Nouveau & gratuit !

www.arden-nature.be

Le magazine **Nature & Terroir** du **Luxembourg belge**

Regards d'Ardenne

Regards d'Ardenne

• Mon Ardenne • Une nature à découvrir • Des hommes, un savoir-faire • Douce itinérance • L'Ardenne autrement • Ardenne sans frontières • Regards en herbe •



Dossier pêche

L'Ardenne, pays de l'or bleu...



Barbara & Peter
■ **A la Bergerie d'Acremont**



Brigitte & Georges
■ **La Taverne "Au Randonneur"**



Fabienne & Christian
■ **La passion de l'élevage**

10 PAGES
de rendez-vous
■ **"Nature & Gourmands"**



Pages centrales : 2 cahiers détachables

MON ARDENNE

Des gens d'ici racontent leur vision de l'Ardenne

Guy Ducaté, peintre des possibles

4



UNE NATURE À DÉCOUVRIR

La richesse de notre environnement par les acteurs de terrain

L'Ardenne, pays de l'or bleu.

12 La recette de notre chef Moustache

7



8



Rencontre avec des pêcheurs "fine mouche"

10



Point de mire sur la pisciculture de Mirwart

DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

Mise à l'honneur des talents des ardennais

La Bergerie d'Acremont

15



Des brebis et des hommes à la Bergerie d'Acremont

18



"Au Randonneur", le goût du terroir

L' ARDENNE AUTREMENT

Initiatives d'éco-tourisme, de tourisme durable…

21



Quand l'homme et l'animal s'unissent…











LES RENDEZ-VOUS nature et gourmands 26



36

PÊLE-MÊLE
- Des mails et des lettres
- *« Et si vous nous en parliez… »* Vos réponses

39

CARTE

Le n°zéro de Regards d'Ardenne a connu un beau succès ! Vos courriers en disent long sur le plaisir que vous avez eu à le découvrir et à le lire. Vous êtes déjà plus de 265 à vous être abonnés. Et déjà quelques beaux témoignages sur votre perception de l'Ardenne nous sont parvenus. Tout ceci nous pousse à poursuivre l'aventure.

Au rendez-vous de ce « vrai » premier numéro, de nouvelles rencontres. Pêcheurs, éleveurs, cuisiniers, peintre…, tous se dévoilent un peu, beaucoup, passionnément. D'autres vous invitent à partager leur amour pour la nature ou le terroir lors de balades guidées ou gourmandes. Il n'y a que l'embarras du choix. Courez vite lire l'agenda et participez !

Petite innovation avec ce n° 1 : deux cahiers détachables seront désormais insérés dans chaque numéro. Le premier est dédié à nos têtes blondes qui pourront ainsi le collectionner. Celles et ceux qui aiment arpenter l'Ardenne en tous sens trouveront pitance dans le second. Nous vous emmenons cette fois-ci du côté d'Houffalize, à la découverte d'un projet fou voulu par Guillaume Ier, roi des Pays-Bas au XIXe siècle ; le canal de Bernistap a marqué les esprits de l'époque. Venez le parcourir avec nous.

Et surtout, ayez du plaisir !

Toute l'équipe de Regards d'Ardenne

CAHIERS DÉTACHABLES



DOUCE ITINÉRANCE

Carnet de route des plus belles balades à pied, à vélo, à VTT, à cheval…



Le canal Meuse-Moselle

Balade à la découverte des vestiges du canal de Bernistap.

Géry de Pierpont «La Rivière contrariée»



La MESA

La Marche Européenne du Souvenir et de l'Amitié rassemble chaque année plus de 20.000 marcheurs du monde entier.

REGARDS en Herbe

Mireille, Maya… non les abeilles n'ont pas le bourdon !





GUY DUCATÉ,
peintre des possibles



Une maison paisible blottie discrètement au bas d'un chemin, une vue à couper le souffle sur la vallée de la Semois et la forêt d'Ardenne qui barre l'horizon. L'endroit a de quoi inspirer. Ce n'est sans doute pas pour rien que Guy Ducaté et son épouse ont décidé de poser là cartables — ils étaient tous deux enseignants — et toiles il y a plus de quarante ans maintenant. Ce sont les hasards — mais chacun sait que les hasards font bien les choses — de l'enseignement qui les ont réunis là, dans ce cocon chaleureux.

«Quand je rappelle mon arrivée dans la région à mes amis, je les étonne souvent lorsque je leur confie que je connaissais déjà assez bien une belle partie de cette Gaume merveilleuse. En effet j'étais venu camper avec des amis à Habay-la-Vieille – à la Ferme du Château Vert – à plusieurs reprises dans les années cinquante. J'avais donc appris à apprécier les gens et leur sens de l'accueil.»

Très rapidement, Guy Ducaté, pendant ses études d'ingénieur à Bruxelles, ressent ce besoin impérieux de confier au papier et à la toile un flot de sensations et d'impressions qui alimentent sans cesse son inspiration. On ne peut pas parler de peinture figurative pas plus que l'on ne peut évoquer une totale abstraction. En fait, Guy Ducaté mêle les deux dans un art qui renvoie le spectateur à ses propres intuitions en lui ouvrant des perspectives qu'il ne soupçonnait peut-être pas lui-même.

Il suit des cours auprès de Michel Delveaux à Bruxelles. Il y apprend pratiquement toutes les techniques enseignées alors aux Beaux-Arts. Du plus loin qu'il se souvienne, Guy Ducaté ne peut (…) vraiment déceler d'autre élément « déclencheur » dans l'activité artistique qui a suivi, que le seul désir profond de dessiner, de peindre. *«C'est un sentiment assez indéfinissable mais très puissant qui remonte du plus profond de soi. Et même,* me confie-t-il, *si je ressens toujours le désir de communiquer avec le spectateur, ce besoin n'est jamais l'élément déclencheur de mes démarches.»*



© Guy Ducaté

"Ainsi, Guy Ducaté construit une voie sacrée qui exalte, en l'illuminant, le calque secret de nos existences."

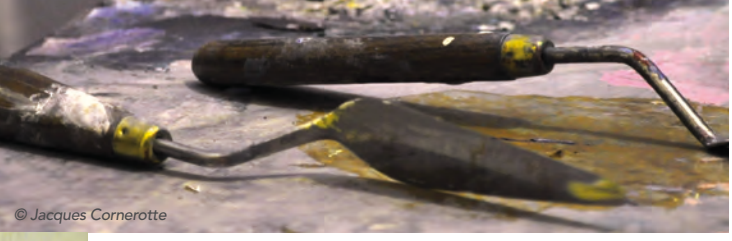
Guy Grosjean

"Aube sur Orval" ➥

"Avioth" ➥



Un livre est en préparation qui retrace de manière sensible l'itinéraire du peintre. «Le Vertige des Possibles», dû à la plume scrutatrice et riche de Guy Grosjean qui connaît bien l'artiste, retrace plus de 60 ans de peinture de Guy Ducaté. Plus de 100 illustrations permettent au lecteur de suivre le cheminement pictural de l'artiste tandis que le texte de Guy Grosjean et les témoignages d'écrivains et de spécialistes jettent un regard très attentif sur l'œuvre et l'homme.


© Jacques Cornerotte

par **Jacques Cornerotte**


© Jacques Cornerotte

De hauts-lieux symboliques de la région attirent régulièrement le regard et la main du peintre. Orval, Avioth, le Pont d'Oye parlent puissamment aux yeux de l'artiste. *«En effet*, dit-il, *les ambiances et les impressions ont été et sont toujours au centre de mes préoccupations. J'y ai apporté bien sûr une vision épurée au fur et à mesure que j'ai introduit une forme de géométrie dans mes ébauches de tableaux. J'ai donc visité et revisité sans cesse les lieux qui m'ont toujours attiré. Des lieux habités..ou qui l'ont été. Ces endroits, ces constructions je veux les ressentir avant de les voir.»*

Des hauts-lieux de la région, le pas est vite franchi vers les paysages qui ont inspiré et bouleversent toujours notre peintre. Les paysages d'ici sont comme partout dans le monde : une merveille en perpétuel changement. Changeant par une autre lumière, une autre ambiance climatique, une atmosphère vibrante d'un marché.. tout est sujet d'admiration. Mais celle-ci est très largement conditionnée par l'état spirituel de l'observateur, du peintre en l'occurrence. Et Guy Ducaté de poursuivre : *«Je crois qu'il faut être dans un état de quiétude d'esprit pour profiter au mieux de ces ambiances que la nature nous offre.»*

Comme toute œuvre artistique, l'art pictural de Guy Ducaté a évolué au cours des années. L'apparition de la géométrie, du carré et avec eux le rythme qu'ils induisent sont apparus progressivement. Le peintre s'en explique : *«Elle [la géométrie] constitue en tous cas la première étape de ma réelle évolution. L'orientation géométrique que j'ai donnée il y a plus de vingt ans à ma peinture, s'est faite un peu de manière intuitive.*
À cette époque, j'avais besoin de dépouiller mes sujets en les réduisant à de simples plans multiformes et unicolores. Prolonger les côtés de chaque plan dans les quatre directions a permis de structurer de la même façon, le ciel, la terre et l'environnement immédiat du sujet.

Il y avait aussi dans cette restructuration du paysage, un objectif plus éloigné : celui de créer une atmosphère invitant le spectateur à recomposer la scène, à se créer, lui aussi, des occasions d'introduire des éléments imaginaires. Je pense notamment à ces infimes traces de couleur vive, inexistantes dans la réalité visible de la scène évoquée.»

Nous laisserons le mot de la fin au peintre-marcheur, qui, depuis de nombreuses années arpente avec un groupe d'amis tous les chemins, sentiers et layons de la région. *«La marche est (…) un centre de rencontre, d'échanges, mais aussi un excellent moyen de réflexion obligée. Celle-ci est d'autant plus profonde que le circuit emprunté nous plonge dans l'isolement, dans un milieu de nature sauvegardée, hors des sons perturbants.»* Un encouragement à aller plus « loin »? *«Oui, certainement et je dirai même que c'est un entraînement à aller au bout de soi-même… donc toujours plus loin.»*


© Guy Ducaté

Guy DUCATÉ
Le Colombier
rue du Fonteny, 18
B-6810 Izel
tel : +32 (0)61/32 08 48
guy@ducate.be
www.guyxducate.be


Izel • B4





Mon Ardenne, c'était hier, c'est encore aujourd'hui.

Hier, c'était mon enfance à Gênes, un petit village étiré sur la ligne de partage des eaux entre Ourthe et Lesse, aux avant-postes de l'Ardenne. A l'école, les six classes primaires partageaient une même salle de cours et un seul et même instituteur qui jonglait avec les programmes des petits et des grands et arrivait à nous inculquer le plaisir d'apprendre et le goût de la précision. Sitôt l'école finie, elle n'était qu'à cent mètres de la maison, nous avions l'un ou l'autre petit travail à exécuter à la ferme. Cette activité était adaptée à notre âge : fendre du petit bois pour allumer le feu, étaler la litière dans les étables, mener le bétail à l'abreuvoir en espérant que les vaches n'iraient pas se mêler à un autre troupeau, ratisser le foin ou le damer (baller l'four) sous le toit, tout en haut du fenil dans la fournaise de l'été. En nous rendant ainsi utiles, nous découvrions sans le savoir la valeur du travail bien fait et d'une petite responsabilité menée à bien. Et puis place aux jeux de l'enfance : les longues descentes en traîneau, les gambades en forêt où nous coupions des tiges de coudrier pour en faire des arcs et des flèches qui suffisaient à nous transformer en redoutables Mohicans.

Aujourd'hui que le métier m'en a éloigné, l'Ardenne c'est mon havre, mon ressourcement. Aussi loin et large qu'il aille, mon arbre généalogique ne sort pas de l'Ardenne. Et ses racines profondes, je les retrouve à chaque occasion, pour y puiser force et sérénité. C'est la maison familiale qui reste le point de ralliement, ses murs ont une âme, celle des trois générations qui l'ont habitée, celle des trois générations qui s'y retrouvent. Et mon plaisir, à peine de retour au pays, c'est d'enfiler un pantalon d'épaisse toile, une veste éculée et de chausser de bonnes bottines pour parcourir les champs et les forêts, avec, c'est très important pour me sentir intégré à la nature, un bon bâton à la main. Et alors je m'imprègne du vent, du soleil, de la pluie, du silence aussi, et je savoure les grands ciels changeants. L'Ardenne, c'est un ami, ou une amie, que j'attends de revoir. Et j'y pense quand je suis au loin, même dans les pays où je pérégrine. Et sur mon village ardennais, je veux tout savoir, comme sur un ami ; j'explore les bibliothèques et les archives pour y relever ses traces et j'en tisse un recueil que nul ne lira sans doute, mais qu'importe, c'est pour ma plus grande joie !

Maurice Petit - Wavre



Comme Monsieur Petit, vous souhaitez nous parler de votre Ardenne ? Ecrivez-nous.

par ***Pascale Ghislain***

L'Ardenne, pays de l'or bleu

Jour J, heure H pour de nombreux passionnés : l'ouverture de la pêche à la truite a eu lieu le 17 mars 2012, à 6h16. Pas question de rater un rendez-vous qu'ils attendaient depuis six mois. Sources, ruisselets, rivières, lacs ou étangs, notre petite Ecosse ne manque ni de charme, ni de légendes, ni de poissons d'argent. La pêche conduit souvent vers nos plus beaux paysages. Pas moins de 50 espèces de poissons se partagent les eaux wallonnes mais en Luxembourg, c'est la truite de rivière, la "Fario" qui demeure la reine de nos eaux vives. Boîte à mouches, lunettes protectrices, épuisette, bottes, moulin et bobine de rechange, départ pour des heures de pure détente, là où le courant nous mène loin des soucis, là où le butin n'est pas l'essentiel.

Retour aux sources, du temps où nous étions des chasseurs-cueillleurs.



© FTLB/G. Bissot



© Riveo/D. Crickillon

« Je pêche pour la détente, l'amour de la nature »



© FTLB/A. Segers

« Quand je rejette la truite, je ne manque jamais de poser un baiser sur sa tête »

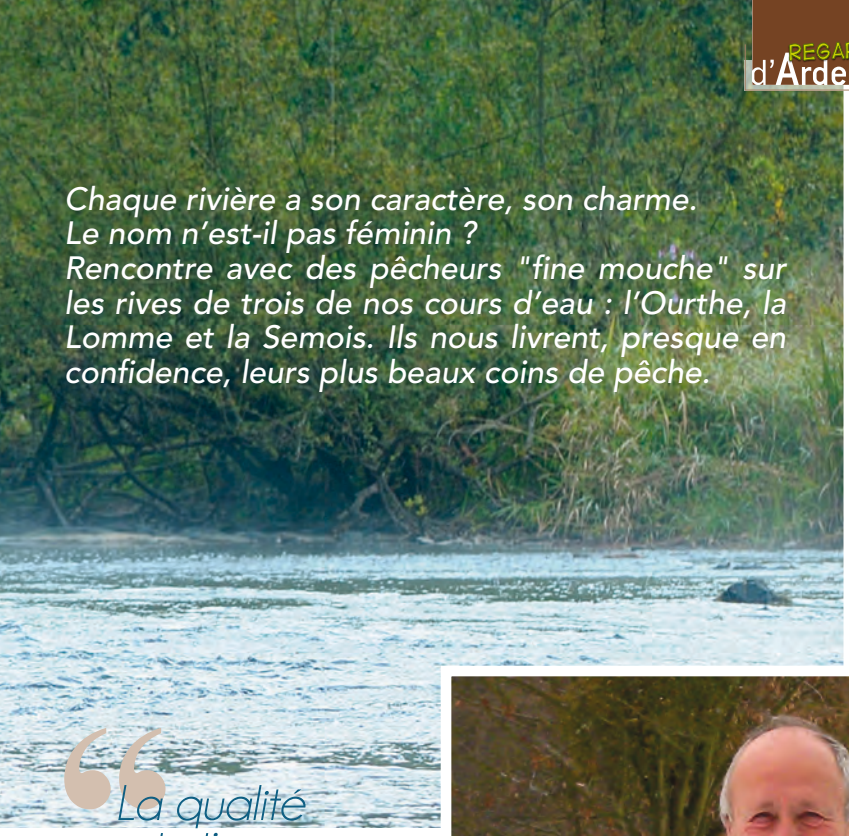
Sur l'Ourthe, Jean-Michel Bissen dit « Jeannot » restaurateur de son état se souvient de sa première canne comme de ses premières truites, il y a 43 ans. *« Depuis lors, je ne manque jamais l'ouverture de la pêche à la truite. Je l'attends avec impatience, avec les premiers rayons du soleil de printemps »*. Après toutes ses années de pratique, l'homme sait lire la rivière. *« Mon meilleur coin, c'est l'Ourthe orientale au moulin de Rensiwez, près d'Houffalize, un parcours en pleine nature, le long de berges bordées par la forêt d'Ardenne. L'eau y est vive pour la fario qui y côtoie l'ombre commun et le chabot »*. Jeannot ne manque pas d'anecdotes : celle où les fils des cannes s'entremêlent, où l'hameçon du moucheur n'accroche pas seulement le poisson mais parfois un malheureux volatile fauché en plein vol. Info ou intox ? Jeannot est un pêcheur sentimental *« Quand je rejette la truite, je ne manque jamais de poser un baiser sur la tête de celle qui m'a donné tant de plaisir dans la lutte. J'adore aussi les soirées entre amis, animées par les récits de pêche »*. On raconte que le poisson, une fois pêché, grandit encore. La pêche est-elle née à Marseille ? Un poisson dans lequel il voudrait se réincarner, c'est l'ombre, délicate et discrète.



© P.Lenel

Autre pêcheur d'eau douce, sur la Lomme cette fois : Pierre Lenelle. A la pêche, l'avocat plonge dans un autre monde, loin des préoccupations du métier, des horaires contraignants, pour n'écouter que la rivière qui chante. *« Je pêche pour la détente, l'amour de la nature. J'ai du respect pour la rivière et le poisson, d'ailleurs je pratique souvent le « no kill » (remise à l'eau de la truite). Ce principe permet de conserver les réserves de poissons sauvages. Ce qui me plaît à l'ouverture de la pêche, ce sont les retrouvailles avec les amis que l'on ne voit qu'à cette occasion. J'aime pêcher aux « nymphes » appâts valables pour toute la saison. C'est une pêche pratiquée dans des eaux claires, une pêche tout en finesse qui exige des gestes précis. Je pêche aussi au vairon vif ou en monture « Arielle » (imitation d'un poisson blessé). Bonne blague de copain, les vairons que j'entreposais dans un bras d'eau ont été remplacés par des poissons rouges ! Mon coin de prédilection, la Lomme à Mirwart, dans un site magnifique et dans une rivière bien dégagée pour le lancer. Un de mes meilleurs souvenirs, c'est la capture d'un saumon de fontaine dans l'Aisne, emporté de longue lutte, après 6 ou 7 échecs »*. Le poisson dans lequel Pierre aimerait se réincarner, la carpe parce qu'elle vit longtemps et qu'elle est très peu convoitée ! Son avis de gourmet : les quenelles de brochet à la sauce homardine à Marenne. Il apprécie aussi les plats du chef Moustache qui propose à nos lecteurs, une recette avec la truite de Mirwart.

Chaque rivière a son caractère, son charme. Le nom n'est-il pas féminin ? Rencontre avec des pêcheurs "fine mouche" sur les rives de trois de nos cours d'eau : l'Ourthe, la Lomme et la Semois. Ils nous livrent, presque en confidence, leurs plus beaux coins de pêche.





© FTLB/P. Ghislain

« La qualité de l'eau des rivières est redevenue excellente »

Quant à Philippe Goulet, depuis le premier jour de sa vie, il est attiré par la rivière dont il connaît tous les tourments. C'est le pêcheur ardennais, l'enfant de la Semois qu'il connaît comme sa poche. Pas étonnant quand on est né dans une maison qui domine la rivière. Sa main a tenu une canne à pêche avant de tenir un crayon. Sa rivière, il l'aime d'un amour si jaloux que soyez certains, il ne vous divulguera jamais tous ses secrets. Pourtant l'homme est affable et se veut rassurant : *« la qualité de l'eau des rivières est redevenue excellente et les poissons pourraient y vivre très heureux s'il n'y avait les cormorans, les canards, les oies, les hérons et autres aigrettes qui dépeuplent nos cours d'eau »*. Ce passionné de nature nous interpelle sur la difficulté de maintenir un parfait équilibre entre toutes les espèces. *« J'utilise toutes les sortes d'appât : maïs, ver, asticot, vairon, mouche ou encore cuiller… j'adapte mon matériel aux circonstances »*. Ce pêcheur si parfaitement en harmonie avec son environnement migre parfois vers d'autres eaux d'Ecosse ou d'Irlande. Et toujours il s'adapte au nouveau cadre faisant vite concurrence aux collègues britanniques. God save the fish ! Mais là-bas c'est le « no kill » et notre homme aime déguster le poisson. C'est nature qu'il l'aime en cuisine. Sa plus belle prise, un brochet d'1,10 m ? C'est dans ce requin d'eau douce qu'il aimerait se réincarner, muni de plus de 600 dents et qui ne laisse aucune chance à ses proies !

© Riveo/D. Crickillon

Point de mire sur

La pisciculture de Mirwart

1350 ha de forêts et d'étangs, dans l'épais massif de Saint-Hubert, le Domaine de Mirwart aux eaux tourbillonnantes et aux étangs plusieurs fois centenaires est géré par des spécialistes de l'élevage de la truite Fario. Coup de projecteur sur la biologie de la truite et sur les exigences d'un élevage proche de la reproduction naturelle.

La reproduction naturelle des poissons n'est plus suffisante : pêche abondante, pollution, changement climatique, destruction de frayères, prédateurs… vident les rivières. La truite sauvage abandonne à son sort une quantité d'œufs fécondés dont 7 sur 1000 seulement arriveront à l'âge adulte. Les poissons élevés dans une pisciculture de qualité ont bien plus de chance de survivre : 1000 œufs éclos conduisent généralement à 200 truites à l'âge adulte. Qui dit élevage dit sélection soigneuse des géniteurs, mâle comme femelle, contrôle constant de leur condition sanitaire, de leur bien-être.

Nos cours d'eau sont en partie repeuplés avec des truites « Fario ». En province de Luxembourg, 27 355 kg de ces truites ont été déversés dans nos rivières en 2011. Parmi une petite dizaine de pisciculture dans notre province, le Domaine de Mirwart a une longue expérience en matière d'élevage de cette espèce, en bassins naturels. Le cycle complet de sa reproduction, depuis l'œuf jusqu'à la truite y est réalisé dans le but de repeupler nos cours d'eau. Les étangs de Mirwart avaient déjà une fonction de réservoir à poissons au temps des moines bénédictins de Saint-Hubert. C'est vous dire ! Il fallait bien respecter l'interdiction de manger de la viande le vendredi et les jours du Carême. Mais ce n'est que bien plus tard, vers la fin du XIX^{e} siècle que la fécondation artificielle se répand. A Mirwart, elle est mise au point, au début du XX^{e} siècle.


© FTLB/P. Willems

Itinéraire d'une procréation assistée

Une quarantaine d'étangs à Mirwart, d'une profondeur moyenne de 1,80 m, sont alimentés par le Marsoult, ruisseau qui se jette dans la Lomme et dont la pureté est attestée par la présence d'invertébrés comme : la crevette d'eau douce (gammares), les larves d'insectes : les phryganes, les libellules, les éphémères…qui serviront de nourriture à notre truite avec des petits crustacés et un léger complément d'alimentation.


© Riveo/D. Crickillon

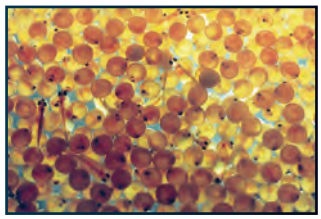

© FTLB/P. Willems

Chouchoutée, la truite Fario...

La truite "fario" est le seul salmonidé indigène. La truite « arc-en-ciel » nous vient d'Amérique. Ce sont les points sombres et les taches rouges ou orangées ornant les flancs de la "fario" qui la distinguent du reflet rose ou pourpre irisé de « l'arc-en-ciel ». La « fario » se complaît dans les eaux fraîches et courantes, pures et oxygénées à une température moyenne de 12° à 16°. Pour se reproduire, son instinct migrateur comparable au saumon lui fait rechercher l'amont des rivières. Il est important qu'aucun obstacle (barrage, digue…) ne l'en empêche. Elle gagne les courants pour y chasser à la belle saison. On la pêche au vairon mort ou vif, au ver, à la mouche, à la cuiller, à l'asticot… La belle fait l'objet de tous les soins des sociétés de pêche ou du fonds piscicole qui utilisent l'argent récolté par les permis de pêche, pour aménager et entretenir rives et rivières, rempoissonner, protéger et aménager des frayères, éduquer les jeunes dans des écoles de pêche, à l'occasion de stages, de journées d'animations…

Détaillons les étapes de sa reproduction





© FTLB/A.Segers - Luigi Aprosio

• Massage de l'abdomen de la femelle et réception des œufs dans un récipient sec.

• Collecte de la laitance mâle, mélangée aux œufs de la femelle avec une plume. Puis versement des œufs dans un récipient d'eau. La fécondation est obtenue.

• Environ 40 jours plus tard, l'embryon est formé. Des yeux apparaissent au travers de l'œuf.

• Après plus de 2 mois, dans une eau à 5° survient la naissance. Les alevins se débarrassent de leur enveloppe et les petites fario mesurent une dizaine de millimètres. Les nageoires, le squelette, le système digestif se développent. Au terme d'un mois, les alevins pourront s'alimenter, avaler la bulle d'air qui remplira leur vessie natatoire et nager. On les appelle alors truitelles, pour une taille de 2,5 cm environ.


© Riveo/D. Crickillon

Des prédateurs redoutables : dur dur d'être une truite !

Sur les berges des rivières, au creux d'une rive escarpée nichent les cincles plongeurs ou les martins-pêcheurs, Ils apprécient tous les deux nos œufs, alevins ou truitelles. Mais plus redoutables encore, ne leur laissant aucune chance, le grand cormoran est presque exclusivement piscivore. On peut citer aussi les canards colverts ou les grèbes castagneux, les cigognes noires ou les hérons cendrés. Pour dissuader ces grands amateurs de poissons, il faut tendre des filets sur l'eau des étangs ou des fils sur les berges.

Pisciculture de Mirwart
Domaine provincial de Mirwart
rue du Moulin, 16 - B - 6870 Mirwart
+32 (0)84/36 62 99
domaine.mirwart@province.luxembourg.be
www.province.luxembourg.be


Mirwart • B2


© FTLB/A. Segers

Moustache, un chef amoureux !

Amoureux de son terroir et des produits de qualité, le chef « Moustache » est professeur à l'école hôtelière de Libramont. Il y enseigne les nouvelles techniques en cuisine et la sommellerie. Le jour où nous l'avons rencontré, la télévision était là pour filmer une préparation qu'il a mise au point à partir de la truite de Mirwart. *« Je la propose fumée au bois de hêtre et de chêne. J'en prélève des filets et les couvre de sel gris de mer parfumé de coriandre et de cassonade »*. Délicieux avec un vin blanc « Pouilly fuissé » servi bien frais par son jeune élève et déjà lauréat du concours Médoc 2010. Santé chef !

« J'apprends à mes élèves que pour faire de la bonne cuisine, il faut d'abord rechercher les bons produits. C'est tellement plus gratifiant de servir un plat à ses clients, si l'on peut lui raconter l'histoire du mets, sa provenance et les secrets de sa fabrication. Aujourd'hui, le public est de plus en plus critique, c'est la garantie de sa bonne santé ».

La recette de notre chef Moustache

Dos de truite de Mirwart, crème d'herbes des rivages et du jardin.

Pour 6 personnes :

- 1 truite fario de +/- 2 kg
- 3 dl de fumet de poissons
- 1 dl de vin blanc sec ou mieux de Noilly Prat
- 1 mélange de 150 gr d'herbes (cresson, ortie, pourpier, ciboulette, estragon, épinard,…)
- 4 dl de crème fraîche épaisse (aigre)

Levez la truite en filets en conservant la peau.
A l'aide d'une pince, ôtez les arêtes. Taillez les dos dans la partie épaisse du filet. Le restant peut-être utilisé pour un tartare ou des rillettes.
Réduire au 2/3 le fumet et le vin ou Noilly.
Incorporez la crème et faites bouillir.
Ajoutez les herbes, donner un bouillon et mixer. Ceci peut aussi être réalisé à l'aide d'un thermomix réglé à 70° (vous obtiendrez ainsi un vert éclatant).
Filtrer au chinois fin, réduire jusqu'à consistance et assaisonner. Tenir au chaud.
Préchauffez votre poêle (anti-adhésive), ajouter 1 noix de beurre ou de l'huile et déposez les dos de truite assaisonnés. Les cuire légèrement pour la coloration et le croustillant mais le poisson doit rester légèrement cru à l'intérieur sinon il sera sec.
Napper une assiette de sauce, déposer le dos de truite côté peau par dessus.
Décorer avec un bouquet d'herbes.
Cette préparation peut-être associée à des escargots.


© J-L Louis

Le chef Moustache sera présent à Mirwart, le 16 septembre 2012 à la Balade gourmande.
Lire p.33

Jean-Luc Louis - Traiteur Moustache
rue de Libin, 44 - B-6890 Smuid
Tél. : +32 (0)61/61 27 19
info@traiteur-moustache.be
www.traiteur-moustache.be



Smuid • B2







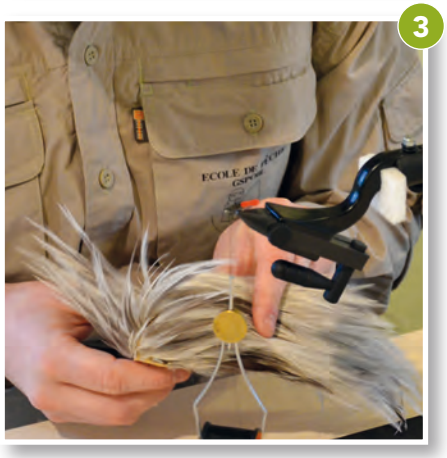
Super cool : fabriquer sa mouche (sèche)

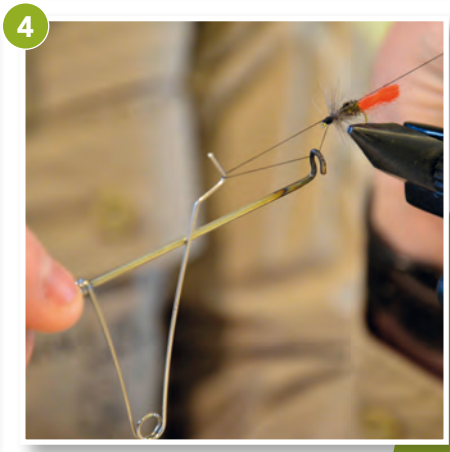
Montage d'une doterelle avec Amaury Jadin, animateur à Riveo. Un montage qui fait mouche, même chez les pires débutants ! Cet appât imite les moucherons qui frôlent l'eau de la rivière.

Matériel : étau, hameçon n°16, fil ou soie de montage, laine rouge-orange, herl de paon, plumes de coq limousin, ciseaux, whipfinish (pour faire le nœud final).









1. Blocage de l'hameçon, enroulement du fil de montage puis fixation de la laine colorée, attractive pour le poisson.

2. Amarrage de deux herls de paon avec le fil enroulé « en spires jointives » afin de former un corps duveteux. Bien fixer avec le fil de montage et couper l'excédent.

3. Placement près de l'œillet de l'hameçon, de la plume de coq limousin et fixation. Enroulement de la plume en 3 tours puis blocage avec le fil. Coupez le surplus de plume.

4. Enroulement du fil pour constituer une boule noire et imiter la tête de l'insecte.

• Nœud final et vernissage pour la solidité de la mouche.

Photos article © FTLB/A. Segers

Chaussez vos bottes de 7 lieues

A la découverte de stages et de toutes sortes d'activités pêche, pour petits et grands. C'est gai et utile à la compréhension générale d'un milieu naturel équilibré. Ce qui nous engage tout naturellement à le respecter.

Riveo à Hotton propose de nombreuses activités pour découvrir la pêche en Ourthe et Aisne, d'Erezée à Houffalize. Programme à la carte sur réservation.
www.riveo.be - +32 (0)84/ 41 35 71

Domaine de Mirwart :
stages d'initiation pêche et nature.
+32 (0)84/ 36 62 99

A la Maison de la pêche en Luxembourg à Habay-la-Neuve, nombreuses initiations pêche toute l'année, découverte du milieu aquatique et halieutique.
+32 (0)63/21 64 74

L'Ecole de Pêche Itinérante se déplace pour toutes associations.
+32 (0)81/ 41 34 91

Infos complètes : **www.arden-nature.be**

Pêche en rivière : permis ou pas permis ?

Le permis de pêche annuel délivré par la Région Wallonne est obligatoire.
Il existe deux types de permis :

- Permis A : pour pêche au bord de l'eau (14,14€/année 2012).
- Permis B : bord + pieds dans l'eau + pêche nocturne de la carpe (38,93€/année 2012).

Sur certains parcours privés, il faut en plus du permis A ou B :

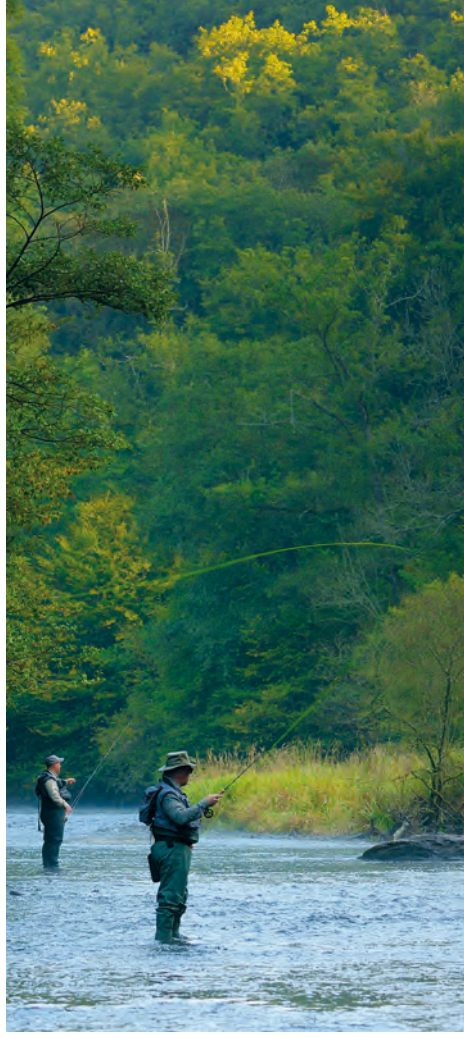
- la carte d'adhésion à la Société de pêche titulaire du droit ou
- l'autorisation du propriétaire en l'absence de Société.

Périodes d'ouverture pour tous les poissons ?

Il y a la petite ouverture et la grande ouverture. Cette dernière permet la pêche de tous les poissons. Dans la grande majorité des cas, la pêche est autorisée une demi-heure avant le lever du soleil jusqu'à une demi-heure après son coucher.

Où commander son permis ?

Sur www.permis.maisondelapeche.be et dans tous les bureaux de poste : www.bpost.be. Dans le cadre de certaines animations ou stages, des sites reconnus se chargent de vous commander le permis.



© Riveo/D. Crickillon

Valable pour l'année 2012	1/1>29/2/2012	1/3>16/3/2012	17/3>1/6/2012	2/6>30/9/2012	1/10>31/12/2012
Ourthe : source > barrage de Nisramont			● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ●	
Ourthe : Nisramont > pont de Jupille			● ●	● ● ● ● ● ● ● (*)	
Ourthe : pont de Jupille > confluence avec la Meuse	● ● ● ●		● (**)	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Lesse : en amont du confluent avec la Lhomme			● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Lesse : en aval du confluent avec la Lhomme	● ● ● ●		● (***)	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Semois : en amont du déversoir de la centrale de Chiny	● ● ● ●	● ● ● ●		● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Semois : en aval du déversoir de la centrale de Chiny	● ● ● ●		● (**)	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Semois : zone à licence entre Chiny et Herbeumont (d)	● ● ● ●		● (**)	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

● saumon de fontaine, omble chevalier
● truite fario, truite arc-en-ciel, corégone
● gardon, rotengle, brême, carpe, carassin, ide mélanote, ablette commune, tanche
● vairon
● goujon
● brochet, perche, sandre, black-bass, ombre
● Toutes les autresespèces de poissons dont la pêche n'est pas strictement interdite

(*) mouche autorisée en entrant dans le lit du cours d'eau (**) mouche du bord (***) mouche

Pour plus d'informations : « Pêcher, c'est simple ! » de la Maison wallonne de la pêche.
Sites : www.maisondelapeche.be - www.ecolesdepeche.be

DES BREBIS ET DES HOMMES

A la bergerie d'Acremont

par **Jacques Cornerotte**

Quand Peter De Cock débarque du côté de Bertrix en 1990 avec ses 60 brebis laitières, on le regarde comme un extra-terrestre : depuis le temps que l'on n'a pas vu un mouton laitier en Ardenne… Chronique d'une belle aventure réussie.


© FTLB/A. Segers

On ne s'improvise pas berger ni fromager

Avec son délicieux accent flamand et ses hésitations entre le « vous » et le « tu », Peter raconte : *« J'ai fait des études en agronomie-production laitière à Aarschot. Sorti de cette école, j'avais vraiment envie d'approfondir le métier. J'ai donc quitté la Belgique pour la Suisse, pays du lait et du fromage s'il en est. A Meudon, il existe un établissement d'enseignement mondialement réputé : l'Ecole de Fromagerie et d'Industrie laitière »*. Sorti second de sa promotion, Peter trouve un premier job à la Fromagerie de Nods dans le canton de Berne. Entreprise artisanale et familiale, cette fromagerie travaille exclusivement avec la production laitière locale et propose un éventail de fromages dont plusieurs bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

Arrivée en terre d'Ardenne

De retour en Belgique, Peter De Cock entre au service d'une grande crèmerie de Leuven comme acheteur. Les grands marchés n'ont plus de secret pour lui, *« jusqu'au jour où je me suis rendu compte que près de 70% des fromages de brebis consommés en Belgique sont importés »*, ajoute Peter.

Et s'il se mettait, lui, Peter De Cock, à élever des brebis et à transformer directement leur lait ? *« C'est en épluchant « Le Sillon belge » que j'ai découvert cette ferme à vendre dans la région de Bertrix »*, raconte notre hôte… Il s'installe tant bien que mal dans le petit hameau d'Acremont, non loin de Jéhonville avec un premier troupeau de 60 brebis et une sacrée dose de courage.

Peter assume presque tout seul. De la traite à la production et à l'affinage, de la surveillance des agnelages à la présence obligatoire sur les marchés de la région, les journées se révèlent très vite fort longues. Mais le bonhomme n'en a cure : il accomplit son rêve et développe une belle clientèle. *« Je n'ai jamais rien demandé à personne*, ironise Peter. *Je me suis toujours débrouillé seul »*.


© FTLB/P. Willems


© FTLB/A. Segers

Le troupeau : un suivi permanent

Avec ses 234 brebis, la Bergerie d'Acremont possède un peu plus de 20% de l'ensemble du cheptel répertorié "Mouton laitier belge" du pays qui compte 1159 têtes. Peter De Cock insiste sur le caractère naturel de l'alimentation des brebis. L'été, elles sont en prairie. L'hiver, le berger leur assure une alimentation à base de foin auquel il ajoute céréales et féveroles pour leur valeur nutritive. On sent notre homme très proche de ses brebis : elles accourent du plus loin qu'elles le voient et son regard s'illumine devant le spectacle…


© FTLB/A. Segers

Une belle extension

Peter De Cock est satisfait de l'évolution des choses même s'il remarque que le Belge n'est pas - encore ? - très familier des fromages de brebis. Ceux d'Acremont se vendent pour 1/3 dans la région, les deux autres tiers trouvent amateurs sur les marchés de Bruxelles, Hasselt, Leuven, Watermael-Boisfort. Dans la région, quelques restaurateurs ont joué la carte « fromages d'Acremont » et s'en félicitent. C'est le cas de Michel Boreux (Auberge de la Ferme), La Ferronière à Bouillon, Le Point de Vue à Chiny, La Barrière de Transinne,…

Depuis quelques mois maintenant, Peter vend ses fromages au marché fermier de Han (Tintigny).

Des travaux sont en cours. La salle destinée à l'accueil des visiteurs a été agrandie, modernisée et dotée d'une terrasse qui donne sur les prairies où paissent les brebis. La laine des brebis a trouvé un nouveau débouché : des stages de filage organisés une première fois ont trouvé des émules et ils rencontrent un succès de plus en plus grand. A tel point qu'une salle est en cours de finition à l'étage pour les accueillir.

« J'ai aussi transformé et modernisé la stabulation pour le plus grand confort des moutons, souligne Peter. *Je tiens à ce que mes animaux se sentent bien »*.

Non content de cela, Peter et Barbara comptent accueillir aussi des vacanciers. Ils sont occupés à mettre la dernière main à un gîte à la ferme qui pourra accueillir de 6 à 8 personnes pour des vacances en pleine nature, à proximité d'un éventail d'activités et de visites, ma foi, fort fourni.


© FTLB/P. Willems


© FTLB/A. Segers

Le mouton laitier belge

Peter raconte qu'il semble bien que cette race soit issue d'une lignée de moutons d'origine flamande : le Vlaams Schaap. *« C'est suite à une série de sélections que notre Mouton laitier belge aurait vu le jour. Sa morphologie ne laisse aucun doute à ce sujet. C'est un mouton de grande taille, avec une ossature fine. Le corps est assez anguleux comme chez les bovins destinés à la production laitière. La tête est couverte de fins poils blancs. Le dos et les flancs sont couverts de laine alors que le ventre et la partie inférieure du cou en sont dépourvus mais couverts eux aussi d'un fin poil blanc »*. Peter ne tarit pas d'éloges sur ses brebis et leur production. Un litre de lait par jour et par brebis, voilà qui assure une tonne et demi de fromages, yaourts, beurre et lait par semaine.

De quoi saliver abondamment

Plus riche en magnésium, calcium et phosphore que le lait de vache, le lait de brebis offre une teneur en acides gras polyinsaturés et saturés plus importante. Autant de qualités que ne manque pas de souligner le berger. La bergerie d'Acremont a développé une belle palette de fromages : deux pâtes dures, quatre pâtes molles et autant de fromages frais. Le Bleu des Scailtons et le Bleu de Schiste sont élevés au cœur des anciennes ardoisières de la région de Bertrix. L'épouse de Peter fabrique yaourts, beurre et glaces. Pour y avoir goûté, nous pouvons vous dire que cela vaut vraiment le détour !

A l'agenda…

• 19-20/5 : participation à la 17ème édition du circuit Artistes-Artisans dans les différents villages de l'entité de Bertrix, de 14 à 19h.

• Durant l'été : cours de filage de la laine (les dates seront communiquées ultérieurement). Des cours peuvent également être organisés pour des groupes à partir de 3 personnes.

• Chaque jeudi (17 à 19h) et samedi (14 à 17h) et durant les vacances scolaires :
Visite gratuite de la Bergerie.
Peter De Cock est fier de vous présenter son entreprise. De la bergerie jusqu'à la transformation du lait de brebis en fromage. Dégustation de produits sur place dans un cadre calme et accueillant.

Bergerie d'Acremont
rue de Bernifa, 17
B-6880 Acremont (Bertrix)
Tel.: +32 (0)61/53 54 35
bergerie-acremont@skynet.be
www.bergerie-acremont.be


Acremont • B3


© J. Cornerotte


© Taverne "Au Randonneur"

La taverne Au Randonneur à Herbeumont... Le goût du terroir

par **Jacques Cornerotte**

Après avoir paressé entre sa source à Arlon et le pied de la belle église romane de Jamoigne, la Semois commence à caracoler entre roches et forêts. De Chiny, elle s'en va rejoindre Florenville avant de s'enfoncer à nouveau dans l'épais des bois d'Ardenne. Méandres sans fin, croupes boisées, elle nous prend par la main pour nous amener à Herbeumont. C'est là que nous avons rendez-vous avec Brigitte et Georges, les propriétaires du « Randonneur », un des 16 bistrots de terroir de la verte province.

Ici, on cultive avec gourmandise un esprit de convivialité et de rencontre autour d'une bonne table et à travers des manifestations musicales ou poétiques qui attirent toujours un public de connaisseurs conquis.

Feu de bois, accueil chaleureux, carte étoffée et savoureuse, les nombreux marcheurs qui fréquentent le coin connaissent l'adresse. Comme les habitants de la région et les seconds résidents d'ailleurs. L'été, une agréable terrasse vous offre, outre les plaisirs de la table, une vue sur le château médiéval qui domine le village depuis le XIII[e] siècle. Et l'hiver, vous avez plaisir à vous réfugier au coin du feu après une longue marche en forêt.

Séduits par l'idée

« Nous avons été assez rapidement séduits par le concept des Bistrots du Terroir, racontent Brigitte et Georges, *dans la mesure où, depuis que nous sommes installés ici, nous avons toujours valorisé ce qui faisait la richesse et la diversité de ce terroir "entre Ardenne et Gaume" aussi bien en cuisine qu'au bar ».* Plats typiques de la région (voir la recette), bières que l'on ne présente plus (Rulles, Orval et plus récemment Gaumaise brune et blonde,...), la taverne herbeumontoise est réputée et ce n'est pas usurpé.

Se fournir local

« C'est fondamental d'utiliser les produits de la région, poursuit Brigitte. *Viandes, charcuteries, légumes, tout est acheté ici. Le contraire serait une hérésie ! A force de côtoyer producteurs et revendeurs, une relation de confiance s'est installée et joue toujours en faveur du client. Ils savent ce qu'ils mangent ».* Brigitte en cuisine, Georges en salle n'hésitent pas à expliquer à leurs hôtes la provenance des ingrédients qui entrent dans la composition du plat quand ils ne donnent pas - tout en gardant leurs petits secrets bien sûr - la recette d'un plat !

Mieux, le Randonneur est depuis cette année 2011, un des nombreux dépôts de paniers des « Grosses légumes ». Késako ? Il s'agit d'un groupement de producteurs et de « consomm'acteurs » qui pratiquent le circuit court en matière de fruits et légumes. L'idée s'est concrétisée en 2010 et séduit de plus en plus de monde. Ici aussi, on est dans la logique du « manger local ».


© J. Cornerotte

Convivialité

Comme un peu partout en Ardenne, une bonne partie des clients sont néerlandophones. Et là, le Randonneur marque des points. Georges manie la langue de Vondel à la perfection. Je m'interroge alors de savoir pourquoi la carte n'est pas bilingue ? Sourire malicieux de notre homme derrière ses lunettes : tout simplement parce qu'il est difficile si pas impossible de rendre toutes les nuances du français dès lors qu'il s'agit de cuisine, à fortiori de terroir. Et Georges d'expliquer alors à ses clients d'outre frontière linguistique les saveurs et la préparation du plat qu'ils convoitent. Tout cela, bien sûr avec la passion qu'on lui connaît. C'est tellement plus convivial !


© J. Cornerotte

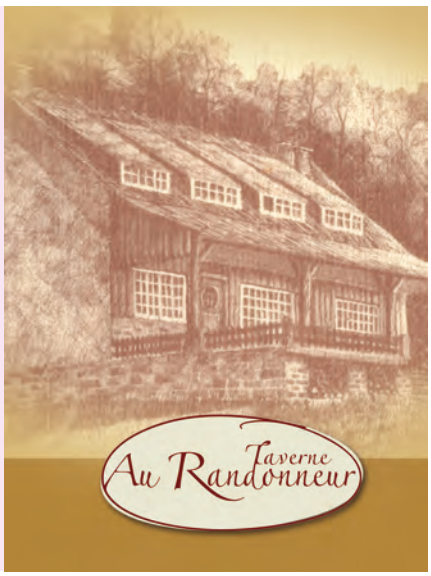
Une vitrine de la région

Le couple connaît cette région d'entre Ardenne et Gaume comme sa poche. Brigitte est originaire de Florenville et Georges vit ici depuis de nombreuses années. Ils en savent donc un brin sur tout ce qu'il est possible de visiter, de faire et de découvrir en matière de promenades, de pêche, de découvertes et d'animations en tous genres.

« Attention, il ne s'agit pas de se substituer à la Maison du tourisme ou au Syndicat d'initiative local mais plutôt de donner de l'information aux personnes de passage qui le souhaitent. Toute l'info est à disposition de la clientèle et notre couple apporte souvent le complément qui rend les choses plus attractives encore ».

Des événements aussi

Brigitte me disait qu'elle avait beaucoup de mal à se défaire de ses anciens dadas. Elle a longtemps travaillé dans le secteur culturel et c'est tout naturellement que le Randonneur est devenu, au fil des années, un espace de rencontres culturelles : concerts intimistes, poésie, spectacles et plus récemment expositions ajoutent, s'il en était besoin, une touche supplémentaire à cet endroit où il fait décidément bon vivre et s'attarder.



© Guy Bosquet

© Taverne "Au Randonneur"

Taverne « Au Randonneur »
rue de Bravy, 33 - B-6887 Herbeumont
Tél. : +32 (0)61/27 97 42
info@aurandonneur.be
www.aurandonneur.be


Herbeumont • B3

Les bistrots de terroir
un label pour valoriser le local

Inspiré du concept français de « Bistrot de Pays », le label « Bistrot de Terroir » a été mis en place en 2009 par la Fédération HoReCa Wallonie via le Commissariat Général au Tourisme.

Pour obtenir le label, il faut remplir au minimum trois conditions :
- promouvoir les produits de terroir : en proposant aux visiteurs au minimum trois produits locaux et, en cas de restauration, au moins un plat du terroir local. Le tenancier veillera aussi à valoriser les autres produits de la région à travers sa connaissance du terroir et des producteurs ;
- garantir un accueil convivial et de qualité ;
- donner des informations touristiques sur les sites et l'animation locale.

Ils sont 16 en province de Luxembourg :
Le Relais d'Estalle (Etalle)
La Ferme des Sanglochons (Verlaine-Neufchâteau)
Le Vieil Engreux (Engreux - Houffalize)
Le Relais (Manhay)
Le Chameleux (Chameleux - Florenville)
Au Coeur de la Gaume (Ethe)
Le Pali (Paliseul)
Au Randonneur (Herbeumont)
La Dicôse gourmande (Herbeumont)
L'Estaminet (Forrières)
La Ferme des 4 Vents (Sélange - Messancy)
Brasserie Lamborelle (Bastogne)
La Forgerie (Sainte-Cécile – Florenville)
Moulin Cambier (Chiny)
La Vieille Ardenne (Bouillon)
Le Pré-Thiry (Champlon – Tenneville)

Infos : www.bistrotsdeterroir.be



© Taverne "Au Randonneur"



© Taverne "Au Randonneur"

La recette de Brigitte

La « touffaye » (Gaume) ou les « canadas al'rousse » (Ardenne)

« Pada l'hivir, das tout l'pays Gaumais
Auré la nû, vô nodez la touffaye
Sa sourte partout, pau s' huches et pau volets
Ma sa sate mieux au fond des viées ollaies »
- L'Ernest don Schoeren (poète gaumais) -

Pendant l'hiver, dans tout le pays gaumais,
Quand vient la nuit, vous humez la touffaye
Cela sourd de partout, par les portes et les volets
Mais cela sent mieux encore au fond des vieux couloirs.

Pour quatre personnes

- Un kg de pommes de terre « Plates de Florenville » de petit calibre.
  L'orthodoxie veut que les pommes de terre soient cuites entières.
- 300 gr d'oignons
- 50 gr de saindoux
- 4 belles tranches de lard maigre fumé
- 4 saucisses fumées à cuire
- 4 morceaux de plate-côte de porc
- Sel, poivre, thym, laurier, clous de girofle

Détaillez les oignons en rondelles et faites-les revenir dans le saindoux dans une cocote en fonte. Remuez-les régulièrement jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur rousse. Attention ! Ils ne doivent pas brûler ! Ajoutez à ce moment le lard qui va donner ses arômes de fumé à la préparation.

Si vous ne disposez pas de saindoux, commencez par faire revenir le lard de manière à ce qu'il donne toute sa graisse avant de détailler les tranches d'oignons.

Ajoutez alors les pommes de terre épluchées, les épices et humidifiez le tout avec un verre d'eau. Couvrez. Laissez mijoter à feu très doux pendant trois-quarts d'heure à une heure en prenant soin de remuer régulièrement. Vérifiez de temps à autre la cuisson des pommes de terre. Au fil de la cuisson, elles vont prendre une belle coloration brune et se gorger des arômes du lard et des oignons.

Ajoutez enfin les saucisses et la plate-côte de porc. Laissez cuire encore durant 30 minutes, toujours à feu très doux.

Servez éventuellement avec une salade de pissenlits dans laquelle vous aurez détaillé deux œufs durs ; à déguster accompagné d'un Orval ou d'un Côtes du Rhône bien charpenté.

Bon appétit !



© Benjamin Stassen

Le canal MEUSE et MOSELLE

par **Jacques Cornerotte**

A Bernistap, un projet pharaonique … avorté.

Que reste-t-il de ce travail titanesque qui aurait pu sombrer dans l'oubli le plus total si quelques personnalités locales ne s'étaient penchées sur son histoire à la toute fin du XIX^{e} siècle ?

C'est ce qu'a voulu retracer Géry de Pierpont dans un roman ancré dans la réalité historique : « La Rivière contrariée ».
C'est ce que nous vous proposons de découvrir aussi à travers la balade du «Canal de Bernistap».



Objets d'éclairage.

130 litrons d'huile
20 douzaines de mèches
12 lanternes
19 livres de chandelles
21 verres à quinquet
25 lampes

Divers

3.071 1/2 livres de poudre
400 roues de brouette
1.225 manches de pioche
217 pelotes de ficelle
60 chevalets pour terrassement
1.650 bras de brouette
212 manches de pelle

Outils.

199 leviers
992 marteaux à deux pointes
310 jeux de mines
1.979 brouettes ferrées
505 brouettes non ferrées
84 masses
1.075 pioches
208 bêches
418 dames
134 seaux
992 pics
736 coins
110 pelles
83 civières
1 vis d'Archimède

Matériel de transport

33 tombereaux avec roues
53 licols
53 colliers
5 charrettes avec roues
49 brides
43 longes

Fourrage

168 bichets d'avoine
14.807 livres de paille
3.935 livres de foin

Extrait de l'Inventaire général du matériel existant à l'atelier de Buret en date du 12.10.1830, coll. privée.



Guillaume Ier *des Pays-Bas*



La betchète *(terme d'origine wallonne) était un bateau de rivière long et à fond plat, utilisé pour le transport des marchandises et des personnes dans le massif ardennais. Leur forme était particulièrement adaptée aux cours d'eau difficiles et permettait aussi le franchissement des barrages. Le tunnel de Bernistap fut calibré pour l'utilisation de la betchete.*

La genèse

1814, le traité de Vienne redessine la carte géopolitique de l'Europe. La Belgique est intégrée aux Provinces-Unies pour former le Royaume-Uni des Pays-Bas. En échange de ses possessions allemandes, Guillaume Ier des Pays-Bas reçoit à titre personnel le grand-duché de Luxembourg. Etrange alliance que celle-là entre protestants et catholiques et qui sera l'un des ferments de la scission du royaume des Pays-Bas en 1830. Mais nous n'en sommes pas encore là.

Attentif au désenclavement du sud du royaume, Guillaume va susciter et mettre en œuvre un projet démesuré : joindre la Meuse à la Moselle par une voie d'eau qui traversera l'Ardenne ! Il espère ainsi développer une région qui vivote de son agriculture, de quelques industries extractives et d'une sidérurgie restée fort artisanale.
La Société Générale des Pays-Bas, ancêtre de la Société Générale de Belgique, va apporter les capitaux nécessaires à ce vaste chantier dont les travaux commencent du côté de Tavigny en 1827 par le creusement d'un souterrain (« tunnel » est un mot anglais encore inconnu à l'époque) de plus de 2000 mètres de longueur destiné à permettre aux « betchètes » de franchir la ligne de partage des eaux entre la Meuse et la Moselle.

Les travaux avancent lentement mais sûrement. Et puis en 1830, c'est le choc. A force de brimades, d'impôts et de mesures de plus en plus impopulaires, le souverain sent vaciller son autorité dans les provinces du Sud. A Bruxelles, ses troupes se replient sous l'insurrection et il est contraint, peu de temps après, à accorder son indépendance à ce qui va devenir, un an plus tard, la jeune Belgique.
A Bernistap, les travaux vont se poursuivre mais dans la discrétion. Personne ne sait ce que réserve l'avenir. Le coup de grâce viendra en 1839. Le Luxembourg va faire l'objet d'une scission. La partie Est acquiert à son tour son indépendance pour devenir le grand-duché de Luxembourg.

200 ÉCLUSES, POUR RACHETER 684 M DE DÉNIVELLATION.

300 KM DE BERGES À CANALISER.

10 SOUTERRAINS À CREUSER, DONT UN TUNNEL DE 2.500M SOUS LA CRÊTE DU MASSIF ARDENNAIS !


© Domaine public

La Rivière contrariée



Géry de Pierpont, vous avez publié « La Rivière contrariée », aux Editions Éole, il y a une dizaine d'années. Roman historique à l'intrigue bien menée autour du projet de canal entre la Meuse et la Moselle, votre livre est, à n'en pas douter, le fruit d'une passion. D'où vous est venue cette passion ?

«J'ai surtout été fasciné, lorsque j'ai découvert les vestiges de cet invraisemblable « tunnel sous les Ardennes » à Houffalize, par le fait qu'une telle entreprise avait quasi disparu de la mémoire collective… Ce n'est pas pour rien que je me suis lancé quelques années plus tard dans les études d'archéologie ! Le projet me fascinait aussi par les nombreux univers qu'il me faisait découvrir, du contexte bouillonnant de la Révolution belge aux techniques de creusement à la poudre noire, des contrastes de la vie rurale en Ardenne aux stratégies militaires du XIX^e siècle, en passant par la création des premières sociétés anonymes, sous l'égide de la toute jeune Société générale…»

On n'écrit pas pareil roman sans s'entourer d'une documentation rigoureuse. J'imagine que vous avez effectué un travail de bénédictin pour rassembler un maximum d'archives sur le sujet.

«Une étape indispensable, mais réellement passionnante, avant la finalisation du scénario. Ces recherches se sont étalées sur plusieurs années, entre la Bibliothèque royale et les fonds d'archives luxembourgeois, les explorations de terrain et la correspondance avec les rares « passeurs de mémoire » locaux. Il s'agissait de réunir le plus de cartes, documents, témoignages, dessins et illustrations d'époque… Sans compter des articles de presse tout à fait éclairants sur la perception du projet par les politiques, des journalistes ou les riverains à l'époque. Depuis la parution du roman, d'autres informations me sont parvenues, dont j'ignorais l'existence.»

Vous rendez particulièrement vivant votre récit, notamment à travers des personnages issus de l'élite financière et intellectuelle de l'époque tout comme vous peignez des portraits saisissants des ouvriers du chantier de Bernistap.

«C'est un des mérites de la fiction de permettre au lecteur de rentrer sans s'en rendre compte dans l'épaisseur de l'histoire. Enrober de chair et de sentiments des personnages qui n'existent plus aujourd'hui que par un nom sur une pierre tombale, les briques soigneusement maçonnées d'une ancienne écluse ou un rapport technique au papier jauni permet de les rendre proches, souvent attachants. Le défi était de rendre vie à tous ces protagonistes, en restant le plus fidèle possible au portrait que l'histoire nous a laissé de certains d'entre eux comme l'ingénieur Remy de Puydt.»


© Géry de Pierpont

> « Des portraits saisissants des ouvriers du chantier de Bernistap »

Le roman est actuellement épuisé mais reste disponible sur commande à la librairie Litherer : www.lelitherer.be ou directement chez l'auteur.
Une version électronique sera bientôt en ligne.

Géry de Pierpont
gdepierpont@me.com
Site internet :
taper « canal de Meuse et Moselle »
sur votre moteur de recherche.

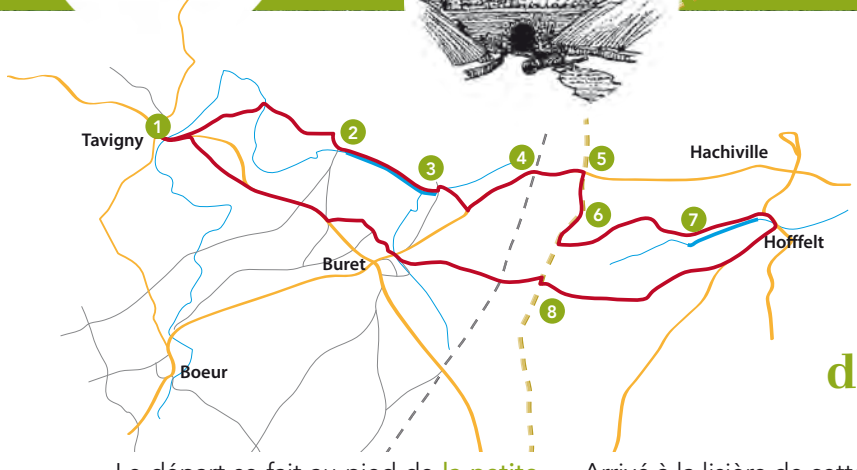


Le château de Tavigny
Q.G des ingénieurs à l'époque des travaux.

© Benjamin Stassen

La ferme de Bernistap
Toujours utilisé comme tel de nos jours, ce lieu servait de centre de ravitaillement pour les ouvriers du souterrain.





La balade vous emmène à la découverte des vestiges les plus spectaculaires de cette folle entreprise du canal Meuse et Moselle.

Le départ se fait au pied de la petite église Saint-Rémi de Tavigny[1] . Quand vous êtes face au château, prenez la route à droite qui conduit à Buret. Un peu après le pont, prenez le chemin sur votre gauche qui grimpe ensuite lentement entre deux talus pour rejoindre une première petite vallée. Prenez cette fois à droite : le chemin grimpe dans les genêts pour atteindre le sommet (469 mètres tout de même !) coiffé d'une forêt.

Arrivé à la lisière de cette petite forêt, vous pouvez embrasser une partie importante du paysage : la ferme de Bernistap[2] et, à sa gauche, le début de la tranchée qui conduit à l'entrée du souterrain[3].

Par un sentier dans lequel coule un petit ruisseau à travers les prairies, vous allez assez rapidement rejoindre la route de Buret. Prenez-la à gauche et suivez-la jusqu'à l'ancienne ligne de chemin de fer Bastogne-Gouvy-Saint-Vith reconvertie en RAVeL[4]. Appelée aussi « la ligne des crêtes », elle caracole en partie sur la ligne de partage des eaux entre la Meuse et le Rhin.

Poursuivez votre chemin entre les prairies une fois le pont sous la ligne traversé. Vous allez trouver un chemin sur votre droite. Empruntez-le : vous êtes maintenant sur la frontière entre la Belgique et le Grand-Duché du Luxembourg[5].

par **Pascale Ghislain**

Mireille, Maya...
non les abeilles n'ont pas le bourdon !

Place au printemps, au réveil de la nature, aux premières floraisons et à la sortie des abeilles. Dès que la température atteint 11 à 12 degrés, nos butineuses sortent de la ruche et se remettent à bouloter les premiers nectars, à transporter les premiers pollens.



Sans abeilles, pas de miel, plus de fruits, ni de légumes.

Par leur action de pollinisatrices, les abeilles participent à la production de plus de 80 % des espèces végétales. En quelque sorte, les abeilles défendent notre assiette et notre santé.

Coup d'oeil sur ces insectes, source de richesse. Fin mars, première visite à la ruche.

De l'oeuf à l'abeille : 21 jours









Carte d'identité



Classe : insecte

Ordre : hyménoptères (métamorphose, 2 paires d'ailes membraneuses, organe buccal de type broyeur-lécheur)

Embranchement : arthropode (invertébré au squelette externe, aux membres articulés et aux yeux composés)

Groupe : apocrites aculéates (resserrement entre le thorax et l'abdomen, aiguillon)

Anatomie

Deux antennes : pour sentir les odeurs, goûter, toucher, capter les vibrations, calculer l'humidité et doser la teneur en CO_2 dans l'air.

La vue : 2 gros yeux à facettes et poilus. 3 yeux simples ou ocelles au sommet de la tête.



Le thorax : les 3 anneaux portent chacun une paire de pattes et 2 paires d'ailes

L'abdomen : où se trouvent les glandes à cire et le dard.

Les pattes postérieures : avec corbeilles pour le pollen





Dans la ruche vit une reine, de 20.000 à 80.000 ouvrières et environ 1.000 faux-bourdons.



1. Je suis la reine, la mère de toute la colonie. Nourrie uniquement de gelée royale, cette potion magique me rend plus grande de 1,8 cm. Je suis la seule à pondre des œufs (2.000 à 3.000 par jour). Je vis de 4 à 5 ans.

2. Je suis le faux-bourdon, le mâle de la ruche. Mon unique travail : féconder la reine. Dès que ma mission est accomplie, j'en perds la vie. Nourri par l'ouvrière, ma présence dans la ruche est nécessaire au maintien de sa température (35 degrés) et à sa ventilation. Je suis reconnaissable par ma forte taille et mes gros yeux. Je vis environ 6 mois.

3. Je suis l'abeille ouvrière, la plus petite de la ruche. De la naissance à la mort, j'exercerai plusieurs métiers. Je vivrai de 40 jours à plusieurs mois, la durée de ma vie dépendra de l'intensité de mon travail :

- *Nettoyeuse : je vide les alvéoles souillées et ronge les bouchons de cire qui recouvraient les nymphes ou les cavités pleines de miel.*
- *Nourrice : mes glandes secrètent de la gelée royale pour nourrir les larves naissantes et la reine. Je fabrique une bouillie de miel et de pollen pour les larves de 3 jours.*
- *Bâtisseuse : mes glandes produisent la cire pour construire les parois des alvéoles et les bouchons fermant les cellules*
- *gardienne : je défend la ruche contre des ennemis : guêpes, papillons parasites, abeilles étrangères, rongeurs…*
- *Butineuse : je récolte pollen, nectar, propolis avec sa trompe dans laquelle coulisse une langue aspirante comme une paille.*

Une industrie Pharmaceutique

Les produits de la ruche sont un trésor pour notre santé et celle des abeilles.



Le Pollen : l'abeille récolte le pollen (étamines) qu'elle transporte en pelotes sous ses pattes arrières. C'est un excellent revitalisant.



La Cire : ses glandes cirières la produisent pour fabriquer les alvéoles de la ruche. Matière première pour bougies, cires et produits cosmétiques.



Le miel : le nectar des fleurs est aspiré par l'abeille qui en remplit son jabot. Les abeilles à l'intérieur de la ruche le transforment en miel. Excellent énergisant avec des vertus adoucissantes et antiseptiques.



La gelée royale : produite par les nourrices pour les jeunes larves et pour la reine. Elle est riche en vitamines.



La ProPolis, résine trouvée sur les bourgeons des plantes ou sur l'écorce d'arbres et qui sert à colmater les fissures de la ruche et la protéger des microbes. A la base de produits pharmaceutiques, fongicide et antiseptique, c'est un mastic végétal.

Clin D'œil

Sais-tu que l'abeille a une vision panoramique : elle voit devant, derrière, en haut et sur les côtés. Les yeux à facettes lui permettent d'analyser très rapidement une image. Elle distingue les ultraviolets mais pas la couleur rouge qu'elle voit en noir.

Sa vitesse de pointe est de 50km/h. Pour remplir son jabot, elle butine jusqu'à 1500 fleurs.



Non à la Disparition Des abeilles !

L'aventureuse Maya a donné son nom au plan wallon de protection de l'environnement. Parce que la bonne santé d'une abeille est un bon indicateur de la biodiversité. Comme une « sentinelle » elle nous prévient de la dégradation d'un habitat. Lutter contre le déclin des colonies d'abeilles, c'est défendre la vie. Le plan Maya se décline en 5 actions dont celle appelée « commune Maya ».

Pour devenir « Maya », la commune s'engage, en signant une charte, à mener différentes actions pour l'accueil de la vie sauvage. Plus de 30 communes sur 44 en province de Luxembourg l'ont fait. Parmi les mesures prises : il y a la création de prairies fleuries, de haies composées de plants mellifères, la valorisation des activités apicoles et leur promotion, la création de vergers, l'utilisation de traitements alternatifs aux pesticides, fongicides et herbicides nocifs, le fleurissement avec 20 % de fleurs mellifères, le fauchage tardif des bords de route….





Et ce réflexe 100 % nature doit être suivi dans tous les secteurs d'activités (travaux publics, aménagement du territoire, tourisme, formation…). Tout est imbriqué c'est l'effet papillon ! Rendez-vous est pris pour l'évaluation en 2015.

Plan Maya : brochure téléchargeable sur www.environnement.wallonie.be/dnf/semarbre/maya.html



Rush sur le tourisme Durable

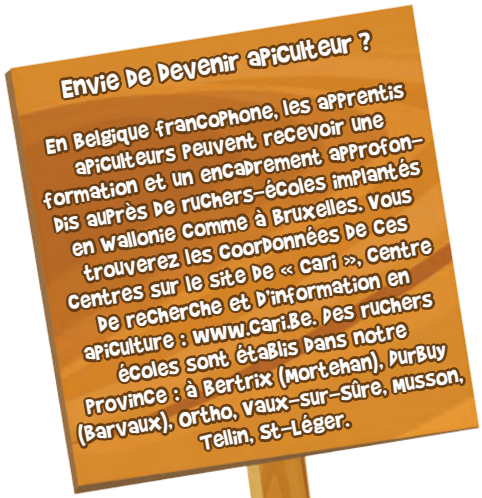
Le prix innovation de la FTLB a été octroyé à un projet qui fait la fête au miel. La commune de St-Léger, le syndicat d'initiative, des propriétaires de gîtes et de chambre d'hôte, les artisans et les commerçants locaux se lancent dans l'aventure du miel pour valoriser durablement toutes les ressources locales. Et comme un bon projet est toujours fédérateur : la population, la bibliothèque locale, les écoles, le cercle horticole, les apiculteurs, tout le monde s'est retroussé les manches pour développer l'éco tourisme dans la commune.







En juillet et août : promenades guidées chaque jeudi : du rucher-école au pré fleuri. Fête du miel le dimanche 16 septembre avec un regard complet sur le monde apicole. Parcours découverte de 8 km avec 13 panneaux didactiques associés à des activités ludiques à la découverte de l'abeille. Miellerie accessible au public. Rencontre avec l'apiculteur sur réservation. Infos : www.soleildegaume.be
D'autres initiatives existent pour plus de renseignements, rejoignez-nous sur www.luxembourg-tourisme.be





Des livres pour petits et grands.

1)www.bibliotheques.province.luxembourg.be
- *Alphandéry, Raoul. 2002. La route du miel : le grand livre des abeilles, Ed.Nathan.*
- *Bulard Cordeau, Br. 2001. La belle histoire de l'abeille, éd. Rustica.*

2) www.cari.be/bibliotheque
- *Pham-Delegue, Minh-Hà. 1998. Les abeilles, édition de La Martinière.*
- *Starosta, P. L'abeille. 2007. Amie des fleurs, ed.Milan-jeunesse.*
- *Tourneret, Eric. 2007. Le peuple des abeilles, éd.Rustica.*

Une revue bimestrielle pour les futurs apiculteurs : La Belgique apicole, Union des Fédérations d'apiculture de Wallonie et de Bruxelles, Contacts : redaction@belgiqueapicole.be

Autres associations :
Techniques de jardinage au naturel : www.natpro.be
Biodiversité en milieu urbain : www.apisbruocsella.be

© iStockphoto/ Maxim Gostev - Valentyn Volkov, CARI asbl, Jean Klein, Philippe Lempereur







Le canal de Bernistap

Les eaux y sont très calmes et une végétation aquatique liée aux étangs s'y est développée. Lentement, à mesure que vous allez vous approcher, les talus vont se faire de plus en plus hauts : ces buttes sont constituées des déblais arrachés à la terre pour le creusement du canal. Vous êtes maintenant dans la réserve naturelle domaniale du canal. Un peu plus de 7 ha pour ce site d'intérêt historique et chiroptérologique qui représente le lieu d'hivernage le plus important de la région pour les chauves-souris. Vous apercevrez l'entrée du souterrain assez rapidement. D'une hauteur de près de quatre mètres à l'origine, il a été progressivement comblé par les sédiments.

Environ 300 mètres après la borne-frontière 264 (6), toujours en forêt, prenez le chemin sur votre gauche. Vous allez suivre la lisière forestière avant de vous retrouver dans les prairies avec, sur votre droite, la partie luxembourgeoise du canal (7), bordée d'arbres et enfin Hoffelt.

Au centre du village, prenez sur votre droite le chemin rural 333 jusqu'à l'embranchement à la sortie du village. Engagez-vous alors sur le chemin de droite. Assez rapidement, vous allez vous retrouver en forêt pour rejoindre, après deux km, la borne 263 (8). Vous retrouvez alors le RAVeL et poursuivez votre chemin vers Buret et enfin Tavigny et son château.

Attention, pour votre sécurité et pour préserver ce fragile biotope, il n'est pas permis de descendre dans le lit du canal.



Photos article © Benjamin Stassen, Jacques Cornerotte, PNDO, RSI Houffalize



DÉPART
de l'église de Tavigny.
Parking aisé.

DISTANCE : 14 km.
Raccourcis possibles.

DIFFICULTÉ : facile.
Non accessible aux poussettes et PMR.

BALISAGE :
La promenade du canal de Bernistap est balisée dans sont entièreté mais dans le sens inverse de notre description. En suivant notre itinéraire, vous découvrirez le canal, « clou » de la balade en début de parcours.
La suite sera parcouru à votre convenance dans son entièreté ou en empruntant une des voies transversales pour raccourcir le trajet.

Nous vous conseillons de vous munir d'une carte de promenades disponible au Syndicat d'initiative d'Houffalize.
Et mieux encore, de vous laisser guider par un passionné de l'histoire du canal, comme l'est Jean-Marie Hampert du SI.

Le fichier gpx est téléchargeable sur le site http://guide.geolives.com (Rechercher «Bernistap»)

SI Houffalize
place de Janvier 45, 2 - B-6660 Houffalize
Tél : +32 (0) 61/28.81.16
info@houffalize.be
www.houffalize.be



Tavigny • D2

Sur les hauteurs d'Hoffelt



POUR PROLONGER LE PLAISIR

- Les autres promenades d'Houfalize.
- Tuyaux gourmands :

Haut lieu touristique de la région, le village d'Houffalize offre de nombreuses possibilités de se restaurer pour tous les goûts et tous les budgets.









> *C'est d'abord le challenge, une camaraderie*

La MESA

par **Kevin Hazard** et **Christiane Dujardin**

La Marche Européenne du Souvenir et de l'Amitié est un événement unique, rassemblant chaque année plus de 20.000 marcheurs du monde entier. Elle se déroule en province de Luxembourg, le paradis belge de la randonnée. Histoire et nature forment ici un mélange exceptionnel, pour un événement exceptionnel.

Une randonnée riche en histoire ...

La première Marche Européenne du Souvenir et de l'Amitié (MESA), nommée à l'époque Marche du Souvenir, eut lieu en 1967. Elle consistait en un exercice militaire dont le but était de parcourir les lieux de combat sur la ligne de défense tenue par les Chasseurs Ardennais lors de la campagne de mai 1940. Époque où le corps de l'armée belge « Les Chasseurs Ardennais » défendit notre territoire corps et âme face à l'envahisseur allemand durant 18 jours, avant la capitulation.

en paysages ...

Actuellement, La MESA se partage en quatre étapes de 32 km … pour les plus sportifs. Les participants ne possédant pas la carrure d'Usain Bolt peuvent toujours choisir un itinéraire alternatif de 16 km. Durant quatre jours, les chemins choisis permettent la découverte de paysages somptueux. En 2012, cette marche en sera à sa 46ème édition et aura lieu du 26 au 29 juin. Elle passera entres autres par Martelange, Bastogne, La Roche-en-Ardenne, Marche-en-Famenne, Houffalize… Accessible également aux écoles, elle est une belle entrée en matière pour un cours d'histoire à travers la découverte de l'Ardenne.



Photos article © Camp Roi Albert - MESA

Randonneurs et militaires sur les mêmes sentiers



A droite : Les enfants sont aussi de la partie



et en rencontres ...

« C'est d'abord le challenge, une camaraderie » nous confie Christian Gérard, un fidèle de cette marche. « C'est 130km à faire sur 4 jours, […], il y a évidemment une très bonne ambiance, chaque a*nnée les parcours sont bien dénichés, magnifiques, c'est l'Ardenne »*.

Patrick, un autre marcheur, nous confie son ressenti sur l'esprit de camaraderie régnant durant cet événement : *« On est 20.000 personnes sans se connaître, mais tout le monde aide tout le monde. Peu importe que l'on soit flamand, allemand, wallon, français, anglais… Le groupe est unique et solidaire ».*

La MESA est une marche où l'échange est multiple et essentiel. La rencontre a lieu avec la nature, l'histoire de notre pays, mais aussi avec les gens. Comme nous le dit d'ailleurs Alain Tilman, adjoint à la MESA : *« Il y a eu cinq mariages grâce à la MESA parmi les gens qui se sont rencontrés durant ces quatre jours. »*

En effet, il y a la marche, mais pas seulement … Après la journée intense d'effort et de découverte, les marcheurs se retrouvent et mangent ensemble, échangent, et dansent. L'ambiance est au rendez-vous. Comme l'exprime Alain Tilman : « Chaque année lorsque une étape se termine à Houffalize, il y a un Disc Jockey sur la place et les gens, même après 32 km, n'arrêtent pas de danser ».

Dates : 26, 27, 28, 29 juin 2012.

Prix :

- formule ALL IN / 4 jours : 130 € ;
(ogement, transport, marche, repas)
- formule « transport, marche, repas »/ 4 jours : 110 € ;
- marche seule / 4 jours : 20 € ;
- marche seule /1 jour : 5 €.

Secrétariat MESA
Camp Roi Albert - B6900 Marche-en-Famenne
Tel.: +32 (0)84/24 60 17
srt.mesa@scarlet.be
www.marche-mesa.be

Marcher sur les traces des Chasseurs Ardennais

avec les circuits de la MT et du SI de Vielsalm.

Au choix, 7 km à pied ou 88 km en voiture.

- cartes disponibles à la MT au prix de 2 € (promenade pédestre) et 3 € (circuit voiture) ;
- le site www.circuit-de-belgique.be vous permet de télécharger l'information sur votre GPS ;
- les smartphones utiliseront les plaquettes www.ibeaken.mobi apposées sur les monuments et édifices.

www.vielsalm-gouvy.be



par **Pascal Willems**

Reconversions et bonnes pratiques

Moutons, vaches, chevaux… sont-ils sur terre pour seulement produire lait, laine et viande ? Que nenni ! Les Ardennais savent de longue date combien ces animaux peuvent leur rendre des services bien utiles.

Longtemps les moutons ont nettoyé des clairières et tourbières dans de profondes forêts d'où le puissant cheval de trait ardennais sortait d'énormes grumes. Si l'histoire n'est qu'un éternel recommencement, vous ne serez pas surpris de vous retrouver nez à museau avec un cheval tractant une tondeuse dans un arboretum, ou des moutons occupés à nettoyer un talus, ou encore des bovins dans une réserve domaniale, voire un terrain fangeux…

Reconversion pour certains, retour à de bonnes pratiques pour d'autres. « Regards d'Ardenne » a ouvert les yeux sur les projets multiples en la matière. D'une part avec Fabienne et Christian Mulders d'Ambly, des spécialistes passionnés par cette belle aventure qui voit l'être humain et des espèces animales familières unir leurs efforts pour le bien de notre environnement. D'autre part avec Hannia Duvivier et Jean-Claude Louis, bien décidés à donner un avenir à notre fier et fort cheval ardennais.

Une famille et un trio d'espèces







Fabienne Mulders et son époux (voir encadré) ont confié la gestion de pâturages à un trio d'espèces : des ovins, des bovins et celle que l'on qualifie de « plus noble conquête de l'homme ». Chacune a ses spécialités et spécificités pour, de manière on ne peut plus naturelle, se nourrir de la végétation des espaces qui leur sont confiés, procédant ainsi à un efficace nettoyage.







A petite échelle

Au contraire de Thierry Mulders de Nassogne avec ses quelque six cent têtes actives sur le massif de Saint-Hubert, Fabienne et Christian Mulders d'Ambly reconnaissent travailler « à une toute petite échelle et sur des milieux différents » avec sa centaine de moutons.

« Nous gérons une pelouse calcaire à On, les Spinets, des talus entre la Wamme et le chemin de fer, des lieux escarpés et très secs. A côté des moutons, d'autres réserves naturelles sont confiées à des bovins et des chevaux. C'est le cas pour les bovins à Hargimont, à l'arrière du château de Jemeppe où se trouve une réserve domaniale avec plusieurs hectares d'une mégaphorbiaie, là où règne la reine des prés. A Nassogne, c'est une réserve en milieu varié avec un marécage… Dans le massif de Saint-Hubert, nos animaux entretiennent trois parcelles. Pour les tourbières, ce sont des bovins, avec pour objectif de comparer leur efficacité par rapport aux moutons. Il faut savoir que le mouton, déjà plus court sur pattes, n'apprécie guère d'avoir les pieds dans l'eau, au contraire des bovins qui, dès qu'il fait chaud, adoptent volontiers le refroidissement liquide ! »

Une gestion partagée

Dans la famille Mulders où s'épanouissent cinq enfants, la gestion des animaux est confiée à Madame qui est à la fois agricultrice et architecte (« de moins en moins » à l'entendre). Pour les moutons, comptez une centaine de têtes. Ajoutez-y 25 Highlands et 8 chevaux. Et Christian d'embrayer : *« Nous pensions les chevaux plus performants pour manger les joncs. Mais l'expérience s'est révélée peu concluante car, s'ils ont le choix, ils mangent d'abord les autres herbes et plantes. Et bizarrement, ils se cantonnent souvent dans la première partie de la réserve naturelle. S'il y a un ruisseau, ils hésitent à aller au-delà… ».*

Résultats variables et compétences particulières

Des actions de gestion par pâturages, il en existe partout en Europe. Des contacts, notamment pour l'évaluation des programmes agro-environnementaux ont lieu régulièrement entre les acteurs et avec des universités.

« Avec des résultats très variables, précisent-ils d'emblée. Un site n'est pas l'autre et les animaux non plus même si nous travaillons sur une même race. Il y a aussi une formation individuelle de l'animal. Si nous prenons un animal adulte qui a toujours été sur de bonnes prairies, il risque de dépérir si nous le faisons vivre dans un milieu plus ingrat. Il ne suffit pas de prendre une race rustique, il doit être habitué dès son premier âge. Le cheval de trait est souvent trop lourd pour nombre de milieux fragiles. Il n'empêche que ce type de gestion se répand de plus en plus. Des projets importants sont en cours.

Pour certains agriculteurs, ce sont 5 à 10% de leur exploitation qui sont ainsi gérés. D'autres poussent jusqu'à 50%. Cela demande des compétences particulières. Ne fut-ce qu'en termes de développement de la rusticité des races ou encore de leur manipulation. Mettre des animaux dans des milieux peu accessibles, cela implique de les y conduire et les récupérer. Animaux sauvages interdits.

A Mirwart, nous devons traverser la Lhomme à gué avec des cuissardes pour accompagner les animaux. Jouer avec les charges en bétail nécessite aussi de disposer de superficies importantes, ce que les naturalistes appellent des prairies parking, dotées d'un intérêt pour la biodiversité relativement faible. C'est dans ce type de pâturages que les bovins reviennent en hiver… ».

Photos article © FTLB/P.Willems, Jaques Cornerotte





Un potentiel limité

Le plus important projet mené en Région wallonne se situe actuellement dans les Hautes Fagnes. Le bilan des projets lancés ces dix dernières années promet d'être riche en enseignements. Mais il faut raison garder, le potentiel est limité et les périmètres peu extensibles. Cette activité concerne 3 à 4% de la superficie agricole dans Natura 2000, notamment des espaces forestiers réouverts. Elle ne bousculera ni l'activité agricole ni la forestière en Région wallonne. Néanmoins, si l'expérience révèle un intérêt indéniable au niveau de la biodiversité, elle n'en manque pas non plus en termes de patrimoine, d'histoire, d'enseignements et d'anecdotes. Affaire à suivre donc…

Situations différentes et point commun

Des actions de gestion des pâturages par des animaux se développent dans tout le Luxembourg belge : au nord de la province, dans la région de Lierneux, dans la vallée de la Lienne, sur le plateau des tailles avec une cinquantaine d'Highlands, du côté de Léglise à la ferme de la Géronne… Plus au sud, sur le camp de Lagland, les pâturages sont aussi « tondus » par des moutons. Citons encore les projets de Bernard Vandooren sur la Gaume, un pionnier en la matière. Christian Mulders est donc loin d'être esseulé dans son « aventure ». Et concernant les moutons, trois projets conséquents se développent : Thierry Mulders sur Saint-Hubert avec 600 moutons, Jules Lucy au camp Roi Albert à Marche-en-Famenne où 400 moutons vivent sur 200 hectares et Bernard Convié, dont la ferme se situe à Villers-sur-Lesse, qui gère une série de pelouses calcaires à Bure, Resteigne, Lessive… Ces spécialistes échangent leurs expériences même si leurs situations sont différentes. Leur point commun reste le mouton roux ardennais, ou son croisement avec d'autres races testé à l'occasion.

Fabienne Mulders Hausmann
chemin Entre Deux Bancs, 8
B-6953 Ambly (Nassogne)
tel : +32 (0)84 22 22 57
fabienne.hausmann@gmail.com



Ambly • B2

De nouveaux travaux pour les chevaux ardennais



Désormais, les chevaux de trait, les ardennais en particulier, ne sont plus utilisés pour les seuls débardage et attelage. Les voilà qu'ils s'attèlent à de nouvelles tâches avec du matériel hippotracté. Tonte d'un arboretum, ramassage de poubelles, traction d'un porteur d'outils ou d'un gyrobroyeur…, nos colosses bais voient leur avenir s'éclaircir.

Non, le cheval de trait ardennais n'est pas mort ! Lors de la journée dominicale qui lui est dédiée lors de l'incontournable foire de Libramont 2011, pas moins de 304 spécimens étaient inscrits dans les différents concours. Et parmi les éleveurs figuraient un nombre certain de jeunes. Tous les espoirs sont donc permis. D'autant plus que ce noble et fort animal est remis au travail sous diverses formes.







Essais comparatifs

Pourquoi recourir au cheval de trait ardennais ? Hannia Duviver, chargée du projet Interreg IV relatif à son utilisation pour les travaux communaux, répond sans ambiguïté :

« Leur nombre diminue et force est de reconnaître que la race se maintient davantage grâce aux primes de naissance qu'à son utilisation et sa rentabilité. Notre projet vise à recréer un réseau d'utilisateurs allant au-delà de la seule forêt ou des loisirs. Des exemples existent en France dans plus de 130 villes ou villages où son apport est déjà pérennisé.

« Souvent, les autorités ont acquis des chevaux et formé du personnel pour du ramassage scolaire, de poubelles, du transport de personnes au niveau touristique, de la tonte…

Pour notre part, nous testons divers travaux communaux et effectuons des calculs de rentabilité économique, mais aussi de bilan carbone. Et ce avec les deux méthodes : le cheval et les machines.

Si les résultats au niveau pollution ne laissent guère planer de doutes, au niveau économique, nous pressentons déjà que si le recours au cheval n'est pas beaucoup moins coûteux, il ne l'est pas davantage non plus. Mais nous attendons d'avoir les chiffres sous les yeux pour disposer de preuves à soumettre au monde politique et aux futurs utilisateurs. »





Photos article © Hannia Duvivier

Une diversification intéressante

Le Bertrigeois Jean-Claude Louis est né au milieu des chevaux de trait et tombé dans le débardage dès son plus âge, suivant le sillon tracé par son paternel.

Dans les années 90, il a écumé les concours de débardage, raflant une belle moisson de consécrations. Président du Comité Européen des Chevaux de Débardage (CECD), il se réjouit du projet d'utilisation des chevaux de trait pour les travaux communaux :

« J'y crois sans toutefois imaginer des gens s'installer à temps plein ou les Communes disposer de leurs propres chevaux. A mes yeux, cette sous-traitance représente une belle diversification pour les utilisateurs de chevaux de trait. Cela peut devenir un métier saisonnier qui les occupera un jour ou deux par semaines. Je suis content de constater que 14 des 44 Communes de la province de Luxembourg ont réagi positivement, dont 8 avec une réelle volonté de s'impliquer dans le projet à long terme.
Débardeur de profession, je me réjouis aussi de voir que le cheval est de plus en plus demandé. Le métier a évolué. Le cheval débarde le double de volume d'il y a 20 ans. Avant, un cheval sortait 600 m³ par an. Aujourd'hui, une paire en déplace plus de 1500 m³. L'extraction est plus courte. Le cheval travaille en complémentarité, et non plus en rivalité, avec les machines. Il va dans les endroits les plus difficiles et transporte les bois à portée des engins qui prennent alors le relais. Le but n'est plus d'utiliser le cheval pour faire des gros tas accessibles aux camions mais des tas là où les débardeuses prennent le relais. »


© FTLB/PWillems



Du matériel adapté

Un recensement des engins existants pouvant s'adapter aux travaux forestiers menés complémentairement à l'usage des chevaux de trait en forêt a été réalisé. En finalité, le choix s'est porté sur un… porteur hippo-mobile canadien avec un avant-train construit par un carrossier de la province de Luxembourg. Sur base de plans et photos, le constructeur local a apporté les améliorations souhaitées. Les possibilités sont nombreuses : porteur forestier, tondobroyeur, gyrobroyeur-débroussailleur, porte-outils,… Les perspectives multiples et variées : arrosage des massifs en ville, déplacements urbains et périurbains, navettes et circuits touristiques, collecte des déchets, projets pédagogiques… Reste à mettre le matériel au point et faire entrer dans les mentalités que le cheval de trait est un des meilleurs amis de l'homme. Et de cet environnement préservé qui fait la beauté et la richesse de l'Ardenne. Porter un autre regard sur cet animal attachant en somme…

Expériences en cours

En province de Luxembourg, plusieurs expériences sont actuellement menées. A La Roche, le ramassage des poubelles communales a été testé six jours durant. Habitants, touristes et ouvriers communaux ont très bien réagi et apprécié. Les expérimentations durent entre 4 et 10 jours. Plusieurs sont menées en parallèle avant de décider celles qui seront prolongées. Des communes qui n'avaient pas répondu au premier appel se déclarent intéressées. A Virton, le brossage de la piste cyclo-pédestre sera renouvelé. L'entretien du RAVEL Bastogne-Houffalize s'est révélé concluant. Tonte de l'arboretum à Arlon et du parc communal à Herbeumont, fauchage d'accotements à Vielsalm et Meix-devant-Virton, entretien de jardin à Marbehan,… La liste s'allonge ! Et pour les Communes désireuses de mettre pareil service en place, un service d'accompagnement, gratuit, est proposé.

En savoir plus?

• Hannia Duvivier
tel : +32 (0)61/23 09 45
• Jean-Claude Louis
tel : +32 (0)61/41 15 63
gsm : +32 (0)497/42 02 69



Ecureuil roux

Les balades

tous les sens en éveil…

Jusqu'au 06/01/2013 - Hotton
Exposition "La Bête et la Belle"
Au pays des libellules ..
RIVEO (Centre d'Interprétation de la Rivière)
+32 (0)84/41 35 71 - info@riveo.be
www.riveo.be

12 & 19/05 - 09/06 - 14/07 - 11/08 - 08/09
Durbuy : Durbuyssonnière
Promenade nature à la découverte des plantes comestibles. 7€ /pers. Réservation obligatoire.
Rdv 14h au SI.
RSI Durbuy
Place aux Foires, 25, B-6940 Durbuy
+32 (0)86/21 24 28 - info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be

22/04 - Habay-la-Neuve
Les oiseaux de nos régions
Rdv 7h30 - 2€/pers. Gratuit pour les enfants.
SI Habay - Rue de Luxembourg, 3
B-6720 Habay-la-Neuve
+32 (0)63/42 22 37 - info@habay-tourisme.be
www.habay-tourisme.be

28/04 Neufchâteau
Promenade champignons
Rdv 9h au parking St-Roch.
Cercle des mycologues du luxembourg belge
+32 (0)61/27 91 32

29/04 Orsinfaing (Habay)
Balade des oiseaux
Rdv 7h à l'église. 2€/pers.
SI Marbehan - +32 (0)478/65 77 38
info@marbehan.be
www.marbehan.be

29/04 - Ambly (Nassogne)
Stage d'herboristerie de 9h à 17h
Fabrication d'une crème pour soigner les blessures/brûlures, cueillette, séchage et conservation des plantes médicinales.
Inscription obligatoire. 50€/pers.
Mme Roegiers - Van Pevenage Chantal
+32 (0)84/21 48 98 - chantal@giteamande.be

05-06/05 - Nassogne
Exposition de trophées et mues de cerfs
Entrée gratuite.
Centre Culturel Local de Nassogne
+32 (0)84/21 49 08 - fabrice@ccnassogne.be





Natagora oeuvre pour la préservation de nos richesses naturelles et l'accroissement de la biodiversité.

21/04 - Neufchâteau
La médecine par les racines
Initiation aux plantes sauvages comestibles et qui soignent.
Rdv 14h au Moulin Klepper. 3€/4€/pers.
Vincent Louwette - +32 (0)494/03 73 97

29/04 Arlon
La réserve Marais de Fouches
Paysages magnifiques, fleurs, reptiles et batraciens et une bonne explication de la gestion pratiquée dans le site. Rdv à la Place de Petit Fouches de 9h45 à 12h15.
Prévoir des jumelles !
Jean-Luc Mairesse +32 (0)475/87 10 76
jean-luc.mairesse@natagora.be

01/05 Neufchâteau
L'aube des oiseaux
Aux premières lueurs du jour, découvrons les oiseaux et initions-nous à leurs chants, au moment où ils sont les plus actifs. Rdv 8h au Moulin Klepper - gratuit.
+32 (0)477/90 28 82

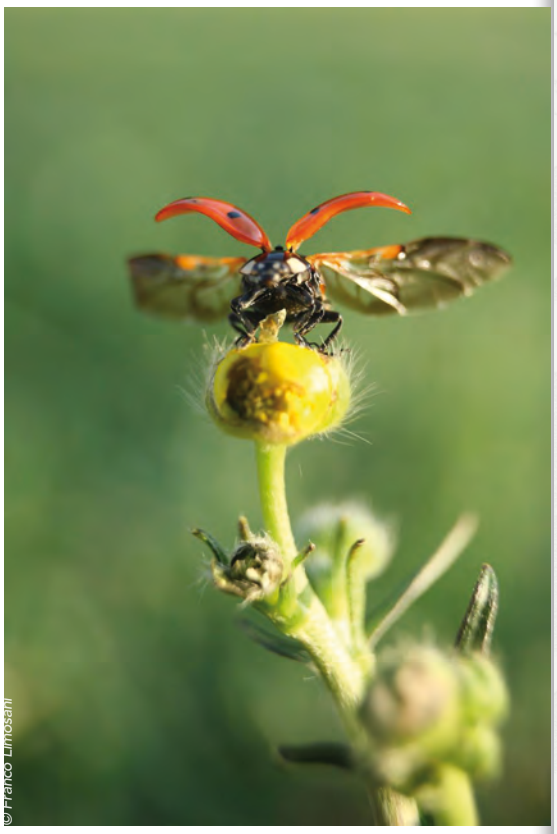
01/05 Villers-sur-Semois (Etalle)
L'aube des oiseaux : balade ornithologique
Rdv 6h45 à l'église de Villers-sur-Semois. Prévoir des jumelles !
Frédéric François +32 (0)473/33 62 94

17/05 Arlon
Journée portes ouvertes à Lagland
Jean-Luc Mairesse +32 (0)475/87 10 76
jean-luc.mairesse@natagora.be

NATURE

Vous appréciez une promenade dans la nature, à votre rythme, en compagnie d'un guide spécialisé et toujours passionné. Au fil des saisons, de nombreux organismes invitent le public à des promenades découverte de la faune, de la flore, des balades à l'écoute du brame, des cueillettes de champignons ou d'herbes sauvages, parfois suivies d'une dégustation … de la terre à la fourchette !


© Thierry Gricler/Natagora Ardenne centrale


© Franco Limosani

17/05 Grendel (Attert)
La réserve naturelle du marais de Grendel
Rdv au pont à la sortie de Grendel vers Colpach de 14h à16h.
Elizabeth Tonglet +32 (0)497/60 13 36
elisabethtonglet@hotmail.com

26/05 Neufchâteau
Balade et fabrication de Maitrank
Rdv 14h au Moulin Klepper
+/- 2h30 - 3€/4€/pers.
Vincent Louwette - +32 (0)494/03 73 97

23/06 - Neufchâteau
«Mois de juin et sa … boisson de sapin»
Rdv 14h au Moulin Klepper.
+/- 2h30 - 3€/4€/pers.
Vincent Louwette - +32 (0)494/03 73 97

natagora
la nature avec vous
www.natagora.be

18-19-20/05 - Tontelange (Attert)
Fête du Parc Naturel de l'Attert
Au Pays de l'Attert asbl
+32 (0)63/22 78 55 - asbl.apda@attert.be
www.aupaysdelattert.be

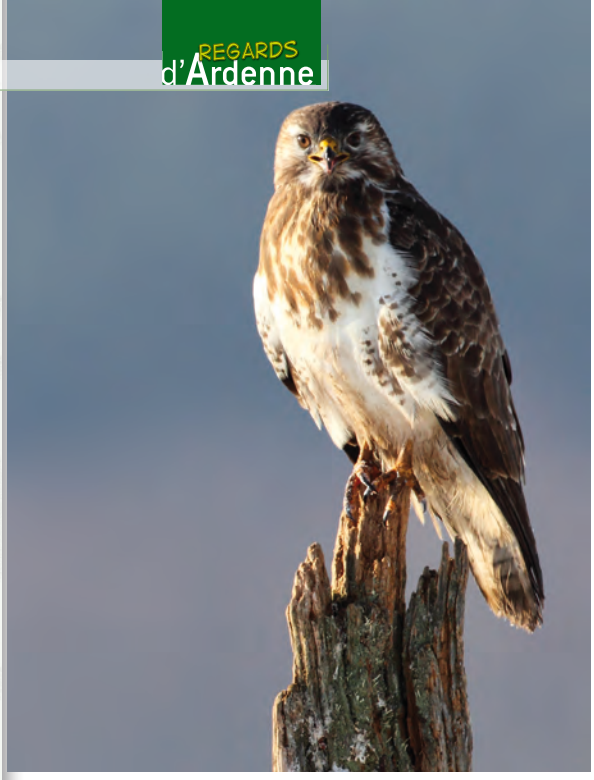
19/05 - Champlon (Tenneville)
Affût à l'observation de la famille blaireaux
Rdv 17h30. Emporter son pique-nique, potage-repas à l'auberge au retour de l'affût (24h). Nuitée + petit déjeuner (36,50€/pers. - 34,50€ - de 26 ans). Réservation indispensable.
Auberge de jeunesse - Rue de la gendarmerie, 4
B-6971 Champlon - +32 (0)84/45 52 94
champlon@laj.be
www.laj.be

15/06 - Neufchâteau
Randonnée et visite de l'Observatoire Centre Ardenne de Grapfontaine
Rdv 9h au Moulin Klepper - +/- 10 km.
O.T. Neufchâteau - +32 (0)61/27 86 98
bureauinformation@neufchateau.be
www.neufchateau.be

17/06 - Habay-la-Neuve (Habay)
A la découverte des plantes et des fleurs d'été
Rdv 14h au SI. 2€/pers. Gratuit pour les enfants.
SI Habay - Rue de Luxembourg, 3
B-6720 Habay-la-Neuve
+32 (0)63/42 22 37 - info@habay-tourisme.be
www.habay-tourisme.be

23-24/06 Sberchamps (Libramont-Chevigny)
Journée des plantes et jardins : découverte du Jardin «L'Enclos». De 10h à 18h - 5 € pers. Gratuit <14 ans. Nombreux exposants professionnels.
Voie de Messe, 16 - B-6800 Sberchamps
Philippe Charpentier - +32 (0)61/22 40 97
philippe.charpentier@skynet.be
www.enclos.be

01/07 - Hotton
Festival RIVEO : fête de la rivière et du poisson
De 10h à 17h à RIVEO et sur l'île de l'Oneux à Hotton. Dégustation de poisson, visite de RIVEO, balade nature, initiation à la pêche,..
RIVEO (Centre d'Interprétation de la Rivière)
Rue Haute, 4 - B-6990 Hotton
Valérie Renard - +32 (0)84/41 35 71
info@riveo.be
www.riveo.be



Le Buse variable
Sortie ornitho 21/04



Photos © Olivier Embise/CRIE de Saint-Hubert

01/07 Wéris (Durbuy)
Un dimanche, un beau village
Rdv au Musée des Mégalithes - Place Arsène Soreil, 7 - B-6940 Wéris.
Terre de Durbuy asbl - +32 (0)86/21 02 19
megalithes.musee@belgacom.net
www.weris-info.be

02->05/07 Mellier (Léglise)
Randonnée itinérante à pas d'âne
Pour petits et grands dans la forêt de Mellier avec logement sous tente en camping.
SI Léglise - +32 (0)63/57 23 52
si.leglise@gmail.com

10/07 - Marbehan (Habay)
Découverte du patrimoine bâti (marche en soirée). Rdv 20h au SI. - 2€/pers.
SI Marbehan - Place de la gare, 2
B-6724 Marbehan - +32 (0)478/65 77 38

12-19-26/07 - 02-09-16-23/08 - Hotton
Les Jeudis de la rivière
De 9h à 17h. Visite des aquariums, activité découverte de la faune de la rivière et initiation à la pêche au coup. Pour les familles et les enfants (àpd 7 ans). 16€/pers. Sur réservation.
RIVEO (Centre d'Interprétation de la Rivière)
Rue Haute, 4 - B-6990 Hotton
Valérie Renard - +32 (0)84/41 35 71
info@riveo.be
www.riveo.be

22/07 - Waltzing (Arlon)
Balade Randobelgolux
+/- 10km. Rdv14h.
Irène Flamant - +32 (0)499/36 61 45
ireneflamat@yahoo.fr
www.randobelgolux.skyrock.com

22/07 - Habay-la-Neuve (Habay)
Balade : La forêt celtique
Rdv 14h au SI - 2€/pers. Gratuit pour les enfants.
SI Habay- Rue de Luxembourg, 3
B-6720 Habay-la-Neuve - +32 (0)63/42 22 37
info@habay-tourisme.be
www.habay-tourisme.be

07/08 Rulles (Habay)
Découverte de nos villages (marche en soirée). Rdv 20 h à l'école Maurice Grevisse de Rulles. 2€/pers. Gratuit pour les enfants.
SI Marbehan - +32 (0)478/65 77 38

Les CRIE organisent de nombreuses activités de sensibilisation à l'environnement et à la nature.

21/04 Sortie ornitho par David Dufour
Pour public averti de 8h30 à 12h. Se munir de jumelles. Inscription indispensable. 4€/pers. Rdv à l'Aérodrome.
Aérodrome, 1 - B-6870 Saint-Hubert.

22/04 Les ateliers du savoir-faire
De 13h30 à 18h. Gratuit - Rdv au CRIE.
Une envie de mettre la main à la pâte, de (re)découvrir et réaliser de la cuisine « sauvage », du land art, des cosmétiques naturels, des constructions en carton…? Ambiance musicale, jeux en bois, grimage et balades à dos d'âne !

06/05 Porte ouverte au jardin aromatique J.Goffin de Bure.
De 9h30 à 17h - Site fléché au départ de l'église de Bure.
Vitrine de près de 60 espèces de plantes calcicoles. Stand d'alternatives aux pesticides, herboristerie, animations diverses, dégustations…

06/05 A la découverte de la vraie nature de Han-sur-Lesse par Olivier Embise
De 14h à 17h. Le printemps a fait son travail et la nature est maintenant réveillée. Nous arpenterons fond de vallée, rocher saillant et chantoir aux allures féériques. Les 4 km de cette balade généraliste nous permettront d'aborder de nombreux thèmes (animaux à poils, plumes et écailles, plantes aux allures variées, l'homme dans ce paysage…) de manière ludique et sensorielle. Idéal pour les curieux de nature ! Inscription indispensable -
Activité familiale - 15 pers. max - < 5 ans : Gratuit ; de 5 à 11 ans : 2€ ; àpd 12ans : 4€ - Article 27 - Rdv au croisement entre la rue des grottes et la rue des Marronniers à Han-sur-Lesse.

03/06 A la découverte de l'arbre autour de nous et en nous. Cécile Bolly
Vous aimez les arbres ? Vous avez envie de mieux les connaître ? Vous êtes intrigués par tous les liens qui unissent l'arbre et l'humain ? Alors, cette promenade forestière est faite pour vous. De 14h à 17h.
Inscription indispensable - Activité pour adultes - 4€/pers. Lieu de Rdv à définir.



«Les atelier du savoir-faire»
22/04





«Les p'tites bêtes de chez nous»
17/06



17/06 Les p'tites bêtes de chez nous par Willy Marchal. Nous aborderons, sur le terrain et en labo, les techniques de camouflage, les stratégies de reproduction, les techniques de chasse… Voilà une bonne façon de dépasser nos appréhensions envers ces habitants du « micro cosmos ». De 14h à 17h. Inscription indispensable. < 5 ans gratuit ; 5-11 ans : 2€ ; >11 ans : 4€. Rdv au CRIE.

01-02-03/08 Stage immersion nature pour adulte. Hébergement sous tente.
Inscription indispensable - 150€/pers. (tout compris) - Lieu de rdv à définir.
Véronique André & Sabine Fossion
(Re)découvrir la nature sous différentes facettes (artistique, naturaliste, ludique, spirituelle…).

CRIE du Fourneau Saint-Michel
Site du Fourneau Saint-Michel, 10
B-6870 Fourneau-Saint-Michel
Christian Dave - +32 (0)84/34 59 73
crie@criesthubert.be
www.criesthubert.be

13/05 Les sens en éveil
Rdv 14h - 1€/4€/pers.

02/06 La nature au parc du Châtelet
Rdv 9h30 - 1€/4€/pers.

16/06 Découverte du monde méconnu des insectes. Rdv 13h - 3€/pers.

15/07 Gestion de la forêt et biodiversité
Rdv 14h30 - Gratuit.

19/08 A deux roues pour découvrir les plus beaux fonds de vallée en forêt d'Anlier
Rdv 14h30 - Gratuit.

01/09 Découverte des champignons
A 9h et 13h30 à Anlier (2 sorties similaires au choix) - 2€/4€/pers.

CRIE de la Forêt d'Anlier
Rue Comtesse Adèle, 36 -
B-6721 Anlier (Habay)
Johanna Reynckens - +32 (0)63/42 47 27
info@crieanlier.be
www.crieanlier.be

11-12/08 - Saint-Hubert
Week-end Euro Nature - La famille en fête
De 10h à 18h - 5 €/pers. Gratuit - de 12 ans.
Activités de découverte de la nature, pêche, attelage, sculpteurs, buggy, accrobranche, …
Nombreux artisans et associations.
Fondation Saint-Hubert asbl
+32 (0)61/29 30 84
communication@fondation-saint-hubert.be
www.fondation-saint-hubert.be

25/08 - Neufchâteau
Nuit européenne des chauves-souris
Projection d'un petit film et sortie sur le terrain avec observations autour du lac de Neufchâteau.
Moulin Klepper - David Doucet
+32 (0)498/42 56 66

29/08 Habay-la-Neuve (Habay)
Les papillons de nos régions
Rdv 14h au SI. 2€/pers. Gratuit pour les enfants.
SI Habay - Rue de Luxembourg, 3
B-6720 Habay-la-Neuve - +32 (0)63/42 22 37
info@habay-tourisme.be
www.habay-tourisme.be

02/09 - Mirwart (Saint-Hubert)
Balade champignons
Rdv 9h30. Récolte, tri des champignons, préparation culinaire et dégustation. En compagnie de mycologues. 10 €/pers. Gratuit - 14 ans.
Réservation obligatoire.
Domaine provincial de Mirwart
Jean-Pierre Georgin
+32 (0)84/36 62 99
domaine.mirwart@province.luxembourg.be
www.province.luxembourg.be

09/09 - Marcourt (Rendeux)
Visite guidée sur le site de Saint-Thibaut et dégustation de produits du terroir.
Rdv 10h30 au SI. 8€/pers. 4€/enfant.
RSI de Marcourt-Beffe
+32 (0)84/47 77 91 - info@marcourt-beffe.be
www.marcourt-beffe.be


© FTLB/Christian Deblanc


© FTLB/Christian Deblanc

Le… marchés

des sav… rs, des couleurs…

01/01->31/12 Acremont (Bertrix)
Visite gratuite de la Bergerie
Chaque jeudi de 17h à 19h et samedi de 14h à 17h. Maître fromager Peter De Cock vous présentera son entreprise. De la bergerie jusqu'à la transformation du lait de brebis en fromage. Dégustation.
Peter et Barbara De Cock-Vissenaekens
+32 (0)61 53 54 35
bergerie-acremont@skynet.be
www.bergerie-acremont.be

03/03->17/11 Durbuy
Visite guidée gourmande
Visite historique de la ville avec des dégustations de produits du terroir. Les samedis 03-17/03, 07-21/04, 05-19/05, 02-160/6, 7-21/07, 4-18/08, 01-15/09, 20/10, 03/11 et 17/11. Départ à 10h30. 7€/pers. Réservation obligatoire.
RSI Durbuy - +32 (0)86/21 24 28
info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be

31/03->01/04 Durbuy
Fête du chocolat
De 11h à 18h. Parc Roi Baudouin. Gratuit.
RSI Durbuy - +32 (0)86/21 24 28
info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be

27->29/04 Bertrix
Foire des vignerons
Au Bertrixhall - Place des Trois Fers à Bertrix
Commune de Bertrix - +32 (0)61/41 44 11
commune@bertrix.be

28/04->01/05 Bomal-sur-Ourthe (Durbuy)
Fêtes du Beaujolais
Présentation de tous les crus du Beaujolais - animations - soirées dansantes - concerts.
SI Bomal - +32 (0)86/21 24 84
info@bomal-info.be
www.bomal-info.be

01/05 Rochehaut (Bouillon)
Fête des vieux métiers à l'Agri-Musée
Divers artisans, animations…
Agri Musée - +32 (0)61 40 10 00
www.agrimusee.be

01/01->31/12 Orgeo (Bertrix)
Les samedis de 15h à 18h.
Ferme du Bijou - +32 (0)61/ 41 16 30
christine.ansay@skynet.be

01/01->31/12 Chassepierre
Les dimanches de 8h à 12h.
+32 (0)473/75 01 31
marc.poncin@chassepierre.be

01/01->31/12 Han (Tintigny)
Les vendredis de 17h à 20h à la halle couverte.
+32 (0)63/44 00 68

04/05 -> 12/10 Marche-en-Famenne
Marché bimensuel à la Place Roi Albert, le vendredi soir, de 15h à 21h.
Ville de Marche-en-Famenne
+32 (0)84/32 70 39
www.marche.be

12/05 Marcourt (Rendeux)
De14h à 18h à la Place de l'Eglise.
RSI Marcourt-Beffe - +32 (0)84/47 77 91
info@marcourt-beffe.be
www.marcourt-beffe.be

13/05 Champlon (Tenneville)
De 10h30 à 18h30 à la Maison du Ski - Rue Grande , 94 - 6971 Champlon.
Bernard Valentin – +32 (0)84/38 77 39
tourisme@champlon.info
www.champlon.info

03/07->28/08 Hives (La Roche-en-Ardenne)
Marché villageois chaque mardi de 17h à 20h30. + Petit train gourmand.
Anne Gérard +32 (0)497/78 78 01

04/07 -> 29/08 Marcourt (Rendeux)
Les mercredis de 17h à 21h à la Place de l'Eglise.
RSI Marcourt-Beffe
+32 (0)84/47 77 91 - info@marcourt-beffe.be
www.marcourt-beffe.be

05/07 -> 23/08 Marché du Terroir des Deux Ourthes. Les jeudis de 17h à 20h.
05/07- 07/07-16/08 Amberloup.
19/07-02/08 Bertogne.
26/07-09/08 Tenneville.
23/08 à Amberloup (Sainte-Ode) : Festivités de clôture des Marchés du terroir.
SI Sainte-Ode - + 32 (0)61/32 88 01
info@sainte-ode.be
www.sainte-ode.be

06/07-27/07-10/08-24/08 Nassogne
De 17h à 21h. Place communale.
OT Nassogne +32 (0)84/22 15 58
tourisme.nassogne@skynet.be



du TERROIR

Toujours plus nombreux et de mieux en mieux organisés, les marchés du terroir sont devenus un vrai lieu de rencontre du producteur au consommateur.
En famille ou entre amis, touristes et autochtones s'y retrouvent dans la bonne humeur générale. Produits du terroir, artisanat local, restauration gourmande, animation.., le tout à découvrir, à déguster, à acheter, … à vivre.


© Michel Blaise

Bruxelles accueille les producteurs du Luxembourg belge !

Le 23 mai «Le Marché Côte - Ardenne»
Place du Luxembourg à Ixelles, une quarantaine de producteurs de la Côte et de l'Ardenne vous feront déguster leurs produits du terroir. Deux chefs cuisineront leurs spécialités sur place.

Le 19 septembre «La ronde des saveurs»
Place du Luxembourg à Ixelles, près de soixante producteurs prendront le chemin de la métropole européenne pour présenter le meilleur de notre terroir.

www.promelux.be

27->30/07 Libramont (Libramont-Chevigny)
Foire agricole, forestière et agroalimentaire
La Foire agricole, forestière et agroalimentaire de Libramont est la plus grande exposition européenne annuelle en plein air. Elle accueille chaque année près de 200 000 visiteurs, 1500 exposants et marques sur un site de 300 000 m^2.
«L'Ardenne Joyeuse» est un vaste marché du terroir situé en plein coeur du site.

SR Cheval de Trait ardennais
+32 (0)61/23 04 04
info@foiredelibramont.com
www.foiredelibramont.com


© FTLB/Luigi Aprosio

20/05 Libramont (Libramont-Chevigny)
«Les saveurs gauloises»
Au Musée des Celtes. Inauguration d'un four à pain et d'un jardin celtes. Ateliers et jeux animés par des artistes et artisans.

Musée des Celtes - +32 (0)61/22 49 76
info@museedeesceltes.be
www.museedesceltes.be

24/05 Libramont (Libramont-Chevigny)
Banquet celtique
Un banquet sera organisé à l'occasion de l'ouverture de l'exposition «les saveurs gauloises».
Un repas trois services à 18h30, uniquement conçu avec des ingrédients du terroir et connus des Celtes, sera réalisé par les étudiants en hôtellerie de l'Institut Centre Ardenne.

Musée des Celtes - +32 (0)61/22 49 76
info@museedeesceltes.be
www.museedesceltes.be

26/05 Libramont (Libramont-Chevigny)
Saveurs gauloises : excursion du Musée des Celtes
A 9h30. Journée pour toute la famille : visite guidée de l'exposition temporaire «Saveurs gauloises», ainsi que du lieu d'un partenaire (à définir). Repas de midi aux ingrédients connus des Celtes à déguster à la brasserie Le Celtic. Après-midi, visite d'un rucher et découverte du métier d'apiculteur. Tarif (transport, visites et repas inclus) : 30 €/pers. - 15 €/-12 ans. Réservation obligatoire.

Musée des Celtes - +32 (0)61/22 49 76
info@museedeesceltes.be
www.museedesceltes.be

26-27/05 Arlon
Fêtes du Maitrank
Samedi àpd 17h : inauguration de la Fontaine du Maitrank et dégustation gratuite. Animations musicales et feu d'artifice. Dimanche àpd 11h : festival de jeux en bois et animations de rue.

Commission des Fêtes d'Arlon - +32 (0)63/21 63 60
info@commissiondesfetes.be
www.commissiondesfetes.be

09/06->08/07 Durbuy
Festival des produits de la rivière
Mise à l'honneur des produits de la rivière dans les restaurants de la Vieille ville.

RSI Durbuy - +32 (0)86/21 24 28
info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be



© Gaël Lardot/Balade Saint-Monon

Le Chef Nicolas Alberty en pleine préparation.
Saint-Monon 01/07



© FTLB/A.Segers - Mirwart

Cochon à la broche
Mirwart 16/09

Les balades

une idée qui plaît sans conteste

23-24/06 - Hubermont (La Roche-en-Ardenne)
WE portes ouvertes à la ferme du Vivrou
Visite des élevages : bovins, moutons, porcs, petits animaux (poules, poussins, lapins), visite des gîtes (pelouse et coin fleuri), marché du terroir, exposition de matériel, montage photos, château gonflable, char à banc, restauration..
Annet - Vandries - +32 (0)84/43 30 01
fermeduvivrou@gmail.com
www.fermeduvivrou.be

23-24/06 Journées Fermes Ouvertes
Durant un week-end, des fermiers de toute la Wallonie vous ouvriront leurs portes pour vous emmener découvrir la véritable vie de la ferme !
g.simonart@apaqw.be
www.jfo.be

30/06->01/07 Durbuy
WE des produits de la rivière
Dans le parc Roi Baudouin
RSI Durbuy - +32 (0)86/21 24 28
info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be

15/07 Hotton
Rencontre des brasseries du Luxembourg Belge
Dès 11h sur l'Ile de l'Oneux - gratuit.
Rassemblement de «vraies brasseries» de la province et leurs invités. Dégustations, animations (fanfares, quizz), petite restauration, bar sans alcool..
Mr Dany Laval ou SI Hotton Mme Kints
+32 (0)473/28 79 95 - +32 (0)84/46 61 22
info@si-hotton.be
www.si-hotton.be

21/07 Vielsalm
Fête des myrtilles
Dès 11h, marché artisanal dans la rue de l'hôtel de ville. A 14h, cortège folklorique. Concerts en soirée. A 23h, feu d'artifice.
Mme Lansival Jacqueline - +32 (0)80/21 69 23

04-05/08 Marcourt (Rendeux)
Fête du vin
De 10h à 20h sous chapiteau, place de l'Eglise. Vente de vin de différentes régions viticoles françaises. Bouteilles de vin à gagner. Restauration sur place.
RSI Marcourt - +32 (0)84/47 77 91
info@marcourt-beffe.be
www.marcourt-beffe.be

29/04 Libramont (Libramont-Chevigny)
Balade gourmande de l'Amicale Belgacom et du club keiseikan dojos Bastogne-Bertrix.
9km pour découvrir la forêt ardennaise au printemps.
Francis Henneaux - +32 (0)474/85 50 50

01/05 Etalle
Balade digestive se fait entre chaque plat.
Des conteurs, raconteurs,.. vous accueillent au détour du chemin pour la plus grande joie des petits et des grands.
SI Etalle - +32 (0)63/45 67 87
si.etalle@skynet.be - www.sietalle.be

12/05 Fourneau-Saint-Michel (Saint-Hubert)
Balade gourmande nocturne sur le thème «Des saveurs» au Musée de la vie rurale en Wallonie.
Marie-Eve Soenen - +32 (0)84/21 08 90
musees@province.luxembourg.be
www.fourneausaintmichel.be

13/05/2012 Corbion-sur-Semois (Bouillon)
Marche gourmande.
SL Corbion - +32 (0)61/46 66 57
corbion@belgacom.net
www.corbion.synoptic.be

19/05 Bertrix
Marche gourmande de 6km.
SI Bertrix-Semois - +32 (0)61/41 43 92
sibertrix@skynet.be
www.bouillon-tourisme.be

01/07 Nassogne
Balade gourmande de Saint-Monon.
Balade forestière pédestre et gastronomique de 11km rythmée par des escales de dégustation de produits préparés par des artisans locaux.
Gaël Lardot +32 (0)63/23 58 31
gael@lardot.com - www.baladestmonon.be



© Gaël Lardot/Balade Saint-Monon



GOURMANDES

Pour découvrir nos plus beaux paysages, des villages typiques et aller à la rencontre de leurs habitants, quel meilleur compromis qu'une balade gourmande. Ce concept venu de France a traversé la frontière dans les années 90. Sur un parcours de quelques kilomètres (souvent 8 à 10km), souvent parsemé d'animations musicales ou autres, les participants sont invités à savourer les produits locaux naturels ou en préparations, le tout dans une ambiance simple et conviviale. Certaines sont devenues de vrais rendez-vous gastronomiques proposant, tout comme les meilleures tables, apéritif, entrée, plat, dessert …. Toutefois la formule la plus modeste n'a rien à leur envier et rencontre un succès croissant.



© FTLB/A.Segers - Mirwart

01/07 Waha (Marche-en-Famenne)
Balade gastronomique "La Hédrée gourmande". +/- 8km dans la magnifique vallée de la Hédrée, rythmée par 9 escales de produits régionaux.
La Hédrée Gourmande asbl - M. Petit
+32 (0)84/31 31 65 - (0)485/53 40 06
lahedreegourmande@hotmail.com

18/08 Bérismenil (La Roche-en-Ardenne)
Marche nocture gourmande.
+32 (0)497/76 85 15

16/09 Mirwart (Saint-Hubert)
Balade gourmande.
Une promenade à la (re)découverte du domaine provincial agrémentée d'un délicieux menu. Animations tout le long du parcours.
Domaine provincial de Mirwart
Jean-Pierre Georgin - +32 (0)84/36 62 99
domaine.mirwart@province.luxembourg.be
www.province.luxembourg.be

23/09 Vielsalm
Balade gourmande en Val de Salm.
Promenade pédestre de +/- 10 km ponctuée de haltes dégustations.
Syndicat d'initiative de Vielsalm
+32 (0)80/21 50 52 - info@vielsalm-gouvy.be
www.vielsalm-gouvy.be

10-11-12/08 Achouffe (Houffalize)
Grande Choufferie à la Brasserie d'Achouffe
Dégustations et explications des différentes bières. Animations pour enfants - Concerts tout le week-end - Concours d'escalade de casiers.
Brasserie d'Achouffe - Rue du Village, 32
B-6661 Achouffe - +32 (0)61/28 81 47
info@achouffe.be
www.achouffe.be

26/08 Bastogne
Grand rassemblement des Confréries gastronomiques
Les confréries tiendront des stands dans lesquels elles présenteront leurs produits.
Mario Simone - +32 (0)61/26 64 24
simone.divo@gmail.com
Jean-Marie Guigon - +32 (0)61/21 61 49
www.herdiers.be

01/09 Moircy (Libramont-Chevigny)
La ronde des bières
Marche d'environ 5km à la rencontre des bières régionales.
Salle La guimbarde - Grand'route, - B-6800 Moircy
Monique Dermience - Marcelle Pinson
+32 (0)61/68 80 79 - +32 (0)498/30 55 29

15-16/09 Durbuy
Fête de la bière et du fromage
Parc Roi Baudouin. Présence d'artisans brasseurs, fromagers, boulangers et charcutiers. Parcours de dégustation à prix démocratique - de 11h à 18h.
RSI Durbuy - +32 (0)86/21 24 28
info@durbuyinfo.be
www.durbuyinfo.be

22-23/09 La Roche-en-Ardenne
Festival de la soupe
SI La Roche-en-Ardenne
+32 (0) 84/36 77 36
info@la-roche-tourisme.com
www.la-roche-tourisme.com

29-30/09 Luxembourg belge
Week-end des Paysages
Thème de l'année : «Paysages et Saveurs»
Balades, dégustations, animations dans toute la province.
www.weekenddespaysages.be

Le château de Louppy-sur-Loison



© Michel Laurent/ La Lorraine Gaumaise

Les Randonnailles en Lorraine Gaumaise
Mercredis 18/07, 25/07, 01/08, 08/08
Le thème de l'année 2012
LES CHÂTEAUX EN LORRAINE GAUMAISE
Randonnées axées « Patrimoine & Paysages » suivie d'une dégustation de produits locaux. Est-ce que c'est pour les gourmands ? Oui, car la dégustation est de taille (Touffaye, pâté gaumais, charcuteries, fromages, bières locales, jus de pommes,…) et toujours organisée dans des lieux insolites (casemates, bergeries, chalet dans les bois,…). D'une longueur de plus ou moins 5km, ces randonnées sont guidées par des passionnés du territoire. L'ambiance conviviale, la beauté des lieux parcourus, la richesse des explications et la qualité des produits locaux font de ces randonnées un incontournable de l'été.
PAF : 10€/ personne ; enfants – de 12 ans : 6€
Inscriptions pour le mardi au plus tard.

Maison du Tourisme de Gaume
+32 (0) 63/57 89 04
mtg@soleildegaume.be
www.soleildegaume.be



© Reuter / MTde Gaume



© FTLB/PWillems

Les RANDONAILLES

entre balade et dégustation

Les Randonailles GTA ®
Des randonnées thématiques guidées suivies d'une dégustation de produits du terroir.
Départ : 14h. Réservation obligatoire.
5 €/ pers. ; - de 12 ans : gratuit.

La Maison de la Randonnée GTA Belgique
+32 (0) 61/68 86 11
contact@gta.be
www.gta.be

EN ARDENNE
10/07 Herlinval (La Roche)
« Le cheslin et les fraises »
19/07 Nassogne *« Les Saveurs de Saint Monon »*
26/07 Tenneville *« Entre feuillus et résineux »*
02/08 Saint-Hubert
« Chemins neufs et vieilles bornes »
09/08 La Roche
« La légende des cailloux qui tournent»
09/08 Redu « Au fil de l'eau »
16/08 Magery (Sainte-Ode)
« Les castors au naturel »
23/08 Amberloup
« La réserve d'Orti et le sentier didactique »

EN FAMENNE
24/07 Hotton « Au fil de l'eau »
07/08 Ozo et Juzaine (Durbuy)
«La chèvrerie, la grotte du Coléoptère
01/08 Humain (Marche-en-Famenne)
« Un village de caractère »

AU CŒUR DU PARC NATUREL DES DEUX OURHES
05/07 Houffalize *« Sur les traces des fortins »*
10/07 Herlinval (La Roche)
« Le cheslin et les fraises »
18/07 Gouvy *« Le Massotais de Baclain »*
26/07 Tenneville *« Entre Feuillus et résineux »*
02/08 Bertogne *« La balade de Rahymont »*
09/08 La Roche
« La légende des cailloux qui tournent »
16/08 Magery (Sainte-Ode)
« Les castors au naturel »
23/08 Sainte-Ode
« La réserve d'Orti et le sentier didactique »

DU PARC NATUREL
DE LA HAUTE-SÛRE FORÊT D'ANLIER
04/07 Wisembach (Fauvillers)
« Sur les traces de la loutre »
11/07 Marbehan *« Entre Ardenne et Gaume »*
18/07 Vaux-Sur-Sûre *« Sur la piste des abeilles »*
25/07 Neufchâteau (Moulin Klepper)
« Au chant des oiseaux… »
01/08 Bastogne *« Bastogne au XIXème siècle*
08/08 Les Fosses (Léglise)
« A la découverte d'un jardin potager »
22/08 Martelange *« Du parc de la Tannerie à la passerelle des oiseaux »*
29/08 Habay *« A la découverte des châteaux de Habay-La-Neuve »*



www.weekenddespaysages.be

ERRATUM
« Regards d'Ardenne » n°0 - 10/2011

ECO-GÎTE « LA FERME DU MAFA » à Grandménil (p.34)

Les « Gîtes de Wallonie » nous signalent que le logo présenté en début d'article n'est pas le bon. Le logo officiel « Eco-Gîte » dont ils détiennent l'exclusivité est le suivant.

ECO-GÎTE

Fédération des Gîtes de Wallonie a.s.b.l.
Avenue Prince de Liège, 1/21 - B-5100 Namur
Tél. : +32 (0)81 31 18 00 - info@gitesdewallonie.be
www.gitesdewallonie.be

« LE FOURNIL DE PASCAL » à Awenne

Une erreur s'est glissée dans l'article qui leur a été consacré (p.21).
Le forfait de 4 jours/4 nuits est au prix de 120 € pour 2 personnes (et non 120 € par pers). Ce prix reste valable jusqu'au 31 décembre 2012 (midweek du lundi au vendredi et sur base de l'occupation d'une chambre double).

Fournil de Pascal
B-6870 Awenne (Saint-Hubert)
Tél. : +32 (0)84 36 61 57 - vincenttim@msn.com
www.lefournildepascal.be

Le magazine Nature & Terroir du Luxembourg belge
REGARDS d'Ardenne
regardsdardenne@ftlb.be

Adresse de la rédaction
Regards d'Ardenne c/o FTLB
quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne
regardsdardenne@ftlb.be

Organe officiel de la Fédération touristique du Luxembourg belge
ASBL - Société Royale
Tél.: +32 (0)84 411 011
Fax : +32 (0)84 410 439
info@luxembourg-tourisme.be

Editeur responsable
Sabine Vandermeulen
Directeur FTLB - Quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne

Dépôt légal : D/2012/5046/5

Comité de rédaction

Président : René Collin

Rédactrice en chef : Anne Segers

Ont collaboré à ce numéro : Pascale Ghislain, Pascal Willems, Jacques Cornerotte, Kevin Hazard, Christiane Dujardin

Relecture : France Perin, Christiane Dujardin, Marjorie Dumont

Mise en page : Service graphique de la FTLB : Sandrine Preud'Homme, Anne Segers, Gilles Bissot

Traduction : Lingua T - FTLB/ A.Goris/ R.Delaet

Photos couverture : © J.Cornerotte, Ph.Toussaint, FTLB/P.Willems, FTLB/A.Segers, FTLB/G.Bissot, RIVEO/D.Crickillon, Q.Lenel, PNDO

Tirage : 7000 exemplaires

Distribution gratuite

Impression : Imprimerie Centrale (L)

Regards d'Ardenne est soucieux de protéger l'environnement. Il est imprimé sur papier en provenance de forêts gérées durablement (FSC) et issu de lots contrôlés et certifiés

FSC www.fsc.org MIXTE Papier issu de sources responsables FSC® C103749

Les articles n'engagent que la responsabilité de leur auteur
La reproduction, même partielle, d'articles et illustrations parus dans Regards d'Ardenne est interdite sauf accord préalable de la rédaction.

Avec le soutien de la Province de Luxembourg.

FTLB
Province de Luxembourg
LA WALLONIE LA CHALEUR DE VIVRE

Des mails et des lettres

« Je mettrai ce magazine à la disposition de mes étudiants, futurs instituteurs afin qu'ils puissent utiliser ces informations lors de leurs préparations didactiques. Ils pourront apprécier l'excellente présentation et la richesse des différents articles traités. »
Michel Reynvoet – Anderlues

Je viens de parcourir votre premier numéro de « Regards d'Ardenne ». Je le trouve particulièrement attrayant. Belle présentation, articles intéressants et magnifiques photos. Je suis propriétaire d'un gîte et je pourrai en faire profiter nos hôtes.
Dominique Oger - Gîte « Aurédubot » - Rulles

«Ce magazine est très intéressant tant au point de vue des articles que des photos et des rubriques diverses. Étant guide-nature, comme mon épouse, nous trouvons que ce magazine peut nous aider à faire connaître notre Ardenne aux personnes que nous avons l'occasion d'accompagner lors de nos balades. Nous vous présentons notre meilleur bonjour.»
Hélène et Jules Gridelet - Hotton

«Veuillez trouver en annexe le formulaire d'évaluation ainsi que la demande pour recevoir les prochains numéros de Regards d'Ardenne.

J'ai rencontré par le passé Thierry Petit et c'est vrai que nous avons passé un moment exceptionnel en forêt à l'écouter raconter son métier. Même les enfants étaient scotchés. Quelqu'un d'exceptionnel qui vit vraiment son métier, un plaisir...

Tant que j'y suis, allons-y pour une petite question : tous les articles sont-ils écrits par des professionnels ? Je trouve le style très agréable à lire, ce qui n'est pas toujours le cas.»
Luc Pieman - Ath

A l'office du tourisme de Marche-en Famenne, j'ai obtenu un exemplaire de votre magazine.
Je tiens à vous adresser mes plus vives félicitations pour cette initiative très réussie. Tant le contenu que la forme sont attrayants et mon épouse s'est également régalée à la lecture. Je vous demande donc de m'inscrire pour recevoir les parutions prochaines à mon adresse.
Je vous en remercie sincèrement et vous souhaite le plus grand succès.
Alain Purnode - Beffe

<u>RA vous répond :</u>

Actuellement, trois auteurs rédigent les articles de «Regards d'Ardenne». Ce sont effectivement des professionnels de l'écriture, journaliste, auteur de livre ou encore historienne.

Quant à Thierry Petit, agent du DNF (lire dans Regards d'Ardenne n°0) c'est toujours avec beaucoup de plaisir que nous collaborons avec lui.

Disponibles et passionnés, tels sont les Ardennais que nous comptons vous faire découvrir au fil des numéros.

Un avis, une suggestion, un souvenir, un bon plan, une belle balade à faire découvrir... ? Ecrivez-nous !

Regards d'Ardenne - FTLB
Quai de l'Ourthe, 9 -
B-6980 La Roche-en-Ardenne
regardsdardenne@ftlb.be

« Et si vous nous en parliez… »



iStockphoto© Tomasz Pietryszek

Vos réponses

Dans le n° zéro de « Regards d'Ardenne » un questionnaire invitait les lecteurs à livrer leurs impressions. Certains se sont prêtés au jeu et nous les en remercions. Comme annoncé, en remerciement, les premiers ont reçu un superbe livre.

D'emblée, nous pouvons affirmer que vous aimez la nature, le terroir et surtout les rencontres authentiques, trois notions fondamentales sur lesquelles a été élaboré ce magazine.

Précisons que le n° zéro a principalement été distribué en Luxembourg belge. Les 73 réponses au questionnaire émanent donc pour plus de 50 % de notre province. Les autres avis nous sont venus du reste de la Wallonie, de Bruxelles, de Flandre, des Pays-Bas et du grand-duché de Luxembourg. L'âge moyen du lectorat dépasse les 45 ans.

Déjà 265 abonnés

De vos avis et suggestions, il ressort que « Regards d'Ardenne » vous a vraiment plu. C'est pour nous un encouragement à poursuivre tout en nous améliorant à chaque parution.

Les avis se partagent entre deux tiers de lecteurs très satisfaits, et un tiers de satisfaits. Pour 93 % de ceux-ci, le contenu est équilibré et pour 86 % la revue est agréable à lire, 95 % des lecteurs sont convaincus par la rédaction des articles, les illustrations et la mise en page. Toutes les rubriques ont été accueillies avec succès et jugées comme intéressantes à très intéressantes.

Vos souhaits

Parmi les sujets plébiscités, on trouve les itinéraires de promenades à caractère paysager ou à thème ou encore insolites. Vous aimez découvrir les produits du terroir, rencontrer des producteurs, savourer leurs recettes …
Ont également la cote, les métiers de chez nous, les artisans, la vie des Ardennais de nos jours et d'antan au travers des légendes …

La nature et sa préservation sont au centre de vos préoccupations. Souvent demandées les rubriques « agenda » et « courrier » ont d'ores et déjà été intégrées dans ce numéro.

Des remarques constructives

Nous prêterons encore plus d'attention à la lisibilité des textes, à la précision des légendes des photos.
Certains d'entre vous nous ont suggéré d'aborder aussi des sujets moins idylliques. Eh oui, même en Ardenne, des problèmes existent, tout n'est pas que joli. Nous tenterons d'en parler de manière constructive dans les numéros suivants.

D'emblée, « le magazine nature et terroir du Luxembourg belge » entend bien couvrir toutes les régions du territoire. La Gaume ouvrait le feu dans le n° zéro. Les autres « pays » de la verte province vont suivre.

A côté d'une vision renouvelée des sites touristiques connus, notre souhait est ausi de vous faire découvrir des lieux plus insolites, méconnus ou tout simplement oubliés. Et surtout, nous voulons aller à la rencontre des personnages peu ou pas connus et qui ont pourtant bien des choses à raconter.

Un coup de pouce

Vos remarques nous permettent d'améliorer « Regards d'Ardenne ». Elles restent les bienvenues.

Vous pouvez nous aider aussi en le faisant connaitre autour de vous : prêtez-le, distribuez-le à vos amis, à votre famille, à vos connaissances. C'est de cette façon que la revue touchera le plus grand nombre. Ainsi, notre souhait d'authenticité et de convivialité sera comblé par votre enthousiasme à faire connaître « Regards d'Ardenne ».

Le questionnaire téléchargeable et les résultats complets arrêtés au 15/02/12 sont disponibles sur notre site *www.arden-nature.be*



www.arden-pow-wow.be

ma tribu en Luxembourg belge

Le site dédié aux familles avec enfants :

- *Les petits explorateurs (0-3 ans)*
- *Les aventuriers (3-6 ans)*
- *Les téméraires (6-12 ans)*



www.arden-break.be

l'évasion en Luxembourg belge

Le site web des séjours à thème et des bons plans "à la carte"...



www.arden-nature.be

Tonus et quiétude en Luxembourg belge

Le site dédié aux amoureux de la nature, à découvrir à pied, à VTT ou à cheval...

Vous pouvez commander les brochures suivantes par courrier, par mail ou via www.luxembourg-tourisme.be

Fédération touristique du Luxembourg belge - quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne

Tél. : +32 (0)84/411 011 - info@ftlb.be

- ❑ Information Générale 2012
- ❑ Hotels 2012
- ❑ Vivre la forêt au fil des saisons
- ❑ Gîtes & chambres d'hôtes 2012
- ❑ Camping 2011-2012
- ❑ Le galop au naturel

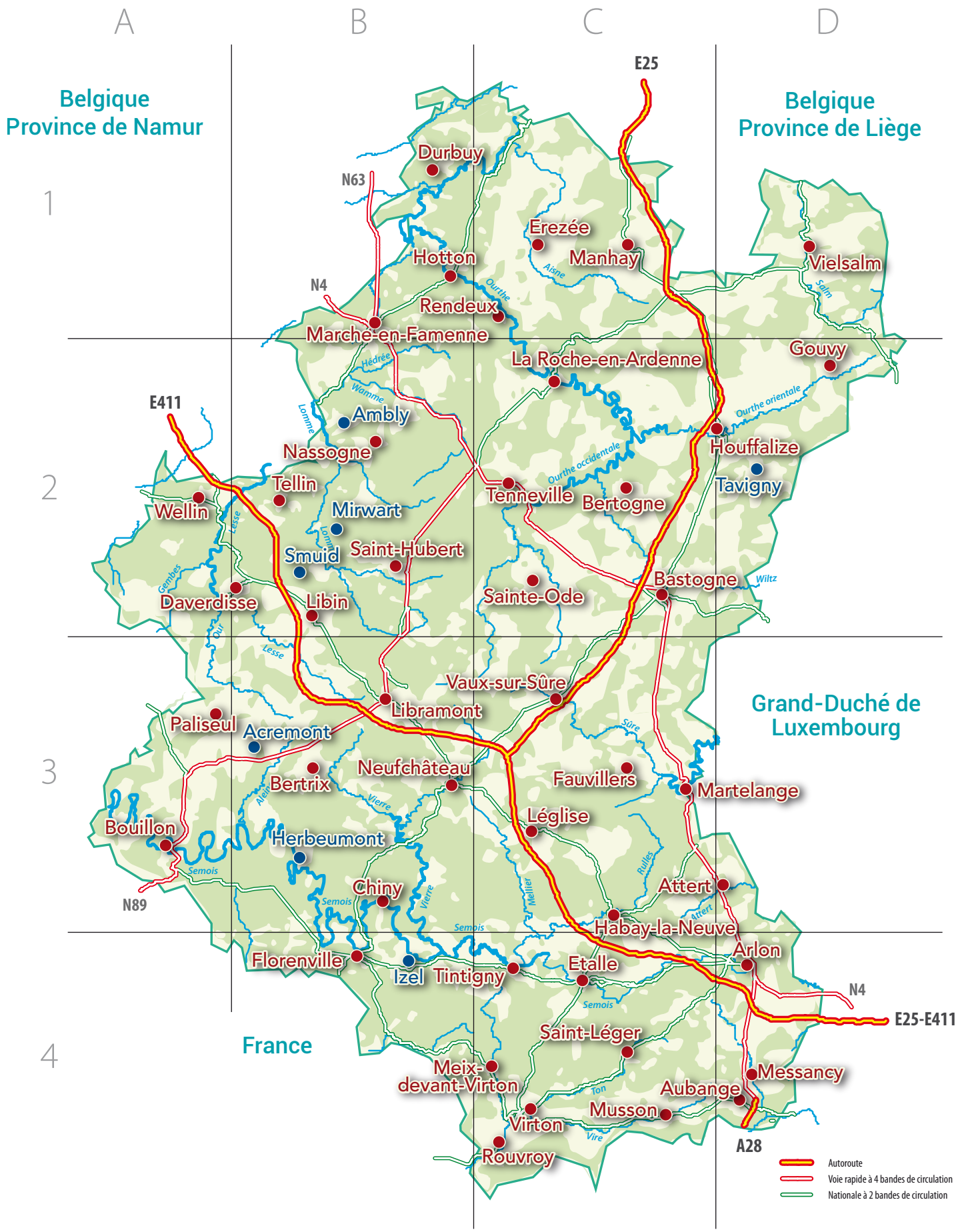
Nom : . . . . . Prénom : . . . . .

Adresse : . . . . .

. . . . . .

E-mail : . . . . .

Tél. : . . . . .


A
B
C
D
1
2
3
4
Belgique
Province de Namur
Belgique
Province de Liège
Grand-Duché de
Luxembourg
France
E25
E411
N63
N4
N89
E25-E411
A28
Durbuy
Erezée
Manhay
Vielsalm
Hotton
Rendeux
Marche-en-Famenne
La Roche-en-Ardenne
Gouvy
Houffalize
Tavigny
Ambly
Nassogne
Tellin
Wellin
Mirwart
Smuid
Saint-Hubert
Tenneville
Bertogne
Bastogne
Sainte-Ode
Daverdisse
Libin
Vaux-sur-Sûre
Libramont
Paliseul
Acremont
Neufchâteau
Bertrix
Fauvillers
Martelange
Léglise
Bouillon
Herbeumont
Chiny
Attert
Habay-la-Neuve
Arlon
Florenville
Izel
Tintigny
Etalle
Saint-Léger
Meix-
devant-Virton
Messancy
Aubange
Musson
Virton
Rouvroy
Ourthe
Aisne
Salm
Hédrée
Wamme
Lomme
Ourthe orientale
Ourthe occidentale
Lesse
Gembes
Our
Wiltz
Sûre
Vierre
Semois
Rulles
Mellier
Attert
Ton
Vire
Autoroute
Voie rapide à 4 bandes de circulation
Nationale à 2 bandes de circulation



Dans le prochain numéro…



Le brâme

Depuis la nuit des temps, le même phénomène se répète immuablement dans toutes les forêts de l'Ardenne. Le brame du cerf.



Paysages & Saveurs

Restaurants éphémères dans des lieux insolites, repas mégalithique, buffet celte, visite de rucher et de verger, balades et dégustations de produits du terroir… Lors du Week-end des Paysages, le Luxembourg belge offre ses plus beaux paysages tout en cultivant l'art de manger bien et de manger sain.

Escapardenne – Eislek Trail

Un nouvel itinéraire transfrontalier : de La Roche-en-Ardenne (B) à Kautenbach (L) en passant par Houffalize, Troisvierges et Clervaux.
104 km de découverte du patrimoine de l'Ardenne belgo-luxembourgeoise.



Pour recevoir gratuitement
les prochains numéros de
Regards d'Ardenne,
envoyez-nous vos coordonnées
complètes par courrier ou e-mail :
regardsdardenne@ftlb.be ou
contactez-nous au +32 (0)84/411 011

Fédération touristique du Luxembourg belge - www.luxembourg-tourisme.be

Regards d'Ardenne - FTLB
quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne

