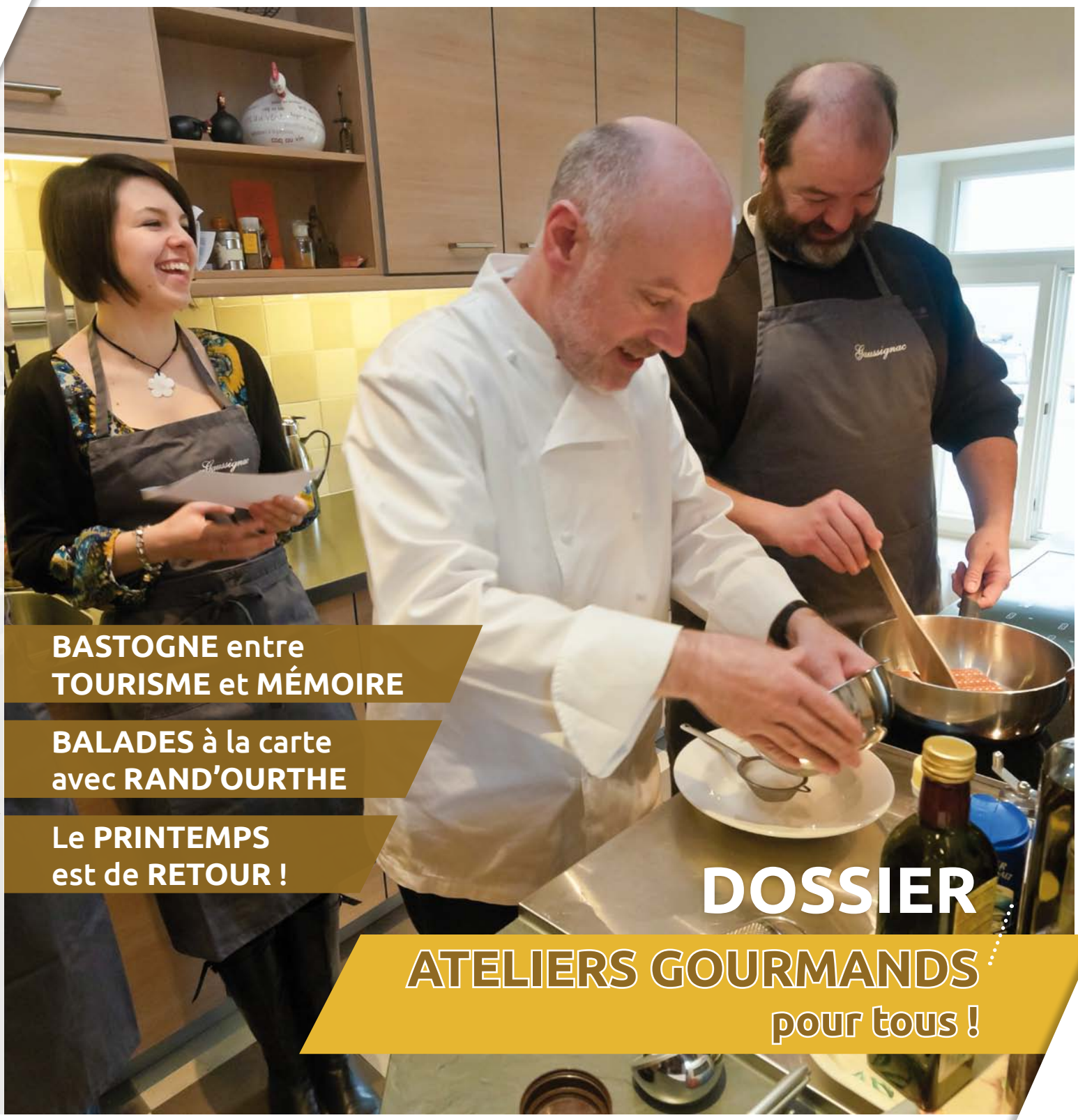
BELGIQUE n°5
Printemps 2014

Regards d'Ardenne

LUXEMBOURG TOURISME



BASTOGNE entre TOURISME et MÉMOIRE

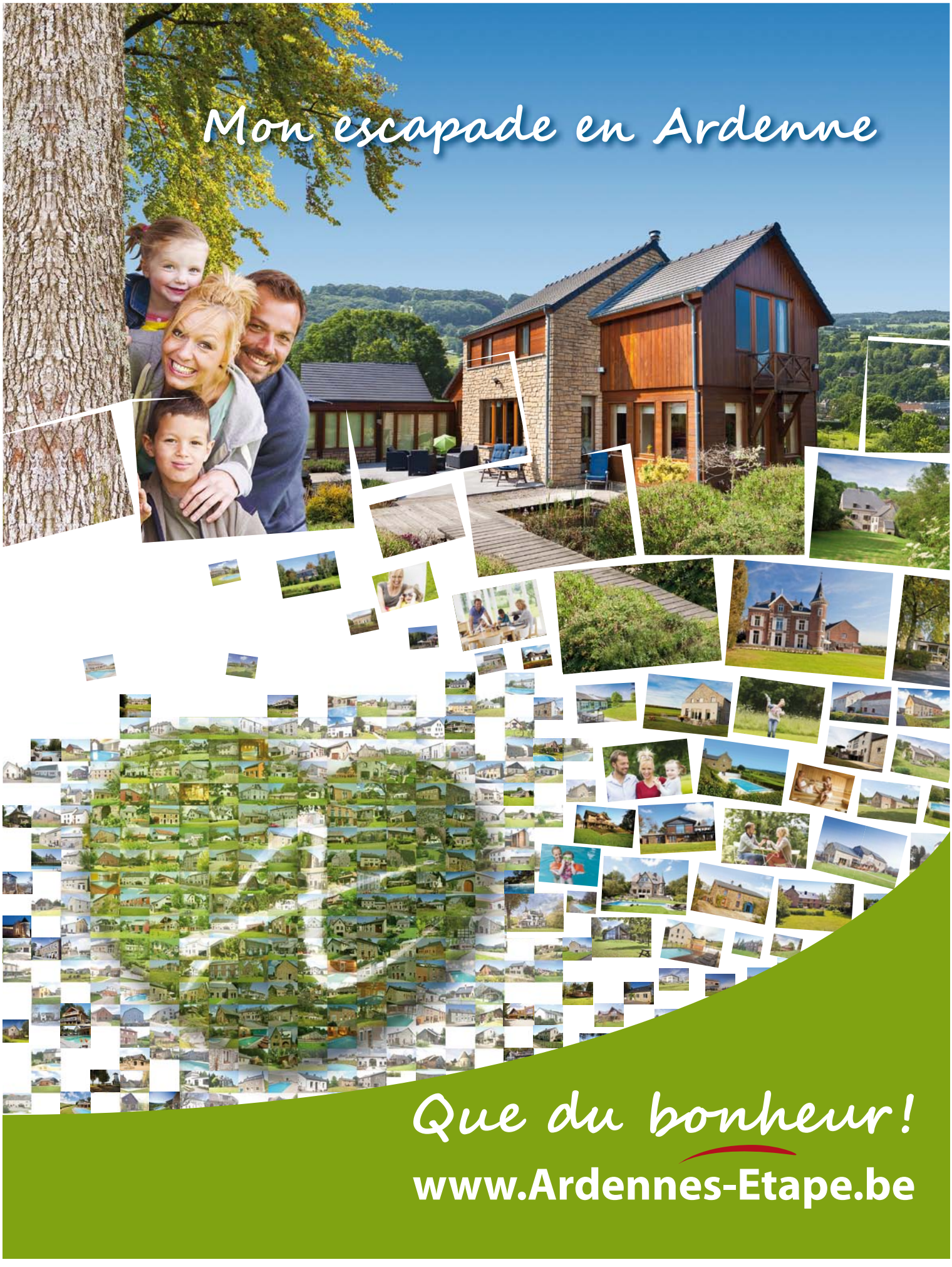
BALADES à la carte avec RAND'OURTHE

Le PRINTEMPS est de RETOUR !

DOSSIER

ATELIERS GOURMANDS pour tous !

Revue trimestrielle - 15 Février 2014 - P916467 - Bureau de dépôt : 6800 Libramont
Ed. resp. : S. Vandermeulen - Directeur FTLB - Quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne


Mon escapade en Ardenne
Que du bonheur!
www.Ardennes-Etape.be

L'ÉDITO

Votre magazine Regards d'Ardenne fait peau neuve, intégrant le « Luxembourg Tourisme » que bon nombre d'entre vous connaissent bien et apprécient depuis 49 ans, excusez du peu !

Regards d'Ardenne reste basé sur les témoignages de celles et ceux qui « font » l'Ardenne d'aujourd'hui. Ses thématiques sont enrichies par celles qui ont fait le succès du Luxembourg Tourisme. En témoignent les nouvelles rubriques Mémoire d'Ardenne, l'Ardenne Gourmande ou encore l'Ardenne en Fête pour ne citer qu'elles.

Dans la foulée et pour marquer le coup, une maquette toute neuve vous est présentée. Nous l'avons voulue claire et dynamique. Chaque trimestre, un dossier viendra agrémenter les pages. Dans ce numéro, des Ateliers gourmands pour tous !

Ce nouveau magazine « 2 en 1 » reste gratuit et sera édité chaque trimestre en deux versions (françaises et néerlandaises).

Vous êtes déjà près de 3.500 abonnés, sans compter les lecteurs qui nous suivent via nos différents points de dépôts (Maisons du Tourisme, Syndicats d'Initiative, hôtels, bistrots de terroir...).

Nous attendons avec intérêt vos réactions mais aussi vos propositions de sujets d'articles (regardsdardenne@ftlb.be) et n'hésitez pas à nous rejoindre sur Facebook pour continuer l'aventure au quotidien (page Luxembourg belge). Attention, une nouvelle et unique adresse pour s'abonner est mise à votre disposition (abonnement.ra@ftlb.be).

Séduits ? Nous l'espérons.

Et surtout, prenez du plaisir !
La rédaction

Regards d'Ardenne
LUXEMBOURG TOURISME

regardsdardenne@ftlb.be
abonnement.ra@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/2013/5046/7

Président : René Collin

Rédactrice en chef : Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Comité de rédaction :
Comité de direction de la FTLB

Auteurs :
P. Ghislain, F. Lutgen, F. Lardot, E. Batter, R. Demaret, P. Willems, J. Cornerotte, K. Hazard

Relecture : Ch. Dujardin, J. Polet

Mise en page : A. Segers

Responsable annonces publicitaires :
Rita Dupont - r.dupont@ftlb.be

Service abonnement :
Adélaïde Delberghe
abonnement.ra@ftlb.be

Traduction : Lingua T - FTLB/ A.Goris
Photos couverture : © WBT-J.P.Remy

Tirage : 8.500 exemplaires
Distribution gratuite

Impression : IPM Printing - Ganshoren
Regards d'Ardenne est soucieux de protéger l'environnement. Il est imprimé sur papier en provenance de forêts gérées durablement (PEFC) et issu de lots contrôlés et certifiés.

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

Regards d'Ardenne est gratuit.

Vous pouvez le trouver dans les Maisons du tourisme et les Syndicats d'initiative du Luxembourg belge ainsi qu'à la Fédération touristique du Luxembourg belge (FTLB).

Vous pouvez également vous abonner. Vous le recevrez directement chez vous chaque trimestre.

Pour vous abonner

Veuillez nous envoyer vos coordonnées complètes :

- par courrier :

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

- par mail : **abonnement.ra@ftlb.be**
- par téléphone : **+32 (0)84 411 011**

Veuillez préciser la version souhaitée (française ou néerlandaise) et à partir de quel numéro vous désirez débuter votre abonnement.

Pour compléter votre collection

Certains numéros sont épuisés mais retrouvez-les en téléchargement libre sur notre site internet **www.luxembourg-tourisme.be**

Des questions ?

regardsdardenne@ftlb.be

Crédits photos :
FTLB : P.Willems - L.Aprosio - A.Segers - J.Cornerotte - J.Pecheur - K.Manand - K.Gevaert - K.Hazard - S.Prudhomme. Wikipedia : Aleph - N.Olejniczak - Azabengurtza - N.Reynolds. WBT-J.P.Remy - R.Demaret - G.Jadoul - G.Boland - R.Hicorne - MT Ourthe&Aisne/C.Mottet - DBCreation - lestaxinomes.org : L.Jouan - Deuns. Kulak - Les Tilleuls - Cook&Relax - La Cuisine de Pascaline - Horecatel 2013/dbcreation.be - Laëtis - Les Auberges de Jeunesse - J.L.Lemaire - Istockphoto/Hans Slegers - LorraineGaumaise/ M.Laurent - Musée royal de l'Armée et d'Histoire militaire.



LE SOMMAIRE

6 MON ARDENNE

Entretien avec Michèle Lenoble-Pinson, grammairienne passionnée et fervente défenseur de la langue française.

10 UNE NATURE À DÉCOUVRIR

Balade initiatique à la découverte du printemps contée par Rosy Demaret, guide nature.

21 DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

Visite du Moulin de Hollange, véritable symbole du bien manger, en compagnie de la meunière, Adrienne Delacroix.

24 DOUCE ITINÉRANCE

Itinéraire « à la carte » le long de la Rand'Ourthe. Rencontre avec sa conceptrice Marie-Christine Noirhomme mais aussi deux fondus de randonnées.

31 REGARDS EN HERBE

Rendez-vous au Parc Chlorophylle à Dochamps. Histoire d'une success story menée par son manager José Burgeon et le scénographe Daniel Steenhaut.

DOSSIER

34 L'ARDENNE GOURMANDE

ILS CUISINENT POUR VOUS ET... AVEC VOUS !

38 **Des ateliers culinaires pour tous !**
Gaussignac, Cook & Relax, Les Tilleuls et La Cuisine de Pascaline vous ouvrent leur cuisine !

42 Événements gastronomiques en Luxembourg belge **le salon HORECATEL** et **la journée HORECADAYS.**

46 L'ARDENNE AUTREMENT

Une jeunesse à la découverte de l'Ardenne à l'Auberge de Jeunesse de Bouillon.

51 MÉMOIRE D'ARDENNE

Le tourisme de mémoire à Bastogne

52 La vision de deux professionnels de l'accueil touristique.

55 Le café Nuts, la passion partagée de Guillaume Segalas.

58 La bataille des Ardennes en cinq musées.

60 Les grands faits de la bataille réunis sur une carte transfrontalière.

62 L'ARDENNE SANS FRONTIERE

A la découverte de la Lorraine gaumaise, entre Semois et Chiers.

Texte : **Pascal Willems**

L'Ardenne a définitivement vu naître sur ses terres des hommes et des femmes au parcours étonnant.



Michèle LENOBLE-PINSON
Une Grammairienne venue d'Ardenne

Née à Libramont une vingtaine de mois avant la célèbre bataille des… Ardennes, Michèle Lenoble-Pinson a œuvré durant sa longue carrière pour défendre la langue française.

Docteur en Philosophie et Lettres et Professeur aux Facultés universitaires Saint-Louis et à l'Union européenne, elle s'est particulièrement investie dans le langage de la chasse, le français à la sauce anglaise et autres anglicismes et leurs substituts français, les belgicismes aussi… Le Guide de féminisation des noms de métier, fonction, grade ou titre… C'est elle également. Tout comme la continuité de l'œuvre de Maurice Grevisse avec « le Français correct » et « Ecrire sans faute. » Elle préside les championnats d'orthographe. Elle enseigne, forme, informe, donne des conférences et participe à des congrès aux quatre coins du monde… Une grande dame, aussi passionnée par sa langue que passionnante à écouter.







Votre CV est long comme un jour sans pain. Mais quels en sont les moments forts ?

« J'ai débuté ma carrière d'enseignante à 22 ans. Dans l'histoire de l'université belge, je suis la plus jeune femme à occuper une chaire d'Université de grammaire française, un cours de première philologie romane. Cette chaire, je l'ai occupée pendant 43 ans. Mais je suis avant tout grammairienne, c'est mon premier titre. Cela m'a valu, ce que je considère comme un honneur, d'être contactée par Jacques Grevisse, médecin à Marche et fils du célèbre grammairien, afin d'assurer la mise à jour son ouvrage de référence "le Français correct". Ce fut pour moi une grande fierté et un immense plaisir. Cet ouvrage est original dans le sens où il compte environ 500 pages dont la moitié de grammaire, le résumé du bon usage, et du vocabulaire pour étudiants avancés dans les 250 premières. Il y a, par exemple, une différence entre "remercier de" et "remercier pour", "croire à" ou "croire en". Les deux existent mais ne disent pas la même chose. C'est mon bonheur de donner un cours de syntaxe avec toutes les possibilités de l'expression "tout que". "Tout malade qu'il est" n'a pas le même sens que "tout malade qu'il soit". J'adore aller grâce au vocabulaire dans la finesse du sens des mots, affiner le sens de ce que l'on dit pour traduire correctement sa pensée. Dans "Le Français correct", c'est cela que je réalise. Cette grammaire poussée est mon activité majeure. Cela explique que je suis considérée comme un des deux successeurs de Maurice Grevisse, avec André Goosse. »

« J'adore aller dans la finesse du sens des mots »

Vous aviez un père chasseur mais c'est bien André Goosse qui vous a mis sur la voie de cette « spécialisation » et, quelque part, passion pour le monde des Nemrod ?

« Pour mon mémoire de fin de licence et parce qu'il savait mon père chasseur, le professeur Goosse m'a proposé le thème de la chasse et en particulier son vocabulaire au départ d'auteurs belges et français. Avec tous les ouvrages, il y avait de quoi rédiger neuf mémoires et la matière s'est révélée si intéressante que nous avons envisagé une thèse de Doctorat : "Le langage de la chasse du Moyen-Âge à nos jours". Il comprenait un chapitre de 70 pages rien que sur la terminologie des bois de cerfs ! Puis les Editions Duculot m'ont demandé un livre évoquant les termes liés à la chasse utilisés dans le langage courant. Et ils sont nombreux : sortir du bois, avoir du plomb dans l'aile, lever un lièvre, être sur la voie… J'ai en quelque sorte pris ma plume pour écrire sur le poil. Et si j'ai suivi des chasses, notamment à courre à Freux, je n'ai jamais tué une bête. Je chasse plutôt les mots ! »

Ces expressions liées à la chasse sentent l'Ardenne. Quelles attaches vous lient encore à votre terre natale ?

« Même si je n'y reviens pas souvent, je reste très attachée à l'Ardenne. Elle évoque pour moi la forêt et quelque chose qu'on ne trouve pas en ville : le silence. Oui, j'aime écouter le silence ! Quand je pense à la forêt, me reviennent les promenades que nous allions y faire, la cueillette des myrtilles, des fraises sauvages… Durant nos randonnées, nous pouvions à foison écouter le silence, troublé par moment



par un chant d'oiseau qui virevolte de branche en branche. Voilà pour l'Ardenne en été. Mais j'ai aussi de merveilleux souvenirs de l'hiver, avec de hauts murs de neige, le chemin du garage qu'il fallait dégager pour en sortir la voiture familiale, nos jeux en traîneau avec ma sœur, les bonhommes de neige… La balançoire ressemblait à un épouvantail tout de blanc vêtu. Les maisons et les arbres sous la neige, ce sont de très beaux souvenirs. Ce qui me touche aussi, c'est la gentillesse des personnes que je retrouve chaque fois que je reviens. Je suis vraiment fière d'être ardennaise. Je mets toujours cette caractéristique en évidence, soulignant souvent que je suis née à Libramont. »

« Je suis vraiment fière d'être ardennaise »

Et vous vous sentez encore peu ou prou Ardennaise ?

« Je pense avoir plusieurs de leurs traits de caractère comme la volonté de bien faire les choses, ou à tout le moins le mieux possible. Dans mon cas, c'est parfois poussé trop loin. Je voudrais faire tout tellement mieux que c'en est exagéré. Si j'ai un projet, je dois le mener à bien sinon je ne suis pas en accord avec moi-même. En conséquence, j'ai reporté ces exigences sur ceux que j'aime, dont mes deux enfants Philippe et Murielle. Ils me rappellent que j'ai été une maman plus exigeante que celles de l'époque. Mais je veux le mieux pour les êtres qui me sont chers : mes enfants puis mes étudiants ! Pour cette même raison, je suis très exigeante avec ces derniers, notamment en grammaire et en orthographe. Certains n'ayant pas réussi ou changé d'université sont venus me retrouver par la suite pour me dire qu'ils étaient incapables d'atteindre le niveau d'orthographe que je demandais mais qu'ils ont souvent été les meilleurs de leur classe ou qu'ils ont terminé leurs études avec un grade grâce à moi. Cette exigence a peut-être fait mal mais ceux qui ont réussi à la supporter ont reconnu qu'elle était productrice et efficace. C'est cela le caractère de l'Ardennais. Il est économe aussi. Probablement parce que la vie sur ses plateaux et dans ses vallées était rude et qu'il fallait compter. Le gaspillage de papier m'a toujours scandalisé. Les Ardennais utilisent le verso inemployé d'une feuille imprimée avant d'en prendre une autre. Ceci dit, si je reviens irrégulièrement en Ardenne, c'est toujours avec autant de plaisirs, d'attentes et de bonheur. »

Bruxelles

MICHÈLE LE NOBLE-PINSON
avenue Winston Churchill, 165D Bte 62
B-1180 Bruxelles
+32 (0) 2 346 44 71
michele.lenoble@fusl.ac.be





L'Auberge de la Ferme : unique parce que... multiple !



AUBERGE DE LA FERME

Son restaurant gastronomique à
"l'Auberge de la Ferme"...



Cuisine inspirée par les saisons, menus gastronomiques, les mets servis au restaurant de l'Auberge de la Ferme puisent leurs saveurs et senteurs dans le terroir régional.



Ses 6 types de chambres
dans ses hôtels...



A chaque niveau de confort des chambres correspond une tarification proportionnelle. Ces différenciations sont les garanties d'une adéquation aux goûts et aux budgets de chacun.



TAVERNE DE LA FERMETTE

Sa cuisine du terroir à la
"Taverne de la Fermette"...



Avec sa vaste terrasse et ses nombreuses tables dans un cadre typiquement ardennais, la Taverne s'est spécialisée dans une restauration de type « brasserie de terroir ».



La Boutique ardennaise
La ferme Boreux vous suggère...

Ses produits du terroir à la
"Boutique Ardennaise"...



La Boutique est tout simplement l'antre du bon goût, qu'il s'agisse des aliments, boissons ou objets d'artisanat de la province de Luxembourg...







Son circuit scénographique
"Agri-Musée"...
et son parc animalier
"Entre Ferme & Forêt"...

Vivez un voyage passionnant...

... dans le temps, en découvrant dans l'Agri-Musée les vieux métiers ardennais, dans une mise en scène haute en couleurs et en sons !

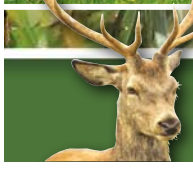
... en petit train dans le parc animalier, en découvrant plus de 40 espèces animales d'ici et d'ailleurs, sur plus de 40 ha !

Profitez de nos forfaits avantageux, tout au long de l'année !



Pensez à réserver vos séjours pour 2014 : disponibilités et informations au 061/46 10 00

Pour chaque package, un cadeau vous est offert !



Auberge de la Ferme - Rue de la Cense, 12 - B 6830 Rochehaut sur Semois
Tél 061 46 10 00 • Fax 061 46 10 01 • contact@aubergedelaferme.com

www.aubergedelaferme.com

www.graphicrea.be



Une envie

Le printemps est arrivé !

Texte : **Rosy Demaret**

de mettre le nez dehors

- Le printemps est arrivé !

Sylvain a posé son cartable et lancé la grande nouvelle.

- Comment le sais-tu ?
- C'est madame qui l'a dit : on a regardé le calendrier...

L'enthousiasme de mon petit-fils fait plaisir, mais calendrier et nature sont-ils si simplement accordés ? Je ne dis rien, je me doute un peu de ce qui va suivre.
Flore renchérit à sa façon :

- C'est vrai, je l'ai vu ! J'ai rencontré des crocus pas loin de l'étang.

Flore rencontre les fleurs comme elle rencontre le chat ou une copine. Du haut de ses huit ans, elle a une vraie joie à nommer qui elle rencontre. Il y a beaucoup de fleurs, mais il y a aussi "perce-neige" et "jonquille". Et plutôt que s'exclamer *« Regarde l'oiseau ! »*, elle et moi aimons dire : *« Là, une "merlette" ou la "mésange". »* Oui, le merle s'y est mis aussi : dès avant la fin de l'hiver, il annonce déjà le printemps en musique.

Il y a donc une petite joie printanière à la maison et une belle envie de vagabonder en ce clair après-midi.

- Eh bien, les enfants, allons voir si le printemps est bien arrivé !

On enfile les bottines, on prend les jumelles, et les paniers pour ramener des trésors.

UNE **NATURE** À DECOUVRIR

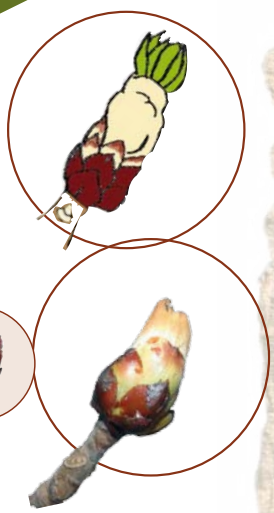


Dans sa maison ardennaise faite de solides pierres de grès, Rosy Demaret nous accueille. Professeur de sciences et de géographie, on sent tout de suite chez elle la fibre didactique. Spontanément, elle s'emploie à partager ses connaissances et sa passion pour la nature. Formée au centre d'initiation à l'environnement de Saint-Hubert, notre guide-nature s'est aussi frottée au théâtre dont elle use des techniques pour animer ses promenades. Dans l'article qui va suivre, Rosy nous emmène à la découverte du printemps mais d'une manière bien à elle, sous la forme d'un récit conté. Car, ce qui lui importe, c'est de nous faire ressentir les bienfaits de la nature et de nous faire goûter à toutes ses merveilles. Alors, il faut apprendre à la connaître en usant de tous ses sens. C'est à une balade initiatique que Rosy nous entraîne, et l'air de rien, elle nous livre un vrai cours d'histoire naturelle.
Suivez le guide.

SOUS LE CHARME À BUISSON







Premiers cadeaux de la nature

Les agneaux nouveau-nés sont les premiers à nous saluer et nous nous arrêtons déjà, le sourire aux lèvres : eux aussi gambadent sous les premiers rayons, se poursuivent à la queue leu leu et jouent à... saute-mouton !

Dans le verger, on dirait qu'on voit les **bourgeons** se gonfler de sève. Car le printemps se prépare depuis si longtemps : depuis l'automne, ou même la fin de l'été, au moment où les bourgeons se forment ! Ils fabriquent des ébauches de feuilles, de branches ou de fleurs, puis ils entrent en dormance jusqu'au printemps. Nous regardons la feuille qui tombe, sans voir, là où s'attachait le pétiole, le petit bourgeon en attente. Il va supporter le gel, grâce à l'air emprisonné dans ses poils, bien à l'abri de ses écailles imperméables. Il reste si discret pendant tout l'hiver ! Au printemps, avec l'augmentation de la température et de la luminosité, le bourgeon gonfle tout à coup. Ses écailles s'écartent pour laisser la place aux nouvelles pousses.

Bientôt les arbres fruitiers seront devenus de gros bouquets de fleurs blanches ou roses : c'est si joli, le printemps !



Buisson • C2

BUISSON NATURE
Rosy Demaret
rue des Charmes, 8
B-6983 Buisson (La Roche-en-Ardenne)
+32 (0) 496 96 09 96
rosydemaret©hotmail.com
www.buisson-nature.net



Les bords du sentier ont aussi bien changé en quelques jours.

- Et ça, c'est quoi ? On peut en couper ? Cela se mange ?

Les bonnes questions pour une bonne récolte. Ensemble nous recherchons les pousses fraîches et tendres avec lesquelles nous préparerons une jolie salade, un dessert parfumé, un potage plein de saveur... Là, de **toutes jeunes têtes d'ortie** parfaites pour la soupe, mais on peut aussi en faire une belle tourte. Pour la salade, ce ne sont pas les pissenlits qui manquent... et pour la garnir, des fleurs de pâquerette !
A l'ombre des haies, il ne faut pas rater le **chénopode** : que préférerez-vous ? Une salade ? Un bouillon ?

- Et cet arbre-là, tu le connais, Sylvain ?
- Bien sûr, c'est un **bouleau**, dit le petit bonhomme tout fier de sa science.
- Savez-vous ce qu'il nous offre à cette saison ?

Silence...

- Il nous offre à boire ! Comme dans tous les arbres, la sève de printemps monte avec force, et nous pouvons faire un petit trou dans l'écorce de bouleau et recueillir la sève qui va s'écouler. C'est la potion magique du printemps !
- Je n'ai jamais vu un arbre qui donnait à boire !
- C'est seulement au printemps, et il ne faut pas en boire trop : ce n'est pas de l'eau ! Mais c'est très bon pour la santé, pour nous remettre en pleine forme après l'hiver...

TOURTE AUX ORTIES

Il faut d'abord rassembler :
1 fond de tarte en pâte brisée, 1 oeuf, 2 dl de crème fraîche, sel, poivre et muscade.
Puis aller cueillir un petit panier d'ortie, loin des routes ou des champs traités...
Au retour, laver soigneusement les orties. Ne conserver que les jeunes feuilles du sommet de la plante et les hacher. Ne pas traîner car elles ont tendance à noircir rapidement.
Etaler la pâte dans le moule à tarte et y disposer les orties.
Fouetter l'oeuf entier avec la crème et les épices et verser ce mélange sur les orties.
Mettre au four 30 min à 180°C.







Entrée en forêt sur la pointe des pieds

Nos pas nous ont conduits à l'orée de la forêt, et, spontanément, nous nous arrêtons à la lisière. Chaque fois que j'entre en forêt, j'ai cette impression d'y être invitée par ses habitants et je m'y avance comme on pénètre dans la maison d'un ami. C'est souvent le moment où l'on aperçoit un animal, il faut y être attentif... Une buse qui s'envole de son chêne, un chevreuil qui rentre à l'abri...

Immobiles, nous dressons l'oreille... En bonne guetteuse, Flore m'indique d'un tout petit doigt qu'elle a entendu quelque chose, et d'un froncement de sourcil qu'elle ne sait pas ce que c'est. Un chant d'oiseau nouveau pour cette année. Tchif tchaf tchif tchaf... deux notes facilement repérables dans leurs simplicité. Nous chuchotons : c'est l'oiseau annonciateur du printemps, c'est le tout premier migrateur qui revient... le petit **Pouillot véloce** : regardez, là, sur le sorbier, il s'est rapproché. Flore parvient à le mettre « dans ses jumelles » : il est un peu vert... et c'est vrai que le soleil donne de jolis reflets à son plumage tout simple.

Il ne vient pas de trop loin, juste du sud de la France, alors il est déjà de retour chez nous. Bientôt les bois et les champs seront le cadre de concerts où chaque chanteur sera bien difficile à identifier... mais c'est tellement joyeux !

Pendant ce temps, Sylvain se bat avec une nuée de moucherons...

- Ah, eux aussi sont revenus ! Heureusement, car sans les insectes, pas de printemps !
- Tu exagères !
- Il n'y aurait pas beaucoup de fleurs, car le vent ne peut transporter le pollen de toutes les espèces : beaucoup ont besoin des insectes. Et puis, regarde, notre petit pouillot, ce qui l'a fait revenir, c'est le garde-manger : ce sont aussi les insectes !



- Pourtant il est parti parce qu'il avait trop froid...
- Pas vraiment : les moineaux, les mésanges, les sitelles sont restés, eux ; ils se sont arrangés autrement : les **moineaux** *sont granivores, les* **mésanges** *ont changé de régime et même leur tube digestif s'est adapté pour la digestion de graines ; quant aux* **sitelles**, *elles vont chercher les araignées là où celles-ci passent l'hiver, sous les écorces ! Mais elles aiment aussi une bonne noisette qu'elles calent dans l'écorce pour la décortiquer !*
- Fantastique !
- Oui, et tous ceux-là ont déjà commencé à préparer leur nidification, pendant que les migrateurs sont en route... il faudra lever le nez pour les voir passer...

La forêt est toute blanche... quel beau tapis de fleurs ! Les petites fleurs des bois se dépêchent de fleurir tant que le soleil pénètre encore à flot jusqu'au sol : oui, les **anémones** déploient leurs fleurs blanches, mais elles les refermeront vite dès que le soleil se couchera.

- Et par là, c'est tout jaune : un **tapis de ficaires**, *de belles touffes de* **jonquilles**...
- On ne cueille pas de fleurs dans la forêt ?
- Juste quelques-unes, et en coupant les tiges avec des ciseaux pour préserver le bulbe.
- On peut même se désaltérer : là, **l'Oxalis petite oseille**, *avec ses petites feuilles en cœur... mmmm... un goût de citron idéal pour se rafraîchir...*

Voici de **l'Aspérule odorante** : toutes les parties de la plante sont aromatiques, nous pouvons déjà cueillir des feuilles pour parfumer nos plats, mais nous reviendrons au mois de mai, et alors, avec les fleurs, nous ferons du Maitrank pour l'apéritif de la fête des mères ! A ce moment-là le **Sureau** aussi sera en fleurs, et je vous promets de ces délices parfumés à la fleur de sureau : du sirop, de la limonade et même de la crème glacée !



Sylvain en pleine découverte

SIROP DE FLEUR DE SUREAU

Prévoir un citron et 300 g de sucre. Récolter une vingtaine d'ombelles de sureau. Mettre les fleurs de sureau dans un grand récipient et y verser 1/2 l d'eau bouillante. Ajouter le jus de citron et couvrir. Laisser macérer cette préparation pendant 2 à 4 jours à température ambiante, en remuant de temps en temps. Bien filtrer et rajouter le sucre. Chauffer en remuant pour bien dissoudre le sucre. Lorsque le liquide arrive à ébullition, éteindre le feu. Bien mélanger puis verser le sirop dans des bouteilles lavées et stérilisées. Fermer immédiatement et laisser refroidir. Le sirop se conserve plusieurs mois au réfrigérateur.









« Chaque fois que j'entre en forêt, j'ai cette impression d'y être invitée par ses habitants et je m'y avance comme on pénètre dans la maison d'un ami »

La surprise des rencontres

Nous sommes souvent repartis sur les chemins de campagne ou de forêt, sur le plateau ou au fond des profondes vallées... Les plantes offrent sans cesse de nouvelles sources de joie et de santé, les fleurs garnissent les bords des chemins ou les prés fleuris.

Et si les animaux se cachent souvent, ils nous laissent bien des **traces** de leurs activités : quel plaisir que de les déchiffrer ensemble : une touffe de poil de chevreuil, un amas de crottes de renard sur une pierre aux limites de son territoire, une empreinte de biche, une coulée, et là, le boutis des sangliers... quand ils retournent le sol à la recherche de racines.

Parfois aussi la forêt fait le beau cadeau d'une rencontre inestimable qui se gravera dans nos souvenirs et nous fera sourire longtemps encore.

Un **chevreuil** qui apparaît au coin d'un gagnage : d'un même réflexe nous nous abaissons dans le plus grand silence et restons parfaitement immobiles..., seulement ajuster lentement les jumelles.

















De l'autre côté de la rivière, une **laie et une bande de tous jeunes marcassins** : ils sont nés très tôt au printemps et partent faire une de leurs premières promenades : la mère joue avec ses marmots, les projetant en l'air avec son groin : toute la petite famille prend bien du plaisir, et nous, tapis derrière un buisson, nous suivons ses ébats sans faire de bruit sauf les battements de nos cœurs heureux de cette chance...

Un **daguet**, déjà de la taille d'une biche, qui traverse le chemin : ses courts bois sont en velours...

Un bruissement de feuilles mortes : stop, observer aux jumelles,...difficile au travers du jeune feuillage... Oh ! C'est un tout jeune **faon**... surtout passer notre chemin le plus discrètement possible... maman chevrette est 100 mètres plus loin : alors, le petit a désobéi ? Il a osé bouger ? Car ce qui les sauve, ces petits, c'est de rester parfaitement immobiles. D'un léger tambourinement de sabot, la **chevrette** a dû prévenir de l'approche d'un danger. Un prédateur comme le renard les détectera difficilement : ni par l'ouïe s'ils sont parfaitement immobiles, ni par la vue à cause du mimétisme donné par les taches de son pelage, ni même par l'odeur car, chose extraordinaire, les petits faons n'émettent pas d'odeur...

- Sais-tu que leur mère les sépare de quelques mètres pour que les petits ne soient pas tenter de chahuter ensemble, et donc de faire du bruit qui les mettrait en danger ?

« Un truc facile pour reconnaître des animaux qui se ressemblent un peu : les grenouilles sautent et les crapauds courent, le merle saute et l'étourneau marche, le chevreuil saute et le cerf marche... c'est une bonne astuce ! »



La nature s'anime de plus en plus

Les abeilles s'activent, les papillons émergent,

- Oh, un papillon ! Le premier de l'année !

Il est facile à reconnaître, c'est le « **Citron** ». Messager du printemps, il est l'un des premiers à montrer le bout de ses ailes dès la sortie de l'hiver. C'est l'un des rares papillons qui vit plus d'un an et qui passe donc l'hiver sous sa forme « d'imago », c'est-à-dire à l'état adulte de papillon. En plus, c'est le seul, dans nos contrées, à hiverner en plein air : il s'est sans doute réfugié dans ce lierre ou dans une autre plante à feuillage persistant.

- Là, là..., un oiseau qui vole sur le dos, j'ai la berlue ?
- Bravo ! C'est un **Milan royal** *qui fait sa parade nuptiale : quelle chance... c'est le plus grand de nos rapaces et il est magnifique ! Sa queue est très échancrée, et quelles belles couleurs contrastées : noir, blanc, rouille...*
- Tous les oiseaux font des parades ?
- Oui, mais chacun à leur façon : il y a les acrobates, comme certains rapaces, les généreux, qui offrent des cadeaux : des petits oiseaux entre les faucons, des algues chez le Grèbe castagneux ; d'autres claquent du bec comme les cigognes, ou font résonner les troncs les plus durs comme les pics... et bien sûr, il y a ceux qui se font beaux ou qui s'égosillent du matin au soir... rien que chez les oiseaux, chaque espèce a sa technique... ce n'est pas demain qu'on aura fini de s'émerveiller...





Flore très assidue à la cueillette





Laissez-vous guider !

Tout comme Rosy Demaret, de nombreux guides passionnés sont à la disposition de tout celles et ceux qui souhaitent découvrir la nature. N'hésitez pas à participer à leurs promenades. Les dates des sorties sont disponibles sur

www.luxembourg-tourisme.be



Que du bonheur...

Le printemps prépare l'été, il prend soin du grain qui germe à l'abri dans la terre, il soigne les jolies fleurs qui donneront fruits... Et pendant que se préparent les récoltes, les fleurs les plus belles parent les talus.

Au fur et à mesure que s'écoulent les jours, le soleil passe de plus en plus de temps au-dessus de l'horizon : 8 h chaque jour en décembre, et 12 au début du printemps... en attendant les 16 du plein été : les jours qui croissent nous comblent de cette lumière si nécessaire à notre santé et à notre moral. Un grand soleil qui nous invite à tant de découvertes, voilà de quoi être comblés !

La nature est un beau livre ouvert sur la vie et pour qui sait le déchiffrer, elle se montre si généreuse ! Notre cœur y bat de bonheur : n'est-ce pas le plus grand bienfait que nous offre la nature en cette magnifique saison ?

« Le coquelicot. C'est la fleur la plus belle parce que c'est la plus fragile. Au bord du chemin, elle fait virevolter dans le vent sa robe écarlate. Mais elle a besoin d'une terre : si je la coupe pour te l'offrir, tu ne recueilleras que sa robe fanée. »

Fourneau Saint-Michel



Au cœur des forêts ardennaises, venez découvrir un patrimoine authentique du monde rural wallon du 19ème siècle.

Agenda de nos évènements:
www.fourneausaintmichel.be

Musée du Fourneau Saint-Michel
Fourneau Saint-Michel, 4
B-6870 Saint-Hubert
+3284 21 08 90
musees@province.luxembourg.be

Ardenne Plaisir

Votre journée touristique à …
Uw toeristische dag in …

Ardenne

Saint-Hubert

La Grande Forêt de Saint-Hubert

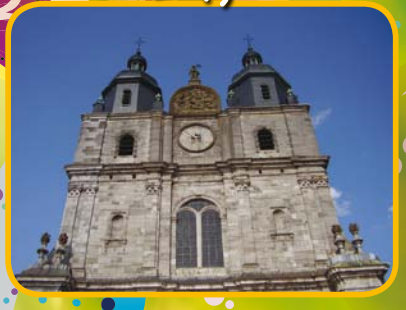
Promenades
Wandelingen





Activités
Activiteiten

Patrimoine
Erfgoed





Terroir
Streekproducten

Richard Mignolet • +32 (0)498/57.37.08 • rignolet@base.be • www.ardenneplaisir.be

Texte : **Jacques Cornerotte**

À Hollange, on est au four et au moulin

Au commencement, un coup de cœur

Un après-midi d'automne. Le ciel change sans cesse et lance des reflets aquarelle sur l'étang du moulin de Hollange. Discret, le lieu inspire le respect et la quiétude. Pourtant, à mesure que l'on approche, cela ressemble à une ruche bourdonnante. La reine de cette ruche, c'est Adrienne Delacroix. Cheveux courts, regard franc, voix chantante, la jeune femme respire le bonheur. Et sait ce qu'elle veut. Histoire d'un itinéraire particulier qui passe du barreau au four et au moulin.





Le site est déjà mentionné au XIV^{ème} siècle : vraisemblablement comme moulin à huile de faînes. Ce n'est qu'au début du XIX^{ème} que les meuniers deviennent également scieurs : une seconde roue hydraulique est installée pour actionner un haut-fer. En 1947, la famille Gengler démonte la scierie pour compléter le moulin par une minoterie qui fonctionne encore aujourd'hui et rend de précieux services à l'équipe de passionnés du moulin de Hollange.

Lorsqu'il découvre le site qui est à vendre, Dominique, le papa d'Adrienne, en tombe très amoureux. Pour l'histoire des lieux et pour l'environnement de grande qualité. Gastro-entérologue réputé, à 40 ans, il opère un virage à 180 degrés, quitte le monde médical et s'attaque à la remise en état des installations avec l'idée de faire farine au moulin. Premiers gros travaux, la restauration du canal d'amenée de l'eau de la Strange qui se situe à 700 mètres en amont du moulin. Ce qui lui garantit une chute d'eau suffisante pour alimenter une roue par-dessus (lire p.23). C'est Louis Schul, aujourd'hui décédé, qui fabriquera la nouvelle roue. Cet artisan exceptionnel a reconstruit et restauré des centaines de roues hydrauliques en Wallonie.

Rapidement, Dominique va se construire, en même temps que sa boulangerie, une belle réputation dans la région. Le « pain de Hollange » devient un symbole du « bien manger » dans tout le sud du Luxembourg belge. La clé de ce succès ? Des matières premières de premier ordre, cultivées dans le respect de la plante et du sol, un savoir-faire irremplaçable et le côté artisanal du produit. A tel point que l'offre a beaucoup de mal à suivre la demande. Mais il faut être à la fois au moulin et au four.







Comment transmettre un virus ?

Aujourd'hui, retiré dans une partie du moulin aménagé en habitation, Dominique a passé le flambeau. Il se consacre tout entier maintenant à la gestion du site. Et il y a de quoi faire : près de 85 ha de forêts, les étangs, le bief. Et un objectif, un peu fou : la plantation de 100.000 arbres au fil des années passées et à venir. On ne peut s'empêcher de penser à Elzéard Bouffier, le personnage central de « L'homme qui plantait des arbres », petit – seulement par la taille – texte lumineux et fulgurant de Jean Giono. La collaboration avec le parc Naturel de la Haute Sûre est précieuse et enrichissante. Le site est en outre repris dans le programme Life-Loutre qui vise à restaurer les milieux favorables à son habitat et à sa reproduction (www.loutres.be).

Adrienne raconte. *« J'ai bien entendu été bercée par les lieux. Magie de l'eau, magie de cette mécanique en apparence simple qui transforme l'eau en force motrice pour donner vie à ce qu'il y a sans doute de plus précieux au monde : la farine. »* Cette même farine qui, par le miracle de la fermentation, travaillée de nos mains, donne un pain savoureux, délicatement parfumé qui évoque chez nombre d'entre nous une nostalgie – la nostalgie n'est pas mère de l'objectivité, mais qu'importe – du pain de notre enfance, avant les conservateurs, les exhausteurs de goût et autres améliorants actuels.

« J'étais pourtant promise à une carrière dans la magistrature après mes études de droit. Mais il me manquait quelque chose. Je crois, avec le recul que j'avais besoin de concret, d'enraciné. Aussi, quand j'ai demandé à papa s'il voulait bien m'initier à son métier, passé un premier moment d'étonnement, il a accepté. Mais pas à n'importe quelle condition. Je venais là pour apprendre. Implicitement, il m'a demandé une sorte d'engagement, sans rétribution. Ce que j'ai accepté. Tout en suivant une formation en sciences agronomiques, j'ai appris aussi à "vivre" le moulin, à guetter le moindre bruit qui renseigne sur la vitesse de rotation de la roue hydraulique, à apprendre le réglage de la mouture en fonction de la descente des grains sur la meule, à dépanner la minoterie, dame éminemment respectable puisqu'elle date de 1947. »

« J'ai appris à "vivre" le moulin »





Un apprentissage empirique mais tellement riche d'enseignements et tellement sensuel. Bruits, vibrations, odeurs, c'est un tout indissociable dont Adrienne ne pourrait plus se passer. Sans compter les artisans, de moins en moins nombreux malheureusement, auxquels elle confie des travaux très spécifiques : taille des meules, réfection d'engrenages en hêtre pour entraîner les différents mécanismes, réparation de courroies de transmission. Il arrive que des pièces soient devenues introuvables. Il faut donc parfois en fabriquer une seule pour redonner un coup de jeunesse aux installations. Le moulin est un vieux monsieur qui peut rester vaillant, à la seule



« On vend du bonheur aux gens »







condition de le choyer, de le dorloter et d'écouter son cœur battre pour connaître son état de santé.

Passionnée, Adrienne ? Allons donc !

« J'aime ce métier, dit-elle avec insistance. *Nous sommes une toute petite équipe. Mais nous avons la passion. Et nous maîtrisons toute la chaîne de la farine à la préparation de la pâte avant d'enfourner les pâtons pour la cuisson.*
On vend du bonheur aux gens. Et ça, c'est important. Et puis, être à la tête d'une très petite entreprise vous donne une qualité de relations, une confiance mutuelle inébranlable.
Nous ne prétendons pas faire du "bio" mais plutôt du "naturel", ce qui n'est pas la même chose. Nous achetons le froment chez trois frères agriculteurs qui exploitent une ferme entre Dinant et Philippeville. L'épeautre (d'origine allemande) provient de la région de Mons. Variétés soigneusement sélectionnées, un minimum d'intrants et un grand soin apporté aux cultures durant tout le cycle de végétation garantissent des grains de premier choix. Nous essayons de travailler le meilleur. Et le meilleur, c'est cette fleur de farine, onctueuse, douce qui donne aux pains de Hollange cette consistance, ce goût et cette odeur inimitables. »

D'ailleurs, au fil des années, un réseau s'est petit-à-petit construit autour du moulin : des boulangers travaillent les farines de Hollange. *« Ici aussi,* précise Adrienne, *nous marchons à la confiance mutuelle. Tous respectent les règles du jeu. »*

Des projets ?

« Ca ne manque pas, répond Adrienne. *Un vieux projet tout d'abord : au tout début, je souhaitais ouvrir une boulangerie de Hollange à Bruxelles; la pâte n'avait pas levé.Mais là, maintenant, quelque chose de très concret se dessine. Et je m'en réjouis. D'autre part, le propriétaire d'un moulin et d'un gîte rural a proposé de mettre en place une sorte de succursale de Hollange en utilisant ses propres infrastructures et en installant une boulangerie qui travaillerait selon les mêmes méthodes. Nous n'en saurons pas plus si ce n'est que ledit moulin se trouve en limite des provinces de Namur et de Luxembourg.*

« Grandir, oui, approuve Adrienne Delacroix, *mais raisonnablement et en prenant le temps de bien faire les choses. »* Au rythme de la rivière et du cycle des saisons ? Sans aucun doute.

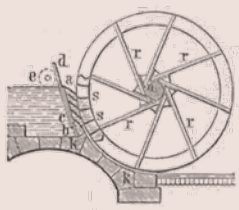


Hollange • C3

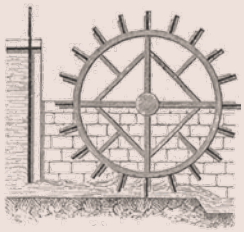
LE MOULIN DE HOLLANGE
Adrienne Delacroix
route de la Strange, 87
B-6637 Hollange (Fauvillers)
+32 (0) 61 26 68 76

Il existe trois types de roues hydrauliques traditionnelles :

(1)



(2)



(3)



La roue par-dessous (1), équipée de pales et qui tourne à même le bief. La roue de poitrine (à augets) (2) reçoit l'eau du bief légèrement au-dessus de son axe tandis que la roue par-dessus (3), elle aussi à augets, est alimentée par le haut. C'est le poids de l'eau contenue dans les augets qui entraine ces deux types de roues.



Belle rencontre que celle-là qui a permis la préparation des pages qui suivent. Rencontre entre l'une des chevilles ouvrières de « Rand'Ourthe », ce produit randonnée en Ourthe et Aisne et deux « fondus » de la rando depuis plus de 40 ans. C'est dire combien leur avis de marcheurs au long cours peut être important.

Texte : **Jacques Cornerotte**

Au pays d'**Ourthe et Aisne,** chaque chemin est une invitation



C'est d'ailleurs dans cette optique que Marie-Christine Noirhomme avait convié René Hicorne et Nicole Latour à nous rejoindre pour donner leurs impressions à l'issue de leur périple effectué fin mai 2013. Deux retraités au dynamisme et à l'humour intacts. René lance d'amblée : *« Depuis plus de 40 ans, nous découvrons les pays par la marche, les yeux et... le ventre ! »* Le ton est donné.

Et René de nous énoncer la longue liste des pays visités par les amis – au fil des ans, de solides amitiés se sont créées – du club « La Godasse » de Jambes (cela ne s'invente pas) : Angleterre, Danemark, Allemagne, Autriche, France, Italie... Sans compter ses nombreuses expériences de balisage de chemins de grande randonnée à travers toute la Wallonie. Bref, notre homme sait de quoi il parle. *« Chaque fois, c'est une nouvelle expérience »,* nous confie René. Une expérience esthétique (les paysages traversés ne peuvent laisser personne de marbre) et humaine aussi. Les comptes-rendus que rédige René à l'issue de chaque randonnée du groupe font la part belle à l'anecdote, au gag tout en donnant chaque fois que cela est nécessaire une information précise sur les lieux traversés.

Mais laissons d'abord la parole à Marie-Christine qui souligne d'emblée la belle collaboration qui s'est établie entre les partenaires présents sur le territoire du GAL (entendez Groupe d'Action Locale) Pays de l'Ourthe et la Maison du Tourisme du Pays d'Ourthe & Aisne. Et cette petite phrase, qui résume à elle seule cette volonté de faire : *« Tout seul, on va plus vite, ensemble, on va plus loin »*.

« Nous avons une quantité invraisemblable de richesses à mettre en évidence, explique Marie-Christine. Un patrimoine naturel exceptionnel avec les vallées des deux Ourthe et de l'Aisne, des paysages qui ne doivent rien envier à personne, un ensemble d'hébergements touristiques plus charmants les uns que les autres et un savoir-faire en matière de produits du terroir à damner les papilles les plus blasées. »

Toute la contrée est terre de légendes et d'histoires. Les fermes-châteaux, les dolmens d'Oppagne et de Wéris, le menhir Danthinne attestent, si besoin en était, de l'occupation précoce de ce pays si attachant. Combien d'édifices religieux, construits dans le beau moellon de calcaire de la région, imposants ou plus humbles, combien de fermes opulentes ou discrètes ?



La **Rand'Ourthe**

Mais revenons aux prémices du projet Rand'Ourthe. Marie-Christine, qui connaît la région comme sa poche, s'y est employée avec un objectif en tête : faire de ce « produit » randonnée une véritable vitrine de la région. Comment ? En privilégiant des hébergements de qualité à dimension familiale, reconnus par le Commissariat Général au Tourisme et donc garants d'un certain confort et d'un accueil privilégié. Chambres d'hôtes, gîte d'étape de Villers-Sainte-Gertrude et hôtels vont répondre présents dès le départ. Et collaborer étroitement entre eux, ce qui mérite d'être souligné.

On a dit combien la région était riche de ses paysages et de son architecture rurale, de ses vallées. Sa solide connaissance du réseau de chemins et sentiers balisés a permis à Marie-Christine de boucler assez rapidement l'itinéraire. Varié à souhait, il offre au marcheur un éventail et une telle variété de points de vue que deux yeux n'y suffisent pas !

Enfin, marcher, ça creuse. Chacun sait cela. On a donc veillé à mettre en valeur les produits de bouche de la région au travers des repas du soir et des pique-niques préparés par les hôtes tout au long du parcours.

Lancée en septembre 2012, la Rand'Ourthe connaît un beau succès. Marie-Christine nous parle d'une dizaine de forfaits vendus pour une cinquantaine de personnes qui ont donc parcouru les chemins d'Ourthe et Aisne et d'Houffalize - La Roche durant l'année.

Si l'on **partait** ?

La Rand'Ourthe concoctée par Marie-Christine s'étire sur 222 km. Elle traverse sept communes du GAL (Durbuy, Hotton, Erezée, Manhay, Rendeux, Houffalize et La Roche) et propose des hébergements de qualité à l'arrivée de chaque étape, met en valeur une cuisine de terroir savoureuse et vous assure le portage de vos bagages d'un point à l'autre. Pour le groupe de René et Nicole, elle avait conçu un itinéraire « à la carte » de 60 km répartis en cinq journées de marche.

1. Au départ de *Wéris*, vous gagnez *Villers-Sainte-Gertrude* à l'issue d'une première journée de 15 km. Le randonneur au long cours sera sans aucun doute impressionné par le site de *Roche-à-Frêne* et ses énormes blocs ruiniformes de poudingue qui dominent l'Aisne. Tout comme il aura plaisir à découvrir le Moulin des Roches dont la totalité du mécanisme a été préservée par un propriétaire soucieux du maintien de ce patrimoine émouvant. C'est le gîte d'étape du château de Villers qui vous accueille. Situé au cœur du village, il offre aux groupes et aux familles un hébergement simple, de qualité et une restauration qui met l'accent sur les produits de terroir.

2. Le deuxième jour, au départ de Villers et au terme d'un parcours d'environ 9 km, on rejoint *Bomal* via *Izier*, *Ozo* avant de descendre sur la *vallée de l'Aisne* pour terminer ce périple à *Juzaine*. Sur votre parcours, vous avez aussi la possibilité de faire une halte gourmande à la *Chèvrerie d'Ozo*. Cette fromagerie artisanale s'est fait une belle réputation en



Roche-à-Frêne


Bomal


L'Ourthe à Bomal


Confiturerie Saint-Amour


L'Ourthe à Grandhan



Wallonie. Et lorsqu'à l'arrivée, vous découvrez « *Le Mont des Pins* », en pleine nature, tout proche de deux réserves naturelles, vous ne regrettez rien de ce que vous avez peut-être pu peiner durant cette étape. Le cadre, l'accueil et la table sont tellement prévenants et agréables…

3. Troisième étape de cette randonnée : Bomal – *Palenge* où l'accueil est assuré par « *Le Nid d'Hirondelle.* » L'écrivain René Hénoumont[1] n'est pas loin, lui qui revenait séjourner dans sa parentèle et qui a trempé du fil de pêche dans les eaux alors si pures de sa chère Ourthe. La région lui a inspiré une série de romans enracinés dans cette vallée tant aimée aussi du photographe Edmond Dauchot[2].

[1] *HENOUMONT, René : Mes bien-aimés bandits d'Ardenne (1978), Un oiseau pour le chat (1987) Duculot – La boîte à tartines (1984), Le vieil Indien (1982), L'été d'Éva Brialmont (1986), Robert Laffont.*

[2] *Lire Regards d'Ardenne n°3.*


Sur les hauteurs d'Ozo




La pierre Haina à Wéris


Wéris en hiver

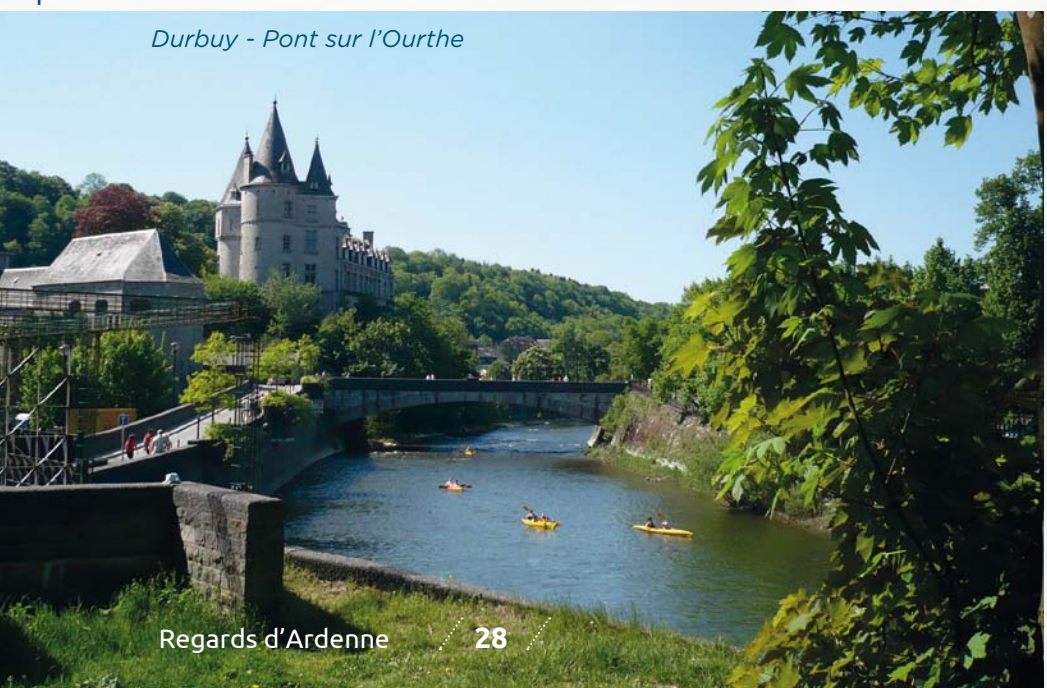
Le groupe de René et Nicole en pleine action



4. Le quatrième jour vous emmènera de Palenge à *Grand-Han* via *Durbuy* et la barrière de *Petit-Han*. A travers une étape d'un peu plus de 13 km, le randonneur pourra découvrir, à son gré, le *Parc des Topiaires* de Durbuy qui présente 250 sculptures végétales et le château d'Ursel, bâti sur un promontoire rocheux qui domine l'Ourthe. Pour les gourmands (et gourmets !), la *Confiturerie Saint-Amour* fabrique de manière artisanale une large gamme de gelées et confitures. Après avoir quitté Durbuy, le parcours se fait réellement campagnard, les prairies faisant suite à la forêt avant de retrouver un chemin macadamisé qui conduit au village de Grand-Han. L'hébergement se fait à « *La Passerelle* », un hôtel 3*** situé sur les bords de l'Ourthe. S'il ne vous était pas possible de trouver gîte et couvert à « La Passerelle », Micheline Collin met à la disposition des marcheurs des chambres et une table d'hôtes dans sa très belle maison à colombages de Grande-Enneille. Aux « *Saveurs d'Enneille* », l'accueil est chaleureux et discret, la déco très sobre incite au repos et la table est excellente, toujours préparée avec les saveurs et productions de la région.

5. La dernière étape quitte Grandhan pour revenir à Wéris. Un peu plus de 10 km vous séparent du *site mégalithique* le plus important de Belgique. Dolmens et menhirs forment un ensemble impressionnant par leur taille. Romane, *l'église Sainte-Walburge* l'est assurément. Construite aux XI^{ème} et XII^{ème} siècles, remaniée plusieurs fois, elle est imposante par ses volumes et force le respect par sa grande sobriété architecturale. Au passage, jetez un œil à l'ancienne maison forte, belle ferme traditionnelle en U, construite vers la fin du XVII^{ème} siècle, rue des Combattants.

Durbuy - Pont sur l'Ourthe



Voilà, la boucle est bouclée pour notre groupe. Impressions ?

René et Nicole gardent un excellent souvenir de cette randonnée. Hormis quelques petits « couacs » liés au fait que la Rand'Ourthe ne bénéficie pas d'un balisage particulier puisqu'elle emprunte une succession de sentiers balisés, ils évoquent quantités d'aspects plutôt positifs comme la documentation remise par Marie-Christine au départ, l'accueil qui est réservé aux randonneurs par les différents hébergeurs, leur disponibilité et la qualité de la table du soir quand les kilomètres de la journée commencent à peser dans les jambes. Des anecdotes à foison aussi, comme cette soirée chansons improvisée au Nid d'Hirondelle à Palenge et les inévitables petits gags qui émaillent souvent ces sorties pédestres en groupe...

Carnet de route

La Chèvrerie d'Ozo
B-6941 Izier
www.chevreriedozo.be

Confiturerie Saint-Amour
B-6940 Durbuy
www.confitureriesaintamour.be

Le Parc des Topiaires
B-6940 Durbuy
http://topiairesdurbuy.be

Maison des Mégalithes
B-6940 Wéris
www.weris-info.be

Le Mont des Pins
Domaine de vacances
B-6941 Bomal-sur-Ourthe
www.montdespins.be

La Passerelle
Hôtel-restaurant
B-6940 Grand-Han
www.la-passerelle.be

Le Nid d'Hirondelle
Hôtel-restaurant
B-6940 Palenge-Durbuy
www.lenidhirondelle.be

Aux Saveurs d'Enneille
Chambres et table d'hôtes
B-6940 Grandhan
www.auxsaveursdenneille.be

Gîte d'étape de Villers-Sainte-Gertrude
B-6941 Villers-Saint-Gertrude
www.villers.info

Maison du Tourisme du Pays d'Ourthe & Aisne
B-6940 Barvaux-sur-Ourthe
www.ourthe-et-aisne.be

GAL Pays de l'Ourthe
B-6987 Rendeux
www.paysourthe.be

Le **mot de la fin** à Marie-Christine

« Nous sommes plutôt contents des retours que nous avons, souligne Marie-Christine. *D'autant que nous comptons bien ne pas en rester là. Quatre circuits sont déjà téléchargeables sur iPhone ou gps de randonnée via notre site et plus de 200 internautes se sont déjà connectés pour les obtenir. La prochaine étape est la mise en place d'une plate-forme qui permettra aux amateurs d'acheter les forfaits proposés on-line. Nous voudrions aussi élargir l'offre d'hébergement en intégrant les campings qui sont prêts à jouer le jeu, eux aussi. »*

Et Marie-Christine de conclure en nous disant que, même si l'élaboration de cette Rand'Ourthe a demandé beaucoup d'énergie, elle a prouvé combien il est essentiel de se grouper autour d'un projet comme celui-là pour lui donner vie. Tous ont joué le jeu : les Gîtes de Wallonie, la Fédération HoRéCa, les différents intervenants publics ou privés, le GAL, les deux Maisons de Tourisme, avec un seul but : réussir ce projet et en faire une très belle carte de visite pour la région.



Marie-Christine (à gauche) dégustant les produits du terroir



RAND'OURTHE
Marie-Christine Noirhomme
Grand'Rue, 16
B-6940 Barvaux-sur-Ourthe
+32 (0)86 21 35 00
info@ourthe-et-aisne.be
www.marando.be



L'anticlinal à Durbuy

WWW.DURBUYADVENTURE.BE

DURBUY Adventure.be

ECO FAMILY PARK

FORMULES
LOGEMENT + REPAS + ACTIVITES



Descente de l'Ourthe



UNIQUE EN BELGIQUE

ECO Karting
20 karts - sans bruit - sans pollution



Via ferrata



Death ride



Parcours challenger



Speleo Experience®



Rafting / Kayak / Canoë



Tir



30 hébergements
à partir de 20€/nuit/pers.



Combiné kayak-vtt



NOUVEAU

Paintball kids

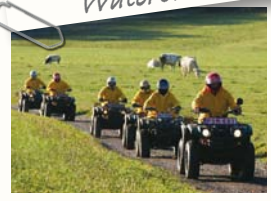


Waterballs



Chasses au trésor





Quads



Lasergame

22 tipis chauffés
de 9 pers.
à p. de 15€/nuit/pers.



Plaine de jeux

NOUVEAU



Scooters



Restaurant/Self-service

DURBUY ADVENTURE
20
ANNIVERSARY
YEARS
1994 - 2014

DÉCOUVREZ NOS PROMOS
ANNIVERSAIRE SUR
SHOP.DURBUYADVENTURE.BE
OU
WWW.DURBUYADVENTURE.BE



VTT



Paintball

+32 (0)86 21 28 15

Rue de Rome, 1 - 6940 Durbuy

Artworks-pub.be

Texte : **Emilie Batter**





Le parc Chlorophylle à Dochamps, l'enchantement des petits et des grands



C'est en mai 2002 que l'ambitieuse aventure Chlorophylle commence. Ce parc, empreint de créativité, prend tout son sens au sein du massif forestier ardennais. Il en dévoile les 1.001 facettes dans un contexte didactique, ludique et artistique. Dès son arrivée dans les environs, le promeneur découvre une vue magnifique sur les forêts mixtes qui le plonge dans une atmosphère ressourçante. Avec son parcours éducatif et sa plaine de jeux thématisée, Chlorophylle inculque la valeur de respect de la nature tout en émerveillant et divertissant les enfants. Tel l'écureuil, ce petit explorateur de la canopée, les enfants touchent les nuages du bout des doigts grâce au parcours en cordages et aux cabanes dans les arbres.

« A Chlorophylle, la nature se faufile »





UN ARDENNAIS
plein de ressources et de motivation

Avec plus de 280 voyages à son actif, José Burgeon, manager du parc depuis ses débuts, est un routard dans l'âme. Entre les studios de radio et les reportages touristiques à l'étranger, cet ancien gestionnaire d'agence de voyages mène une vie à 100 à l'heure. Son moteur ? Le parc Chlorophylle qui lui tient tant à coeur.

Né à Vielsalm, José vit depuis 40 ans le tourisme sous de multiples coutures, avec la soif permanente de partager sa passion. Son expérience, associée à un travail de fourmi, a permis au parc de se voir attribuer 5 soleils par la Région Wallonne en tant qu'attraction respectueuse de l'environnement.

Avec émotion, il nous raconte un de ses meilleurs souvenirs : la visite princière de nos nouveaux souverains en 2007. Après ces bons moments de détente en famille, le Prince Philippe repartira ravi et glissera ces quelques mots : « *A Chlorophylle, les parents s'amusent autant que les enfants.* »



LA FORÊT
source naturelle d'inspiration

La dimension artistique est un aspect essentiel du parc. Les plus avisés reconnaîtront la griffe de Jean-Claude Servais à travers certaines peintures sur vinyle (www.jc-servais.com). Au détour d'un chemin, le visiteur croise un étrange sanglier, oeuvres des dessins forestiers de Jean-Marie Winants (www.jeanmariewinants.com). Enfin, c'est au talent de Daniel Steenhaut, alias Sten, que l'on doit les célèbres scarabées en bois ainsi que la toute nouvelle ruche géante, véritables curiosités du parc.



La ruche géante a été conçue à l'échelle humaine (2m40 sur 2m40) pour que le visiteur puisse y rentrer et se rendre compte du labeur de ces ingénieuses petites abeilles.



Ces lucanes sont aussi appelées « cerfs-volants » à cause de la forme de leurs mandibules qui rappellent les bois du cerf. Elles sont la symbolique même de l'écosystème et d'une forêt vivante et écologiquement gérée. La particularité de cette oeuvre est qu'elle a été fabriquée à l'aide de la matière dont les larves de cet insecte ont besoin pour se développer : le bois mort. D'une certaine façon, on peut dire ici que le bois mort peut rester «sur pied» et participer au cycle de régénérescence de l'humus.



PARC CHLOROPHYLLE
rue des Chasseurs Ardennais, 60
B-6960 Dochamps
+32 (0)84 37 87 74
info@chlorophylle.com
ww.parcchlorophylle.com





DANIEL STEENHAUT
un scénographe que la nature inspire et anime !

C'est dans l'optique de créer un nouveau projet sur les « ruines » d'un ancien safari parc que Daniel Steenhaut a pris part à l'aventure de Chlorophylle ; son travail consistant à identifier les thématiques et à concevoir les aménagements éducatifs du parcours d'interprétation axé sur le thème de la forêt. Ce parcours extérieur prend la forme d'un sentier de découverte, jalonné de modules interactifs et ludiques visant à faire découvrir la nature, ses richesses et, surtout sa fragilité.

Dans chaque projet qu'il entreprend, Daniel Steenhaut ne se contente pas de le penser, il a aussi à coeur de mettre la main à la pâte. C'est notamment le cas pour un tout nouveau centre d'interprétation et de protection de la forêt de cèdres dans le Moyen Atlas au Maroc. Il apprécie énormément ce travail de coopération et d'échange autour de la sensibilisation à la protection des écosystèmes.

Amoureux de l'Ardenne depuis l'enfance

C'est avec les yeux qui pétillent qu'il nous raconte son premier flash lors de la découverte de la région. Originaire de Bruxelles, il venait passer ses vacances à Neufchâteau dans les années 70 et des souvenirs d'Ardenne et de coureur de bois, il en a des tas !

« Je devais prendre le train jusqu'à Longlier et au fil du trajet, le dépaysement grandissait tant la vue sur les forêts et les rivières est à mille lieues des buildings et de l'agitation de la ville. Mes meilleurs souvenirs ? Les parties de pêche que je faisais avec mes copains et la peur de tomber sur une vipère en partant à la découverte des sites des anciennes ardoisières. Je logeais dans une maison où une armoire située dans le coin le plus frais de la cave taillée dans le schiste faisait office de frigo et où le grand-père faisait sécher du tabac sur les marches afin d 'éviter qu'il ne sèche trop. »

Ses anecdotes fleurent bon l'authenticité et c'est de cette époque et de son expérience magique pour un citadin qu'est né son attachement à la nature.

Artiste dans un océan de verdure

« Vivre la nature intensément, c'est toujours avoir à portée de main une paire de jumelles, des bottes et un appareil photo pour pouvoir saisir ce que celle-ci a de plus insolite à offrir sur le moment présent. »

Daniel Steenhaut pratique aussi la photo nature en amateur et évoque avec une pointe d'amertume que la mentalité actuelle est à la course au trophée. *« Pour moi, prendre la peine d'attendre en lisière de forêt qu'un chevreuil daigne enfin pointer le bout de son museau reste un moment magique. »*

Avec l'expérience et en prenant du recul face à une mode de surconsommation de la nature, il aborde son travail avec une modestie volontaire. Il est de plus en plus soucieux d'être moins interventionniste et se lance dans une quête qui vise à contempler et savourer le naturel. *« Ma vision de la vraie nature, c'est pouvoir se promener pendant plusieurs heures en forêt sans apercevoir aucun animal mais simplement en observant les couleurs et les odeurs. »*

www.daniel-steenhaut.be

Dans sa malle d'artiste, Sten renferme de petites perles de créativité. Nous l'avons rencontré dans son atelier et nous sommes laissées intriguer par des représentations de crânes de cerfs réalisées avec des objets de récupération tels qu'un vieux fer à repasser, par de curieux hérons faits de fourchettes en plastique et de cartons de tartes vernis.







L'ARDENNE **GOURMANDE**

Texte : **Françoise Lutgen**













Je cuisine

Tu cuisines ?

Il cuisine !

Nous cuisinons

Vous aimez cuisiner... ?

Ils cuisinent pour vous et ... avec vous !!!

- Ateliers culinaires
- Cuisiniers chevronnés
- Chefs étoilés
- Évènements Horeca du Luxembourg belge





LES ATELIERS DE GAUSSIGNAC

Comment ajouter une pincée de sel à votre séjour en chambres d'hôtes ?



Gaussignac, voilà un nom qui claque, qui sent bon le Sud-Ouest de la France et pourtant, nous sommes bien en Ardenne, dans ce beau petit village d'Hatrival (St-Hubert). Gaussignac, ce n'est pas étranger au nom des propriétaires de cette ancienne ferme qu'ils ont rénovée, Françoise et Michel Goosse. Une touche ajoutée fleurant bon le goût des bonnes choses et des plaisirs de la table est venue égayer l'appellation de ce lieu où accueil chaleureux et épicurisme épicent agréablement l'atmosphère des quatre chambres d'hôtes qui y ont été aménagées avec goût et confort.

Le projet de Gaussignac, c'est un projet total. En 2003, Michel abandonne son métier de courtier en assurances pour se lancer rapidement dans l'organisation d'ateliers culinaires. La cuisine chez lui, c'est d'abord un plaisir, transmettre son savoir-faire a toujours été un rêve et pour le réaliser, Michel s'est formé à l'école hôtelière de Libramont (2 ans traiteur + 2 ans œnologie). Merveilleux pédagogue, il a même animé durant 3 ans des ateliers sur le goût et les cinq sens à des enfants d'école primaire ! Pour les plus grands, comment se déroule un atelier culinaire à Gaussignac ? Après repos, balade, sport, visites ou autres, les hôtes se retrouvent vers 17h en cuisine. C'est Michel qui est aux commandes des fourneaux. *« Je commence par annoncer le menu, toujours une entrée, un plat et un dessert. Le menu est élaboré en fonction des produits de saison et du marché ou en fonction du souhait des clients. Ce que je cherche, c'est une cuisine authentique, respectueuse des produits, goûteuse. Chacun pourra découvrir tantôt des plats typiques de notre terroir, tantôt des parfums d'ailleurs ou encore, retrouver des goûts d'antan. Je crée des recettes en m'inspirant de livres, de recettes familiales et du travail de Chefs renommés. »*

Les tabliers sont distribués et la bonne humeur du Chef gagne rapidement la bande des hôtes/apprentis. *« On fait les choses sérieusement mais sans se prendre au sérieux ! »* Tout le monde met la main à la pâte tout en recevant mille et une astuces culinaires. L'ambiance chauffe autant que les casseroles, les mots et les rires fusent, tout le monde



« Ce que je recherche, c'est une cuisine authentique, respectueuse des produits, goûteuse »





s'amuse ! Certains n'échappent pas à la vaisselle, tâche qui prend ici des allures de récréation, tandis que d'autres dressent la grande table de ferme qui occupe belle place dans la salle à manger. Les parfums des mets concoctés invitent à l'apéritif… Bientôt l'heure du repas… Le temps de la dégustation a sonné, non seulement des plats, mais aussi des vins choisis avec goût.

« Notre table d'hôtes est ouverte comme nous le faisons pour les amis : sincèrement et passionnément. Toujours avec simplicité, convivialité et beaucoup d'attention… »



Hatrival • B2

GAUSSIGNAC
Michel et Françoise Goosse
rue de l'Église 37
B-6870 Hatrival (Saint-Hubert)
+32 (0)61 41 29 57
+32 (0)475 77 02 38
info@gaussignac.be
www.gaussignac.be



« MARMITON ET POLOCHON »

Les Gîtes de Wallonie ont créé la formule « Marmiton et Polochon » qui allie les plaisirs d'un séjour en chambres d'hôtes aux joies des découvertes culinaires. Dans notre province, deux maisons d'hôtes ont rallié ce concept :

- Gaussignac à Hatrival - Saint-Hubert

- L'Ail des Ours à Maissin - Paliseul (www.aioli.be)

www.marmitonetpolochon.be

Stoemp à l'ail des ours

Une recette toute simple de Gaussignac

Connaissez-vous l'ail des ours ?

Au tout début du printemps, les premières feuilles d'ail des ours font surface dans nos bois, dans les endroits ombragés et humides, en enivrant les environs d'une légère odeur d'ail. Les feuilles fraîches peuvent être utilisées comme épice, coupées comme de la ciboulette ou du persil.





Ingrédients :
500 g de pommes de terre (bintje) épluchées et lavées, 350 g d'ail des ours nettoyé et lavé, 2 dl de bonne crème fraîche, 1 dl de fond de volaille, 50 g de beurre, sel, poivre du moulin.

Préparation :
Emincez finement l'ail des ours. Dans une casserole moyenne, faites fondre le beurre, ajoutez l'ail des ours et laissez-le doucement suer 3 à 4 minutes. Mouillez du fond de volaille et amenez à ébullition. Incorporez la crème et ramenez à ébullition. Salez légèrement. Couvrez et laissez cuire doucement une bonne dizaine de minutes. Coupez les pommes de terre en gros morceaux et cuisez-les à l'eau salée une quinzaine de minutes. Egouttez l'ail des ours et gardez-le en attente. Remettez le jus de cuisson sur le feu, amenez à ébullition et laissez réduire d'1/3. Retirez du feu et ajoutez l'ail des ours dans cette crème. Gardez au chaud. Les pommes de terre cuites, égouttez-les, remettez-les dans leur casserole et repassez-les 1 mn sur le feu sans couvercle en les secouant de temps en temps pour laisser échapper l'excès d'humidité. Passez-les au passe-vite. Mélangez, à la spatule, pommes de terre et crème d'ail des ours. Assaisonnez de sel et poivre. Gardez en attente ou au bain-marie. Réchauffez simplement en mélangeant bien à la spatule car le stoemp peut facilement coller au fond de la casserole. Servez bien chaud.

Inscrite sur le mur du fond, une citation de Théodore Zeldi annonce la couleur.

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur »



COOK & RELAX...

Des ateliers menés par des Chefs renommés !

Cédric Rensonnet et son épouse ont transformé les dépendances de leur ancienne ferme à Turpange (Messancy) en un gîte dont la déco sobre et contemporaine séduit immédiatement. Un gîte, c'est bien, mais son amour profond pour la gastronomie a poussé Cédric dans un projet bien plus ambitieux : organiser dans le bel espace cuisine du rez-de-chaussée, des ateliers culinaires « Cook & Relax » menés tambour battant par des Chefs reconnus (Clément Petitjean, Edouard Bechoux,...). Les lieux sont chaleureux et équipés de façon très professionnelle. Fours, plaques de cuisson et grand plan design offrent une aisance de travail et permettent aux participants de s'impliquer activement dans les préparatifs du repas !

« *Un atelier Cook & Relax, c'est vivre une parenthèse de quelques heures entre personnes épicuriennes et passionnées voulant partager un moment unique autour de la gastronomie... Le partage, c'est ce qui a guidé mon projet* » confie Cédric.

Les dix participants arrivent peu avant 18h, reçoivent un verre d'accueil, enfilent les tabliers de la maison. « *C'est le troisième atelier que je suis en deux mois*, confie une participante, *j'apprends énormément grâce à ces Chefs de renom et l'ambiance est chaque fois particulièrement sympa !* » Ce soir, Philippe Bridard (Chef de La Bergamote à Luxembourg) dévoile les « Accords Saint-Jacques et Foie gras. » Rapidement, il répartit les tâches : éplucher les légumes, topinambours, cerfeuil tubéreux, beaux légumes oubliés, séparer les blanc d'œufs des jaunes et les battre, creuser la pomme de céleri en petites boules, pocher les foies gras... Pendant que chacun veille à sa tâche, le Chef, enthousiaste et passionnant, répond aux questions, livre à l'assemblée divers trucs et astuces, des conseils, une façon de faire, une habitude à oublier, les secrets d'un produit extraordinaire.

Sur la table de travail, s'empilent épluchures, coquilles.... Les casseroles et fours se remplissent et se vident. Tout le monde chahute et rit mais chacun écoute et se concentre aussi au moment opportun. Le maître des lieux, Cédric, vaque à la vaisselle, dresse la table, prépare les vins* pour le dîner. Les parfums et fumets emplissent doucement la pièce. Les papilles se réveillent et doucement, les estomacs se creusent tandis que les premières assiettes se garnissent. Bientôt 21h... Ambiance « bon enfant » et convivialité se poursuivent autour de la table et du repas, fruit de toutes les mains !

** L'accord mets/vins des ateliers Cook & Relax est réalisé par Pascal Carré.*
www.lacavedusommelier.lu







Messancy • D4

ATELIERS COOK & RELAX
Cédric Rensonnet
rue de la Halte, 33
B-6780 Messancy
Tél. jour : +32 (0)2 621 18 48 15
Tél soir/we : +32 (0)63 37 09 46
info@relaxandcook.com
www.cook-and-relax.be







« Les Tilleuls » et le **TEAM COOKING** !

A Jupille-sur-Ourthe (La-Roche-en-Ardenne), en plein cœur de l'Ardenne, l'hôtel-restaurant Les Tilleuls se niche dans un écrin de verdure dominant la vallée de l'Ourthe. Aux commandes, Etienne Son, s'est spécialisé dans l'accueil de séminaires d'entreprises et l'organisation de Team Building.

Votre hôtel-restaurant propose divers types de team-building mais, chose plus rare, vous proposez ce qu'on appelle des Team Cooking ? Depuis quand, cette idée ?

« Vers 2000, j'ai remarqué que certaines entreprises cherchaient autre chose, en plus des activités "outdoor" assez physiques. En même temps commençait à se manifester un intérêt pour les activités culinaires, intérêt qui est allé grandissant avec les émissions de télé-réalité. J'ai alors commencé à proposer des Team Cooking pour mes séminaires, et d'emblée, ça a connu un beau succès. »

Comment se déroule un atelier culinaire chez vous ?

« C'est une manière agréable et conviviale de terminer la journée dans une collaboration aussi nécessaire que dans les autres Team Building. On écoute, on observe, on reproduit et on élabore qui les zakouskis, qui l'entrée, qui le plat... tout en discutant et en buvant un verre de vin. Le patron et l'employé se retrouvent côte à côte, avec le même tablier, les mêmes difficultés et le même plaisir ! »

Une anecdote ?

« A la demande d'une entreprise, nous avons simulé une grosse dispute en cuisine. Jusqu'à casser des assiettes! Le personnel est sorti par la salle où se trouvaient les clients, en claquant la porte... Silence glacial dans la salle ! Je suis alors arrivé, en présentant mes excuses aux clients pour cet "incident", et j'ai fini par leur demander de venir m'aider en cuisine. La plupart ont cru à l'histoire jusqu'au moment où ils sont arrivés en cuisine, qu'ils ont vu celle-ci toute préparée pour le Team Cooking (matériel, ingrédients...), avec pour chacun un tablier et une toque. Ils ont été totalement rassurés quand ils ont vu revenir le personnel, qui s'amusait beaucoup ! »







HÔTEL - RESTAURANT
LES TILLEULS

Etienne Son
Clos Champs, 11
B-6987 Jupille (La Roche-en-Ardenne)
+32 (0)84 47 71 31
+32 (0)474 47 71 31
info@les-tilleuls.be
www.les-tilleuls.be





LA CUISINE DE PASCALINE

ou découvrir les secrets de « l'alimentation vive » !

Pascaline Thiry… Est-ce sa longue pratique de psychothérapeute qui aurait fait d'elle une femme si apte aux échanges humains de qualité ? Est-ce son travail de peintre durant quelques années (elle peignait presqu'uniquement de grands fruits ou légumes) qui lui aurait donné le goût des plats merveilleusement rehaussés de couleurs franches et vives ? Est-ce son rôle de maman de trois garçons (8, 20 et 27 ans, Simon, l'aîné, Chef de cuisine à l'Empreinte du Temps à Torgny) qui l'aurait amenée à cuisiner avec tant de générosité et à transmettre avec tant d'aisance son savoir ? Un peu tout cela, peut-être… mais les choses étaient déjà bien ancrées dans l'enfance et ont pris forme et densité avec le temps et la maturité.

« Les fruits, les légumes, leurs couleurs, leurs saveurs, l'ambiance d'une cuisine, son odeur, l'alchimie d'un plat ont toujours éveillé ma curiosité et mon intérêt. Plus tard, sont venus les questionnements autour de l'alimentation et la santé. C'est alors que j'ai rencontré Taty (www.taty.be) et Pol Grégoire (www.polgregoire.org). Leur réflexion sur le "vivant" et sa transformation s'est rapidement avérée fondamentale dans mon travail en cuisine. »

Elle ose, se lance dans les premiers ateliers culinaires, d'abord à son domicile. Rapidement le succès suit, un espace plus grand et plus adapté devient nécessaire. Elle achète un ancien restaurant, "La Table de Bleid" (Virton) pour y installer sa batterie de cuisine, un beau grand plan de travail et de démonstration.

S'ouvrir à la cuisine de Pascaline, c'est quitter les sentiers battus. A chaque cours, aidée par Annie, elle réalise devant les participants deux plats (un cru et un cuit), dont un végétarien.

Rapidement, les novices prennent conscience des multiples travers de nos vieilles habitudes alimentaires et chacun va de découvertes en surprises… Si certains produits de base sont bien connus de tous (magrets de canard, pommes de terre, navets, choux rouges, chicons, noisettes…), d'autres le sont beaucoup moins comme le miso de riz* ou le shizo**. Plus novateurs encore sont les types de découpes, les associations d'aliments et les méthodes de cuisson qui permettront de créer un plat aux saveurs décapantes et, ce qui est formidable, parfait pour la santé, la digestion, l'équilibre, l'énergie apportée !





« Ma volonté est de faire évoluer nos assiettes »

Pascaline explique le pourquoi et le comment de chaque produit et de son utilisation, ouvre de larges portes sur un “mieux manger et mieux vivre”, égrène le propos de touches humoristiques, propose de goûter les condiments, fruits, épices, transmet ses secrets avec sérieux mais dans les fous rires aussi…

« Ma volonté est de faire évoluer nos assiettes grâce au cru sous toutes ses formes, aux cuissons douces, aux fruits, aux fleurs et cueillettes sauvages, aux graines germées, aux légumineuses… Mes partenaires sont des producteurs ou des éleveurs qui pour la plupart habitent notre région et tiennent à la qualité de leurs produits… A chaque cours, je remets les recettes et les éléments théoriques correspondants. »

Quand le premier plat est prêt, pendant que le second se poursuit dans les vapeurs de cuisson, chaque convive reçoit sa première assiette, croquante et gourmande, colorée et relevée, de purs délices craquant ou fondant dans la bouche…

Elle donne vraiment envie et bonne mine, cette cuisine de Pascaline !

L’épicerie

Tous les vendredis de 9h à 19h30, dans le même espace que les cours de cuisine, ouverture de « l’épicerie » et de ses placards remplis de produits sains et atypiques. Pascaline et Annie sont disponibles pour les éventuelles questions, c’est aussi l’occasion de goûter aux différentes préparations parfois atypiques. Chaque semaine est prévu au moins un plat préparé à emporter.





A la demande

Possibilités d’organiser sur demande un atelier collectif pour un groupe de 8 à 18 personnes.





Bleid • C4

LA CUISINE DE PASCALINE
Pascaline Thiry
Ateliers culinaires,
rue Sous la Digue, 1
B-6760 Bleid
+32 (0) 63 57 24 54
+32 (0) 477 29 62 69
pascaline.thiry@icloud.com
Page facebook :
« La cuisine de Pascaline »

** Miso de riz : le Miso est produit depuis des siècles au Japon et s’utilise comme condiment. Pâte fermentée à base de graines de soja, de riz ou d’orge, de sel et de champignon, aliment vivant riche en protéines, en vitamines B et en enzymes.*



*** Shizo : originaire du Japon, plante aromatique cultivée et utilisée depuis l’antiquité. Condiment, aromate, puissant colorant alimentaire naturel. Nombreuses propriétés médicinales. Pascaline utilise les feuilles de shizo cultivées dans le potager de l’Empreinte du Temps à Torgny !*





Marche-en-Famenne • B1

WEX - HORECATEL
rue des Deux Provinces, 1
B-6900 Marche-en-Famenne
+32 (0) 84 34 08 00
www.horecatel.be

Les dessous des métiers de bouche...

Du 9 au 12 mars 2014, au Wex à Marche-en-Famenne, se tiendra la 48ème édition du Salon HORECATEL, grand rendez-vous des professionnels de l'Horeca et des métiers de bouche. L'occasion pour un public passionné gastronomie de venir découvrir toutes les tendances actuelles en matière de restauration.

23.500 m² de vitrines alléchantes, près de 400 sociétés, de nombreux chefs, jeunes et confirmés, partageront leur savoir-faire, leur talent et leur passion, lors de ce rendez-vous incontournable. Allier affaires, contacts commerciaux, relations professionnelles et ce dans une ambiance conviviale, tel est le moteur qui anime Horecatel depuis près d'un demi-siècle !







A HORECATEL
le **LUXEMBOURG BELGE** à l'honneur !

Saveurs du Luxembourg Belge

Au Palais 6

Tout au long du salon, huit producteurs se relaieront dans l'espace « Saveurs du Luxembourg belge ».

Le public pourra découvrir la qualité de leur production. Une belle vitrine pour nos producteurs de même que la valorisation des produits de terroir et des circuits courts, deux « denrées » appréciées et essentielles dans la cuisine d'aujourd'hui.

La journée du Luxembourg belge

Au Palais 1 - Mardi 11 mars de 14 à 17 h. Animations culinaires :

« Les déclinaisons du Jambon d'Ardenne »

Durant ces 3 heures, de grands chefs établis en province de Luxembourg se succèderont pour proposer des recettes inédites à base de jambon d'Ardenne et autres produits issus de notre terroir. Commentaires et présentations seront confiés à Julien Lapraille (JulCuistot voir ci-dessous). Le tout en présence des producteurs concernés qui trouveront là l'occasion de partager leur passion avec les chefs mais aussi avec le public.

Une organisation de la Province de Luxembourg, de la FTLB (Fédération touristique du Luxembourg belge) en collaboration avec la FED Ho.Re.Ca Luxembourg et l'ASBL AUDA.

Top Chef en 2014, notre **JulCuistot** ?!

On ne présente plus Julien Lapraille, alias « JulCuistot ». (Regards d'Ardenne n° 4). C'est lui qui a lancé dans notre province ce nouveau concept de Chef à domicile.

Julien est le seul belge à avoir été sélectionné pour l'émission Top Chef 2014. Cette émission de télé-réalité est encadrée par un jury composé de Chefs français renommés et étoilés.

Bonne chance Julien, pas de doute que les écrans de TV vont chauffer dans notre province tous les lundis du Top Chef 2014 ! Diffusion de janvier à avril 2014 à 20h20 sur RTL-TVI et M6.



Chef à domicile : un concept qui fait des émules en Luxembourg belge

Vous aimez recevoir à votre table sans stress, offrir une fine cuisine à vos invités mais vous manquez de temps et d'idées ? Voici quelques adresses :

JulCuistot
Julien Lapraille
+32 473 363 307
julcuistot@gmail.com
page facebook : julcuistot.cuisineradomicile

Cuisiner avec un chef
Emmanuel Meunier
Cours de cuine à domicile - Repas à domicile
Nassogne
www.cuisineravecunchef.be

ELISE EMOIS
Chef à domicile - Traiteur
Marche-en-Famenne
www.eliseemois.com





WexProChef

Salon dans le Salon, l'espace WexProChef réunira les plus beaux noms de notre gastronomie nationale. Les membres de GENERATION W y seront évidemment bien présents et actifs !

« Le salon Horecatel et le WexProChef, c'est le lieu idéal pour découvrir de nouveaux produits, pour s'améliorer aussi, grâce aux échanges et partages avec d'autres chefs. Voilà la philosophie générale de ce moment privilégié. Nos métiers sont exigeants et permettent peu de temps libres mais là, tout en partageant idées novatrices et en développant notre savoir-faire, nous passons un bon moment de détente et de plaisir ensemble, que nous partageons avec le public », confient Maxime Collard et Mario Elias.

Trois chefs étoilés du Luxembourg belge et... **GÉNÉRATION W** !

« GENERATION W, c'est un collectif tout neuf, lancé officiellement depuis septembre 2013 », nous dit Clément Petitjean. *« Ce collectif se veut un noyau, appelé à grandir et à se développer, une démarche ouverte à d'autres domaines tels que les producteurs locaux, les artisans et artistes de notre région. Mes plats sont travaillés à 80 % avec des produits de la région, certes revisités dans une approche novatrice mais toujours dans le respect et la valorisation du produit. Nous avons chez nous un incroyable vivier de producteurs et d'artisans remarquables avec qui les échanges sont particulièrement enrichissants ! »*

Parmi les dix chefs wallons qui forment le noyau fondateur de GENERATION W, trois d'entre eux, jeunes chefs étoilés, exercent leurs talents en Luxembourg belge :

- Maxime Collard (La table de Maxime à Our) **www.tabledemaxime.be**
- Marco Elias (Le Cor de Chasse à Wéris) **www.lecordechasse.be**
- Clément Petitjean (l'Auberge de la Grappe d'Or à Torgny) **www.lagrappedor.be**



Maxime Collard



Marco Elias



Clément Petitjean

Tous trois, passionnés et passionnants, sont de magnifiques défenseurs d'une gastronomie où se conjuguent l'amour des produits de terroir authentiques et l'esprit de créativité et de modernité.

Tous ont signé une charte avec des objectifs et des engagements sérieux. Cela ne retire rien à la dynamique joyeuse et contagieuse de ce collectif étonnant, bien au contraire ! *« Il faut savoir que GENERATION W, c'est aussi un rassemblement de bons copains, nous travaillons au projet en nous amusant beaucoup ! »*, ajoute en souriant Mario Elias.

www.generationw.be
+ page facebook







HORECA DAYS

Les 14, 15 et 16 mars 2014

www.horecadays.be



HORECADAYS

Les 14, 15 et 16 mars 2014, les restos de la province fêtent leurs clients ! Durant un week-end, faites-vous plaisir dans un (ou plusieurs) établissement(s) HORECA participant(s). Les restaurateurs du Luxembourg belge se couperont en quatre pour vous surprendre !

www.horecadays.be

L'ENFANT GATÉ

d'HABAY a participé aux Horeca Days 2013

Quand Yves s'est inscrit aux Horeca Days 2013, il a choisi de s'investir à fond en présentant une offre originale. *« Nous souhaitions permettre aux clients de découvrir notre chef et ses aides en pleine action ! Nous avons donc proposé un menu dégustation à 30€ où les clients étaient invités à venir choisir directement en cuisine les mets qu'ils souhaitaient déguster parmi les 5 mini entrées et les 7 mini plats proposés ! Les clients pouvaient venir se resservir à volonté et goûter ainsi l'ensemble des préparations. Ce n'était pas simple à organiser mais ça a marché du tonnerre et cela a créé des liens très sympathiques ! »*

Inutile de dire combien l'Enfant Gâté n'a pas désempli durant tout le week-end des Horeca Days. Les clients déjà habitués des lieux ont eu l'occasion de déguster des plats qu'ils ne connaissaient pas et la formule a attiré de nouveaux clients curieux de découvrir un restaurant qui ouvrait si grand les bras.

Cette année encore, l'Enfant Gâté et tant d'autres restaurateurs à travers tout le Luxembourg belge vous accueilleront avec de belles offres.





Habay • C3

L'ENFANT GÂTÉ

Yves Vrancken
rue du Luxembourg, 13
B-6720 Habay-la-Neuve
+32 (0) 63 40 05 55
info@enfantgate.be
www.enfantgate.be

Texte : **Kevin Hazard**

Une jeunesse à la découverte de l'Ardenne

Des jeunes qui visitent l'Ardenne, ça existe. Et pas uniquement en été lors de grands camps scouts. La preuve ? Chris et Kathia, deux jeunes Brugeois passant un week-end romantique à Bouillon, ainsi que Julie et Loutfi, deux Bruxellois tombés sous le charme de la région. Rencontre à l'auberge… de jeunesse, naturellement !



Bons baisers d'Ardenne

Si les voyages forment la jeunesse, Chris et Kathia ont pris l'adage au pied de la lettre et ont décidé de passer leur premier week-end en amoureux à Bouillon. Les tourtereaux de 22 et 25 ans ont accepté, bien gentiment, de se livrer à Regards d'Ardenne. Entre deux baisers, ils nous montrent que l'Ardenne a aussi de quoi charmer la jeune génération.

« On est là pour la nature, qui est magnifique par ici. Nous comptons faire de belles balades et bien manger. Il y a de bons restaurants qui proposent d'excellentes petites choses simples à prix abordables. Le tout au cœur de villages typiques qui n'existent pas chez nous. »

À travers le témoignage de Chris et Kathia, nous réalisons que tous les goûts sont dans la nature, peu importe l'âge. La recherche de quiétude, en rupture avec un environnement quotidien bruyant et oppressant, est également essentielle à leurs yeux : *« Si on vient ici, c'est aussi pour le silence. On veut se relaxer, s'enfuir du stress. »*

Kathia profite de trois jours de vacances dans son métier de psychologue. Chris, lui, poursuit des études destinées à en faire un ingénieur civil. Ils souhaitent être seuls et vivre un voyage rempli de romantisme. *« Venir en Luxembourg belge est ce qu'il y a de plus dépaysant en Belgique lorsque l'on vit à la mer. En plus, c'est super charmant. »*

La passion de Kathia ? « C'est mon copain ». Chris, lui, aime aussi Kathia naturellement, mais également le vélo. Si l'occasion se présente durant le week-end, il compte embarquer Kathia pour une balade à VTT. *« Ce sera plus sportif par ici, car contrairement à chez nous, tout n'est pas plat. C'est un petit défi, mais c'est ce qui fait le charme du coin. En plus, les villages rustiques semblent superbes à découvrir. »*

Pour loger, l'auberge de jeunesse de Bouillon leur a paru une évidence. *« Quand on est jeune, le budget est serré, on a donc recherché un logement moins cher. Lorsque l'on a découvert cette auberge sur Internet, on n'a pas hésité… C'est la vue sur le château qui a fini de nous convaincre. »*

Il ne leur en faudra pas plus pour se transformer, le temps d'un week-end, en prince et princesse afin de vivre un conte de fée au pied du château.



La petite auberge internationale en haut de la colline

À Bouillon, il y a Godefroy, le château, l'archéoscope, l'atmosphère… et aussi l'auberge de jeunesse tenue de main de maître depuis plus de vingt ans par Dominique Dûchatel, directrice des lieux.

Selon vous, une auberge de jeunesse, c'est…
« C'est, entre autres, un lieu de rencontres et d'expériences. On y croise toutes les nationalités. Un groupe de Coréens vient juste de partir et la semaine prochaine on reçoit des Australiens. »

Votre auberge n'est-elle destinée qu'aux jeunes ?
« Non. Tout le monde y est le bienvenu. Des groupes aux couples, en passant par les personnes seules. D'ailleurs, nous possédons des chambres pour deux. Souvent, les personnes plus âgées pensent que nous ne sommes destinés qu'à accueillir les jeunes. Ils imaginent que c'est bruyant et pas très propre mais repartent avec une toute autre vision des lieux… et y reviennent ! On accueille maintenant trois générations d'une même famille. Les enfants, les parents et les enfants des enfants… C'est un lieu où les publics se mélangent. Les lieux permettent aussi d'isoler les grands groupes des autres personnes. Ainsi, un couple ne se retrouvera pas à la table du petit déjeuner au milieu de 50 enfants. »

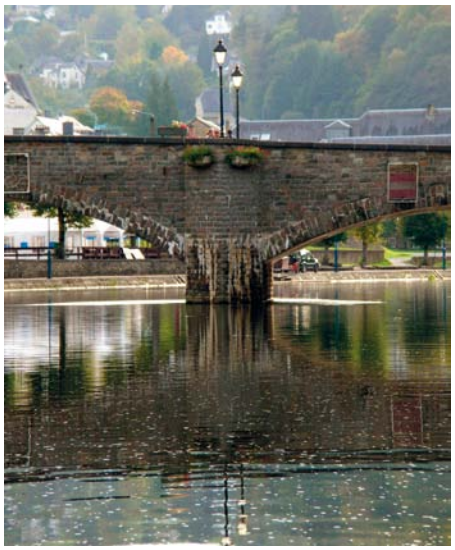
Quels sont vos atouts ?
« C'est l'environnement, nous avons certainement la plus belle vue de tout le réseau francophone des auberges de jeunesse. Nous ne sommes pas très loin de la ville et à la campagne en même temps. Naturellement, nous avons le wifi et nous sommes impliqués dans les activités de la ville. Nous proposons des animations. En 2014, nous lancerons des stages d'aventure en collaboration avec Semois Aventure. »

Que disent les gens à la fin de leur séjour ?
« Ils pointent en premier lieu la qualité de l'accueil. Ils se sentent plus chez eux que dans une grande auberge. Et aussi les repas. J'ai la chance d'avoir une excellente cuisinière. »



Le château médiéval surplombant Bouillon et les méandres de la Semois







Ambiance estivale à Bouillon

Une jeunesse retrouvée

« Il existe ici un contact naturel avec les choses »

Nous sommes vendredi. Il est 17h à l'auberge de Bouillon lorsque le monde commence à arriver. Parmi les visiteurs, il y a Loutfi et Julie. Ces deux Bruxellois de 32 et 40 ans sont rapidement devenus des habitués du lieu. Ils y ont même fêté le nouvel an ! *« C'était une expérience exceptionnelle. On pensait qu'il n'y aurait personne et pourtant c'était rempli. Tout le monde préparait son repas dans la cuisine et il y avait une atmosphère enchanteresse. »* En un an et demi, les voici déjà de retour pour leur sixième séjour à l'auberge de jeunesse. Et pour être certains de disposer de leur chambre favorite, ils n'hésitent pas à arriver une demi-heure avant l'ouverture de la réception.

Un coup de cœur pour la nature et les habitants

Les deux amis travaillent dans les domaines culturels et sociaux. Julie est responsable d'une asbl et Loutfi est animateur de jeunesse à Bruxelles.
« Nous avons eu un vrai coup de cœur pour la région. Il y a du cachet et Bouillon est un bon pied à terre pour découvrir les environs. À chacune de nos visites, nous nous aventurons un peu plus loin. Nous sommes déjà allé à Poupehan, à Sedan. Ici, il y a un cadre imposé qui nous permet de nous reposer, de prendre notre temps. C'est à chaque fois un bonheur de longer la Semois. »

Outre la nature, il y a aussi les gens qui les émerveillent : *« La mentalité est par ici plus calme, plus posée, plus relax. Il existe un contact naturel avec les choses. Cela se voit à la réaction des gens. On a souvent de chouettes discussions avec les autochtones, des sujets terre à terre. Une fois, à la boucherie, le commerçant n'avait plus de viande pour le nouvel an et il nous a conseillé un autre boucher, sans chichis, sans faux semblants. C'est un type de relation désintéressé qui n'existe pas par chez nous. »*

Une aventure à vivre pour les jeunes

Dans le cadre de son métier, Loutfi pense sérieusement faire découvrir le coin aux adolescents dont il est responsable. *« Venir ici avec des jeunes serait une chouette expérience. Cela casserait leur cadre de référence. Ils apprendraient beaucoup à être dans la nature, à ressentir cette force tranquille. Je suis certain qu'ils adopteraient un comportement différent car la nature impose le respect. Cela donne d'autres valeurs que consommer, aller au fast-food... Le vrai challenge est de les attirer, car ils ne connaissent pas et imaginent l'Ardenne comme une destination pour papys. Mais, à chaque fois que des jeunes viennent sur place, ils en reviennent émerveillés. »*



Loutfi et Julie accueillis par Gilles, le réceptionniste de l'auberge de jeunesse de Bouillon

Julien Biver, explorateur arlonais en herbe



Julien habite Arlon. Il est étudiant archéologue à l'université de Liège et féru de voyages. Il a déjà parcouru la Nouvelle-Zélande, le Japon, l'Allemagne, la Grande-Bretagne... Lui qui a découvert de nombreux pays nous confie pourquoi le Luxembourg belge lui tient à cœur.

« Personnellement, je trouve en ma région ce que j'aime et ce que j'ai toujours aimé : le caractère naturel. Avec des amis, nous aimons beaucoup aller nous perdre dans les bois de Chiny près de la Semois pour y passer le week-end. Le Luxembourg belge offre un cadre agréable et relativement zen.

Il est vrai que beaucoup de choses que l'on trouve chez nous existe aussi ailleurs mais ce n'est pas pareil. On ne peut pas déguster une petite bière régionale sur une terrasse dans une petite ville calme, on ne trouve pas ces paysages naturels ponctués de champs et de pâtures. Ou tout du moins, si on les retrouve, ce ne sont pas les mêmes ! »



La Semois à Chiny

D'une auberge à l'autre

Il existe en Luxembourg belge deux auberges de jeunesses. L'une à Bouillon et l'autre à Champlon. Elles possèdent toutes deux leurs atouts particuliers et permettent une découverte différente de l'Ardenne, de part leur situation.



Bouillon• A3

AUBERGE DE JEUNESSE DE BOUILLON

Sur la Hauteur - route du Christ, 16
B-6830 Bouillon
+32 (0) 61 46 81 37
bouillon@lesaubergesdejeunesse.be
www.laj.be



Champlon • C2

AUBERGE DE JEUNESSE DE CHAMPLON

Barrière de Champlon
rue de la Gendarmerie, 5
B-6971 Champlon
+32 (0) 84 45 52 94
champlon@lesaubergesdejeunesse.be
www.laj.be





Ces deux Auberges de Jeunesse viennent d'être labellisées « Clé Verte ». Il s'agit d'un écolabel international qui distingue plus de 2.100 établissements touristiques de par le monde pour leurs démarches et leurs performances en matière d'environnement.

www.cleverte.be



★★★★

AUBERGE D'ALSACE
HÔTEL DE FRANCE



PROMOTIONS TOUTE L'ANNÉE

30 CHAMBRES SPACIEUSES,
AVEC BAIN OU DOUCHE,
SÈCHE-CHEVEUX, WC PRIVÉ,
ASCENSEUR, WIFI, TV, MINI BAR.

SÉMINAIRES
ACCUEIL DE GROUPE
PENSION & DEMI-PENSION
FORFAITS MID-WEEK
SALLE AGRÉABLE POUR LES AUTOCARISTES

AMBIANCE FAMILIALE
SALLE DE JEUX POUR ENFANT

PROMOTIES GEDURENDE HET HELE JAAR

30 RUIME KAMERS MET BAD EN
DOUCHE, HAARDROGER, PRIVÉ WC,
LIFT, WI-FI, TV EN MINI BAR

SEMINARIES
OPVANG VAN GROEPEN
VOL PENSION & HALF PENSION
MID-WEEK ARRANGEMENTEN
AANGENAME ZAAL VOOR AUTOCARCHAUFFEURS

FAMILIALE SFEER
SPEELZAAL VOOR KINDEREN

FAUBOURG DE FRANCE 1 & 3 — B-6830 BOUILLON
TÉL. 00 32 (0) 61 46 65 88 - 00 32 (0) 61 46 60 68 — FAX. 00 32 (0) 61 46 83 21
MAIL : INFO@AUBERGEDALSACE.BE

WWW.AUBERGEDALSACE.BE — WWW.HOTELDEFRANCE.BE

BELGIQUE

BELGIË



réalisation Studio Eventail 084 368 358

NEW
Jaguar, pumas, lions blancs...



PARC ANIMALIER
DE BOUILLON

Chemin de chanteraine
B 6830 BOUILLON
Tél : 0032/61 46 71 52
Fax : 0032/61 46 71 53
info@parcanimalierdebouillon.be

www.parcanimalierdebouillon.be

Texte : **Fanny Lardot** et **Pascal Willems**

BATAILLE MÉMOIRE

Un autre aspect du tourisme bastognard

Mettons le cap sur Bastogne, ville connue pour ses quelque 300 commerces et surnommée « Paris en Ardenne. »

Le 70ème anniversaire de la bataille des Ardennes nous incite toutefois à la considérer avec un regard différent. Au travers de rencontres et de découvertes, il s'avère que Bastogne possède nombre d'atouts pour se positionner en « ville mémoire ».

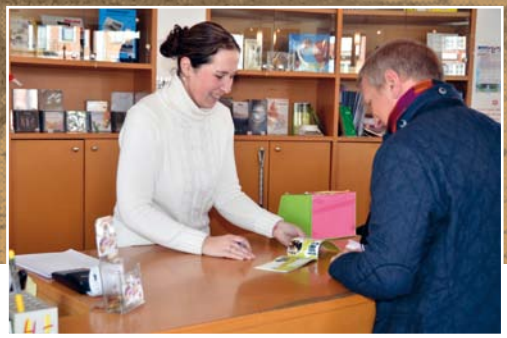
La visiter, c'est se connecter à son passé, son présent et son futur. Le célèbre épisode militaire de la ville se matérialise dans ses musées et mémoriaux. Ainsi, les jeunes générations n'oublie(ro)nt pas les évènements qui ébranlèrent l'Ardenne durant la Seconde Guerre mondiale.

Comment Bastogne entretient-elle cette mémoire ? Quels sont les sites à visiter ? Que représente le tourisme de mémoire ? Qui sont les touristes attentifs à ce passé ? Voici quelques questions qui ont guidé l'enquête de Regards d'Ardenne.





Le Syndicat d'initiative de Bastogne





La casquette de la 101ème : un vrai succès de vente.

Le tourisme de mémoire

Pour Philippe Leboutte, président du Syndicat d'initiative, le tourisme de mémoire interpelle de plus en plus les touristes locaux. Les visiteurs étrangers, notamment les Américains, connaissent déjà Bastogne pour son intérêt historique et mémoriel.

Bastogne, ville de mémoire ?

Il est clair que son douloureux passé pourrait lui conférer ce statut mais Bastogne n'est pas reconnue officiellement comme telle. Elle fait néanmoins partie de l'Union mondiale des villes martyrs de la paix créée en 1982 à l'initiative de la Ville. Cette association regroupe les localités de Verdun (France), Wiltz (Grand-Duché de Luxembourg), Coventry (Grande-Bretagne), Kalavrita (Grèce), Kragujevac (Yougoslavie), Volgograd (Russie), Varsovie (Pologne), Bastogne, Cunéo et Marzabotto (Italie).

Deux évènements majeurs en 2014

A entendre Philippe Leboutte : *« En 2014, deux évènements majeurs vont illustrer le passé de la ville : l'ouverture du Bastogne War Museum, le 22 mars* *(voir p. 58)* *et la traditionnelle Foire aux Noix de décembre. Pour cette inauguration, d'importantes personnalités sont attendues à Bastogne qui sera, une fois de plus, envahie par les médias. Le Bastogne Historical Center comptabilisait près de 70.000 entrées par an tandis que la nouvelle version devrait attirer près de 100.000 personnes ! La Foire aux Noix reste une manifestation incontournable. A l'origine, cette festivité de fin d'année n'avait rien à voir avec le "Nuts" de McAuliffe prononcé le 22 décembre 1944. C'est une tradition bien plus ancienne, liée à la ruralité, qui date du XIXème siècle. L'histoire et le folklore s'y retrouvent intimement liés. Le syndicat d'initiative souhaite toujours intensifier cette foire au fil des ans. L'évènement est devenu plus protocolaire avec la présence de membres de l'Ambassade des Etats-Unis afin de commémorer la figure du général McAuliffe. »*

Quel public pour le tourisme de mémoire ?

Véronique Lequeux, du SI, vit au quotidien l'évolution du tourisme de mémoire sur son territoire : *« Il y a 20 ans, les vétérans étaient plus nombreux. Mais malgré le temps qui passe, les Américains sont toujours très présents à Bastogne. Parce qu'ils sont très "famille" : neveux, enfants et petits-enfants viennent visiter les lieux emblématiques où sont passés leurs aînés quand ils étaient soldats. On observe également l'apparition et le développement d'un nouveau public depuis près de 5 ans : les visiteurs allemands. La jeune génération envisage la bataille des Ardennes comme un évènement historique. Ils ressentent moins la culpabilité des générations précédentes et osent davantage venir sur le terrain comme au cimetière de Recogne. »*

Le 70ème en ligne de mire



Le SI s'adapte à ces nouveaux visiteurs par la réalisation de folders et de dépliants en allemand. Le tourisme de mémoire est tellement significatif à Bastogne que la nouvelle brochure est presque entièrement dédiée à cette thématique. *« Les gens sont intéressés par ces sujets. Il faut donc en parler le plus précisément possible*, indique Philippe Leboutte. *Les touristes wallons, flamands et néerlandais se renseignent également sur ces faits de guerre. »* Et les demandes ? *« Le public américain est toujours partant pour revenir sur notre territoire. Ils sont assez pointus en la matière. Ils ont étudié leur sujet avant d'arriver à Bastogne. Ils ont donc des attentes et souhaits spécifiques. Ils ont le souvenir d'un monument ou d'un foxhole qu'ils veulent voir. Les demandes des Allemands ou des Francophones sont beaucoup plus générales »*, explique le président.

SYNDICAT D'INITIATIVE DE BASTOGNE
place McAuliffe - B-6600 Bastogne
+32 (0) 61 21 27 11
info@si-bastogne.be
www.si-bastogne.be

« Les touristes américains sont friands de gadgets en tout genre; plus c'est kitsch, mieux c'est ! »





Suivez le guide



De la tourmente de la bataille des Ardennes ne restent que des souvenirs, dans les esprits, dans les musées, sur le terrain… Ces derniers révèlent un indéniable intérêt touristique auxquels une visite guidée apporte une indiscutable valeur ajoutée. Jean-Luc Lemaire est un guide touristique spécialisé dans cet épisode tragique de la guerre 40-45. Mais pas uniquement ! Guide de la Bataille, guide du terroir, guide environnement-nature, ce militaire de carrière se révèle être un guide aux multiples casques et casquettes…

« J'ai guidé des gens de tous pays et de tous âges »

Militaire et guide

La soixantaine bien cachée par un visage de grand garçon toujours étonné de ce qu'il découvre, Jean-Luc Lemaire a fait ses armes à… l'armée. Son ascension dans la hiérarchie, jusqu'au grade de Major, a renforcé sa connaissance du néerlandais. Sa carrière militaire terminée, il s'est lancé dans le guidage. Pourquoi cet intérêt ? *« Par amour de ma région et de sa découverte sous de nouvelles facettes. En 2005, j'ai débuté par une formation de guide de terroir dans le cadre d'un programme européen. En 2007 et 2008, j'ai suivi une formation de guide nature et environnement dans les CRIE d'Anlier et du Fourneau Saint-Michel. Je me suis alors positionné comme guide dans la province de Luxembourg en général… Et j'ai débuté par des visites en tant que guide du terroir avec des balades dans Bastogne et la visite de son patrimoine religieux. »*

L'attrait de l'histoire… de la bataille

Son parcours militaire et une saine curiosité ont valu à Jean-Luc Lemaire de lire énormément d'ouvrages sur l'histoire et les évènements liés aux conflits armés. Désireux de valoriser ses connaissances en la matière, il devient officieusement guide de la bataille des Ardennes, fonction qu'il assume au sein de la « Compagnie des guides de Centre Ardenne » (lire encadré p.54), et assure, en français, néerlandais et anglais, excusez du peu !

Américains et Allemands, enfants et vétérans

C'est en anglais que le guidage sur la bataille des Ardennes s'effectue le plus souvent. Américains, dont environ un millier d'étudiants chaque année, et Britanniques sont toujours les plus nombreux à venir visiter ses lieux emblématiques. Le public est large : *« Cela commence à la 5ème primaire, des enfants de 10 à 11 ans, et cela se termine avec des seniors et des vétérans. A moi d'adapter mon discours. Parfois, avec les personnes plus âgées, on ne descend même pas du bus. Ces dernières années, nous guides avons perdu beaucoup d'étudiants de 13 à 17 ans qui venaient à Bastogne en excursion. Notre destination est en berne en Belgique et aux Pays-Bas. Souvent aussi, les gens établissent leurs programmes mais veulent voir trop de choses dans un timing trop serré. Le gros changement ces dernières années, c'est la venue des Allemands. »*

A la recherche des foxholes perdus

« Un Américain de Floride, âgé de 93 ans, est venu avec ses deux fils revoir les endroits où il avait combattu. Sur un papier, il avait dessiné l'emplacement de deux foxholes, le sien et celui de son ami. Sur le dessin, ils se trouvaient près d'une ferme avec une remise sur le côté. De son foxhole, il voyait le dessus d'une petite route sinueuse où sept chars allemands ont explosé sous ses yeux. j'ai tenté de retrouver les lieux, d'abord sur une carte d'état major puis en prenant la route avec la famille américaine jusqu'à une ferme à Longchamps où se sont trouvés les soldats de la 102ème. Le vétéran affirmait que ce n'était pas l'endroit recherché. Mais la propriétaire de la ferme a expliqué que sa famille était restée longtemps en contact avec un soldat américain déjà venu sur Bastogne, notamment lors du 50ème anniversaire et pour planter un arbre au bois de la paix. Le soldat en question n'était autre que son meilleur ami ! »



Reconstitution d'un foxhole



Foxhole encore visible

L'évolution des guidages

Selon le guide bastognard : *« il y a peu de changements dans les demandes. L'influence, sur les Américains et les Hollandais, de la série TV Band of Brothers a diminué. Nous faisons en sorte que nos visiteurs sachent que la bataille des Ardennes ne se résume pas à la Easy et la 101ème Compagnie, aux mémoriaux sur leurs lieux de combats et les foxholes, les trous de renards, appellation donnée aux trous creusés dans le sol par les soldats US. Auparavant, les guides réalisaient des balades thématiques sur un sujet bien précis. Aujourd'hui, la tendance est à des commentaires tous azimuts : on voit un bunker et on l'explique, on voit des vaches et on évoque l'agroalimentaire... Les guidés apprécient la diversité dans la découverte. Comme l'exprimait le penseur Pascal : "... il est bien plus beau de savoir quelque chose de tout que de savoir tout d'une chose. Cette universalité est la plus belle". Cela implique pour les guides des formations multiples. Les gens demandent peu de détails sauf les militaires pour les opérations. Ils veulent principalement voir les endroits où les soldats allemands et américains sont arrivés puis partis... »*

Une visite-type ?

Si les possibilités sont quasi infinies de personnaliser les visites guidées, le schéma général est souvent le même. Les touristes arrivent le matin et se rendent compte qu'il serait utile de disposer d'un guide l'après midi. *« Nous leur demandons le temps qu'ils ont à consacrer à la visite et, en fonction, nous élaborons un programme à la carte. Certains ont des demandes précises, d'autres aucune. Le but premier du guide est de recréer l'ambiance et répondre aux questions. A cette fin, je me balade avec une farde de documentation pour tout ce qui est technique, sur les chars par exemple. Le guidage est très différent selon les guides et les "guidés". Ma priorité va généralement à un tour de la ville, une visite de son église et de la Porte de Trèves. L'incontournable reste le Mardasson. Mais souvent, je l'ajoute au programme car les touristes pensent champ de bataille avant mémorial. Il y aussi des demandes plus personnelles. »*

LA COMPAGNIE DES GUIDES DE CENTRE-ARDENNE

Les membres de la Compagnie ont tous démarré individuellement en réponse aux demandes ponctuelles des SI, MT et des communes. Ce sont aussi bien des guides randonnée, nature, terroir que bataille des Ardennes. Afin d'améliorer et d'agrandir l'offre pour les visiteurs et répartir le travail entre les guides, ils se sont réunis en asbl. Pour le moment, 12 guides proposent leurs services. Le guidage se fait en français, néerlandais et anglais. Deux guides parlent également l'allemand.

COMPAGNIE DES GUIDES CENTRE-ARDENNE
Syndicat d'initiative de Bastogne
place McAuliffe - B-6600 Bastogne
+32 (0) 61 21 27 11
info@si-bastogne.be
www.si-bastogne.be





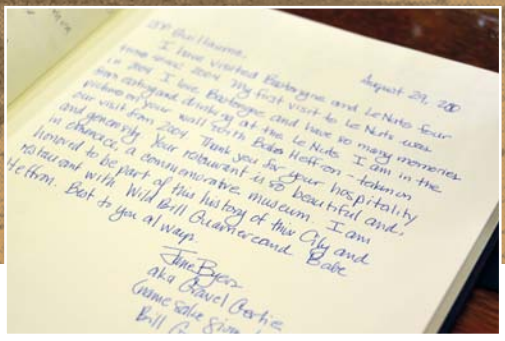


Le café **Nut's**, une passion à partager

A peine franchie la porte du café Nut's, sur le Carré de Bastogne, on plonge dans une ambiance chaleureuse et pittoresque, typique des bistrots comme il s'en trouvait il y a quelques années dans la plupart de nos villages. Sous ses airs d'authentique Ardennais, le patron de l'établissement nous accueille spontanément. Pourtant, Guillaume Segalas est né et a grandi de l'autre côté de la frontière. C'est un Français amoureux des Ardennes belges depuis plusieurs années.



photo 1 : la peinture du centre de Bastogne



Le livre d'or des vétérans



Le célèbre « Nuts »

Dans la nuit du 21 au 22 décembre 1944, la ville de Bastogne est peu à peu encerclée par les troupes du général von Lüttwitz, bien plus nombreuses que les hommes de la 101ème Division Aéroportée rattachés au général Anthony McAuliffe. Le lendemain, le général allemand envoie sa demande de reddition à McAuliffe qui lui répond catégoriquement : « Nuts », que l'on peut traduire par « Des noix ! ». Les Américains affirment alors clairement leur volonté de protéger et de défendre coûte que coûte ce périmètre essentiel pour freiner l'avancée allemande. Ils résisteront vaillamment jusqu'à l'arrivée de la 4ème Division d'Infanterie de Patton.

Objectif : la renaissance de l'esprit Nuts

« J'ai toujours été un passionné d'histoire militaire. J'adore bouquiner et j'ai donc lu énormément de livres sur la Seconde Guerre mondiale. Avant d'arriver à Bastogne, je connaissais déjà l'histoire de la ville ainsi que son passé militaire. J'ai posé mes valises en 1991. Cela fait donc plus de 20 ans que je suis emballé par Bastogne et son attrait touristique. Cette ville me procure un enrichissement permanent surtout quand on reste en contact avec toutes ces personnes qui reviennent au fil des années. L'engouement perdure avec les nouvelles générations. »

Le parcours de Guillaume Segalas est assez atypique. Etudiant, il travaillait déjà en cuisine : *« J'ai toujours aimé bien manger et me suis tourné tout naturellement vers la restauration. Quand j'ai quitté ma région natale, j'ai travaillé pour une société immobilière mais mon souhait était de continuer ma vocation première à Bastogne. »*

En 2005, il rachète l'immeuble où le café Nuts était tenu par un Hollandais. *« Malgré le nom, l'établissement n'avait rien à voir avec la thématique de la bataille des Ardennes. De plus, dans mon précédent café, j'avais pris l'habitude de recevoir des vétérans. J'ai donc décidé de continuer sur ma lancée et de rendre au Nuts tout son sens. »*

Une immersion dans la bataille des Ardennes

« La décoration et les travaux ont été réalisés par ma famille. Mon objectif est de réaliser quelque chose qui soit en phase avec l'esprit "Nuts" mais pas de transformer mon établissement en musée. Des centaines de photos accrochées ne sont pas exposées dans le but de noircir le tableau. Je veux que les gens se sentent bien chez moi tout en recueillant, sans le savoir, des informations sur le passé de Bastogne. »

Les photos d'époque côtoient les peintures murales retraçant, de manière chronologique, les évènements : l'offensive allemande, la fuite des habitants, etc. *« Ma nièce a réalisé ces tableaux que beaucoup prennent pour de simples stickers. De nombreux objets sont venus compléter ma collection, pour la plupart offerts par des amis collectionneurs ou militaires. L'objet qui lui tient le plus à cœur? C'est un petit drapeau américain d'époque. Ce n'est pas la pièce la plus imposante mais c'est celle qui me touche le plus. »*

Un de ses amis américains a réalisé une peinture illustrant le centre de Bastogne durant le conflit. On y voit la place, des avions d'époque, des jeeps et McAuliffe. Malgré la précision, les éléments ne sont pas entièrement véridiques en raison des besoins de la perspective. Une fiche explicative complète l'œuvre *(photo 1)*.

A la manière du Walk of Fame d'Hollywood, Le Nuts propose son mur de la renommée *(photo 2)* : *« Tous les vétérans qui me rendent visite ont droit à leur photo. Je collectionne aussi leurs petits mots et signatures dans un cahier. »*

Un lieu de retrouvailles

« L'intérêt de mon établissement ? C'est un point de ralliement des vétérans mais aussi des collectionneurs, sans négliger la présence des Bastognards, des touristes et des militaires. Je pense que le nom Nuts continue à faire mouche et à attirer les clients. Ceux-ci ont tendance à revenir au fil des ans. Ils se sentent ici chez eux. Certains se mettent même à parler français. Il n'y a pas un vétéran qui





« *Hélène Patton, la petite-fille de George Patton, vient me rendre visite tous les trois mois* »



photo 2 : le « Mur de la Renommée »

« *Les Américains ont une espèce de pudeur mais quand ils reviennent ici, ils se remémorent exactement où ils étaient et ça leur fait du bien d'en parler. Il y a chez eux une réserve et de la fierté. Ils expliquent leur vécu sans retenue, sans tabou, ce qui n'est pas toujours le cas des Européens.* »

vient au Nuts sans larmes aux yeux. L'engouement ne diminue guère. Enfants et petits enfants des vétérans sont particulièrement émus de se retrouver à Bastogne sur les lieux des drames. »

Quid des Allemands ? *« J'en accueille de plus en plus. Ils ont tourné la page et se montrent très curieux. Il y a cinq ans d'ici, je n'en voyais pas ! Mais depuis deux ans, les mentalités ont changé. »*

L'humour américain

« En 2009, j'ai reçu pour la énième fois les vétérans Babe (Ed Effron) et William "Wild Bill" Guarnerer connus pour leur grand sens de l'humour. Durant une soirée un peu animée, ils ont mimé leur saut en parachute avec un soutien-gorge sur la tête ! A plus de 80 ans, il faut le faire ! La même année, Guarnerer a accompagné un groupe d'écoliers de la région au bois de Saint-Jacques. Il s'est alors écrié : "C'est dans ce bois que j'ai perdu ma p... de jambe ! " Il a alors demandé aux élèves de la lui retrouver. Et ils sont revenus avec des branches de toutes les tailles ! »

NUT'S
Place McAuliffe - B-6600 Bastogne
Tél. +32 (0) 61 21 27 11
info@si-bastogne.be
www.si-bastogne.be



ENVIE DE VOUS LA JOUER À L'AMÉRICAINE ?

N'hésitez pas à commander le menu « Nut's » composé d'une soupe, du fameux steak, frites, salade et d'une tarte aux pommes en dessert. Les visiteurs américains sont paraît-il très friands de ce type de menu ! Guillaume Segalas a également ajouté à sa carte plusieurs sortes d'hamburgers, histoire de contenter son public « from USA ! » Testez aussi la « Bière Airborne », bière brune à l'effigie des soldats, brassée par la Brasserie Lamborelle.



Bastogne War Museum





Bastogne Barracks : La « Cave Nuts » avec McAuliffe (de face), le mur des vétérans revenus à Bastogne et

La palette des musées bastognards

A Bastogne, à chaque coin de rue, les touristes peuvent découvrir un musée : imposant ou plus discret, consacré à une thématique naturelle, folklorique, historique… Sur tout le Luxembourg belge, il n'est d'autre localité aussi pourvue en musées en général, et sur la bataille des Ardennes en particulier, que la « Nuts City. » Cinq musées présentent chacun à leur manière le conflit qui secoua toute l'Ardenne.

Bastogne War Museum

Ouverture prévue pour le 22 mars 2014 !

L'ancien Bastogne Historical Center a fait peau neuve pour offrir un espace complètement rénové. Il est dédié à la fois aux causes et aux conséquences du second conflit mondial qui toucha l'ensemble de l'Europe mais aussi les autres grandes puissances de l'époque. Les curieux sont éclairés sur le déroulement des opérations militaires, l'occupation allemande, les troupes américaines, entre autres points d'intérêt. Ardenne oblige, la bataille des Ardennes, ou Offensive von Rundsted, est bien sûr un élément central des nombreuses reproductions proposées au fil de la visite.

Quatre guides virtuels (un enfant, une institutrice, un soldat américain et un soldat allemand) permettent d'envisager le conflit sous un angle différent et apportent leur lot d'informations supplémentaires. La scénographie originale est complétée par trois « scénovisions », véritables mises en scène multisensorielles et 3D. Le visiteur est ainsi plongé dans différentes ambiances : un bistrot, la forêt ardennaise…

Entrée payante

BASTOGNE WAR MUSEUM
Colline du Mardasson, 5 - B-6600 Bastogne
+32 (0) 2 549 60 49
www.bastognewarmuseum.be

Bastogne Barracks

Depuis 2010, l'ancienne caserne militaire de Bastogne s'est métamorphosée en musée militaire. L'armée y maintient une unité d'une centaine d'hommes vouée à l'archivage, au guidage des visiteurs, à l'entretien et la valorisation du matériel militaire. La caserne est en relation directe avec le Musée royal militaire. Les Barracks accueillent donc un véritable centre d'interprétation de la Seconde Guerre mondiale particulièrement connu pour la « Cave Nuts », l'endroit où le général McAuliffe répondit négativement à la demande de reddition des Allemands.

Certains bâtiments sont d'époque. Ils constituaient le quartier général de la 101st Airborne Division. C'est donc un lieu chargé d'histoire. La visite permet de contempler de multiples espaces d'exposition aussi bien consacrés à la Seconde Guerre mondiale qu'aux autres batailles de la 101st Airborne comme la Guerre du Golfe. Elle est ponctuée par des anecdotes et des détails sur la récupération des objets, provenant de musées ou de collections privées, ou sur la vie au QG durant l'hiver 44-45. Autre centre d'intérêt de l'endroit : le « Vehicle Restoration Center » où les blindés du Musée royal de l'Armée retrouvent une nouvelle vie.

Entrée gratuite

BASTOGNE BARRACKS
Quartier Slt Heintz
rue de La Roche, 40 - B-6600 Bastogne
+32 (0) 61 24 21 24
www.klm-mra.be



le « Vehicle Restoration Center »





« Au pays d'Ardenne » Original Museum





Musée de la 101ème

101st Airborne Museum « Le Mess »

Le musée de la 101st Airborne s'est installé dans l'ancien mess (réfectoire) des Chasseurs Ardennais construit en 1936. Pendant l'occupation de Bastogne, l'endroit était occupé par les soldats allemands qui l'ont transformé en club de sous-officiers. Après la guerre, la Croix Rouge y installa un hôpital de fortune. La thématique principale du lieu est l'histoire de la 101st Airborne Division, ses unités et son passage à Bastogne. L'atout majeur de ce musée ? Le réalisme saisissant des mannequins ! L'importante collection d'objets et les différents dioramas plongent dans cette période dramatique pour la ville et ses environs. Il est à noter que le musée a reçu l'aval officiel de la 101st Airborne actuelle.

Entrée payante

101ST AIRBORNE MUSEUM
avenue de la Gare, 11 - B-6600 Bastogne
+32 (0) 61 50 12 00
www.101airbornemuseumbastogne.com

« Au pays d'Ardenne » Original Museum

Ce musée porte bien son nom tant il est original dans ses collections et dans son organisation. Les visiteurs découvrent dans ce lieu toute l'Ardenne d'antan : celle des artisans, de l'agriculture, des anciens métiers mais surtout celle de la bataille. Les pièces sont uniques et le visiteur ne sait où porter son regard tellement les allées regorgent d'objets porteurs de sens et d'histoire. Armes, documents d'époque, bibelots insolites évoquent la vie des soldats allemands et américains pendant la guerre.

De nombreuses professions sont illustrées au travers des outils de la vie quotidienne telles que limonadier, cigarier, agriculteur, menuisier, bourrelier... Une collection de plus de 200 animaux empaillés est intégrée dans leur cadre naturel. Un musée vraiment original pour tout savoir sur l'Ardenne d'autrefois.

Entrée payante

« AU PAYS D'ARDENNE » ORIGINAL MUSEUM
rue de Neufchâteau, 20 - B-6600 Bastogne
+32 (0) 61 21 49 11





Bastogne Ardennes '44 Museum

Sur 1.000 m² répartis sur deux niveaux, les différentes phases de la batailles sont reconstituées avec comme point fort la traversée de la ligne de front lors de l'hiver 44. Plusieurs cartes murales expliquant la bataille pour Bastogne et des films d'archives permettent aux visiteurs de se plonger complètement dans cette atmosphère terrible de bataille. Le musée se situe à 8 km de Bastogne, le long de la N 84 direction Wiltz-Diekirch.

Entrée payante

BASTOGNE ARDENNES '44 MUSEUM
rue de Bras, 635 - B-6600 Bastogne
+32 (0) 61 21 78 95
www.bastogneardennes44.be



Monument aux morts



Mémorial General McAuliffe et Sherman Tank



Monument de la 101st Airborne Division

Une carte transfrontalière sur la bataille des Ardennes

En décembre 2014, cela fera 70 ans que l'Ardenne s'est transformée en un vaste champ de bataille. A l'heure où le temps fait inexorablement son œuvre, les derniers témoins de la bataille des Ardennes nous quittent peu à peu avec leurs souvenirs de guerre.



Un nouvel outil touristique unique et pratique

Afin de respecter l'adage qui prétend que « celui qui oublie son passé est condamné à le revivre », la Fédération touristique du Luxembourg belge travaille à la sauvegarde de l'histoire de son territoire en proposant différents outils au public.

Un document original vient de sortir de presse : une carte touristique transfrontalière dédiée à la bataille des Ardennes. Elle est produite en partenariat avec les Fédérations du tourisme des provinces de Liège et de Namur, l'Office régional du tourisme des Ardennes Luxembourgeoises et l'Agence du tourisme de l'Est de la Belgique.

La carte comprend sept circuits reliant les territoires énumérés sur des thèmes bien précis. Un listing de tous les mémoriaux complète ces parcours. Plus de 200 localités belges et grand-ducales sont évoquées ainsi que leurs monuments. Les voyageurs peuvent ainsi suivre l'avancée allemande et emprunter les chemins des soldats américains et britanniques durant cet hiver glacial.

Le document comprend également une introduction historique et des cartes explicatives permettant de fixer les grandes dates et les enjeux de cette bataille. Il est publié en quatre langues (français, néerlandais, anglais et allemand) afin de toucher un maximum de visiteurs.

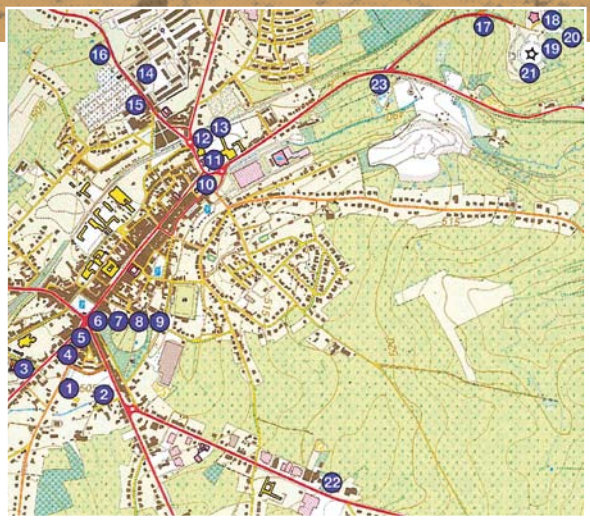
Un autre de ses atouts ? Son extrême précision grâce à l'échelle 1:250 000. Les hameaux, les routes secondaires, les cours d'eau, les ponts et les chemins de fer sont autant d'éléments repérables facilement.

Ce nouvel outil touristique est disponible gratuitement pour le grand public, les passionnés, curieux, spécialistes ou novices en la matière.

FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE
Quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne
+32 (0) 84 41 10 11
f.lardot@ftlb.be
www.luxembourg-tourisme.be



Borne voie de la Liberté n°1147









La caserne militaire de Bastogne en 45' transformée en musée militaire « Bastogne Barracks »

Les monuments 44-45 de Bastogne

1) Mémorial General George S. Patton - 3rd Army
2) Mémorial 11th Belgian Fusiliers Battalion
3) Musée 101st Airborne « Le Mess »
4) Mémorial Infirmière Renée Lemaire & 10th Armored Division.
5) Musée « Au Pays d'Ardenne »
6) Borne voie de la Liberté n°1145
7) Willy's Jeep
8) Sherman Tank
9) Mémorial General Anthony McAuliffe - 101st Airborne Division
10) Borne voie de la Liberté n°1146
11) Monument aux morts
12) Tourelle de Char Sherman
13) Croix du Séminaire Mémorial GI's 501st Para Infantry Regiment
14) Bastogne Barracks
15) Tombe de Renée Lemaire
16), 22) et 23) Chars Shermans définissant le périmètre de Bastogne
17) Borne voie de la Liberté n°1147
18) Bastogne War Museum
19) Monument de la 101st Airborne Division (Screaming Eagle)
20) British Tank « Achilles »
21) Mémorial Mardasson (photo p. 51)

Bastogne 44-45 : les dates clés

Automne 44 : Hitler prépare sa dernière grande offensive à l'ouest contre l'avis de ses généraux.

16 décembre 44 : 5h30 du matin, les premiers soldats allemands attaquent le secteur des Ardennes faiblement défendu. Leur objectif est de s'emparer Anvers tout en réquisitionnant les ponts de la Meuse et ainsi séparer les troupes alliées. Bastogne suscite toute les convoitises: la 5ème armée blindée de von Meuteuffel doit d'acquérir cet important noeud routier pour poursuivre sa percée à travers le territoire.

17 et 18 décembre 44 : Bastogne est appuyée par la 101st Airborne Division d'Anthony McAullife et la 10th Amored Division (Combat Command "B") de Troy Middleton.

Au même moment, des unités de von Manteuffel encerclent Bastogne. Mais la résistance des troupes américaines à Noville et à Foy permettent de freiner considérablement l'avancée allemande.

22 décembre 44 : Le général von Lüttwitz envoie une demande de reddition aux Américains, cantonnés dans leur QG (Bastogne Barracks). McAuliffe réplique par son célèbre « Nuts ! ». La 101ème division continue à repousser les assauts allemands malgré leur infériorité numérique.

26 décembre 44 : Venant du sud, une colonne blindée de la 4th Armored Division de la 3rd Army du Général Patton fonce sur Bastogne et réussit à briser l'encerclement allemand à Assenois.

Fin décembre - 17 janvier 45 : Sous les bombardements et le feu de l'artillerie ennemie, les unités américaines réussissent à élargir la brèche que l'armée allemande tente à plusieurs reprises de refermer.

3 janvier 45 : La contre-offensive alliée débute.

28 janvier 45 : L'armée allemande est rejetée au-delà de ses positions du 16 décembre 44. C'est la fin de la « Battle of the Bulge ».

Texte : **Jacques Cornerotte**



« Ce qui me motive, c'est partager ma passion pour ce petit pays si attachant »

Entre Semois et Chiers, la LORRAINE GAUMAISE

Aujourd'hui, nous vous invitons une nouvelle fois à jouer à saute-frontière. A cheval sur le nord de la Meuse française et le sud de la province de Luxembourg, voici une terre d'entre deux, longtemps chahutée par des guerres, des annexions, des pillages. Mais c'est aussi un terroir qui a le sens de l'accueil, de la bonne chair et qui ne se prend pas trop au sérieux. Les Gaumais et leurs cousins lorrains d'outre frontière sont ainsi faits.

Il n'y a pas si longtemps, il suffisait de passer le pont qui enjambe le ruisseau de Williers pour braver la douane qui patrouillait de jour comme de nuit (surtout de nuit) à la recherche des fraudeurs de tout poil : café, tissus, tabac, alcools et même vélos. Un commerce bien organisé qui avait ses règles et ses codes. Et ces cafés à l'architecture si caractéristique éparpillés tout le long de la frontière. Là, tout s'échangeait sous le couvert de venir « boire un coup. » Nous sommes en Lorraine gaumaise. Des paysages à déguster lentement, au rythme de la marche, un patrimoine bâti qui a traversé des siècles de vicissitudes pour nous parvenir, émouvant et saisissant. Une faune et une flore riches de mille variétés. Et des produits d'un terroir qui s'affirme comme l'un des plus riches – le climat n'y est sans doute pas pour rien – du Luxembourg.

LOUPPY-SUR-LOISON, *le beau château Renaissance a reçu Louis XIV en 1657 durant le siège de Montmédy.*

Ici, la frontière n'a jamais été un problème. Selon une expression locale, il arrivait souvent que l'on se « marie de l'autre côté de la frontière », au hasard d'une rencontre lors de la fête votive ou d'un autre mariage. Depuis plus de 25 ans, des habitudes de collaboration entre la Gaume, la Lorraine et les Ardennes françaises se sont établies. Qui ne se souvient, dans les années 90, des spectacles « Les riches heures d'Avioth », sons et lumières magnifiques qui virent des centaines de bénévoles belges, français, grand-ducaux, se retrousser les manches pour aider à trouver les financements nécessaires à la restauration de la basilique d'Avioth.

Au fil des années, de belles amitiés étaient nées de part et d'autre de la frontière. Avec une solide volonté de mettre en valeur ce terroir aux si nombreux atouts.

En 2010, les maisons du Tourisme du Pays de Gaume, du Pays de la Semois et l'Office du Tourisme de Montmédy se lancent dans la belle aventure « Lorraine gaumaise » avec l'appui du programme Interreg.

Rencontre avec Adèle Reuter, une des chevilles ouvrières de ce programme de développement touristique transfrontalier au sein de la Maison du Tourisme du Pays de Gaume.

Des actions

« En fait, me dit Adèle Reuter, nous travaillons sur trois axes qui nous paraissent prioritaires : la promotion, la formation et l'organisation d'événements. Il faut assurer un maximum de lisibilité à la région. Nous avons tellement d'atouts à valoriser : les paysages, le patrimoine bâti, qu'il soit civil, militaire ou religieux, les musées, une nature et un terroir pas avares de bons produits et une offre d'hébergement variée et de qualité. Notre site internet reçoit de plus en plus de visites et cela nous réjouit beaucoup, bien entendu.

Parallèlement, nous avons mis en place une série de formations de guides touristiques et des personnes chargées de l'accueil dans les différents syndicats d'initiative et offices de tourisme. Actuellement, ils sont plus de 150 à avoir suivi ces formations. Histoire, géologie, faune, flore, architecture, produits de terroir, bref, ces gens connaissent parfaitement ce qui fait la richesse de notre Lorraine gaumaise.

Enfin, nous organisons des événements qui assurent notre présence dans les médias et qui rencontrent auprès du public beaucoup de succès. Les Randonnailles en Lorraine gaumaise sont de ces événements. » ♦♦♦

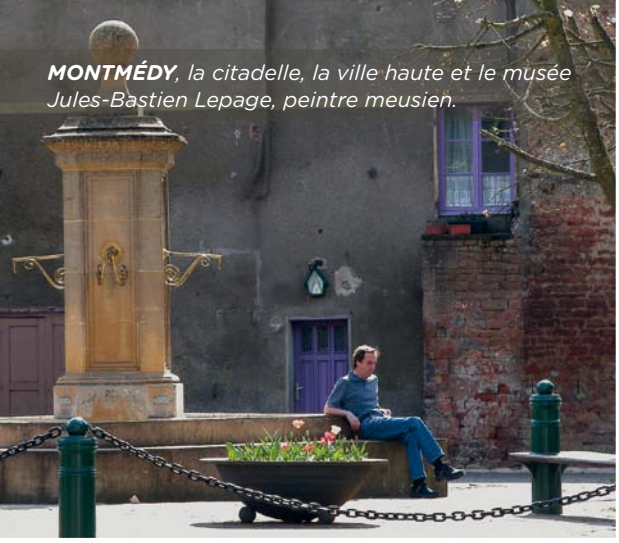
Les Randonnailles





Allier marche, découverte d'éléments de patrimoine et dégustation de produits de la région. Voilà pour le concept. Il s'agit le plus souvent de balades d'une petite dizaine de kilomètres organisées autour d'une thématique : anciennes voies romaines de la région, châteaux et demeures historiques, patrimoine naturel, sources et rivières. Chaque année, l'offre se renouvelle et fait appel à quelques-uns des guides de terroir de la région. Et croyez-moi, chacun dans leur domaine, ils en connaissent un brin. Spécialistes ou généralistes, ils savent captiver leur public en leur contant les beautés de la région transfrontalière. Et puis, cerise sur le gâteau, chacune de ces balades se termine par une dégustation de produits locaux. L'occasion pour les « randonnailleurs » de découvrir à deux pas de la frontière de savoureuses préparations aussi bien lorraines que gaumaises. Pour les avoir vécues durant quelques années, je peux vous assurer que la convivialité est le maître-mot de ces balades qui se déroulent en général à cheval sur juillet et août.





***MONTMÉDY**, la citadelle, la ville haute et le musée Jules-Bastien Lepage, peintre meusien.*



***VIRTON**, la capitale de la Gaume et son Musée gaumais.*

Une HISTOIRE de FRONTIÈRE



Cette histoire que je vous raconte est véridique. Elle a duré plusieurs années dans la région de Florenville après la Deuxième Guerre mondiale. Deux à trois fois par semaine, Désiré (appelons-le comme cela) rentrait en Belgique à vélo, portant un sac de sable fixé au porte-bagage. Intrigués, les douaniers l'ont été pendant longtemps. Contrôlé plusieurs fois, il fallut bien se rendre à l'évidence : le sac de sable ne contenait... que du sable ! A la longue, de solides amitiés avaient fini par se nouer.

L'un des douaniers qui connaissait bien Désiré et son énigmatique manège se retrouva retraité, après bien des années de bons et loyaux services. Un dimanche, les deux hommes, qui habitent deux villages voisins, se retrouvent au bistrot de la frontière à siroter gentiment un guignolet-kirsch. Une question tarabustait, on s'en doute, notre gabelou pensionné.

- Maintenant que je suis à la retraite, Désiré, tu peux bien me dire ce que tu as trafiqué pendant toutes ces années entre la France et chez nous. Il y a prescription, non ?

- Alphonse (appelons-le comme cela aussi), répondit l'autre, plein de malice, *tu n'as donc jamais remarqué que le vélo était neuf et chaque fois différent ?*





*Satellites de Virton : **MONTAUBAN** et **MONTQUINTIN** qui témoignent, s'il le fallait, du long passé historique de ce pays d'entre-deux.*



***TORGNY**, la vigne, bien sûr, mais aussi la réserve naturelle unique par sa flore sans compter les beaux tons d'ocre des maisons au soleil couchant. Et des restaurants réputés.*



***FLORENVILLE**, si vivante en toute saison. Une multitude de promenades dans les forêts entre Ardenne et Gaume.*



***AVIOTH**, pour la « cathédrale des champs », véritable dentelle de pierre dans le plus pur style gothique champenois au milieu d'un village d'une centaine d'âmes.*



***ORVAL**, l'incontournable, pour son rayo depuis plus de ne siècles dans la régio ruines du monastère médiéval. Et bien*

♦♦♦ Une offre très étendue

Les publications de la Lorraine gaumaise font l'objet de tous les soins. Iconographie choisie, mise en page agréable et dynamique, elles sont une mine de renseignements pour les visiteurs de la région. Elles offrent à tous, familles, individuels, sportifs, contemplateurs de nature, admirateurs du patrimoine, groupes scolaires, un éventail d'hébergements, d'activités, de randonnées et des possibilités de restauration quasi sans limites.

Un exemple pour illustrer le propos : la brochure « groupes » propose rien moins que 15 circuits thématiques qui vont des saveurs à la métallurgie ancienne en passant par les arts sacrés ou l'architecture Renaissance. Le tout avec ou sans l'accompagnement d'un guide spécialiste des lieux visités.

Les coups de cœur d'Adèle

Demandez à Adèle pourquoi elle se sent si bien dans la région. Aussitôt, ses grands yeux bleus se mettent à briller et elle vous conte par le menu ses coups de cœur.

« Originaire de la vallée de l'Attert, toute petite, maman m'emmenait du côté de Grand-Verneuil et de Bazeilles-sur-Othain. Même si ce n'était pas loin, pour moi, c'était un autre monde, presque féérique. Virton, Montmédy, Montquintin, des hauteurs boisées, des prairies ondulées en lisière des bois, tout cela me ravissait.

J'entreprends des études de tourisme avant de me retrouver au nord du Grand-Duché de Luxembourg pour promouvoir la région. Mais je ne m'y sens pas trop chez moi, toujours le cœur du côté de la Lorraine et de la Gaume.

Je lis "Gaume", de Frank Andriat. Ce bouquin me donne une grande bouffée d'oxygène. Quand j'apprends que l'on cherche quelqu'un pour mener à bien ce projet Interreg, je saute sur l'occasion.

En fait, je crois que ce qui me motive le plus dans ce métier, c'est partager ma passion pour ce petit pays si attachant. Ce n'est pas difficile pour moi, c'est ma façon d'être. Et quand on aime, n'est-ce pas, on ne compte pas. »



LORRAINE GAUMAISE
Maison du Tourisme de Gaume
rue des Grasses Oies, 2b
B-6760 Virton
+32 (0)63 57 89 04
mtg@soleildegaume.be
www.soleildegaume.be
www.lorraine-gaumaise.com

***MARVILLE**, l'espagnole. Les maisons et toute la richesse de leur décorum sculpté témoignent assez d'un passé prestigieux. Le cimetière Saint-Hilaire et son ossuaire.*



onnement économique et spirituel n. Le silence et la grande beauté des entendu la trappiste et le fromage.





***HERBEUMONT**, le château médiéval, bien sûr mais peut-être aussi et surtout une palette de paysages sur les forêts et la Semois à couper le souffle, au hasard des nombreuses promenades.*



TECXTO
SERVICE INFO PAR SMS

Le service info sur les perturbations via GSM.

Travaux? Intempérie? Accident? Le TEC Namur-Luxembourg vous informe de toutes les perturbations pouvant entraver vos déplacements en bus.

TECXTO FORFAIT

Vous empruntez régulièrement la même ligne? Abonnez-vous! Envoyez au **9222 : X** (code de votre TEC régional - Province de Luxembourg), suivi d'un **espace**, du **numéro de votre ligne**, de ***** et de **A**. Suivez ensuite les instructions sur votre GSM. L'abonnement est annuel et, après inscription (0,30 €), totalement gratuit!

Exemple pour la ligne 8 Bouillon - Libramont : X 8*A

TECXTO EXPRESS

Vous ne souhaitez pas vous abonner à ce service mais l'interroger ponctuellement avant de prendre le bus? Envoyez au **2442 : X** (code de votre TEC régional - province de Luxembourg), suivi d'un **espace** et du **numéro de la ligne concernée** (0,15 € par SMS envoyé).

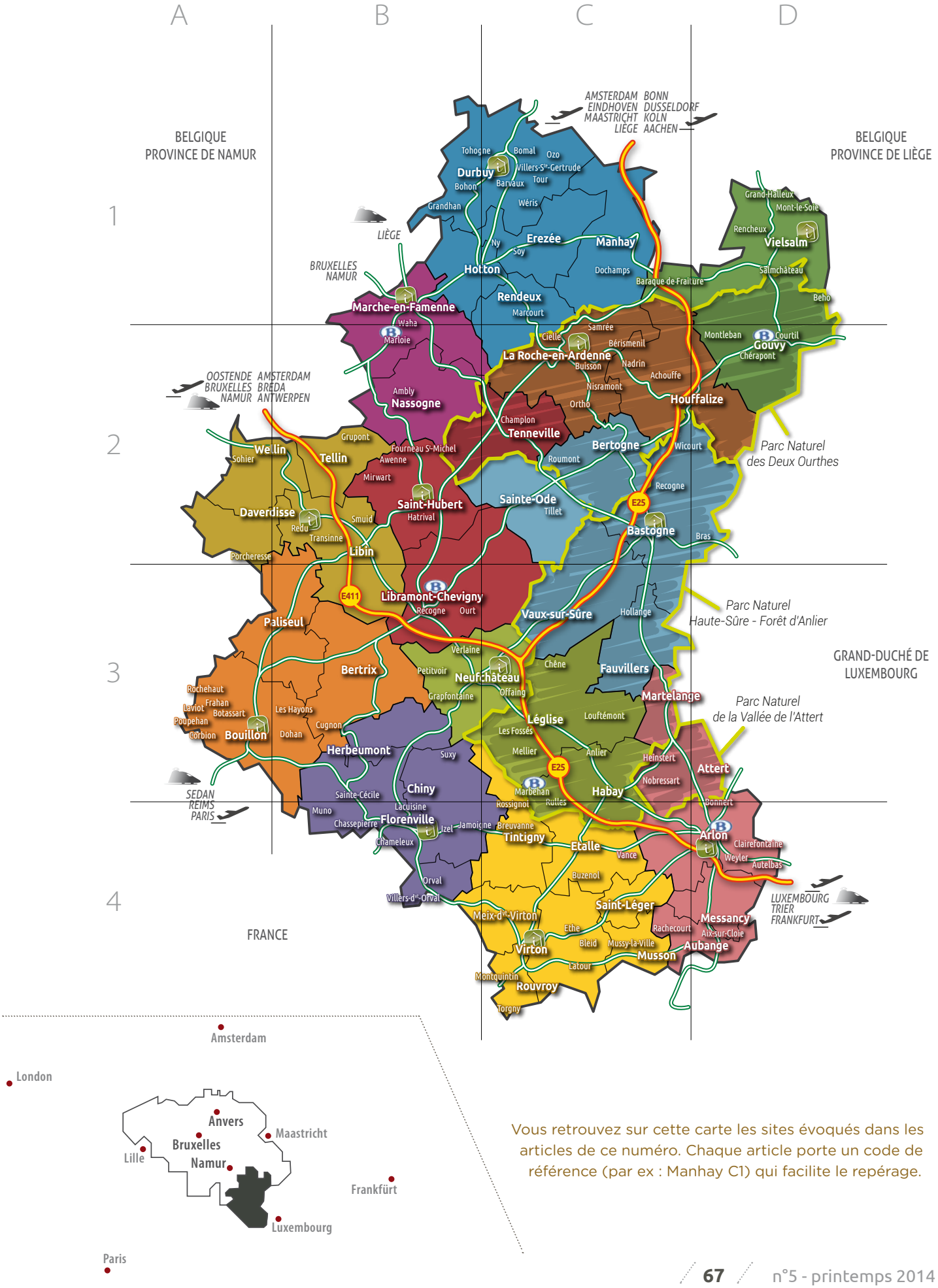
Exemple pour la ligne 8 Bouillon - Libramont : X 8

9222 0,30€/an

2442 0,15€/SMS envoyé

PLUS D'INFOS SUR TECXTO?
RENDEZ-VOUS SUR INFOTEC.BE
OU DANS VOTRE MAISON DE LA MOBILITÉ.
INFO VOYAGEURS : 081 25 35 55

TEC NAMUR-LUXEMBOURG



Vous retrouvez sur cette carte les sites évoqués dans les articles de ce numéro. Chaque article porte un code de référence (par ex : Manhay C1) qui facilite le repérage.

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

AU FIL DE L'OURTHE

L'Ourthe caracole à travers l'Ardenne où elle a sculpté des paysages à couper le souffle. Partons en vadrouille à la découverte de la belle sauvageonne et de ces « gens de la rivière » qui ont un rapport si particulier avec elle. Ils la vivent et aiment la raconter.

LA GRANDE GUERRE

DOSSIER

La petite histoire dans la tourmente de la grande. Objets civils ou militaires, lettres, photos, souvenirs, les familles de chez nous ont vécu leur propre histoire au milieu de la tourmente de 14-18. A travers ces témoignages précieusement conservés, attendez-vous à des évocations et à des rencontres émouvantes.

FLEURS ET LÉGUMES : L'ARDENNE SOURIT

L'été venu, nos villages fleurissent de mille couleurs. Passionnés, nos gens le sont pour embellir le quotidien pendant que d'autres passionnés cultivent légumes, fruits et simples en respectant dame Nature et en utilisant tous ses bienfaits. De belles rencontres avec des gens à connaître, à coup sûr.





