

EDITION 01 – 2022

Le magazine du Royal Syndicat d'Initiative de Dinant



Le Salon
des Vignerottes
et du Terroir

CITADELLE DE DINANT

Découvrez les vigneronnes, les artisans du terroir, notre agenda et bien plus!



**OUVERT
TOUS
LES JOURS
24/24**



Découvrez le Casino de Dinant

Dans la salle de jeux du Casino de Dinant, vous trouverez le restaurant Inifiniti, un trésor avec vue sur la Meuse. En semaine et le week-end, venez profiter de nos menus à prix intéressants



+ 32 (0)82 69 84 84
info@casinodinant.be
Boulevard des Souverains 6
5500 Dinant
+21 - Carte identité obligatoire
www.casinodinant.be

Dinant restait l'une des dernières communes sans son salon annuel des vins. Maintenant cette lacune est comblée, et de plus ce salon se veut de mettre à l'honneur deux patronnes, deux femmes entrepreneures régionales dans le monde viticole: Jeanette Van der Steen pour le vignoble du château Bon Baron et Vanessa Vaxelaire pour celui du château de Bioul.

Mesdames, merci à vous pour votre savoir faire et pour le courage que vous démontrez dans un métier exigeant où les hommes sont majoritaires. Si je m'osais à une comparaison, je la ferais en vous comparant à cette femme du 19^{ème} siècle, madame Cliquot qui, à 27 ans, jeune veuve, contre l'avis de son beau-père, décida de prendre en main la direction de la maison de champagne dirigée par son feu mari.

A l'époque, c'était un défi, une véritable prouesse car les femmes n'avaient pas le droit de gérer une entreprise ou même de posséder un compte en banque, hormis les veuves qui, à titre exceptionnel recevaient le droit de poursuivre l'activité de leur défunt mari. Cette dame qui ne cessa de briller de par ses activités et initiatives, alla jusqu'à avoir la volonté de fonder une maison de retraite pour ses anciens ouvriers. La veuve Cliquot, elle aussi, par son dévouement à son métier, par son empathie et sa volonté de prendre en compte toutes les facettes sociales de son entreprise força le respect pour incarner le management au féminin.

Mais, à cet instant , c'est bien sûr à toutes les vigneronnes et vigneronns que nos félicitations s'adressent pour leur travail accompli. Mesdames Messieurs les vigneronns, vous avez fait preuve de persévérance, d'audace et d'esprit d'entreprise, raison de cet hommage, pour vous témoigner également de toute notre sympathie.

Mes derniers mots s'adressent à nos amies et amis, artisans de notre terroir. Par notre initiative d'organiser ce salon, nous sommes heureux de vous offrir une belle vitrine qui nous l'espérons vous aidera à bien mettre en valeur vos extraordinaires produits dans un cadre somptueux dont je remercie encore son propriétaire.

Phil Francois,
Président Royal Syndicat d'Initiative Dinant



Pionniers dans un nouveau pays du vin

Le Domaine du Château Bon Baron, situé à Dinant en Wallonie, possède depuis 20 ans plusieurs vignobles fantastiques dont 17ha au total. Depuis ses débuts, Jeanette s'est lancée dans la viticulture durable et responsable. La durabilité seule n'est pas responsable de la qualité des raisins et du vin, dit-elle, mais elle contribue certainement à la qualité de vie, à la qualité du sol et finalement à la pureté du fruit.

Vous ne pouvez applaudir que lorsque vous avez atteint la ligne d'arrivée. Une sélection rigoureuse dans les vignes lors de la récolte et plus tard dans la cuverie pendant la vinification, l'élevage et la mise en bouteille avec le plus haut savoir technologique, donne à chaque espace de vin son propre caractère.

Si vous faites partie des élus et que vous visitez le Château Bon Baron dans l'une des caves les plus modernes de Belgique, sinon d'Europe, vous apprendrez vite, avec un verre à la main, que le secret de la qualité du vin vient des vignes. La gamme de vins variés chez Château Bon Baron est admirable. C'est une gamme où tout le monde peut trouver quelque chose qui lui plaît. Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois, Muscat, Müller Thurgau, Blanc de Noir, Acolon, Cabernet, Gamaret, Gameroir, Pinot Noir, etc.

Les vins de Château Bon Baron comptent parmi les meilleurs vins de Belgique. La passion du goût, des odeurs et les combinaisons avec les aliments sont une source d'inspiration inépuisable pour Jeanette. "Je veux montrer que même le plus petit des AOP peut produire de beaux vins. Vous ne cultivez pas uniquement la viticulture à grande échelle, vous dépendez de votre équipe, de personnes qui appliquent les mêmes normes et notions et qui ont une grande estime."



"La qualité ne passe jamais de mode, ma quête n'est pas encore terminée. Être vigneronne est pour moi un art de vivre. La durabilité est une partie très importante de cet art."

"De tous les trésors dont la terre peut se vanter, un bon verre de vin entre amis est très apprécié."



www.chateaubonbaron.be



www.chateaudebioul.be

Le Château de Bioul met le Nord en bouteille

Autour du village et du château familial de Bioul, mais aussi au sein même de son parc séculaire, se nichent pas moins de 12ha de vignes cultivées en Bio et Biodynamie. A chaque parcelle son histoire, ses cépages, sa personnalité et ses promesses de vin. Nos cuvées sont le reflet vivant de ce que notre terroir du nord peut offrir de mieux.



Parcours “Made in Bioul”

Un étonnant parcours interactif vous projetera dans le passé du château et de la famille Vaxelaire, avant de vous faire découvrir: la naissance du domaine viticole, la viticulture bio pratiquée dans nos vignes, la majestueuse cuverie et ses secrets. Terminez par une balade dans le parc à la découverte des arbres centenaires avant une dégustation de nos cuvées au chai. Et pour agrémenter votre visite n'hésitez pas à réserver nos fameux pique-niques 100% terroir de la Meuse.

Une découverte du vignoble et des activités à faire en famille ou entre amis.

Infos pratiques

Ouverture à partir d'avril jusqu'à fin septembre, de mercredi à dimanche de 11H00 à 18H00. Dernière entrée à 16H30. Pour les tarifs rendez-vous sur notre site: www.chateaudebioul.be.

L' O-THENTIQUE

Une multitude de préparations fraîches tapenades et d'olives. Du caviar d'aubergines, artichaudade, tapenade et diverses olives préparées. Un rayon de soleil assuré!



Magasin le Hangar / 0475523361

La Bergerie d'Emilie

Je suis Muriel de la bergerie d'Emilie. Je suis agricultrice en brebis laitière avec transformation. Je réalise toute la filière de la traite à la fabrication en passant par l'affinage et la vente. Je suis une femme en agriculture et seule sur mon exploitation depuis 7 ans. Je suis en bio et je réalise plus d'une dizaine de fromages différents et ces connaissances, je les ai apprises en montagne en Savoie durant 10 ans.



Rue de la cour 17, Mareuret / 0478082945

Le Pachî d'Angèle

La Ferme de la Fosse à Morville, superbe bâtiment du 16^{ème} siècle, sert de cadre à notre projet: "Le Pachî d'Angèle". Le but premier de notre démarche était de permettre la reprise de l'activité de la ferme sous une autre forme que l'exploitation agricole : la production et la transformation de produits artisanaux réalisés avec les fruits et légumes du verger et du potager. Nous avons créé notre outil de travail avec la volonté de produire suivant les principes de l'agroécologie et de commercialiser en circuit court. Les confitures, gelées, sirops, chutneys, préparations aigres-douces... sont réalisés sans ajout de conservateur ou colorant. Pour les épices qui entrent dans la composition de certaines préparations, nous préférons celles produites naturellement et/ou issues du commerce équitable.



rue de la fosse 50A, Morville / 0476 34 08 75

L'atelier O Chocolat

Lorsque Pascal et Mélanie ont débuté leur aventure dans le chocolat, leur ambition était de privilégier les fournisseurs locaux pour la production de leur propre chocolat et de leurs pâtisseries. La farine et les oeufs proviennent donc d'une ferme bio locale, le beurre et la crème des Ardennes, les purées de fruits proviennent tant que possible de producteurs locaux et la liqueur de chocolat et de caramel au beurre est fabriquée chez un liquoriste de la province du Luxembourg. La feuilletine, les amandes moulues et les graines de sésame grillées proviennent également de Wallonie. La fabrication du chocolat se fait de A à Z en interne.



Rue Grande 59, Dinant / 0479491369

La distillerie de Wave Distil

La distillerie de Wave Distil se situe à Sorinnes dans une ancienne ferme. L'endroit est bucolique, rural et facile d'accès. Notre distillerie comporte une zone consacrée à la distillation avec un Alambic de type col de cygne, une zone de production et de mise en bouteille, ainsi qu'une cave de vieillissements et deux salles de finitions avec plus de cent fûts. Il est également possible de visiter la distillerie. Nous organisons ponctuellement des visites par petits groupes.



Grand'route de Ciney 104, Sorinnes / 08266 63 03

Les fromages de Julie et autres délices

Julie transforme tout le lait de ses chèvres et brebis en délicieux fromages, yaourts, glaces et desserts lactés. Mais Julie transforme également du lait de vache issu du village. Nos priorités: le respect de nos animaux et la qualité de nos produits réalisés sur place et sans additifs.



rue Bonny d'Au Ban 12, Durnal / 0484037500

Le Domaine Mas Thélème dans le Languedoc

Entre Cévennes et Méditerranée, aux portes de Montpellier, le vignoble à taille humaine, baigné de soleil et abrité par les reliefs, est implanté à 200m d'altitude sur des sols argilo-calcaires. Des vins raffinés et élégants, d'une très belle intensité aromatique et aux tanins doux et soyeux sont principalement produits dans l'AOP Pic Saint-Loup. Fabienne et Alain Bruguière, des vigneronnes artisans privilégiant un lien étroit avec leur terre, leur vigne, leur terroir et la nature, sont animés par la passion et la créativité pour donner le meilleur.

www.mas-theleme.com



Le Domaine Gavoty en Provence

Le Domaine Gavoty est un domaine familial (1806) constitué de 50 ha de vignes biologiques et 110 ha de bois. Ils sont attachés à la biodiversité présence d'animaux de ferme, de chevaux et élevage de 40 chèvres ainsi qu'une fromagerie sur place! Production de rosé de structure, de blanc de Rolle (effigie du domaine pour sa capacité de garde) et rouges de caractère, appellation Côtes de Provence, l'exigence est la règle d'or du domaine et sa fierté est d'être référencé par les 7 plus belles tables du sud de la France (3* Michelin).

www.gavoty.com



Le Domaine Edmond Rentz en Alsace

Vignerons indépendants en Alsace, nous élaborons des Vins de cépages, Grands Crus, Vendanges Tardives, Sélection de Grains Nobles et Crémants Notre domaine est certifié HVE, en conversion BIO.

www.edmondrentz.com



Le domaine Chai Julip dans le Languedoc

Nous cultivons 14 ha de vignes, plantées en courbes de niveau, tout autour d'une colline culminant à 200m, avec les 4 expositions. C'est un sol de schiste au PH très bas, réputé pour la qualité de ses jus. Notre travail est surtout axé sur la meilleure conduite des vignes possible, une taille douce, une vendange manuelle, des vinifications naturelles en levures indigènes et sans intrant, avec des extractions douces et une filtration minimale, afin d'obtenir des cuvées à la fois digestes et complexes, fidèles à ces magnifiques terroirs.

chaijulip@julipwine.com





Le Domaine Chapelle Saint Heyriès dans le Vaucluse

Exploitation familiale viticole depuis plusieurs générations, nous avons décidé en 1993 d'élaborer nos vins nous-mêmes. Situés sur les contreforts sud des Monts de Vaucluse, au pied du village de Gordes, les vins de la Chapelle Saint Heyriès bénéficient d'une exposition favorable pour l'élaboration de vins puissants et généreux pour certains, fruités et légers pour d'autres.

www.domainechapellestheyries.fr



Le Château de Bouchassy en Côtes du Rhône Sud

Propriété en 1626 de Mr Bouchassy, premier consul de la ville de Roquemaure, les vignes ont été acquises par la famille Degoul dans les années 70. Les vins du château de Bouchassy sont nés de la passion de cette famille, qui, depuis quatre générations, cultive le savoir de la terre. Un savoir-faire rigoureux et un terroir de qualité font du Château de Bouchassy un des piliers de l'appellation LIRAC. Le Château démarre en 2021 sa conversion en agriculture biologique sur l'ensemble de son vignoble (26 ha).

www.chateaubouchassy.com



Le Domaine Le Breton – Vial dans la vallée du Rhône Sud

Domaine viticole basé à Uzès dans le Gard ou Rhône Sud. Nous produisons 3 cuvées de rouge et une cuvée de blanc en agriculture biologique depuis 2016.

www.lebretonvial.fr



Le Domaine Ansodelles dans le centre Val De Loire

Né en 2014 d'une passion pour la vigne, le vin et des rencontres, le domaine Ansodelles s'étend aujourd'hui sur 4.3 ha, je le mène en agriculture biologique sur l'AOC Bourgueil. L'unique cépage, raisin rouge est le cabernet franc. La récolte se fait manuellement avec un tri sur pied soigné et la vinification s'effectue dans le respect du raisin et sans intrants. Les vignes sont quant à elles bien ancrées sur les 2 terroirs de Bourgueil que sont les sable et graviers ainsi que les argiles et calcaires. Ces terroirs confèrent aux vins souplesse et caractère!

www.ansodelles.com

Le Champagne Beaugrand – Montgueux en région Champagne

Toutes nos cuvées sont issues de vieilles vignes enherbées. La Colline de Montgueux est un terroir insolite, de calcaire et de silex, exposée sud sud-est au cœur de la Champagne. Fière de suivre les traces de son grand-père Léon qui a œuvré pour l'obtention de l'appellation Champagne en 1927 pour sa colline de Montgueux, Hélène a vinifié 5 années dans l'hémisphère sud en passant par le Languedoc. Devenue ambassadrice des vins de Faugeres, elle fait découvrir aux professionnels de nouvelles saveurs. Elle vinifie les magnifiques chardonnays du domaine familial champenois, elle est également membre des «Femmes de Vin» et de l'association «Les FaBulleuses de Champagne».

www.champagne-beaugrand.com



Le Domaine Sancerre dans le centre Loire

Le vignoble de Philippe s'étend sur 7 ha. Pour sa production, il a fait le choix de ne pas levurer ses vins. Ces derniers fermentent tous en levures indigènes, naturellement présentes dans les jus. Aucun correcteur d'acidité ou intrants déviants ne sont ajoutés dans ses vins. Ce choix s'exprime clairement: chaque millésime est typique et différent, reflétant son année et son terroir.

vinsdesancerre@wanadoo.fr



Le Château Saint Martin de la Garrigue dans le Languedoc

DoA Montagnac, ce domaine de 160 ha surplombe l'étang de Thau. Le vignoble occupe 60 ha répartis sur deux terroirs, les terres blanches sur l'AOC Picpoul de Pinet et les terres rouges sur l'AOC Grès de Montpellier. Les 50 parcelles cultivées en Terra Vitis comptent 18 cépages. Le domaine produit depuis des décennies, des vins de haute qualité sur 3 appellations: AOC Grès de Montpellier, AOC Picpoul de Pinet, AOC Languedoc. Faisant partie des meilleurs rapports qualité-prix du Languedoc, les vins du Château Saint Martin de la Garrigue sont régulièrement cités et primés, et leur réputation a atteint une renommée internationale.

www.stmartingarrigue.com



Le Domaine du Val de Gilly en Provence Alpes Côte d'Azur

Domaine familial depuis 6 générations dans le golfe de Saint-Tropez, fondé en 1880 par Alexandre Castellan. Nous produisons du vin rouge, rosé, blanc en AOP Côtes de Provence grâce à notre savoir-faire familial.

www.domaineduvaldegilly.com





Le Domaine Beau Mistral dans la vallée du Rhône

Situé au pied du village de Rasteau entre Orange et Vaison-la-Romaine, le Domaine Beau Mistral compte 28 ha de vignes sur plusieurs appellations de la Vallée du Rhône méridionale. Issu d'une famille de vignerons depuis plusieurs générations, Jean-Marc Brun a eu l'opportunité de créer sa propre cave en 1999 afin d'élaborer les vins à son image tout en célébrant le Mistral sur ses étiquettes. Le Domaine Beau Mistral était né.

www.domainebeaumistral.com



Le Domaine Les Quatre Amours dans le Languedoc

Domaine familial de 20 ha situé entre Béziers et Montpellier dans l'Hérault, conduit en agriculture biologique. Avec mon mari, nous avons repris les vignes de mon père en 2006 et créé la cave de vinification. Le nom Domaine Les Quatre Amours est un clin d'œil à nos 4 enfants, chacun ayant une cuvée à son prénom.

www.les4amours.com

Envie d'une marque forte, de créer une identité séduisante ?
A la recherche des mots justes, d'images qui parlent ?

Besoin d'un nom remarquable, un logo, une carte de visite, une brochure, une publicité, une vraie présence en ligne...

Je vous invite au Cerf Vert pour discuter - autour d'un verre de vin - de ce que nous pourrions faire pour vous.

Au plaisir,
Dries Tack

+32 498 918054
dries@escritoire.be

Le style se juge
comme le vin,
il suffit d'avoir
du goût.

- Claude Aveline

Escritoire
CREATEURS DE MARQUES / BRAND BUILDERS



Le Château Roubine en Provence Alpes Côte d'Azur

Depuis 1955, Château Roubine arbore le titre honorifique "Cru Classé de Provence" gage d'excellence du sud de la France. C'est en 1994 que Valérie Rousselle, native de St Tropez, redonne ses lettres de noblesse à ce lieu majestueux. Roubine, signifiant ruisseau en provençal, exprime la quintessence d'un terroir cultivé en biodynamique. En 2008, elle fonde l'Association les Eleonores de Provence, valorisant le travail de la vigne et du vin au féminin.

www.chateauroubine.com



Le Château de Lacarelle dans le Beaujolais

Le Château de Lacarelle est l'une des plus anciennes et des plus grandes exploitations viticoles du Beaujolais. Il perpétue la tradition tout en développant de nouvelles méthodes de culture respectueuses de la nature. L'exploitation élabore des vins en conventionnel et en bio, entre tradition et modernité, salués régulièrement par des médailles.

www.lacarelle.fr



Maison Paul Chollet en Bourgogne

Maison familiale créée en 1950, nous avons toujours élaboré des vins effervescents du cœur de la Côte de Beaune. Nous veillons à mettre en valeur notre cépage local qu'est le Pinot Noir, à travers des crémants riches et fruités.

www.paulchollet.fr



ElenQVino en Géorgie

ElenQVino vous présente des vins géorgiens authentiques, naturels et non filtrés. Elene cultive avec un partenaire local une sélection fascinante de cépages indigènes dans son propre vignoble en Géorgie. Sur son domaine ils créent des vins naturels avec une vinification en qvevri. Ils importent le vin en Belgique, où ils le proposent avec des conseils avisés et des expériences œnologiques inoubliables, comme les ateliers de cuisine et de vin et les circuits œnologiques en Géorgie.

www.elenqvino.be



Champagne Laurent-Gabriel dans la Grande Vallée de la Marne

Vigneronne indépendante, amoureuse de son terroir dans un domaine familial de père en fille depuis 1982. Exploitation HVE dans le respect de la nature et des méthodes traditionnelles.

www.laurent-gabriel.com



**UNIQUEMENT
POUR NOS AMIS
FRANÇAIS !**

**—
POUR NOS AMIS BELGES,
VOUS CONNAISSEZ
AUSSI L'ÉVENTAIL
DES BIÈRES DE LEFFE...**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



VIVEZ LE MOYEN ÂGE !

Abritée dans la prestigieuse Maison espagnole de Bouvignes (Dinant), la Maison du patrimoine médiéval mosan a pour vocation de mettre en valeur le cadre naturel, historique et patrimonial de la vallée de la Meuse ainsi que de remonter le cours de son fabuleux passé .



MAISON DU PATRIMOINE MÉDIÉVAL MOSAN



Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 17h

Place du Bailliage,16 - 5500 Bouvignes (Dinant)
082 22 36 16 - info@mpmm.be - www.mpmm.be

#révolution de l'écrit - Exposition temporaire Du 2 avril au 6 novembre 2022



Il y a environ 5000 ans, naît l'écriture, repère pour distinguer la « préhistoire » de « l'histoire ». Au fil du temps, la culture écrite a traversé plusieurs grands moments dont l'imprimerie, à la fin du Moyen Âge... Mais avant cela, l'écrit connaît un « boom », autour du 13e s., et gagne toutes les sphères de la société médiévale. C'est une révolution !





COLLIN - OPTIQUE

Lunetterie - Contactologie - Audiologie

Rue de la Station 10
5500 Dinant (Gare)



T/F : 082 22 51 56

E : info@collinoptique.be

Heures d'ouverture

mardi - vendredi :

09h00 - 12h30 / 13h30 - 18h00

samedi : 09h00 - 15h00



SUR RENDEZ-VOUS :

**ADAPTATION
LENTILLES
DE CONTACT**

**TESTS VISUELS
ET AUDITIFS**

AU SERVICE DE VOS **YEUX** ET VOS **OREILLES**



AUDIOLOGIE

**VENEZ TESTER
VOTRE AUDITION
GRATUITEMENT**

CENTRE ACOUSTIQUE

veranneman



LE JEUDI SUR RENDEZ-VOUS AU 082/22 51 56

Commandez vos lentilles en ligne sur **WWW.COLLINOPTIQUE.BE**

Le Royal Syndicat d'Initiative de Dinant

Le Royal Syndicat d'Initiative de Dinant est une asbl indépendante jouant un rôle dans la promotion touristique de sa commune. En plus de son Président et de ses administrateurs, nous retrouvons Alexandra et Cassandra sur le terrain. Dans nos activités, le Syndicat d'Initiative est chargé de l'organisation de plusieurs événements plus variés les uns que les autres. Nous organisons 5 marchés artisanaux étalés dans l'ensemble de la commune, une Balade Gourmande, notre marché de Noël. De nouveaux événements s'ajoutent également depuis l'année dernière comme la Parade Féérique des Bateaux Illuminés accompagné de son marché artisanal, des visites guidées thématiques et cette année le salon des vigneronnes qui, nous l'espérons, se perpétuera.

Le Royal Syndicat d'Initiative est également en charge de la partie administrative du camping de Devant-Bouvignes ainsi que de la gestion de la location des terrasses et la gestion du compte Facebook et Instagram du RSID. Dans son rôle de promotion touristique, ajoutons notre participation au bureau d'accueil en partenariat avec la Maison du Tourisme, l'accueil des plaisanciers et la gestion de la halte nautique, la mise à jour du plan de ville ainsi que de la carte des promenades balisées. Nous devons également veiller au balisage de ces 23 promenades. Grande nouveauté cette année, la création de 2 parcours sur l'application Runnin'City.



@SedranJPhotography

Avenue Cadoux 8, Dinant / si@dinant.be / 082229038

Calendrier de nos événements 2022:

17.04 – 24.04	Trail Series
23.04 – 24.04	Parade féérique + marché artisanal sur la Croisette
01.05	Marché artisanal sur la Croisette
05.06	Marché artisanal Leffe sur la Place Cardinal Mercier
10.07	Marché artisanal à Dréhance (Salle des fêtes)
14.08	Marché artisanal Anseremme sur le Quai Van Geert
04.09	Marché artisanal dans le centre-ville de Dinant

Restez au courant de nos futures activités sur nos réseaux sociaux!



@visit_dinant



Syndicat d'Initiative de Dinant





Restaurant
Le Jardin de Fiorine
Rue Cousot, 3 5500 Dinant
tél: 082 22 74 74



Eric Dambrin
Bar à vins - Vinothèque

Vins de Provence, du Languedoc,
du Roussillon et du Rhône Méridional
Importation en direct de la propriété

9, Place Saint-Nicolas | 5500 Dinant
Tél: 0475/90 28 42 | eric.dambrin@skynet.be

Le Salon des Vignerottes et du Terroir

Dates & Horaires

Vendredi 18 mars 16H – 21H30
Samedi 19 mars 14H – 20H30
Dimanche 20 mars 14H – 20H00

Citadelle de Dinant – Chemin de la Citadelle nr 1

Tarif

Prévente: €6 pp / €11 pour 2
Sur place: €8 pp / €15 pour 2
Visite de la Citadelle incluse: €15 pp / €25 pour 2

La visite de la citadelle est possible le samedi et dimanche jusqu'à 17H.

Plus d'infos et tous les points de préventes sur www.salondesvignerottes.be



Excellence & Tradition



Vivez un moment inoubliable en Haute-Meuse dinantaise. Découvrez le plaisir d'une croisière privatisée avec capitaine et personnel de bord pour un repas élégant ou l'organisation de votre événement exclusif.



histoire *Sally*



tradition *1910*



classicisme *Exclusive*



excellence *Luxury*



confort *Saloon*



authenticité *Boat*

Contact : +32(0)82 22 36 70 | info@croisieres-mosanes.be | www.sally1910.be