W'allons à table

Jeunes et adultes

Une histoire de goûts wallons

Objectifs

- Découvrir les pratiques culinaires de notre région à travers les collections du musée ;
- Passer un agréable moment de découvertes et déguster une spécialité wallonne dans un cadre chaleureux.

Description de l'activité

Entrez dans le musée à la recherche des mets et modes de préparation typiques de nos contrées.

Du sirop de Liège au Briolet de Huy, en passant par les cougnous et autres cocognes, vous découvrirez et apprendrez à connaître combien nos traditions de bouche sont riches et originales. De nombreux espaces du musée recèlent des pièces et des informations sur cet appétissant sujet qui n'aura plus de secret pour vous !

Des techniques anciennes à aujourd'hui, l'évolution et la diversité de nos savoir-faire vous étonneront. Vous terminerez la visite par une dégustation dans le tout nouvel Espace Saveurs du musée.



Infos pratiques



Prix

Adulte : 4€ + 20€ pour le guide
Etudiant et senior : 3€ + 15€ pour le guide
Deux accompagnants gratuits par groupe

Visite

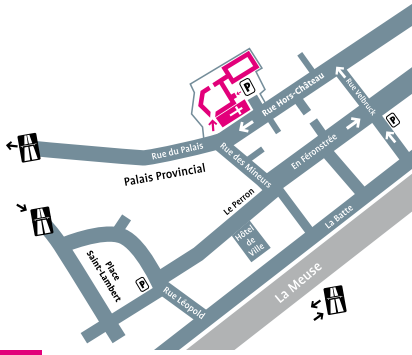
Tous les jours de 9h30 à 18h
Fermé du 1er au 8 janvier
et les 1/05, 1/11 et 25/12

Réservation

Réservation obligatoire
Nombre de participants : minimum 10 - maximum 30
Durée totale : 1h30 (accueil et déplacements inclus).

Musée de la Vie wallonne

Cour des Mineurs
4000 Liège
+32 (0)4 237 90 50
+32 (0)4 237 90 89
info@viewallonne.be
www.viewallonne.be



Musée de la Vie wallonne

Province de Liège
Culture

Avec le soutien de la Fondation d'Utilité Publique - Musée de la Vie wallonne