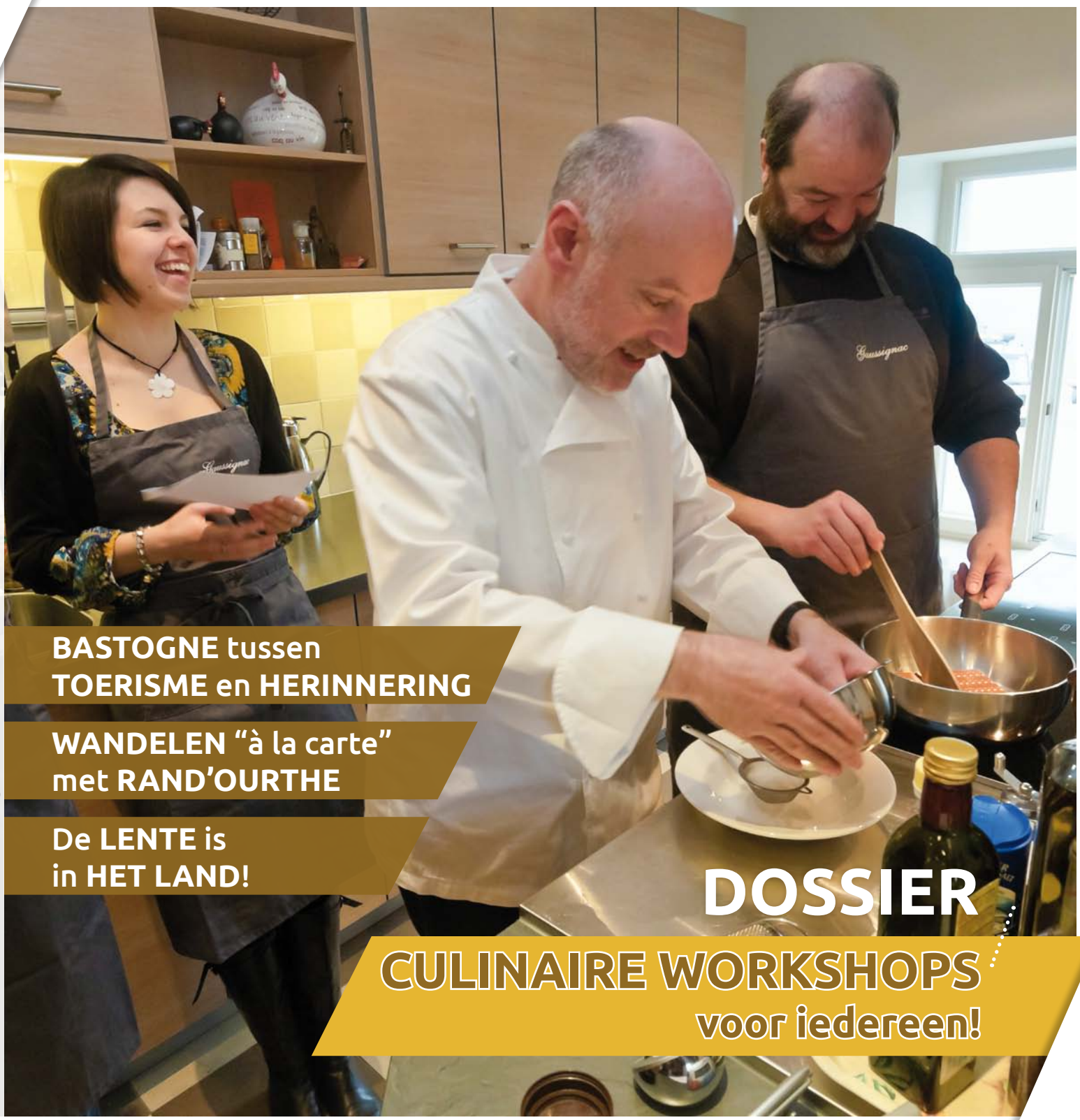
BELGIË n°5
Lente 2014

Blik op de Ardennen

TOERISME BELGISCH LUXEMBURG



BASTOGNE tussen TOERISME en HERINNERING

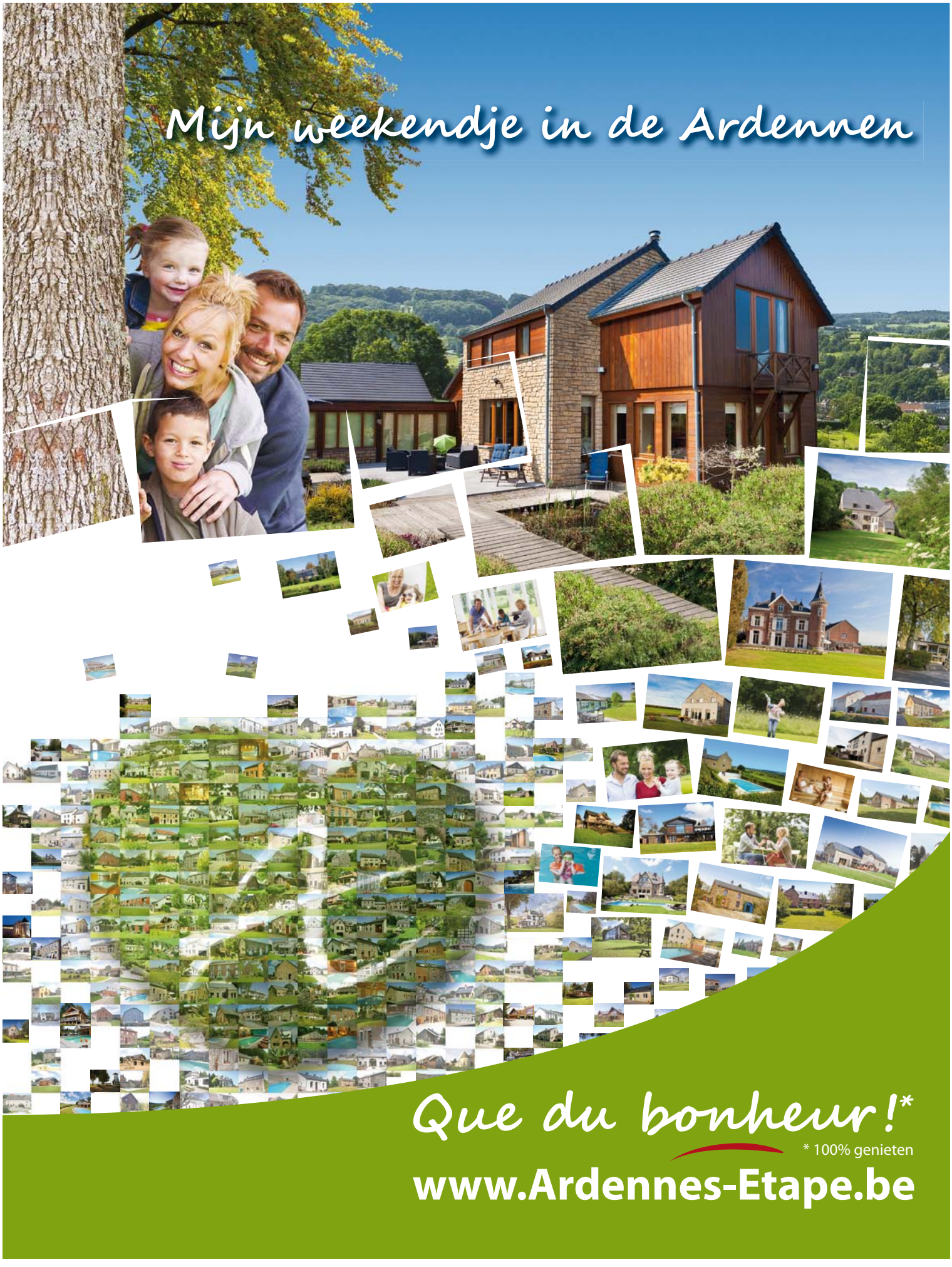
WANDELEN “à la carte” met RAND’OURTHE

De LENTE is in HET LAND!

DOSSIER

CULINAIRE WORKSHOPS voor iedereen!

Trimestrieel magazine - 15 februari 2014 - P916468 - MassPost Centrum : 6800 Libramont
Verantw. uitgever : S. Vandermeulen - Directeur FTLB - Quai de l’Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne


Mijn weekendje in de Ardennen
Que du bonheur!*
* 100% genieten
www.Ardennes-Etape.be

EDITO

Blik op de Ardennen zit in een nieuw kleedje en integreert vanaf nu, het vertrouwde magazine “Luxembourg Tourisme” dat zo’n 49 jaar lang haar lezers op de hoogte hield van het toeristische reilen en zeilen in onze provincie.

Ontmoetingen met mensen die de huidige Ardennen “maken” blijft de basis van Blik op de Ardennen. Daarnaast komen succesrijke items uit “Luxembourg Tourisme” aan bod in nieuwe rubrieken zoals Het Ardens geheugen, De Ardennen voor fijnproevers en De Feestelijke Ardennen om er maar enkele te noemen.

In één moeite door, stellen wij u een nieuwe lay-out voor, die wij helder en dynamisch hebben gewild. En er is nog een nieuwigheid: elk nummer bevat een dossier dat focust op een bepaald onderwerp. Het dossier in dit nummer gaat over “culinaire workshops” !

Dit nieuwe “2 in 1” tijdschrift blijft gratis en verschijnt elk kwartaal in het Frans (Regards d’Ardenne) en in het Nederlands.

We hebben al bijna 3.500 abonnees, buiten de vaste lezers die het magazine ophalen in de Maisons du Tourisme, Syndicats d’Initiatives, hotels, Bistrots de Terroir ... .

Wij kijken benieuwd uit naar uw reacties en ook suggesties voor artikels zijn meer dan welkom (regardsdardenne@ftlb.be). Beleef onze avonturen dagelijks op Facebook (pagina Belgisch Luxemburg).
Opgelet, om u te abonneren is er vanaf nu een nieuw en uniek adres (abonnement.ra@ftlb.be).

Bevalt de nieuwe look u ? Wij hopen van wel.

Alvast veel leesplezier !

De redactie.

Blik op de Ardennen
TOERISME BELGISCH LUXEMBURG

regardsdardenne@ftlb.be
abonnement.ra@ftlb.be

Adres van de redactie:
Regards d'Ardenne c/o FTLB
quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne
regardsdardenne@ftlb.be
Officieel orgaan van de Toeristische federatie van Belgisch Luxemburg VZW (FTLB) - Koninklijke maatschappij
Tel.: +32 (0)84 411 011
Fax : +32 (0)84 410 439
info@luxembourg-tourisme.be

Verantwoordelijk uitgever:
Sabine Vandermeulen
Directeur FTLB - Quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne
Dépôt légal : D/2013/5046/7

Voorzitter: René Collin

Hoofdredactrice: Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Redactiecomité:
Directiecomité van de FTLB

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

Correctie: Ch. Dujardin, J. Polet

Lay-out: A. Segers

Verantwoordelijke voor de advertenties:
Rita Dupont - r.dupont@ftlb.be

Abonnementen service:
Adélaïde Delberghe
abonnement.ra@ftlb.be

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

Oplage: 8.000 exemplaires
Gratis

Druk: IPM Printing - Ganshoren
Blik op de Ardennen draagt zorg voor het milieu. Het magazine is gedrukt op papier dat afkomstig is van duurzaam beheerde bossen (PEFC) en van gecontroleerde en gecertificeerde loten.

Voor de artikels is enkel hun auteur aansprakelijk. Reproductie, zelfs gedeeltelijk, van artikels en illustraties die in Blik op de Ardennen verschenen, is verboden behoudens voorafgaand akkoord van de redactie.

Met de steun van
de Provincie Luxemburg

Province de Luxembourg

Blik op de Ardennen is gratis.

Het is te verkrijgen bij de toeristische infokantoren van Belgisch Luxemburg en bij de toeristische federatie (FTLB).

U kunt u ook abonneren. Dan krijgt u het magazine elke trimester thuisgestuurd.

Om u te abonneren

Stuur ons uw volledig adres door:

- per post:
  Regards d'Ardenne - FTLB
  Quai de l'Ourthe, 9
  B-6980 La Roche-en-Ardenne
- per mail: **abonnement.ra@ftlb.be**
- per telefoon : **+32 (0)84 411 011**

Gelieve te vermelden of u de Franse of Nederlandstalige versie wilt ontvangen en vanaf welk nummer u Blik op de Ardennen wenst aan te ontvangen.

Om uw collectie te vervolledigen

Eerder uitgegeven nummers die niet meer meer voorradig zijn kunnen vrij gedownload worden op onze website **www.luxembourg-tourisme.be**

Vragen?

regardsdardenne@ftlb.be

Foto's ©:
FTLB : P.Willems - L.Aprosio - A.Segers - J.Cornerotte - J.Pecheur - K.Manand - K.Gevaert - K.Hazard - S.Prud'homme. 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.



INHOUD

6 MIJN ARDENNEN

Interview met Michèle Lenoble-Pinson, gepassioneerd taalkundige en gedreven voorvechtster van de Franse taal.

10 OP ONTDEKKING IN DE NATUUR

Lentewandeling met Rosy Demaret, natuurgids.

21 ARDENS VAKMANSCHAP

Bezoek aan de Moulin de Hollange, een symbool van gezond eten, in het gezelschap van molenaarster Adrienne Delacroix.

24 ER EVEN HELEMAAL UIT

Wandelen « à la carte » met Rand'Ourthe. Gesprek met Marie-Christine Noirhomme, die aan de wieg stond van dit project en met twee fervente wandelaars.

31 BLIK VAN DE JONGEREN

Rendez-vous in het Park Chlorophylle in Dochamps. Het succesverhaal van manager José Burgeon en ontwerper Daniel Steehaut.

DOSSIER

34 DE ARDENNEN VOOR FIJNPROEVERS

ZIJ KOKEN VOOR U EN ... MET U!!!

38 **Culinaire workshops voor iedereen !**
Gaussignac, Cook & Relax, Les Tilleuls en La Cuisine de Pascaline delen hun keukengeheimen met u!

42 Gastronomische evenementen in Belgisch Luxemburg **HORECATEL** en **HORECADAYS.**

46 DE ARDENNEN ANDERS

Jongeren ontdekken de Ardennen in de jeugdherberg van Bouillon.

51 HET ARDENS GEHEUGEN

Herdenkingstoerisme in Bastogne

52 Visie van twee professionals uit de toeristische sector.

55 Café Nuts, de gedeelde passie van Guillaume Segalas.

58 De Slag om de Ardennen in vijf musea.

60 De grote gebeurtenissen van de slag samengebracht in een grensoverschrijdende kaart.

62 DE ARDENNEN ZONDER GRENZEN

Ontdek de regio "Lorraine Gaumaise", tussen Semois en Chiers.

Tekst: **Pascal Willems**

Het gebeurt wel vaker dat mannen en vrouwen van wie de wieg in de Ardennen stond, een nogal verrassende levensloop kennen



Michèle LENOBLE-PINSON
Een taalkundige uit de Ardennen

Michèle Lenoble-Pinson bijvoorbeeld, die een twintigtal maanden vóór de beroemde Slag om de Ardennen geboren werd en haar hele loopbaan wijdde aan de verdediging van de Franse taal.

Als docerende doctor in de wijsbegeerte en letteren aan de Facultés universitaires Saint-Louis en bij de Europese Unie heeft ze zich in het bijzonder toegelegd op de taal van de jacht, het Frans met een Engels sausje, andere anglicismen en hun Franse vervangwoorden, belgicismen ook ... De gids van de vervrouwelijking van beroepen, functies, graden en titels is ook van haar hand. Net als de voortzetting van het werk van Maurice Grevisse met 'Le Français Correct' en 'Écrire sans faute'. Daarom is ze ook vaak juryvoorzitster tijdens spellingkampioenschappen. Ze doceert en informeert, geeft lezingen en neemt deel aan congressen in de hele wereld. Een grote dame, die even geboeid is door haar taal als ze boeiend is om naar te luisteren.







Uw cv is een hele boterham, maar welke zijn volgens u de hoogtepunten?

"Ik begon mijn carrière als docente toen ik 22 was. In de geschiedenis van de Belgische universiteit ben ik de jongste vrouw ooit met een universitaire leerstoel Franse grammatica, een cursus eerste romaanse filologie. Deze leerstoel heb ik 43 jaar lang gehad, maar ik ben op de eerste plaats grammaticus, dat is mijn hoofdtitel. Zo werd ik ook gecontacteerd, wat ik als een grote eer beschouw, door Jacques Grevisse, arts in Marche en zoon van de beroemde grammaticus, om diens naslagwerk 'Le Français Correct' bij te werken. Ik ben daar zeer trots op en het was bovendien leuk om te doen. Het is een origineel werk in die zin dat het ongeveer 500 pagina's telt, waarvan de helft grammatica met de samenvatting van het goede gebruik en woordenschat voor studenten die de eerste 250 achter de rug hebben. Zo is er bijvoorbeeld in het Frans een verschil tussen 'remercier de' en 'remercier pour' (bedanken met en bedanken voor), en ook tussen 'croire à' en 'croire en' (geloven aan en geloven in). De twee zijn telkens juist, maar willen wel iets anders zeggen. Wat ik dolgraag doe, is een cursus syntaxis geven met alle mogelijkheden van de uitdrukking 'tout que'. 'Tout malade qu'il est' is niet hetzelfde als 'tout malade qu'il soit' (in de eerste zin staat het vast dat hij ziek is, in de tweede is er twijfel). Ik vind het heerlijk om dan dankzij de woordenschat de betekenis van woorden helemaal uit te puren, de betekenis van wat iemand zegt volledig te vatten om zijn gedachte juist weer te geven. 'Le Français Correct', het juiste Frans, daar streef ik naar. Deze doorgedreven grammatica is mijn hoofdactiviteit waarom ik samen met André Goosse als opvolgster van Maurice Grevisse beschouwd word."

> *"Heerlijk om de betekenis van woorden helemaal uit te puren."*

Uw vader was een jager, maar het was wel degelijk André Goosse die u in de richting van deze 'specialisatie' stuurde en ergens ook de passie voor de wereld van de Nimrods deed oplaaien?

"Voor mijn masterthesis en omdat hij wist dat mijn vader een jager was, stelde professor Goosse mij het thema van de jacht voor. In het bijzonder de hele woordenschat die erbij hoort, op basis van Belgische en Franse auteurs. Met al die werken was er genoeg stof om zelfs negen proefschriften te schrijven en de materie bleek zo interessant dat we aan een doctoraatsthesis hebben gedacht: 'De taal van de jacht van de middeleeuwen tot vandaag'. Het werk bevatte een hoofdstuk van 70 pagina's, enkel over de terminologie van het gewei! Vervolgens kreeg ik van uitgeverij Duculot de vraag om een boek te schrijven over de jachttermen in ons dagelijks taalgebruik. Er zijn er inderdaad heel wat: een doel najagen, een hazenslaapje, aangeschoten zijn ... Ik heb in zekere zin mijn pen in de hand genomen om te gaan jagen, maar dan op woorden. Ik heb natuurlijk ook deelgenomen aan echte jachtpartijen, onder meer aan een drijfjacht in Freux, maar ik heb nooit een dier gedood! Mijn prooi is de taal!".

Deze uitdrukkingen rond de jacht ruiken naar de Ardennen. Welke banden hebt u nog met uw geboortegrond?

"Ook al kom ik er niet meer zo vaak, ik voel me nog erg verbonden met de Ardennen. Die streek is voor mij synoniem met bos en iets dat niet in de stad te vinden is: stilte. Ja, ik luister graag naar de stilte. Als ik aan het woud denk, dan gaan mijn gedachten terug naar die wandelingen die we



er maakten, om blauwe bosbessen of wilde aardbeien te plukken … Tijdens onze tochten konden we naar hartenlust luisteren naar de stilte, die enkel verstoord werd door het lied van een vogel die van tak naar tak dartelde. Dat zijn de Ardennen in de zomer, maar ik heb ook heerlijke herinneringen aan de winter, met zijn hoge muren van sneeuw, de oprit die we vrij moesten maken om de gezinsauto uit de garage te kunnen halen, onze spelletjes op de slee met mijn zus, de sneeuwmannen … De schommel leek op een vogelverschrikker, helemaal in het wit. Al die besneeuwde huizen en bomen, dat zijn echt zeer mooie beelden die bijblijven. Wat mij ook altijd heeft geraakt, is de vriendelijkheid van de mensen die ik telkens weer ervaar. Ik ben er echt trots op dat ik Ardense ben. Ik beklemtoon altijd dat kenmerk en leg er dan nog eens de nadruk op dat ik in Libramont geboren ben."

> *"Ik ben echt trots dat ik Ardense ben."*

Voelt u zich ook nog een beetje Ardense?

"Ik denk dat ik wel wat Ardense karaktertrekken heb, zoals de drang om de dingen goed te doen of toch zo goed mogelijk. In mijn geval gaat dat soms te ver. Ik zou alles zoveel beter willen doen dat ik al eens overdrijf. Als ik een project heb, dan moet en zal ik dat tot een goed einde brengen, anders lig ik met mezelf overhoop. Bijgevolg stel ik die eisen ook aan de mensen die mij lief zijn, zoals mijn twee kinderen Philippe en Murielle. Zij wijzen me er vaak op dat ik als mama hogere eisen stelde dan de andere moeders in die tijd. Ik wil het allerbeste voor wie me na aan het hart ligt: mijn kinderen en vervolgens ook mijn studenten! Om die reden leg ik ook voor die laatste de lat erg hoog, onder meer op het vlak van spraakkunst en spelling. Sommige die zakten of van universiteit veranderden, zijn me daarna komen zeggen dat ze niet in staat waren om het spellingsniveau te halen dat ik vroeg, maar dat ze wel vaak de beste van de klas waren in de school waar ze hun studies afmaakten, toch wel wat dankzij mij. Die hoge eis heeft misschien pijn gedaan, maar wie erin slaagde om eraan te voldoen heeft moeten toegeven dat hij toch wel productief en efficiënt was. Dat is het karakter van de Ardenner. Hij is ook spaarzaam. Waarschijnlijk omdat het leven op die plateaus en in die valleien hard was en er moest gerekend worden. Verspilling van papier heb ik altijd schandalig gevonden. Ardenners gebruiken altijd de achterkant van een bedrukt blad om dan pas een ander blad te nemen. Dit gezegd zijnde, ik kom dan misschien niet zo geregeld terug in de Ardennen, maar wel altijd met veel plezier, verwachtingen en genoegen."

Brussel

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





Auberge de la Ferme: uniek want... veelzijdig!



AUBERGE DE LA FERME

Zijn gastronomisch restaurant
"l'Auberge de la Ferme"...



Door de seizoenen geïnspireerde keuken, gastronomische menu's, de gerechten in restaurant l'Auberge de la Ferme danken hun smaak en aroma aan hun regionale herkomst.



Zijn 6 categorieën kamers
in zijn hotels...



Elk comfortniveau van de kamers heeft zijn overeenstemmende prijs. Deze verschillen garanderen een aanbod voor ieders smaak en budget.



TAVERNE DE LA FERMETTE

Zijn regionale keuken in de
"Taverne de la Fermette"...



Met zijn groot terras en talrijke tafels in een typisch Ardense sfeer heeft de Taverne zich gespecialiseerd in een "regionale brasseriekeuken".



La Boutique ardennaise
La ferme Boreux vous suggère...

Zijn regionale producten in de
"Boutique Ardennaise"...



De Boutique is gewoonweg een schatkamer van de goede smaak. Zowel wat betreft voeding, dranken of kunstambachtelijke producten uit de provincie Luxemburg...







Zijn rondleiding
"Agri-Musée"...
en zijn dierenpark "
Entre Ferme & Forêt"...

Beleef een boeiende reis...

...door de tijd, ontdek in het Agri-Museum oude Ardense ambachten, in opstellingen vol kleur en klank!

...met een treintje door het dierenpark, ontdek meer dan 40 in- en uitheemse diersoorten, op meer dan 40 h!

Profiteer van onze themaprijzen, maand na maand!



Denken al uw verblijven voor 2014 te reserveren : beschikbaarheden en informaties op de 061/46 10 00

Voor elk pakket krijgt u een cadeau aangeboden!



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

www.aubergedelaferme.com

www.graphicrea.be


Zoveel zin
De lente
is in het land!

Tekst: **Rosy Demaret**

in een frisse neus

- De lente is in het land!

Sylvain zet zijn boekentas neer en vertelt het grote nieuws.

- Hoe weet je dat?
- De juf heeft het gezegd en we hebben op de kalender gekeken ...

Het enthousiasme van mijn kleinzoon doet deugd, maar zijn kalender en natuur wel op elkaar afgestemd? Ik zeg niets, ik weet ongeveer wat er zal volgen.
Flore doet er nog een schepje bovenop:

- Het is waar, ik heb het gezien! Ik heb krokussen ontmoet in de buurt van de vijver.

Flore 'ontmoet' bloemen zoals ze de kat of een vriendinnetje ontmoet. Ze is net acht en doet niets liever dan iedereen opsommen die ze 'ontmoet'.
Er zijn veel bloemen, maar ook 'sneeuwklokjes' en 'narcissen'. Wij roepen nooit zomaar uit: "Kijk, een vogel". Nee, wij wijzen de wijfjesmerel of de mees aan. Ja, ja, de merel ging ook al aan de slag. De winter is zelfs nog niet helemaal voorbij als hij de lente aankondigt op muziek. In huis heerst dus al een vrolijk lentesfeertje en we krijgen zin om er op uit trekken op deze heldere namiddag.

- Wel, kinderen, laten we eens gaan kijken of de lente wel degelijk aangekomen is!

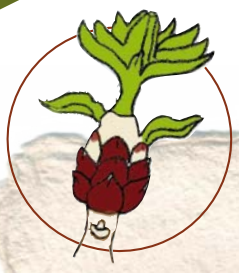
We trekken onze laarsjes aan, grijpen de verrekijker vast en nemen natuurlijk mandjes mee om schatten te verzamelen.

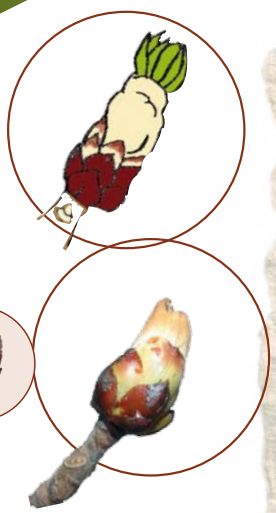
Rosy Demaret ontvangt ons in haar Ardense huis van stevige zandsteen. De dingen uitleggen zit deze leerkracht wetenschappen en aardrijkskunde duidelijk in het bloed. Spontaan vertelt ze honderduit over haar passie voor de natuur, die ze dan ook heel goed kent. Onze natuurgids werd opgeleid aan het natuureducatiecentrum van Saint-Hubert, maar ze deed ook aan theater, waarvan ze dan ook de technieken toepast tijdens haar wandelingen. In het artikel over haar neemt Rosy ons mee om de lente te ontdekken, maar wel op haar heel eigen manier, in de vorm van een vertelling. Wat zij vooral wil, is dat wij ons bewust worden van het goed dat de natuur ons kan doen, ons laten proeven van al de wonderen van die natuur. Het is dus zaak om alle zintuigen goed te gebruiken. Rosy loodst ons mee op een inwijdingstocht, die verdacht veel weg heeft van een echte maar bepaald boeiende les natuurgeschiedenis. Volg de gids.



DE CHARME VAN BUISSON







De eerste geschenken van de natuur

De pasgeboren lammetjes zijn de eerste die ons begroeten. We blijven staan, een glimlach om de lippen. Ook zij huppelen in de eerste zonnestralen, achtervolgen elkaar en spelen … lammetje-over!

In de boomgaard lijken **de knoppen** vol sap te zitten.
Want de lente is zich al lang aan het opmaken: sinds de herfst of zelfs sinds het einde van de zomer al, wanneer de knoppen zich vormen! Ze fabriceren beginnende blaadjes, takken of bloemen en slapen dan in tot de lente aanbreekt. We bekijken het blad dat valt, zonder te zien dat waar de steel loskwam al een kleine nieuwe knop wacht. En hij zal de vrieskou doorstaan, dankzij de haartjes en de dikke, taaie schubben die hem beschermen. Hij houdt zich de hele winter lang gedeisd. Maar in de lente, als de temperatuur stijgt en het licht toeneemt, zwelt de knop ineens op. Zijn schubben gaan uiteen en laten plaats voor nieuwe scheuten.
Binnenkort zijn de fruitbomen grote ruikers van witte of roze bloemen. Wat is de lente toch mooi!



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

Ook de zomen van de paden zijn in enkele dagen nogal veranderd.

- En wat is dat? Mogen we er afsnijden? Opeten?

De juiste vragen voor een juiste oogst. Samen zoeken we naar de verse scheuten waarmee we een lekker slaatje maken, of voor een geurig dessert, een soep vol smaak ...
Daar wenken **piepjonge brandnetelknopjes** die perfect zijn voor de soep, maar die ook heel goed kunnen in een hartige taart. Voor de salade zijn er paardenbloemen genoeg ... en als versiering madeliefjes! In de schaduw van de hagen zou je bijna **de ganzenvoet** missen. Wat wil u liefst? Een salade? Een bouillon?

- En ken je die boom, Sylvain?
- Natuurlijk, dat is **een berk**, *zegt het kereltje vol trots op zijn kennis.*
- Weten jullie wat hij ons in dit seizoen geeft?

Stilte...

- Hij geeft ons drinken! Net als in alle bomen stijgt het lentesap krachtig op. We kunnen een gaatje maken in de schors van de berk en het stromende sap opvangen. Dat is het toverdrankje van de lente!
- Ik heb nog nooit een boom gezien die drinken geeft!
- Dat doet hij alleen in de lente en je mag er niet te veel van drinken, want het is ook geen water! Maar het is wel erg goed voor de gezondheid, om weer helemaal in vorm te komen na de winter ...





BRANDNETELTAART

Eerst bij elkaar brengen: een taartbodem van kruimeldeeg, 1 ei, 2 dl verse room, zout, peper en nootmuskaat.
Daarna een mandje brandnetels plukken, ver van de wegen of behandelde velden.
Weer thuis de brandnetels zorgvuldig wassen. Enkel de jonge bovenblaadjes bewaren en hakken. Niet te lang wachten, want ze hebben de neiging om snel zwart te worden.
Het deeg uitsmeren in de taartvorm en er de brandnetels op leggen.
Het hele ei opkloppen met de room en de kruiden en dit mengsel over de brandnetels gieten.
Gedurende 30 minuten in de oven zetten op 180°C.









Het bos in, op de puntjes van de tenen

We zijn aan de rand van het bos gekomen. Spontaan blijven we staan. Elke keer als ik het woud in ga, heb ik de indruk dat zijn bewoners mij uitnodigen. Ik ga er binnen als in het huis van een vriend. Dan kan je vaak een dier zien, maar je moet wel goed uitkijken … **Een buizerd** die wegvliegt van zijn eik, een eekhoorn die zijn 'huisje' opzoekt …

We bewegen niet, spitsen de oren. Opmerkzaam als ze is, steekt Flore haar vingertje op: ze heeft iets gehoord. Haar gefronste wenkbrauwen vertellen me dat ze niet weet wat het is. Het gezang van een vogel, maar wel nieuw dit jaar. Tjif, tjaf, tjif, tjaf … twee noten die door hun eenvoud gemakkelijk te herkennen zijn. We fluisteren: het is de vogel die de lente aankondigt, de eerste trekvogel die terugkomt, de kleine … tjiftjaf natuurlijk. Kijk, daar zit hij op de lijsterbes. Hij komt dichter. Flore vangt hem met haar verrekijker. Hij is wat groen. De zonnestralen weerkaatsen dan ook mooi op zijn eenvoudige veren.
Hij komt niet van zo ver, het zuiden van Frankrijk maar. Daarom is hij nu ook al bij ons.
Binnenkort worden de bossen en velden het decor van concerten waar elke zanger moeilijk te herkennen zal zijn … maar het zal zo opgewekt klinken!

Intussen vecht Sylvain met een horde vliegjes …

Ah, zij zijn er ook weer!
Gelukkig, want zonder insecten geen lente!
Jij overdrijft!
Er zouden niet veel bloemen zijn, want de wind alleen kan niet alle stuifmeel van alle soorten vervoeren: de insecten zijn broodnodig. En kijk eens naar onze kleine tjiftjaf, hij werd aangetrokken door de mondvoorraad: dat zijn ook de insecten!
Nochtans is hij vertrokken omdat hij het te koud had …



Niet echt: **de mussen**, **de mezen** *en* **de boomklevers** *zijn gebleven. Ze hebben het op een andere manier geregeld: de mezen schakelden over op een ander dieet en zelfs hun spijsverteringskanaal heeft zich aangepast om graantjes te eten. De boomklevers jagen op spinnen op de plek waar ze de winter doorbrengen, onder de schors! Maar ze houden ook wel van een lekker hazelnootje, dat ze in de schors klemmen om het helemaal op te peuzelen!*
Fantastisch!
Ja en er zijn er ook heel wat die al aan hun nesten begonnen terwijl de trekvogels onderweg zijn. Je moet maar gewoon naar boven kijken.

Het bos is helemaal wit... wat een mooi bloementapijt!
De kleine bosbloempjes haasten zich om te bloeien, zolang de zon nog volop tot op de bodem schijnt. Ja, **de anemonen** vouwen hun witte bloemen open, maar gaan weer snel dicht zodra de zon gaat slapen.

- Kijk, daar is alles geel: **een tapijt van haagboterbloemen**, *mooie toetsen van* **narcis** *...*
- Mogen we geen bloemen plukken in het bos?
- Enkele maar. Je moet dan wel de steeltjes afsnijden met een schaar om de bol onaangeroerd te laten.
- Je kan hier zelfs je dorst lessen: **de klaverzuring** *met zijn hartvormige bloemen ... mmmmm. een ideale en verfrissende citroensmaak.*

En dit is **het geurig ruwkruid**. Alle delen van deze plant zijn aromatisch, we kunnen al de blaadjes plukken om onze gerechten smaak te geven, maar we komen terug in mei en dan kunnen we met de bloemen maitrank maken voor het aperitief op Moederdag!
Dan zal ook **de vlierboom** in bloei zijn. Ik beloof jullie veel lekkers met de smaak van vlierbloemen: siroop, limonade, maar ook roomijs!



Sylvain op ontdekking

VLIERSIROOP

Een citroen en 300 gram suiker klaar zetten.
Een twintigtal vlierbloemen verzamelen. De vlierbloemen in een grote kom doen en er een halve liter kokend water in gieten. Het citroensap bijvoegen en afdekken. Deze bereiding 2 tot 4 dagen laten intrekken op kamertemperatuur. Af en toe roeren. Goed filteren en de suiker toevoegen. Verhitten en intussen roeren om de suiker goed op te lossen. Wanneer de vloeistof kookt, het vuur doven.
Goed mengen en daarna de siroop in gewassen en gesteriliseerde flessen gieten. Onmiddellijk afsluiten en laten afkoelen. De siroop kan enkele maanden worden bewaard in de koelkast.









"Elke keer als ik het woud in ga, heb ik de indruk dat zijn bewoners mij uitnodigen. Ik ga er binnen als in het huis van een vriend"

Verrassende ontmoetingen

We hebben zo vaak gewandeld door het platteland, in het bos, op het plateau of diep in de valleien. Telkens weer zijn de planten een bron van grote vreugde èn van gezondheid. En die bloemen aan de rand van de wegen of in de weiden zijn een ware lust voor het oog.

De dieren verbergen zich wel meestal, maar toch laten ze vaak **sporen** na. Het is zo leuk om ze samen te ontcijferen: een toefje eekhoorntjeshaar, een hoopje vossenkeutels op een steen aan de grens van zijn grondgebied, de afdruk van een ree, een stroompje, en daar heeft duidelijk een everzwijn de aarde omgewoeld om wortels te zoeken.

Een ree dat komt kijken om de hoek van een wildakker. We bukken ons allemaal tegelijk, in de grootste stilte en verroeren geen vin ... alleen om langzaam de verrekijker in te stellen. De reebok graast verder, we staan onder de wind, hij merkt niets van onze aanwezigheid ... Hij nadert tot op enkele tientallen meter en wandelt dan rustig weg.

















Aan de andere kant van de rivier houden zich **een everzeug en een bende piepjonge everjongen** op. Ze zijn zeer vroeg in de lente geboren en zijn nu op wandel. De moeder speelt met haar kleintjes, gooit ze in de lucht met haar snuit. De hele familie heeft dolle pret. Verborgen achter een struik volgen wij hun spel zonder enig geluid te maken, behalve dan van ons hart dat blij klopt omdat we dit mogen meemaken ...

Een spitshert, al even groot als een hinde, steekt de weg over. Zijn korte gewei is van fluweel. Het geknisper van dode bladeren. Stop, de verrekijker grijpen, maar het jonge gebladerte schermt ons niet goed af. Oh, het is **een piepjong hertenkalf**. Nu moeten we zo onopvallend mogelijk blijven. Mama-hert staat 100 meter verder. Is het kleintje ongehoorzaam geweest? Heeft het durven te bewegen? Want wat de jongen redt, is dat ze volledig onbeweeglijk blijven. **Mama-hert** heeft ze met haar licht kloppende hoeven vast gewaarschuwd voor naderend gevaar. Een roofdier, zoals de vos, zal ze dan niet zo gemakkelijk bespeuren. Niet met zijn oren als ze niet verroeren, niet met zijn ogen omdat ze door hun vlekken opgaan in de natuur rondom, niet met zijn neus want, hoe ongelooflijk ook, hertenkalveren geven geen geur af.

- Wist je dat hun moeder ze enkele meters uit elkaar houdt, zodat de kleintjes niet samen herrie zouden gaan maken en zo de aandacht zouden trekken en gevaar lopen?

"Handige kneepjes om dieren die op elkaar lijken toch uiteen te houden: kikkers springen en padden lopen. Net zoals de merel springt en de spreeuw stapt of het hertenree dat springt en de reebok die stapt..."



De natuur komt meer en meer tot leven

De bijen gaan aan de slag, de vlinders duiken op.

Oh, een vlinder! De eerste van het jaar!

Hij is gemakkelijk te herkennen. Het is de **'citroenvlinder'**. Hij is de voorbode van de lente, omdat hij één van de eerste is om de tippen van zijn vleugels te tonen zodra de winter afloopt. Het is één van de zeldzame vlinders die langer dan een jaar leeft en dus de winter doorbrengt in zijn imagovorm, als volwassene dus. Bovendien is hij in onze contreien ook de enige die overwintert in openlucht. Hij heeft zich wellicht verschanst in deze klimop of in een andere blijvend groene plant.

- Kijk, kijk, een vogel die op zijn rug vliegt, zie ik dat wel goed?
- Bravo! Het is **een rode wouw** *die zijn 'paringsdans' doet. Wat een meevaller. Het is de grootste van onze roofvogels en hij is prachtig! Zijn staart is diep gevorkt en zijn kleuren contrasteren wondermooi: zwart, wit, roestbruin ...*
- Doen alle vogels die paringsdans?
- Ja, maar elk op zijn manier: er zijn de acrobaten, zoals bepaalde roofvogels, er zijn de gulle soorten die geschenken geven: kleine vogeltjes tussen valken, algen bij de dodaars. Andere klakken met de bek zoals de ooievaars, of pikken uit alle macht in de hardste stronken, zoals de spechten.
Natuurlijk zijn er die zich mooi maken of van de ochtend tot de avond uit volle borst zingen. Alleen bij de vogels heeft elke soort een eigen techniek ... een mens blijft zich verwonderen.





Flore plukt en plukt





Laat u leiden door de gids!

Net als Rosy Demaret staan nog tal van andere gepassioneerde gidsen klaar voor al wie de natuur wil ontdekken. Ga samen met hen op stap. De data van de uitstappen zijn te vinden op

www.luxembourg-tourisme.be



Puur geluk ...

De lente luidt de zomer al in. Ze draagt zorg voor het graan dat beschut in de bodem kiemt. Ze verzorgt de mooie bloemen die vrucht zullen dragen ...
En terwijl de oogsten worden voorbereid, tooien de mooiste bloemen de bermen. Mijn favorieten? Les coquelicots !

Naarmate de dagen voorbijgaan, brengt de zon meer en meer tijd door boven de horizon: 8 uur elke dag in december en 12 uur in het begin van de lente ... in afwachting van de 16 uur in volle zomer. De dagen die langer worden, verwennen ons met dat licht dat we zo nodig hebben voor onze gezondheid en ons gemoed!

Een felle zon die ons uitnodigt om zoveel dingen te gaan ontdekken, om ons happy te voelen! De natuur is een mooi open boek over het leven en voor wie het goed weet te lezen, is die natuur erg vrijgevig!
Ons hart klopt er van geluk. Is dat niet de grootste weldaad die de natuur ons in dit prachtige seizoen biedt?

De klaprozen! Dat is de mooiste bloem, omdat ze ook de meest broze is. Aan de rand van de weg, wappert haar scharlakenrode jurk in de wind. Maar ze heeft een voedingsbodem nodig. Als ik haar afsnijd om ze je aan te bieden, zal je enkel haar verwelkte jurk krijgen.

Fourneau Saint-Michel



In het hart van de Ardense bossen, ontdekt een authentiek erfgoed van de Waalse plattelandswereld van de 19de eeuw.

Agenda van onze animaties :

www.fourneausaintmichel.be

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

Votre journée touristique à …
Uw toeristische dag in …

Ardenne

Ardenne Plaisir

Saint-Hubert

La Grande Forêt de Saint-Hubert

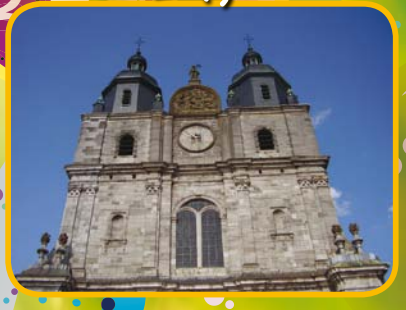
Promenades
Wandelingen





Activités
Activiteiten

Patrimoine
Erfgoed





Terroir
Streekproducten

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

Tekst: **Jacques Cornerotte**

Koren op de molen van Hollange

Het begon met liefde op het eerste gezicht

Een herfstige namiddag. De hemel verandert voortdurend en doet zijn aquarelkleurige reflecties weerkaatsen in de vijver van Hollange. De discrete plek zet aan tot respect en rust. Nochtans lijkt het hoe dichter we komen, meer en meer op een bedrijvige bijenkorf. De koningin van deze bijenkorf is Adrienne Delacroix. Kort haar, een vranke blik, een zangerige stem … de jonge vrouw ademt geluk. En ze weet wat ze wil. Het verhaal van een bijzondere levensloop, van balie naar oven naar molen.





De site wordt al vernoemd in de veertiende eeuw: waarschijnlijk als molen waar beukennotenolie werd geslagen. Pas in het begin van de negentiende eeuw worden de molenaars ook zagers: een tweede waterrad wordt geïnstalleerd. In 1947 breekt de familie de zagerij af om de molen aan te vullen met een maalderij die vandaag nog werkt en het team fervente fans van de molen van Hollange kostbare diensten bewijst.

Wanneer hij de site te koop ziet staan, wordt Dominique, de vader van Adrienne, op slag verliefd. Omwille van de geschiedenis van de plek en van de omgeving van hoge kwaliteit. De veertigjarige, vermaarde gastro-enteroloog gooit het roer van zijn leven volledig om, zegt de medische wereld vaarwel en legt zich toe op de heropbouw van de installaties om meel te kunnen maken in de molen. Op de eerste grote werken volgt de restauratie van het kanaal dat het water van de Strange op 700 meter stroomopwaarts van de molen aanvoert. Dat garandeert voldoende water om een rad van bovenaan te doen draaien1 . Het is Louis Schul, die vandaag overleden is, die het nieuwe rad zal fabriceren. Deze uitzonderlijke ambachtsman heeft trouwens honderden waterraden herbouwd en gerestaureerd in Wallonië.

Al snel zal Dominique, tegelijk met zijn bakkerij, naam maken in de regio. Het ‘brood van Hollange’ wordt synoniem van lekker eten in het hele zuiden van Belgisch Luxemburg. De sleutel van het succes? Grondstoffen van eerste rang, die worden geteeld met respect voor de plant en voor de bodem, een onvervangbare vakkennis en de ambachtelijke kant van het product. Zodanig zelfs dat het aanbod de vraag maar moeilijk kan volgen. Heel wat koren op de molen dus …







Hoe een virus doorgeven?

Vandaag heeft Dominique zich teruggetrokken in een deel van de molen die als woonruimte ingericht is en geeft hij de fakkel door. Hij legt zich nu volledig toe op het beheer van de site. En er is meer dan genoeg te doen: bijna 85 ha bos, de vijvers, de waterloop. Maar hij heeft een te gek doel voor ogen: de aanplanting van 100.000 bomen in de voorbije en de komende jaren. Dat doet meteen denken aan Elzéard Bouffier, de centrale figuur in "L'homme qui plantait des arbres". Het boekje is klein, maar dan enkel van formaat, want de tekst van Jean Giono is werkelijk overrompelend en sterk. De samenwerking met het natuurpark van de Haute Sûre is kostbaar en verrijkend. De site is trouwens opgenomen in het Life-Loutre programma voor de bescherming van de otters (www.loutres.be).

Adrienne vertelt: *"Ik ben natuurlijk helemaal in de ban van deze plek. De magie van het water, de magie van heel dat raderwerk dat eenvoudig lijkt, maar dat het water omvormt tot een drijvende kracht om leven te geven aan wat wellicht het kostbaarste goed op aarde is: meel."* Dat zelfde meel dat, door het wonder van de gisting en bewerkt door onze handen een overheerlijk brood wordt, met dat tere parfum dat bij velen onder ons een zekere nostalgie opwekt, hoewel nostalgie niet bepaald objectief is, maar dat doet er niet toe, naar het brood uit onze kindertijd, vóór de bewaarmiddelen, de smaakversterkers en andere huidige verbeteringen.

"Ik was nochtans voorbestemd voor een carrière in de magistratuur, na mijn rechtenstudie. Maar ik miste iets. Ik denk, nu ik erop terug kijk, dat ik nood had aan iets concreets, met stevige wortels. En dus heb ik papa gevraagd of hij me wou inwijden in zijn vak. Eerst was hij verbaasd, maar daarna gaf hij toe. Maar niet op gelijk welke voorwaarde. Ik was er om te leren. Dat hield ook een zekere vorm van engagement in, zonder tegenprestatie. En dat heb ik aanvaard. Terwijl ik een opleiding in landbouwwetenschappen volgde, heb ik de molen leren 'beleven', speuren naar het geringste geluid dat iets vertelt over de draaisnelheid van het waterrad, leren hoe ik de maling moest afstellen, naargelang hoe het graan op de molensteen val, de maalinrichting leren herstellen, die intussen op een eerbiedwaardige leeftijd gekomen is, want ze dateert van 1947."

"Ik heb de molen leren 'beleven'"





Ze leerde al doende, maar het was zo boeiend en ook zo zinnelijk. Geluiden, trillingen, geuren, dat hangt allemaal samen en Adrienne zou niet meer zonder kunnen. Zonder de ambachtswerkers te tellen, die alsmaar minder talrijk worden, en aan wie ze zeer specifieke werken toevertrouwt: het slijpen van de molenstenen, de herstelling van raderwerk van beukenhout om de verschillende mechanismen aan te drijven, de herstelling van de drijfriemen. Soms zijn stukken niet meer te vinden. Soms moet één stuk gefabriceerd worden om de installaties een verjongingskuur te geven. De molen is een oude



“Wij verkopen geluk aan de mensen”







heer, die best krachtig kan blijven, maar dan wel op voorwaarde dat hij verwend en gekoesterd wordt en dat geluisterd wordt of zijn hart nog klopt, om te weten of hij nog goed gezond is.

Een heuse passie van Adrienne? Echt?

“Ik hou van dit vak”, zegt ze nadrukkelijk. *“We zijn een heel klein team, maar we delen dezelfde passie. En we beheersen de hele keten, van het meel tot de bereiding van het deeg om dan de deegstukken in de oven te doen om te bakken. Wij verkopen geluk aan de mensen. En dat is belangrijk. En trouwens, aan het hoofd van een klein bedrijf staan waarborgt een zekere kwaliteit in de relaties, een standvastig wederzijds vertrouwen.*

We beweren niet dat we ‘biologisch’ bezig zijn, maar wel natuurlijk en dat is niet hetzelfde. We kopen de gist bij drie broers-landbouwers die een hoeve exploiteren tussen Dinant en Philippeville. De spelt (van Duitse oorsprong) komt uit de streek van Bergen. Zorgvuldig geselecteerde soorten, een minimum aan bijstoffen en de grootste zorg voor de teelten tijdens de hele vegetatiecyclus waarborgen graan van eerste keus. Wij trachten het beste te bewerken. En het beste, dat is die smeuïge en zachte meelbloem, die de broden van Hollange die vastheid geeft, die smaak en geur die niet na te bootsen zijn.”

Door de jaren heen ontstond rond de molen trouwens beetje bij beetje een heel netwerk van bakkers die met het meel van Hollange werken. *“Ook hier,* stelt Adrienne, *draait alles rond wederzijds vertrouwen. Iedereen volgt de regels van het spel.”*

Nog projecten?

“Daar ontbreekt het niet aan“, antwoordt Adrienne. *“Eerst een heel oud project: in het begin wou ik zelfs een Hollange-bakkerij openen in Brussel. Maar dat broodje werd niet gebakken.*

Maar nu tekent zich toch iets heel concreets af en daar ben ik erg blij om.”

Anderzijds heeft de eigenaar van een molen en van een landelijke gîte voorgesteld om een soort filiaal van Hollange in te richten in zijn eigen infrastructuur, met een bakkerij die volgens dezelfde methodes zou werken. We komen er niet meer over te weten dan dat de genoemde molen zich op de grens van de provincies Namen en Luxemburg bevindt.

“Groeien? ja” beaamt Adrienne Delacroix, *“maar dan binnen de redelijke perken en door de tijd te nemen om de dingen goed te doen.”* Op het ritme van de rivier en van de cyclus van de seizoenen? Ongetwijfeld.



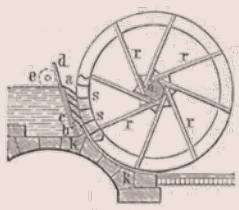
Hollange • C3

LE MOULIN DE HOLLANGE

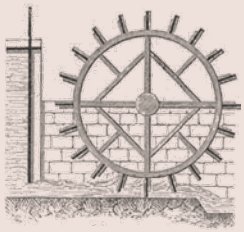
Adrienne Delacroix
Route De la Strange, 87
B-6637 Hollange (Fauvillers)
+32 (0) 61 26 68 76

Er bestaan drie types traditionele waterraderen:

(1)



(2)



(3)



het onderslagrad (1), met schoepen en waar het water van onderen inloopt. Het middenslagrad (met bakken) (2), waar het water ongeveer op ashoogte toegevoerd wordt. En het bovenslagrad (3), ook met bakken en aangedreven via de vervalhoogte van de waterloop. Het is het gewicht van het water in de bakken dat deze twee types van raderen aandrijft.



Bij de voorbereiding van de volgende pagina's hadden we enkele fijne gesprekken. En wel met iemand die we een spil van 'Rand'Ourthe' kunnen noemen, het concept van trektochten in het land van de Ourthe en de Aisne, en met twee trekkers die al meer dan 40 jaar door de microbe gebeten zijn. Hun advies over de 'lange trek' is dan ook van veel tel.

Tekst: **Jacques Cornerotte**

In het land van **Ourthe et Aisne,** is elke weg een uitnodiging



Het is trouwens in die optiek dat Marie-Christine Noirhomme René Hicorne en Nicole Latour had uitgenodigd om ons alles te vertellen over hun tocht die ze eind mei 2013 maakten. Ze zijn al een hele tijd met pensioen, maar blaken van dynamisme en bekijken het leven met veel humor. René steekt meteen van wal: *"Al meer dan 40 jaar ontdekken we landen te voet, en natuurlijk ook met onze ogen en... buik!"* De toon is gezet ...

De lijst van landen die René samen met de club 'La Godasse' uit Jambes (juist ja, de schoen aan het been ...) bezocht, is lang. De vrienden – want dat zijn ze door de jaren heen geworden – trokken samen al rond in Engeland, Denemarken, Duitsland, Oostenrijk, Frankrijk, Italië ... En natuurlijk hebben ze ook al veel ervaring met het uitstippelen van trekroutes in heel Wallonië. Kortom, onze man weet waarover hij het heeft. *"Het is telkens weer een nieuwe ervaring",* vertrouwt René ons toe. *"Een esthetische ervaring* (de landschappen onderweg kunnen niemand koud laten), *maar zeker ook een menselijke ervaring."* De verslagen die René opmaakte na elke tocht van de groep zijn doorspekt met anekdotes, ja zelfs gags. Maar ze geven ook altijd nauwkeurige info over de locaties.

Maar laten we eerst Marie-Christine aan het woord. Zij legt vooral de nadruk op de samenwerking tussen de GAL (Groupe d'Action Locale – Lokale Actiegroep (LAG) Pays de l'Ourthe en de toeristische dienst van het land van Ourthe en Aisne (Maison du Tourisme Pays d'Ourthe et Aisne). Eén zinnetje vat goed samen waar het allemaal om draait: *"Alleen ga je sneller, samen kom je verder."*

"We hebben een onvoorstelbare hoeveelheid schatten die we onder de aandacht kunnen brengen", stelt Marie-Christine. *""Een uitzonderlijk natuurlijk erfgoed met de twee valleien van de Ourthe en de Aisne, landschappen die voor geen enkel ander onderdoen, toeristische logeeradressen met zoveel charme en vakkunde op het gebied van streekproducten die zelfs de meest veeleisende smaakpapillen versteld doen staan."*

De hele streek wemelt van legendes en verhalen. De kasteelhoeves, de dolmens van Oppagne en Wéris, de menhir Danthinne getuigen, als dat al nodig is, van de vroegtijdige bewoning van dit hartveroverende land. Zoveel religieuze gebouwen, die werden opgetrokken in de mooie kalkbreuksteen van de streek, hoe indrukwekkend of eenvoudig ze ook zijn, zoveel weelderige of eerder bescheiden hoeves ...



De **"Rand'Ourthe"**

Maar nu terug naar het prille begin van het project 'Rand'Ourthe'

Het project moest nu natuurlijk nog concreet vorm krijgen. Marie-Christine, die de streek als haar broekzak kent, legde er zich op toe met één groot doel voor ogen: van dit 'product' een heus uitstalraam van de streek maken. Hoe dan wel? Met vooral logeeradressen van kwaliteit voor gezinnen, met een erkenning van het Commissariaat-Generaal voor Toerisme, en dus met de waarborg van een zeker comfort en een bevoorrechte ontvangst. Gastenkamers, de gîte onderweg (gîte d'etape) van Villers-Sainte-Gertrude en hotels stappen meteen mee in het verhaal. En de samenwerking zal zeer nauw zijn, wat zeker het vermelden waard is.

We zegden al dat de streek bulkt van mooie landschappen, een bijzonder fraaie landelijke architectuur en betoverende valleien. Door haar ruime kennis van het netwerk van bewegwijzerde wegen en paden had Marie-Christine de hele route al snel uitgestippeld. De stapper krijgt veel variatie onderweg en komt zelfs ogen te kort met al die uitkijkpunten!
En stappen maakt hongerig. Dat weet iedereen. Dus werd ook gedacht aan lekkere streekproducten, tijdens avondmaaltijden of picknicks die de gastheren en -vrouwen langs de route klaarmaken.
De Rand'Ourthe is een feit sinds 2012 en kent al heel wat bijval. Volgens Marie-Christine zijn er een tiental forfaits verkocht aan zowat vijftig mensen, die dus de wegen van de Ourthe en de Aisne en van Houffalize - La Roche hebben verkend.

Zijn we **weg**?

De Rand'Ourthe die Marie-Christine uitdokterde, is 222 km lang. Ze loopt door zeven LAG-gemeenten (Durbuy, Hotton, Erezée, Manhay, Rendeux, Houffalize et La Roche), langs logeeradressen van kwaliteit op elke halte, en met grote aandacht voor een smakelijke streekkeuken. Daarbij wordt uw bagage ook telkens ter plekke gebracht. Voor de groep van René en Nicole had ze een vijfdaagse route 'op maat' van 60 km uitgetekend.

1. U vertrekt in *Wéris*, om na een eerste dag van 15 km aan te komen in *Villers-Sainte-Gertrude.* De trekker komt beslist onder de indruk van de site van *Roche-à-Frêne* met de enorme ruïneblokken van puddingsteen die de Aisne domineren. Net zoals hij met veel plezier de 'Moulin des Roches' zal ontdekken, waarvan een eigenaar het mechanisme behield omdat hij dit aandoenlijk erfgoed beslist wilde bewaren. U wordt onthaald in de 'gîte d'étape' van het kasteel. Deze halte ligt in het hart van het dorp en biedt groepen en gezinnen eenvoudig logies van kwaliteit en een keuken met de klemtoon op de streekproducten.

2. Op dag twee wordt na het vertrek in Villers ongeveer 9 km afgelegd naar *Bomal* via *Izier* en *Ozo* om dan af te dalen naar *de vallei van de Aisne* en deze tocht te eindigen in *Juzaine*. Op uw route kan u ook even halt houden om te proeven van de ambachtelijke geitenkaas van de *Chèvrerie d'Ozo*. Deze geitenhouderij maakte al heel wat naam in Wallonië. En als u bij aankomst '*Le Mont des Pins*', of de Dennenheuvel ontdekt, in volle natuur, vlak bij twee


Roche-à-Frêne


Bomal


De Ourthe in Bomal


De confituurmakerij Saint-Amour


De Ourthe in Grandhan



natuurreservaten, vergeet u op slag alle moeite die deze etappe misschien gevraagd heeft. Het kader, het onthaal en de tafel zijn ook zo aangenaam en u wordt met de beste zorgen omringd ...

3. De derde etappe op deze Rand'Ourthe gaat van Bomal naar *Palenge.* Daar wordt u onthaald in '*Le Nid d'Hirondelle*'. René Hénoumont[1] is niet ver. De man die weer naar zijn geboortestreek kwam, sloeg zo vaak zijn hengel uit in het zuivere water van zijn geliefde Ourthe. De streek was meer dan eens zijn inspiratiebron voor een reeks van romans die verankerd zijn in deze vallei die ook Edmond Dauchot[2] zo na aan het hart lag.

[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]. Zie Blik op de Ardennen nr3.


Op de hoogte van Ozo





De 'Steen der Ouden' (Haina) in Wéris



Wéris in de winter

De groep van René en Nicole in volle actie



4. De vierde dag brengt u van Palenge naar *Grand-Han* via *Durbuy* en het wegenkruispunt *'Barrière de Petit-Han'*. Na een tocht van iets meer dan 13 km kan de trekker, als hij wil, een kijkje gaan nemen in het vormsnoeipark '*Parc des Topiaires'* van Durbuy met zijn wel 250 sculpturen, of een bezoekje brengen aan het kasteel van Ursel, dat opgetrokken werd op een rotsuitsteeksel boven de Ourthe. Fijnproevers (en lekkerbekken!) vinden zeker hun gading in de *confituurmakerij Saint-Amour* die op een ambachtelijke manier het hele gamma geleien en confituren vervaardigt. Buiten Durbuy wordt de route echt landelijk. Na het bos volgen weilanden en vervolgens een verharde weg naar het dorp Grand-Han. Slapen doet u in '*La Passerelle*', een driesterrenhotel aan de rand van de Ourthe. Vindt u daar geen onderkomen en eten, dan kunt u terecht bij Micheline Collin die stappers onthaalt in kamers en aan een gastentafel in haar zeer mooie vakwerkhuis van Grande-Enneille. In '*Saveurs d'Enneille*' wacht u een gastvrij en tegelijk discreet onthaal. Het decor is sober en rustgevend en de keuken is uitstekend, altijd op basis van streekproducten en -smaken.

5. De laatste etappe vertrekt in Grand-Han en gaat terug naar Wéris. Iets meer dan 10 kilometers scheiden u van de grootste *megalietensite* van België. Dolmen en menhirs vormen een indrukwekkend groot geheel. *De romaanse kerk van Sainte-Walburge* is dat zeker ook. Ze werd in de elfde en twaalfde eeuw opgetrokken en verschillende keren herbouwd. Ze maakt indruk door de volumes en haar architecturale soberheid dwingt respect af. Werp onderweg ook een blik op het oude versterkte huis, een mooie hoeve in U-vorm, die rond eind de zeventiende eeuw werd gebouwd aan de rue des Combattants.

Zo, de groep maakte de lus rond. Hun indrukken?
René en Nicole bewaren de beste herinnering aan deze tocht. Buiten enkel kleine 'missers' omdat de Rand'Ourthe niet specifiek bewegwijzerd is daar de route een aantal eerder afgebakende wegen volgt, halen ze een aantal eerder positieve aspecten aan, zoals de documentatie die Marie-Christine bij vertrek overhandigde, het onthaal van de trekkers op de logeeradressen, de beschikbaarheid van de gastheren en -vrouwen, het avondeten wanneer de kilometers van de dag in de benen beginnen te wegen. En de anekdotes ontbreken niet, zoals die geïmproviseerde liedjesavond in 'Le Nid d'Hirondelle' in Palenge en de onvermijdelijke kleine gags die altijd gepaard gaan met dergelijke voettochten in groep ...

Durbuy - Brug over de Ourthe



"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
Hotel-restaurant
B-6940 Grand-Han
www.la-passerelle.be

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

Aux Saveurs d'Enneille
Gastenkamers en -tafel
B-6940 Grandhan
www.auxsaveursdenneille.be

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

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

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

Marie-Christine heeft het **laatste woord**

"We zijn best blij met de opmerkingen die we krijgen", beklemtoont Marie-Christine. *"Te meer omdat we het hier zeker niet willen bij laten. Er zijn al vier circuits downloadbaar op i-phone of outdoor gps, via onze site en meer dan 200 surfers maakten de verbinding al om ze te downloaden. De volgende stap is de uitbouw van een platform waar liefhebbers de aangeboden forfaits online kunnen kopen. We zouden ook graag het logiesaanbod verruimen met campings die het spel ook willen meespelen."*

En Marie-Christine besluit dat, ook al vroeg de uitwerking van deze Rand'Ourthe veel energie, het dit wel bewijst hoe belangrijk het is om de handen in elkaar te slaan rond een dergelijk gemeenschappelijk project. Ze hebben er allemaal de schouder onder gezet: de Gîtes de Wallonie, de Federatie HoRéCa, de verschillende private spelers en overheden, de 'GAL', de twee toeristische diensten, met één enkel doel: slagen in dit project en er een mooi visitekaartje voor de regio van maken.



Marie-Christine (links) proeft van streekproducten



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



De anticlinale rots in Durbuy

WWW.DURBUYADVENTURE.BE

DURBUY Adventure.be

ECO FAMILY PARK

FORMULES
OVERNACHTING + MAALTIJDEN + ACTIVITEITEN



Afvaart van de Ourthe



UNIEK IN BELGIE

ECO Karting
20 karts - geen lawaai - geen vervuiling



Via ferrata



Death ride



Challenger parcours



Speleo Experience®



Rafting / Kajak / Kano



Schieten



30 vakantiewoningen
vanaf 20€/nacht/pers.



Combinatie kajak-mtb

NIEUW



Paintball kids



Waterballs



Schattenjachten



22 verwarmde tipis
van 9 pers.
vanaf 15€/nacht/pers.



Quads



Lasergame



Speelplein

NIEUW



Scooters



Restaurant/Self-service

DURBUY ADVENTURE
20
ANNIVERSARY
YEARS
1994 - 2014

ONTDEK ONZE VERJAARDAG
PROMO'S OP
SHOP.DURBUYADVENTURE.BE
OF
WWW.DURBUYADVENTURE.BE



MTB



Paintball

+32 (0)86 21 28 15

Rue de Rome, 1 - 6940 Durbuy

Artworks-pub.be





BLIK VAN DE **JONGEREN**

Tekst: **Emilie Batter**

Het Park Chlorophylle in Dochamps, betoverend voor klein en groot



Het ambitieuze Chlorophylle-avontuur begint in mei 2002. Het park werd met veel creativiteit aangelegd in de schoot van het Ardense bosmassief. Het belicht zijn 1001 facetten in een didactische, ludieke en tegelijk artistieke context. Al meteen bij aankomst, ontdekt de bezoeker een prachtig uitzicht over de gemengde bossen dat hem ter plekke in een rustgevende sfeer brengt die ideaal is om te herbronnen. Het educatief parcours en het thema-speelplein van Chlorophylle brengen kinderen respect voor de natuur bij, terwijl ze volop op verkenning kunnen gaan en zich tegelijk amuseren. Net als de eekhoorn, die kleine speurder van de boomkruinen, raken de kinderen met de vingertoppen de wolken aan op hun weg langs de touwenroute en de boomhutjes.

"Chlorophylle, de natuur als groene bril"





Een vindingrijke en gemotiveerde ARDENNER

Meer dan 280 reizen maakte hij al. José Burgeon is manager van het park van in het begin, maar ook een trekker in hart en nieren. Hij beheerde vroeger dan ook een reisagentschap. Nu verdeelt hij zijn tijd tussen radiostudio's en toeristische reportages in het buitenland. Hij leeft tegen 100 per uur. Wat hem drijft? Het Park Chlorophylle dat hem erg na aan het hart ligt.

José werd geboren in Vielsalm en beleeft al 40 jaar het toerisme in al zijn vormen, met die voortdurende drang om zijn passie te delen. Zijn ervaring en zijn ijverig werk leverden het park als milieuvriendelijke attractie vijf zonnen van het Waals Gewest op.

Zichtbaar ontroerd haalt hij één van zijn beste herinneringen voor ons op: het prinselijk bezoek van onze nieuwe vorsten in 2007. Na deze gezellige momenten met het hele gezin zal Prins Filip opgetogen vertrekken met de volgende woorden: *"Chlorophylle is even leuk voor ouders als voor kinderen"*



HET BOS, natuurlijke inspiratiebron

De artistieke dimensie is een essentieel aspect van het park. Wie thuis is in de stripwereld zal meteen de hand van Jean-Claude Servais herkennen in de honderden schilderingen op vinyl (www.jc-servais.com). Of de bezoeker kan plots oog in oog staan met een vreemd everzwijn, het werk van 'bostekenaar' Jean-Marie Winants (www.jeanmariewinants.com). De beroemde houten kevers en de gloednieuwe reusachtige bijenkorf zijn dan weer te danken aan het talent van Daniel Steenhaut, alias Sten, en zijn heuse curiositeiten.



De reusachtige bijenkorf. Deze werd uitgebreid tot op een grootte van 2m40 op 2m40, zodat de bezoeker een goed beeld krijgt van de noeste arbeid van die handige bijtjes.



Deze hertkever wordt ook 'vliegend hert' genoemd omwille van zijn enorme kaken die aan het gewei van een hert doen denken. Ze staan symbool voor het ecosysteem en voor een levend en milieugericht beheerd bos. Heel apart is dat ze vervaardigd werden met de stof die de larven van dit insect nodig hebben om zich te ontwikkelen: dood hout. Dit werk bewijst meteen dat ook dood hout in zekere zin nog kan blijven voortbestaan.



Dochamps • C1

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





DANIEL STEENHAUT, geïnspireerd scenograaf van de natuur!

Het plan om een nieuw project uit te werken op de 'ruïnes' van een oud safaripark spreekt Daniel Steenhaut meteen aan. Hij stapt vol overgave mee in het avontuur. Eerst moet hij een aantal thema's bepalen en dan de educatieve pijlers uitwerken die een plaats zullen krijgen op het duidingsparcours dat het leven in het bos belicht. Deze externe route krijgt de vorm van een ontdekkingspad, met onderweg interactieve en ludieke modules om de natuur, haar vele schatten en vooral haar broosheid in de kijker te plaatsen.

Maar Daniel Steenhaut wil veel meer doen dan een project uitdenken. Hij wil ook zelf de mouwen opstropen. Dat doet hij onder meer via de milieusensibiliseringscampagne van het 'Maison de la Cédraie' in het Marokkaanse Midden-Atlasgebergte. Hij legt er zich vol passie op toe en stelt vooral het menselijke aspect van deze opdracht op prijs.

Als kind al verliefd op de Ardennen

Zijn ogen glinsteren als hij ons vertelt over zijn eerste 'crush' wanneer hij kennismaakt met de regio.
Hij woonde in Brussel maar bracht zijn vakanties door in Neufchâteau. Zijn hoofd zit dus vol herinneringen aan de Ardennen!
"Ik moest de trein nemen tot Longlier en onderweg voelde ik me meer en meer in een andere wereld, met al die bossen en rivieren ... De flatgebouwen en de drukte in de stad leken plots ver weg. Mijn beste herinneringen? De vispartijtjes met vrienden en de jacht op adders in de oude leisteengroeven. In het huis waar ik logeerde, stond in het koelste hoekje van de kelder een kast die dienst deed als koelkast en grootvader liet zijn tabak drogen op de trappen."
Die anekdotes geuren zo lekker naar authenticiteit en het is ook in die tijd en uit die magische belevenissen voor een stadsjongen dat zijn verknochtheid aan de natuur ontstond.

Kunstenaar in een oceaan van groen

"De natuur intens beleven, wil voor mij zeggen dat je altijd een verrekijker, laarzen en een fototoestel bij de hand hebt om plotse, ongewone momenten voor altijd vast te leggen."

Daniel Steenhaut neemt deel aan tal van natuurfotowedstrijden en bedenkt met een zweem van bitterheid dat er vandaag vooral op trofeeën wordt gejaagd. "Voor mij is en blijft het magisch om de moeite te nemen om aan de rand van het bos te wachten tot een reebok zich eindelijk verwaardigt om de top van zijn snuit te tonen ..."

Met de ervaring en enige afstand van de huidige overconsumptie van de natuur pakt Daniel Steenhaut zijn werk doelbewust bescheiden aan. Hij wil alsmaar minder ingrijpen en nu vooral de natuur aanschouwen en volop smaken. "Mijn kijk op de echte natuur, is uren kunnen wandelen in het woud zonder een dier tegen te komen, maar gewoon kijken naar de kleuren en de geuren opsnuiven."

www.daniel-steenhaut.be

In zijn kunstenaarskoffer bewaart Sten kleine parels van creativiteit. We ontmoetten hem in zijn atelier en waren vooral geïntrigeerd door de weergaves van hertenschedels van recuperatiemateriaal, zoals een oud strijkijzer, of die vreemde egels van vorken en plastic en gelakte taartdozen.







DE ARDENNEN VOOR **FIJNPROEVERS**

Tekst: **Françoise Lutgen**







Ik kook

Jij kookt?

Hij kookt!

Wij koken

U kookt graag... ?

Zij koken voor u en ... met u!!!

- Culinaire workshops
- Bedreven koks
- Sterrenchefs
- Horeca-evenement in Belgisch Luxemburg





DE WORKSHOPS VAN GAUSSIGNAC

of hoe nog meer smaak geven aan uw verblijf in een gastenkamer ...



Gaussignac, een klinkende naam, die lekker geurt naar het zuidwesten van Frankrijk. Nochtans ligt het wel degelijk in de Ardennen, in het fraaie dorpje Hatrival (St-Hubert). 'Gaussignac' lijkt wel een beetje op de naam van de eigenaars van deze oude hoeve die ze renoveerden, Françoise en Michel Goosse. Het is een extra toets die meteen doet denken aan lekkere dingen en tafelgenoegens op deze gezellige plek, waar een hartelijk welkom en genieten van het leven centraal staan. Bovendien werden de vier gastenkamers met smaak en comfort ingericht.

Gaussignac is een totaalproject. In 2003 zet Michel een punt achter zijn baan als verzekeringsmakelaar (!) om al snel culinaire workshops te organiseren. Koken is voor hem op de eerste plaats leuk en hij heeft er altijd van gedroomd om zijn knowhow door te geven. Om die droom waar te maken, volgt Michel les aan de hotelschool in Libramont (twee jaar als traiteur + twee jaar oenologie). Hij blijkt ook nog eens een pedagogisch talent en leidt drie jaar lang workshops rond smaak en de vijf zintuigen voor lage-schoolkinderen.

Voor de grote ... hoe verloopt een workshop bij Gaussignac? Na een welverdiende rust, een wandeling, wat sport, een bezoek of wat ook komen de gasten om 17 uur samen in de keuken. Michel staat hier aan het roer! *"Eerst stel ik het menu voor, met een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert. Dat menu wordt samengesteld met seizoenproducten of met wat ik op de markt vind, of volgens de wensen van de klanten. Ik streef naar een authentieke, smakelijke keuken met respect voor de producten. Iedereen kan ofwel kennismaken met de typische gerechten van onze streek, of met smaken van elders of van vroeger. Voor de recepten die ik zelf bedenk, put ik inspiratie uit boeken met familiale recepten en uit het werk van vermaarde chefs."*

De schorten worden uitgedeeld en het goede humeur van de chef steekt al snel de bende leerlingen-gasten aan. *"We doen de dingen zeer serieus, maar zonder ons zelf al te serieus te nemen!"* Iedereen luistert gretig naar de duizend-en-een culinaire weetjes, maar steekt ook zelf de handen uit de mouwen. De sfeer wordt al snel even warm als de



*“Wat ik zoek,
is een smakelijke,
authentieke keuken,
met respect voor de producten.”*





kookpotten, er wordt gekletst en gelachen, iedereen amuseert zich! Sommige ontsnappen niet aan de vaatwas, maar het wordt eerder een spelletje, terwijl anderen de hoevetafel dekken die een mooie plaats kreeg in de eetkamer. De geuren van de bereide gerechten nodigen uit voor een aperitief. Het is al gauw etenstijd... En tijd om te proeven van het lekkers, maar ook van de zorgvuldig uitgekozen wijnen.

“Onze gastentafel is dezelfde als voor onze vrienden: eerlijk en met veel passie. Altijd eenvoudig, gezellig en zeer verzorgd ... “



Hatrival • B2

GAUSSIGNAC
Michel en 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”

‘Marmiton et Polochon’ is een formule die uitgewerkt werd door de Gîtes de Wallonie en die een aangenaam verblijf in een gastenkamer koppelt aan plezierige culinaire ontdekkingen! In onze provincie sloten twee B&B’s zich aan bij dit concept:

- Gaussignac in Hatrival - Saint-Hubert

- L’Ail des Ours in Maissin - Paliseul (www.aioli.be)

www.marmitonetpolochon.be

Stoemp met daslook

Een heel eenvoudig recept van Gaussignac

Daslook?

Helemaal in het begin van de lente verschijnen de eerste blaadjes daslook in onze bossen. Ze staan op schaduwrijke en vochtige plekjes en hullen de omgeving in een lichte lookgeur. De verse blaadjes kunnen worden gebruikt om te kruiden, versnipperd als bieslook of peterselie.





Ingrediënten:
500 g geschilde en gewassen aardappelen (bintje), 350 g schoongemaakt en gewassen daslook, 2dl goede verse room,1dl gevogeltefond, 50 g boter, zout, peper uit de molen.

Bereiding:
Het daslook fijnsnipperen. In een middelgrote kookpot de boter laten smelten, het daslook toevoegen en 3 tot 4 minuten laten zweten op een zacht vuurtje. Bevochtigen met de gevogeltefond en aan de kook brengen. Daarna de room toevoegen en opnieuw aan de kook brengen. Een beetje zouten. Afdekken en een goede tien minuten zachtjes laten garen. De aardappelen in grote stukken snijden en een kwartiertje laten garen in gezouten water. Het daslook afgieten en opzij zetten. Het kooknat weer op het vuur zetten, aan de kook brengen en tot 1/3 laten indikken. Van het vuur halen en het daslook toevoegen aan deze room. Warm houden. Als de aardappelen gaar zijn, ze afgieten, weer in hun kookpot doen en nog 1 minuutje op het vuur zetten zonder deksel, af en toe schudden om het overtollig vocht te laten ontsnappen. Daarna mixen. Met de spatel de aardappelen en de daslookroom mengen. Afkruiden met zout en peper. Opzij of in een bain-marie zetten. Gewoon opwarmen door goed met de spatel te mengen, want de stoemp kan gemakkelijk gaan kleven aan de bodem van de kookpot. Goed warm opdienen.

Het citaat op de muur zet meteen de toon:

"Gastronomie als kunst om eten te gebruiken om gelukkig te maken"

(Théodore Zeldi)



COOK & RELAX...

Workshops door vermaarde chefs!

Cédric Rensonnet en zijn echtgenote hebben de bijgebouwen van hun oude hoeve in Turpange (Messancy) omgebouwd tot een vakantieverblijf met een sober een hedendaags decor, dat meteen bekoort. Een gîte is natuurlijk leuk, maar Cédric wou vooral iets doen met zijn grote liefde voor de gastronomie en startte een heel wat ambitieuzer project op: culinaire workshops organiseren in de mooie keukenruimte op de benedenverdieping. De naam was al snel gekozen: 'Cook & Relax', onder de leiding van erkende chefs (Clément Petitjean, Edouard Bechoux, ...). Het is een gezellige plek, die zeer professioneel uitgerust is. Door de design ovens, kookplaten en werkbladen is het comfortabel werken en kunnen de deelnemers actief meedoen aan de voorbereidingen van de maaltijd!

"Een Cook & Relax workshop, is als een halte van enkele uren met gepassioneerde levensgenieters die een uniek moment willen delen rond gastronomische genoegens ... Delen, daar draait mijn hele project om!", vertrouwt Cédric ons toe.

De tien deelnemers komen iets vóór 18 uur aan, krijgen alvast een glaasje en doen dan de schorten van het huis om. "Dit is al mijn derde workshop in twee maanden", vertelt een deelneemster, *"ik leer heel veel van die beroemde chefs en de sfeer is altijd erg tof!"*

Vanavond onthult Philippe Bridard (Chef van *La Bergamote* in Luxemburg) alles over de akkoorden tussen sint-jacobs en ganzenlever. Hij verdeelt vlot de taken: de groenten schillen, aardperen, knolkervel, mooie vergeten groenten, het eiwit van het eigeel scheiden en opkloppen, kleine balletjes maken uit de selderijknol, de ganzenlever pocheren... Terwijl iedereen zich van zijn eigen taak kwijt, beantwoordt de geestdriftige chef met duidelijke passie de vragen, strooit nog enkele tips en weetjes rond, zoals een werkwijze, een af te leren gewoonte, de geheimen van een buitengewoon product.

Op het werkblad stapelen schillen en eierschalen zich op... Kookpotten en ovens worden gevuld en weer leeg gemaakt. Iedereen is druk bezig en lacht, maar luistert tegelijk heel goed en concentreert zich ook als het moet. De meester deze huizes, Cédric, doet een stukje van de afwas, dekt de tafel, zet de wijnen* klaar voor het diner. Geuren en dampen vullen stilaan de kamer. De smaakpapillen worden wakker en stilaan gaan de magen grommen, terwijl de eerste borden gevuld worden. Het is bijna 21 uur... Het gaat er gemoedelijk aan toe, ook aan tafel. Iedereen geniet van de maaltijd, de vrucht van al dat gezamenlijk werk!



** Het samenspel tussen gerechten en wijnen voor de Cook & Relax workshop wordt uitgedacht door* ***www.lacavedusommelier.lu***



Messancy • D4

ATELIERS COOK & RELAX

Cédric Rensonnet
rue de la Halte, 33
B-6780 Messancy
Tel. overdag: +32 (0)2 621 18 48 15
Tel. 's avonds en tijdens het we:
+32 (0)63 37 09 46
info@relaxandcook.com
www.cook-and-relax.be







“Les Tilleuls” en **TEAM COOKING**!

In Jupille-sur-Ourthe (La-Roche-en-Ardenne), pal in het hart van de Ardennen, ligt hotel-restaurant Les Tilleuls genesteld in een krans van groen, met uitzicht over de vallei van de Ourthe. Aan het roer staat hier Etienne Son, die zich specialiseerde in het onthaal voor bedrijfsseminars en de organisatie van teambuildings.

Uw hotel-restaurant biedt verschillende soorten teambuildingformules aan, maar wat minder vaak voorkomt, is uw zogenoemde Team Cooking. Wanneer kwam dit idee bij u op?

“Dat was rond 2000. Ik merkte dat bepaalde bedrijven naar iets anders op zoek waren buiten de vele outdoor activiteiten die toch veel fysieke inspanningen vroegen. Tegelijk groeide ook de belangstelling voor het hele culinaire gebeuren, samen met de opkomst van reality-tv. Dat bracht me op het idee van Team Cooking voor mijn seminars. Het was een schot in de roos.”

Hoe verloopt een culinaire workshop bij u?

“Het is een aangename en gezellige manier om de dag af te sluiten, terwijl de deelnemers net zo goed moeten leren samenwerken als voor andere teambuildings. Je moet luisteren, kijken, nadoen en beslissen: wie maakt de hapjes vooraf, het voorgerecht, het hoofdgerecht. Intussen wordt duchtig gebabbeld en een glaasje wijn gedronken. De baas en de werknemer staan zij aan zij, met dezelfde schort om, moeten samen de moeilijkheden aanpakken en genieten ook samen!”

Een anekdote?

“Op vraag van een bedrijf hebben we een fikse ruzie in de keuken gesimuleerd. De borden vlogen zelfs in het rond. Het personeel liep weg langs de zaal, waar de klanten zaten, en sloeg de deur met een knal dicht. IJzige stilte in de zaal. Dan kwam ik mij verontschuldigen bij de klanten voor dit ‘voorval’ en vroeg ik of zij mij wilden komen helpen in de keuken. De meeste geloofden het hele verhaal tot ze in de keuken kwamen en zagen dat alles netjes klaarstond voor de Team Cooking (materiaal, ingrediënten, ...), met een schort en een koksmuts voor iedereen. Ze waren helemaal gerustgesteld toen ze het personeel terug zagen komen, dat zelf ook dolle pret had!”







Jupille • C2

HOTEL - 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





DE KEUKEN VAN PASCALINE

nadere kennismaking met de geheimen van de 'levende voeding'!!

Pascaline Thiry ... Is het door haar vele jaren als psychotherapeute dat deze vrouw zo kundig is in menselijke uitwisselingen van kwaliteit? Is het omdat ze enkele jaren lang schilderde (en dan bijna enkel grote vruchten of groenten), dat ze de smaak te pakken kreeg om gerechten wondermooi te maken met frisse en levendige kleuren? Is het door haar rol van mama van drie jongens (8, 20 en 27 jaar, van wie Simon, de oudste, chef-kok is van l'Empreinte du Temps in Torgny!), dat ze zo gul kookt en haar kennis zo vlot overbrengt? Het zal wat van dat alles samen zijn, misschien ... maar het zat er wel als kind al in, om sindsdien met de tijd en het ouder worden vorm te krijgen.

"Fruit en groeten, hun kleuren, hun smaken, de sfeer van een keuken, de geur, de alchemie van een gerecht hebben altijd mijn nieuwsgierigheid en belangstelling gewekt. Later begon ik mij vragen te stellen over voeding en gezondheid. Toen ontmoette ik Taty (www.taty.be) en Pol Grégoire (www.polgregoire.org). Hun denkoefeningen rond het 'levende' en zijn verwerking bleek al snel fundamenteel in mijn koken."

Ze durft het aan, organiseert haar eerste culinaire workshops, eerst bij haar thuis. Het succes laat niet lang op zich wachten. Al snel is een beter aangepaste, grotere ruimte nodig. Ze koopt een oud restaurant 'La Table de Bleid' (Virton) om er haar keukenset te installeren, met een groot werk- en demonstratieblad.

Wie de keuken van Pascaline ontdekt, verlaat de bekende paadjes. Met Annie aan haar zijde bereidt ze voor de aandachtige deelnemers twee gerechten (één rauw en één gekookt), waarvan één vegetarisch.

De 'leerlingen' beseffen al gauw dat er heel wat scheef zit in onze oude voedingsgewoontes en iedereen valt van de ene ontdekking in de andere verrassing ... Sommige basisproducten kent iedereen wel, zoals eendenborst, aardappelen, rapen, rode kool, witloof, hazelnootjes ... maar andere zijn veel minder bekend, zoals miso*, shizo*, enz. Nog vernieuwender zijn de wijze van versnijden, de combinaties van voedingswaren en de kookmethodes voor een gerecht met verbluffende smaken en, wat pas echt geweldig is, perfect voor de gezondheid, de spijsvertering, het evenwicht, de energie!





“Ik wil evolutie in wat op onze borden komt.”

Pascaline legt het waarom en hoe van elk product uit en licht zijn gebruik toe. Zij zet de deur wijd open om ‘beter te eten en beter te leven’, met hier en daar een vleugje humor. Ze biedt aan om te proeven van de kruiden, het fruit, de specerijen en onthult haar geheimen met veel ernst, maar ook al eens met de slappe lach …
“Ik wil doen evolueren wat op ons bord komt, dankzij ‘rauw’ in al zijn vormen, dankzij zachte gaarmethodes, fruit, bloemen en wildpluk, dankzij gekiemde granen, peulvruchten, … Mijn partners zijn producenten of kwekers die grotendeels in onze regio wonen en gehecht zijn aan de kwaliteit van hun producten … En na elke cursus geef ik de gerechten en de bijhorende theoretische elementen mee naar huis.”

Als de eerste schotel klaar is en terwijl de tweede gaart in de kookdampen, krijgt elke tafelgenoot zijn eerste bord om van te smullen, vol kleur en pit, heerlijk lekkers dat knispert of smelt in de mond …

Ze is echt verkwikkend en doet er goed uitzien, deze Keuken van Pascaline …!

De kruidenierswinkel

Elke vrijdag, van 9 tot 19.30 uur, gaat in dezelfde ruimte als van de kooklessen de kruidenierswinkel en zijn kasten vol gezonde en atypische producten open.
Pascaline en Annie zijn beschikbaar voor eventuele vragen en het is meteen ook de kans om te proeven van een aantal eerder ongewone bereidingen. Elke week kan minstens één gerecht mee naar huis worden genomen.





Op aanvraag

Mogelijkheid om een collectieve workshop te organiseren voor groepen van 8 tot 18 deelnemers.





Bleid • C4

LA CUISINE DE PASCALINE
Pascaline Thiry
culinaire workshops
rue Sous la Digue, 1
B-6760 Bleid
+32 (0) 63 57 24 54
+32 (0) 477 29 62 69
pascaline.thiry@icloud.com
Facebookpagina:
‘La cuisine de Pascaline’



** Rijstmiso: miso wordt al eeuwen geproduceerd in Japan en wordt gebruikt als smaakmaker. Het is een gefermenteerde pasta op basis van sojabonen, rijst of gerst, zout en champignons. Het is een levend voedingsmiddel dat rijk is aan eiwitten, vitamines B en enzymen.*

***Shizo: deze aromatische plant is afkomstig van Japan en wordt al sinds de oudheid gekweekt. Het is een krachtige, aromatische specerij die als natuurlijke kleurstof wordt gebruikt. Shizo heeft tal van geneeskundige eigenschappen. Pascaline gebruikt de schizoblaadjes die worden geteeld in de groententuin van l’Empreinte du Temps in Torgny!*





Alles en nog meer over de voedingsberoepen

Van 9 tot 12 maart 2014 loopt in het Wex in Marche-en-Famenne de 48ste editie van de HORECATEL beurs, de grote afspraak van de beroeps van de Horeca en van de gastronomische sector. Voor een publiek met een passie voor gastronomie de kans bij uitstek om alle trends in de restaurantsector te ontdekken.

23.500 m² aanlokkelijke uitstalkasten en -ramen, zowat 400 bedrijven, tal van zowel jonge als gevestigde chefs, die hun vakkunde, hun talent en hun passie zullen delen tijdens dit niet te missen treffen. Een geslaagde combinatie van zakendoen, commerciële contacten leggen, professionele relaties aanknopen, in een gezellige sfeer... dat is de motor die al bijna een halve eeuw Horecatel aandrijft.

www.horecatel.be

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







Op HORECATEL staat **BELGISCH LUXEMBURG** in de schijnwerpers!

Smaken van Belgisch Luxemburg

In Paleis 6

Tijdens de hele beurs zullen acht producenten elkaar aflossen in de ruimte die de naam 'Saveurs du Luxembourg belge' kreeg.

Het publiek kan er kennismaken met de kwaliteit van hun productie. Dat is een mooi uitstalraam voor onze producenten, dat meteen inzoomt op de streekproducten en op de korte circuits, twee 'ingrediënten' die erg in trek zijn in de keuken van vandaag.

De dag van Belgisch Luxemburg

Paleis 1 – Dinsdag 11 maart van 14 tot 17 uur. Culinaire animatie:

"De Ardense ham in verschillende versies"

Drie uur lang zullen grote chefs die in de provincie Luxemburg gevestigd zijn, ongeziene recepten op basis van Ardense ham en andere producten van onze bodem voorstellen. Julien Lapraille (zie hierna: Jul'Cuistot), staat in voor de presentatie en de toelichting. Dat gebeurt allemaal in aanwezigheid van de betrokken producenten die zo de kans krijgen om hun passie te delen met de chefs, maar ook met het publiek.

Een organisatie van de Provincie Luxemburg, van de FTLB (Fédération Touristique du Luxembourg Belge), in samenwerking met de FED Ho.Re.Ca Luxembourg en de vzw AUDA.

Topchef in 2014, onze **Julcuistot**?!

Hij moet niet meer voorgesteld, onze Julien Lapraille, alias 'Julcuistot' (Blik op de Ardennen nr. 4). Hij voerde dit nieuwe concept in onze provincie in: kok aan huis.

Julien werd als enige Belg geselecteerd voor het televisieprogramma Top Chef 2014!
Deze reality-televisiereeks wordt omkaderd door een jury van vermaarde Franse sterrenchefs.
Veel geluk, Julien, de televisieschermen zullen in onze provincie roodgloeiend staan op de maandagen van Top Chef 2014!! Top Chef – uitzending van februari tot april 2014 op RTL-TVI om 20.20 uur of op M6.



Kok aan huis: een concept dat aanslaat in Belgisch Luxemburg

U ontvangt graag thuis, maar zonder stress? U serveert graag een fijne keuken aan uw gasten, maar het ontbreekt u aan ideeën en tijd?
Enkele adresjes:

Jul'Cuistot
Julien Lapraille
+32 (32) 0473 363 307
http://Julcuistot.blogspot.be

Cuisiner avec un chef
Emmannuel Meunier
Kooklessen thuis - Maaltijden aan huis
Nassogne
www.cuisineravecunchef.be

ELISE EMOIS
Kok aan huis - Traiteur
Marche-en-Famenne
www.eliseemois.com





WexProChef

WexProChef is als het ware een beurs op de beurs en brengt de mooiste namen van onze nationale gastronomie samen. De leden van GENERATION W zijn natuurlijk van de partij en steken er de handen uit de mouwen!

"Horecatel en WexProchef zijn ideaal om kennis te maken met nieuwe producten en ook om te verbeteren, door de gesprekken en gedachtewisselingen met andere chefs. Dat is de algemene filosofie van dit bevoorrechte moment. Onze beroepen zijn veeleisend en laten ons weinig vrije tijd. Maar daar kunnen we tegelijk vernieuwende ideeën delen en onze eigen knowhow verder ontwikkelen. We brengen ontspannende momenten door en genieten van elkaars gezelschap", geven Maxime Collard en Mario Elias mee.

Drie sterrenchefs uit Belgisch Luxemburg en ... **GÉNÉRATION W!**

"GENERATION W is een gloednieuw collectief dat officieel sinds september 2013 op de sporen staat", vertelt ons Clément Petitjean. *"Dit collectief wil een kern zijn, die moet groeien en zich open moet stellen voor andere gebieden, zoals de lokale producenten, de ambachtswerkers en kunstenaars van onze streek. Mijn gerechten worden voor 80% met regionale producten bereid. Ik geef ze wel een heel eigen, vernieuwende invulling maar altijd met veel respect voor het product zelf, dat ik zo wil opwaarderen. Wij hebben hier bij ons een onvoorstelbare kweekvijver van opmerkelijke producenten en ambachtswerkers, met wie de uitwisselingen bijzonder verrijkend zijn!"*

Van de tien Waalse chefs die de stichtende kern van GENERATION W vormen, oefenen drie sterrenchefs hun talent uit in Belgisch Luxemburg:

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



Maxime Collard



Marco Elias



Clément Petitjean

Alle drie hebben ze veel passie voor hun vak. Het zijn gedreven verdedigers van een gastronomie die liefde voor het authentieke streekproduct doet samengaan met een creatieve en moderne aanpak.

Ze zetten allemaal hun handtekening onder een charter met ernstige doelstellingen en verbintenissen. Maar dat doet niets af aan de vrolijke en aanstekelijke dynamiek van dit verbazende collectief, integendeel zelfs! *"GENERATION W is ook een groep van goede maten. Terwijl we aan het project werken, maken we echt veel lol samen!"*, voegt Mario Elias er met de glimlach aan toe.

www.generationw.be
+ facebookpagina







HORECA DAYS

14, 15 en 16 maart 2014

www.horecadays.be



HORECADAYS

Op 14, 15 en 16 maart 2014 verwennen de restaurants van de provincie Luxemburg hun klanten ! Geniet gedurende een weekend van één (of meer) deelnemende horecazaken.
De restaurants van Belgisch Luxemburg zullen u verrassen !

www.horecadays.be

"L'ENFANT GATÉ"

uit HABAY nam deel aan de Horeca Days 2013

Toen Yves inschreef voor de Horeca Days 2013 wilde hij alles op alles zetten met een origineel aanbod. *"We wilden dat onze klanten onze chef en zijn keukenhulpen in volle actie zouden zien! We hebben dus een degustatiemenu van 30 € aangeboden en de klanten konden de gerechten die ze wilden uitproberen zelf in de keuken kiezen uit vijf mini-voorgerechten en zeven mini-hoofdgerechten! De klanten konden zich blijven herbedienen en zo van alle bereidingen proeven. Dat was niet zo eenvoudig om te organiseren, maar het liep op wieltjes en er werden heel wat toffe banden gesmeed!"*

Hoeft het nog gezegd dat L'Enfant Gâté het hele weekend van de Horeca Days helemaal vol zat. De trouwe klanten konden gerechten kiezen die ze nog niet kenden en de formule trok nieuwe klanten die nieuwsgierig waren naar dat restaurant met de armen wijdopen.

Ook dit jaar onthalen L'Enfant Gâté en nog heel wat andere restaurateurs u met een mooi aanbod in heel Belgisch Luxemburg.





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

Tekst: **Kevin Hazard**

De jeugd op ontdekking in de Ardennen

Jongeren die de Ardennen bezoeken? Het bestaat. En zeker niet alleen tijdens de zomerkampen van jeugdbewegingen. Het bewijs? Chris en Kathia, twee jonge Bruggelingen die een romantisch weekend doorbrengen in Bouillon, en Julie en Loutfi, twee Brusselaars die vielen voor de charme van de streek. Een ontmoeting in de herberg, … de jeugdherberg natuurlijk!



Dikke zoenen uit de Ardennen

Reizen vormt de jeugd, naar verluidt. Dat gezegde viel niet in dovemansoren bij Chris en Kathia, die de daad bij het woord voegden en beslisten om hun eerste liefdesweekendje door te brengen in Bouillon. De tortelduifjes van 22 en 25 waren zo vriendelijk om de vragen van Blik op de Ardennen te beantwoorden. Tussen twee zoenen in tonen ze ons dat de Ardennen ook de jonge generatie kunnen bekoren.

"We zijn hier voor de natuur. Het is hier gewoon prachtig. We willen mooie wandelingen maken en lekker eten. Er zijn goede restaurants die uitstekende kleine dingen serveren voor zeer schappelijke prijzen. En dat allemaal midden in typische dorpen, die bij ons niet bestaan."

De getuigenis van Chris en Kathia doet ons besluiten dat er in de natuur voor elke leeftijd wat wils is. Zij vinden het broodnodig om af en toe de rust op te zoeken, weg van de dagelijkse lawaaierige drukte. *"Wij komen hier ook voor de stilte. Dat doet goed als je in de stad woont. We willen ontspannen, de stress afschudden."*

Kathia is psychologe en maakt gebruik van drie dagen vakantie. Chris studeert voor burgerlijk ingenieur. Ze willen alleen zijn en een heel romantische reis beleven. *"Voor wie aan de kust woont, is Belgisch Luxemburg een heel andere streek. Het is bovendien supercharmant."*

De grote passie van Kathia? "Dat is mijn vriend". Chris houdt natuurlijk ook van Kathia, maar ook van fietsen. Als de gelegenheid zich tijdens het weekend voordoet, wil hij zeker Kathia meenemen voor een tochtje met de mountainbike. *"Het is hier beter om te sporten, want in tegenstelling tot bij ons is alles hier niet zo vlak. Het is een kleine uitdaging, maar dat maakt het hier net zo leuk. Bovendien lijkt het me fantastisch om kennis te maken met die rustieke dorpen in de omgeving."*

Het was voor hen vanzelfsprekend om te overnachten in de jeugdherberg van Bouillon. *"Als je jong bent, is je budget nogal krap. We zochten dus goedkoop logies. Toen we deze jeugdherberg vonden op internet hebben we niet getwijfeld. Vooral het uitzicht op het kasteel heeft ons overtuigd."*

Meer hadden ze niet nodig om, een weekend lang, in de huid van prins en prinses te kruipen en een echt sprookje te beleven aan de voet van het kasteel.



De kleine internationale herberg boven op de heuvel

In Bouillon is er Godfried, het kasteel, de archeoscoop, de sfeer... Maar ook de jeugdherberg. Ze wordt al meer dan 20 jaar met vaste hand geleid door directrice Dominique Dûchatel.

Volgens u is een jeugdherberg ...
"Dat is onder meer een plaats voor ontmoetingen en ervaringen. Hier kom je alle nationaliteiten tegen. Een groep Koreanen is net naar huis en volgende week ontvangen we Australiërs."

Is uw herberg enkel voor jongeren bedoeld?
"Nee. Iedereen is welkom. Zowel groepen als stellen, of zelfs mensen alleen. We hebben trouwens kamers voor twee. Oudere mensen denken vaak dat alleen jongeren hier terecht kunnen. Ze veronderstellen dan dat hier altijd veel lawaai is en het niet erg schoon is, maar ze vertrekken met een heel andere kijk ... en komen terug! We ontvangen nu zelfs drie generaties van een zelfde familie. De kinderen, de ouders en de kinderen van de kinderen... Op deze plek worden alle publieksgroepen gemengd. Je kan hier ook grote groepen afzonderen van de andere mensen. Zo belandt een stel niet aan het ontbijt tussen 50 kinderen."

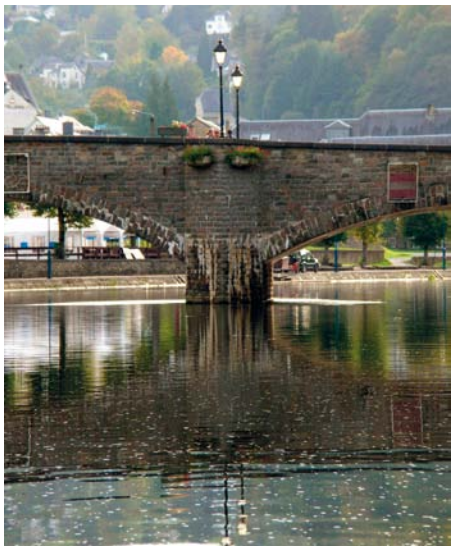
Welke zijn uw troeven?
"Dat is de omgeving, we hebben zeker het mooiste uitzicht van het hele Franstalige netwerk van jeugdherbergen. We liggen dicht bij de stad en tegelijk ook bij het platteland. Natuurlijk hebben we wifi en zijn we betrokken bij de activiteiten van de stad. We bieden ook animatie aan. In 2014 starten we met avontuurstages in samenwerking met Semois Aventure."

Wat zeggen de mensen als ze weer naar huis gaan?
"Ze zijn vooral vol lof over de kwaliteit van het onthaal. Ze voelen zich hier beter thuis dan in een grote jeugdherberg. En ook de maaltijden vallen in de smaak. Ik bof dan ook met een uitstekende kokkin."



Het middeleeuws kasteel dat uittorent boven Bouillon en de meanders van de Semois







Zomer in Bouillon

Weer jong

"Hier is het contact met de dingen nog natuurlij"

Het is vrijdagavond, 17 uur, in de jeugdherberg van Bouillon. De gasten sijpelen langzaam binnen. Loutfi en Julie bijvoorbeeld. De twee Brusselaars van 32 en 40 werden al snel trouwe klanten. Ze hebben er zelfs al oudjaar gevierd: *"Een buitengewone ervaring. We hadden gedacht dat er niemand zou zijn, maar het was hier volle bak. Iedereen maakte zijn eten klaar in de keuken en de sfeer was echt betoverend."* Het is nu al de zesde keer in anderhalf jaar dat ze in de jeugdherberg logeren. En om zeker te weten dat ze hun favoriete kamer krijgen, aarzelen ze niet om hier al een half uur te zijn vóór de receptie opengaat.

Het hart verloren aan de natuur en de inwoners

De twee vrienden werken in de culturele en in de sociale sector. Julie is verantwoordelijk voor een vzw en Loutfi is jeugdanimator in Brussel.
"De streek stal onmiddellijk ons hart. Ze heeft veel cachet en Bouillon is een goed vertrekpunt om de omgeving te ontdekken. Bij elk verblijf gaan we iets verder. Zo trokken we al naar Poupehan, naar Sedan ... Hier kunnen we uitrusten, onze tijd nemen. Het is telkens een groot plezier om langs de Semois te wandelen."

Maar buiten de natuur zijn ze ook dol op de mensen van hier. *"De mentaliteit is hier rustiger, bedaarder, spontaner. Hier is het contact met de dingen nog natuurlijk. Dat zie je aan de reactie van de mensen. We hebben vaak leuke gesprekken met de plaatselijke bevolking, over heel gewone onderwerpen. Op een keer had de slager geen vlees meer voor oudjaar en hij raadde zomaar ons een andere slager aan. Dat zie ik bij ons nog niet gebeuren."*

Een avontuur voor jongeren

Loutfi overweegt ernstig de jongeren waarmee hij beroepsmatig werkt, mee te brengen naar dit hoekje België. *"Hier komen met jongeren zou echt een leuke ervaring zijn. Zo zouden ze uit hun referentiekader kunnen breken. Ze zouden de natuur beter leren kennen, die rustige kracht voelen. Ik weet zeker dat ze zich anders zouden gedragen, want de natuur dwingt respect af. Dat brengt andere waarden bij dan consumeren, fastfood ... De echte uitdaging is ze hier krijgen, want ze kennen de Ardennen niet en denken dat het een bestemming voor oudjes is. Maar telkens als jongeren naar hier komen, gaan ze vol verwondering weer naar huis."*

Loutfi en Julie worden verwelkomd door Gilles, de receptionist van de jeugdherberg van Bouillon



Julien Biver, jonge Aarlense verkenner in spe



Julien woont in Aarlen. Hij studeert archeologie aan de universiteit van Luik en is dol op reizen. Hij trok al door Duitsland, Groot-Brittannië, maar evengoed door Nieuw-Zeeland, Japan ... Hij leerde al zoveel landen kennen, maar vertelt ons waarom vooral Belgisch Luxemburg hem zo na aan het hart ligt.

"Persoonlijk vind ik in Belgisch Luxemburg alles waar ik van hou en altijd van gehouden heb: het natuurlijke karakter. We dwalen met vrienden graag door de bossen van Chiny, bij de Semois, tijdens een weekendje. Belgisch Luxemburg biedt een aangenaam en vrij zen kader.

Natuurlijk vind je veel dingen van hier ook ergens anders, maar het is toch nooit helemaal hetzelfde. Je kan nergens anders zo genieten van een streekbiertje op een terras in een rustig stadje, je vindt nergens anders die natuurlijke landschappen met tussenin velden en weilanden. Of misschien vind je dat wel, maar toch anders!"



De Semois in Chiny

Van de ene jeugdherberg naar de andere

In Belgisch Luxemburg zijn er twee jeugdherbergen, de ene in Champlon en de andere in Bouillon. Allebei hebben ze hun heel eigen troeven en doen ze door hun ligging Belgisch Luxemburg op een andere manier ontdekken.



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





Deze twee jeugdherbergen kregen onlangs het "Green Key" label. Dit internationaal eco-label onderscheidt meer dan 2100 toeristische bedrijven over heel de wereld voor hun inspanningen die zij leveren op gebied van milieubescherming.

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

NIEUW
jaguar, poema,
witte leeuwen...



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

Tekst: **Fanny Lardot** en **Pascal Willems**

DE SLAG *HERDENKING*

Andere aspecten van het Bastenaaks toerisme!

Laten we koers zetten naar Bastenaken, de stad die bekend staat voor haar zowat 300 handelszaken en die de bijnaam “Het Parijs van de Ardennen” kreeg.

De zeventigste verjaardag van de Slag om de Ardennen spoort ons aan om de stad nu eens anders te bekijken. Uit gesprekken en ontdekkingen allerlei blijkt dat Bastenaken tal van troeven heeft om zich als herdenkingsstad op te werpen.

Wie de stad bezoekt, haakt aan bij haar verleden, heden en toekomst. De beroemde militaire episode die zich in de stad afspeelde, krijgt materieel vorm in haar musea en met haar herdenkingsmonumenten. Zo zullen de jonge generaties nooit de gebeurtenissen vergeten die in de Tweede Wereldoorlog de Ardennen op de kop zetten.

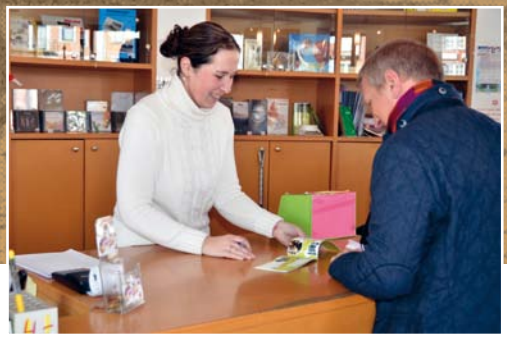
Hoe onderhoudt Bastenaken dit geheugen? Welke sites zijn een bezoek meer dan waard? Wat vertegenwoordigt het herdenkingstoerisme? Wie zijn de toeristen die gevoelig zijn voor dit verleden? Enkele vragen die aan bod kwamen in het onderzoek van ‘Blik op de Ardennen’.



Bastogne • C2



De toeristische dienst van Bastenaken





De pet van de 101ste gaat vlot over de toonbank

Het herdenkingstoerisme

Volgens Philippe Leboutte, voorzitter van het 'syndicat d'initiative', spreekt het herdenkingstoerisme meer en meer lokale toeristen aan. Buitenlandse bezoekers, zoals de Amerikanen, kennen het belang van Bastenaken in de geschiedenis en de herinnering.

Bastenaken, stad van het geheugen?

Het is duidelijk dat haar donker verleden haar deze status zou kunnen verlenen, maar Bastenaken is niet officieel erkend als dusdanig. Ze maakt wel deel uit van de Wereldunie van Martelaarsteden van de Vrede, die in 1982 op initiatief van de stad werd opgericht. Deze vereniging groepeert Verdun (Frankrijk), Wiltz (Groothertogdom Luxemburg), Coventry (Groot-Brittannië), Kalavrita (Griekenland), Kragujevac (Joegoslavië), Volgograd (Rusland), Warschau (Polen), Bastenaken, Cuneo en Marzabotto (Italië).

Twee grote evenementen in 2014

Philippe Leboutte: "*In 2014 zullen twee grote gebeurtenissen het verleden van de stad extra illustreren: de opening van het Bastogne War Museum, op 22 maart (zie pagina...), en de Notenkermis in december. Voor deze inhuldiging worden tal van prominenten verwacht in Bastenaken, dat ook al zal overspoeld worden door de media. Het vroegere museum, het Bastogne Historical Center, kreeg jaarlijks al meer dan 70.000 bezoekers over de vloer en de nieuwe versie zou dit aantal moeten optrekken naar zowat 100.000! De Notenkermis is en blijft een niet te missen manifestatie. Aanvankelijk had dit feest op het eind van het jaar niets te maken met het 'Nuts' dat McAuliffe op 22 december 1944 als antwoord gaf. Het was een veel oudere traditie die al uit de negentiende eeuw dateerde. Hier zijn geschiedenis en folklore nauw verbonden. De toeristische dienst wil deze kermis in de komende jaren nog meer kracht bijzetten. Aan het hele evenement is nu wel meer protocol verbonden, met de aanwezigheid van de leden van de ambassade van de Verenigde Staten, om generaal McAuliffe te herdenken.*"

Welk publiek trekt het herdenkingstoerisme aan?

Véronique Lekeu van de toeristische dienst merkt dagelijks hoe het herdenkingstoerisme evolueert op haar grondgebied: "*20 jaar geleden kwamen er meer veteranen. Maar ondanks de tijd die intussen voorbijging, zijn de Amerikanen nog altijd sterk aanwezig in Bastenaken. Dat is toe te schrijven aan de familiale banden. De neven, kinderen, kleinkinderen komen die symbolische locaties bezoeken waar hun vaders of grootouders verbleven als soldaat. Sinds ongeveer vijf jaar komt er ook een nieuw publiek: de Duitsers. De jonge generatie ziet de Slag om de Ardennen als een historische gebeurtenis. Ze heeft minder dat schuldgevoel dan de vorige generaties en durft meer op het terrein komen, zoals naar het kerkhof van Recogne.*"

De 70ste in de kijker



De toeristische dienst past zich aan deze nieuwe bezoekers aan en publiceert nu ook folders en brochures in het Duits. Het herdenkingstoerisme betekent zoveel voor Bastenaken dat de nieuwe brochure bijna volledig aan dat thema gewijd is. "*De mensen hebben interesse voor die onderwerpen. De info moet dus zo nauwkeurig mogelijk zijn*", geeft Philippe Leboutte mee. "*De Waalse, Vlaamse en Nederlandse toeristen komen ook vragen stellen over de oorlogsfeiten*". En de aanvragen? "*Het Amerikaanse publiek is er altijd voor te vinden om hier terug te komen. Ze zijn goed op de hoogte: ze hebben het onderwerp bestudeerd alvorens ze naar Bastenaken kwamen. Ze hebben dus specifieke wensen. Ze herinneren zich een bepaald monument of een foxhole dat ze willen zien. De vragen van de Duitsers of de Franstaligen zijn veel algemener*", legt de voorzitter uit.

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

"Amerikaanse toeristen zijn dol op gadgets van alle slag: hoe kitscheriger, hoe beter!"







Volg de gids

Van de woelige Slag om de Ardennen blijven enkel nog herinneringen over, in de geesten maar ook in de musea en op het terrein … Vooral de laatste kunnen op veel belangstelling van de toeristen rekenen en dan is een rondleiding ontegensprekelijk een meerwaarde. Jean-Luc Lemaire is een toeristische gids die gespecialiseerd is in deze tragische periode uit de oorlog 40-45. Gids van de Slag, streekgids, milieu-natuurgids … deze beroepsmilitair blijkt vooral een gids die tal van hoeden en petten kan opzetten.

"Ik heb mensen van alle landen en alle leeftijden gegidst."

Militair en gids

Hij is zestig, maar ziet er een stuk jonger uit en lijkt soms een groot kind dat zich blijft verwonderen over wat hij ontdekt. Jean-Luc verdiende zijn sporen in het leger. Door zijn klim in de hiërarchie, tot de graad van majoor, verbeterde zijn kennis van het Nederlands. Na zijn loopbaan bij het leger schoolde hij zich om tot gids. Vanwaar die belangstelling? *"Uit liefde voor mijn streek en omdat ik graag voortdurend nieuwe facetten ontdek. Ik startte in 2005 met een opleiding tot streekgids in het kader van een Europees programma. In 2007 en 2008 volgde ik een opleiding tot natuur- en milieugids in de regionale centra voor milieu-educatie in Wallonië (CRIE) van Anlier en het Fourneau Saint-Michel. Ik heb mij dan opgeworpen als gids van Luxemburg in het algemeen. En ik ben begonnen met bezoeken als streekgids, met wandelingen in Bastenaken en het bezoek aan het religieus erfgoed van de stad."*

Waarom de geschiedenis van de Slag zo aanspreekt

Door zijn militaire parcours en een gezonde nieuwsgierigheid verslindt Jean-Luc Lemaire enorm veel boeken over geschiedenis en over de gebeurtenissen rond wapenconflicten. Om zijn kennis ter zake ook concreet te benutten, wordt hij officieus gids van de Slag om de Ardennen (p. 50), in het Frans, Nederlands en Engels.

Amerikanen en Duitsers, kinderen en veteranen

De rondleiding over de Slag om de Ardennen moet hij het vaakst geven in het Engels. Amerikanen, waaronder ongeveer een duizendtal studenten elk jaar, en Britten komen altijd het meest deze symbolische locaties bezoeken. Het publiek is erg breed: *"Het begint bij het vijfde leerjaar, kinderen tussen 10 en 11 dus, en het eindigt met senioren en veteranen. Ik pas mijn betoog aan. Een ouder publiek stapt soms zelfs niet eens uit de bus. De laatste jaren hadden we veel studenten tussen 13 en 17 verloren, die vroeger naar Bastenaken op uitstap kwamen. Onze bestemming doet het minder goed in België en in Nederland. De mensen maken ook vaak zelf een programma op, maar willen te veel zien in te weinig tijd. De grote verandering de voorbije jaren is echter de komst van de Duitsers."*

Op zoek naar de verloren foxholes

"Een 93-jarige Amerikaan uit Florida kwam met zijn twee zonen nog eens kijken naar de plekken waar hij gevochten had. Op een papier had hij de locatie van twee foxholes aangeduid, de zijne en deze van zijn vriend. Op de tekening bevonden ze zich nabij een hoeve, met een bergruimte langs de kant. Van uit zijn foxhole zag hij een kronkelweggetje waar zeven Duitse tanks ontploften onder zijn ogen. Jean-Luc Lemaire heeft eerst op een stafkaart getracht om de plaats te vinden waar het zich afspeelde. Daarna ging hij op weg met de Amerikaanse familie naar de hoeve van Longchamps waar soldaten van de 102de compagnie werden gevonden. De veteraan hield staande dat het niet de juiste plek was. Maar de eigenares van de hoeve vertelde dat haar familie lange tijd in contact gebleven was met een Amerikaanse soldaat die naar Bastenaken gekomen was voor de vijftigste verjaardag en om een boom te planten in het Bos van de Vrede. De soldaat in kwestie was niemand minder dan zijn beste vriend!"



Reconstructie van een foxhole



Een nog zichtbare foxhole

De evolutie van het gidsenwerk

Volgens de Bastenaakse gids: *"De vraag verandert weinig. De invloed van de tv-reeks Band of Brothers op de Amerikanen en Nederlanders is verminderd. We zorgen er in zekere zin voor dat onze bezoekers weten dat de Slag om de Ardennen zich niet beperkt tot de Easy en de 101st Company, tot de memorials op het vroegere strijdtoneel en de foxholes, de vossenholen, de benaming die werd gegeven aan de putten die de Amerikaanse soldaten in de aarde groeven. Vroeger gaven de gidsen themarondleidingen over een welbepaald onderwerp. Vandaag is de trend eerder toelichting over alles en nog wat: bij een bunker wordt uitleg gegeven, bij koeien gaat het over voedingslandbouw... De gidsen waarderen die diversiteit in de ontdekking. Zoals de grote denker Pascal al zei: ... "het is veel mooier om iets van alles te weten dan om alles te weten over één iets. Deze universaliteit is de mooiste." Dit houdt in dat de gids allerlei opleidingen moeten volgen. De mensen vragen weinig details, behalve dan de militairen wat de operaties betreft. Ze willen vooral de locaties zien waar de Duitse en Amerikaanse soldaten aankwamen en dan weer vertrokken..."*

Een modelbezoek?

De mogelijkheden voor een rondleiding op maat zijn bijna eindeloos, maar het algemeen schema blijft vaak hetzelfde. De toeristen komen aan in de ochtend en beseffen dat het nuttig zou zijn om in de namiddag een gids te hebben. "Dan vragen wij hoeveel tijd ze voor het bezoek hebben en stellen een programma op maat op. Sommige hebben zeer gerichte vragen, andere geen enkele. Een gids moet op de eerste plaats sfeer creëren en vragen beantwoorden. Daarom ga ik op stap met een documentatiemap onder de arm voor alle technische aspecten, over de tanks bijvoorbeeld. Rondleidingen kunnen erg verschillen, naargelang van de gids zelf en van wie gegidst wordt. Mijn prioriteit gaat meestal naar een rondleiding in de stad, een bezoek aan de kerk en aan de Trierse Poort. Een must is en blijft natuurlijk het Mardasson. Maar ik voeg het vaak aan het programma toe omdat de toeristen eerder aan een slagveld dan aan een memoriaal denken. En soms zijn er ook meer persoonlijke vragen."

DE "COMPAGNIE DES GUIDES DE CENTRE-ARDENNE"

De leden van de vereniging startten eerst allemaal individueel, om te beantwoorden aan de gerichte vraag van de toeristische diensten en gemeentes. Het zijn zowel gidsen voor trektochten, natuur- en streekgidsen als gidsen van de Slag om de Ardennen. Om het aanbod voor de bezoekers te verruimen en het werk over de gidsen te verdelen, verenigden ze zich in een vzw. Momenteel bieden 12 gidsen hun diensten aan. Er wordt gegidst in het Frans, het Nederlands en het Engels. Twee gidsen spreken ook Duits

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





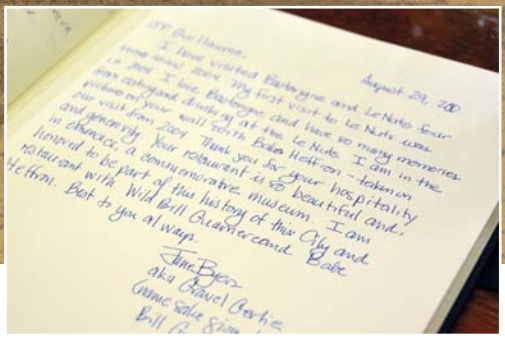


Het **Nut's** café, een passie om te delen

Wie de deur van het Nut's Café opent (Carré de Bastogne) komt meteen in de gastvrije en pittoreske sfeer die zo typisch is voor de kroegen die enkele jaren geleden nog in de meeste dorpen te vinden waren. De baas van de zaak verwelkomt ons spontaan. Hij lijkt een rasechte Ardenner, maar nochtans werd Guillaume Segalal geboren en groeide hij op aan de andere kant van de grens. Maar deze Fransman werd jaren geleden al stapelverliefd op de Belgische Ardennen.



foto 1: Het centrum van Bastenaken op doek



Het gulden boek van de veteranen



De beroemde “Nuts”

In de nacht van 21 op 22 december 1944 wordt de stad Bastenaken beetje bij beetje omsingeld door de troepen van generaal von Lüttwitz, die heel wat talrijker zijn dan de mannen van de 101st Airborne Division, die onder het bevel van generaal Anthony McAuliffe staan. De volgende dag dringt de Duitse generaal aan op overgave bij McAuliffe, die categoriek weigert met de volgende krachtterm: ‘Nuts’, wat zoveel wil zeggen als ik denk er niet aan. De Amerikanen laten zo duidelijk blijken dat ze deze perimeter die essentieel is om de Duitse vordering te stuiten, koste wat kost willen beschermen. Ze zullen dapper weerstand bieden tot de komst van de vierde Infanteriedivisie van Patton.

Doel: de Nuts-spirit weer doen opleven

“Militaire geschiedenis heeft mij altijd al erg geboeid. Ik lees graag en ik heb hele stapels boeken over de Tweede Wereldoorlog verslonden. Vóór ik naar Bastenaken kwam, kende ik de geschiedenis van de stad al, en ook haar militair verleden. Ik streek hier neer in 1991. Ik ben dus al meer dan 20 jaar in de ban van Bastenaken en de toeristische aantrekkingskracht van de stad. Ik blijf maar dingen bijleren door het contact met al die mensen die door de jaren heen terug komen. Het enthousiasme blijft met de komst van de nieuwe generaties.”

De levensloop van Guillaume Segalas is vrij atypisch. Als student werkte hij al in de keuken: “Ik ben altijd al een fan van lekker eten geweest en koos dus als vanzelf voor het werk in een restaurant. Toen ik mijn geboortestreek verliet, heb ik voor een vastgoedbedrijf gewerkt, maar ik wou vooral teruggrijpen naar mijn eerste roeping in Bastenaken.”

In 2005 koopt hij het gebouw waar het Nuts Café uitgebaat werd door een Nederlander. *“Ondanks de naam had de zaak niets te maken met het thema van de Slag om de Ardennen. Bovendien had ik al de gewoonte om in mijn oude café veteranen over de vloer te krijgen. Ik heb dus beslist om op die weg verder te gaan en om de Nuts weer al zijn betekenis te geven.”*

Onderdompeling in de Slag om de Ardennen

“De inrichting en de werken werden door mijn familie gedaan. Ik streefde er vooral naar om aan te sluiten op de spirit van ‘Nuts’, zonder dat ik van mijn zaak een museum wou maken. Honderden foto’s worden niet tentoongesteld om het verhaal niet donkerder te maken. Ik wil dat de mensen zich goed voelen bij mij en zonder het zelf te beseffen informatie over het verleden van Bastenaken opsteken.”

De foto’s uit die tijd hangen naast de muurschilderingen die, chronologisch, de gebeurtenissen herschetsen: het Duitse offensief, de vlucht van de inwoners, enz. *“Mijn nicht heeft die werken vervaardigd, die velen voor gewone stickers aanzien. Mijn collectie werd met tal van voorwerpen aangevuld, die ik meestal kreeg van vrienden-verzamelaars of militairen. Mijn favoriete voorwerp? Dat is een kleine Amerikaanse vlag uit die tijd. Het is niet meteen het meest indrukwekkende stuk, maar het raakt mij wel het meest.”*

Een Amerikaanse vriend maakte een schilderij van het centrum van Bastenaken tijdens het conflict. Het stelt het plein voor, met vliegtuigen van toen, jeeps en McAuliffe. Ondanks de nauwkeurigheid kloppen bepaalde elementen niet met de werkelijkheid, omwille van het perspectief. Een fiche met uitleg vult het werk aan. *(foto 1)*.

Net als de Walk of Fame van Hollywood heeft ook het Nuts zijn muur van de faam *(foto 2)*: ”Alle veteranen die me komen bezoeken, hebben recht op hun foto. Ik noteer ook hun woorden en verzamel hun handtekeningen in een schriftje.”

Een plek van weerzien

“Het belang van mijn zaak? Hier komen veteranen samen, maar ook verzamelaars, zonder natuurlijk de Bastenakenaren zelf te vergeten, maar ook de toeristen en militairen. Ik denk dat de naam Nuts klanten blijft aantrekken. Die komen trouwens ook vaak terug. Ze voelen zich hier thuis. Sommige gaan zelfs Frans praten. Geen enkele veteraan kan naar het Nuts komen zonder tranen in de ogen te krijgen. Het enthousiasme taant niet. Kinderen en





"Hélène Patton, de kleindochter van George Patton, komt om de drie maanden bij mij langs."



foto 2: de muur van de faam

"De Amerikanen hebben een zekere schroom als ze hier terugkomen. Ze herinneren zich nog precies waar ze waren en het doet ze goed om erover te praten. Ze zijn wat terughoudend, maar ook wel trots. Over hun beleving praten ze wel honderduit, zonder taboe, wat Europeanen niet altijd doen."

kleinkinderen van veteranen zijn vaak erg ontroerd als ze naar Bastenaken komen en met eigen ogen zien waar het drama zich afspeelde."

En de Duitsers? *"Er komen er meer en meer. Ze hebben de bladzijde omgedraaid en zijn erg nieuwsgierig. Vijf jaar geleden waren ze nergens te bekennen. Maar sinds een jaar of twee zijn de mensen anders gaan denken."*

Amerikaanse humor

"In 2009 ontving ik voor de zoveelste keer de veteranen Ed J. 'Babe' Effron en William "Wild Bill" Guarnerer, die bekend staan voor hun grote zin voor humor. Op een ietwat verhitte avond hebben ze hun parachutesprong nagedaan met een beha op het hoofd! Je moet het maar doen als 80-plusser. Dat zelfde jaar heeft Guarnerer een groep scholieren uit de streek begeleid naar het 'Bois de Saint-Jacques' En daar riep hij uit: "In dat bos heb ik verd... mijn been verloren". Hij heeft dan de leerlingen gevraagd om het te gaan zoeken? En ze kwamen terug met takken in alle formaten!"

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



ZIN OM OP DE AMERIKAANSE TOER TE GAAN?

Aarzel niet om het 'Nut's' menu te bestellen. Dat bestaat uit een soep, de beroemde steak, frieten, sla en een appeltaart als dessert. De Amerikaanse bezoekers zijn naar het schijnt dol op dergelijk menu! Guillaume Segalas heeft ook allerlei hamburgers op zijn kaart gezet, kwestie van zijn publiek "from USA" te plezieren! Proef ook het 'Airborne bier', een bruin bier met de afbeelding van de soldaten, dat gebrouwen wordt door de brouwerij Lamborelle.



Bastogne War Museum





Bastogne Barracks: de 'Nut's Cave' met McAuliffe (achter de tafel), de muur van de veteranen die terugkwam

Het palet van Bastenaakse musea

In Bastenaken kunnen toeristen op elke straathoek een museum ontdekken: sommige zijn indrukwekkend, andere meer bescheiden, ze zijn opgezet rond de natuur, de folklore, de geschiedenis ... In heel Belgisch Luxemburg is er geen enkele andere plaats met zoveel musea in het algemeen, en over de Slag om de Ardennen in het bijzonder, zoals "Nuts City". Vijf musea belichten elk op hun manier het conflict dat de Ardennen op hun grondvesten deed daveren.

Bastogne War Museum

Opening gepland op 22 maart 2014!

Het is gewijd aan de oorzaken en gevolgen van de tweede wereldoorlog die heel Europa trof, maar ook de andere grote mogendheden van die tijd. Nieuwsgierigen komen alles te weten over het verloop van de militaire operaties, de Duitse bezetting, de Amerikaanse strijdkrachten, en nog meer interessante aspecten. Omdat we nu eenmaal in de Ardennen zijn, is de Slag om de Ardennen, of von Rundsted-offensief, natuurlijk een kerngegeven in de vele reproducties die tijdens het bezoek worden getoond.

Vier virtuele gidsen (een kind, een onderwijzeres, een Amerikaanse soldaat en een Duitse soldaat) belichten het conflict vanuit telkens een andere invalshoek en geven hun eigen extra informatie.
De voorstellingen willen interactief en futuristisch zijn en dompelen helemaal onder in de impact van deze gebeurtenissen.

De originele scenografie wordt aangevuld met drie vertellingen in multisensoriële 3D-ensceneringen. Zo komt de bezoeker terecht in verschillende sferen: een café, het Ardense bos ... Toegang betalend

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

Bastogne Barracks

Sinds 2010 is de vroegere legerkazerne van Bastenaken omgebouwd tot een legermuseum. Het leger heeft er een honderdtal medewerkers ingezet voor de archivering, de rondleiding van bezoekers, het onderhoud en de opwaardering van het militair materieel. De kazerne is rechtstreeks verbonden aan het Koninklijk Legermuseum.
In de Barracks is dus een heus interpretatiecentrum over de Tweede Wereldoorlog ondergebracht, dat vooral bekend staat voor de 'Nut's Cave', de plaats waar generaal McAuliffe negatief antwoordde op de eis tot overgave van de Duitsers.
Sommige gebouwen dateren uit die tijd. Ze huisvestten het hoofdkwartier van de 101st Airborne Division. Het is dus een plek die met geschiedenis beladen is. En de gebeurtenissen worden bijzonder goed geschetst door deze militairen met een passie voor hun verleden.
Het bezoek gaat langs tal van exporuimtes die zowel inzoomen op de Tweede Wereldoorlog als op de andere gevechten van het 101st Airborne, zoals de Golfoorlog. Het omvat ook een hele reeks anekdotes en details over de verzameling van de voorwerpen, die uit musea en privé-collecties komen, en over het leven in het hoofdkwartier in de winter 44-45.
Nog een belangwekkend onderdeel is het 'Vehicle Restoration Center', waar de pantservoertuigen van het Koninklijk Legermuseum een nieuw leven krijgen.
Toegang gratis.

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



en naar Bastenaken en het 'Vehicle Restoration Center'





"Au pays d'Ardenne" Original Museum





101st Airborne Museum "Le Mess"

101st Airborne Museum "Le Mess"

Het museum van de 101st Airborne is ingericht in de oude mess van de Ardense Jagers die in 1936 gebouwd werd.

Tijdens de bezetting van Bastenaken waren hier Duitse soldaten gelegerd die de kantine omvormden tot een club voor onderofficieren. Na de oorlog bracht het Rode Kruis er een tijdelijk ziekenhuis onder. Het hoofdthema is de geschiedenis van de 101st Airborne Division, haar eenheden en haar doorkomst in Bastenaken. De grootste troef van het museum? Het verbluffende realisme van de poppen! De uitgebreide collectie voorwerpen en de diorama's schetsen een zeer realistisch beeld van deze dramatische periode voor de stad en omgeving. Het museum kreeg trouwens de officiële goedkeuring van de huidige 101st Airborne.
Toegang betalend.

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

Bastogne Ardennes '44 Museum

Op een oppervlakte van 1000 m², over twee verdiepingen, worden de verschillende fasen van de veldslagen geschetst. Het hoogtepunt in de hele opzet is de oversteek van de frontlijn in de winter van '44. Een aantal muurkaarten geven toelichting over de slag bij Bastenaken en archieffilms dompelen de bezoekers helemaal in de sfeer van die vreselijke strijd. Het museum ligt op 8 km van Bastenaken, langs de N84, richting Wiltz-Diekirch.
Toegang betalend.

"Au pays d'Ardenne" Original Museum

Dit museum heeft zijn naam niet gestolen, want het is zowel origineel qua thema's als qua organisatie.
Op deze plek ontdekken bezoekers de Ardennen van vroeger: van de ambachtslui, van de landbouw, van de oude beroepen maar vooral van het Offensief. De collecties zijn uniek en de bezoeker weet niet waar eerst te kijken, want de gangen bulken werkelijk van voorwerpen die geschiedenis ademen.
Wapens, documenten uit die tijd, ongewone voorwerpen schetsen het leven van de Duitse en Amerikaanse soldaten tijdens de oorlog.
De zalen van deze vroegere woning zetten aan tot nadenken. Er worden tal van beroepen belicht met dagelijkse werktuigen (limonademaker, landbouwer, schrijnwerker, zadelmaker, enz.). Een collectie van meer dan 200 opgezette dieren is in hun natuurlijk kader geïntegreerd. Dit is een echt origineel museum om alles te weten over de Ardennen van vroeger!

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





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



Dodenmonument



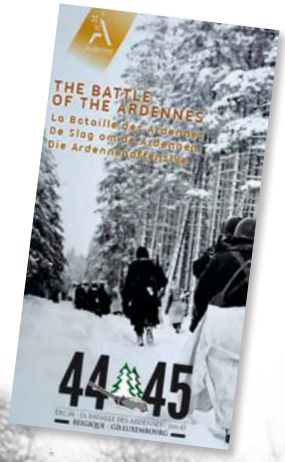
Memoriaal General McAuliffe en Sherman Tank



Monument van de 101st Airborne

Een toeristische kaart over de Slag om de Ardennen

In december 2014 zal het 70 jaar geleden zijn dat de Ardennen een groot slagveld werden. De tijd deed intussen zijn onvermijdelijke werk en de laatste getuigen van de Slag om de Ardennen verlaten ons stilaan en nemen hun oorlogsherinneringen mee.





Een nieuw, uniek en praktisch toeristisch instrument

Om het gezegde te respecteren dat stelt dat “wie zijn verleden vergeet, veroordeeld is om het te herbeleven,” werkt de toeristische Federatie van Belgisch Luxemburg aan het behoud van de geschiedenis van zijn grondgebied en biedt in dat kader een aantal instrumenten aan het publiek aan.

In januari 2014 rolde een origineel document van de persen: een grensoverschrijdende kaart van de Slag om de Ardennen. Ze is aangemaakt in partnerschap met de toeristische federaties van de provincies Luik en Namen, de regionale toeristische dienst van de Luxemburgse Ardennen en het agentschap voor het toerisme van Oost-België (Agence du tourisme de l’Est de la Belgique).

De kaart telt zeven routes die de opgesomde grondgebieden met elkaar verbinden rond welbepaalde thema’s.

Een lijst van alle herdenkingsmonumenten vult de routes aan. Zo worden meer dan 200 Belgische en Groothertogelijke locaties aangestipt, met hun monumenten. Reizigers kunnen zo de Duitse voortgang volgen en die wegen bewandelen die ook de Amerikaanse en Britse soldaten aandeden in die ijskoude winter!

Het document omvat ook een historische inleiding en verklarende kaarten van de grote data en de effecten van deze slag. Het wordt gepubliceerd in vier talen (Frans, Nederlands, Engels, Duits), om zoveel mogelijk bezoekers te bereiken.

Nog een andere troef? De uiterste nauwkeurigheid door de schaal op 1/250 000ste. De gehuchten, de bijwegen, de waterlopen, de bruggen en spoorwegen zijn evenveel elementen die vlot te vinden zijn.

Dit nieuw toeristisch instrument is gratis beschikbaar voor het grote publiek, voor fervente liefhebbers, voor nieuwsgierigen, voor specialisten ter zake of voor wie er nog niets van afweet!

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



Grenspaal van de Weg van de Vrijheid nr. 1147



De monumenten 44-45 van Bastenaken

1) Memoriaal Generaal George S. Patton - 3rd Army
2) Memoriaal 11th Belgian Fusiliers Battalion
3) Museum 101st Airborne"Le Mess"
4) Memoriaal van de verpleegster Renée Lemaire en de 10th Armored Division
5) Museum "Au Pays d'Ardenne"
6) Grenspaal van de Weg van de Vrijheid nr. 1145
7) Willy's Jeep
8) Sherman Tank
9) Memoriaal General Anthony McAuliffe - 101st Airborne Division
10) Grenspaal van de Weg van de Vrijheid nr. 1146
11) Dodenmonument
12) Geschutskoepel van een Sherman Tank
13) Kruis van het Seminarie Memoriaal GI's 501st Para Infantry Regiment (05-01-45)
14) Bastogne Barracks
15) Graf van Renée Lemaire
16), 22) en 23) Sherman Tanks die de perimeter van Bastenaken afbakenen
17) Grenspaal van de Weg van de Vrijheid nr. 1147
18) Bastogne War Museum
19) Monument van de 101st Airborne Division (Screaming Eagle)
20) British Tank "Achilles"
21) Memoriaal Mardasson (foto p. 51)







De legerkazerne van Bastenaken in '45, die werd omgebouwd tot het militair museum 'Bastogne Barracks'.

Bastenaken 44-45 in enkele kerndata

Herfst 44: Hitler bereidt zijn laatste grote offensief in het westen voor, tegen het advies van zijn generaals in.

16 december 44: 5.30 uur in de ochtend: de eerste Duitse soldaten vallen de maar zwak verdedigde sector van de Ardennen aan. Ze willen Antwerpen veroveren en tegelijk de bruggen over de Maas opeisen en zo de geallieerde strijdkrachten scheiden. Bastenaken is erg gegeerd: het vijfde pantserleger moet en zal dit belangrijke verkeersknooppunt verwerven om verder te vorderen op het grondgebied.

17 en 18 december 44: de noodtroepen komen toe vanuit verschillende plaatsen, om de strategische locaties te versterken: Bastenaken wordt nu gesteund door de 101st Airborne Division van Anthony McAullife en de 10th Armored Division (Combat Command "B") van Troy Middleton.

Op hetzelfde ogenblik dringen de eenheden van von Manteuffel de stad binnen langs het noorden en het zuiden. Bastenaken en zijn verdedigers zijn omsingeld. Maar de hardnekkige weerstand van de Amerikaanse troepen, met name in Noville en in Foy, maken mogelijk om de Duitse vordering aanzienlijk tegen te houden.

22 december 44: generaal von Lüttwitz stuurt een eis tot overgave naar de Amerikanen, die vastzitten in hun hoofdkwartier (Bastogne Barracks). McAuliffe antwoordt met zijn beroemde "Nuts!". De 101ste divisie dringt verder de Duitse aanvallen terug, ook al zijn ze kleiner in aantal.

26 december 44 : Een pantserkolonne van de 4th Armored Division van het 3rd Army van generaal Patton trekt op vanuit het zuiden en stevent af op Bastenaken. Ze slagen erin de Duitse omsingeling te doorbreken in Assenois.

Eind december 44 – 17 januari 45: Onder de bombardementen en het vuur van de vijandige artillerie, kunnen de Amerikaanse eenheden de bres verbreden, terwijl het Duitse leger enkele keren tracht om ze weer te dichten.

3 januari 45: Het geallieerde tegenoffensief gaat van start.

28 januari 45: Het Duitse leger wordt teruggedrongen voorbij zijn posities van 16 december 1944. Dit is het einde van de 'Battle of the Bulge'.

Tekst: **Jacques Cornerotte**



Wat mij motiveert, dat is mijn passie delen voor dit land dat mijn hart stal.

Tussen Semois en Chiers, het GAUMESE LOTHARINGEN

Vandaag nodigen wij u nog eens uit om grensje-over te spelen. Naar een streek die loopt van het noorden van de Franse Maas tot het zuiden van de provincie Luxemburg. Een streek die lange tijd het woelige toneel was van oorlogen, annexaties en plunderingen, maar die ook volop gastvrijheid ademt voor wie van lekker eten houdt en zichzelf niet al te serieus neemt. Want zo zijn de Gaumezen én hun Lotharingse neven van over de grens.

Nog niet zo lang geleden volstond het om de brug over de beek, de Williers, over te steken om de douane te trotseren die dag in dag uit en vooral 's nachts patrouilleerde op zoek naar smokkelaars van alle slag: van koffie, stoffen, tabak, alcohol en zelfs fietsen. Het was een geolied handeltje met eigen regels en codes én zijn typische cafés langs de hele grenslijn. Geen betere smoes dan 'eentje gaan drinken' om de spullen van hand tot hand te doen gaan.

We bevinden ons in Gaumees Lotharingen. Met zijn landschappen om langzaam op wandelritme van te proeven en een bebouwd erfgoed dat zoveel wederwaardigheden wist te doorstaan, dat het ons vandaag nog altijd weet te ontroeren en te raken. Een fauna en flora met wel duizend variëteiten en de producten van een regio die bijzonder gul is. Daar zit het klimaat vast voor iets tussen, we zijn immers in Luxemburg.

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

Hier door was de grens nooit een probleem. Volgens een plaatselijke uitdrukking gebeurde het vaak dat er 'over de grens' getrouwd werd, na een toevallige ontmoeting op een parochiefeest of een bruiloft. De Gaume, Lotharingen en de Franse Ardennen zijn het al meer dan 25 jaar gewoon om vlot samen te werken. Iedereen herinnert zich nog 'Les riches heures d'Avioth' van de jaren negentig, die prachtige klank-en-lichtspelen waarvoor honderden Belgen, Fransen en Luxemburgers (van het groothertogdom) de mouwen opstroopten om samen de nodige financiering te zoeken voor de restauratie van de basiliek van Avioth.

Door de jaren heen werden stevige vriendschapsbanden gesmeed aan weerszijden van de grens. Er was immers een gemeenschappelijk doel, namelijk deze streek met haar vele troeven volop in de kijker plaatsen.

In 2010 stortten de toeristische diensten van de Gaume, van het Land van de Semois en van Montmédy zich in het mooie avontuur van het 'Gaumees Lotharingen', met steun van het Interreg-programma..

Een gesprek met Adèle Reuter, een spil in dit programma voor grensoverschrijdende toeristische ontwikkeling van de toeristische dienst van de Gaume (Maison du Tourisme).

Acties

"In feite", vertelt Adèle Reuter, "werken wij aan drie pijlers die ons prioritair lijken: promotie, opleiding en organisatie van evenementen. Kwestie van de streek maximaal onder de aandacht te brengen. We hebben zoveel troeven die we kunnen benutten: de landschappen, het bebouwde erfgoed, zowel burgerlijk als militair of religieus, de musea, een natuur en een bodem die niet spaarzaam is met goede producten en een gevarieerd logiesaanbod van kwaliteit. Onze website krijgt alsmaar meer bezoekers en daar zijn we natuurlijk erg blij mee.

Tegelijk hebben we een aantal opleidingen opgezet voor toeristische gidsen en onthaalmedewerkers van toeristische diensten. Momenteel volgen meer dan 150 mensen deze opleidingen: geschiedenis, geologie, fauna, flora, architectuur en streekproducten. Kortom, deze mensen weten heel goed wat ons Gaumees Lotharingen zo rijk maakt.

Tot slot organiseren we ook evenementen om aandacht te krijgen in de media en die veel bijval kennen bij het publiek. Ik denk bijvoorbeeld aan de trektochten onder de naam Randonnailles en Lorraine gaumaise".

♦♦♦

De "Randonnailles"





Stappen combineren met de ontdekking van erfgoed en regionale producten proeven ... Tot zover het concept. Het gaat meestal om wandelingen van een tiental kilometer rond een thema: oude heirbanen van de streek, kastelen en historische woonhuizen, natuurlijk erfgoed, bronnen en rivieren. Elk jaar wordt het aanbod vernieuwd en worden een aantal streekgidsen ingeschakeld. En geloof mij, het zijn allemaal grote kenners op hun eigen gebied. Of ze nu zeer gespecialiseerd zijn of een eerder algemene kennis hebben, ze weten hun publiek te boeien met hun verhalen over de schoonheid en de schatten van de grensstreek.

Als kers op de taart eindigt elke wandeling met een proeverij van lokale producten. Dit geeft de 'randonnailleurs' de kans om op een boogscheut van de grens kennis te maken met zowel Lotharings als Gaumees lekkers. Gedurende enkele jaren was ik zelf ook van de partij en ik kan u verzekeren dat het gezelligheid troef is tijdens deze wandelingen, die meestal in juli en augustus plaatsvinden.





***MONTMÉDY**, de citadel, de bovenstad, het museum Jules-Bastien Lepage, een Maaslandse schilder.*



***VIRTON**, de hoofdstad van de Gaume. Het Gaumees Museum*

Een VERHAAL over GRENZEN



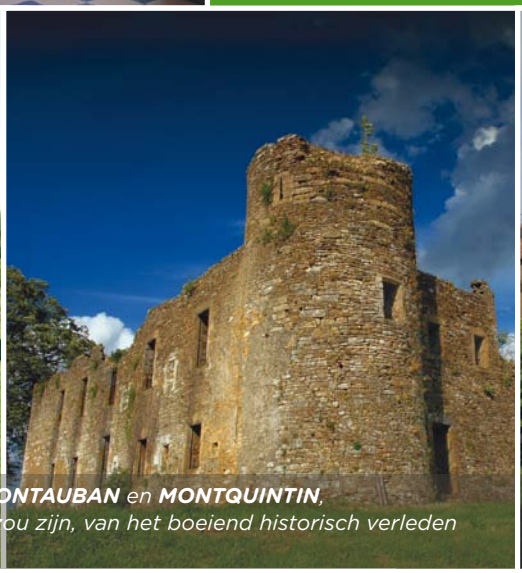
Dit verhaal is echt gebeurd. Het speelde zich enkele jaren lang af in de regio van Florenville na de Tweede Wereldoorlog. Twee tot drie keer per week fietste Désiré (laten we hem zo noemen) naar België met een zak zand op zijn bagagedrager. De geïntrigeerde douaniers snapten er niets van, maar ondanks de vele controles moesten ze wel toegeven dat er in de zak zand niets anders zat ... dan zand! Op de duur werden Désiré en de douaniers zelfs dikke vrienden.

Een van die douaniers die met Désiré bevriend was en zijn raadselachtige gedoe goed kende, ging na vele jaren trouwe dienst met pensioen. Op een zondag ontmoetten de twee mannen, die in twee naburige dorpen woonden, elkaar in een café op de grens. Terwijl ze aan hun kersenlikeur nipten, kon onze gepensioneerde ambtenaar zijn vraag niet meer inhouden:

- Nu ik met pensioen ben, Désiré, kan je me gerust zeggen wat je al die jaren smokkelde tussen Frankrijk en ons land. Het is nu toch verjaard, niet?

- *Alphonse* (laten we hem zo noemen), *antwoordde de ander met pretoogjes, heb je nu echt nooit gemerkt dat ik telkens met een andere, nieuwe fiets reed?*





*De satellietdorpen van Virton, **MONTAUBAN** en **MONTQUINTIN**, die getuigen, als dat nog nodig zou zijn, van het boeiend historisch verleden van dit tussengelegen land.*



***TORGNY**, de wijngaard natuurlijk maar ook het natuurreservaat met zijn unieke flora, en niet te vergeten de mooie okertinten van de huizen als de zon ondergaat. En vermaarde restaurants.*



***FLORENVILLE**, zo levendig in elk seizoen. Een hele rits wandelingen in de bossen tussen de Ardennen en de Gaume.*



***AVIOTH**, voor de 'kathedraal van de velden', een heus kantwerk van steen in de zuiverste plattelandsgotiek, temidden van een dorp van een honderdtal zielen.*



***ORVAL**, niet te missen voor zijn econo regio sinds zovele eeuwen. De stilte en van het middeleeuws klooster. En natu*

♦♦♦ Een zeer uitgebreid aanbod

Aan de publicaties van Gaumees Lotharingen wordt de grootste zorg besteed. Doordacht illustratiemateriaal, een dynamische en aangename lay-out … Kortom, een heuse goudmijn aan info voor de bezoekers van de streek. Ze belichten een bijna onbeperkte keuze aan logeeradressen, activiteiten, wandelroutes en eetadresjes. Gezinnen, individuele bezoekers, sporters, liefhebbers van natuur of erfgoed, scholen … er is voor elk wat wils.

Zo is er bijvoorbeeld de groepsbrochure met niet minder dan 15 themaroutes. Het gaat van smaken tot de vroegere staalbewerking, langs de heilige kunst of de renaissancearchitectuur. En dat allemaal met of zonder gespecialiseerde gids van de bezochte locaties.



De hartendieven van *Adèle*

Vraag Adèle waarom ze zich zo goed voelt in deze streek. Meteen gaan haar grote blauwe ogen glinsteren en vertelt ze honderduit over haar hartendieven.

"Ik ben geboren in de vallei van de Attert. Als kind nam mijn moeder mij mee naar Grand-Verneuil en Bazeilles-sur-Othain. Het was misschien niet zo ver, maar voor mij was het een andere wereld, een sprookje bijna. Virton, Montmédy, Montquintin, beboste hoogtes en golvende weiden aan de rand van het bos. Ik vond het allemaal geweldig.

Later ging ik toerisme studeren en kwam ik in het noorden van het Groothertogdom Luxemburg terecht om de regio te promoten, maar ik voelde me er niet echt thuis. Mijn hart lag nog altijd bij Lotharingen en de Gaume.

Ik las 'Gaume' van Frank Andriat. Dat boek heeft me echt begeesterd. Toen ik hoorde dat ze iemand zochten om dit Interreg-project in goede banen te leiden, heb ik mijn kans gegrepen.

Ik denk dat ik in dit beroep vooral gedreven word door het verlangen om mijn passie voor dit stukje land te delen. Het is ook zo innemend. Voor mij is het ook helemaal niet moeilijk, het is mijn manier van zijn. En wie liefheeft, rekent toch niet?"

LORRAINE GAUMAISE
Maison du Tourisme de Gaume
2b, 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**, de Spaanse. De huizen en hun rijk gesculpteerd decorum getuigen van een luisterrijk verleden. Het Saint-Hilaire kerkhof en zijn grafkelder.*


mische en spirituele uitstraling in de
de grote schoonheid van de ruïnes
urlijk de trappist en de kaas.




***HERBEUMONT**, het middeleeuws kasteel natuurlijk maar misschien ook en vooral een heel palet van landschappen en een Semois die de adem doen stokken.*



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).

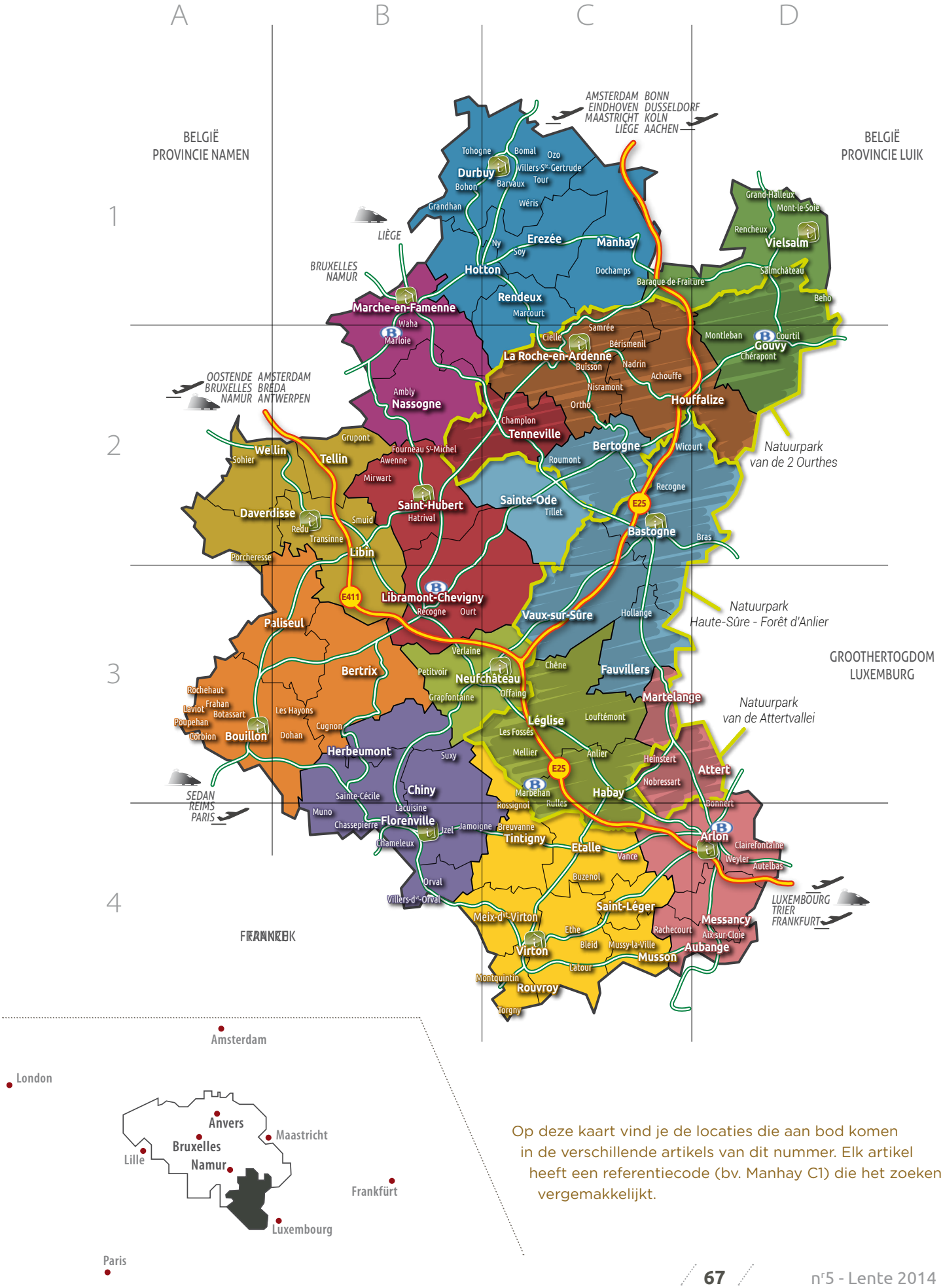
Exemple pour la ligne 8 Bouillon - Libramont : X 8

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



Op deze kaart vind je de locaties die aan bod komen in de verschillende artikels van dit nummer. Elk artikel heeft een referentiecode (bv. Manhay C1) die het zoeken vergemakkelijkt.

IN HET VOLGEND NUMMER

LANGS DE OURTHE

De Ourthe slingert zich een weg door de Ardennen waarin ze adembenemende landschappen heeft uitgesneden. We trekken eropuit om nader kennis te maken met deze onbesuisde rivier en met mensen die er een speciale band mee hebben. Zij vertellen over hun leven en werken op en aan het water.

DE GROTE OORLOG

DOSSIER

Het kleine verhaal achter de grote oorlog. Brieven, foto's, civiele en militaire souvenirs, onze families hebben elk hun eigen verhaal uit de grote oorlog 1914-1918. Verwacht u aan bewogen gesprekken en zorgvuldig bewaarde overleveringen uit de oorlog.

BLOEMEN EN GROENTEN: DE ARDENNEN BLOEIEN OPEN

Tijdens de zomer tooien onze dorpen zich in duizenden kleuren. Gepassioneerd door bloemen brengen hun bewoners kleur in het dagelijkse leven. Ook groenten en fruit gedijen hier goed en de aarde wordt bewerkt met respect voorMoeder natuur. Mooie ontmoetingen met mensen die er iets van kennen !

♦♦♦

