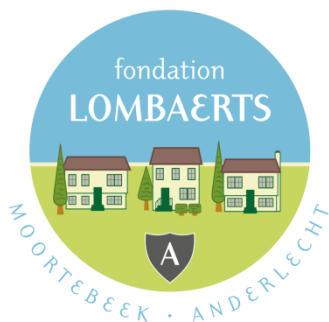




Fondation Jean & Éléonore LOMBAERTS

FUP – RPM – 0889.360.039
16, rue de Sévigné 1070 Anderlecht

N° compte BNP BE61 0015 0287 1217
Chalet de Moortebek 1A rue de Sévigné 1070

Nouveau site internet où vous pourrez suivre nos activités www.fondation-lombaerts.be

Le 28 juin 2025

Potier Van Gompel et fruitier Cocquyt



Je m'inscris tout de suite

Nom :

Adresse :

N° de téléphone :

Nous serons _____ à 49€ par personne

Je verse la somme sur le compte de la Fondation Lombaerts BE61 0015 0287 1217,
car **payer c'est réserver**

En communication : Nom + nombre de personnes + ISER

**Votre fiche de réservation doit parvenir au bureau ou via Whatsapp 0495/24 87 12 pour
le 13 juin plus tard**

Attention, il nous faut un minimum de 30 inscriptions pour pouvoir partir

Siège :
rue de Sévigné n° 16,
1070 Anderlecht

Secrétariat :
0495/24 87 12
martineetrobert@outlook.fr

Plus d'infos :
www.fondation-lombaerts.be

Potier Van Gompel et fruitier Cocquyt

Paul s'est établi en 1796 comme potier indépendant à Meigem avec un atelier, une salle d'exposition, une salle de formation et un café. Paul fabrique des pots depuis plus de 45 ans. Paul Van Gompel est spécialisé dans les ustensiles tournés à la main, mais aussi dans le Raku japonais, l'enfumage et autres...!

L'entreprise fruitière Cocquyt de Meigem est déjà la quatrième génération de producteurs de fruits. Chaque jour, vous trouverez dans la boutique de la ferme des produits frais du terroir ainsi que des lots de fruits.

Départ : 8h (dernier point d'embarquement). Nous roulons vers Deinze/Meigem pour une visite au potier 't Hoveke. Là, nous sommes accueillis pour le petit déjeuner : café et gâteau. Après le petit-déjeuner, il y aura une démonstration et une visite du showroom. Paul Van Gompel est né à Lier et a effectué un stage chez Simone Conrad, se spécialisant dans les grands bas-reliefs et les techniques de tournage. Le showroom regorge toujours de jolis cadeaux et d'idées et si vous êtes toujours à la recherche d'une vaisselle ou d'une œuvre unique, cette visite en vaut vraiment la peine !

Déjeuner Deinze : soupe - brochette de poulet - dessert glace ou mousse au chocolat

Après le déjeuner, nous nous rendons à l'entreprise fruitière Cocquyt. Jonas Cocquyt explique comment l'entreprise a évolué d'une exploitation agricole mixte à l'entreprise fruitière qu'elle est aujourd'hui, réfléchit sur le fonctionnement de la culture fruitière intégrée et parle longuement de l'aspect économique de la culture fruitière, de l'innovation qui a déjà eu lieu dans l'entreprise. Nous visiterons les chambres froides et à la fin de la visite, vous pourrez déguster un verre de cidre de pomme ou de jus de fruits. Après la visite, vous pourrez déguster un café accompagné d'un délicieux morceau de tarte aux pommes fraîche.

Paul vestigde zich in 1796 als zelfstandig pottenbakker in Meigem met atelier, toonzaal, cursusruimte en koffiehuis. Al meer dan 45 jaar bakt Paul potten. Paul Van Gompel is gespecialiseerd in handgedraaide gebruiksvoorwerpen maar ook de japanse Raku, rookstook en andere ...!

Fruitbedrijf Cocquyt uit Meigem is al de vierde generatie aan fruittelers. Elke dag kan men in de hoevewinkel dagverse producten vinden uit eigen kweek alsook fruitpakketten.

Vertrek: 8 uur (laatste opstapplaats). We rijden richting Deinze/Meigem voor een bezoek aan pottenbakker 't Hoveke. Daar worden we ontvangen voor het ontbijt: koffie met taart. Na het ontbijt volgt een demonstratie en ook een bezoek aan de toonzaal. Paul Van Gompel is geboren te Lier en heeft stage gevolgd bij Simone Conrad met grote bas-reliëfs als techniek en draaitechniek. De toonzaal staat altijd vol leuke geschenken en ideeën en bent u nog op zoek naar een uniek servies of werk dan is dit bezoek zeker de moeite waard!

Na het middagmaal rijden we naar het fruitbedrijf Cocquyt. Jonas Cocquyt vertelt hoe het bedrijf evolueerde van een gemengd landbouwbedrijf tot het fruitteeltbedrijf van vandaag de dag, staat even stil bij de werking van de geïntegreerde fruitteelt en praat honderduit over het economische aspect van de fruitteelt, over de innovatie die reeds plaatsvond op het bedrijf. We bezichtigen de koelcellen en als afsluiter van het bezoek kan er een glaasje appelcider of fruitsap geproefd worden. Na het bezoek kan u nog genieten van een koffie met een heerlijk stuk verse appeltaart.