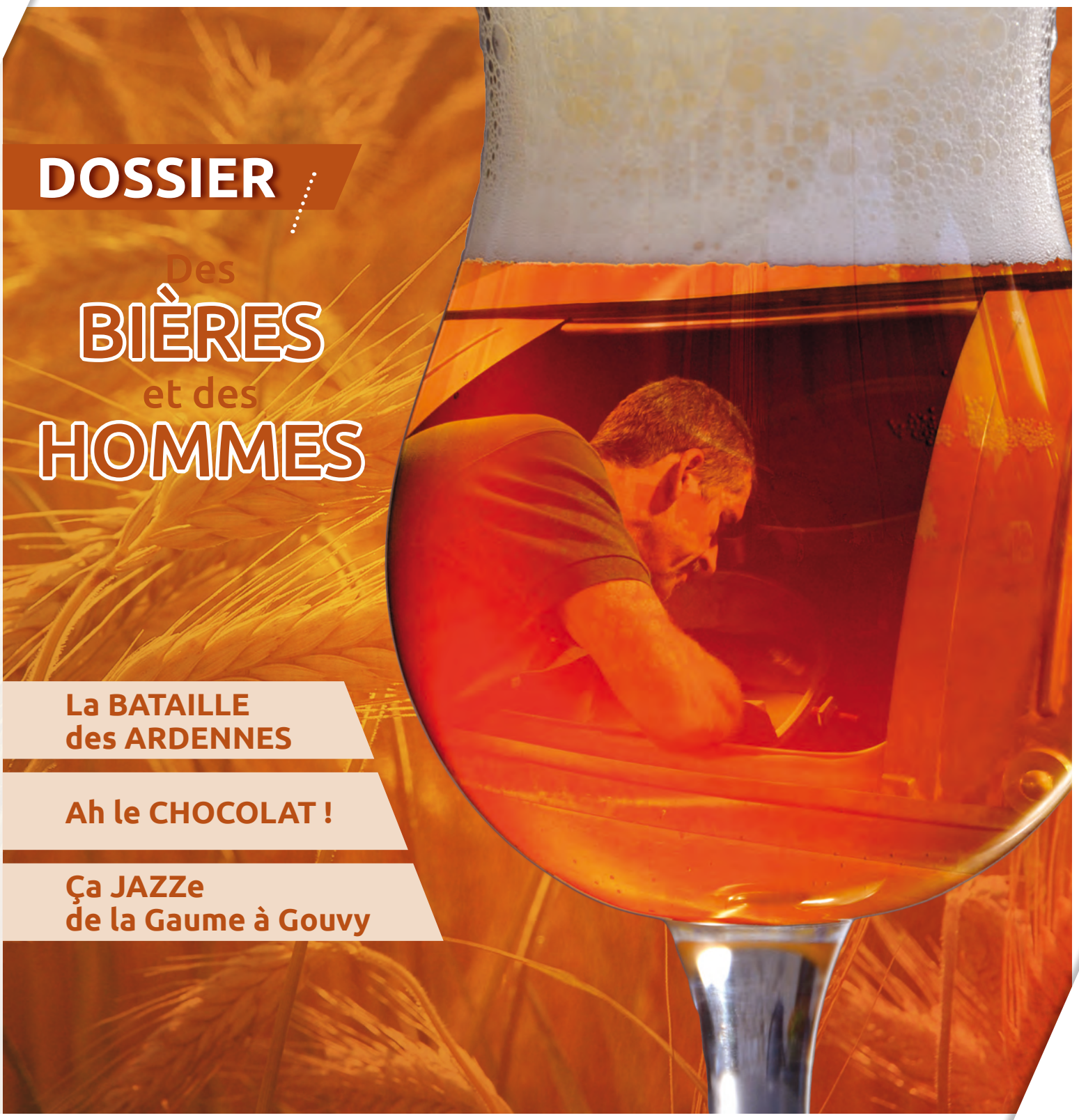
BELGIQUE n°8
Hiver 2014-2015

Regards d'Ardenne

LUXEMBOURG TOURISME



DOSSIER

Des
BIÈRES
et des
HOMMES

La BATAILLE des ARDENNES

Ah le CHOCOLAT !

Ça JAZZe de la Gaume à Gouvy

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



Mont-des-Pins

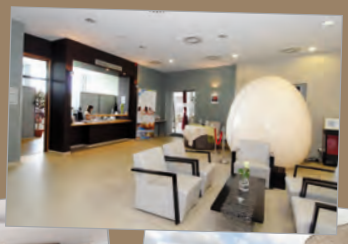
TOURISME POUR TOUS

DURBUY
Bomal-sur-Ourthe

63 chambres











Gîte ‘Le Mont-Pelé’ jusqu’à 58 p.






Fêtes & séminaires





MN VACANCES
TOURISME POUR TOUS

www.montdespins.be

086/21 21 36 info@montdespins.be

Rue Mont-des-Pins 100 - 6941 Durbuy (Bomal-sur-Ourthe)

Les Mutualités Neutres
VOTRE LIBERTE, VOTRE SECURITE

L'ÉDITO

L'automne est installé et les frimas de l'hiver frappent à notre porte. L'envie de chaleur et de bonnes choses se fait lentement sentir. Regards d'Ardenne vous propose de passer le cap activement mais aussi tout en douceur "s".

Pour s'aérer l'esprit et le corps, rien de tel que de se promener longuement en forêt à la recherche des derniers champignons de l'année. Ou plus tard, de s'élancer sur les pistes enneigées de notre Ardenne. Après l'effort vient la la détente au cœur d'une piscine tropicale. Douceur de l'être.

Douceurs du palais ensuite, avec nos chocolatiers et nos brasseurs. De vrais artisans (et artistes d'ailleurs) dans le sens le plus noble du terme. Où quand la dégustation devient plaisir des sens.

Douceur de l'âme enfin, avec cette musique que d'aucun disent qu'elle ouvre l'esprit ou encore qu'elle arrête le temps : le Jazz.

Faites-vous plaisir !

Il y a juste trois ans sortait le numéro zéro de Regards d'Ardenne. Huit éditions plus tard, son succès auprès des lecteurs ne se dément pas. Cette réussite, nous la devons aux personnes de qualité rencontrées au fil du temps et à toute l'équipe de la FTLB qui y travaille quotidiennement. Cependant, de par sa supervision critique mais bienveillante et sa confiance, nous la devons certainement aussi à René Collin, précédent Député provincial en charge du Tourisme, devenu aujourd'hui Ministre du Tourisme à la Région wallonne. Nous profitons de ce billet pour lui souhaiter bonne chance dans ses nouvelles fonctions.

Nous souhaitons de même à Bernard Moinet, nouveau Député provincial au Tourisme. Il a accepté en toute simplicité de se prêter au jeu des questions-réponses et nous parle de son Ardenne en page 6.

La rédaction

Regards d'Ardenne
LUXEMBOURG TOURISME

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

Adresse de la rédaction :
Regards d'Ardenne c/o FTLB
quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne
regardsdardenne@ftlb.be
Organe officiel de la Fédération touristique du Luxembourg belge ASBL
Société Royale
Tél. : +32 (0)84 41 10 11
Fax : +32 (0)84 41 04 39
info@luxembourg-tourisme.be

Editeur responsable :
Sabine Vandermeulen
Directeur FTLB - Quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne
N° ISSN : 2294.4222

Président : Bernard Moinet

Rédactrice en chef : Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Comité de rédaction :
Comité de direction de la FTLB

Auteurs :
P. Ghislain, F. Lutgen, F. Lardot, E. Batter, A. Quoitin, P. Willems, J. Cornerotte, K. Hazard, G.Bissot, M. Knaepen

Secrétaire de rédaction : J. Polet

Mise en page : A. Segers - G. Bissot

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

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

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

Tirage : 10.000 exemplaires
Distribution gratuite

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

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

Avec le soutien de
la Province de Luxembourg

Regards d'Ardenne est gratuit. Il est disponible dans les centres touristiques du Luxembourg belge ainsi qu'à la Fédération touristique du Luxembourg belge (FTLB). Vous pouvez également vous abonner. Vous le recevrez directement chez vous chaque trimestre.

Pour vous abonner

Veuillez nous envoyer vos coordonnées complètes :

- par courrier :
  Regards d'Ardenne - FTLB
  Quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne
- par mail : **abonnement.ra@ftlb.be**
- par téléphone : **+32 (0)84 41 10 11**

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

Pour compléter votre collection

Retrouvez tous les numéros en téléchargement libre sur notre site internet **www.luxembourg-tourisme.be**

Très prochainement, Regards d'Ardenne possédera un **blog** exclusif où vous découvrirez les bonus du magazine, ainsi que des articles spécialisés sur le Luxembourg belge. Vous pourrez y prendre part en proposant vos propres contenus : plus d'informations par mail à **k.hazard@ftlb.be**

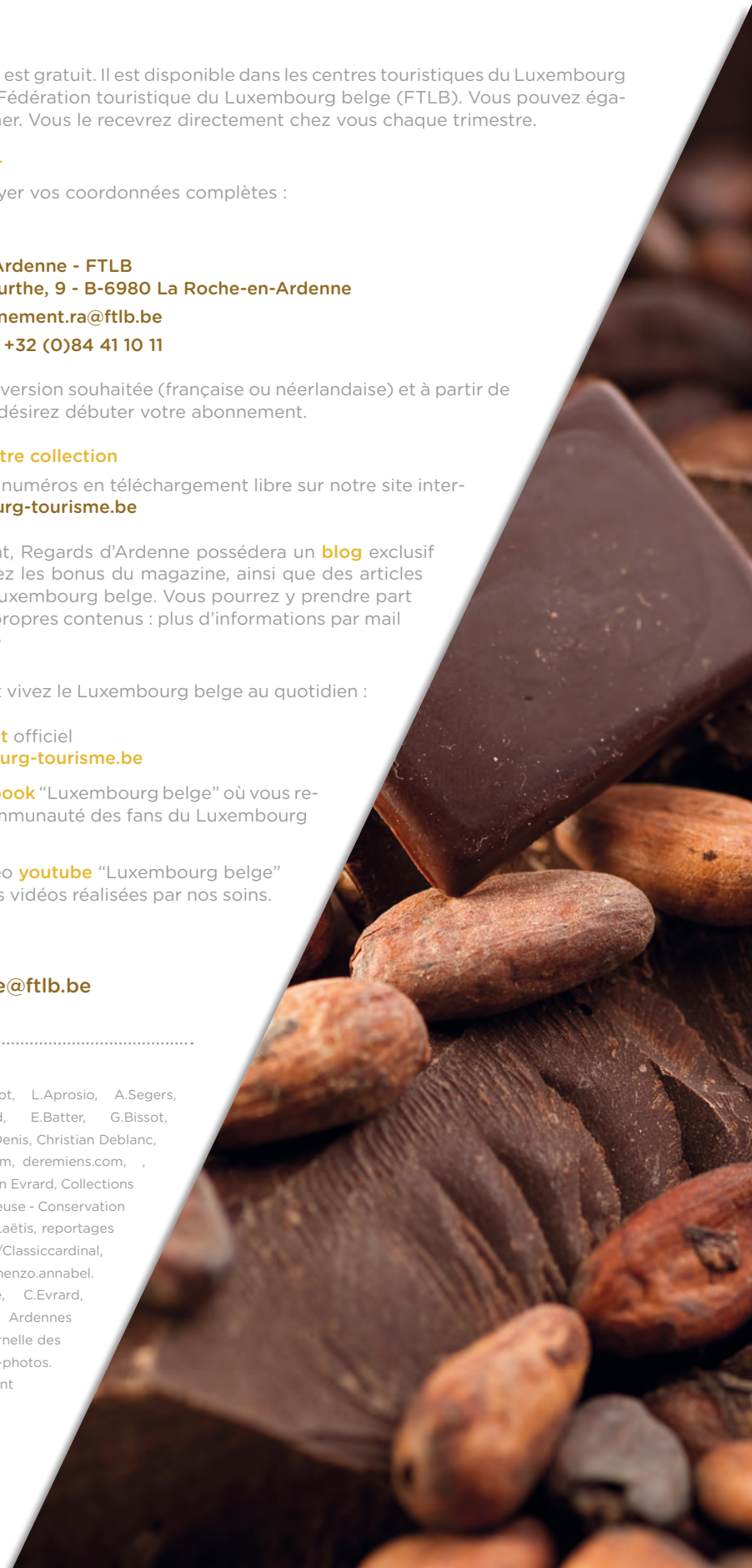
Restez connecté et vivez le Luxembourg belge au quotidien :

- Le **site internet** officiel **www.luxembourg-tourisme.be**
- La **page Facebook** "Luxembourg belge" où vous rejoindrez la communauté des fans du Luxembourg belge.
- La chaîne vidéo **youtube** "Luxembourg belge" présentant des vidéos réalisées par nos soins.

Des questions ?

regardsdardenne@ftlb.be

Crédits photos :
FTLB/P.Willems, F.Lardot, L.Aprosio, A.Segers, J.Cornerotte, K.Hazard, E.Batter, G.Bissot, F.Lutgen, M.Knaepen. B.Denis, Christian Deblanc, leschocolatsdedouard.com, deremiens.com, , Darem Bouchentouf, Alain Evrard, Collections départementales de la Meuse - Conservation et Musées de la Meuse, Laëtis, reportages 2012, Wikipedia/Classiccardinal, AKccm, A.Kunze, Archenzo.annabel. Musée Royal militaire, C.Evrard, M.Cohen, whitestar, Ardennes Etape, D.Crickillon, Fraternelle des Chasseurs ardennais, raf-photos. blogspot.be, JP.Grandmont



LE SOMMAIRE

6 MON ARDENNE

6 **Bernard Moinet, une force tranquille.** Le nouveau député provincial au tourisme nous parle de son Ardenne.

9 **L'Auberge du Carrefour.** 135 ans de traditions familiales racontées par 3 générations de tenancières.

12 UNE NATURE À DÉCOUVRIR

Champignon des bois... mangez-moi ! Balade avec le mycologue renommé Diego Costales.

16 L'ARDENNE GOURMANDE

Ah, le chocolat.... Toutes les saveurs du chocolat en compagnie de sept grands chocolatiers implantés en Ardenne.

24 REGARDS EN HERBE

Un plongeon tropical en plein hiver. Envie d'exotisme en famille ? De nombreuses piscines chauffées vous attendent.

29 L'ARDENNE AUTREMENT

Au coeur de la nature, **ça jazze de la Gaume à Gouvy.**

DOSSIER

34 DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

DES BIÈRES ET DES HOMMES

36 La bière, **des Egyptiens à nos jours.**

38 **Secrets de fabrication.**

40 **Des passionnés** aux brasseries Saint-Monon, de Bastogne et des 3 Fourquets.

42 Entretien avec **Jean-Luc Bodeux, collectionneur.**

44 Le **Musée de la Bière** à **Stenay**, le plus grand d'Europe.

46 Sur le parcours de **la Route de la Bière.**

51 DOUCE ITINÉRANCE

Plaisirs d'hiver sur les pistes ardennaises. En skis, patins, raquettes...

57 MÉMOIRE D'ARDENNE

La bataille des Ardennes. Commémorations du 70ème anniversaire de la bataille : du solennel à l'insolite.

64 PÊLE-MÊLE

Ardenne-Etape, coup d'œil sur une Success Story.

Texte : **Pascale Ghislain**



Bernard MOINET
Une force tranquille

Regards d'Ardenne est parti à la rencontre du nouveau Député provincial, Bernard Moinet, qui hérite de la matière touristique, une attribution essentielle en Luxembourg belge. On raconte que l'homme est réservé et toutefois très populaire dans sa commune de Bertogne dont il est bourgmestre depuis vingt ans.

Cet Ardennais de souche est installé dans cette région de hauts plateaux, au climat rude, dénommé aussi "plateau héroïque", depuis des générations. Il aurait pu mener sa vie professionnelle sous d'autres cieux, mais l'homme est vissé à son terroir. Ce père de famille a d'ailleurs transmis son attachement "viscéral" à la "glèbe", à ses trois enfants qui habitent tous à la campagne. Un autre Ardennais de cœur et d'esprit nous confiait : *« Bernard brille par sa discrétion et est respectueux de tous. Je citerais pour le caractériser les paroles de Friedrich Nietzsche : "Les pensées qui mènent le monde viennent sur des pattes de colombe". »*

[1] ***Distinction entre Bastognard et Bastognais : un "Bastognard" est né à Bastogne alors que pour être "Bastognais", il faut y être natif depuis trois générations.***

L'Ardenne et l'Ardennais

Il nous accueille à la maison communale. L'homme a la poignée franche et amicale. Et bien qu'il soit très préoccupé par la préparation de sa succession à la tête des affaires de la commune et le passage à ses nouvelles fonctions, il nous accorde du temps, sans l'ombre d'une impatience. Est-ce cela le charme discret d'un Ardennais ? Savoir faire une pause, suspendre le temps pour échanger. Sans être scotché à son Gsm, ni interrompu par un coup de téléphone. Directement, nous le questionnons sur son lien indéfectible au territoire. On aurait pu croire que ce serait la qualité de vie en Ardenne qu'il mettrait en avant. La beauté de ses paysages, le cadre naturel préservé. Mais c'est plutôt le caractère des Ardennais qui vient d'emblée à l'esprit de notre interlocuteur : *« J'aime la "force tranquille" des gens de la terre, leur sens du travail, leur discrétion, leur honnêteté. »*



Vue sur le village de Lonchamps

Son métier de syndicaliste l'a souvent amené à observer dans les conflits sociaux, la grande capacité d'acceptation puis d'adaptation de l'Ardennais. Il faut vraiment pousser le bouchon très loin pour qu'il se rebiffe. Mais quand le travail et l'ingéniosité ne suffisent plus à le sortir des difficultés, l'Ardennais peut exprimer une colère très dure. Bourgmestre d'une communauté rurale, Bernard Moinet affectionne l'organisation des communautés villageoises : *« Tout le monde se connaît ce qui permet encore de "sonner le rassemblement" en cas d'urgence. »* On n'y a pas encore oublié les gestes de solidarité. Un défaut peut-être à cet Ardennais ? Il est têtu mais est-ce toujours mal venu ?

Quand on évoque ses souvenirs d'enfance, Bernard Moinet nous relate les visites dominicales dans la famille, les fêtes ou les pique-niques dans les bois : *« Chaque enfant recevait sa parcelle de terre. Un autre moment fort dans l'année, c'était la kermesse ou plutôt la ducasse, c'est-à-dire la fête du village. Le lundi de la fête, on ne pouvait pas manquer l'office des morts »*, car les défunts n'étaient pas oubliés dans les moments de réjouissance. Le jeune Bernard consacrait ses temps libres au patro puis au club de football. Plus tard, il sera même entraîneur de foot avec une certaine réussite. Joggeur assidu, le sport est pour lui une véritable école de vie.

L'Ardenne, terre de vélo

Bien que le tourisme soit pour lui une nouvelle attribution, nous lui demandons s'il avait déjà ne fût-ce qu'une idée parmi d'autres qu'il souhaiterait développer. On le sait très amateur de vélo, il est membre du vélo club bastognais et bastognard[1] "la Rustine".

« Le vélo est un formidable moyen de se vider la tête, un sport accessible que l'on peut pratiquer seul ou en groupe, qui mêle tous les milieux, qui permet d'oublier les tensions de la vie professionnelle. Et l'Ardenne est exceptionnelle pour cette pratique sportive. Pourrait-on se conformer, plus encore, aux demandes des touristes à vélo en les accueillant dans des hébergements qui leur seraient spécifiquement dédiés ? Ce serait un atout supplémentaire, une autre façon d'attirer la clientèle dans notre merveilleuse région de collines, de vallées verdoyantes et grandioses. »

Ce projet parmi d'autres pourrait allécher les investisseurs. Et ces financements seraient durables, bénéfiques pour l'emploi et excellents pour la santé de tous. Le sens de l'accueil est une devise pour l'Ardennais.



Ses coups de cœur

Nous lui demandons de nous montrer deux paysages représentatifs de son pays et évocateurs de bons moments. Il nous emmène sur les chemins de Longchamps et de Fays. Nous découvrons un point de vue typique des hautes terrasses d'Ardenne centrale, terres d'élevage bordées par des bois de sapins. Puis nous poursuivons la promenade vers Rolley, à l'endroit où le patro plantait ses tentes, près des étangs du château. Tout près, une drève romantique où il est venu jadis se faire photographier à l'occasion de son mariage. Puis l'escapade se poursuit jusqu'au ruisseau de Rouette qui serpente à travers bois et prairies, avant de rejoindre l'Ourthe.

Ses madeleines de Proust

Maintenant que nous sommes en confiance nous entamons un court questionnaire dérivé de celui de Proust, pour cerner plus encore la personnalité de Bernard Moinet :

Plats préférés ? L'omelette avec des pommes de terre en purée et une compote de rhubarbe.
Couleur préférée ? Le noir.
Lectures en vacances ? Les classiques de Simenon et des revues sur le vélo.
Saison préférée ? Le printemps, l'espoir d'une renaissance !

Des recettes simples et goûteuses, servies sans chichis, le goût pour la sobriété et les traditions, voilà bien un Ardennais tout en authenticité.



★★★★

AUBERGE D'ALSACE
HÔTEL DE FRANCE



PROMOTIONS TOUTE L'ANNÉE

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

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

AMBIANCE FAMILIALE
SALLE DE JEUX POUR ENFANT

PROMOTIES GEDURENDE HET HELE JAAR

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

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

FAMILIALE SFEER
SPEELZAAL VOOR KINDEREN

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

BELGIQUE

BELGIË



réalisation Studio Eventail 084 368 358

NEW
Jaguar, pumas, lions blancs...



PARC ANIMALIER
DE BOUILLON

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

www.parcanimalierdebouillon.be

Texte : **Kevin Hazard**



L'AUBERGE du CARREFOUR



De mères en filles depuis 1880

S'ils avaient su... En 1880, suite à la construction de la route Aywaille-Bastogne, Marie-Joseph Molhan et Jean-Joseph Jacquet deviennent les premiers tenanciers de l'Auberge du Carrefour à la Baraque de Fraiture. Les deux gérants de l'époque auraient-ils imaginé que, 135 ans plus tard, leur établissement se trouverait entre les mains *(attention il faut suivre !)* de leurs arrière-arrière, arrière-arrière-arrière et arrière-arrière-arrière-arrière-petites-filles ? C'est pourtant vrai. À un jet de boule de neige des pistes et remonte-pentes de la Baraque, les descendantes veillent au quotidien sur l'auberge familiale. La filiation est exclusivement féminine ! Un fait assez rare pour le mentionner. Rencontre avec les 5ème, 6ème et 7ème générations. Sont appelées à témoigner au bar : Bernadette, Esmeralda et Cléa.

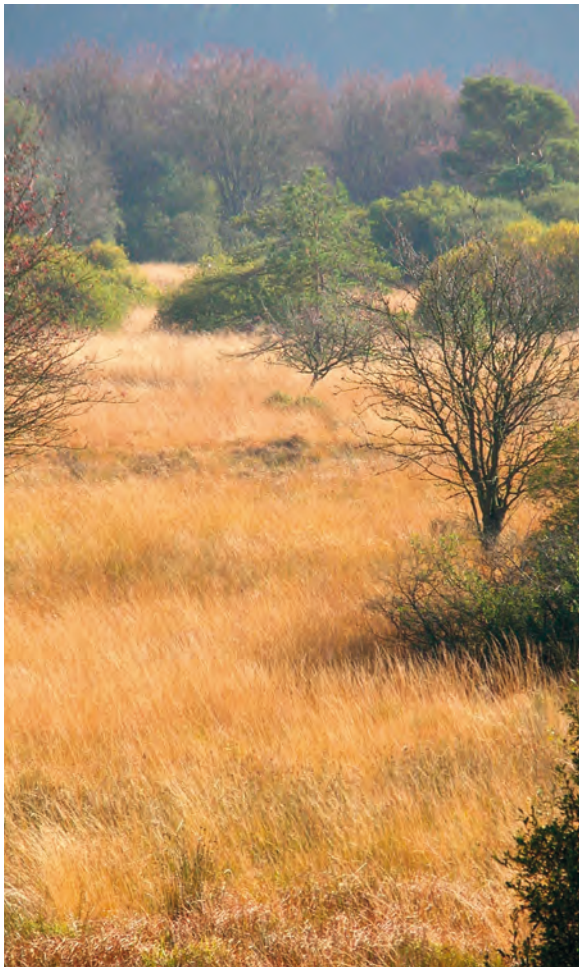












Au Carrefour de l'histoire

« Vanille, chocolat, pistache... sans crème fraîche. » Esmeralda sait ce que veulent ses clients. Pour certains d'entre-eux, même plus besoin de commander. Lorsqu'elle demande à un habitué pourquoi il vient ici depuis tant d'années, il répond d'emblée : *« Pour toi mon petit cœur. »* Le métier, ça la connaît. À 31 ans, elle travaille depuis plus de 25 ans à l'auberge familiale. Sa fille Cléa, six ans, s'active déjà afin d'enchanter le quotidien de la clientèle. Le tout sous l'œil avisé et fier de la matriarche, Bernadette, d'une vigueur à toute épreuve. Trois caractères d'Ardennaises pures et dures. Pour nous, elles ouvrent une partie de leur livre d'or rempli d'anecdotes.

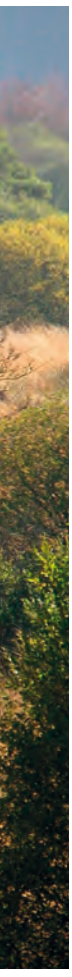
« L'Auberge du Carrefour était à la base un relais de poste. Elle est située sur l'un des sommets les plus élevés de l'Ardenne (652 mètres) » explique Esmeralda. Lorsque l'on pénètre dans l'établissement, l'atmosphère ardennaise transparaît directement. On entre dans une maison qui possède une histoire et un passé riches. Les décorations abondantes en témoignent. Construite initialement en 1838, elle a flambé en décembre 44 lors de la Bataille des Ardennes et des terribles combats autour du Parker's Crossroads. L'auberge accueille, aujourd'hui encore, des vétérans venus retrouver la famille et se remémorer cet épisode tragique. Notamment John Gaetens et John Schaffner du 589th Field Artillery Battalion, 106th Infantry Division. L'un d'entre-eux a même occupé les caves de l'établissement à cette époque, tout en profitant des bières stockées en réserve. Il reviendra encore ce 16 décembre 2014, mais installé de manière plus confortable dans l'une des 14 chambres de l'Auberge où il dégustera la spécialité maison : le gibier en saison.

Le secret de la réussite

La famille a acquis au cours du temps un savoir faire de premier ordre. Véritable carrefour de clientèle, on y croise tant le skieur que le cycliste, l'homme d'affaires ou le chasseur. Esmeralda et Bernadette partagent volontiers l'une des clefs de leur réussite : *« L'accueil et la gentillesse sont des points essentiels. Dans notre famille, nous avons toujours aimé le contact. Cela s'est inscrit dans nos gênes au fil du temps. L'important est d'être au service des clients. Nous ressentons les gens en face de nous. Parfois il faut leur parler, parfois pas. Savoir écouter et prendre du temps pour écouter est important dans notre métier... Nous sommes en partie "psychologues". Nous connaissons certains clients mieux que leurs propres enfants. Cela implique aussi qu'il faut souvent savoir se taire. Nous sommes tenus par le secret professionnel (rires). »*







Et l'avenir ?

« Plus tard, c'est moi qui dirigerai », nous lance Cléa du haut de ses 6 ans, avant d'ajouter : *« je travaille déjà ici et voudrais en faire mon métier. Je connais le nom des gens qui viennent souvent, je débarrasse les tables, je décroche le téléphone… »*

« L'établissement est une fierté familiale, nous confie Bernadette. *On nous a plusieurs fois proposé de racheter l'Auberge pour une coquette somme, mais nous avons toujours refusé. Nous souhaitons garder notre patrimoine, comme tout bon Ardennais. Voir notre entreprise se pérenniser grâce à ma fille et ensuite ma petite-fille est le plus beau des cadeaux. »* Esmeralda révèle sa motivation et également sa fierté de pouvoir faire prospérer l'affaire familiale. *« J'aime mon métier, faire plaisir et rendre les gens heureux ! »* Et Cléa de conclure : *« moi aussi je suis fière. Et bientôt tu vas me donner mon salaire, hein maman. »* Parole d'Ardennaise, ce sera fait !



Baraque de Fraiture • C1

L'AUBERGE DU CARREFOUR
Fraiture, 2 - B-6690 Vielsalm
+32 (0)80 41 87 47
info@aubergeducarrefour.be
www.aubergeducarrefour.be

REGARDS sur leur ARDENNE

VOUS SENTEZ-VOUS ARDENNAISES ?

Bernadette : *« Oui ! Et nous sommes fières de l'être, car en Ardenne on a le sens des valeurs. L'Ardennais est quelqu'un qui ne se décourage pas vite. Il affronte les événements de face. Mes grands-parents disaient toujours "Allez ! On est des Ardennais, on ne se laisse pas abattre !". Ça marque. Ces valeurs, je les ai inculquées à ma fille. »*

Esmeralda : *« Je me sens Ardennaise tout simplement parce que c'est ici que je suis née. Toute ma famille est originaire d'ici. Si je dois affronter des événements difficiles, je préfère mordre sur ma chique au lieu de me plaindre. Les Ardennais sont des hommes et des femmes de terrain, proches de la terre et de la nature. Cela joue sur nos caractères, nous n'avons pas peur du travail. »*

B. : *« l'Ardennais est pur et dur. C'est quelqu'un de têtu mais avec un grand cœur. »*

QUEL ÉVÉNEMENT A, SELON VOUS, MARQUÉ PROFONDÉMENT L'ARDENNE ?

B. : *« La guerre. Je ne l'ai pas connue mais elle a fortement imprégné l'esprit ardennais. Ici, à l'Auberge, mais aussi ailleurs en Ardenne, tout a été détruit. Nous n'avions plus rien. Dès lors, lorsque nous possédons un bout de ficelle, nous le conservons. Encore actuellement, il m'est très difficile de jeter quelque chose. Pareil avec la nourriture. Ma fille, et aujourd'hui la sienne, entendent régulièrement "il faut tout manger". »*

COMMENT DÉCRIRIEZ-VOUS L'ARDENNE ?

E. : *« C'est une région authentique, faite de forêts et de bois. Nous sommes habitués au climat rude. Lorsqu'il neige ici, ce n'est pas un souci pour la circulation et la Baraque de Fraiture se remplit de gens joyeux. Les villages sont dispersés, un peu cachés, ce qui entretient un certain charme. »*

B. : *« Mon Ardenne, c'est la verdure, la forêt, la tranquillité, le relief, le retour aux sources, les produits locaux, les bières régionales… Énormément de choses en lien avec la nature. »*

SI VOUS DEVIEZ CONSEILLER TROIS LIEUX À DÉCOUVRIR EN ARDENNE ?

E. : *« Tout d'abord, la forêt. Et nos toutes proches Fagnes plus précisément. Elles gagnent à être connues. On s'y ressource, on s'y vide l'esprit, on ne pense à rien. Cela fait du bien, tout simplement. »* *Bernadette s'y balade d'ailleurs régulièrement, en compagnie de ses petits-enfants. Ensuite, pour les familles, il y a le parc Chlorophylle à Dochamps. Un must pour les enfants et les parents. Et en troisième lieu, pour les adeptes d'histoire, il y a Bastogne dans sa globalité et Joubiéval pour son nouveau musée. Il vaut le détour et s'appelle le Bulge Relics Museum. »* *(Lire page 60)*

Texte : **Marc Knaepen**

Champignons des bois… **mangez-moi !**

Oreilles de Judas



D'une apparente immobilité, les champignons sont de véritables conquérants, des conquérants qui sont aussi des êtres d'une très grande complexité. Ils ne sont jamais en repos. La fantaisie qui préside à leur venue et à leur développement, la fugacité de leur vie, la complexité de leur cycle, la diversité de leurs couleurs, de leurs odeurs ont attiré la curiosité de nombreuses personnes mais ne devient pas mycologue qui veut… Partons donc à la rencontre d'un de ces spécialistes, Diego Costales.

Diego est un homme de la nature. Outre sa fabuleuse collection de tomates (il en cultive plusieurs centaines de variétés différentes), Il est surtout un grand mycologue. Après des études en "Eaux et Forêts" à La Reid, il part en France pour y suivre des cours de mycologie – la science des champignons – à l'université de Lille 2. Ayant brillamment réussi, il continue sur sa lancée et obtient un peu plus tard un Master en mycotoxicologie. Il est d'ailleurs régulièrement consulté par le Centre Antipoisons quand il y a un cas d'intoxication par ingestion de champignons toxiques.



Pas de saison pour les champignons !

« En étant observateur, on peut découvrir des champignons quasiment toute l'année et ce dans les bois, les jardins, les prairies… Mais c'est surtout de fin juillet aux premières gelées d'importance qu'on a le plus de chances de pouvoir rencontrer des champignons lors d'une balade » précise Diego. Parmi tous ces champignons, on estime que 25% d'entre eux sont comestibles, 25% sont toxiques voire mortels tandis que les 50 % restant sont dénués d'intérêt culinaire.

Au printemps, en avril-mai, un champignon particulièrement recherché fait son apparition si le temps est doux et suffisamment humide : **la morille commune**. On n'en trouve pas partout ni tous les ans ce qui expliquent que Morchella esculenta – c'est son nom savant – est considéré comme un champignon de luxe. Les morilles croissent dans les vergers, les parcs, les jardins, les terrains vagues, les bois de feuillus ou les forêts mixtes… Son parfum est inégalable mais il est nécessaire de faire cuire longuement ces champignons car mal cuisiné ils peuvent parfois provoquer des malaises.

Vous avez certainement déjà aussi pu observer lors d'un périple dans une de nos belles forêts l'Auricularia auricula-judae. Ce champignon communément appelé **oreille de Judas** est présent toute l'année. Il pousse sur les troncs des feuillus vivants ou morts et en particulier sur les sureaux et les hêtres. Il est par contre très rare sur les conifères. Il faut le récolter quand il est encore jeune car avec l'âge il devient quelque peu coriace pour ne pas dire immangeable.





Morilles communes

Dès fin juillet on pourra récolter **les cèpes**, **les girolles** et **la succulente amanite rougissante**. Succulente, oui mais attention car elle est toxique crue (problèmes digestifs et en finale destruction des globules rouges !). Ce n'est que parfaitement cuite que cette amanite révèle une saveur subtile. Viennent ensuite **les fameuses trompettes**, **les chanterelles en tube**, **les russules** et bien d'autres encore.

En fin de période, ce sont **les pieds-bleus** qu'on va guetter car leur saveur est particulière. Certains clitocybes sont aussi intéressants mais il ne faut pas confondre les différentes espèces car tous ne sont pas comestibles, loin de là. **Le clitocybe à pied en massue** (Clitocybe clavipes) est commun sans jamais être abondant dans les bois de feuillus et de résineux. C'est un bon comestible mais si vous en mangez ne consommez pas en même temps de l'alcool car la combinaison des deux peut provoquer des troubles très dérangeants comme de la tachycardie voire des malaises.



Amanites rougissantes



Girolles



Attention à la superbe amanite tue-mouches !

Ce champignon ne passe pas inaperçu avec son chapeau rouge parsemé de verrues blanches. On le rencontre couramment dans les bois de feuillus ou de résineux mais c'est surtout sous les bouleaux et les épicéas qu'il est vraiment abondant. Son nom latin est Amanita muscaria. Beau certes mais aussi dangereux de par les toxines qu'il renferme et parmi celle-ci la muscarine. Après en avoir consommé par mégarde ou par ignorance, on observe des troubles de la conscience, du délire, des difficultés respiratoires. Le délai entre l'ingestion et les premiers symptômes varie entre 30 minutes et 2 heures. Bien que très toxique, les cas de mortalité humaine sont rares contrairement à une autre amanite, l'**amanite panthère**.





Bleu violacé et anisé

Lepista nuda (syn. Rhodopaxillus nudus) est son nom scientifique, **pied-bleu** son nom commun. Le chapeau de ce champignon est de couleur lilas à bleu violacé devenant couleur violet-marron au centre.

On le trouve un peu partout mais il sera plus abondant dans les forêts de feuillus, là où croissent des hêtres, des chênes, des châtaigniers. Il n'est cependant pas rarissime d'en observer aussi dans des plantations de conifères. Sa période d'apparition se situe du début de l'automne et se prolonge jusqu'aux gelées (il supporte des températures négatives de l'ordre de –5 °C).

Les amateurs-gastronomes apprécient son parfum fruité agrémenté d'une saveur légèrement anisée. Ce n'est pas pour rien qu'il est classé parmi les champignons comestibles de très bonne qualité ! Comestible avec, cerise sur le gâteau, des propriétés médicinales puisqu'il a la capacité de faire baisser la tension !

Pour en savoir plus

Un nouveau guide paru aux Editions Weyrich

CHAMPIGNONS DE WALLONIE
Les connaître pour les apprécier
de Paul Pirot

Plus de 100 espèces fréquentes chez nous sont présentées et illustrées. L'auteur : guide nature, puis mycologue diplômé, Paul Pirot préside depuis de nombreuses années le Cercle des Mycologues du Luxembourg Belge asbl.

« Sans champignons, pas de forêts »

« Le rôle des champignons ne se réduit pas à garnir nos assiettes ; ils sont essentiels à l'équilibre de la nature, particulièrement de nos forêts dont ils garantissent la pérennité et la santé. »

WWW.WEYRICH-EDITION.BE





Armillaires couleur de miel

De nouvelles espèces...

Diego nous fait part de son étonnement : *« Quasiment chaque année, des champignons jusqu'alors totalement absent dans nos régions font leur apparition. Dans notre belle province de Luxembourg, j'ai repéré une nouvelle amanite, **Amanita echinocephala subbeillei**. Elle croît dans les stations thermophiles calcaires et tous les spécialistes s'accordent à dire que le réchauffement climatique n'est pas étranger à ce phénomène. Cette amanite est toxique. Je peux encore vous donner un autre exemple avec le champignon **Chlorophyllum molybdites**, une lépiote en provenance... des Antilles ! Elle ressemble à la grande lépiote mais elle est très toxique et même mortelle dans certains cas. »*

Il faut donc être particulièrement prudent quand on part à la chasse aux champignons car les risques d'intoxication ne sont pas négligeables pour ceux et celles qui ne connaissent pas bien le monde magique des champignons de nos sublimes forêts ardennaises.

Les "trucs" pour reconnaître un champignon vénéneux n' existent pas !

Dans certains ouvrages de vulgarisation assez anciens, on apprenait aux cueilleurs de champignons comment reconnaître ceux qui étaient non consommables voire carrément toxiques sans pour autant déterminer l'espèce. Les "spécialistes" affirmaient notamment que la mise en contact d'un champignon vénéneux avec une cuillère en argent provoquait immédiatement le noircissement de ce dernier ou encore que les feuilles de persil jaunissaient dès qu'elles touchaient un champignon dangereux. Surtout ne tenez jamais compte de ces astuces dénuées de bon sens et faites confiance aux mycologues. Il est en effet impossible de savoir si un champignon est toxique sans connaître son nom !

Le froid la rendrait toxique...

Un bel exemple est celui du champignon appelé **armillaire couleur de miel**. Il est très facilement reconnaissable d'autant qu'il est fréquent en automne. Indigeste et même légèrement toxique (troubles gastro-intestinaux) quand il est frais, ce champignon devient carrément dangereux dès qu'il a été touché par une petite gelée ! Mais les mycologues se posent la question de savoir si c'est le gel qui le rend toxique ou si c'est le dégel (et donc le retour à une température "normale") qui serait la cause de ce changement.

Une réglementation stricte

« Des bandes bien organisées sillonnent bois et prairies dès la fin de l'été et cueillent absolument tous les champignons comestibles rencontrés. C'est un vrai "braconnage mycologique" qui anéantit des stations entières. Les récoltes sont ensuite vendues aux particuliers et à certains restaurateurs se désole Diego. La cueillette des champignons est pourtant réglementée chez nous. Ainsi un particulier peut récolter un panier de 10 litres de champignons mais cela doit être pour sa consommation personnelle. Pas question de vendre la récolte : c'est interdit ! »

Des cours et des sorties mycologiques

Comme tous les passionnés, Diego aime partager ses connaissances. *« Je donne des cours de mycologie plusieurs fois par an, des cours adaptés au public qui y participe. Pas besoin d'avoir des connaissances de base ! Et puis il y a les sorties sur le terrain, toujours très appréciées. »* Pour ceux qui auraient peur d'avoir cueilli par inadvertance des champignons toxiques, Diego précise qu'il contrôle toujours les paniers à fin d'une balade !

Vous souhaitez savoir quand auront lieu les prochains cours de mycologie ? Vous souhaitez organiser une balade "champignons" avec votre famille, vos amis ? Alors prenez vite contact avec Diego Costales.



DIEGO COSTALES
diego.costales@gmail.com

Texte : **Françoise Lutgen**

Ah, le CHOCOLAT...



Noir, blanc, lait, praliné, craquant, fondant, puissant, corsé, doux, enivrant...



De la fève à la pâte de cacao

Le cacaoyer est un arbre étonnant. A l'origine, "L'Arbre des dieux" poussait à l'état sauvage dans la forêt amazonienne. Il se cultive désormais dans de nombreuses régions tropicales. 70% du cacao provient aujourd'hui de pays d'Afrique de l'Ouest, pour l'essentiel de Côte d'Ivoire.

S'il a besoin de chaleur et d'humidité, le cacaoyer craint le soleil et pousse à l'ombre de grands arbres protecteurs. Son fruit, la cabosse, présente une forme de petit ballon de rugby, mesure de 10 à 25 cm de long, 6 à 15 cm de large. Elle pousse directement sur le tronc de l'arbre. Dans chaque cabosse, une quarantaine de fèves de cacao baignent dans une pulpe mucilagineuse. La récolte a lieu deux fois par an. Pulpe et fèves sont retirées et recouvertes de feuilles de bananier pour la fermentation, une étape essentielle dans l'élaboration du goût et de l'arôme du chocolat. Les fèves sont ensuite séchées au soleil durant deux semaines, temps indispensable pour leur conservation durant leur transport.

Les fèves de cacao arrivent chez nous dans de grandes industries où elles suivent un processus complexe et méticuleux. D'abord nettoyées, elles sont ensuite torréfiées. Une opération essentielle où la durée et le degré de torréfaction seront déterminants pour la qualité du chocolat et le développement de ses arômes. Les fèves sont concassées puis broyées jusqu'à l'obtention d'une masse de pâte compacte. Dernière étape importante, le conchage : du beurre de cacao est ajouté à la pâte et ce mélange est malaxé durant plusieurs heures, à chaud, ce qui le rend onctueux. Le chocolat est enfin tempéré pour passer de l'état liquide à l'état solide. Sous forme de blocs ou pépites, il est prêt à être utilisé comme matière première pour les créations des chocolatiers.

Un peu d'histoire ?

2000 ans av. J.-C., les pré-Olmèques utilisaient déjà le cacao dans leurs boissons. Plus tard, les Mayas (250 av. J.-C.-900) puis les Aztèques (1150-1500) développeront la culture du cacaoyer. Le cacao est alors considéré comme "le divin nectar", bienfait des dieux pour les dieux. Le cacao était préparé en boisson très amère à base de masse de cacao, d'eau et d'épices.

Le cacaoyer restera inconnu en dehors de l'Amérique jusqu'à l'arrivée des colons espagnols au XVI^{ème} siècle. D'abord détestée par les colons, la boisson amère et fortement épicée des Aztèques deviendra appréciée par les Espagnols quand ils auront l'idée de l'édulcorer et de l'aromatiser avec du miel, du sucre de canne, de la vanille. L'Espagnol Hernan Cortès sera le premier à ramener des fèves de cacao en Europe en 1528. Sous Charles Quint, le port d'Anvers est une plaque tournante du commerce de cacao. Dès le XVII^{ème} siècle, le chocolat, toujours servi chaud, devient une boisson de luxe particulièrement appréciée des cours royales et de l'aristocratie européenne.

A la cour de Versailles, la Marquise de Sévigné dira du chocolat, dans l'une de ses Lettres : *« il vous flatte pour un temps, et puis vous allume tout d'un coup d'une fièvre continue. »*

Au XVIII^{ème} siècle, les premières fabriques de chocolat apparaissent en Europe. Tout au long des XIX^{ème} et XX^{ème} siècles, les techniques de fabrication évoluent sensiblement tandis que le prix du chocolat se démocratise, le rendant accessible à un plus grand nombre. Spécialisées au départ dans la fabrication de pâte de chocolat, ces manufactures vont progressivement se diversifier : barres ou tablettes de chocolat noir, croquant, fondant, au lait, fourré, ganaches, pralines, confiseries, pâtes à tartiner, gâteaux. Cette production, toujours d'actualité, c'est pour l'industrie.

Depuis quelques années, pour le plus grand bonheur des gourmets, une nouvelle vague d'artisans chocolatiers est apparue. Leurs maitres-mots ? Qualité et créativité.

Notre Luxembourg belge a la chance d'accueillir quelques-uns de ces merveilleux magiciens du chocolat.





“Chocolaterie DEFROIDMONT”

à Briscol (Erezée)

Petit-fils et fils de boulangers-pâtissiers, Philippe Defroidmont a compris très jeune son amour du travail du chocolat. Philippe crée sa propre affaire en 1984, d’abord en Basse-Meuse, comme ses parents et grands-parents. En 2000, changement de cap, Philippe et son épouse Christiane décident de s’installer dans le petit village de Briscol, entre Ourthe et Aisne, à deux pas d’Erezée.

« J’ai pris le risque de repartir à zéro mais je n’avais pas peur. En venant m’installer ici, je voulais renouer avec de vraies valeurs, celles de la nature, de l’authenticité, celles de l’énergie qui animaient mes aïeux. »



Un Musée du Chocolat

Tout en poursuivant avec passion son métier d’artisan-chocolatier, Philippe décide en 2009 de créer son musée du chocolat. Une manière de répondre facilement et clairement à toutes les questions que lui posent les clients.

« J’avais la chance de connaitre un étudiant en muséologie. Je lui ai confié la conception du musée et il a fait un beau boulot ! La visite se déroule dans des espaces agrémentés de vitrines remplies d’objets variés, anciens et rares pour beaucoup. Des montages audios et vidéos animent le propos. Les touristes étrangers sont bienvenus car j’ai la possibilité de programmer la visite en plusieurs langues différentes selon les besoins des visiteurs. »

Plonger dans ce parcours “chocolat” est immédiatement séduisant. La visite démarre avec un rappel de l’histoire familiale Defroidmont, se poursuit avec une présentation vidéo sur l’origine, la transformation et l’histoire du cacao et se termine par un film où Philippe présente les diverses méthodes de fabrication de ses pralines et autres sujets en chocolat. Passionnant, instructif et accessible à tous.

A la sortie, le salon de dégustation vous ouvre les bras. Les espaces chaleureux présentent de nombreux produits de la maison ou de producteurs artisanaux de la région. L’atelier vitré s’offre aux yeux curieux et les beaux jours, la terrasse extérieure vous accueille au creux d’un merveilleux paysage de nature et forêts. Du plaisir pour tous les sens...



CHOCOLATERIE DEFROIDMONT
Briscol, 19A
B-6997 Erezée
+32 (0)86 21 84 40
contact@chocolatier-defroidmont.be
www.chocolatier-defroidmont.be





“JEAN le CHOCOLATIER”

à Habay-La-Neuve

Originaire de Sète, la patrie de Georges Brassens, Jean a gardé de son Sud-Ouest natal un savoureux accent du midi et le sens du bien-vivre. Son amour du chocolat date de sa plus tendre enfance et ne l’a jamais quitté. Il se dit totalement addict ! *« Impossible pour moi d’imaginer un chocolatier déprimé, le chocolat, c’est le meilleur des antidépresseurs ! »*

Refuser la routine, chercher, oser, créer

Jean aime travailler en solo, à son rythme. Trois jours par semaine, il accueille lui-même les clients dans sa boutique soignée et colorée, où les grosses gouttes de chocolat coulant du plafond invitent à renouer avec nos yeux d’enfant. Le reste du temps, il privilégie son travail de création, au calme dans son atelier.

« Je connais l’origine de mes matières premières et je les choisis pour leur grande qualité. Tous les chocolats sont garantis pur beurre de cacao, aucune graisse végétale ni conservateur ni produit de synthèse. Je produis peu à la fois, ce qui me permet de toujours présenter des produits très frais et de renouveler fréquemment les associations de saveurs tout en restant à l’écoute des clients. Je refuse la routine ! Bien sûr, quelques produits sont permanents comme mes chocolats caramel beurre salé - un délice - *mais j’aime créer des goûts plus audacieux. Des chocolats d’apéritif au cumin, poivre, olive, safran (gaumais), curry, d’autres parfumés à divers thés… »*

Partager une belle philosophie

Jean le Chocolatier et Christophe de “Mi-Orge Mi-Houblon” (lire page 49) forment un beau duo de passionnés créatifs. Les deux amis ont développé des coffrets “bières et chocolat” aux associations surprenantes. Ils sont allés plus loin encore en élaborant de nouvelles bières artisanales comme la Jean Chris I et la Jean Chris II.

« J’aime développer ces contacts conviviaux et enrichissants avec d’autres amis de la région comme les exploitants de l’épicerie La Fée Verte à Anlier, des Vergers de la Civanne et ceux d’Epices et Tout à Nobressart… Nous partageons tous une même philosophie où prime le produit local ou bio, toujours de saison, c’est essentiel. Au printemps, je propose des pralines à l’aspérule, en été, aux framboises et l’hiver, place aux agrumes ! »

Un nouveau produit ? Des pralines glacées au sorbet (sans gluten ni lactose). Un délice à laisser fondre dans la bouche, lentement, en permettant aux saveurs de venir exploser doucement au fond de la gorge. Hmmmm….





Habay-La-Neuve • C3

JEAN LE CHOCOLATIER
rue de l’Hôtel de Ville, 15
B-6720 Habay-la-Neuve
+32 (0)63 57 29 00
info@jeanlechocolatier.be
www.jeanlechocolatier.be





"Les CHOCOLATS d'EDOUARD"

à Florenville

Avoir la chance d'un entretien de plus de deux heures avec Edouard Bechoux, alors que son temps est compté, nous révèle une personnalité riche, un caractère courageux, rigoureux, audacieux, en recherche, avec une touche d'humour raffiné qui vient agréablement saupoudrer tout cela.

« Je n'avais que 3 ans quand mon père est décédé. Je remercie notre maman de nous avoir appris à retrousser nos manches pour avancer dans la vie. Petit, j'ai beaucoup vécu avec mes grands-parents (Ndlr Victor Emond et son épouse, cultivateurs de pommes de terre. L'entreprise Emond et fils est réputée dans la région de Florenville). *Le rapport étroit à la terre et mettre la main à la pâte dès mon plus jeune âge, deux apprentissages qui ont été fondateurs dans mon histoire. »*

Vers 13 ans, Edouard découvre son attrait pour l'art culinaire, se forme dans ce domaine pour s'orienter vers les desserts à 17 ans. Il comprend lors d'une formation sa fascination pour le chocolat, une fascination qui ne le quittera plus.

L'expérience italienne

A 23 ans, il part en Italie. Durant sept ans, il y fera ses armes entre Bergame, Florence (la célèbre Maison Gilli), Milan et Naples. Edouard tombe sous le charme sans fin de la fantaisie italienne et œuvre chez divers maitres pâtissiers-chocolatiers. Il y développe son savoir-faire en osant imposer sa jeune personnalité, en innovant et créant sans cesse, en apportant sa touche personnelle tout en respectant les valeurs d'une tradition existante.

Naissance des Chocolats d'Edouard

Malgré tous les attraits de l'Italie, Edouard connaîtra le mal du pays. En 2004, il rentre en Gaume, à Florenville, et y fonde sa propre chocolaterie "Les Chocolats d'Edouard". Rapidement, le lieu fait fureur. Un salon de vente et dégustation à la conception étudiée et attractive, une déco actuelle orangée et marron (chocolat), un atelier vitré permettant aux clients de découvrir en toute transparence la réalisation des préparations. A l'étage, un espace pour l'accueil de groupes et une terrasse ensoleillée.

Confortablement installés, choyés par l'accueil, succombez aux délices de la maison... Pralines aux saveurs délicates et recherchées, fins gâteaux, glaces en été, cafés, thés et chocolats chauds maison et même quelques plats salés concoctés avec des produits de saison où le chocolat vient parfois se glisser là où on ne l'attend pas.

Des ateliers-découverte

« J'aime beaucoup partager mon expérience et mes connaissances du métier. Avec les stagiaires ou avec d'autres pâtissiers-chocolatiers (italiens) dans mon métier de consultant, bien sûr, mais aussi tout simplement avec les amateurs curieux du chocolat et de ses secrets. Les mercredis, nous proposons des ateliers chocolat, les samedis, des visites de la chocolaterie avec dégustation. Régulièrement, pour des privés ou à la demande d'entreprises, j'organise divers types d'ateliers récréatifs, des ateliers culinaires où le menu aura le chocolat pour fil conducteur, d'autres où sont présentés par exemple, des accords bières et chocolats typés... »





Chocolat noir, au lait ou blanc ?

LE NOIR : à base de masse de cacao, de sucre et de beurre de cacao

AU LAIT : idem chocolat noir + poudre de lait

LE BLANC : composé de beurre de cacao, de sucre et de lait (sans masse de cacao)

A la carte des Chocolats d'Edouard cet hiver

FOIE GRAS D'OIE SAUCE CHOCOLAT

Ingrédients

- *2 belles tranches de foie gras d'oie crû*
- *1 cuillérée à soupe de marmelade d'orange*
- *10 g de vinaigre de framboise*
- *30 g de vin blanc*
- *20 g de crème fraîche*
- *20 g de chocolat d'Ouganda à 80% de masse de cacao.*

Préparation

Pour la sauce, chauffer les matières liquides, les verser sur le chocolat, mélanger pour rendre lisse et rectifier l'assaisonnement. Poser la marmelade d'orange dans le fond de l'assiette. Poêler les foies gras. Ajouter la sauce au chocolat et décorer l'assiette de pistils de bleuets et de safran.



Florenville • B4

LES CHOCOLATS D'EDOUARD
place Albert 1er, 36
B-6820 Florenville
+32 (0)61 50 29 72
info@leschocolatsdedouard.com
www.leschocolatsdedouard.com

CYRIL CHOCOLAT
à Samrée



Samrée • C2

CYRIL CHOCOLAT
Samrée, 63
B-6982 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 46 71 20
cyril@skynet.be
www.cyrilchocolat.be

Des tablettes ou mignonnettes de chocolat emballées à votre image ou celle de votre société ? Une idée originale de Cyril Chocolat !

Ce travail de personnalisation est gratuit dès la commande d'une seule boite (ex : 27 tablettes de 85 g). L'image que vous souhaitez est mise en page, scannée et imprimée sans limitation de couleurs. Une façon originale de personnaliser un cadeau agréable à déguster.

Outre la fabrication de chocolats artisanaux, Cyril Chocolat organise des visites-démonstrations passionnantes et joyeuses pour tous publics. Cette visite **"De la fève à la praline"** dure environ une heure, est ponctuée de petits films explicatifs, de démonstrations du chef, de plusieurs dégustations et de beaucoup d'humour !

A noter que Cyril Chocolat reverse une partie du prix de la visite à des organismes indépendants luttant contre la faim dans le monde et œuvrant au bien-être des enfant



“François DEREMIENS” Artisan chocolatier à Prouvy

Par ce matin ensoleillé, j’arrive à Prouvy pour pousser la porte de cette belle bâtisse en pierres à l’enseigne discrète. L’espace est élégant, contemporain et accueillant, avec une baie vitrée permettant un large regard sur l’atelier où œuvrent les quatre collaborateurs de François Deremiens, la même équipe depuis quatre ans, cela en dit long. Dans les vitrines, de sobres et superbes “bijoux” en chocolat. La suite nous dira qu’ils sont aussi suaves et “longs en bouche”, qu’ils présentent une belle gamme d’arômes subtils, originaux et variés. Plaisir…

Difficile d’exercer le métier d’artisan chocolatier dans un petit village retiré ?

« Ce qui pouvait être ou paraître un handicap au début s’est maintenant transformé en atout. Venir ici est une démarche volontaire… et très plaisante ! Travailler et présenter son travail d’artisan dans un lieu comme Prouvy, cela a quelque chose de magique. Une magie qu’aiment retrouver les clients amoureux du chocolat, des desserts et des glaces en été. Je suis un homme de la terre. Mon père était fermier et je reste persuadé que c’est une des plus belles enfances que l’on puisse connaître, une enfance au contact des réalités de la vie. C’est important de garder ce lien avec les choses essentielles : observer un épi de blé, écouter le chant d’un oiseau… ce sont de véritables sources d’inspiration pour moi. »

Dès l’adolescence, la passion du chocolat et des desserts s’est emparée de François. *« J’adorais tester toutes sortes de recettes dès que mes parents partaient en vacances. La pâtisserie devenait un jeu où je prenais plaisir à créer, associer des goûts… »*

Ce sont pourtant d’abord des études d’instituteur qu’il réussit. A 21 ans, il passe plus d’un an aux Etats-Unis où il enseigne le français tout en apprenant l’anglais. Une langue qui le sert bien aujourd’hui dans ses échanges commerciaux avec l’étranger (le Japon, entre autres !) mais aussi dans son implication dans certains projets humanitaires, comme en Haiti en 2013.

« La Banque Interaméricaine de Développement m’a contacté pour participer à une aide à la relance de la filière cacao suite aux ravage du tremblement de terre de 2010. Le but était d’aider les cultivateurs de cacao, tout en améliorant leurs techniques dans le respect de l’environnement (pas d’engrais), ceci pour obtenir un produit final de belle qualité et qui puisse être prisé par les chocolatiers pointus. J’aime les échanges sur le terrain. C’est formidable, chacun apporte, chacun reçoit. »

François a appris le travail du chocolat de manière tout à fait empirique, avec un feeling et un amour exceptionnels du produit et il est aujourd’hui cité au rang des chocolatiers les plus réputés de Belgique. Il travaille avec classe, finesse de goût et de présentation, en favorisant les produits issus de l’agriculture locale ou raisonnée comme les fraises de “La Gaume” à Breuvanne et bien d’autres.



Prouvy • B4

DEREMIENS CHOCOLAT
voie d’Orval, 26
B-6810 Prouvy (Chiny)
+32 (0)61 50 29 79
chocolat@deremiens.com
www.deremiens.com





"Pause CHOCOLAT-THÉ" à Libramont

Ici, c'est Stéphanie qui est chocolatière. Une formation qu'elle a suivie à 30 ans tant cette passion l'animait. Avec son mari, Alain, formé initialement en hôtellerie, ils ont longtemps nourri le rêve d'ouvrir un salon de dégustation. Début décembre 2012, leur rêve prenait forme, "La Pause Chocolat-Thé" ouvrait ses portes à Libramont.

Qualité et passion !

« Pour nous, la recette, c'est le travail de qualité associé à la passion ! » Les chocolats de Stéphanie, tous travaillés artisanalement, méritent leur franc succès et l'accueil souriant d'Alain donne envie de s'attabler, de profiter du temps en sirotant un thé chocolaté (préparation maison), en dégustant le plat sucré du jour, quelques pralines ou de beaux gros mélo cakes artisanaux. Délices à Libramont à consommer sans modération...

Réchauffez vos journées avec un

CHOCOLAT-THÉ !

Ingrédients

- *500 ml de lait*
- *70 g de chocolat noir min 60%*
- *1 cuillère à soupe de sucre vanillé*
- *2,5 g de thé parfumé selon vos goûts (de préférence très parfumé)*
- *1 pincée de sel*

Préparation

Faire bouillir le lait, le sucre, le sel et le chocolat en mélangeant régulièrement. Hors feu, y ajouter le thé et laisser infuser 3 à 5 minutes. Filtrer et donner un coup de fouet. Servir bien chaud.



Libramont • B3

LA PAUSE CHOCOLAT-THÉ
Grand-Rue, 31
B-6800 Libramont
+32 (0)61 53 58 14
lapausechocolat.the@gmail.com
www.lapausechocolat-the.com

Justin MERCK, un jeune chocolatier de 24 ans !

Pas encore de boutique mais vous pourrez découvrir Justin et ses chocolats lors de Marché de Terroir, Foires aux Vins ou à la Halle de Han où il présente régulièrement ses produits. Deux dépôts également : chez Jacob à Marbehan, son patron-boulanger ou à la Ferme Cizaire à Habay-la-Vieille.

Ses barres chocolatées fourrées au caramel ou pralinées ont un succès fou. Bon vent à ce jeune artisan !

JUST'UN CHOCOLAT
rue des Écoles, 26
B-6724 Houdemont
+32 (0)63 41 17 75
justunchocolat

DERNIÈRE MINUTE :

A Halanzy, une boutique vient fraichement d'être installée par Régis Joubert, chocolatier comptant plus de 25 ans d'expérience.

"CHOCOLAT BONHEUR"
rue de la Fraternité, 17
B-6792 Halanzy
+32 (0)479 54 13 97
regis@chocolatbonheur.net
www.chocolatbonheur.net

Le saviez-vous ?

La fonte du chocolat dans la bouche provoquerait une augmentation de l'activité cérébrale et des pulsations cardiaques plus intenses qu'un baiser passionné...

Ah, le CHOCOLAT...

Texte : **Fanny Lardot** et **Audrey Quoitin**

un plongeon tropical

WALID, MAÎTRE-NAGEUR : « J'AIME ÊTRE CONSTAMMENT EN CONTACT AVEC LES VACANCIERS QUI DÉCOMPRESSENT. L'ANECDOTE LA PLUS INSOLITE CONCERNE DES HOLLANDAIS QUI N'ONT PAS HÉSITÉ À CUIRE DES HAMBURGERS DANS LE SAUNA ! »

Depuis quelques semaines déjà, les beaux jours d'été ont laissé place à l'automne. Que l'on soit vacancier ou local, rien de tel, après avoir revêtu une épaisse "doudoune" lors d'une promenade en famille, que d'enfiler le maillot de bain et faire un plongeon dans une piscine intérieure chauffée. Une eau à 30°C, un cadre propice à la détente, au bien-être et au partage : tant d'éléments qui emporteront toute la famille dans un univers aux saveurs tropicales.

Plongez avec nous à la découverte de quelques piscines attrayantes de notre Luxembourg belge.



Houffalize • C2

AQUA L'O
Ol Foss d'Outh
B-6660 Houffalize
+32 (0)61 28 88 01
info@aqualo.be
www.vayamundoclubs.be

On se jette tous À L'O

Annabelle Bouvy travaille depuis 11 ans au centre de vacances d'Ol Fosse d'Outh situé à Houffalize. Diplômée en tourisme, elle a commencé au guichet avant d'évoluer et de devenir Office Manager. Elle nous parle du point fort du complexe, la piscine !

« La piscine Aqua l'O a toujours existé. Elle était une condition sine qua non pour l'obtention du terrain appartenant à la commune. Elle comprend un grand bassin récréatif de 25 mètres équipé d'un toboggan, d'une rivière sauvage, de jets, d'un bain bouillonnant, d'une cascade d'eau, d'un jacuzzi équipé de bancs à bulles d'air et d'autres hydrojets réglables. Les plus jeunes profitent d'un petit bassin de 12 mètres et de sa pataugeoire avec de petites fontaines tandis que les adultes peuvent déstresser dans le hammam ou le sauna. Bref, tout est réuni pour y passer un moment de plaisir. »

Un public varié

« Le complexe thermal attire énormément de familles, aussi bien des résidents, wallons et flamands, que des extérieurs. Ils savent qu'ils peuvent s'amuser ici, d'ailleurs il n'y a qu'un seul couloir consacré au sport. L'eau est de toute manière trop chaude pour y nager. »







en plein hiver

SUNPARKS, paradis des enfants

Prof de gym de formation, Ino van Swieten a gagné l'Ardenne au début des années 90 avec le désir de s'illustrer dans le sport extérieur. Rencontre avec celui qui est depuis près de 10 ans le Park Manager du Sunparks de Vielsalm.

« L'Ardenne m'a toujours fasciné par son calme et ses merveilleux panoramas. Voilà pourquoi j'y ai posé mes valises. C'est en 2005 que je suis arrivé au Sunparks comme Park Manager. J'aime la diversité de mon travail et surtout cette ambiance de vacances qui y règne constamment. Les visiteurs sont relax, de bonne humeur et c'est bien plus agréable ! »

La piscine, au cœur des vacances

« Le Sunparks est un centre de vacances offrant un large panel d'activités et d'infrastructures aux vacanciers (bowling, pétanque, plaine de jeux, hall de sport, supermarché, restaurants...). Le must-in est évidemment la piscine tropicale, caractéristique de la marque ! Cette appellation promeut une eau à 29 ou 30 °C, contre 27 °C pour les piscines communales, un air ambiant légèrement supérieur et la présence de plantes. Avec ses toboggan, jacuzzi familial, pataugeoire, rivière sauvage et piscine à vagues, Sunparks est un véritable paradis aquatique. Tous les éléments sont réunis pour vous faire oublier l'arrivée de l'hiver. »

Pour petits et grands

« Les familles sont essentielles au fonctionnement du centre de vacances. Lors de leur première réservation, beaucoup de questions concernent la piscine qui s'avère être un critère indispensable pour leur choix de séjour, pareil pour les seniors et les couples. Ils sont friands de bien-être, c'est pourquoi une partie du château deviendra prochainement un wellness ! »

Une piscine accessible

Le Sunparks travaille en collaboration avec la Maison du Tourisme du Pays de Vielsalm et de Gouvy en renseignant, par exemple, les vacanciers sur les attractions de la région. La piscine est ouverte au public toute l'année et les habitants des communes avoisinantes bénéficient d'une réduction sur le prix d'entrée. Alors, qui est prêt à enfiler son maillot ?

« DES TRAVAUX SONT SUR LE POINT DE TRANSFORMER LE SUNPARKS EN CENTER PARCS. LES 350 MAISONS SERONT RÉNOVÉES. LA PISCINE SERA AGRANDIE ET RELOOKÉE AVEC DU MATÉRIEL NATUREL, COMME LE BOIS, ET DES COULEURS PLUS AUTHENTIQUES POUR FAIRE RESSORTIR L'IMAGE DE "HAVRE DE PAIX" QUE LES VISITEURS SE FONT DE L'ARDENNE. »



SUNPARKS ARDENNE
rue de la Grotte, 12
B-6690 Vielsalm
+32 (0)80 21 57 76
r.terra@groupepvcp.com
www.nagerasunparks.be/ardenne







AZUR EN ARDENNE
le wellness en famille

Le domaine de vacances Azur Ardenne a ouvert ses portes il y a maintenant un peu plus d'un an. Proposant 54 chambres ainsi qu'une série de maisonnettes disséminées dans le parc, Azur en Ardenne répond aux désirs des familles, couples, groupes d'amis ou de travail demandeurs de calme. Un restaurant, un espace wellness ainsi que de nombreuses possibilités de détente telles un billard, une table de ping-pong, une plaine de jeux avec tyrolienne ou une piste de pétanque viennent compléter l'offre. Le domaine dispose également de toutes les infrastructures pour l'organisation réussie de "séminaires au vert". Rencontre avec Sarah Wéron (Front Desk Manager)



Barvaux-sur-Ourthe • C1

AZUR EN ARDENNE
rue de la Jastrée, 31
B-6940 Barvaux-s/-Ourthe
+32 (0)86 21 94 00
info@azurenardenne.be
www.azurenardenne.be

L'Ardenne mise à l'honneur

« À Azur en Ardenne, nous prônons un tourisme de qualité, accessible, confortable et contemporain avec une touche ardennaise qui se retrouve aussi bien dans l'assiette que dans la décoration et l'atmosphère qui règne dans le centre. De nombreuses chambres et salles de réunions offrent une vue imprenable sur la vallée de l'Ourthe. Ainsi, notre hébergement reflète totalement les valeurs chères à la marque Ardenne comme le bien-être, l'étonnement et le partage. »

Un espace wellness au cœur de la vallée

« Cet espace est accessible gratuitement à tous les résidents du centre, y compris aux enfants accompagnés de leurs parents. Eté comme hiver, ces derniers profitent de la piscine couverte intérieure (10 x 6 m) chauffée à plus de 30 °C ou du jacuzzi. Nous soulignons l'importance du respect de l'autre, du calme et de la sécurité. Dès qu'ils franchissent les portes de ce petit paradis, les visiteurs sont bercés par le fond musical aux sonorités zen et sont éblouis par les étonnants massifs forestiers entourant le centre ! »

AZUR EN ARDENNE OFFRE DÉSORMAIS LA POSSIBILITÉ AUX NON-RÉSIDENTS DE PLUS DE 12 ANS DE PROFITER DU CENTRE WELLNESS (MOYENNANT UN DROIT D'ENTRÉE). LES PORTES DU RESTAURANT AINSI QUE DE L'ESPACE TERRASSE D'AZUR EN ARDENNE SONT QUANT À EUX OUVERTS À TOUT LE MONDE, TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE ET EN TOUTE SAISON !



« UN GROUPE DE VACANCIERS EST ARRIVÉ UN JOUR AVEC UN CANOË DE PLUS DE 3 MÈTRES. LA PISCINE FAISANT 8 MÈTRES SUR 4, ILS N'AURAIENT PAS PAGAYÉ BIEN LONGTEMPS ! »





Le CHÂTEAU-FERME de Laval

Maison familiale depuis cinq générations, le Château-ferme de Laval et ses dépendances ont été aménagés en gîtes il y a près de 20 ans. Quelques années plus tard s'en est suivi la construction d'un espace convivial partagé comprenant une piscine couverte, un sauna, une terrasse et une plaine de jeux. Bientôt, un étang et un espace de jeux couvert sécurisé viendront compléter l'offre. Rencontre avec Bruno Denis, propriétaire des lieux.

« C'est avec passion que ma femme et moi-même proposons des formules de vacances polyvalentes pour les groupes et les familles. Nous considérons cette activité comme un véritable hobby, dans la mesure où tous deux exerçons une autre profession. »

La piscine, lieu de partage et de convivialité

« La piscine couverte s'est avérée être un plus incontournable, surtout quand on connaît les caprices de la météo belge. Elle correspond à une sorte "d'assurance locative". Depuis son apparition, nous avons remarqué une augmentation des locations. L'endroit est accessible de 10 à 18h mais il y a toujours moyen de s'arranger (pour les randonneurs par exemple). Nous sommes assez flexibles.

Eté comme hiver, la piscine a une eau maintenue à une température de 26 °C. C'est un réel lieu d'amusement qui possède un espace-jet dans les escaliers faisant également office de pataugeoire pour les plus petits et une nage à contre-courant.

La piscine et ses extérieurs sont communs aux locataires, ce qui leur permet de se rencontrer, de discuter et de faire connaissance. La plupart du temps, ce sont les enfants qui nouent les premiers contacts et permettent aux parents, étonnement plus timides au début, de se rapprocher. La barrière linguistique ne s'avère en aucun cas être un problème. »

La sécurité avant tout !

« La piscine est totalement sécurisée. Un code d'entrée rassure les parents car les enfants n'y ont pas accès. Nous conseillons à chaque enfant en-dessous de 14 ans d'être accompagné d'un adulte pour profiter pleinement et sans danger des installations mais nous laissons bien sûr l'appréciation aux parents. »



CHÂTEAU-FERME DE LAVAL
Laval, 2
B-6680 Tillet
+32 (0)61 68 81 21
+32 (0)495 51 96 77
chateaulaval@gmail.com
www.chateaulaval.be



Vayamundo Ol Fosse d'Outh
Houffalize



Nouveau
Vayamundo
Dine &
Lounge

Chambres
et appartements
Séminaires et congrès
Vacances, week-ends et
midweeks
Piscine Aqua l'O
Restaurants avec buffets
ou repas servis à table
Fêtes de famille
Evènements



vayamundo
Ol Fosse d'Outh

Informations: Ol Fosse d'Outh, 1 - 6660 Houffalize - 061 28 88 01
olfossedouth@vayamundo.be - www.vayamundo.be

Texte : **Kevin Hazard** et **Gilles Bissot**

ça JAZZ



© Vincent De Koninck

de la GAUME à GOUVY

Au mois d'août, deux festivals prennent place en presque pleine nature depuis plus de 30 ans. Le jazz investit le Luxembourg belge pour faire battre les pieds et le cœur d'auditeurs de tous horizons, offrant une atmosphère composée de mélodies et de rythmes très variés. Regards d'Ardenne se devait d'y faire un tour.

Des boîtes de jazz à ciel ouvert !

"Le Luxembourg belge, terre de festivals". Lancé il y a quelques années, ce slogan met en valeur nos événements culturels, parmi lesquels le Gaume Jazz et le Gouvy Jazz & Blues qui métamorphosent la province en une terre de Jazz unique en son genre. Rencontre avec leurs créateurs et organisateurs, Jean-Pierre Bissot à Rossignol et Claudy Lentz à Gouvy.

1.



2.



4.





5.





3.

1. à 3. Jeean-Pierre Bissot et le Gaume Jazz Festival

4. à 6. Claudy Lentz et le Gouvy Jazz & Blues Festival

6.

COMMENT PRÉSENTERIEZ-VOUS VOS FESTIVALS ?

- Claudy Lentz : *« Johnny Griffin, que l'on surnommait le Little Giant, a dit un jour "Gouvy is Groovy". Gouvy, c'est le Little Giant Festival. Notre unique prétention est de rendre les gens heureux et d'apporter quelque chose au Nord-Est de la province qui était une région un peu oubliée. Au départ, nous avions une programmation bebop/swing, même si aujourd'hui, nous faisons des incursions dans des musiques hors du bebop. »*

- Jean-Pierre Bissot : *« Le Gaume Jazz, c'est un festival des jazz purs et impurs, un mélange d'artistes de tous styles, jeunes ou confirmés, de découvertes, de créations… Des artistes sont accueillis et travaillent à la création de leur concert sur place. Tout se passe dans une ambiance conviviale et familiale dans le parc de 12 hectares qui nous accueille. Nous proposons des concerts de jazz dans l'église du village, d'autres en plein air, on associe le soleil et la détente avec le jazz et cela fonctionne très bien. »*

POURQUOI AVOIR CHOISI LE LUXEMBOURG BELGE ?

- J.P.B. : *« En tant que responsable culturel, réfléchir à adapter l'offre à l'ensemble de la population est important. Les gens qui habitent en ruralité ont aussi le droit d'avoir leur part du gâteau de l'offre culturelle, généralement abondante en ville le reste de l'année. Si l'on considère les deux festivals, le public peut déguster entre 50 et 55 concerts sur dix jours. C'est unique. »*

- C.L. : *« Je suis natif de Gouvy, c'est pour ça que j'ai commencé les quatre premières éditions à Gouvy, de 78 à 81. J'ai toujours maintenu le nom de Gouvy car c'est l'entité communale. Ici, c'est le calme. On n'est pas emmerdé par le bruit des sirènes d'ambulance et autres. Les américains estiment le public belge comme étant le meilleur car il écoute. Le jazz est une musique d'écoute et la province s'y prête magnifiquement bien ! C'est plein de forêts, c'est merveilleux. On avait mis sur pied à l'époque une randonnée qui ralliait les deux festivals, avec chaque soir un concert dans une auberge pour les marcheurs. Ici, en Luxembourg belge, que veux-tu de mieux ? »*

DEUX FESTIVALS DE JAZZ EN L'ESPACE D'UNE SEMAINE, N'EST-CE PAS REDONDANT ?

- J.P.B. : *« Chacun des festivals a son approche stylistique. Nous sommes complémentaires. Plus il y a de concerts, plus il y a de public. Si le jazz était plus médiatisé, il y aurait de la place pour beaucoup de projets. Un festival vient de naître à Marche-en-Famenne, le Fam'and Jazz. C'est une belle initiative et ça renforce pour nous la possibilité d'avoir du public. »*

- C.L. : *« Il peut y en avoir quatre ou cinq ! La question peut être retournée pour la bière. N'y a-t-il pas actuellement trop de brasseries artisanales ? Non, je pense qu'il y a de la place pour tout le monde. Gouvy a la réputation Swing qui est une musique fort accessible. Les gens qui vont au Gaume Jazz vont à la découverte d'une musique un peu différente que purement jazz alors qu'ici c'est plus traditionnel. »*

CES FESTIVALS ONT-IL UN IMPACT SUR LE TOURISME ?

- C.L. : *« Oui, car les gens reviennent. Nous sommes dans une région superbe car vraiment protégée. »*

- J.P.B. : *« Environ un tiers de notre public est composé des gens qui se baladent dans la région et qui se disent "ça a l'air pas mal ce truc". D'ailleurs, les opérateurs touristiques n'utilisent pas assez ce potentiel, cette richesse. »*

QUE CONSEILLERIEZ-VOUS POUR CONCLURE ?

- J.P.B. : *« Qu'il faut oser le jazz ! Oser se laisser prendre par l'oreille, se laisser aller dans cette musique. C'est une musique de rencontres qui est susceptible d'intéresser toute une série de publics, que l'on ait 65 ou 25 ans. »*

- C.L. : *« De faire un essai avec le Jazz. J'ai persuadé des centaines de personnes de venir. Aujourd'hui, elles reviennent au festival spontanément. Il faut une musique qui permet de claquer un doigt et de battre son pied spontanément. C'est avec beaucoup de souplesse dans le jazz que les gens arriveront tout doucement vers un jazz plus moderne. »*



GOUVY JAZZ & BLUES FESTIVAL
Sterpigny, 4 - B-6670 Gouvy
+32 (0)80 51 77 69
claude.lentz@skynet.be
http://gouvy.be/madelonne



GAUME JAZZ FESTIVAL
Jeunesses Musicales du
Luxembourg belge
rue Camille Joset, 24
B-6730 Rossignol
+32 (0)63 41 22 81
jmlb@jeunessesmusicales.be
www.gaume-jazz.com

Le Luxembourg belge, "jazzement" inspirant ?

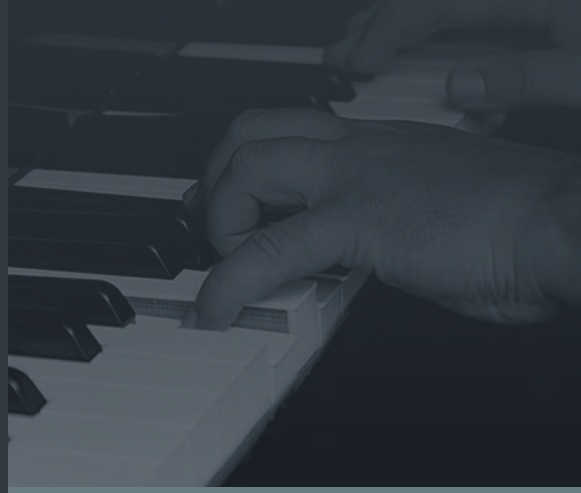
La nature est source de quiétude et de bien-être... mais aussi d'inspiration Jazz ! Afin de déceler ce rapport entre le Jazz et le Luxembourg belge, nous avons rencontré **Johan Dupont.** Ce multi-instrumentiste de 30 ans a grandi à Chassepierre et vit aujourd'hui à Liège. Jean-Pierre Bissot ne tari pas d'éloges à son égard : *« Il est l'un des musiciens les plus talentueux de la jeune génération. Johan joue avec une technicité folle et ahurissante. Il est à l'aube d'une grande carrière. »*

Johan nous reçoit chez lui, dans sa salle de musique qui respire la créativité. Pour des raisons pratiques, il a quitté la Gaume mais celle-ci lui tient toujours à cœur : *« C'est la Terre de mes ancêtres, de mes racines. Toute ma famille est là-bas. »*

Plus qu'un lien familial, la Gaume et ses caractéristiques l'inspirent musicalement : *« Ce territoire est fait de nature et d'espace. Pour les musiciens en général et ceux de jazz en particulier, ça parle. La nature a toujours inspiré l'être humain et les artistes. Le Luxembourg belge, c'est forcément le pied. Lorsque je joue du Jazz, mes émotions dépendent de mes humeurs, de l'état dans lequel je suis et de ce que je veux faire passer. Je peux être dans une émotion de joie, de tristesse, de nostalgie ou de mélancolie, voire toutes en même temps dans un même morceau. Ca peut passer de l'une à l'autre très rapidement. C'est en lien avec ma nature profonde. »*

Si l'environnement calme permet à l'esprit de se ressourcer et de vagabonder, il permet aussi à l'imaginaire de se développer. Cet aspect est essentiel à Johan, qui voit le Jazz comme une musique où l'improvisation prend toute son ampleur : *« Ce qui compte c'est d'essayer de faire sa musique ou son art de manière authentique et sincère. Il y a des règles qui ont été inventées pour que les gens s'accordent, il en faut, mais c'est aussi important de les contrebalancer avec la nature de chacun. Il faut les adapter à son intérieur propre. Je n'estime pas être un jazzman au sens puriste du terme, je ne fais pas un jazz dans le respect d'une certaine ligne ou éthique précise. »*

Johan estime d'ailleurs que le Gaume Jazz et le Gouvy Jazz Festival se complètent en mettant bien en lumière ce caractère naturel qui uni le Luxembourg belge à cette musique. *« Gouvy, c'est un festival qui est lié aux racines du jazz, à la tradition du jazz et du blues, dans un cadre naturel. Il y règne une ambiance toute particulière. Le Gaume Jazz est également lié aux racines mais propose aussi tout un aspect de découvertes et d'ouvertures à ce qu'est le jazz au sens large. C'est vraiment très chouette aussi. »*



ENVIE DE DÉCOUVRIR JOHAN DUPONT ?

C'est possible via ses deux groupes (Igloo Records) :

- Music 4 a While
- Big Noise

Johan sera également à Eupen le 22 novembre 2014 dans le cadre de l'Ostbelgien Festival, en tant que soliste au piano avec l'Orchestre de Flandres.



Pour moi, le jazz, c'est...

Définir ce style musical est très compliqué, nous avons donc demandé à Claudy, Jean-Pierre, Johan et des festivaliers de nous donner "leur" définition du Jazz...

Claudy : *« Le jazz, c'est comme une 2CV, une manière d'arrêter le temps, un moyen d'expression simple. Piano, basse, batterie, un sax, une trompette et c'est bon. Si tu as une panne avec une 2CV, c'est la bobine, tu redémarres si tu en as une de rechange dans ton coffre ! Le jazz, c'est une forme de liberté en fait, très simple. Quand j'écoute un morceau de jazz qui me botte vraiment, je sens que dans ma tête, il y a quelque chose qui craque, qui me fait penser que j'aurais tout de même un cerveau ! »*



L'ARDENNE **AUTREMENT**



Sonia (Bruxelles) :
« Pour moi le jazz c'est un feeling, car si on doit vous l'expliquer vous n'allez jamais le comprendre. Le jazz doit me toucher et donner une certaine chaleur. Le jazz trop intellectuel me laisse froid. »



Olivier (Verviers) :
« Le jazz pour moi c'est la musique, le rythme, des sons qui viennent de partout, qui emplissent ma tête et me font rêver. »



Wilfrid :
« Le Jazz c'est la liberté. Si la musique classique tient sur une large fondation pyramidale, le Jazz c'est l'inverse, ça tient sur peu de choses. C'est une ouverture d'esprit. »



Jean-Marc (Mons) :
« Le jazz pour moi c'est le premier vinyle que j'ai écouté dans les années 70 : Glenn Miller. C'est la musique qui m'a ouvert l'esprit et l'oreille et qui m'a accompagné jusque maintenant. »

Jean-Pierre : *« Pour moi c'est la forme musicale qui correspond le mieux au XXI[ème] siècle. Le jazz est une musique qui permet d'aller vers l'autre, la rencontre et qui a suffisamment d'air, de respiration à l'intérieur de la structure que pour pouvoir y mettre les influences de chacun. C'est une musique qui nécessite une rigueur technique. C'est la forme musicale la plus vivante actuellement, même si on ne peut pas nier l'existence et la vitalité d'autres musiques, souvent dérivées du jazz. »*

Johan : *« C'est plus une vision générale de la musique improvisée, je trouve que le jazz en tant que tel, c'est comme la musique classique, ce sont juste des mots, mais au-delà de ça il y a des gens et des artistes qui font leur musique et qui prennent alors des chemins qui peuvent être atypiques et donc le jazz et la musique classique ne sont que des prétextes. »*

Des images, du son
et de la musique !
Découvrez l'atmosphère Jazz du
Luxembourg belge **EN VIDÉO**.
Un supplément Regards d'Ardenne
à découvrir sur

WWW.YOUTUBE.COM/USER/LELUXEMBOURGBELGE



des BIÈRES et des hommes

Bière [bjɛR] : Boisson alcoolique fermentée à base de malt, de houblon, de levure et d'eau, nous dit le dictionnaire. Fort bien. Mais encore ? En si peu de mots, tout n'est pas dit, loin de là. Robes blondes, brunes ou ambrées, amertume si caractéristique et haute fermentation, venez, amis de Gambrinus (et les autres aussi), venez et suivez-nous à travers l'Ardenne, dans cette quête qui dure depuis plus de 8.000 ans, à la recherche de la bière philosophale. Mais toujours avec modération. Car "Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse".

DES **HOMMES**, UN SAVOIR-FAIRE

Texte : **Emilie Batter** et **Jacques Cornerotte**



Aux origines était le pain liquide…



Brasseuse égyptienne

L'invention (la découverte ?) de la bière remonte, selon l'expression consacrée, à la nuit de temps. Fermentation spontanée de quelques graines de graminées oubliées dans un peu d'eau, boisson épaisse et sans doute pas très agréable, elle va devenir le pain liquide des premiers hommes.

On a longtemps cru, en lisant Hérodote, que la bière, ou plutôt son ancêtre, était une invention **DES EGYPTIENS** puisque Osiris avait fait don de la recette qui consistait à plonger dans de l'eau de l'orge ou du froment germé et concassé pour lui faire subir une cuisson avant d'émietter les galettes obtenues et de les laisser fermenter pendant un certain temps. La pâte que l'on obtenait était alors pétrie et mise à égoutter au-dessus de jarres qui recueillaient le précieux liquide appelé alors "zythum" ou "curmi" selon l'apparence et le goût du liquide. **LES BABYLONIENS** savaient aussi apprécier ce produit : le code d'Hammourabi légifère et condamne même le "brasseur" maladroit qui aurait raté sa production.

LES GERMAINS ET LES GAULOIS fabriquent la cervoise. Différence notable, la préparation, essentiellement familiale, est confiée aux femmes. Mais c'est Charlemagne qui va donner ses lettres de noblesse à la bière : pratiquement tous les grands domaines fonciers carolingiens en produisent.

LE MOYEN ÂGE, dans le nord-ouest de l'Europe, va donner un nouvel essor à la bière : les abbayes qui ne disposent pas de vignobles commencent à brasser. Les plans de l'abbaye de Saint-Gall (Suisse) ou de Rievaulx (Royaume-Uni) montrent des bâtiments exclusivement réservés à la brasserie. Cette bière est considérée par les moines comme un aliment liquide riche en sels minéraux et en vitamines et bien nécessaire à leur alimentation quotidienne. La bière est même autorisée dans les monastères durant le Carême puisqu'il s'agit d'un aliment liquide. Plus tard, les brasseurs ajouteront un mélange de plantes aromatiques pour mieux maîtriser la fermentation, toujours spontanée[1], et la conservation. Ce mélange appelé gruyt apportera couleurs et arômes à la bière. Progressivement, ce dernier sera pourtant remplacé par le houblon qui jouera un rôle antiseptique tout en ajoutant au breuvage l'amertume si caractéristique de certaines de nos bières actuelles.

Dans nos régions, la loi de Beaumont-en-Argonne va, à la fin du XII^{ème} et au début du XIII^{ème} siècle, accorder de nombreux privilèges aux habitants des bourgs et villages qui dépendaient d'un seigneur ou d'une communauté monastique. Les moulins, fours et brasseries banaux vont peu à peu disparaître et des brasseurs indépendants s'installeront.

Ce n'est qu'à partir de **LA RENAISSANCE** que l'on ajoutera de la levure ou des restes fermentés des brassins précédents au moût obtenu par trempage de l'orge. Et encore, nos brasseurs sont bien incapables d'expliquer le rôle des levures. Cela relève toujours pour eux d'une mystérieuse alchimie. Du coup, la bière va devenir plus forte et plus dense. C'est de cette époque que date véritablement le démarrage de la consommation de bière en Europe.

LA RÉVOLUTION FRANÇAISE et l'avènement de Napoléon vont renverser la situation : les communautés monastiques et les nobles dépossédés de leurs biens devenus nationaux, les taxes réduites vont favoriser l'apparition de nombreuses brasseries laïques.



Gambrinus, roi mythique de Flandre et Brabant. Il a longtemps été associé à Jan Primus (Jean 1er de Brabant). Bon vivant, grand amateur des plaisirs de la table, il est devenu le symbole des amateurs de bière.

Fronton de la brasserie de Champigneulles (F)

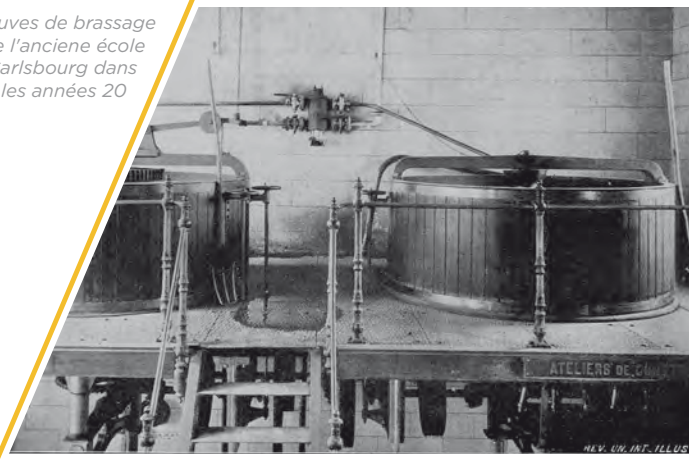


Scène de brassage du 17ème siècle (Musée schaerbeekois de la Bière)





Scène de brassage aux temps des Romains



Cuves de brassage de l'anciene école de Carlsbourg dans les années 20

LA RÉVOLUTION INDUSTRIELLE donne naissance à de nouvelles technologies comme la production de vapeur, voit la croissance des réseaux de chemin de fer, la découverte et la maîtrise des levures et de leur action. D'autres inventions du début du XXème siècle comme le froid industriel par compression d'ammoniaque, le réfrigérant Baudelot et les découvertes de Pasteur vont révolutionner le monde de la brasserie.

Malheureusement, **LES DEUX GUERRES MONDIALES** vont donner un coup de frein qui sera fatal à de nombreuses brasseries : réquisitions de cuivre, rationnements des matières premières auront raison de certaines petites entreprises familiales qui émaillaient notre province.

DANS LES ANNÉES 80, de grands chambardements interviennent de nouveau dans le monde brassicole : des groupes financiers de plus en plus importants se forment et concentrent de véritables usines dans lesquelles l'homme est complètement coupé du contact avec la matière.

Est-ce en réaction à ce phénomène ? Toujours est-il que partout en Europe occidentale, on voit naître de petites brasseries artisanales menées par des passionnés pour qui la qualité et l'originalité ont du sens. Et les amateurs ne s'y trompent pas. Les festivals brassicoles poussent comme du houblon aux quatre coins de la vieille Europe et créent un mouvement qui semble ne plus vouloir s'arrêter. Notre province n'a pas échappé à la vague gambrinale et on ne peut que s'en réjouir.





Verrière de Jacques Gruber Musée français de la Brasserie Saint-Nicolas de Port (F)

[1] ***Ce sont les levures sauvages, dispersées dans l'air, qui ensemencent le moût et qui provoquent sa fermentation. Mais cela, on ne le sait pas encore...***

Au commencement est une céréale…



« Dans un autre endroit a peu près de même [que le moulin]*, le grain braisé pour brasser tombe dans un moulin qui le moud et la farine tombe dans l'endroit où se rend l'eau chaude pour faire l'infusion ; après quoi, au moyen d'une machine, la bière coule dans les bacs où, après avoir reposé, un frère l'entonne au travers d'une espèce de tuyau de cuir, au bout duquel il y a une machine en cuivre que le frère fait passer de tonneau en tonneau lorsqu'ils sont pleins. »*
Nous sommes en 1725 à Orval. Ce sont les mots d'un franciscain de Namur qui a visité les ateliers de l'abbaye et qui s'émerveille devant les installations de la brasserie.

Au commencement est une céréale : **L'ORGE**. Après la période de dormance qui lui permettra de récupérer sa capacité à germer, les grains sont trempés pour lancer **LA GERMINATION**. Après deux jours environ, la trempe est stoppée et le grain est stocké, retourné et aéré pour assurer une germination régulière. C'est à ce moment que le **MALT VERT** développe tous les enzymes nécessaires à la future bière. **LE TOURAILLAGE** va arrêter la germination par le passage d'un courant d'air chaud à travers les grains étalés. C'est la température de touraillage qui déterminera la coloration du malt de pâle (notamment pour les blanches) au torréfié (utilisé dans certaines trappistes et bières anglaises notamment).



A la brasserie, la première opération est de mélanger le malt concassé à l'eau. On compte généralement de 200 à 400 litres d'eau pour 100 kg de malt. C'est **L'EMPÂTAGE** qui se déroule dans la cuve du même nom (ou cuve matière). Durant tout le processus, le mélange est continuellement remué. Jusqu'aux années 1900-1910, ce travail était effectué à la main avec le fourquet, devenu symbole des brasseurs. C'était un travail très physique !

Le brassin est enfin prêt. Il contient deux éléments : **LE MOÛT** (jus sucré) et **LES DRÈCHES**, encore riches de divers éléments utiles et d'eau. Le moût est filtré à travers ces drèches par gravité. Généralement, la cuve d'empâtage est munie d'un faux fond. Enfin, on rince plusieurs fois les drèches de manière à extraire les derniers composants amylacés. Le moût recueilli dans **LE REVERDOIR** est alors transvasé dans **LA CHAUDIÈRE D'ÉBULLITION**. Durant cette ébullition, le moût est stérilisé et reçoit une dose plus ou moins importante (entre 100 et 200 grammes par hectolitre) de houblon qui lui donnera son amertume et ses flaveurs en même temps que sa stabilité.

C'est le mélange judicieux de plusieurs variétés de **HOUBLONS** qui développera une bière aux arômes complexes. En fin d'ébullition, le moût est refroidi à sa température de fermentation au moyen d'un échangeur à plaques.

La fermentation peut alors commencer. Pour la lancer, on alimente artificiellement le moût en oxygène ou, plus rarement, en air stérile, de manière à faciliter le travail des levures. On connaît trois types de fermentation :

- **LA FERMENTATION BASSE** est principalement utilisée pour les bières blondes de type pils.

Les ingrédients de base : orge, eau, levure et houblon





- **LA FERMENTATION HAUTE**, pratiquée par tous les brasseurs de la province, se déroule à des températures de 14 à 25°C pendant trois à six jours. Durant cette fermentation, les “saccaromyces cerevisiae”, remontent à la surface du moût.

- **LA FERMENTATION SPONTANÉE**, plus anecdotique. Le moût est ensemencé par un ensemble assez complexe de levures en suspension dans l’air.

Les levures transforment les sucres fermentescibles, développés dans le moût lors du brassage, en alcool et en gaz carbonique. C’est durant cette période de fermentation que vont se former le goût et la saturation de la bière.

Lorsque le processus est terminé, la bière est transférée en **TANKS DE GARDE** où elle va commencer une nouvelle fermentation durant laquelle les sucres et les levures continuent à travailler, tout en produisant du CO2. A ce stade, la bière va s’affiner et développer tous ses arômes.

Mais la bière ainsi obtenue est toujours chargée de fines particules de levure qui lui donnent un aspect un peu trouble. Elle va donc subir une dernière filtration avant son conditionnement. Enfin, certaines bières de haute fermentation subissent une refermentation en bouteille à des températures comprises entre 14 et 16°C.

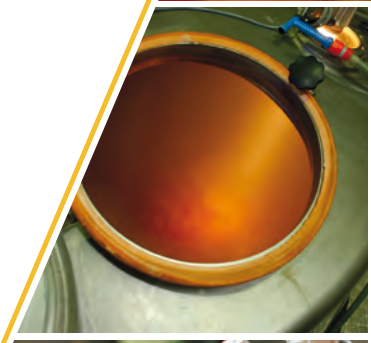
Lors de **L’EMBOUTEILLAGE**, une petite dose de levure et, souvent, de sucre est ajoutée de manière à lancer cette nouvelle fermentation en bouteille. Viendra ensuite le conditionnement du produit soit en bouteilles, soit en cannettes ou encore en fûts, sa pasteurisation éventuelle avant sa distribution et sa vente aux consommateurs.

1. Germoir (Malderie du Château - Beloeil)
2. Cuve-matière (Orval)
3. Reverdoir (Rochefort)
4. Cuves cylindro-coniques (Orval)












Dans le monde de la brasserie, chacun a son propre parcours. Si certains ont autrefois improvisé un “labo” dans la cuisine de leurs parents, d’autres ont suivi la tradition familiale. Pour un même objectif : faire de sa passion pour la bière, un métier. Regards d’Ardenne a choisi de vous faire découvrir trois approches différentes pour une passion identique.

Le brassage un métier de passion

Quand l’indépendance est source d’inspiration

Première étape où des effluves houblonnées chatouillent les narines : la brasserie Saint-Monon à Ambly (Nassogne), installée dans l’ancienne ferme familiale des Jacob.

Rencontre avec Pierre Jacob qui, entre deux coups d’œil à son brassin, nous raconte comment il s’est lancé il y a de ça 18 ans : *« A l’époque, on capsulait bouteille par bouteille à la main. »*







« Venant d’une famille d’agriculteurs, Saint-Monon, patron des cultivateurs est emblématique »

Tout jeune, il expérimentait de petits brassins dans des chaudrons. Une fois ses études d’ingénieur en agroalimentaire terminées, il enchaîne des petits boulots mais l’idée de transformer sa passion en métier reste omniprésente dans son esprit. Mais être indépendant n’est pas chose aisée. La délicieuse histoire de la Saint-Monon va démarrer dans les cuves de l’ancienne laiterie. Elle commence avec deux bières, une brune et une ambrée. Cependant, il manquait une bière à la touche plus originale. Et pourquoi pas une Saint-Monon au miel ? Et avec une matière première issue de l’apiculture locale ? Elle fera l’unanimité et ira même jusqu’à chiper la vedette aux deux premières cuvées.

« Travail, persévérance et matières premières de haute qualité sont les secret de la réussite » nous confie Pierre. Sa détermination lui avait déjà valu des prix prestigieux. Ce fût encore le cas tout récemment avec sa dernière création, la Mix Hop, pour laquelle il a reçu le prix de la meilleure bière ambrée au concours “Best Belgian Beer of Wallonia”. De quoi encourager ce passionné aux mille et un talents !

www.saintmonon.be

« Le trouffet est un personnage issu du folklore carnavalesque bastognard. Un être sympathique et typiquement ardennais. »

La jeunesse au service de produits de qualité

Tout jeune dans la profession, Marc Cleeremans brasse la Troufette et les autres bières de la Brasserie de Bastogne avec l'amour du travail bien fait. Ingénieur industriel en agroalimentaire de formation, il se prend de passion pour la bière en réalisant des brassins amateurs avec ses amis. Mais c'est un stage chez les Trappistes de Rochefort qui lui donnera l'envie de travailler dans le secteur brassicole.

« Quand on choisit ce métier, c'est pour le meilleur et pour le pire. Je n'en retire cependant que des points positifs. Dans une petite entreprise, il est impossible de se lasser car on touche à tous les domaines. En plus du brassage, je dois être capable de gérer les stocks, de veiller à la manutention des produits finis, de nettoyer le sol ou bien encore de m'occuper de l'administration. »

Son secret, c'est d'être passionné par les matières premières : houblons, épices, grains. La majorité des bières de la Brasserie de Bastogne sont de fabrication pur malt. Elles sont fort houblonnées et font ressortir des arômes nobles.







Une bière à l'identité ardennaise bien marquée ? C'est la Bastogne Pale Ale. Elle est la plus légère en alcool mais cela ne l'empêche pas d'être forte en goût. Elle a la spécificité d'être brassée avec de l'épeautre, céréale endémique de l'Ardenne.

bdbastogne

La bière, une histoire de famille

« Mon père, à travers son expérience, est le meilleur des professeurs »

C'est en 2003 que l'aventure des 3 Fourquets commence quand Pierre Gobron, fondateur de la brasserie d'Achouffe, choisit la voie de l'automation. Il s'installe dans une magnifique ferme du petit village de Courtil (Gouvy), vieille demeure inspirante. Pierre transmet sa passion à ses deux fils, Julien et Tim. C'est avec ce dernier que nous découvrons l'entreprise familiale pleine de créativité.

Dans cette petite structure, tout le monde met la main à tout. *« Je trouve que c'est le plus beau métier du monde même si j'avoue que travailler en famille n'est pas évident tous les jours car la Lupulus rythme nos conversations. »*

Aujourd'hui, le local qui servait de cuisine à l'ancien restaurant-bistrot se voit doté d'une toute autre fonction puisque c'est le laboratoire qui y est installé. Épices et éprouvettes ont remplacé les bons petits plats mitonnés auparavant.

La force de la brasserie ? Avoir su se diversifier. Si son cheval de bataille est la Lupulus blonde, les amateurs de bières blanches, brunes ou fruitées ne sont pas en reste. La dernière-née s'appelle l'Organicus, une bière 100% bio.

www.lupulus.be





"Humulus Lupulus" signifie en latin "Loup humble" mais aussi le houblon.



Tour d'horizon d'un collectionneur

Pour Jean-Luc Bodeux, journaliste pour le journal Le Soir, la bière est une passion tant esthétique que gustative. Après son mémoire de fin d'études sur l'univers des brasseries wallonnes et de nombreuses pérégrinations auprès des brasseurs, il nous parle de son livre "Bières et brasseries des 2 Luxembourg". Au milieu des plaques émaillées et des vitrines de verres qui ornent son intérieur, il nous fait découvrir un riche paysage brassicole, en constante évolution.

Comment et quand vous est venue la passion pour le monde brassicole ?

« J'ai eu un coup de foudre pour la bière lors d'une retraite à Orval pendant la fin de mes études secondaires. On nous servait de l'Orval vert, plus léger en alcool, mais derrière les rideaux du réfectoire, nous avions découvert du "vrai" Orval, que nous dégustions en cachette. Ma passion pour la bière a deux aspects : esthétique et gustatif. Enfant, chez mes grands-parents, je pouvais boire de la bière de table de la brasserie Gigi. »

Pourquoi en avoir fait un livre ?

« Quand j'ai terminé mon mémoire, il existait bien des livres évoquant les bières de la région mais pas leur histoire. Pendant des années, j'avais accumulé des tas de notes. Si les gens connaissent les bières, ils connaissent mal voire pas du tout les brasseries. Le public se tourne davantage vers les bières classiques alors qu'il en existe plein qui offrent des saveurs variées. J'ai voulu faire un livre qui soit le moins technique possible. J'y relate des anecdotes de gens de chez nous et invite le lecteur à être curieux, à s'ouvrir à d'autres bières. C'est un livre de vie, de passion et d'histoire. »

Pourquoi collectionner des objets se rapportant à la bière ?

« J'ai toujours bien aimé les bibelots. J'ai commencé à chiner il y a vingt ans. À l'époque, je gardais beaucoup de choses mais depuis quelques années, je me limite à des objets de la province. Ça devient de plus en plus difficile de suivre car la plupart des brasseries ne se contente plus de verres ou de cendriers, il y a plein d'objets dérivés. Je ne suis pas un collectionneur fou qui entasse inutilement. Je ne m'attarde que sur les produits officiels, ils doivent avoir un rapport direct avec la brasserie. Je suis parfois un peu amer quand je vois des copies de verres à bière d'ici portant la mention "made in Taiwan". Je me demande où est l'authenticité prônée par notre terroir.

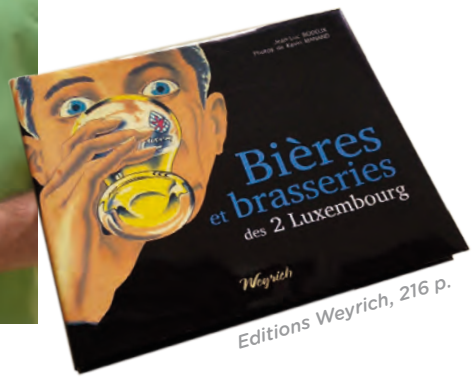
J'ai un ou l'autre verre à Orval assez rares dont le tout premier verre qui était droit et quelques casiers en bois datant de la guerre. J'ai aussi pu dénicher des étiquettes de brasseries qui n'existent plus. Je trouve leur graphisme intéressant ainsi que les couleurs utilisées, le papier et l'aspect rétro. J'ai aussi récupéré les bouchons mécaniques de leurs anciennes bouteilles. Cela dit, dans certains musées, on retrouve des objets pilotes, vraiment magnifiques. Pour le commun des collectionneurs comme moi, c'est "du beau et de l'impayable". »

Qu'y a-t-il de fascinant dans l'histoire de la bière ?

« C'est que l'on peut constamment trouver de nouvelles saveurs. En quelques années, il y a eu une explosion des brasseries en Luxembourg belge alors qu'il n'en restait que trois dans les années 80. Il n'y avait pas de variété et maintenant, c'est une palette magique, il y en a pour tous les goûts et toutes les occasions. A chacun de choisir le degré



« En tant que collectionneur, je rêve que l'on arrête l'arnaque et le mercantilisme liés aux objets qui se diversifient tellement qu'au final on s'éloigne de la tradition »



Editions Weyrich, 216 p.

« C'est un livre de vie, de passion et d'histoire »













d'amertume ou de houblon qu'il préfère. Quand je vais dans un café, je demande pour goûter quelque chose de différent à chaque fois. Mon seul regret ? C'est qu'il n'existe plus de bière de table. Ces dernières avaient du goût, étaient très peu alcoolisées et bien meilleures que les sodas. Après-guerre, chaque brasseur faisait sa bière de table puis les softs sont arrivés et l'ont remplacée petit à petit. »

Qu'est-ce qui vous a marqué lors de vos visites de brasseries ?

« Je ne connaissais pas du tout les micro-brasseries du Grand-Duché de Luxembourg. J'ai pu découvrir des parcours variés : certains brasseurs vivent de leur passion, d'autres ont fait des études dans le domaine ou le sont devenus par hasard suite aux circonstances de la vie. J'ai pu me rendre compte à quel point il est compliqué de faire un bon produit. La concurrence est forte donc il faut la touche originale qui fait qu'on se démarque. Pour certains, il faut plusieurs années avant de trouver les bons marchés, sans compter le prix pharaonique des installations. Je salue tous ces gens qui ont osé investir du temps et du labeur pour nous offrir des produits de qualité. »

JEAN-LUC BODEUX
jean-luc.bodeux@lesoir.be



Le musée de la bière à stenay

Le plus grand musée consacré à la bière en Europe

50.000 objets répartis sur 2.500 m², excusez du peu ! Fondé en 1986 par une poignée de passionnés dont le regretté Philippe Voluer, grand connaisseur du monde brassicole européen, le Musée de la Bière de Stenay est installé dans l'ancienne halle aux vivres de la citadelle qui défendait la ville. Construit entre 1609 et 1615, l'imposant bâtiment sera abandonné avant d'être racheté en 1879 pour être transformé en... malterie.

Un travail de longue haleine

Dès 1986, avec la foi qui soulève les montagnes, la petite équipe d'alors entame un formidable travail de mémoire : bouteilles, affiches, mobilier, matériel collecté ici et là, le musée est né. En 1988, les premiers gros travaux permettent de réinstaller une partie de l'ancienne salle de brassage de Jenlain (Nord de la France). Et cela ne s'arrêtera plus. Une deuxième salle de brassage originaire des Ardennes est installée dès 1989. En 1990, la salle de Jenlain est complétée par du matériel en provenance de Hordain.

Les animations se multiplient, les chiffres de fréquentation augmentent en même temps que la réputation du lieu. On vient de partout en Europe (et même du Nouveau Monde) pour visiter ce formidable outil de découverte et de connaissance du monde brassicole. Le musée multiplie les conférences, les conseils aux jeunes brasseurs qui, tout comme chez nous s'installent en Lorraine française et les présences dans les salons consacrés à la bière.

De 2004 à 2008, un vaste chantier est entrepris : toute la muséographie est revue en tenant compte, ce qui n'est pas rien, de l'accès aux malvoyants, aux handicapés moteurs, etc. 2008 voit le musée passer sous la houlette du département de la Meuse pour lui permettre d'asseoir sa pérennité.

Voyage au creux de la bière

Dès l'entrée, le ton est donné. Après un bref rappel de l'histoire de Stenay et du bâtiment, on est tout de suite plongé dans le monde fascinant de la bière. Les matières premières sont là, bien présentes, bien mises en évidence. L'histoire du breuvage se déroule sous les yeux du visiteur, depuis la Mésopotamie jusqu'aux derniers développements des XIX^{ème} et XX^{ème} siècles. Toutes les techniques de fabrication sont expliquées, matériel, photos et autres objets à l'appui. En fait, tout cela est très pédagogique mais si vous pouvez bénéficier d'une visite guidée, c'est encore mieux, tant David Gattuso, notre guide de ce jour-là, connaît "son" musée comme sa poche. Un régal.

Vient alors le moment de découvrir d'autres trésors : les objets liés à la publicité pour la bière. Là, de pures merveilles graphiques vous attendent : affiches, verres, plaques



L'espace publicitaire



La houblonnière





1. La boutique du musée
2. Brasserie complète du milieu du XX^{ème} siècle
3. Estelle Comte, conservatrice et David Gattuso, animateur culturel. A l'arrière, un camion de transport d'époque
4. Atelier de fermentation du XIX^{ème} siècle
5. Atelier de mise en bouteilles de 1950



émaillées, sous-bocks... La "réclame" des brasseurs ne connaissait pas de limite !

Enfin, il ne faut pas oublier les hommes – et les femmes – consommateurs de bière. On sait qu'il y a une véritable sociologie de la bière et du bistrot, des individus et des lieux à travers les années et les pays. Reconstitution de débits de boissons, évocations de hauts-lieux comme la mythique brasserie Excelsior à Nancy, tout est là pour vous plonger au cœur des cafés de villages. Ça vous a un petit parfum de nostalgie pas désagréable du tout.

Mise en pratique

Vous avez bien retenu ce que vous avez appris tout au long du parcours ? Alors, c'est le moment de mettre en pratique : la taverne propose une cinquantaine de bières à la dégustation et une carte... brasserie où la bière est, bien entendu, mise à l'honneur. L'arrière du musée accueille depuis quelques années maintenant un jardin des plantes aromatiques et épices qui entrent dans la fabrication de certaines bières. Et cerise sur le gâteau, si vous n'avez jamais vu de vraie houblonnière en Flandre ou en Alsace, les gens du musée entretiennent jalousement la leur, modeste certes, mais bien vigoureuse !

www.musee-de-la-biere.com





La route de la bière

Sentez-vous l'odeur du houblon qui se mêle aux épices ? Parcourons sans plus tarder quelques attraits touristiques de la route de la bière qui procureront délassement et divertissement à toute la famille.

Notre périple commence à **MARIEMBOURG**. Embarquons à bord du Chemin de Fer à Vapeur des 3 Vallées et voyageons à la mode de nos grands-parents. Vous pourrez ensuite faire une halte à la brasserie des Fagnes. Vous y dégusterez des bières aux saveurs plutôt originales : aux orties ou à la fleur de bruyère.

Dirigeons-nous maintenant vers **CHIMAY**, la ville princière où plus de 150 ans de savoir-faire brassicole vous sont présentés à l'Espace Chimay.

Pérégrinons ensuite vers la vallée de la Molignée où les produits de **L'ABBAYE DE MAREDSOUS** vous titilleront les papilles. Et pourquoi pas parcourir l'ancienne ligne de chemin de fer de la Molignée à la force des mollets sur une draisine ? Dans cette région, façades calcaires riment avec balades au grand air.

Nous arrivons à **DINANT**, dominée par son imposante citadelle. Vous plongerez au cœur de l'histoire militaire du temps où la Belgique était encore sous la domination de la maison d'Orange. Après une croisière sur l'enivrante Meuse, vous pourrez combler un petit creux par une délicieuse couque de Dinant. Ne quittez pas le pays mosan, sans déguster une "Blanche de Namur" ou une "Gauloise" produite à la Brasserie du Bocq à Purnode.

En passant par Ciney, notre parcours nous conduit à **ROCHEFORT**. Si les moines de l'abbaye cistercienne conservent jalousement les secrets de fabrication de leur bière trappiste, c'est pour lui donner une saveur sans pareille. Rochefort, c'est aussi une invitation à remonter le temps. Les ruines de son château comtal ne manqueront pas de vous impressionner. Vous découvrirez également la vie romaine du nord de la Gaule dans son archéoparc de Malagne Gallo-romaine.

A ne pas manquer : **LE DOMAINE DES GROTTES DE HAN** avec son magique et époustouflant son et lumière dans les entrailles de la terre ainsi que le safari de la Réserve d'Animaux Sauvages.

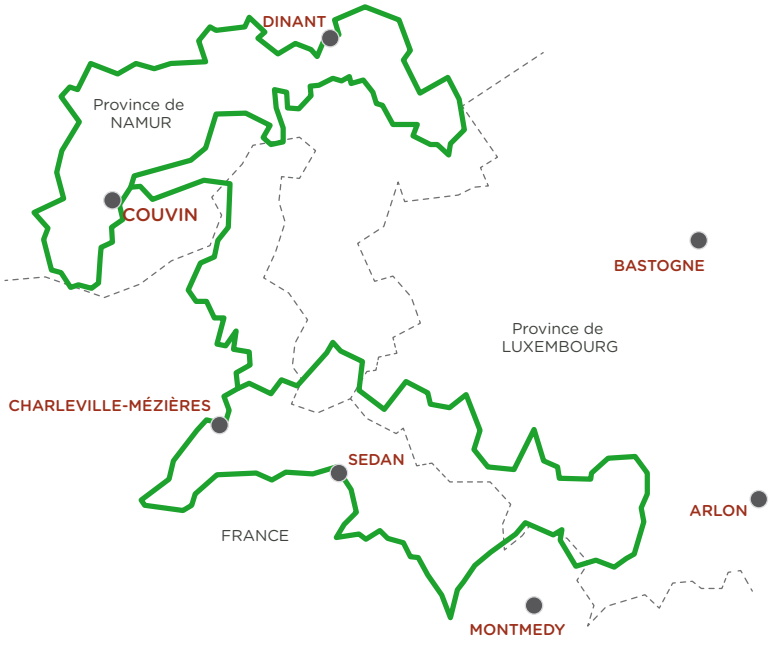
Nous continuons notre découverte de la Lesse avec **LE CHÂTEAU DE VÊVES**. Ce véritable joyau d'architecture a été construit au VII^{ème} siècle et présente une construction à la symétrie parfaite. Et pourquoi ne pas faire un saut gustatif à la brasserie Caracole à **FALMIGNOUL** et ses bières aux épices subtiles ?

Notre tracé nous amène en France, dans la charmante ville de **GIVET**, traversée par la Meuse. Vous visiterez son Centre Européen des Métiers d'Art ou flânerez sur les quais de cette ancienne cité fortifiée.

Nous arrivons ensuite à **REVIN**, la cité du fer dont Rimbaud a frôlé le sol, est blottie au milieu de paysages somptueux. Témoin de son riche passé industriel, le musée de la Métallurgie vaut vraiment le détour.

Etape incontournable de notre voyage : **CHARLEVILLE-MÉZIÈRES**. Autrefois divisée en deux, Charleville a été la ville d'enfance de Rimbaud alors que c'est le négoce que l'on pratiquait à Mézières. Durant 500 ans, on y faisait transiter des vins de Bourgogne et y martelait le fer. Une promenade, "la médiévale", vous invite à partir sur les traces de cette époque florissante en passant par la somptueuse place Ducale.

Entrons en pays Sedanais. **SEDAN**, protégée par la force grisante de son château fort, vous montre la magnificence d'une ancienne et respectable principauté. Coup de cœur : passer une nuit au sein même du château fort.



Une autre ancienne ville fortifiée est la suite de notre découverte : **STENAY**. Son musée européen de la bière vous accueille dans une ancienne malterie (lire page 44).

Nous arrivons à présent en Gaume où **L'ABBAYE CISTERCIENNE D'ORVAL**, offre sérénité et ressourcement. Vous pourrez aussi y visiter un musée de la bière ou faire une balade instructive dans son jardin de plantes médicinales. A l'Auberge de l'Ange Gardien, vous ne manquerez pas de déguster la "Petite Orval" (Orval verte), la bière des moines et des retraitants, moins forte en alcool mais à l'amertume typique. Tout proche de là, vous trouverez une autre bière de caractère, un tantinet plus féminine, la Gengoulf (lire page 48).

Qui dit Gaume dit aussi tourisme de mémoire. Le musée des Guerres en Gaume à **LATOUR** vous présente à travers d'enrichissantes collections la tristement célèbre bataille des Frontières. Vous ferez un saut chez les Trévires au parc archéologique et au musée lapidaire de **MONTAUBAN**. Avant de quitter la Gaume n'oubliez pas de goûter le typique pâté gaumais, cette tourte fourrée de viande qui, légèrement réchauffée, s'accompagne à merveille d'une salade.

Notre aventure gambrinale se termine à **BOUILLON**, pays des fées et du conquérant Godefroid. Surplombant la Semois, sa forteresse médiévale inspire le respect et la fascination.

Des méandres de la Semois se dégagent des paysages à couper le souffle comme à **BOTASSART**. Mais attention à ne pas déranger le sommeil du géant qui repose dans son tombeau forestier depuis la nuit des temps !

Retrouvez l'intégralité de la route de la bière sur

WWW.VISITARDENNE.COM/ALL-ACCESS

Neuf autres routes touristiques traversant les Ardennes françaises et les provinces de Luxembourg et de Namur s'offrent à vous.

- En bateau : la Meuse et vous
- La Route Rimbaud-Verlaine
- La Route des Fortifications
- La Voie Verte & le RAVeL
- La Route des Légendes
- La Route des Abbayes
- Les sentiers des Elfes
- Canoë sur la Semois
- Les 2 châteaux







1. Le château de Vêves
2. Place Ducale de Charleville-Mèzières
3. Le Tombeau du Géant à Botassart
4. La citadelle de Dinant
5. L'abbaye d'Orval
6. Le château de Sedan









A un jet de houblon d'Orval, la brasserie Gengoulf

Vincent Habran, le brasseur, nous conte l'histoire de leur jeune brasserie. Ils sont quatre copains, amateurs de bières locales qui – chacun sait cela en Gaume – sont souvent particulièrement chargées en houblon et donc développent une belle amertume. C'est bien cette amertume que reprochent les épouses à leurs maris. En boutade, les quatre gaillards se disent qu'ils produiraient bien une bière plus douce pour satisfaire le palais de ces dames. *« C'est comme cela qu'est née la GenGoulf »* raconte Vincent. GenGoulf ? C'est tout simplement le saint patron du village de Villers-devant-Orval.

Vincent a de l'expérience dans le domaine puisqu'il travaille au labo d'analyses de la brasserie d'Orval. Le quatuor va donc se lancer. Une toute petite production pour commencer, pour élaborer la recette et l'affiner ensuite. Le secret ? *« L'amitié,* confie Vincent. *Et aussi une bonne dose de savoir-faire. Nous n'utilisons aucune épice. Il s'agit d'assembler les quatre ingrédients de base de toute bière : malt, eau, levure et houblon. Ici, nous utilisons deux malts : un pilsen et un caramel pour la robe légèrement ambrée et un houblon alsacien qui développe un arôme équilibré avec des notes épicées et fruitées à dominante de cassis. Comme pour beaucoup d'autres brasseurs de la région, la souche de levure provient d'Orval.*

Nous brassons deux fois par mois et nous avons beaucoup de difficultés à suivre la demande : de 213 hectolitres en 2013, nous allons terminer l'année 2014 avec une production de plus de 350 hectolitres », poursuit notre brasseur. Les connaisseurs ne s'y sont pas trompés. La GenGoulf est en passe de devenir un best-seller !

« Et puis, la GenGoulf aura bientôt une petite sœur, épicée cette fois, à la coriandre, au genévrier et à l'écorce d'orange amère et houblonnée à cru. » Tiens, tiens… Les bons pères trappistes voisins ne pratiquent-ils pas eux aussi le houblonnage à cru de leur divin breuvage ? Mais chut… c'est (presque) encore un secret… On se réjouit, bien entendu, de découvrir la petite nouvelle.

www.gengoulf.be





LES BRASSEURS DU LUXEMBOURG BELGE

1 Brasserie La Marcklof
www.marckloff.be

2 Brasserie Fantôme
www.fantome.be

3 Brasserie Les 3 Fourquets
www.lupulus.be

4 Brasserie Oxymore
www.peripleenlademeure.com

5 Brasserie Saint-Monon
www.saintmonon.be

6 Brasserie Inter-Pol
http://vieilleforge.freehostia.com

7 Brasserie d'Achouffe
www.achouffe.be

8 Brasserie Demanez
www.demanez.be

9 Brasserie de Bastogne
bdbastogne

10 Brasserie de Bouillon
www.brasseriedebouillon.be

11 Brasserie Artisanale de Rulles
www.larulles.be

12 Brasserie Artisanale Millevertus
www.millevertus.be

13 Brasserie GenGoulf
www.gengoulf.be

14 Brasserie d'Orval
www.orval.be

15 Brasserie Sainte-Hélène
http://sainte-helene.be

16 Brasserie de la Clochette
http://brasseriedelaclochette.be

A Weyler, dans la caverne d'Aliba-Bière

Trop à l'étroit à la rue du Gazomètre à Arlon, le temple zythologique **"MI-ORGE MI-HOUBLON"** vient de déménager sur la zone industrielle de Weyler. Il faut dire que le lieu est magique. Pensez donc : plus de 350 références de bières venues des quatre coins du monde ! Des gueuzes (des vraies !) à tomber par terre, des bio, des artisanales à ne plus savoir qu'en dire. De quoi étancher des soifs gargantuesques, non ? *« Mais toujours avec modération »*, souligne Christophe Gillard.

Passionné ? Oui, à n'en pas douter. Découvreur de talents brassicoles et initiateur du palais de ses clients, Christophe parle avec plaisir et humilité de son métier. Faire découvrir des goûts nouveaux, éduquer les gens qui fréquentent sa boutique aux joies de la dégustation, c'est sa passion.

Les spécialistes ne s'y sont d'ailleurs pas trompés : 14ème boutique de bières mondiale en 2011, "Mi-Orge Mi-Houblon" est passé second en 2012 et 1er en Belgique. Depuis, il reste sur la première marche du podium. Sa clientèle ? Aussi passionnée et curieuse que lui. Les uns, fins connaisseurs, fréquentent régulièrement les lieux tandis que d'autres viennent cherchez chez Christophe de quoi étonner leurs amis en offrant des bières typées et parfois très rares. Savez-vous que certains militaires américains de la base aérienne de Ramstein (Rhénanie-Palatinat) n'hésitent pas à faire 3 heures de voiture pour venir (re)découvrir les breuvages américains (oui, oui, il y a de très bonnes bières au pays de l'oncle Sam !) et européens que recèlent les rayons de la boutique de Christophe. *« Après, me* dit-il, *c'est une affaire de bouche à oreille. »* Heureux, Christophe ? Certainement, allier métier et passion, qui ne rêve de cela ?

Rendez-lui visite, vous serez ébahi par le choix et la qualité des boissons houblonnées et attentif aux conseils avisés d'un homme qui connaît son métier sur le bout des papilles.

www.miorgemihoublon.be







LES ÉVÈNEMENTS LIÉS À LA BIÈRE

Découvrez les richesses gustatives de nos régions lors des nombreuses rencontres brassicoles qui se déroulent tout au long de l'année. Retrouvez toutes les dates sur notre site internet.

www.luxembourg-tourisme.be

Célébration des 9 Trappistes - 16>17/11/2014
Redu – www.redu-trappistes.be

Week-End Bières Spéciales - Février 2015
Sohier – www.sohier-village.be

LES BISTROTS DE TERROIR

cultivent le goût du vrai et vous accueillent tout au long de votre parcours pour de surprenantes découvertes gustatives.

www.bistrotdeterroir.be





FORMULES
LOGEMENT + REPAS + ACTIVITES



Descente de l'Ourthe

WWW.DURBUYADVENTURE.BE

DURBUY Adventure.be

20 years ANNIVERSARY



UNIQUE EN BELGIQUE

ECO Karting
20 karts - sans bruit - sans pollution

Ouvert tous les week-ends toute l'année.
Ouvert tous les jours de 9 à 18h, du 01 avril au 31 octobre.
Découvrez nos formules hiver sur
shop.durbuyadventure.be ou www.durbuyadventure.be



Via ferrata



Death-Ride



Tir



Combiné kayak-vtt



30 hébergements



Parcours challenger



Speleo Experience®



Chasses au trésor



22 tipis chauffés de 9 pers.



Quads



Lasergame



Plaine de jeux

NOUVEAU



Scooters



Restaurant/Self-service

DURBUY ADVENTURE 20 ANNIVERSARY YEARS 1994 - 2014

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



VTT



Paintball

Artworks-PUB.BE

+32 (0)86 21 28 15

Rue de Rome, 1 - 6940 Durbuy

Texte : **Pascal Willems**

Vive les **sports d'hiver** en Ardenne !

Mais oui il neige en Belgique. Et plus encore en Ardenne. Si les habitants du nord de notre pays et ceux du pays au nord du nôtre sont si friands de l'Ardenne, c'est tout bonnement parce qu'ils y trouvent le relief et l'altitude (500 m en moyenne) qui font défaut dans leurs plates contrées. Pour en trouver davantage, il leur faut se rendre dans les Vosges puis les Alpes. A l'exception d'hivers anormalement doux comme le dernier, on peut skier en Belgique, surtout en Ardenne. Et bien plus encore…

À 630 mètres d'altitude, la piste de ski de la Baraque de Fraiture est la plus haute de Belgique. Elle propose trois pistes de descente, ou "alpin", et 60 km de pistes de ski de fond. On peut y louer skis, surfs, luges… Et aussi s'assurer les précieux conseils de moniteurs.

Entre les Cantons de l'Est, les provinces de Liège, Luxembourg et Namur, les pistes de ski de fond sont une soixantaine au sud de la Meuse. En Luxembourg belge, Anlier, Bertrix, Champlon, Chiny, Gouvy, Martelange, Odeigne, Saint-Hubert, Samrée sont autant de régions prisées dès les premiers flocons de neige.

Mais les sports d'hiver en Ardenne ne se résument pas aux deux disciplines les plus connues du ski. Il y aussi la luge, très appréciée des plus petits, le patinage, les raquettes et la randonnée pédestre. Exceptés les lieux de chasse de début octobre à fin décembre, la plupart des promenades balisées sont accessibles. Pour profiter de l'or blanc, il suffit alors de s'équiper en conséquence. Rien n'empêche, pour les plus aventuriers, de se lancer sur la Transardennaise ou la Transgaumaise en hivernale. L'occasion sera aussi mag(nif)ique d'apprécier nos paysages avec une autre dimension. Et constater que la blancheur du décor devient source de bonheurs…



En skis, patins, raquettes, bottines de randonnées…









Les pistes de ski de la **Baraque** de **Fraiture**

Michel Detaille est directeur de l'asbl "Pistes de ski" gestionnaire des pistes de la Baraque de Fraiture. Le temps de se serrer la pince et Michel sort d'une armoire deux feuilles blanches avec imprimées en bleu les journées d'enneigement depuis l'hiver 77-78. *« En 80, nous avons eu 73 jours de neige ! C'est le record. Et l'an dernier, zéro. Ce tableau d'enneigement résume toute la vie de nos pistes. La piste a fonctionné la première fois en 75, deux ans avant que je sois ici. En 77, le terrain voisin a été déboisé et aménagé, une petite cafétéria et un troisième remonte-pente ont été installés. Le nouveau bâtiment date de 2009. »*

Vivre de la neige

« L'asbl a toujours su vivre de la neige qui reste sa principale activité. Elle a permis d'avoir du personnel qui travaille toute l'année pour d'autres activités : course d'orientation, VTT, la "Sean Kelly Classic", journées sportives pour les écoles, découverte de la nature... L'hiver, nous accueillons l'arrivée du trail "Les Pierres du Diable". Le ski de fond est arrivé après le ski alpin. Nous avons pris cela sérieusement en mains dans les années 85 avec quatre pistes de 3, 7, 14 et 21 km et la location de matériel. Nous louons aussi des snowboards mais nous n'avons jamais voulu exploiter les sports moteurs comme les scooters des neiges. Cela a été fait par des privés mais n'a duré que deux ou trois hivers. »

4.000 skieurs par jour

« Nous accueillons lors d'un hiver normal en moyenne un millier de personnes par jour, skis de fond et alpin confondus. Des congés de carnaval avec de la neige, c'est l'aubaine. Nous grimpons jusqu'à 4.000 personnes par jour. Mais c'est trop, cela fait des insatisfaits. Les gens font souvent des séjours courts en Ardenne et c'est intéressant pour les hôtels et hébergements de terroir de la région. Notre clientèle ? Les week-ends ordinaires hors congé, c'est un mélange de Wallons, Flamands, Hollandais et Français. Au congé de carnaval c'est plus marqué en fonction des congés décalés. »

Familial et accessible

« Notre clientèle est surtout familiale. Notre piste d'initiation, avec peu de déclivité, est accessible à tout le monde. Nous y autorisons le surf, ce qui nous amène assez bien de jeunes mordus de planche qui ne sont pas toujours acceptés sur d'autres pistes. Pour faire fonctionner la nôtre, nous formons une solide équipe de plus de vingt personnes. Côté projets, nous visons plutôt l'été. Nous avons reconstruit un nouveau terrain de tennis et nous envisageons un circuit de descente pour vélos. »





Baraque de Fraiture • C1

PISTE DE SKI DE LA BARAQUE DE FRAITURE ASBL

Fraiture, 6 - B-6690 Vielsalm
+32 (0)80 41 88 78
info@ski-baraquedefraiture.be
www.ski-baraquedefraiture.be









Et pourquoi pas en **raquettes** ?

C'est la question que s'est posé **Olivier Delmée**, responsable de Trek Aventure à Bastogne. La réponse est à choix multiple avec trois circuits. Et la solution passe à l'entendre par une réactivité importante. Explications.



Que manque-t-il à l'Ardenne pour que se répande la pratique des raquettes ?

« Il lui manque quelque 200 à 300 m d'altitude. Cela lui donnerait des prévisions d'enneigement plus durables et permettrait de planifier un agenda de randonnées, un peu comme dans les Vosges. Comme pour la pratique du ski de fond, il convient d'avoir une couche de neige suffisante (15 à 20 cm au minimum). A défaut de pouvoir planifier des mid-week ou week-end en raquettes, nous devons suppléer avec une réactivité plus importante. Par exemple, s'il neige mardi et mercredi et que la météo prévoit du beau temps le week-end, nous devons sans attendre envoyer une newsletter ou un mail à toute personne intéressée pour annoncer un départ de randonnée le vendredi soir à un endroit déterminé. Il faut agir à court terme et aussi réunir au moins cinq personnes pour garantir un départ. Nous l'avons fait l'an dernier et cela a bien marché ! »

Pourquoi randonner en raquettes plutôt qu'à pied ou sur des skis de fond ?

« Le principe de base des raquettes, c'est de passer là où on s'enfoncerait dans plusieurs dizaines de centimètres de neige. Nous avons donc créé trois circuits qui sont essentiellement tracés entre forêts et plaines, là où il y a davantage de couverture de neige. Le premier est idéal pour une initiation. Il sillonne la forêt d'Anlier au départ du Martin Pêcheur à Bodange. Le deuxième parcourt la forêt de Saint-Hubert en partant de La Barrière de Champlon avec un logement possible à l'Auberge de Jeunesse. Le troisième circuit, un raid plus sportif, emprunte une triangulation entre Bodange, le moulin de Godinval (à 12 km), Léglise avec la maison d'hôtes de campagne la Cascatelle pour un long week-end de trois jours. »

D'autres projets ?

« Oui, le projet "Ardenne Randonnée". Le mot trekking implique de prendre l'ensemble de ses affaires pendant toute la durée de la randonnée. Nous visons à nous approcher de ce concept en proposant des produits avec des bivouacs organisés. Mais pour que les gens voyagent léger la journée, nous nous occuperons de toute la logistique. Le produit Escap'Ardenne, une marque qui se véhicule de mieux en mieux, pourrait facilement être adapté aux raquettes. »

Les raquettes en Ardenne sont-elles promises à un bel avenir ?

« Il suffit d'un ou deux vrais hivers et le produit "Raquettes en Ardenne" pourrait se développer. Il faut surtout être réactif, proposer un rendez-vous et trouver des disponibilités de chambres. La formule la plus demandée est l'initiation. Des gens veulent découvrir la raquette car ils se disent que ça doit être amusant. Nous disposons d'un petit stock d'une quinzaine de paires avec les bâtons. Nous croisons les doigts pour qu'il neige bien cet hiver. »



TREK AVENTURE
rue du Sablon, 177
B-6600 Bastogne
+32 (0)61 24 04 10
info@trekaventure.be
www.trekaventure.com





Pour faire rimer **ski de fond** avec **Champlon**



LA MAISON DU SKI
rue Grande, 94b
B-6971 Champlon
+32 (0)84 45 54 26
skidefond@gmail.com
tourisme@champlon.info
www.champlon.info



Bernard Valentin, président du SI de Champlon-Tenneville, connaît bien la question du ski de fond : *« Le ski de fond à Champlon, et en Ardenne en général, ça ne rime malheureusement pas tous les ans. Les bonnes années, nous atteignons 1.500 skieurs sur un week-end. En moyenne, nos pistes permettent entre 15 et 20 jours de pratique dans de bonnes conditions. L'avantage de Champlon c'est la proximité et l'accès facile. La Maison du ski est à 500 m de la N4, en plein cœur du village de Champlon, à mi-chemin entre Saint-Hubert et La Roche tout comme de Marche et Bastogne, des villes sympas avec un vaste choix pour se restaurer.*

La région offre un grand choix de logement. En plus du ski, il y a les promenades du côté de Mochamps avec les aires de vision. Toutes les promenades du SI de Champlon-Tenneville sont balisées en permanence et donc praticables par bon enneigement avec des bonnes bottines ou des raquettes mais pas en ski de fond.

Nos pistes sont tracées par un scooter des neiges équipé d'un traceur. Il est ainsi plus facile de rester dans les "rails". Il est demandé aux skieurs de ne pas sortir des pistes proposées et aux promeneurs et "raquetteurs" de ne pas emprunter les pistes de ski pour ne pas détruire les traces. Cela peut sembler du bon sens mais il n'est pas inutile de le répéter ! »





Les pistes du Bailet

Dès que la couche de neige atteint 15 à 20 cm, Champlon devient une destination prisée des skieurs de fond. Pour son accès facile et le choix entre ses quatre pistes dites "du Bailet". La plus fréquentée est celle longue de 8,5 km.

Comme les trois autres, cette dernière prend son départ en face de la **Maison du Ski**. Le fondeur passe entre les arbres du **verger conservatoire,** avec ses anciennes espèces. Il traverse la rue de l'Epine et une partie du lotissement du même nom. De là, il commence à grimper légèrement pour atteindre l'altitude 500 m. Puis il entre dans **le bois du Bailet**, une forêt quasi essentiellement composée de feuillus avec un peu de résineux en lisière. Il emprunte un mix de petites routes et chemins de forêts mais aussi de sentiers. Il longe ici la N4 qu'il ne voit pas mais dont il entend le charroi.

A la sortie du bois, il arrive à l'endroit baptisé **"La grande prairie"**, un lieu que les gens affectionnent pour sa descente que beaucoup parcourent parfois plusieurs fois. Le circuit remonte ensuite, il le faut bien, vers l'ancienne voie du tram que le skieur traverse pour jouir d'un **joli panorama sur le bas de Champlon** et son quartier de l'église. Il longe l'ancienne voie du vicinal durant un demi kilomètre. Il repasse sur un pont du **ruisseau de Tenneville** que le circuit se met à longer, toujours au milieu des prairies. Il entame alors le retour vers le cimetière en montée douce.

De là un chemin le conduit vers une grande prairie en descente avec une nouvelle traversée du ruisseau. L'endroit se révèle parfois un peu stressant pour ceux qui craignent de se prendre une gamelle avant le pont et glisser dans le petit cours d'eau. Passé ce pont, le fondeur remonte vers le point haut de la piste sur plus de 1,5 km. S'ensuit une nouvelle traversée de la voie du tram et le retour en liseré de la forêt de Bailet. De ce point haut, il se voit offrir un autre panorama sur le village tout en longueur de Champlon étalé sur près de deux kilomètres, de la Barrière au nouveau centre sportif. Il se laisse redescendre à travers champs avant d'emprunter l'accotement aménagé et bien large de la rue du cimetière. Après une ultime traversée du verger, il atteint la Maison du Ski, déchausse ses skis et boit une bonne boisson chaude ou une bière locale...

*Retrouvez sur **WWW.LUXEMBOURG-TOURISME.BE** toute l'information concernant les nombreuses pistes de ski mais également la location de matériel en province de Luxembourg (Anlier, Baraque de Fraiture, Bertrix, Champlon, Chiny, Gouvy, Martelange, Odeigne, Saint-Hubert et Samrée). Et en hiver, l'ouverture et l'état de chaque piste grâce à des mises à jour quotidiennes !*

Se loger / se restaurer

Auberge de Jeunesse
B-6971 Champlon
www.lesaubergesdejeunesse.be

Le Repos du Moineau
Hôtel-restaurant
B-6970 Laneuville-au-Bois
www.lereposdumoineau.be

Les Trappeurs
Chambres-tables d'hôtes
B-6970 Laneuville-au-Bois
www.lestrappeurs.be

Le Chœur des Anges
Chambres d'hôtes
B-6971 Journal
lechoeurdesanges

Le Pré-Thiry
Restaurant
B-6971 Champlon
www.wallux.com/restaurant-le-pre-thiry-champlon-tenneville

La Maison by Tascha
Restaurant
B- 6971 Champlon
+32 (0)84 45 51 55

Au Bel Accueil
Friterie-restaurant
B-6970 Tenneville
www.aubelaccueil.be

Curiosités

Le Centre Marcassou
B-6971 Champlon
www.marcassou.be

Le Sentier didactique du Bois de la Fontaine
B-6970 Laneuville-au-Bois
www.saint-hubert-tourisme.be

À ne pas rater

Les aires de vision et réserves naturelles
Grande Forêt de Saint-Hubert
+32 (0)61 61 30 10

La promenade de Mochamps
Carte "Entre rivières et forêts" de Tenneville - promenade n°7
10 km. Départ N89 - Km 51 -
www.randobel.be

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



AUBERGE DE LA FERME

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



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



Ses 6 types de chambres
dans ses hôtels...



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



TAVERNE DE LA FERMETTE

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



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



La Boutique ardennaise

La ferme Berseu vous suggère...

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



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







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

Vivez un voyage passionnant...

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

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



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



Pensez à réserver vos séjours pour 2015 : disponibilités et informations au 061/46 10 00



Pour chaque package, un cadeau vous est offert !

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

www.graphicrea.be

Texte : **Fanny Lardot**

La bataille des ARDENNES



Le centenaire de la Première Guerre laisse aujourd'hui la place à un autre anniversaire, celui du 70ème de la bataille des Ardennes. Au travers d'initiatives multiples et éclectiques, pour petits et grands, laissez vous retracer les faits qui secouèrent une grande partie de notre territoire lors de ce rigoureux hiver 1944-1945.

Téléchargez gratuitement l'agenda
des évènements 44-45 en Luxembourg belge
sur www.luxembourg-tourisme.be



Les Aggies texans s'en vont en guerre

En novembre 2013, une association de partenaires texans et wallons, tels que la Province, la Ville de Bastogne ou encore IDELux, a vu le jour et avec elle un grand nombre de projets innovants économiques mais aussi culturels dont l'exposition "Aggies go to war". Mais, qu'est-ce qu'un Aggie ?

« C'est encore actuellement le nom donné aux étudiants de l'Université Texas A&M, déclare Coralie Bonnet, adjointe au bourgmestre. Fondée en 1876, *il s'agissait d'une école militaire qui a fourni plus d'officiers durant la Seconde Guerre que l'Académie de West Point considérée comme le meilleur établissement de ce type. Ces jeunes étaient présents en masse lors du débarquement et ont rejoint la Troisième Armée de Patton, direction le Luxembourg en passant par Bastogne. Certains conduisaient des bataillons à l'instar de James Earl Redder (1910-1970), commandant du 109ème Régiment et futur président de l'Université. Sous sa conduite, cette dernière se diversifie et s'ouvre aux femmes et aux étrangers. Elle compte plus de 25.000 étudiants aujourd'hui. »*

L'exposition suit au travers de salles didactiques richement illustrées l'histoire et les aventures de guerre de cinq de ces soldats. Avec eux, c'est l'histoire du Texas qui est évoquée. Organisée à l'aile Van Geluwe à partir du 13 décembre 2014, elle est combinée, durant ce premier week-end, au salon du livre de guerre (infra). Le dernier des cinq Aggies, Pena, 93 ans, doit encore confirmer sa présence à Bastogne.

« L'expo sera visible deux années avant d'être rapatriée au Texas, dans leur nouveau musée consacré à la Seconde Guerre. Elle servira de vitrine du tourisme en Luxembourg belge. L'histoire devient un renfort pour l'économie. Ce qui nous unissait dans le passé doit encore nous unir dans le présent et surtout dans le futur. »

BASTOGNE
relai de la mémoire

Lieu stratégique de la bataille, la ville de Bastogne travaille d'arrache-pied pour commémorer les soldats ayant combattu sur son territoire. Lysiane Thonus et Coralie Bonnet dirigent efficacement les opérations.



COMMUNE DE BASTOGNE
Service Fêtes et Manifestations
B-6600 Bastogne
+32 (0)61 24 09 30
manifestations@bastogne be
www.bastogne.be

« Lors de notre voyage à l'Université, nous avons rencontré des Texans qui avaient les larmes aux yeux quand on leur a appris que l'on venait de Bastogne »

La Marche du Périmètre

Lysiane Thonus poursuit : *« En 2014, trois évènements majeurs sont venus ponctuer cette année spéciale 70ème anniversaire : l'ouverture du Bastogne War Museum en mars, le Memorial Day du 16 mai et bientôt le week-end du 12, 13 et 14 décembre durant lequelle se déroule la traditionnelle "Marche du Périmètre". Cette dernière a été créée dans les années 70 par Maurice Spérandieu, un ancien combattant belge de la Troisième Armée. L'âge se faisant ressentir, il l'a remise à la ville de Bastogne qui, chaque année, choisi un secteur particulier des combats et propose trois circuits pédestres (8, 13 et 20 km). La matinée du 13 décembre, les milliers de marcheurs belges, hollandais et américains (environ 3.500 en 2013 !) parcourront les alentours de Senonchamps. La participation allemande est notable, ce qui est important dans ce contexte de pacification. L'après-midi sera quant à elle rythmé par le défilé patriotique et le jet de noix à l'hôtel de ville. Le lendemain, les villages de Recogne et Cobru revivront les combats grâce au travail de l'asbl "Ardennes Memories" qui, une nouvelle fois, nous transportera en hiver 44.*



Les Playmobil plongent dans l'histoire

D'autres initiatives sortent clairement du lot ! C'est le cas de l'exposition de Cédric Evrard qui n'hésite pas à faire participer les Playmobil aux commémorations. Rencontre avec un passionné.



Cédric Evrard au mileu de ses figurines



« Je suis né en 1972, deux ans avant les premiers Playmobil. J'ai donc grandi en leur compagnie. Mais c'est seulement en 2007 que je les ai redécouverts et avec eux mes souvenirs d'enfance. J'ai rapidement remarqué que de nombreux adultes en faisaient la collection et mes recherches et rencontres m'ont permis d'entrer dans ce milieu de connaisseurs. Ceux-ci customisent les pièces à leur guise pour ainsi créer des dioramas géants sur des thèmes bien précis. Tout cela demande énormément de patience et de minutie. Les pièces détachées sont ma spécialité, principalement de décoration. C'est pourquoi je reçois des demandes singulières comme une pièce d'avion ou de maison de telle année. Je possède également des Playmobil géants (1,5 mètres de haut) de styles différents (Indien, policier, etc.). »



« Sur Paris, j'ai lié connaissance avec des fans de cet univers et de la guerre, principalement des militaires. Certains ont réalisé le débarquement de Normandie et je leur ai demandé en riant d'en faire un sur Bastogne. Ils m'ont pris au mot. »

Le week-end des 29 et 30 novembre 2014, pour la première fois en Ardenne, des dioramas variés et des bourses Playmobil donneront la chance aux familles, aux collectionneurs et aux amateurs de (re)découvrir ces figurines emblématiques. Un nombre impressionnant de pièces seront en vente avec 50% de réduction, de quoi donner des idées à quelques jours de la venue de Saint-Nicolas.

Commémorations obligent, plusieurs pièces évoqueront l'aspect militaire et il se pourrait même que Bastogne accueille le fameux diorama sur la bataille des Ardennes !

cevrard1@hotmail.com

Le salon du livre de guerre

La librairie Croisy à Bastogne s'est lancée avec enthousiasme dans l'organisation d'un nouvel évènement : un salon du livre de guerre. Isabelle Wautelet nous parle des préparatifs : *« L''intérêt pour les livres sur la Seconde Guerre mondiale est grandissant à Bastogne, surtout ceux traitant de la ville et des environs. La demande provient aussi bien des locaux que des clients étrangers. Même le centième anniversaire de la Première Guerre n'atteint pas l'engouement pour la bataille des Ardennes. Un rayon est d'ailleurs consacré à l'évènement et nous n'avons pas suffisamment de place pour exposer tous les livres (adultes et enfants). Le salon sera donc l'endroit idéal pour les découvrir. Un grand nombre d'auteurs et d'illustrateurs (livres, bandes dessinées) participeront à des séances de dédicaces (samedi 13 et dimanche 14 décembre 2014) et partageront leur talent et savoir-faire. »*



Vestiges de guerre, de la terre aux vitrines!

À Joubiéval, la plaque apposée sur une ancienne grange nouvellement reliftée résume en trois mots l'endroit : c'est une relique d'un tank détruit à Sart lors de la bataille des Ardenne ("Battle of the Bulge" en anglais) illustrant l'entrée du musée, le Bulge Relics Museum. Tout est dit ! Jean-François Noirhomme, président de l'asbl du même nom, nous parle de ses collections.

« Cette bataille me suit partout depuis mes 10 ans. Un ancien de Malempré m'avait montré sa collection de vestiges militaires. Un véritable coup de foudre ! Le jour même, je demandais à mon père un détecteur de métaux. Ma première recherche s'est avérée fructueuse : un casque et une mitrailleuse provenant du jardin de ma grand-mère à Lierneux ! »

Chaque week-end, Jean-François les passe dans les bois, les clairières et les prés des communes avoisinantes à l'affût d'une trace militaire. En même temps, il cogite sur l'idée d'exposer toutes ses trouvailles qui ne peuvent rester continuellement dans des caisses en carton. Depuis le 1er juin 2014, son rêve est devenu réalité : un musée sur deux étages a ouvert ses portes, le fruit de plus de 25 ans de travail.

VIELSALM

« Je n'ai pas été seul pour agencer mes collections. Je fais partie d'une asbl qui rassemble d'autres passionnés. Notre objectif est la promotion et la sauvegarde de ces objets. D'autres réalisations ont déjà vu le jour comme le film, "Village ardennais dans la tourmente", conçu avec Eddy Monfort et mêlant vidéos d'archives américaines et clichés actuels des lieux traversés par les soldats alliés. Visionné à la fin de la visite, le dvd est également disponible pour les intéressés. »

Quelles pièces retrouve-t-on dans ce musée ?

« 95% d'entre elles sont des vestiges de terrain dégotés lors des fouilles. D'autres ont été négociées lors de bourses ou bien sont des dons de particuliers. On trouve de tout : armes, véhicules, insignes, objets de la vie quotidienne (rasoirs, cigarettes, peignes) et même une marionnette, offerte à une petite fille par un GI américain lors de la noël 44 ! »

Jean-François consacre la plus grande partie de son temps libre à sa passion : *« J'ai plein d'idées pour faire vivre mes trouvailles mais cela demande un temps de dingue ! J'aime accompagner les visiteurs et leur conter l'histoire de l'objet. Heureusement que mes enfants et ma tante viennent en renfort. A présent, je ne fais presque plus de fouilles. La plupart des grands sites ont été inspectés mais il faut savoir qu'à la fin du conflit, les soldats alliés demandèrent aux Allemands de nettoyer les lieux, c'est-à-dire d'ensevelir les objets. Ces endroits sont plus difficiles à déceler. »*







Le Bulge Relics Museum est une vraie mine d'or : les éléments et les anecdotes défilent au gré de la visite. *« J'aime faire parler ces traces de notre passé afin que les gens n'oublient pas que le Nord de notre province a elle aussi souffert de ce terrible hiver ! »*

N'hésitez pas à vous rendre sur le site ou le blog pour découvrir les articles racontant les aventures de certains objets comme la boîte de Noël ou la lettre du soldat Gillan.

Les écoles ne sont pas oubliées : un dossier pédagogique richement fourni est disponible pour les élèves dès 10 ans.





BULGE RELICS MUSEUM
Joubiéval, 41
B-6690 Joubiéval (Vielsalm)
+32 (0)80 41 85 01
info@bulge-relics-museum.be
www.bulge-relics-museum.be
http://bulgerelics.skynetblogs.be





Vielsalm se remémore son passé

À Vielsalm, les commémorations sont menées par Yvette Evrard, du Syndicat d'Initiative, et Walter Dewulf, militaire pensionné et passionné du sujet. Que nous réserve la Ville pour le mois de décembre ?

« Il y a quelques mois, j'ai proposé au SI de produire une brochure consacrée à la Seconde Guerre mondiale, nous explique Walter Dewulf. *Yvette a tout de suite été emballée par le projet et pendant que je lui fournissais la matière, elle la vulgarisait et s'occupait de la mise en page. Prévue pour décembre 2014, cette publication quadrilingue est aussi bien historique (combats détaillés) que touristique grâce à la présence d'une carte et d'un circuit voiture. Ce dernier suit sur près de 90 km les avancées des unités américaines qui ont traversé la commune. Il est conseillé de le faire en deux jours pour avoir suffisamment de temps pour découvrir les mémoriaux et les trois musées que compte l'entité ».*

« Cet été, des circuits pédestres thématiques proposaient aux visiteurs de découvrir l'histoire des villages durant l'hiver 44, poursuit Yvette Evrard. *Le samedi 6 décembre, un tour de plus grande envergure sera mis sur pied. En matinée, nous partirons en car sur les lieux de combats accompagnés de Walter Dewulf aux commentaires et d'un traducteur néerlandais. L'après-midi aura lieu la présentation de la brochure. Les places sont limitées et les réservations peuvent être adressées au Syndicat. »*



SYNDICAT D'INITIATIVE
avenue de la Salm, 50
B-6690 Vielsalm
+32 (0)80 21 50 52
info@vielsalm-gouvy.be
www.vielsalm-gouvy.be







La bataille des Ardennes, source de passion

Beaucoup d'Ardennais sont attachés au passé de leur région, c'est le cas d'Eddy Monfort, de Malempré : *« Cela fait plus de 30 ans maintenant que je suis captivé par la bataille des Ardennes. Cela a commencé à l'école primaire quand mes professeurs ont organisé une exposition pour le 40ème anniversaire. Le déclic s'est produit ! »*



EDDY MONFORT
rue de la Gotte, 15
B-6960 Malempré (Manhay)
e.monfort@belgacom.net
www.ardenneswhitestar.be

Depuis ce moment, Eddy enrichit constamment ses recherches de voyages et de rencontres. *« J'accueille régulièrement des vétérans qui souhaitent retourner sur les lieux de combats. De vrais liens d'amitié se créent et me permettent aussi de leur rendre visite aux Etats-Unis. Tous les quatre ans, je me rends aux archives militaires dans le Maryland pour faire le plein de documentation. Trois livres sont nés de ces expériences, un tous les dix ans dont le dernier "De la neige et du sang" sorti en 2014. On parle toujours de 101ème Airborne mais d'autres divisions méritent aussi toute notre attention. »*

L'historien a récemment créé une asbl, "Ardennes White Star", qui organise des tours en véhicules US des sites de la Seconde Guerre mondiale. Les membres participent à des reconstitutions et se rendent dans les écoles primaires pour conscientiser les jeunes sur ces évènements. Ils sont accompagnés d'un habitant du village, témoin de la guerre. *« Les enfants sont doublement plus attentifs quand ils connaissent leur interlocuteur. »*

MANHAY

Eddy Monfort aide à la préparation des manifestations commémoratives de la commune de Manhay. *« Fin décembre, une exposition itinérante sur la Grande Guerre sera présentée et pour marquer le coup du 70ème anniversaire de la bataille des Ardennes, une seconde viendra se greffer à la première. Des objets militaires et des photographies des villages seront mis en valeur. Le dimanche 28 décembre 2014, j'organise une marche libre d'une dizaine de kilomètre avec des véhicules d'époque et un groupe de reconstitution. »*

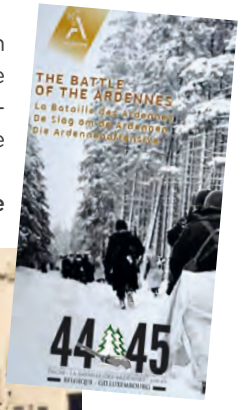
Une carte touristique et un fascicule explicatif 44-45 sont disponibles sur le site **www.manhay1418.be**

Bientôt un guide-mémoire

En 2015, un nouveau guide historico-touristique investira deux faits principaux de la Seconde Guerre mondiale dans notre Ardenne, à savoir l'action du régiment des Chasseurs ardennais en mai 1940 et celle des troupes alliées en décembre 44 et janvier 1945. A travers cette nouvelle publication, les provinces de Luxembourg, Liège, Namur et le Grand Duché répondront à la demande toujours croissante de ce public désireux d'approfondir et de comprendre son passé.

Le guide complètera également, par l'évocation des évènements marquants, la carte "bataille des Ardennes" produite récemment et qui synthétise l'ensemble des monuments et lieux de mémoire.

www.luxembourg-tourisme.be





Fraternelle des Chasseurs ardennais. Groupe de cyclistes dans un village du pays d'Arlon


Mon escapade en Ardenne
Laissez-vous inspirer
pour vos prochaines vacances
Que du bonheur!
www.Ardennes-Etape.be





ARDENNES-ETAPE
Que du bonheur !

"Que du bonheur !" : le slogan d'Ardennes-Etape annonce la couleur. Le numéro un de la location de maisons de vacances en Ardenne belge propose des séjours "inoubliables" dans des gîtes de haute qualité sélectionnés sur base de critères stricts. En 2014, plus de 1.400 maisons de vacances, dont près de la moitié en Luxembourg belge, sont à consulter, dont certaines en 3D, et à réserver via internet.





Entreprise ardennaise et site web

Pas moins de 50 personnes, en majorité des Ardennais, travaillent aujourd'hui chez Ardennes-Etape, entreprise fondée en 2001. Parce que le web est son ADN, elle a lancé son premier site en 2002. Alors que les leaders du marché effectuaient encore leurs réservations sous format papier, internet a déjà été une évidence en termes de flexibilité, rapidité des mises à jour, coûts d'exploitation réduits et potentiel de croissance décuplé... En quatre langues et en constante évolution, le site est le cœur battant d'Ardennes-Etape utilisant toutes les fonctionnalités que le web peut offrir. Sa troisième version date de 2012. En 2009, plus de 1.000 hébergements étaient déjà en ligne avec un moteur de recherche qui procure toutes les informations nécessaires au choix d'une future maison de vacances.

La modélisation 3D

En 2013, Ardennes-Etape a poursuivi sa quête d'innovation au travers de la modélisation en 3D de ses maisons de vacances. Volonté de satisfaction, de transparence et de respect du vacancier ont été les moteurs de ce projet. Ce service offre une vision détaillée des nombreux hébergements à louer. Et ce, au terme de trois étapes : la sélection des maisons prioritaires par la communauté Facebook d'Ardennes-Etape, la prise de mesures sur le terrain et, enfin, la construction virtuelle des gîtes. Un véritable travail de fourmi qui offre par exemple aux enfants de choisir leur chambre avant de prendre la route.







Offre multiple et variée

L'offre multiple d'Ardennes-Etape comporte aussi des dizaines de chalets, cottages, châteaux, villas de luxe... Un contact center multilingue est ouvert 7 jours sur 7. Le site reprend aussi pas moins de 2.000 activités référencées et un guide avec des réductions dans plus de 120 d'entre elles. Parmi le large choix de maisons pour tous, on trouve 1 gîte sur 8 avec piscine, 2 gîtes sur 5 avec des équipements wellness et 1 gîte sur 2 chiens admis. Parce que l'Ardenne est une destination pour tous, les séjours via Ardennes-Etape sont aussi bien réservés par des familles que par des groupes d'amis ou des couples. En pratique, la moitié des locations Ardennes-Etape sont effectuées par des familles avec enfants.

Un très haut taux de satisfaction

Depuis plus de deux ans, Ardennes-Etape propose à tous ses vacanciers de remplir une enquête de satisfaction. Si le taux de réponse atteint déjà la valeur respectable de 60%, le taux de satisfaction est de 97% ! Un quasi "sans faute" qui démontre que les clients apprécient à l'évidence un suivi professionnel à toutes les étapes de leur location. Le site est riche en informations sur les attractions et activités, des éléments précieux pour préparer et réussir son futur séjour en Ardenne. Simple, le processus de réservation ne comporte que quelques étapes. Ensuite une confirmation et des informations pratiques sont envoyées par e-mail au client.

L'expérience Ardennaise

Les actions de promotion signées "Ardennes-Etape" ne manquent pas d'originalité : mascottes sympas, guide Ardennes-Pass réédité chaque année, horodateurs glissés sous les essuie-glaces, affiches géantes à Anvers et Rotterdam recyclées par la suite en poufs... et l'expérience ardennaise. L'été dernier, Ardennes-Etape a proposé de faire un tour de ville en pousse-pousse, recevoir une photo souvenir, apparaître sur écran géant et skyper gratuitement sa famille depuis le centre-ville. Ce fut le cas à La Roche-en-Ardenne du 24 au 31 juillet 2014, preuve que visiter l'Ardenne en été peut rimer avec technologie, service et souvenirs ! Le credo d'Ardennes-Etape en somme.

ARDENNES-ETAPE
Ster, 3b - B-4970 Stavelot
+32 (0)80 29 24 00
info@ardennes-etape.be
www.ardennes-etape.be



Studio graphique | Impression offset | Impression numérique | Impression UV tout supports | Finition



Le temps est venu de faire la différence !

> "A l'heure où se démarquer dans un environnement commercial très complexe est une nécessité, nous vous apportons la solution."
> **Avec notre presse numérique hp INDIGO.**

VOS AVANTAGES :

- Réduction des **coûts**
- Qualité d'**impression photo**
- **Livraison J+0** d'après le type de projet
- **Adapté pour les petites quantités.** De 1 ex à …
- **Personnalisation** des imprimés
- Plus de **2500 supports** papiers et synthétiques certifés
- Impression **pantone et blanc**

IMPRIMEZ CE QUE VOUS N'AVEZ
JAMAIS OSÉ.

avec hp Indigo

IMPRibeau

6680 Sainte-Ode
T.: +32 (0) 61 68 93 94
y.laforge@impribeau.be
www.impribeau.be



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

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

LE PARADIS DES PÊCHEURS

DOSSIER

Au toc, au coup, au blanc, à la carpe, à la mouche, la pêche fait partie des activités passionnantes de notre territoire. Découvrons quelques secrets d'un pêcheur expérimenté, les ressources de nos rivières avec un agent du DNF et diverses idées d'initiation ou de séjours liés à la pêche.

DES CHEVAUX AU PAYS DES SORCIÈRES

Dans un pays de légendes, entouré de forêts profondes, de rivières et de vallées, 160 km de promenades balisées attendent les cavaliers en plein cœur d'un domaine de 50 ha. Là œuvrent des hommes de savoirs jonglant entre santé et compréhension du cheval.

FERMES ET MARAICHERS D'AUJOURD'HUI

Des amoureux de la terre nous dévoilent leur quotidien au champ ou en compagnie de leurs animaux. Laissez-vous surprendre par ces fermes devenues écoles et ces maraîchers plein de créativité !

CONFETTIS ET SERPENTINS, LE PRINTEMPS REVIENT !

Entre tradition, imaginaire et créativité, les carnavals annoncent partout la fin de l'hiver... Depuis de longs mois déjà, les Ardennais y cogitent et le spectacle sera, cette année encore, plus grandiose que jamais !

♦♦♦





