € | 10,00 € | 11,00 € | 10,00 € |
| Visite guidée combinée Ferme castrale + 1 musée (± 3 h) | | | | 10,00 € |
| Visite guidée combinée Ferme castrale + 2 musées (± 4 h 30) | | | | 15,00 € |
| Visite avec animation muséale gastronomique | | | | Prix divers |

***Un groupe se compose au minimum de 15 personnes.**

Suivez le guide !

- 1 – La Ferme castrale
- 2 – Le Musée de la Gourmandise
- 3 – Le Musée Postes restantes



La Ferme castrale

En plein centre du village ancien, en zone d'intérêt paysager à côté de l'église St-Martin, la Ferme castrale, que chacun peut admirer librement le weekend, fait partie d'un ensemble imposant bâti jadis par les Seigneurs de Hermalle ; elle témoigne de la puissance du village mosan.

La visite guidée, réservée aux groupes, permet de comprendre grâce à une maquette-puzzle les différentes étapes de la construction du site, du IX^e au XXI^e siècle.

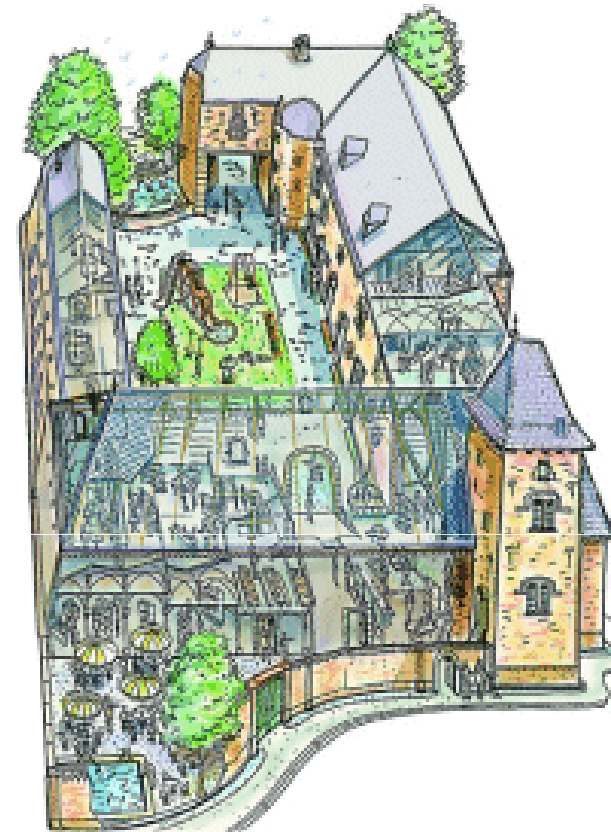
Les visiteurs découvrent ensuite

- . les traces des pratiques architecturales moyennâgeuses (meurtrières, bretèche et feuillure du tablier d'un pont-levis)
- . les superbes salles voûtées sur croisées d'ogives,
- . l'une des plus belles charpentes de grange de la province de Liège,
- . l'Arbre du Pendu-Noyé
- . un *Sequoia dendron giganteum*...

La Ferme est également décrite dans une brochure et un CD-Rom en vente à la boutique.

Une ferme ? Jadis, oui ! Celle du château d'Hermalle contigü, encore ceint de douves. Aujourd'hui, un centre de culture et de tourisme avec ses musées et sa bibliothèque.

Érigée en briques et pierres calcaires sur des bases du XVI^e s., la Ferme castrale – reprise dans *Le Patrimoine monumental de la Belgique* (Mardaga, Liège, 1992) – présente une architecture variée qui permet de comprendre l'évolution d'un site à travers les siècles.



Dans la Ferme : 2 musées et la plus importante bibliothèque de gastronomie de Belgique !



Le Musée de la Gourmandise ?

Un musée qui plaît aux gourmets, gourmands, gastronomes et goinfres !

La gourmandise... y est déclinée sous ses aspects : historique, archéologique, ethnographique, folklorique, artistique.

Vous y trouvez quelque 1 200 **objets, meubles et tableaux, rares ou curieux**, exposés par rotation, relatifs à la gastronomie et au tabac, de l'antiquité à nos jours, d'un grand éclectisme.



Vous y serez...

Admiratifs face au matériel du feu et de la cuisson

Soufflés par la qualité des objets créés jadis pour nourrir enfants comme adultes (et qui pouvaient avoir aussi un usage décoratif ou symbolique...)

Intrigués par la diversité des ustensiles, des plus précieux aux plus loufoques

Fascinés par les tableaux de Jos Goeimar et Jacqueline Lurkin

Éblouis par les objets de maîtrise !

De la tabatière d'égoïste à l'affiche de Julian Key, en passant par la louche à chocolat, le porte-fidibus, le couvet ou... le cabinet à mouches [sic], tous font l'objet d'explications ou d'**anecdotes amusantes contées par des guides compétents.**



Visiter c'est bien, déguster c'est mieux !

Découvrez des plats
de l'époque romaine, du Moyen Âge, de la
Renaissance !

Chaque weekend, nous vous proposons à la Taverne
des musées une petite restauration d'après
d'anciennes recettes, du V^e au XIX^e siècle...

Le Pullus tractogalatus

L'Omelette à la tanaïsie

Les Crêpes de Hongrie

Les Oeufs Lombards

etc.



Au coin du feu de bois





... ou à la terrasse



Aux groupes, nous proposons nos animations gastronomiques :

1 service

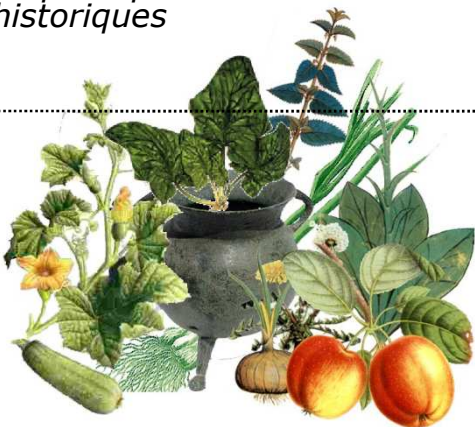
| | | | |
|----------|--------------------------------------|---|--------------------|
| A | Petit déjeuner simple | <i>Café + 1 croissant au beurre, beurre, confiture</i> | 5,00 € |
| B | Petit déjeuner complet | <i>Café, 2 petits pains, beurre, confiture, jambon, fromage, jus de fruit</i> | 9,00 € |
| C | Assiette froide gastronomique | <i>Viandes & charcuteries, flan de légumes, fromage, crudités (fraîches !!!), sauce verte</i> | 14,00 € |
| D | Plat chaud du gastronome | <i>Poulet mosan ou Carbonnades à la Brabançonne</i> <i>Blanquette à l'ancienne</i> | 15,00 € 16,00 € |
| E | Assiette de fromages | <i>Fromages belges + pain, beurre, crudités</i> | 12,50 € |
| F | Beurrée au Remoudou al crinme | <i>Succulent mélange de Remoudou, crème fraîche, beurre, maquée et herbes sur 2 tranches de pain gris</i> | 8,50 € |
| G | Gouter | <i>Pâtisserie artisanale + 1 café</i> | 6,00 € |
| H | Soupe à l'ognon gaumaise | <i>Légèrement tomatée, avec pain et beurre</i> | 4,50 € |
| I | Simple collation | <i>Café + 2 petits pains, beurre, jambon et fromage</i> | 7,50 € |

ou...



3 ou 4 services

| | | | |
|----|--|---|---------|
| M1 | « Typiquement liégeois » | Salade frisée aux lardons + Boulets à la liégeoise + pâtisserie | 21,00 € |
| M2 | « Pays de Herve et de Liège » | Remoudou al crinme, Salade liégeoise, Pomme d'amon nos-ôtes | 21,00 € |
| M3 | « De Huy à la Gaume » | Bonet d'Amay, Potaye au petit salé, Glace | 23,00 € |
| M4 | « Grand Liège » | Hareng à la liégeoise, Poulet mosan, Glace surprise | 23,00 € |
| M5 | « Jardin de Liège » | Soupe meulaye, Carré de porc à l'instar de Liège, Salade de fruits frais | 23,00 € |
| MA | « Repas guidé du Moyen Age » Recettes des XIV ^e et XV ^e s. Le service peut être complété par des commentaires historiques. | Pasté de poullé & saulce verte – Viandier de Taillevent, France, XIV ^e s. (pâté de volaille & sauce aux herbes) ou Porée de verdure - Harleian, Angleterre, XV ^e s. (soupe verte avec pain) Beuf en venoison d'ours sur tranchoir - Wallonie, XIV ^e s. ^[1] (bœuf rôti et mijoté & sauce aux épices, accompagné de légume et d'une salade composée) Compote de pomme et pain d'épices , Harleian, Angleterre, XV ^e s. ^[1] In Christian Souris, La folle histoire de la cuisine wallonne, Quorum, Ottignies LLN, 1995 | 26,00 € |
| MC | Grande Croustille : 4 services Recettes du XIV ^e au XIX ^e s. - Complété par des commentaires historiques | Potage de pommes (fruit) – XV ^e s. Pasté de poullé & saulce verte – Viandier de Taillevent, France, XIV ^e s. (pâté de volaille & sauce aux herbes) Conin au miel et aux épices (lapin) ou Orenque de Pouchin (poulet à l'orange) – XIV ^e s. Pomesmoille (compote aux épices et amandes) – XV ^e s. | 32,00 € |



Des menus étonnants & savoureux



Le Musée Postes restantes

Seul témoignage, en Belgique, de l'histoire de la poste

(Le Musée de la Poste de Bruxelles fut fermé en janvier 2003.)

Aujourd'hui, le facteur fait sa tournée en moins d'une demi-journée : cela dépend parfois... du logiciel Géoroute ! Et jadis ? Combien de temps cela pouvait-il lui prendre ?

Quels étaient les dangers de son métier ? Et les moyens de défense ? Depuis quand la poste existe-t-elle ? Pourquoi le cornet est-il l'emblème de la profession ? Pourquoi n'y a-t-il que des factrices en Russie ? La Poste ne servait-elle qu'au transport du courrier ? Depuis quand les maisons ont-elles une boîte aux lettres ? Comment désinfectait-on le courrier en période d'épidémies ? Qu'est-ce qu'un « poulet » et pourquoi ?

Avec ses timbre-litteras, boîtes aux lettres et enseignes postales, cannes, sacoches, trompettes, claquoirs, uniformes et couvre-chefs, le Musée « Postes restantes » répond à ces questions et à bien d'autres.

De 3300 avant J-C à nos jours, une facette intéressante de l'histoire de l'humanité se dévoile pour vous

... la seule évolution qui ait amené les peuples à s'unir sans défaillance depuis 1878 !! (création de l'Union postale universelle).



Il vous présente aussi...

**Sans écriture, pas
de messages
écrits !**

**Des objets
authentiques et
superbes
permettent
de remonter le
temps et de
retracer une
autre histoire,
celle de
l'écriture et de
l'art de la
calligraphie.**

Styles antiques

Calames

**Encriers de
bureau et de
voyage**



L'histoire de l'écriture

**Plumes et porte-
plumes en matières
précieuses (dont
un exemplaire de
maîtrise dans son
écriin à secret,
ivoire et écaille de
tortue, XIX^e s.)**

Bouteilles d'encre

Essuie-plumes

Taille-plumes

**Stylo-réservoirs
luxueux**

**Machines diverses
(à désinfecter,
écrire, téléphoner,
télégraphier, etc.)**

**Et diverses
calligraphies du
XVII^e siècle à nos
jours**



Si vous préférez flâner

Librement :

La promenade de la Gerée vous offre un circuit de 4 ou 8 km, en boucle, à partir de la Ferme castrale



Accompagnés :

Notre guide nature peut vous faire découvrir les plantes sauvages comestibles de la région.

Réservation indispensable !!!



Et les weekends...



Que vous soyez en groupe ou visiteur "individuel"

**vous avez gratuitement accès aux 25.000 bouquins du marché de livres d'occasion
dans la grange monumentale de la Ferme castrale,
les samedis – de 14 à 19 h – et les dimanches – de 11 à 19 h...**



Conditions générales des visites pour groupes

Notre asbl décline toute responsabilité en cas d'accidents, vol ou perte d'objets durant la visite.

Bien que nous ne soyons pas subsidiés, nos prix sont calculés au plus juste afin de permettre l'accès aux Musées au plus grand nombre. Cela nous impose un strict contrôle de trésorerie et l'application de règles que vous comprendrez aisément :

Horaire : La visite guidée d'un Musée ou de la Ferme dure \pm 90 minutes par \pm 25 personnes (soit \pm 3 h pour un groupe de \pm 50 personnes, etc.).

Il est préférable de prévoir 15 minutes supplémentaires pour... les contingences naturelles. Nous ouvrons les portes 10 minutes avant votre rendez-vous et respecterons l'horaire que vous nous fixez. Mais, étant donné que tout retard d'un groupe de visiteurs implique pour nous des frais injustifiés (électricité, personnel éventuel, etc.), un montant forfaitaire de 5 € vous sera compté par demi-heure de retard entamée au-delà du « quart d'heure académique ».

Une majoration de 15 % est appliquée lorsque la visite ou l'animation débute après 20.30 h.

Tarif de la visite & nombre de visiteurs : Le nombre minimum de personnes constituant « un groupe » est fixé à 15.

| | Forfait de base = 15 personnes | Par personne supplémentaire |
|--|--------------------------------|-----------------------------|
| Visite <i>guidée</i> de la Ferme castrale | 82,50 € | 5,50 € |
| Visite <i>guidée</i> d'un musée | 82,50 € | 5,50 € |
| Visite <i>guidée</i> de la Ferme et d'un musée ou des deux musées | 150,00 € | 10,00 € |
| Visite <i>guidée</i> de la Ferme et des 2 musées | 225,00 € | 15,00 € |

Le nombre de visiteurs sera définitivement fixé par vous 4 jours ouvrables avant la date réservée, ce qui déterminera le montant à payer. Si le nombre de personnes présentes est inférieur le jour même de la visite, le montant dû est maintenu. Idem en cas de désistement. Si le nombre est supérieur de quelques unités, il sera accepté et le montant dû sera augmenté en rapport.

Le montant dû est versé en espèces le jour de la visite.

Attention : il n'y a pas de « Bancontact » à Hermalle-sous-Huy !

Nombre de participants aux animations muséales et paiement :

Choix de votre animation muséale : **ATTENTION** : votre choix sera valable pour TOUT le groupe. Il nous est impossible d'accepter un « panachage » – comme par exemple : $(2 \times C) + (1 \times G) + (14 \times M1) + (5 \times M3) + (1 \times MA) = 23$ participants !

Le nombre de participants sera définitivement fixé par vous **8** jours ouvrables avant la date réservée (pour que nous puissions passer les commandes à temps), ce qui déterminera le montant à payer. Si le nombre de personnes présentes est inférieur le jour même de la visite, le montant dû est maintenu. Idem en cas de désistement. Car nous confectionnons de la cuisine ancienne pour votre plaisir mais nous ne sommes pas un restaurant ! Si les fournitures achetées pour vous ne sont pas utilisées, elles sont perdues : nous n'aurons pas la possibilité de les présenter le lendemain, comme dans un restaurant...

Si le nombre de participants est supérieur de quelques unités, il sera accepté jusqu'à 2 jours avant la date de visite, et le montant dû sera augmenté en rapport.

Pour toute réservation d'une animation muséale, un acompte de \pm 50 % doit être versé au 001-2915580-30 de l'asbl SI H/sH La Rawète 10 jours avant la date réservée – unique mention de la communication : la date de visite. Le solde est versé en espèces le jour de l'animation.

Attention : il n'y a pas de « Bancontact » à Hermalle-sous-Huy !



Témoignages

Madame Hanot,

Thanks for the information. I truly enjoyed my visit to Huy to tour the museum and library. The visit was wonderful and I look forward to returning with my students for another visit. I did arrive back to Brussels with any problems. On Sunday I went to the Iris Festival and on Monday met with students who just arrived to Brussels from Clemson.

Please let M.Menage know that I send my regards.

Sincerely,

*Aubrey Coffee, PhD, Lecturer and Sensory Coordinator,
Dept. of Food Science & Human Nutrition, Clemson University, 13 mai 2008*

Chère Madame,

Nous avons été fortement impressionnés d'abord par la superficie de la Ferme Castrale et ensuite par le grand nombre de détails, historiques et autres, qui nous ont été décrits par la guide. Dans le cas où vous étiez la guide alors merci également pour l'accueil très sympa.

On ne connaissait pas cette Ferme Castrale de Hermalle-sous-Huy et ce fut pour nous une vraie découverte. Et dire que très souvent nous allons chercher des perles du patrimoine à l'étranger tandis que chez nous en Belgique il y a encore tant de choses à découvrir.

En annexe nous vous offrons quelques images prises au cours de la visite guidée.

Maurice & Anne V...-K..., 19 septembre 2010

Chère Madame, cher Monsieur,

Didier et moi-même tenons à vous remercier chaleureusement de cette très intéressante escapade ensoleillée à la découverte de tous ces beaux champignons de nos contrées sous la bonne garde de notre guide passionné ! Et l'idée tout à fait délicieuse de pouvoir se restaurer dans les écuries de la ferme castrale en parcourant presque un millénaire culinaire aura clôturé de manière festive et détendue une belle journée de début d'automne. L'équipe bénévole sur place était tout à fait charmante et nous leur souhaitons beaucoup de succès dans leur projet !

Dans l'attente de vous revoir, nous vous transmettons notre cordial souvenir.

Kathleen et Didier de R..., 20 septembre 2010



Au plaisir de vous accueillir

dans ce superbe bâtiment que nous tentons de sauver !

Charles, Gilles, Michaël, Nicole et les autres bénévoles de l'asbl

