



Taverne

Menu





DRINKS

Boissons

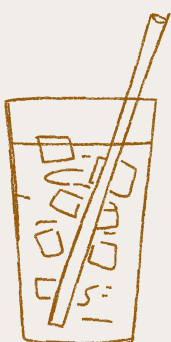


Café/Koffie

Café Déca	€ 3,20
Espresso	€ 3,20
Cappucino	€ 3,50
Latte macchiato	€ 3,50
Café latte	€ 3,50
Thé assortiment	€ 2,85

Softs/Fris

Chaudfontaine plate pétillante	€ 2,25
Ritchie traditional belgian lemonade	€ 3,50
Citron -Framboise Orange-Vanille Pamplemousse-Ananas Citron-Gingembre Orange Sanguine	
Ritchie Cola Ritchie Cola zero	€ 3,50
Ice Tea Fuze Tea Mango Fuze Tea Pêche	€ 2,85
Oasis	€ 2,85
Jus d'orange Jus de Pomme Cécémel	€ 2,85
Schweppes Tonic	€ 3,40



Specials

Chocolat Chaud	3,-
Chantilly Slagroom	+ 0,25
Chouffe Coffee	6,-
Irish Coffee	9,-
Glühwein	4,-





BEER

Nos Bières

Au Fût/van de tap

Heeren Pils Locale	€ 3,00
Château de Dieupart Blanche aux noix du Domaine	€ 3,00
SCOTCH CTS brune 25 cl	€ 3,50

Bouteille/per Fles

Elfique Ambrée IPA Triple Brune Triple Blonde White	€ 5,50
Chouffe Blonde	€ 5,50
Prieuré de Beaufays	€ 5,50
Leffe Blonde Brune	€ 4,20
Lupulus Organicus	€ 4,60
Val Dieu Blonde Brune Tripel	€ 4,60
Chimay Bleue Blanche	€ 4,60
Tripel Karmeliet	€ 4,60
Duvel	€ 4,20

Bières fruités/Fruity beers

Hoegaarden Rosé framboise	€ 3,50
Cherry Chouffe cerise	€ 4,20
Radler citron	€ 2,50
Liefmans Fruitesse fruits rouges	€ 3,50

No alcohol

Leffe Blonde 0.0%	€ 4,20
Corona Cero 0.0% avec citron vert	€ 4,50
Peak Craft beer Blonde Zero 0.0%	€ 5,50

Bière de mois/Bier van de maand

Vraag aan een van onze medewerkers naar het bier van de maand Demandez après la bière du mois Ask one of our staff members about the beer of the month
--





WINE & APERITIF

Vin & Apéritifs



Vin/Wijn

Blanc 	€ 3,50
Rouge 	€ 3,50
Rosé 	€ 3,50
<i>Bouteille/ fles</i>	€ 17,00

Apéritifs/Aperitief

Jenever Pékèt	€ 2,75
Martini Bianco Rosso Porto	€ 5,50
Ricard	€ 5,50
Picon Vin Blanc	€ 6,00
Amaretto Disaronno	
Baileys	
Cointreau	
Cognac Bisquit VS	€ 7,00
Whiskey 	€ 6,00
Cava 20 cl	€ 6,00
Vodka Coca	€ 8,00



Cocktails

Aperol Spritz	€ 7,00
Mojito classic	€ 8,50



FOOD

Alimentation

Petite faim/Kleine trek

Chips	1,50
Portion de Fromage	2,50
Boulettes Apéro Bitterballen (6x)	3,-
Mini rouleaux de printemps Mini loempia's	3,-
Frites + sauce	3,-
special	+ 0,50
Croquette de viande Frikadel	1,50
special	+ 0,50
Soupe maison du jour	3,50
Croque Monsieur Tosti	4,-
Partymix (10x)	4,50
Croquette de fromage crevette	3,50 4,50
Toast au champignons	4,50
Scampi's à l'ail Cassolette de scampi's	7,-

Pour nos chipalous/Voor onze bengels

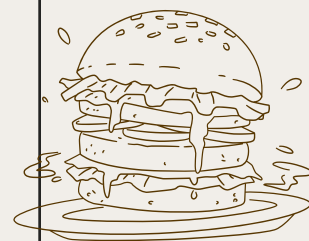
Pasta Bolognese	9,90
Boulette Liegoise	8,50
Hamburger aussi en version végétarien	9,90
Vol au vent	10,50

Suggestions du midi/ Middagsuggesties

Pasta Bolognese Pesto	14,50
Salade Ceasar	15,-
Hamburger aussi en version végétarien	15,80
Vol au vent	15,50
Boulettes Liegoises	16,50

Grande Faim/Grote trek

Petits Os Spare Ribs (700gr)	24,95
Bavette	19,50
Tagliata Steak poivre ou béarnaise	19,50
Tartare de boeuf au couteau	19,50
Jambonneau Beenham	17,50
Côte à l'os Tomahawk 1000 gr (Pour 2 personnes)	60,-
<i>-> Tous ces plats sont servi avec frites et salade</i>	
Tomate crevette	17,50



Demandez après les suggestions du jour.
Vraag naar de suggesties van de dag.



DESSERT

Dessert

Tarte au pommes maison	4,50
Café Liegeoise	€ 7,-
Sabayon <i>a Sweet italien dessert</i>	€ 8,-

Glace/Ijsje

Magnum White Almond Classic	€ 3,-
Cornetto	€ 2,50
Calippo Orange Cola	€ 2,-
Twister	€ 2,70
Rocket	€ 1,50
Ben & Jerry's Cookie Dough	€ 3,20





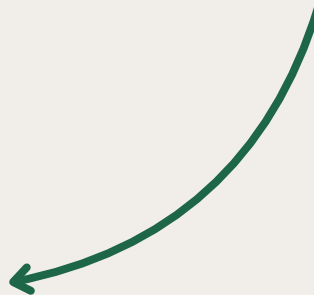
ACTIVITIES

Activités

Kom jij mee op avontuur? De omgeving leent zich uitstekend voor allerlei uitdagende outdoor activiteiten. Neem jij je vrienden en familie mee klimmen? Of organiseer je een avontuurlijk teamuitje? Denk aan mountainbiken, kayakken, via feratta of zelfs speleologie! Wie je ook meeneemt en welke activiteit je ook kiest, leerzaam en avontuurlijk word het sowieso.

.....

Nieuwsgierig geworden? Scan de QR-code om naar de website van New Life te gaan en zie alle informatie over de activiteiten!



Historie

Château Dieupart

De bouw van de smederij van Dieupart vond rond 1525 plaats. In 1554 wordt er voor het eerst melding van gemaakt toen deze door de Heer van Aywaille verpacht werd aan Guillaume Imbrouck, die er onmiddellijk een smeltoven bij bouwde. De geschiedenis blijft onbekend tot aan 1618. Men weet alleen dat ze tussen 1588 en 1606 werd geëxploiteerd door een zekere Groeffe. Zij werd in beslag genomen in 1607, 1609 en in 1612. De Waalse metaalindustrie zat midden in een crisis in 1617 en de aan de Heer verschuldigde pacht kon zelfs niet betaald worden. Gedurende al deze jaren werd er vanwege financiële problemen geen enkel onderhoud gepleegd en in 1618 was het gebouw een ruïne.

De Heren van Aywaille droegen het domein vervolgens over aan Catherine Potestat, dochter van Godefrois burgemeester van Malmedy, echtgenote van Jean de Selys en aan haar kinderen.

Jean de Selys gaf een nieuwe impuls aan de fabriek vanaf 1619. Hij exploiteerde het tot aan zijn plotselinge dood in 1632. Zijn weduwe volgde hem op van 1632 tot 1636, daarna hun zoon Goidefroid van 1637 tot 1673 en tenslotte de kleinzoon Matthieu-Godefroid tot aan 1686.

Vanaf de restauratie in 1619 functioneerde de oven gemiddeld 3 tot 3 ½ maand per jaar. Er werd dus maar een kwart van de productiecapaciteit gebruikt.

In 1691 werden de Duitse troepen van Hesse en van Brandenburg gestationeerd in Florzé. Onder bevel van generaal von Heynen vielen zij de stad Aywaille binnen en bezetten het te vuur en te zwaard. De beschadigde oven bleef van 1692 tot 1699 inactief.



In de XVIIIe eeuw exploiteerde de familie de Selys de fabriek niet meer, hoewel ze nog steeds eigenaars waren. De fabriek werd verhuurd aan Charles Andriessens van 1725 tot 1734; aan Gerard Houssonloge vanaf 1735 tot 1745; aan Francois Chandels van 1746 tot 1756 en tenslotte aan Jean. Ferdinand, Leonard en Gilles Bodson van 1756 tot 1804.

Gedurende de gehele XVIIIe eeuw, werd de oven slechts een deel van het jaar onder vuur gehouden om juist voldoende ijzer te smelten voor de affineerderij. De smederij had 5 werknemers (twee vuursmeden, twee affineerders en een loopjongen.). Zij produceerden jaarlijks 150 ton ijzeren staven. De smeltoven gaf werk aan 6 mensen (2 affineerders, 2 stokers en 2 ertswassers). De oven produceerde jaarlijks 185 ton gietmallen, die ter plaatse werden afgewerkt.



In 1804 verkocht de familie de Selys de fabriek aan Jean-Baptiste Dupont uit Hotton en aan Hubert Jacob van Waha. Onmiddellijk na hun aankomst op Dieupart lieten zijn een tweede affineerderij met 2 kamers en een maka bouwen (een hamer op waterkracht). In 1806 vindt uitbreiding plaats met een staalfabriek en een vijlenfabriek (?). De productie van de oven wordt zodoende verhoogd tot 1400 a 1800 kg per dag.

Op 24 maart 1807 neemt de Prefect een besluit tot het verbod om nog nieuwe mijnputten te graven. (in Kin, de dichtstbijzijnde mijn).

Op 5 maart 1811 verkoopt Dupont zijn rechten op de oven en de smederijen van Dieupart aan Joseph Libert en Joseph Lambert Lejeune. Deze werken samen met Hubert Jacob tot aan 1834, waarna Jacob zijn rechten aan hen overdraagt.



In 1836 verwerft Libert de recht van Lejeune en krijgt zodoende het alleenrecht van de oven en de smederijen. Onder directie van Joseph Libert, schakelt de fabriek over naar het produceren van gietijzer. Daar de gasverlichting een enorme behoefte aan gietijzeren pijpen doet ontstaan, levert de fabriek grote hoeveelheden aan de distributeurs van gas in Luik, Antwerpen, Gent en Verviers.

Maar helaas zijn de hoogovens van Seraing, Ougree en Sclessin, die op cokes functioneren, veel productiever en kunnen ze goedkoper fabriceren. Deze technische evaluatie luidt het einde in van de fabriek van Dieupart en ze zal Joseph Libert dan ook niet overleven.

In 1846 verhuurt zijn weduwe en haar kinderen de fabriek en de waterloop (aftakking van de Amblève) om er een zagerij van natuursteen en marmer te beginnen. In de tussentijd is het eigendom van het domein via huwelijk in handen van de familie Moxhon gekomen. De zagerij wordt rond 1896 ontmanteld door vader Emile Moxhon, maar daarvoor was in 1890 al een elektriciteitscentrale op waterkracht geïnstalleerd, evenals een coöperatieve melkfabriek, die helaas tijdens de oorlog van 1914-1918 failliet ging.



In 1925 verkocht Moxhon zijn concessie op de distributie van elektriciteit aan de gemeente Aywaille door aan de A.L.E. (Luikse Electriciteitsmij). Daar hij echter zonder toestemming van de gemeenteraad van Aywaille had gehandeld, kwam het tot een rechtszaak tussen Moxhon en de gemeente en moest de centrale tot aan 1928 elektriciteit leveren aan Aywaille, dat wil zeggen totdat de Gemeenteraad op 29 maart 1928 het besluit nam om aan te sluiten op het net van de A.L.E.

Vanaf die datum stopte de fabriek met iedere activiteit en daalde zoete rust neer over het kasteel, dat toen een particulier woonhuis werd. Tijdens de oorlog van 1940-45 werd het gebouw gevorderd door de Duitsers, waardoor het na vertrek gerenoveerd moest worden en er o.a. een geheel nieuwe eiken trap geplaatst werd.

Op 22 september 1977 verkreeg Guy Arends vergunning tot het exploiteren van een camping op het domein van Moxhon.



Histoire

Château Dieupart

La construction de la forge de Dieupart a lieu vers 1525. En 1554, il fut utilisé pour la première fois et loué par les seigneurs d'Aywaille à Guillaume Imbrouck qui y construisit aussitôt un four de fonderie. Entre 1588 et 1606 le domaine fut exploité par un certain Groeffe.

L'industrie sidérurgique wallonne était en pleine crise en 1617. Pendant cette période, aucun entretien du château n'était effectué en raison de problèmes financiers et en 1618, le bâtiment était en ruine.

Les seigneurs d'Aywaille cédèrent alors le domaine à Catherine Potestat, fille de Godefroid, maire de Malmedy, épouse de Jean de Selys, et à ses enfants.

Jean de Selys donne un nouvel élan à la manufacture à partir de 1619. Il l'exploita jusqu'à sa mort soudaine en 1632. Sa veuve lui succède de 1632 à 1636, puis leur fils Goidefroid de 1637 à 1673 et enfin le petit-fils Matthieu-Godefroid jusqu'en 1686.

A partir de la restauration en 1619, le four a fonctionné en moyenne 3 à 3 mois et demi par an. Cela signifie que seul un quart de la capacité de production a été utilisé.

En 1691, les troupes allemandes de Hesse et de Brandebourg sont stationnées à Florzé. Sous le commandement du général von Heynen, ils envahirent la ville d'Aywaille et l'occupèrent par le feu et l'épée. Le fourneau endommagé est resté inactif de 1692 à 1699.



Au XVIII^e siècle, la famille de Selys n'exploite plus l'usine, bien qu'elle en soit toujours propriétaire. La fabrique est louée à Charles Andriessens de 1725 à 1734 ; à Gérard Houssonloge de 1735 à 1745 ; à François Chandels de 1746 à 1756 et enfin à Jean. Ferdinand, Leonard et Gilles Bodson de 1756 à 1804.

Pendant tout le XVIII^e siècle, le four n'était maintenu sous feu qu'une partie de l'année afin de faire fondre juste assez de fer pour l'usine d'affinage. La forge comptait 5 employés (deux pompiers, deux raffineurs et un garçon de courses). Ils produisaient 150 tonnes de barres de fer par an. Le four de fusion employait 6 personnes (2 affineurs, 2 chauffeurs et 2 épurateurs de minerai). Le four produisait 185 tonnes de moules de coulée par an, qui étaient finis sur place.



En 1804, la famille de Selys vend la manufacture à Jean-Baptiste Dupont de Hotton et à Hubert Jacob de Waha. Immédiatement après leur arrivée à Dieupart, ils ont fait construire une deuxième usine de raffinage avec 2 pièces et un maka (un marteau sur l'énergie hydraulique). En 1806, une aciérie et une fabrique de limes s'y ajoutent. La production du four est ainsi portée à 1400 à 1800 kg par jour.

Le 24 mars 1807, le préfet décrète l'interdiction de creuser de nouvelles fosses. (à Kin, la mine la plus proche).

Le 5 mars 1811, Dupont vend ses droits sur le four et les forges de Dieupart à Joseph Libert et Joseph Lambert Lejeune. Ils travaillèrent ensemble avec Hubert Jacob jusqu'en 1834, après quoi Jacob leur céda ses droits.



En 1836, Libert acquiert le droit de Lejeune et obtient ainsi le droit exclusif du four et des forges. Sous la direction de Joseph Libert, l'usine passe à la production de fonte. Comme l'éclairage au gaz créait une énorme demande de tuyaux en fonte, l'usine en fournissait de grandes quantités aux distributeurs de gaz de Liège, Anvers, Gand et Verviers.

Malheureusement, les hauts fourneaux de Seraing, d'Ougree et de Sclessin, qui fonctionnent au coke, sont beaucoup plus productifs et peuvent être fabriqués à moindre coût. Cette évaluation technique marque la fin de l'usine de Dieupart et Joseph Libert ne surviva pas.

En 1846, sa veuve et ses enfants louent l'usine et le cours d'eau (branche de l'Amblève) pour y démarrer une scierie de pierre naturelle et de marbre. Entre-temps, la propriété du domaine est passée entre les mains de la famille Moxhon par mariage. La scierie a été démantelée vers 1896 par le père Emile Moxhon, mais avant cela une centrale hydroélectrique avait déjà été installée en 1890, ainsi qu'une laiterie coopérative, qui a malheureusement fait faillite pendant la guerre de 1914-1918.



En 1925, Moxhon vend sa concession de distribution d'électricité à la commune d'Aywaille à l'A.L.E. (Mine d'Electricité de Liège). Cependant, comme il avait agi sans le consentement du conseil municipal d'Aywaille, un procès fut intenté entre Moxhon et la municipalité et la centrale dut fournir de l'électricité à Aywaille jusqu'en 1928, c'est-à-dire jusqu'à ce que le conseil municipal prenne la décision de se connecter au réseau A.L.E. le 29 mars 1928.

À partir de cette date, la manufacture cesse toute activité et un doux calme s'installe sur le château, qui devient alors une résidence privée. Pendant la guerre de 1940-45, le bâtiment a été réquisitionné par les Allemands, il a donc dû être rénové après le départ et un escalier en chêne entièrement nouveau a été installé.

Le 22 septembre 1977, Guy Arends obtient une licence pour exploiter un camping sur le domaine de Moxhon.

