



Torgny, eines der Schönsten Dörfer der Wallonie



Rue Cavé
Torgny - 6767

Kontakt-Telefon: +32 83 65 72 40

<http://www.beauxvillages.be/les-villages/torgny.htm>

© JL Fiemal

Im Herzen der Provinz Luxemburg, im sogenannten belgischen Lothringen, spricht man von der Aura der Provence. Torgny liegt am Rand eines bewaldeten Massivs, mit begünstigtem Klima, das der Weinbaukultur förderlich ist. Ein Spaziergang durch das Dorf führt vorbei an denkmalgeschützten Bauten. Vorbeigehen sollten Sie allerdings nicht an der Sterneküche von Clément Petitjean.

Von südländischem Charakter

Torgny scheint von den Göttern bevorzugt worden zu sein. Mit einem besonderen Mikroklima und einem sanft hügeligen Landschaftsrelief gesegnet, versprüht eines der „Schönsten Dörfer der Wallonie“ einen Hauch von Provence. Dieser Eindruck wird noch verstärkt durch die Steingebäude mit ihren Anstrichen in warmen Farbtönen und den Dächern aus rotem Ziegelstein. Das milde Klima ist dem Weinbau sehr zuträglich. Man findet hier drei Weinbauern:

- Le Poirier du Loup
- Les Fouchères
- L'épinette

Entdecken Sie auch das **denkmalgeschützte Erbe**: Heiligennische, Waschplatz und zwei traditionelle Bauernhöfe. Erleben Sie zudem

das **Naturreservat Raymond Mayné**, eines der ältesten in Belgien. In diesem ehemaligen Steinbruch hat sich eine Fauna und Flora von größter Vielfalt entwickelt.

Handwerks- und Künstlerfest

Jedes Jahr am dritten Sonntag im Juli findet das außergewöhnliche „**Handwerksfest von Torgny**“. **Es vereint rund 100 Handwerker und Künstler aus der Region.** Hier gibt es reichlich Gelegenheit die Genüsse der Heimatregion zu entdecken. Die Weinbauern aus der Region Torgny sind präsent. Es gibt Unterhaltungsprogramm und Straßenkunst sowie künstlerische und musikalische Darbietungen. Lassen Sie sich die Gelegenheit, in einem wunderschönen Rahmen durch dieses hübsche Dorf zu flanieren, nicht entgehen!

Für Feinschmecker

Das Restaurant **La Romanette du Beau Village de Torgny** **verwöhnt seine Gäste nach der Devise einer Qualitätsküche mit frischen Produkten, in einem familiären Ambiente.** Eine exzellente Adresse, um Regionalprodukte und lokale Spezialitäten zu entdecken wie beispielsweise die Wurst aus dem Gaume, die Touffaye (ein Schmorgericht mit Schweinefleisch und Speck) und auch Käse in Verbindung mit dem berühmten **Trappistenbier von Orval** oder einem anderen Bier aus der Region Gaume.

Eine unumgängliche Adresse für Genussmenschen: das sterngekrönte Feinschmeckerrestaurant von Chef Clément Petitjean, [#link\[node|34602|La Grappe d'Or\]](#). Seine kreative Küche **interpretiert Tradition und Terroir** immer wieder aufs Neue. An diesem eleganten Ort können Sie auch in Hotelzimmern übernachten.

Alle hier aufgeführten Informationen sind ohne Gewähr.

Informieren Sie sich vor Ihrer Abreise bitte direkt bei dem touristischen Partner, der Sie interessiert.

Verantwortlicher Herausgeber:

Michel VANKEERBERGHEN, Geschäftsführer von Wallonie-Bruxelles Tourisme (WBT asbl).

© Wallonie-Belgique Tourisme (WBT asbl).rue Saint-Bernard 30 .1060 Bruxelles . Belgique +32 (0)2 504 02 11Web : www.belgique-tourisme.be, www.belgien-tourismus.de .Email: info@wbttourisme.be, info@belgien-tourismus.de

Die auf dieser Seite enthaltenen Informationen wurden von Wallonie-Belgique Tourisme (WBT asbl) nach bestem Wissen zusammengestellt. Der Herausgeber haftet nicht für eventuelle Änderungen, die zwischen der Zusammenstellung der Informationen und ihrer Veröffentlichung auf dieser Seite entstanden sind.

Sofern nicht anders angegeben, obliegen die Informationen auf dieser Seite Wallonie-Belgique Tourisme (WBT asbl).

Für eine Nutzung oder Kopie dieser Informationen sollte vorab eine schriftliche Genehmigung erteilt werden.

Wallonie-Belgique Tourisme behält sich alle intellektuellen Rechte an dieser Seite vor.