



produits labellisés du pays

A.O.P.  
fromages

I.G.P.  
jambon d'Ardenne  
charcuteries

S.T.G.  
bières

localisation géographique



marqueurs gastronomiques

-  endive
-  poireau
-  poissons
-  bières
-  cassonade
-  porc

restaurants célèbres



**Geert Van Hecke** - *De Karmeliet* – Brugge

**Peter Goossens** - *Hof van Cleve* - Kruishoutem


produits caractéristiques

Fruits de mer et poissons

viandes et charcuteries

-  viande de porc
-  charcuterie diverse (jambon fumé des Ardennes...)

boisson

-  bières -500 sortes de bières en particulier 5 bières de Trappistes (Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle et Westvleteren) et de nombreuses autres dites d' « abbayes »-

légumes

pomme de terre, endive (« chicon ou witloof »), asperge, jet de houblon, chou de Bruxelles

fromages

confiserie, pâtisseries

spéculoos, chocolats belges (pralines)

menu

flamiche de Dinant (tarte au fromage fort et au beurre)

anguille au vert (anguille cuite avec oseille, cresson et fines herbes)

waterzooï (sorte de pot-au-feu qui peut être de poulet ou de poissons)

ou

hochepot (pot-au-feu de cochon)

gaufre de Namur

ou

cramiques aux raisins secs (pain brioché)