



Comment tout a commencé ...

Au début du siècle dernier, Borgloon était le berceau de la fabrication du sirop. Cette industrie était le produit naturel de la culture fruitière florissant dans notre région. Ce n'est pas pour rien que les habitants de Borgloon sont surnommés **strooplekkers**¹.



1879



1900-1950



1960



1988



1999



2005



2006-2007



2017

L'histoire de la siroperie² commençait en 1879. Cette année, la famille Wynants achetait des terrains à la Stationsstraat à Borgloon, pour y construire ensuite la siroperie. Dans ces années, la fabrication du sirop évoluait d'un travail à domicile à une **activité industrielle** et le processus était commercialisé.

Grâce à l'émergence de la puissance de la vapeur, l'opportunité était là pour la fabrication de sirop à plus grande échelle. Dans la première moitié du 20^{ème} siècle, Borgloon devenait **le centre** de la production du sirop.

Mais l'essor n'a pas duré. A partir de 1960, beaucoup de siroperies à Borgloon et ses environs avaient du mal à tenir debout. La demande pour le sirop diminuait progressivement. Fin des années 70, il ne restait plus que la **siroperie Wynants**.

Toutefois, la situation n'étant plus viable, toutes les activités de **production de sirop** ont **également** été arrêtées ici.

En 1999, une partie de la siroperie, y compris les installations techniques, a **été classée comme monument**.

Le conseil municipal de Borgloon achetait la siroperie pour éviter la dégradation du bâtiment. Un accord a été conclu avec les **frères Bleus** pour que ceux-ci puissent à nouveau fabriquer du sirop dans la siroperie de manière artisanale.

En 2006-2007, la chaîne de télévision belge Canvas diffusait le programme **Monumentenstrijd**³. La siroperie devenait l'heureuse **gagnante** du concours. Des projets de restauration du site ont été rapidement faits. Une première série de restaurations a eu lieu avec le renouvellement de la place de Borgloon et la restauration de la cheminée.

La partie la plus importante de la restauration a commencé en février 2017. Après une période de travaux profonds, nous avons maintenant le plaisir de présenter aux visiteurs la siroperie **restaurée et le centre d'expérience du fruit**.

¹ Ceux qui lèchent le sirop.

² Usine où on fabrique du sirop au moyen de la puissance de la vapeur.

³ Programme de télévision belge dans lequel le public décide quel bâtiment historique flamand de valeur ou autre patrimoine immobilier mérite des fonds supplémentaires pour sa restauration et sa réaffectation.

Le centre d'expérience du fruit

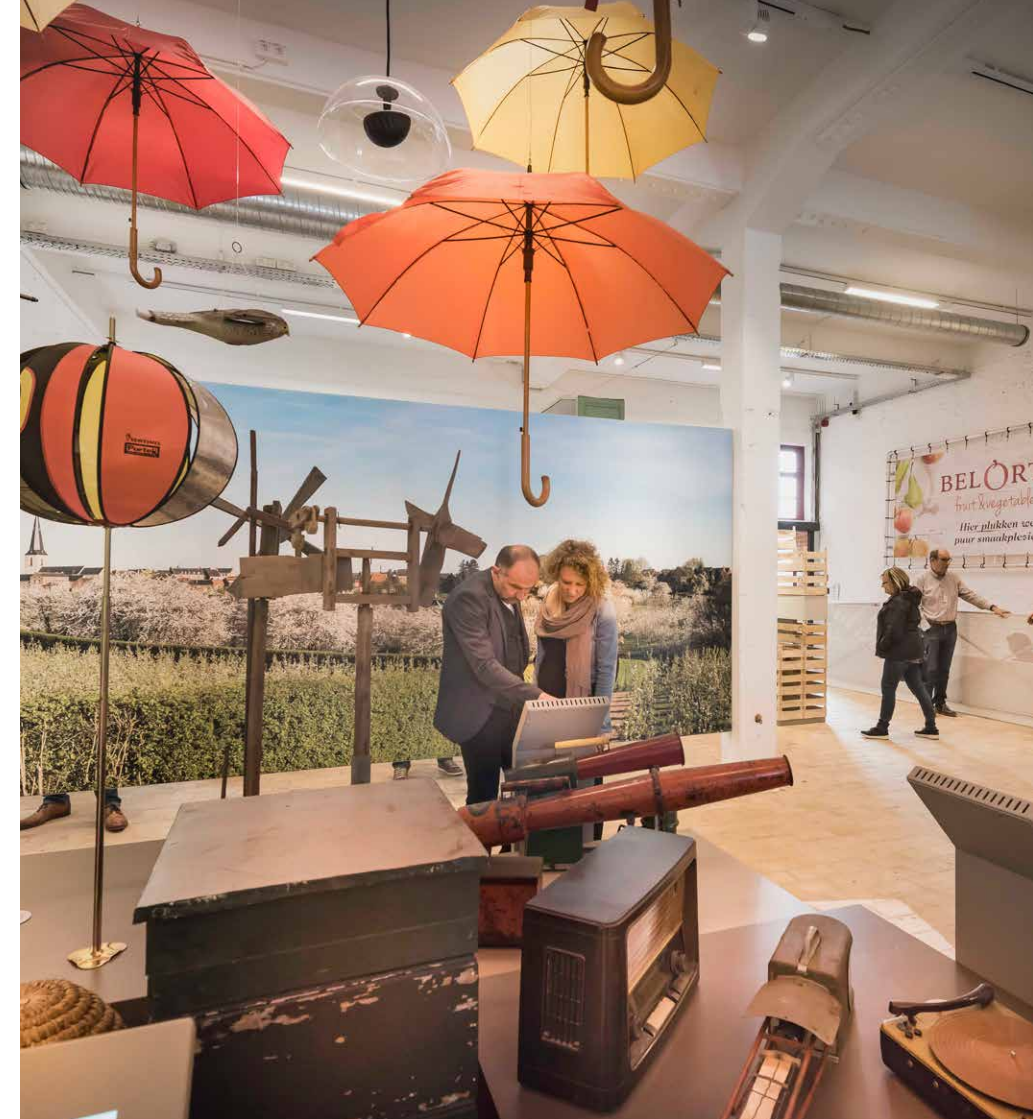


Par l'escalier ou l'ascenseur, vous arrivez sur une passerelle et vous passez près des anciennes presses de machine. Vous pouvez ainsi découvrir ces installations industrielles préservées de plus près. Après ce passage, vous entrez dans **le Stroopkamer**.

Ici, vous pouvez faire connaissance avec le processus de la fabrication du sirop au moyen de différents modules d'exposition. A la **réception**, vous pouvez regarder un film d'introduction touristique et découvrir tous les atouts touristiques de Borgloon et la région fruitière.



Dans le bâtiment principal, vous passez d'abord devant quelques anciennes installations industrielles. Ici, vous pouvez voir les chaudrons, les centrifugeuses et l'installation Kestner. Ce sont toutes des installations authentiques dont chacune a joué un rôle important dans le processus de la fabrication. Leur fonction est expliquée sur la base des photographies anciennes. Vous pouvez également jeter un coup d'œil à la pièce où on fabrique le sirop **de manière artisanale**. De plus, vous pouvez voir le processus de la production du sirop, y compris l'épaississement du sirop et le remplissage des pots de sirop.





Après le passage aux anciennes installations et la galerie de production, les visiteurs entrent dans une grande **salle d'exposition**. Dans cet espace, vous découvrirez les sujets suivants : Terre & Climat - Arbres fruitiers - Entretien - Verger - Rythme de la nature - Science & Education - Vente aux enchères.

À l'aide de nombreux **modules d'expérience** amusants et **instructifs**, vous suivez à votre propre rythme le chemin suivi par un délicieux morceau de fruit de Borgloon : de l'épanouissement du fruit à sa transformation en délicieux produits régionaux tels que notre sirop de Borgloon.

Chaque élément dans le centre d'expérience vise à maximiser l'expérience pour les visiteurs, jeunes et vieux, le plus possible.

Pour les enfants

Le centre d'expérience du fruit se prête parfaitement à une visite avec des enfants. À leur arrivée, ils prendront une brochure. Sur le parcours, il y a des épreuves spécialement conçues pour un public jeune. En jouant, vos enfants découvrent tout sur les fruits et leur transformation.





De Smaakfabriek



Ceux qui aiment mettre les pieds sous la table, peuvent se rendre au bistro **De Smaakfabriek**, au rez-de-chaussée de la siroperie. **Giovanni Oosters**, un vrai limbourgeois, et son équipe y préparent des plats régionaux honnêtes et délicieux.

Produits régionaux



Après votre visite au centre d'expérience du fruit, vous pouvez vous gâter les papilles gustatives en vous arrêtant au magasin de produits régionaux. Cela se trouve près de l'accueil touristique. Vous y trouverez de nombreux **produits régionaux savoureux** avec lesquels vous pourrez travailler dans votre propre cuisine.



Explorer la région ...

... à vélo

Le centre d'expérience du fruit est situé le long du réseau à points-nœuds entre les points-nœuds 152 et 136, ce qui le rend idéal pour combiner une visite avec une randonnée à vélo à travers le paysage en pente de Borgloon. En cours de route, vous pouvez visiter sept projets d'art remarquables du projet artistique 'PIT'. Chacun d'entre eux est une perle cachée dans l'espace ouvert.



... à pied

Les **randonnées** et les **promenades en ville** vous conduiront devant des endroits magnifiques et uniques. Pour les enfants, cela peut se faire de manière ludique lors d'une '**Chasse au trésor**'.



i Un large éventail de cartes de route est disponible au guichet de l'Office du Tourisme à Borgloon.



Infos

Centre d'expérience du fruit et Accueil Touristique Siroperie

Stationsplein 8, 3840 Borgloon
T + 32 (0)12 67 36 53
T + 32 (0)12 67 36 54
T + 32 (0)12 67 36 57
toerisme@borgloon.be
www.borgloon.be
info@stroopfabriek.be
www.stroopfabriek.be

Entrée Siroperie :

7,00 € par pers. avec exceptions suivantes :
Enfants jusqu'à 3 ans : gratuits
Enfants 4 – 18 ans et écoles :
1,00 € par pers.
Personnes âgées plus de 65 ans,
personnes à mobilité réduite, groupes à
partir de 15 pers. : 5,00 € par pers.

Heures d'ouverture :

Accueil touristique
Tous les jours de 10h – 17h

Centre d'expérience du fruit

Tous les jours de 10h – 17h
Fermé le lundi, sauf pendant les
vacances scolaires.
Vente du dernier ticket à 15h30
Groupes après réservation

Jours de fermeture :

1^{er} janvier
Le 2^e dimanche des vacances
de février (dimanche de carnaval)
1^{er} novembre
24 et 25 décembre
31 décembre



Je suis le strooplekker, un citoyen de Borgloon. Je suis un petit homme joyeux. Ma tête est une pomme, mon corps une poire, les deux fruits dont notre sirop est produit. Vous pouvez me trouver sur le Speelhof, la place près de l'église.