

Een bestemming voor een daguitstap ?

# Gevonden !



**De “Ferme castrale” van Hermalle-sous-Huy**

Wees zo goed onze fouten tegen het Nederlands te excuseren...

## Interessant

**Geleide bezoeken** laten ons toe U vele anekdotes te vertellen

## Verrassend

Onze schuur heeft het **mooiste gebinte** van de provincie Luik. Onze hoeve bezit schitterende **gewelfde vertrekken**.

## Op TV !

**VRT... en RTBF, RTL, RTC, Event TV, Libertytv.com, Arte !**

## Praktisch

**Op 300 m. van de N90, parking** voor touringcars op het aangrenzend kerkplein

## Leuk

### Uitzonderlijke voorwerpen

uit de gastronomie, **herinneringen** aan de vroegere Post, **zeldzame** schrijfbobjecten

## Gastvrij

Een Taverne met **open haard**. Om uit te rusten... of om te genieten !

## Lekker

Natuurlijk !! **Lokale specialiteiten** op natuurlijke wijze bereid (dranken en gerechten volgens recepten van de 5<sup>de</sup> tot de 19<sup>de</sup> eeuw)

## Sympathiek

**Het hele jaar door** geopend – na afspraak voor groepen

## Charmant

Een **lokatie uit de 17<sup>de</sup> eeuw** in het midden van het dorp... naast het kasteel met zijn slotgracht

## Belangwekkend

Opgenomen in de **Museumgidsen** van de Franse Gemeenschap en van de provincie Luik

## Speciaal

Uitgebaat door de vzw La Rawète die de restauratie van het gebouw op zich neemt en mede hiervoor de culturele activiteiten in de "Ferme castrale" organiseert.

We zijn partner of lid van



# Groepstarieven \*

**\*Minimum 15 personen.**

	Volwassenen & kinderen >12 jaar	Kinderen 6-12 jaar	Reduktiekaarten Senior / Fed+ / Pro-J	Groepen *
Geleid bezoek aan de « Ferme castrale »				5,5 €
Geleid bezoek aan het Museum van « de Gourmandise »	6 €	5 €	5,5 €	5,5 €
Geleid bezoek aan het Museum « Postes restantes »	6 €	5 €	5,5 €	5,5 €
Geleid bezoek aan de Ferme castrale & aan één museum				10 €
Geleid bezoek aan de 2 musea				10 €
Geleid bezoek met gastronomische belevenis				Verschillende prijzen

## Gecombineerd ticket

(b.v. Museum van de Gourmandise en Museum Postes restantes)

**Maximum 10 euros/persoon**

**Aangepaste rondleiding voor andersvaliden : na afspraak**

Laat U leiden !

- 1 – De “Ferme castrale”
- 2 – Het Museum van “de Gourmandise”
- 3 – Het Museum Postes restantes



# De “Ferme castrale,,

› In het midden van het dorp, naast de Sint Martinus kerk, ligt de oude kasteelhoeve, die iedereen vrij kan bewonderen. Zij maakt deel uit van een indrukwekkend complex gebouwd door de Heren van Hermalle en getuigt van dier macht over dit deel van de Maasvallei.

Het geleide bezoek voor groepen laat U toe, dankzij een puzzelmaquette, de verschillende bouwfases van het geheel vanaf de 12<sup>de</sup> tot de 19<sup>de</sup> eeuw te begrijpen.

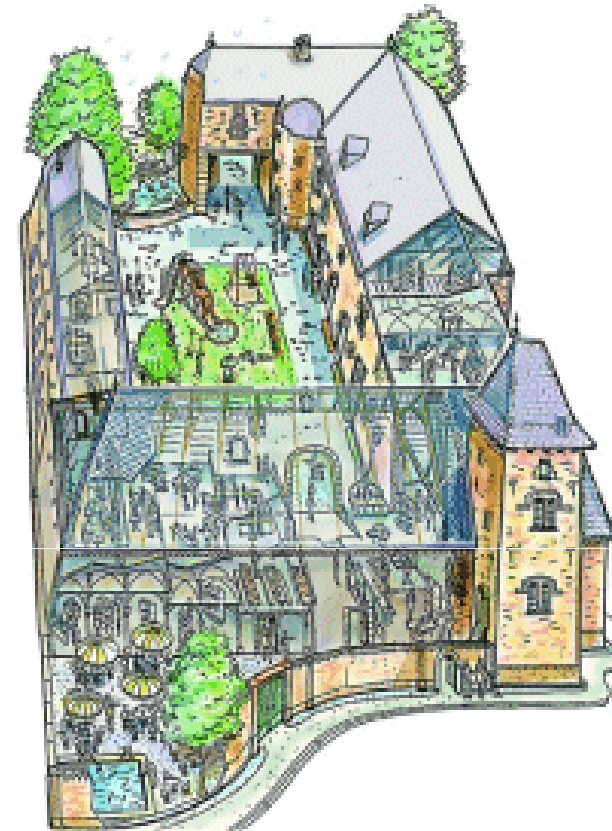
U kan dan zo ontdekken :

- . De sporen van middeleeuwse architectuur (schietgaten, resten van een valbrug, enz.)
- . Schitterende vertrekken met tongewelven,
- . Één van de mooiste schuren van de provincie Luik,
- . de Boom van de “verdrongen gehangene”
- . een Sequoia “*dendron giganteum*” ...

De hoeve wordt ook in een brochure en op een CD-Rom beschreven (enkel in het Frans). Verkrijgbaar in de hoevewinkel.

Vroeger de hoeve van het kasteel van Hermalle, Vandaag een centrum van cultuur en toerisme met zijn musea en zijn bibliotheek.

Gebouwd uit kalk- en baksteen op 16<sup>de</sup> eeuwse funderingen, toont zij de evolutie van de rurale architectuur doorheen de eeuwen. (Beschreven o.a. in *Le Patrimoine monumental de la Belgique*, Mardaga, Liège, 1992)



**In de hoeve : 2 musea en de belangrijkste gastronomische bibliotheek van België !**



# Het Museum van "de Gourmandise"

Voor lekkerbekken, fijnproevers en schrokoppen...

**En ook voor anderen !**

Archeologie, geschiedenis en folklore van "de Gourmandise".

U vindt hier 1200 **zeldzame, buitennissige voorwerpen, meubelen en schilderijen**, beurtelings voorgesteld, over gastronomie en tabak, gebruikt vanaf de Oudheid tot nu, verzameld in een eclectische collectie.



*U zal...*

**Met bewondering kijken naar de materialen waarmee het vuur werd aangemaakt en waarmee werd gekookt,**

**Verbaasd zijn door de kwaliteit van de dagelijkse gebruiksvoorwerpen die op tafel zowel een decoratieve als symbolische rol speelden...**

**Geintrigeerd kijken naar de verscheidenheid van werktuigen : van de meest kostbare tot de meest excentrieke.**

**Gefascineerd blijven staan voor de schilderijen van Jos Goeimar en Jacqueline Lurkin**

Vanaf de tabakdoos "voor de egoïst" tot de affiche van Julian Key, via de pollepel, de fidibusdrager, het "vliegentoilet"... [sic]. Deze voorwerpen worden tot leven gebracht via **leuke anekdotes door bekwame gidsen verteld.**



# Na een geleid bezoek, is het tijd om te proeven !

U kan bij ons gerechten van de romeinse tijd, uit de Middeleeuwen en de Renaissance ontdekken !

Elke weekend, stellen we U gerechten van de 5<sup>de</sup> tot de 19<sup>de</sup> eeuw voor :

zoals

*Pullus tractogalatus*

*Omelette à la tanaisie*

*Crêpes de Hongrie*

*Oeufs Lombards*

enz.



# Bij het haardvuur





*... of op het terras*



# Voor groepen, stellen we “gastronomische belevenissen” voor : 1 service

<b>A</b>	<b>Eenvoudig ontbijt</b>	<i>Koffie + 1 croissant, boter, jam</i>	5,00 €
<b>B</b>	<b>Uitgebreid ontbijt</b>	<i>Koffie, brood, boter, jam, charcuterie, kaas, fruitsap</i>	9,00 €
<b>C</b>	<b>Koude schotel</b>	<i>Regionale charcuterie, groentenflan, typische kazen met verse rauwkost en groene saus (Middeleeuws recept)</i>	14,00 €
<b>D</b>	<b>Warme schotel</b>	<i>Kip uit de Maasvallei or Brabantse stoofkarbonade kalfsragout op grootmoeders wijze</i>	15,00 € 16,00 €
<b>E</b>	<b>Belgische kaasschotel</b>	<i>Belgische kazen + brood, boter, rauwkost</i>	12,50 €
<b>F</b>	<b>« Beurrée au Remoudou al crinme »</b>	<i>Lekker mengsel van Hervekaas, room, boter, witte kaas en tuinkruiden herbes op grijze brood</i>	8,50 €
<b>G</b>	<b>Vieruurtje</b>	<i>Taart + 1 koffie</i>	6,00 €
<b>H</b>	<b>Uiensoep uit de Gaume</b>	<i>met een lichte tomatensmaak, begeleid met brood en boter</i>	4,50 €
<b>I</b>	<b>Lichte maaltijd</b>	<i>Koffie + 2 broodjes, boter, hesp en kaas</i>	7,50 €

of...



## 3 of 4 services

M1	« <b>Typiquement liégeois</b> »	Gekrulde sla met spekreepjes + Luikse gehaktballen + taar	21,00 €
M2	« <b>Pays de Herve et de Liège</b> »	Lekker mengsel van Hervekaas, room, boter, witte kaas en tuinkruiden herbes, Luikse Salade, Ovengebakken appel	21,00 €
M3	« <b>De Huy à la Gaume</b> »	« Canapé » van Hoei, Pekelvlees hutsepot, Roomijs	23,00 €
M4	« <b>Grand Liège</b> »	Haring als in Luik, Kip uit de Maasvallei, Speciaal roomijs	23,00 €
M5	« <b>Jardin de Liège</b> »	Soep « meulaye », Varkenstuk als in Luik, verse vruchtensla	23,00 €
MA	« <b>Repas guidé du Moyen Age</b> » <i>Recepten uit de XIV<sup>de</sup> en XV<sup>de</sup> eeuw met historische toelichting</i>	<b>Pasté de poullé &amp; saulce verte</b> – Viandier de Taillevent, Frankrijk, XIV <sup>de</sup> eeuw (kippaté & kruidensaus) <b>of Porée de verdure</b> - Harleian, Angleterre, XV <sup>de</sup> eeuw (groene soep met brood)  <b>Beuf en venoison d'ours sur tranchoir</b> - Wallonië, XIV <sup>de</sup> eeuw (gebraden en & nadien gestoofde rundvlees, saus met specerijen, groenten en salade)  <b>Compote de pomme et pain d'épices</b> , Harleian, Engeland, XV <sup>de</sup> eeuw (appelmoes en kruidenbrood)	26,00 €
MC	<b>Croustille : 4 services</b> <i>Recepten uit de XIV<sup>de</sup> tot XIX<sup>de</sup> eeuw met historische toelichting</i>	<b>Appelsoep</b> – Italië, XV <sup>de</sup> eeuw <b>Bonèt</b> van Amay (pâté) – Wallonië, XIX <sup>de</sup> eeuw <b>Conin au miel et aux épices</b> (konijn) <b>of Orenque de Pouchin</b> (Kip met sinaasappel) – XIV <sup>de</sup> eeuw <b>Pomesmoille</b> (appelmoes met specerijen) – XV <sup>de</sup> eeuw	32,00 €



# Verbazend & lekker !



# Het Museum Postes restantes

## *Enig overblijvende getuige van de Belgische postgeschiedenis*

(Het Postmuseum van Brussel werd in januari 2003 gesloten.)

Vandaag doet de postbode zijn ronde in minder dan een halve dag. Afhankelijk van de "Géoroute" ! En vroeger ? Hoeveel tijd kostte hem dat toen ?

Welke waren de gevaren van zijn beroep ? Hoe kon hij zich verweren ? Sinds wanneer bestaat de post ? Waarom is het hoorntje het embleem van het beroep ? Diende de Post enkel tot het transport van de brieven ? Sinds wanneer hebben de huizen een brievenbus ? Hoe ontsmette men de post in tijden van epidemieën ? Wat is een "poulet" en waarom ?

Met zijn "litteras" zegel, zijn brievenbussen en uithangborden, wandelstokken, schoudertassen, trompetten, kleppers, uniformen en hoofddeksels, beantwoordt het Museum "Postes restantes" op hoger vermelde en al uw andere vragen.

***Vanaf 3300 voor J-C tot nu, wordt voor U de geschiedenis van de posten tot leven gebracht ...de enige factor die zonder onderbreking sinds 1878 (oprichting van de Wereldpostunie) alle deelnemende landen heeft verenigd !!***



# Het Museum stelt U ook voor...

**Zonder schrift,  
geen schriftelijke  
boodschap !**

**Originele en  
schitterende  
voorwerpen  
maken het  
mogelijk om in de  
tijd terug te gaan  
en om een andere  
geschiedenis te  
vertellen : die  
van het schrift en  
de kunst van de  
kalligrafie.**

**Antieke  
schrijftobjecten**

**Inktpotten voor  
kantoor en op  
reis**



## De geschiedenis van het schrift

**Pennen en  
penhouders uit  
verschillende  
materialen  
(waaronder een  
ivoren meesterwerk  
uit de 19<sup>de</sup> eeuw, uit  
Dieppe)**

**Inkzflessen**

**Inkklappen**

**Slijpers**

**Luxueuse vulpennen**

**Verschillende  
machines (om te  
ontsmetten, te  
schrijven, te  
telefoneren, te  
telegraferen, enz.)**

**Talrijke kalligrafieën  
vanaf de 17<sup>de</sup> eeuw  
tot heden**



# Als u nog zin hebt om even te kuieren

**Vrij :**

Dan is er ook nog onze wandeling van de  
“Gerée” over van 4 of 8 km, vanuit de  
“Ferme castrale »



**Eventueel begeleid :**

In dat geval kan onze gids U de eetbare  
wilde streekplanten laten ontdekken.  
Hiervoor is reservering evenwel  
vereist !!!



# En alle weekends...



**In groep of als individuele bezoeker**

**hebt U gratis toegang tot 50.000 boeken op de tweedehandsboekenmarkt in de monumentale schuur van de Ferme castrale, zaterdag – vanaf 14 tot 19 u – en zondag – vanaf 11 tot 19 u...**



# Algemene voorwaarden voor groepsbezoeken

Onze vzw kan niet aansprakelijk worden gesteld in geval van ongeval, diefstal of verlies van voorwerpen tijdens het bezoek.

Hoewel we niet gesubsidieerd zijn, worden onze prijzen zo goedkoop mogelijk berekend om de toegang voor het grootste aantal bezoekers mogelijk te maken. Dat verplicht ons tot enkele basisregels die U zal willen begrijpen :

**Uurrooster** : Het geleid bezoek per Museum of van de hoeve duurt +/- 90 minuten per groep van ± 25 personen (dus ± 3 u voor een groep van ± 50 personen, enz.). U zal 15 minuten voor een eventuele verfrissing willen voorzien. We zullen de deuren 10 minuten voor uw afspraak openen om uw uur van aankomst te respecteren. Vertragingen van meer dan een half uur verplichten ons evenwel een bedrag van 10 € per uur in rekening te brengen voor bijkomende kosten van personeel, enz. Voor bezoeken na 20.30 u wordt er een meerprijs van 15 % in rekening gebracht.

**Aantal bezoekers en prijzen** : Het minimum aantal personen per groep is 15.

	Vast bedrag = 15 personen	Per aanvullende persoon
Geleid bezoek aan de « Ferme castrale »	82,50 €	5,5 €
Geleid bezoek aan één museum	82,50 €	5,5 €
Geleid bezoek aan de « Ferme castrale » en aan één museum	150 €	10 €
Geleid bezoek aan de 2 musea	150 €	10 €

Het aantal bezoekers zal definitief door U, 4 dagen voor de dag van de reservatie, worden medegedeeld, waarna wij U de juiste prijs kunnen bevestigen.

**Indien dit aantal op de bezoekdag lager ligt, zal deze prijs toch behouden blijven. Hetzelfde gebeurt in geval van annulatie !** Ligt het aantal bezoekers evenwel hoger, stelt het geen probleem tot 2 dagen voor het bezoek. De prijs wordt volgens hogervermelde tarieven aangepast.

**Het bedrag moet op de dag van het bezoek contant betaald worden.**

***Pro memorie : tot heden hebben we geen « Bancontact » of ander bankautomaat in Hermalle-sous-Huy !***

## **Aantal disgenoten en betaling :**

*Keus van uw degustatie : PAS OP ! : Uw keus zal voor de hele groep gelden.*

*Onze organisatie staat helaas niet toe voor elke individuele bezoeker een afzonderlijke keus te voorzien.*

Het aantal tafelgenoten zal definitief door U, **8** dagen voor de reserveringsdatum, worden medegedeeld, waarna wij U de definitieve prijs kunnen bevestigen. **Indien dit aantal maaltijden op de bezoekdag lager ligt, moeten wij toch onze prijs behouden. Hetzelfde gebeurt in geval van annulatie** : wij zijn geen restaurant maar koken voor uw plezier naar oude recepten die soms een lange voorbereiding vragen.

Indien het aantal disgenoten hoger ligt, zal dit tot 2 dagen voor het bezoek aanvaard worden, en de prijs in verhouding daarmee verhoogd.

**Voor de reservering in onze taverne, moet een voorschot van ±50 % 10 dagen voor de bezoekdag worden gestort op onze rekening 001-2915580-30 van onze vzw SI H/sH La Rawète – met als mededeling, alleen de datum van het bezoek. Het saldo moet op de bezoekdag contant betaald worden.**

***Pro memorie : tot heden hebben we geen « Bancontact » of ander bankautomaat in Hermalle-sous-Huy !***

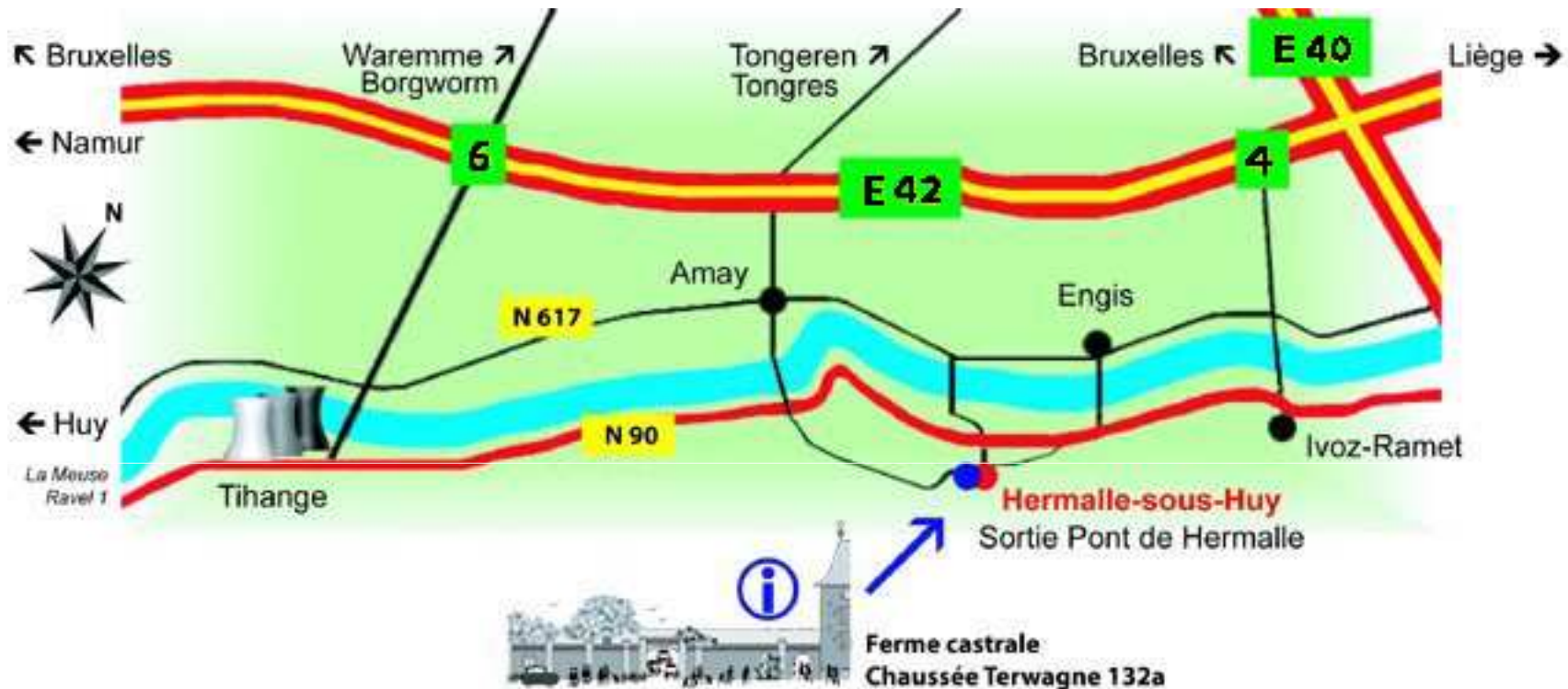


# Info & reservering

**085 31 42 86**

[info@hermalle-sous-huy.be](mailto:info@hermalle-sous-huy.be)

☰ Syndicat d'initiative de Hermalle-sous-Huy "La Rawète" asbl  
Rue Gerée 10, 4480 Hermalle-sous-Huy



Nationale 90, uitrit « Pont de Hermalle », Parking voor de Saint-Martinus kerk

Openbaar vervoer TEC, lijn 9, halte « Place de Hermalle »

Ravel 1, Ombret-Engis – GRPad 576

[www.hermalle-sous-huy.be](http://www.hermalle-sous-huy.be) - [www.gastronomica.be](http://www.gastronomica.be)





***Tot binnenkort !***

***Charles, Fabienne, Gilles, Michaël en Nicole***

***Dank aan Simon en Pétronille***