

Week-end du 09 au 11 novembre à Fexhe-Le-Haut-Clocher

Vendredi : arrivée au cœur de la Hesbaye au hameau de Goreux, sur le parking de la ferme où nous sommes accueillis par Michel et Ghislaine Charlier.

Après s'être installés, à 19h : briefing, composition des groupes et traditionnel baptême de 3 nouveaux équipages, suivis d'un bon vin chaud pour nous réchauffer sous la tonnelle acquise par le club. Celle-ci résista aux intempéries, malgré une nuit venteuse et pluvieuse.

Samedi matin, nous rejoignons le monde créatif et artisanal de « The owl distillery » pour une visite didactique à la rencontre de notre terroir depuis le champ jusqu'à la bouteille. Isabelle, notre guide très sympa, nous fait découvrir le rêve d'un artisan de cœur et de passion, Monsieur Etienne Bouillon, maître distillateur. Elle nous explique que l'orge et l'eau sont les 2 principaux ingrédients locaux.

L'eau est puisée du sous-sol hesbignon à une profondeur de 38m. L'orge est cultivée dans les champs entourant la distillerie par 6 agriculteurs locaux qui travaillent dans le cadre de l'agriculture raisonnée et du commerce équitable.

Au fil de la visite, elle nous livrera tous les secrets du distillat non vieilli : le Spirit Drink, entièrement artisanal, ainsi que l'identité du whisky single malt vieilli pendant 36 mois, 100% Belge.

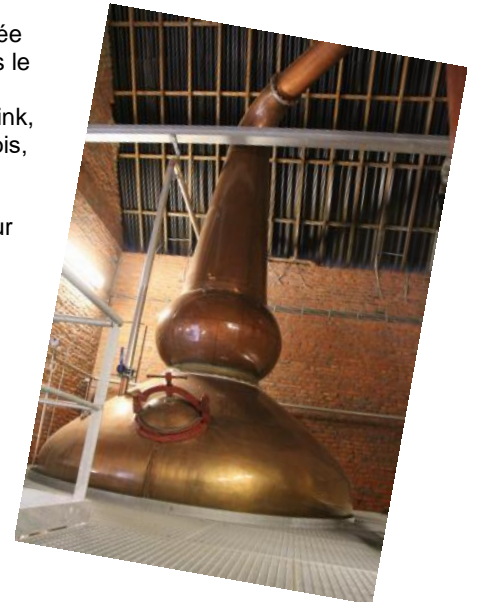
La distillerie possède 2 alambics fabriqués en 1898 et provenant du Speyside (Ecosse), de la distillerie mythique Caperdonich. Ils ont élu domicile ici en 2013 pour créer le Belgian Owl.

Chaque fût partage sa typicité en respectant le caractère unique et conserve la couleur naturelle du whisky.

L'embouteillage est réalisé à 46% vol. afin d'éviter une filtration à froid et de garder l'intégralité des senteurs et parfums du Belgian Owl.

Pourquoi avoir choisi le hibou comme emblème ? Tout simplement pour le savoir et la sagesse.

Après toutes ces explications et réponses, place à une double dégustation, tant attendue pour certains, où tous les sens sont mis en éveil ; découverte d'arômes fruités et floraux (pomme- poire et fleurs blanches) créés par le distillat du malt. Le vieillissement en fût permet la découverte des senteurs provenant du chêne (vanille- noisette et cannelle).



Vers 12h30 : repas dans les MH.

13h30 : départ du 1^{er} groupe pour la visite guidée de la chocolaterie du Haut Clocher à Bierset où Mme Rita

Cosy, passionnée de chocolat nous fait découvrir son atelier et diverses recettes de ses pralines artisanales dont une spécialité unique et succulente : la praline au lacquement, fabriquée d'octobre à décembre à l'occasion de la foire de Liège ; un vrai délice !

Ensuite place à la dégustation pour nos papilles : pomme, cannelle, violette, piment d'Espelette, cuberdon, citron, il y en a pour tous les goûts.

Certains ont fabriqué leurs propres pralines et les emporteront.

Pour Marie-Paule et Jocelyne, ce fut plus compliqué : leurs moules se sont retrouvés dans la cuve à chocolat !



Vers 19h, en bravant le vent et la pluie sur 600m, nous sommes accueillis autour de la table d'hôtes de Monsieur Mainville avec un apéro maison et duo de mise en bouche, suivi d'un délicieux repas avec tous produits frais et issus de petits producteurs. Nous terminons par un succulent dessert, café ou thé. Aux environs de 23h, retour dans nos pénates pour la nuit, toujours bercés par le vent.

Dimanche à 9h30 : retrouvailles pour un petit déjeuner cramique et cacao sous la tonnelle qui a de nouveau tenu bon la nuit.

Toutes les bonnes choses ont une fin, que demander de plus ! Encore et encore !!!
Bravo et merci à Michel et Ghislaine.



Bernadette et Gérard Beaujean