BELGIË nr 8
Winter 2014-2015

Blik op de Ardennen

TOERISME BELGISCH LUXEMBURG



DOSSIER

BIER en MANNEN

De SLAG om de ARDENNEN

O, CHOCOLADE!

JAZZY groove van Gaume tot Gouvy

Trimestrieel magazine - 15 november 2014 - P916467 - MassPost Centrum: 6800 Libramont
Verantw. uitgever: S. Vandermeulen - Directeur FTLB - Quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne



Dennenheuvel

TOERISME VOOR ALLEN

DURBUY

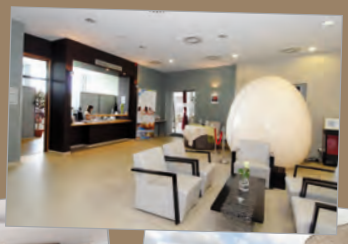
Bomal-sur-Ourthe

66 kamers

















Feesten & seminaries







Bivakhuis ‘Le Mont-Pelé’ tot 58 p.









NZ VAKANTIES

TOERISME VOOR ALLEN

www.dennenheuvel.be

086/21 21 36 info@dennenheuvel.be

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

De Neutrale Ziekenfondsen

UW VRIJHEID, UW ZEKERHEID

EDITO

Het is herfst en de winter staat al voor de deur. Stilletjes aan verlangen we naar wat meer warmte. Blik op de Ardennen geeft u een actieve en smaakvolle blik op het najaar.

Wat is er gezonder voor geest en lichaam dan een stevige boswandeling op zoek naar de laatste bospaddenstoelen van het jaar of een leuke glijpartij op onze Ardense skipistes? Na de inspanning volgt zoals gewoonlijk een toffe beloning zoals bv. een duik in een tropisch binnenzwembad. Ontspanning gegarandeerd!

Ons magazine biedt smaakvolle en gulzige momenten met chocolatiers en brouwers uit Belgisch Luxemburg. Echte meesters in hun vak die degustaties doen rijmen met puur genot.

De natuur brengt tot rust, geeft een fijn gevoel ... en is inspirerend voor jazz. Ook muziek is goed voor de geest.

Geniet ervan !

Drie jaar geleden verscheen het eerste nummer van « Blik op de Ardennen ». Acht nummers verder staat het succes van ons tijdschrift vast. Dit succes danken we aan alle mensen die we tijdens onze reportages ontmoetten en eveneens aan onze collega's die hun steentje bijdragen aan het tijdschrift. We bedanken ook in het bijzonder René Collin, gedeputeerde voor toerisme en sinds een paar weken de nieuwe Waalse minister voor toerisme. Wij wensen hem veel succes met zijn nieuwe functies.

Uiteraard wensen wij ook het allerbeste aan onze nieuwe provinciaal gedeputeerde voor toerisme, Bernard Moinet, die al te graag over « zijn » Ardennen praat op pagina 6 van dit nummer.

De redactie

Blik op de Ardennen
TOERISME BELGISCH LUXEMBURG

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

Adres van de redactie:
Regards d'Ardenne c/o FTLB
quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne
regardsdardenne@ftlb.be
Officieel orgaan van de Toeristische federatie van Belgisch Luxemburg VZW (FTLB) - Koninklijke maatschappij
Tel.: +32 (0)84 41 10 11
Fax : +32 (0)84 41 04 39
info@luxembourg-tourisme.be

Verantwoordelijk uitgever:
Sabine Vandermeulen
Directeur FTLB - Quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne
Nr ISNN : 2294.4214

Voorzitter: Bernard Moinet

Hoofdredactrice: Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Redactiecomité:
Directiecomité van de FTLB

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

redactiesecretaris: J. Polet

Lay-out: A. Segers - G. Bissot

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

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

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

Oplage: 8.000 exemplaren
Gratis

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

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

Met de steun van
de Provincie Luxemburg

FTLB
Province de Luxembourg
LA WALLONIE. LA CHALEUR DE VIVRE

Blik op de Ardennen is gratis verkrijgbaar bij de toeristische infokantoren van Belgisch Luxemburg en bij de toeristische federatie (FTLB).

U kunt u ook abonneren om het magazine elke trimester thuis te ontvangen.

Om u te abonneren

Stuur ons uw volledig adres door:

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

Gelieve te vermelden of u de Franse of Nederlandstalige versie wilt ontvangen en vanaf welk nummer.

Om uw collectie te vervolledigen

Eerder uitgegeven nummers die niet meer in voorraad zijn kunt u gratis downloaden op onze website **www.luxembourg-tourisme.be**

Weldra zal het magazine over een exclusieve **blog** beschikken op dewelke u specifieke artikels over Belgisch Luxemburg zult vinden. U kunt er ook zelf aan deelnemen door uw eigen inhoud voor te stellen : meer informatie per mail aan **k.hazard@ftlb.be**

Blijf op de hoogte en beleef dagelijks Belgisch Luxemburg:

- De officiële **website**: **www.luxembourg-tourisme.be**
- Op **Facebook** "Belgisch Luxemburg"
- Op **youtube** "Belgisch Luxemburg" met onze eigen video's.

Vragen?

regardsdardenne@ftlb.be

Foto's ©:
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



INHOUD

6 MIJN ARDENNEN

6 **Bernard Moinet, een stille kracht.**
De nieuwe provinciaal gedeputeerde voor toerisme vertelt ons over zijn Ardennen.

9 **L'Auberge du Carrefour.**
Van moeder op dochter sinds 1880.

12 OP ONTDEKKING IN DE NATUUR

Bospaddenstoelen... om op te eten ! Wandeling met mycoloog Diego Costales.

16 DE ARDENNEN VOOR FIJNPROEVERS

O, chocolade... Alle smaken en geuren van de chocolade met zeven chocolatiers uit de Ardennen.

24 BLIK VAN DE JONGEREN

Een tropische duik hartje winter. Ontdek verschillende verwarmde binnenzwembaden met het hele gezin.

24 DE ARDENNEN ANDERS

In het hart van de natuur, **Jazz van de Gaume tot Gouvy.**

DOSSIER

34 ARDENS VAKMANSCHAP

BIER EN MANNEN

36 Het bier, **van de Egyptenaren tot vandaag.**
38 **Het brouwgeheim.**
40 **Van passie tot beroep:** ontdek de brouwerijen van Saint-Monon, Bastogne en Les 3 Fourquets.
42 Gesprek met verzamelaar **Jean-Luc Bodeux**.
44 Het **biermuseum** van **Stenay**, het grootste in Europa.
46 Op het parcours van de **Route van het bier.**

51 ER EVEN HELEMAAL UIT

Winterplezier op de Ardense skipistes. Op skilatten, schaatsen, sneeuwschoenen, ...

57 HET ARDENS GEHEUGEN

De Slag om de Ardennen. Herdenkingen van de 70ste verjaardag van de Slag. Van officiële ceremonies tot onverwachte voorwerpen.

64 PATCHWORK

Ardenne-Etape, blik op een Success Story.

Tekst: **Kevin Hazard**



Bernard MOINET
Een stille kracht

Blik op de Ardennen had een gesprek met de nieuwe Provinciaal Afgevaardigde Bernard Moinet. Hij is bevoegd voor toerisme en dat wil wat zeggen in Belgisch Luxemburg. Naar verluidt is hij bescheiden, maar wel populair in zijn gemeente Bertogne, waar hij al twintig jaar burgemeester is.

Hij is in ieder geval Ardenner in hart en nieren, een telg van een familie die al sinds generaties in deze streek woont, een regio van steile hoogplateaus en een streng klimaat (de bijnaam 'heldenplateau' moet ergens van komen). Hij had zijn beroepsleven ergens anders kunnen uitbouwen, maar de man is vastgeschroefd aan zijn bodem. Deze huisvader heeft zijn diepgewortelde verknochtheid trouwens doorgegeven aan zijn nageslacht. Ook zijn drie kinderen bleven hier op het platteland wonen. Een andere Ardenner van hart en geest vertrouwde ons toe: *"Bernard schittert door zijn discretie en heeft respect voor iedereen. Ik kan hem het best typeren met de woorden van Friedrich Nietzsche: 'Gedachten die op duivenpoten komen, bestieren de wereld'."*

[1] ***La Rustine is een zogeheten club 'bastognard' en 'bastognais': je bent bastognard als je in Bastenaken werd geboren, bastognais als ook je ouders en grootouders er geboren werden.***

De Ardennen en de Ardenner

Hij ontvangt ons in het gemeentehuis, met een stevige, maar vriendschappelijke handdruk. Hoewel hij druk bezig is met zijn opvolging aan het hoofd van de gemeentezaken en de overstap naar zijn nieuwe functies, trekt hij tijd voor ons uit zonder enig spoortje van ongeduld. Is dit dan de discrete charme van een Ardenner? Even pauze kunnen nemen, om wat te praten, zonder aan de gsm te plakken, zonder storend telefoongerinkel. Wij vragen hem meteen waarom hij zo gehecht is aan zijn streek. We verwachten dat hij het zal hebben over de levenskwaliteit in de Ardennen, of over de schoonheid van de landschappen, het goed bewaarde natuurlijke kader. Maar hij noemt het karakter van de Ardenners: *"Ik hou van de 'stille kracht' van de mensen van de aarde, van hun werklust, hun bescheidenheid, hun oprechtheid."*

Het dorp Lonchamps



In zijn beroep als vakbondsman merkte hij vaak dat Ardenners in sociale conflicten erg bereid zijn om dingen te aanvaarden, zich aan te passen. Ze steken pas de stekels op als ze tot het uiterste gedreven worden. Maar als ze de problemen niet kunnen oplossen met werken en vindingrijkheid, kan het Ardense bloed behoorlijk gaan koken. Bernard Moinet houdt van de manier waarop een landelijke dorpsgemeenschap in elkaar zit, zeker als burgemeester. "Iedereen kent elkaar en dat maakt het makkelijker om in noodgevallen snel 'verzamelen' te blazen." Solidariteit wil hier nog wat zeggen. Heeft de Ardenner dan echt geen gebreken? Hij is koppig, maar of dat altijd een nadeel is?

Als we het over zijn kindertijd hebben, denkt Bernard Moinet meteen terug aan zijn zondagse familiebezoeken, de feesten of picknicks in de bossen: *"Elk kind kreeg zijn eigen stukje grond. Nog een hoogtepunt in het jaar was de foor of de 'ducasse' zoals het dorpsfeest hier heet. Op de maandag werden de doden herdacht en dat mocht niemand missen, omdat ook op vrolijke momenten de gedachten uitgaan naar wie er niet meer is."* De jonge Bernard besteedde al zijn vrije tijd aan zijn jeugdbeweging en daarna aan de voetbalclub. Later zal hij zelfs trainer worden en niet zonder enig succes. Voor deze fervente jogger is sport een echte school van het leven.

De Ardennen, waar fietsers thuis zijn

Hoewel toerisme voor hem een nieuwe bevoegdheid is, vragen we of hij toch al enig idee heeft van wat hij wil gaan doen. Hij is een groot fietsliefhebber en lid van de Bastenaakse wielerclub1 "la Rustine".

"Op de fiets kan je echt je hoofd helemaal leeg maken. Het is een toegankelijke sport voor alle lagen van de bevolking en die je alleen of in groep kan beoefenen. Je kan de spanningen van het beroepsleven van je afschudden. De Ardennen zijn werkelijk fantastisch om te fietsen. Kunnen we nog meer doen voor de wielertoeristen? Zoals logies dat speciaal op hen is toegespitst? Dat zou een bijkomende troef zijn, een andere manier om klanten aan te trekken naar onze wondermooie streek van heuvels, groene en grandioze valleien."

Dit project zou investeerders kunnen lokken. Die financieringen zouden dan duurzaam zijn, werkgelegenheid scheppen en ieders gezondheid ten goede komen. Gastvrijheid is de Ardenner trouwens ingebakken.



Zijn hartendieven

We vragen hem om ons twee landschappen te tonen die typisch zijn voor zijn streek en die aan fijne momenten herinneren. Hij neemt ons mee naar Longchamps en Fays. We ontdekken een typisch uitkijkpunt met de hoge terrassen van de Midden-Ardennen, waar vee geteeld worden en die omrand worden door sparrenbossen. Dan gaat de tocht verder naar Rolley, waar de jeugdbeweging zijn tenten opsloeg in de buurt van de kasteelvijvers. Dichtbij ligt de romantische dreef waar hij zijn huwelijksfoto's kwam nemen. De uitstap gaat verder naar de Rouette, een beek die zich door bossen en weiden slingert om dan aan te sluiten op de Ourthe.

Zijn madeleines van Proust

Nu we elkaar wat beter kennen, kunnen we enkele vragen uit de lijst van Proust stellen om de persoonlijkheid van Bernard Moinet nog beter te schetsen:

Favoriete gerechten? Omelet met puree en daarna rabarbermoes.
Lievelingskleur? Zwart.
Leesvoer tijdens de vakantie? De klassiekers van Simenon en wielertijdschriften.
Uitverkoren seizoen? De lente, de hoop op een wedergeboorte!

Eenvoudige en smakelijke recepten, die zonder poeha worden geserveerd, de zin voor soberheid en traditie... Kortom, een rasechte Ardenner.



★★★★
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



NIEUW
jaguar, poema,
witte leeuwen...



PARC ANIMALIER
DE BOUILLON

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

www.parcanimalierdebouillon.be

réalisation Studio Eventail 084 368 358

Tekst: **Kevin Hazard**

De 'AUBERGE du CARREFOUR'



Van moeder op dochter sinds 1880

Nooit gedacht ... We schrijven 1880. Eindelijk is een weg aangelegd tussen Aywaille en Bastenaken. Nog belangrijker misschien is echter dat Marie-Joseph Molhan en Jean-Joseph Jacquet dat jaar uitbaters van de 'Auberge du Carrefour' worden op de Baraque de Fraiture. De twee zaakvoerders konden toen waarschijnlijk niet vermoeden dat hun zaak 135 jaar later in handen zou zijn van hun *(goed opletten!)* achter-, achter-, achter-, en achter-, achter-, achter-, achterkleindochter. Toch is dat zo. Op een sneeuwbalworp van de pistes en van de skiliften van de Baraque waken hun rechtstreekse nazaten. De afstammingslijn is trouwens uitsluitend vrouwelijk! Het komt erg zelden voor en is dus het vermelden waard. Een gesprek met de vijfde, de zesde en de zevende generatie. Worden als getuigen opgeroepen: Bernadette, Esmeralda en Cléa.

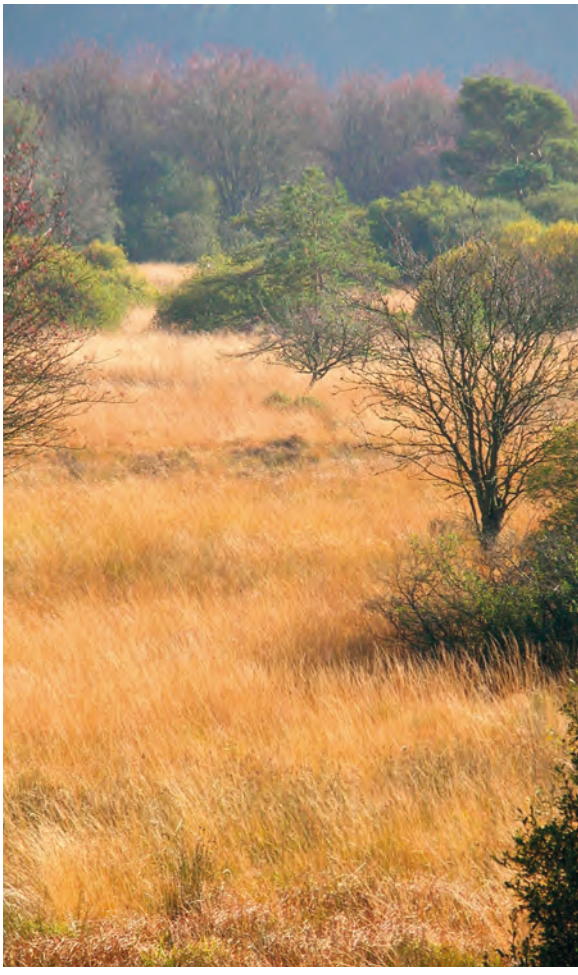












Op het kruispunt van de geschiedenis

"Vanille, chocolade, pistache... zonder slagroom." Esmeralda weet heel goed wat haar klanten willen. Sommige moeten zelfs niet eens bestellen. Als ze een trouwe klant vraagt waarom hij hier al zolang komt, antwoordt hij meteen: *"Voor jou natuurlijk, lieve schat."* Ze kent haar vak door en door. Ze is pas 31, maar werkt al meer dan 25 jaar in de familiezaak. Ook haar zesjarige dochter is al in de weer en charmeert de klanten. Dat allemaal onder het alziende en trotse oog van mater familias Bernadette, een rots in de branding. Drie pure en geharde Ardense karakters. Ze doen voor ons graag hun gulden boek vol anekdotes open.

"De Auberge du Carrefour was vroeger een postafspanning op één van de hoogste toppen van de Ardennen (652 meter)", vertelt Esmeralda. Wie hier binnenstapt, voelt meteen die typische Ardense sfeer. Het huis ademt geschiedenis en heeft een rijk verleden. Daarvan getuigen de vele spullen in het decor. Het huis werd in 1838 opgetrokken, maar brandt in december 1944 uit tijdens de Slag om de Ardennen en de vreselijke gevechten rond de Parker's Crossroads. Ook vandaag nog ontvangt de herberg veteranen die de familie komen bezoeken om samen deze tragische episode te herdenken. Zoals John Gaetens en John Schaffner van het 589th Field Artillery Battalion, 106th Infantry Division. Eén van hen zat toen zelfs ondergedoken in de kelders van de zaak, waar hij natuurlijk troost zocht in de opgeslagen bieren. Hij komt terug op 16 december 2014, om dan comfortabeler te logeren in één van de 14 kamers van de herberg waar hij zeker van de specialiteiten van het huis zal proeven, het seizoenwild.

Het geheim van het succes

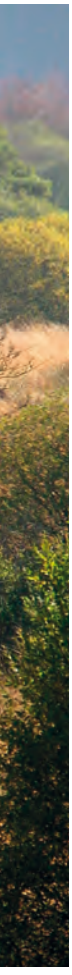
In al die jaren bouwde de familie natuurlijk vakmanschap van eerste rang op. De klanten zijn van alle slag, van skiër tot wielertoerist, van zakenman tot jager. Esmeralda en Bernadette delen grif één van de sleutels van hun succes: *"De ontvangst en de vriendelijkheid zijn doorslaggevend. In onze familie hebben we altijd gehouden van contact. Dat zit nu diep in onze genen. Het belangrijkste is oog voor de klant. We voelen aan met wie we te maken hebben. Sommige maken graag een praatje, andere liever niet. Kunnen luisteren en de tijd nemen is belangrijk in ons vak ... We zijn soms een beetje 'psycholoog'. We kennen sommige klanten beter dan hun eigen kinderen. Dat betekent ook vaak dat je moet kunnen zwijgen. Wij zijn gebonden aan het beroepsgeheim (gelach)."*

En de toekomst?

"Later ben ik hier de baas", weet de







parmantige zesjarige Cléa al. *"Ik werk hier al en wil er mijn beroep van maken. Ik ken de naam van de mensen die vaak terugkomen, ik ruim de tafels af, ik neem de telefoon aan... "*

"De familie is erg trots op de zaak", vertrouwt Bernadette ons toe. *"We kregen al geregeld een aardige som aangeboden voor de Auberge, maar hebben altijd geweigerd. We willen ons patrimonium houden, zoals elke goede Ardenner. Onze onderneming zien voortbestaan dankzij mijn dochter en daarna mijn kleindochter, dat is het mooiste geschenk dat ik me kan wensen".*

Waarom Esmeralda zo gemotiveerd en trots is om de familiezaak verder te doen bloeien? *"Ik hou van mijn vak, ik vind het fijn om mensen te plezieren en gelukkig te maken"*. Cléa haakt meteen aan: *"Ik ben ook fier. En binnenkort krijg ik een loon, hé, mama"* Erewoord van een Ardense, dat zal gebeuren!



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

BLIK op hun ARDENNEN

VOELT U ZICH ARDENSE?

Bernadette : *"Zeer zeker! En daar zijn we ook trots op, want in de Ardennen leeft de zin voor waarden nog sterk. Een Ardenner zal niet snel de moed laten zakken. Hij pakt de dingen aan. Mijn grootouders zegden altijd :"Vooruit! We zijn Ardenners, we laten ons niet doen!". Dat blijft bij. Die waarden geef ik nu door aan mijn dochter."*

Esmeralda : *"Ik voel me gewoon Ardense omdat ik hier geboren ben. Al mijn familie is van hier afkomstig. Als ik het moeilijk heb, bijt ik liever op mijn tanden dan dat ik klaag. Ardenners zijn mannen en vrouwen van het terrein, die dicht bij de aarde en de natuur staan. Dat heeft een invloed op onze karakters, we steken graag de handen uit de mouwen."*

B. : *"Ardenners zijn puur, maar ook hard. Koppig ook, maar met een gouden hart".*

WELKE GEBEURTENIS HEEFT VOLGENS U DE ARDENNEN STERK GETEKEND?

B. : *"De oorlog. Ik heb het zelf niet meegemaakt, maar die periode heeft een grote stempel gedrukt op het Ardens denken. Hier, in de Auberge, maar ook zowat overal in de Ardennen, was de verwoesting groot. Wij hadden niets meer. Sindsdien bewaren we het kleinste stukje draad. Ook vandaag nog kan ik maar moeilijk iets weggooien. Dat geldt zeker voor eten. Mijn dochter, en vandaag haar eigen dochter, hoort geregeld dat ze 'hun bord moeten leeg eten'."*

HOE ZOU U DE ARDENNEN BESCHRIJVEN?

E. : *"Het is een oerechte regio van bossen en wouden. We zijn een streng klimaat gewend. Als het hier sneeuwt, is dat geen probleem voor het verkeer en loopt de Baraque de Fraiture vol met vrolijke mensen. De dorpen liggen erg gespreid, een beetje verborgen, en dat heeft een zekere charme."*

B. : *"Mijn Ardennen, dat is het groen, het bos, de rust, het reliëf, de terugkeer naar de bronnen, de lokale producten, de regionale bieren. ... Een hele hoop dingen die met de natuur verbonden zijn."*

ALS U DRIE NIET TE MISSEN PLEKKEN IN DE ARDENNEN ZOU MOETEN AANRADEN?

E. : *"Eerst en vooral het bos. En meer bepaald onze zeer dichtbij gelegen Venen. Ze zouden nog bekender moeten zijn. Het is er ideaal om te herbronnen, aan niets meer te denken, alle zorgen even te vergeten. Dat doet gewoon goed."* Bernadette gaat er trouwens geregeld wandelen, samen met haar kleinkinderen. *Op de tweede plaats is er voor de kinderen het Parc Chlorophylle in Dochamps. Een must voor klein, maar ook groot. En op de derde plaats voor de geschiedenisfans, is er natuurlijk heel Bastenaken, en Joubiéval voor zijn nieuw museum. Dat Bulge Relics Museum is de omweg meer dan waard".*

Tekst: **Marc Knaepen**

Kom en vul dat mandje... **voorzichtig!**

Auricularia auricula-judae



Ze lijken daar maar onbeweeglijk te staan, maar champignons zijn heuse veroveraars en zelfs zeer complexe wezens. Uitrusten doen ze nooit. Ze spreken de verbeelding aan, hebben een kortstondig leven en best wel ingewikkelde levenscyclus. Ze kunnen sterk verschillen van kleur en geur ... Daarom kunnen ze op de belangstelling van veel nieuwsgierigen rekenen, maar niet iedereen wordt zomaar 'mycoloog'. Dat beseften we tijdens ons gesprek met zwammenkenner Diego Costales.

Diego is een man van de natuur. Hij heeft niet alleen een fabelachtige collectie tomaten (hij teelt zomaar eventjes enkele honderden variëteiten), maar is vooral erg thuis in de mycologie. Na zijn studies 'Waters en Bossen' in La Reid trekt hij naar Frankrijk om aan de universiteit Lille 2, in Rijsel dus, mycologie te gaan studeren. Het wordt een succes. Hij beslist om ook nog eens een master mycotoxicologie te halen. Het antigifcentrum doet trouwens vaak een beroep op hem als het vermoedt dat iemand giftige champignons heeft gegeten.



Champignons kennen geen seizoenen!

"Wie goed kijkt, kan bijna het hele jaar door champignons ontdekken, zowel in het bos als in tuinen en weides. De kans is het grootst van eind juli tot de eerste grote vorst," zegt Diego. Van al deze champignons is zowat 25% eetbaar, 25% giftig tot zelfs dodelijk en heeft de resterende 50% culinair niets te betekenen.

In de lente, van april tot mei, duikt een erg gegeerde champignon op. Het moet dan wel goed weer en voldoende vochtig zijn. Het gaat om de gewone morielje. Hij is niet overal en ook niet elk jaar te vinden, wat verklaart dat de ***Morchella esculenta***, zoals zijn wegenschappelijke naam luidt, als een luxechampignon wordt beschouwd. Morieljes groeien in boomgaarden, op braakland en in gemengde of loofbossen. Hun parfum is onvergelijkbaar, maar ze moeten wel lang garen. Als ze niet worden bereid zoals het hoort, kunnen ze soms misselijkheid veroorzaken.

U bent tijdens een tocht door onze mooie wouden zeker al eens de ***Auricularia auricula-judae*** tegengekomen. Deze champignon, judasoor in de volksmond, geeft het hele jaar door present. Hij groeit op stammen van levende of dode bomen en vooral op vlierbomen en beuken. Op naaldbomen komt hij echter zeer zelden voor. Hij moet jong worden geoogst, want met de leeftijd wordt hij ietwat taai om niet te zeggen oneetbaar.

Vanaf eind juli breekt de ideale periode aan voor de oogst van ***boleten***, ***hanenkammen*** en ***de lekkere parelamaniet***. Met deze laatste is het wel opletten geblazen,





Morchella esculenta

want rauw is hij giftig (verteringsproblemen en zelfs afbraak van de rode bloedcellen!). Zijn subtiele smaak komt pas helemaal tot zijn recht als hij helemaal gaar is. Dan volgen ***de bewuste trompetzwammen***, ***geschubde inktzwammen***, ***russula's*** en nog zoveel andere.

Op het einde van de periode is het uitkijken naar ***de paarse schijnridderzwammen***, met hun heel bijzondere smaak. Ook sommige trechterzwammen zijn interessant, maar ze mogen niet verward worden want bepaalde soorten zijn hoegenaamd niet eetbaar. ***De knotsvoettrechterzwam*** (Clitocybe clavipes) komt veel voor in loof- en harsbossen, hoewel niet massaal. Hij is goed eetbaar, maar drink er nooit alcohol bij want de combinatie kan zeer vervelende ongemakken veroorzaken, zoals een versnelde hartslag of zelfs flauwtes.



Parelamaniet



Hanenkammen



Opgelet voor de prachtige vliegenzwam!

Deze champignon is altijd een blikvanger, met zijn rode hoed vol witte vlekken. Hij is veel te zien in loof- en hársbossen. Zijn voorkeur gaat wel naar berken en naaldbomen. Zijn Latijnse naam is Amanita muscaria. Mooi is hij zeker, maar ook gevaarlijk door de gifstoffen die hij bevat, zoals muscarine. Wie er toevallig of uit onwetendheid van eet, kan kampen met bewustzijnsstoornissen, gaan ijlen, moeilijk ademhalen. De tijd tussen het eten en de eerste symptomen gaat van 30 minuten tot twee uur. Hoewel hij zeer toxisch is, sterven er maar zelden mensen aan. Dan maakt die andere amaniet, de **panteramaniet**, meer slachtoffers.





Violetblauw, met een anijssmaak

Lepista nuda *(syn. Rhodopaxillus nudus)* is de wetenschappelijke naam van de paarse schijnridderzwam. Het hoedje van deze paddenstoel is lila tot violetblauw en wordt violet-kastanjebruin in het midden.

Hij is zowat overal te vinden, maar vooral in loofbossen, waar beuken, eiken en kastanjebomen groeien. Soms laat hij zich ook zien tussen naaldbomen. Dat is dan vanaf het begin van de herfst, tot de eerste grote vorst (hij verdraagt negatieve temperaturen tot –5 °C).

Amateur-gastronomen stellen vooral zijn fruitige aroma en zijn lichte anijssmaak op prijs. Daarom wordt hij ook gerangschikt bij de eetbare champignons van zeer goede kwaliteit! Als kers op de taart heeft hij zelfs geneeskundige eigenschappen, want hij kan de bloeddruk doen dalen!

Voor meer informatie

is er zopas een nieuw boek verschenen (Editions Weyrich) over de paddenstoelen in Wallonië.
Opgelet : dit boek is enkel beschikbaar in het Frans

"CHAMPIGNONS DE WALLONIE Les connaître pour les apprécier"

door Paul Pirot

Meer dan 100 soorten paddenstoelen worden voorgesteld door de auteur, Paul Pirot, een gediplomeerde natuurgids en paddenstoelenkenner. Hij is tevens voorzitter van de "Cercle des Mycologues du Luxembourg Belge".

"Zonder paddenstoelen, geen bossen"

"De rol van paddenstoelen is niet enkel gastronomisch; ze zijn noodzakelijk voor het evenwicht van de natuur en de gezondheid van onze bossen."

WWW.WEYRICH-EDITION.BE





De echte honingzwam

Nieuwe soorten ...

Er zijn nog dingen die Diego kunnen verrassen. *"Bijna elk jaar duiken er in onze regio's champignons op die nooit eerder te zien waren. Ik heb in onze mooie provincie Luxemburg een nieuwe amaniet ontdekt, de* ***Amanita echinocephala subbeillei****. Hij groeit in een kalkhoudende bodem die van warmte houdt en alle specialisten zijn het eens dat de opwarming van de aarde daar niet vreemd aan is. Deze amaniet is giftig. Ik kan nog een ander voorbeeld geven, zoals de* ***Chlorophyllum molybdite****, een parasolzwam uit de Antillen! Hij lijkt op de grote parasolzwam, maar is erg giftig en kan zelfs dodelijk zijn."*

Wie op paddenstoelenjacht gaat, moet dus zeer voorzichtig zijn. De risico's op vergiftiging zijn niet te verwaarlozen voor wie niet zo thuis is in de magische wereld van de champignon van onze wondermooie Ardense wouden!

Kneepjes om giftige champignons meteen te herkennen, zijn er niet!

In sommige vrij oude werken voor het grote publiek werd champignonplukkers geleerd hoe ze oneetbare tot zelfs gewoonweg giftige paddenstoelen konden herkennen, zonder daarom de soort te kunnen bepalen. De 'specialisten' stelden onder meer dat een giftige paddenstoel meteen zwart wordt bij het contact met een zilveren lepel of dat peterselieblaadjes geel werden zodra ze in aanraking kwamen met een gevaarlijke champignon. Hou vooral geen rekening met al deze zogenaamde weetjes zonder blijk van gezond verstand. Het is immers onmogelijk om te weten of een champignon giftig is zonder zijn naam te kennen!

Kou zou giftig maken ...

Een mooi voorbeeld is de ***echte honingzwam***. Hij is zeer makkelijk te herkennen, zeker omdat hij veel voorkomt in de herfst. Vers is hij onverteerbaar en zelfs wat giftig (maag- en darmklachten), maar hij wordt ronduit gevaarlijk bij de eerste vorst. Mycologen vragen zich echter wel af of hij giftig wordt door de vorst of dat net de dooi de oorzaak is van deze verandering, dus de terugkeer naar de 'normale' temperatuur.

Strenge regelgeving

"Goed georganiseerde groepen speuren bossen en weiden af zodra de zomer afloopt. Ze plukken werkelijk alle eetbare champignons die ze tegenkomen. Het is een heuse 'paddenstoelenstroop' die hele bedden vernietigt. De oogst wordt daarna verkocht aan particulieren en sommige restaurants", betreurt Diego. "Nochtans is de champignonpluk erg gereglementeerd bij ons. Zo kan een particulier een mand van 10 liter champignons oogsten, maar dat mag enkel voor persoonlijk gebruik. De oogst verkopen is streng verboden!"

Mycologiecursussen en uitstappen op het programma

Zoals al wie een grote passie heeft, deelt ook Diego graag zijn kennis. *"Ik geef enkele keren per jaar les in mycologie. De stof pas ik altijd aan het deelnemend publiek aan. Basiskennis is niet nodig. Dan zijn er nog de uitstappen op het terrein, die altijd erg in de smaak vallen."* Wie bang is dat hij of zij per ongeluk giftige exemplaren mee naar huis neemt, geen nood, Diego kijkt alle mandjes zorgvuldig na!

U wil weten wanneer de volgende mycologielessen plaatsvinden? U wil uw familie of vrienden verrassen met een paddenstoelenmenu? Eén naam: Diego Costales



DIEGO COSTALES
diego.costales@gmail.com

DE ARDENNEN VOOR **FIJNPROEVERS**

Tekst: **Françoise Lutgen**

O, CHOCOLADE!



Zwart, wit, met melk, praliné, krokant, fondant, sterk, zacht, intens, bedwelmend, ...



Van boon tot cacaopasta

De cacaoboom is een verbazende boom. In het begin groeide de 'godenboom' wild in het Amazonewoud. Vandaag wordt hij in tal van tropische streken geteeld. 70% van de cacao komt nu uit West-Afrikaanse landen, vooral Ivoorkust.

De cacaoboom heeft veel warmte en vocht nodig, maar houdt niet zo van de zon en groeit in de schaduw van grotere beschermende bomen. De vrucht heeft de vorm van een kleine rugbybal, is 10 tot 25 cm lang en 6 tot 15 cm breed en groeit direct op de stam. Elke vrucht bevat een veertigtal bonen, die in een geleiachtige pulp baden. Ze worden twee keer per jaar geoogst. Pulp en bonen worden verwijderd en met bananenbladeren bedekt om te fermenteren. Dat is een belangrijke stap voor de smaak en het aroma van de chocolade. Daarna worden de bonen twee weken lang gedroogd in de zon. Die periode is onmisbaar voor een goede bewaring tijdens het transport.

Bij ons komen de cacaobonen in de grote industrie terecht, waar ze een complex en nauwgezet proces ondergaan. Na de reiniging worden ze geroosterd. In deze cruciale etappe zijn de duur en de mate van het roosten doorslaggevend voor de kwaliteit van de chocolade en de ontwikkeling van zijn aroma's. De bonen worden gebroken en daarna verpletterd en tot een compacte massa geperst. De laatste belangrijke stap is het concheren. Aan de pasta wordt cacaoboter toegevoegd en dit mengsel wordt enkele uren lang warm gekneed om het smeuïg te maken. Tot slot wordt de chocolade getempereerd om van vloeibare naar vaste staat over te gaan. In de vorm van blokken of boontjes is hij nu klaar om als grondstof te dienen voor de creaties van de chocolatiers.

Een stukje geschiedenis?

Tweeduizend jaar voor Christus gebruikten de Pre-Olmeken al cacao in hun dranken. Later zullen de Maya's (250 V.C - 900) en daarna de Azteken (1150-1500) de cacaoteelt verder ontwikkelen. Cacao wordt dan beschouwd als een godendrank, de weldaad van de goden voor goden. Cacao werd bereid als een zeer bitter drankje op basis van cacaomassa, water en kruiden.

Buiten Amerika zal de cacaoboom onbekend blijven tot de komst van de Spaanse kolonisten in de zestiende eeuw. Eerst moesten die kolonisten niet veel weten van het bittere en sterk gekruide drankje van de Azteken, maar al snel weten de Spanjaarden het te smaken zodra ze op het idee komen om het te zoeten met suiker, honing, kandijsuiker, vanille. De Spanjaard Hernan Cortès is in 1528 de eerste die cacaobonen meebrengt naar Europa. Onder Keizer Karel is de Antwerpse haven een draaischijf van de cacaohandel. Vanaf de zeventiende eeuw wordt chocolade, - nog altijd warm geserveerd - een luxedrank die erg in trek is aan koninklijke hoven en bij de Europese aristocratie.

Aan het hof van Versailles zal de Markiezin van Sévigné het volgende schrijven over chocolade in één van haar Brieven: *"Even vleit hij u, om u dan plots te doen ontbranden in een niet aflatende koorts."*

In de achttiende eeuw duiken de eerste chocoladefabrieken op in Europa. De hele negentiende en twintigste eeuw door zullen de fabricagetechnieken sterk evolueren, terwijl de prijs van chocolade democratischer wordt zodat hij binnen handbereik komt van een groter publiek. Deze chocolademakerijen waren aanvankelijk gespecialiseerd in de fabricage van chocoladepasta, maar zullen zich geleidelijk diversifiëren: repen of plakken zwarte chocolade, knisperende chocolade, fondant, met melk, met allerlei vullingen, ganaches, pralines, snoepgoed, smeerpasta, taartjes allerhande. Deze productie, die ook vandaag nog op volle toeren draait, is industrieel.

Sinds enkele jaren maakt een nieuwe golf van ambachtelijke chocolademakers zijn opwachting. Dat juichen lekkerbekken alleen maar toe. Hun trefwoorden? Kwaliteit en creativiteit.

Ook ons heel eigen Belgisch Luxemburg kan bogen op enkele van die chocoladetovenaars ...



“Chocolaterie DEFROIDMONT”
in Briscol (Erezée)

Als kleinzoon en zoon van brood- en banketbakkers wist Philippe Defroidmont al heel jong dat chocolade zijn grote liefde zou worden. In 1994 richt hij zijn eigen zaak op, eerst in de streek van de Beneden-Maas, zoals zijn ouders en grootouders. In 2000 verandert hij van koers. Philippe en zijn vrouw Christiane beslissen om zich in het dorpje Briscol te vestigen, tussen de Ourthe en de Aisne, op een boogscheut van Erezée.

“Ik heb het risico genomen om weer van nul te beginnen, maar bang was ik niet. Toen ik mijn tenten hier opsloeg, wou ik weer aanknopen met echte waarden, van de natuur, de authenticiteit, van de energie die mijn voorouders bezielden.”



Een Chocolademuseum

Philippe beoefent niet alleen met veel passie zijn vak van ambachtelijk chocolademaker, maar beslist in 2009 ook om zijn eigen chocolademuseum in te richten. Zo wil hij de vragen van de klanten vlot en duidelijk beantwoorden.

“Ik had het geluk dat ik een student museologie kende. Ik heb hem het hele ontwerp van het museum toevertrouwd en hij heeft dat prima gedaan! De ruimtes zijn ingericht met uitstalkasten vol voorwerpen die veel bezoekers oud en zeldzaam zullen vinden. Audio- en videomontages geven de nodige uitleg. Buitenlandse toeristen zijn welkom, want het bezoek kan in verschillende talen.”

Dit chocoladeparcours bekoort al bij de eerste stap. Het bezoek start met een schets van de geschiedenis van de familie Defroidmont om dan verder te gaan met een videopresentatie over de oorsprong, de verwerking en de geschiedenis van de cacao. Het eindigt met een film waarin Philippe de verschillende fabricagemethodes van zijn pralines en andere stukken in chocolade toelicht. Boeiend, leerrijk en toegankelijk voor iedereen.

Na het bezoek wacht u het fraaie degustatiesalon. De gastvrije ruimtes bieden tal van producten aan, van het huis of van ambachtelijke producenten uit de streek. Door het glas kunnen nieuwsgierigen zien hoe alles in zijn werk gaat in het atelier. In de zomer is het erg aangenaam op het buitenterras in het hart van een wondermooi landschap van natuur en bos. Een genot voor alle zintuigen ...



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





“JEAN le CHOCOLATIER”
in Habay-La-Neuve

Jean is afkomstig van Sète, de geboortestreek van Georges Brassens. Hij heeft nog altijd dat typisch smakelijke zuidwestelijke accent en die kenmerkende levenslust... Zijn liefde voor de chocolade dateert uit zijn kinderjaren en taande nooit. Hij is werkelijk verslaafd, zoals hij zelf zegt. *“Een gedeprimeerde chocolademaker bestaat niet, want chocolade is het beste middel tegen depressie!”*

Nooit routine, altijd zoeken, durven, creëren

Jean werkt graag alleen, op zijn ritme. Drie keer per week onthaalt hij zelf de klanten in zijn verzorgde en kleurige winkel waar dikke chocoladedruppels van het plafond rollen en ons weer kind doen voelen. De rest van de tijd is hij creatief bezig, in de rust van zijn atelier.

“Ik ken de herkomst van mijn grondstoffen en ik kies ze voor hun grote kwaliteit. Alle chocolade bevat gewaarborgde pure cacaoboter, geen greintje plantaardig vet en ook geen bewaarmiddel of geen syntheseproduct. Ik produceer weinig tegelijk, zodat ik altijd zeer verse producten kan aanbieden en geregeld de smaakcombinaties kan vernieuwen. Ik luister wel altijd goed naar de klant. Routine is niet aan mij besteed. Natuurlijk heb ik enkele vaste producten zoals mijn karamelchocolade met gezouten boter – zo lekker! – *maar ik creëer graag meer gewaagde smaken. Aperitiefchocolade met komijn, peper, olijf, saffraan(uit de Gaume), kerrie, andere met theeparfums ...”.*

Een mooie filosofie om te delen

Jean le Chocolatier en Christophe van ‘Mi-Orge Mi-Houblon’ (zie pagina 49) vormen een mooi duo van gepassioneerde creatievelingen. Met hun twee stelden ze ‘bier-en-chocolade’-kistjes vol verrassende combinaties samen. Ze zetten zelfs nog een stap verder en werkten nieuwe ambachtelijke bieren uit, zoals de Jean Chris I en de Jean Chris II.

Jean legt gemoedelijke en leerrijke contacten met andere vrienden uit de streek, de uitbaters van de kruidenierswinkel La Fée Verte in Anlier, Les Vergers de la Civanne, van Epices et Tout in Nobressart... ze delen allemaal dezelfde filosofie waarin het lokale of bioproduct centraal staat. Altijd seizoenproducten, dat is belangrijk: *“Ik heb een grote passie voor seizoenfruit. In de lente bied ik pralines met lievevrouwbedstro aan, in de zomer met frambozen en in de winter met citrus.”*

Een nieuw product? IJspralines met sorbet (zonder gluten en zonder lactose). Een heerlijkheid om langzaam in de mond te laten smelten en zo de smaken te laten ontploffen diep in de keel. Mjam!





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”
in Florenville

Edouard Bechoux is altijd druk bezig. We boffen dus dat we twee uur lang met hem kunnen praten over zijn vak, zijn passie. We ontdekken een rijke persoonlijkheid, een man met durf en een streng karakter, altijd op zoek. En af en toe dat vleugje fijne humor dat het gesprek nog prettiger maakt.

“Ik was nog maar drie toen mijn vader overleed. Ik ben onze moeder erg dankbaar dat zij ons heeft geleerd om de mouwen op te stropen, om het te maken in het leven. Als kind was ik vaak bij mijn grootouders (Victor Emond en zijn echtgenote, aardappeltelers in de streek van Florenville, red.). *Het nauwe contact met de aarde en al heel jong de handen uit de mouwen steken waren bepalend voor mijn verdere levensloop.”*

Edouard is amper 13 als hij zich al aangetrokken voelt tot de culinaire kunst. Hij volgt een opleiding in die richting, om op zijn zeventiende voor de desserts te kiezen. Beetje bij beetje komt hij in de ban van chocolade. En dat is zo gebleven.

De Italiaanse ervaring

Op zijn 23e trekt hij naar Italië. Zeven jaar lang zal hij er zijn sporen verdienen, van Bergamo tot Florence (het beroemde Maison Gilli), Milaan en Napels. Edouard valt voor de eindeloze charmes van de typisch Italiaanse verbeelding van een aantal meester-banketbakkers-chocolademakers. Hij bouwt zijn knowhow uit, maar durft ook vernieuwen en soms met gewaagde creaties uit te pakken. Die persoonlijke toets belet echter niet dat hij een groot respect blijft koesteren voor de waarde van traditie.

De geboorte van ‘Les Chocolats d’Edouard’

Hoe aantrekkelijk Italië echter ook is, Edouard blijft heimwee hebben. In 2004 keert hij terug naar de Gaume, waar hij zijn eigen chocolademakerij opricht onder de naam “Les Chocolats d’Edouard”. De plek maakt al snel furore. Een verkoop- en degustatiesalon met een doordachte en aangename inrichting, moderne decoratie in oranje en kastanjebruine tinten (chocolade, nietwaar...), een werkplaats achter glas zodat de klanten de bereidingen met eigen ogen kunnen volgen. Bovendien is een ruimte ingericht om groepen te ontvangen en werd ook een zonneterras aangelegd.

Ga hier gezellig zitten, laat u verwennen en geef u over aan het lekkers van het huis ... Pralines met tere en zachte smaken, fijne taartjes, ijsjes in de zomer, koffie, thee en warme chocolade van het huis en zelfs enkele hartige gerechten met seizoenproducten waarin de chocolade soms onverwacht komt piepen.

Ontdekkingsworkshops

“Ik deel heel graag mijn ervaring en vakkennis. Met de stagiairs of met andere (Italiaanse) banketbakkers-chocolademakers als consultant natuurlijk, maar ook gewoon met liefhebbers die nieuwsgierig zijn naar chocolade en zijn geheimen. Op woensdag bieden wij chocoladeworkshops aan. Op zaterdag is onze chocolademakerij te bezoeken, met de bijhorende proevertjes. Ik organiseer ook geregeld allerlei recreatieve workshops en culinaire workshops voor bedrijven of voor particulieren. De menu’s hebben dan altijd chocolade als leidraad, in andere worden combinaties met bieren en typische chocolades voorgesteld...”





Een recept van de winterkaart
van Les Chocolats d'Edouard

GANZENLEVER MET CHOCOLADESAUS

Ingrediënten

- *2 mooie plakjes rauwe ganzenlever*
- *1 eetlepel sinaasmarmelade*
- *10 g frambozenazijn*
- *30 g witte wijn*
- *20 g slagroom*
- *20 g chocolade van Uganda met 80% cacaomassa*

Bereiding

Voor de saus de vloeibare ingrediënten opwarmen, ze over de chocolade gieten, mengen om het geheel glad te maken en op smaak brengen. De sinaasmarmelade op de bodem van het bord leggen. De ganzenlever aanbakken. De chocoladesaus toevoegen en het bord versieren met draadjes van korenbloem en saffraan.

Witte, zwarte of melkchocolade?

ZWARTE: op basis van cacaomassa, suiker en cacaoboter

MELK: idem zwarte chocolade + melkpoeder

WITTE: bestaat uit cacaoboter, suiker en melk (zonder cacaomassa)



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
in Samrée

Plakken of blokjes chocolade in een verpakking met uw eigen gezicht of het logo van uw bedrijf? Een origineel idee van Cyril Chocolat!

Deze verpersoonlijking is gratis vanaf de bestelling van één enkele doos (bv. 27 plakken van 85 g). De afbeelding die u wil laten aanbrengen, wordt gelay-out, gescand en afgedrukt zonder beperking van kleur. Een originele manier om een 'lekker' cadeau heel persoonlijk te maken.

Naast ambachtelijk chocolade maken, organiseert Cyril Chocolat erg **boeiende bezoeken-demonstraties** die iedereen kan waarderen. Het verhaal van boon tot praline duurt ongeveer een uur, met onder meer verklarende filmpjes, demonstraties van de chef, proevertjes en vooral veel humor!

Cyril Chocolat stort een deel van de prijs van het bezoek door aan onafhankelijke organisaties die strijden tegen de honger in de wereld en zich inzetten voor het welzijn van het kind.



Samrée • C2

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



“François DEREMIENS” Ambachtelijke chocolatier in Prouvy

Het is een zonnige voormiddag als ik aankom in Prouvy. Ik stap binnen in dit mooie bakstenen pand met het discrete opschrift “François Deremiens – Artisan Chocolatier”. De ruimte is stijlvol, hedendaags en gastvrij ingericht, met een glazen doorkijk die nieuwsgierigen een blik gunt in het atelier waar de vier medewerkers van François Deremiens bezig zijn. Het zegt veel dat het team niet veranderde in vier jaar. In de uitstalkast liggen sobere en prachtige ‘sieraden’ van chocolade. Het vervolg zal ons vertellen of ze even smakelijk zijn en ‘in de mond blijven hangen’ als een mooi gamma subtiele, originele en gevarieerde aroma’s beloven. Puur genot …

Is het moeilijk om het vak van ambachtelijk chocolademaker uit te oefenen in een afgelegen dorpje?

“Wat in het begin een handicap kon zijn of lijken is een grote troef gebleken. Naar hier komen, was een doelbewuste keuze … die ons erg bevallen is. Werken en het eigen ambacht tonen op een plek als Prouvy, dat heeft toch iets magisch. Die magie werkt ook voor de klanten die houden van chocolade, desserts en ijsjes in de zomer. Ik ben een man van de aarde. Mijn vader was landbouwer en ik blijf overtuigd dat een kindertijd niet mooier kan zijn, omdat je leert hoe het leven in elkaar zit. Het is cruciaal om deze band met de echt belangrijke dingen te behouden: een korenaar bekijken, luisteren naar het gezang van een vogel … Het zijn heuse inspiratiebronnen voor mij.”

François was nog een jonge kerel toen hij een heuse passie voor chocolade en desserts opvatte. *“Ik deed niets liever dan allerlei recepten uitproberen zodra mijn ouders op vakantie vertrokken. Banketbakken was een spel. Ik amuseerde mij rot met allerlei creaties, combinaties van smaken, …”*

Nochtans werkt hij eerst zijn studies voor onderwijzer af. Op zijn 21ste verblijft hij meer dan een jaar in de Verenigde Staten waar hij Franse les geeft terwijl hij tegelijk Engels leert. Die taal komt hem vandaag erg van pas in de commerciële contacten met het buitenland (onder meer Japan!), maar ook voor de humanitaire projecten waar hij aan meewerkt, zoals in Haïti in 2013.

“De Inter-Amerikaanse Ontwikkelingsbank heeft contact met mij opgenomen om mee te werken aan het aanzwengelen van de cacaosector na de verwoestingen door de aardbeving in 2010. Het doel was cacaotelers te helpen en tegelijk hun technieken te verbeteren met respect voor het milieu (geen meststoffen), om zo een kwaliteitsvol eindproduct te bekomen dat in de smaak valt bij topchocolatiers. Ik hou van uitwisselingen op het veld. Het is fantastisch, iedereen krijgt en iedereen geeft.”

François heeft al doende leren werken met chocolade, met een uitzonderlijke feeling en liefde voor het product. Vandaag behoort hij tot de top van de Belgische chocolademakers. Hij werkt met klasse, een fijne neus voor smaken en presentatie. Zijn voorkeur gaat naar producten van de lokale of geïntegreerde landbouw, zoals de aardbeien van “La Gaume” in Breuvanne en nog veel andere.



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”
in Libramont

Hier is Stéphanie de chocolademaakster. Haar opleiding duurde 30 jaar, omdat deze passie haar volop bezielt. Samen met haar man, Alain, die een opleiding hotelwezen volgde, koesterde ze al lang de droom om een eigen degustatiesalon te openen. Begin december 2012 kreeg hun droom stilaan vorm. “La Pause Chocolat-Thé” opende de deuren in Libramont.

Kwaliteit en passie!

“Ons succesrecept is werken met kwaliteit èn passie!” Alle chocolade van Stéphanie wordt ambachtelijk gemaakt en verdient zijn grote succes. De warme verwelkomende glimlach van Alain geeft zin om te gaan zitten, om eventjes volop te genieten met een chocoladetheetje (huisbereid), proevend van het zoete gerecht van de dag, enkele pralines of mooie, dikke ambachtelijke melocakes. Al dit lekkers in Libramont om zonder mate te smullen ...

Verwarm uw dagen met een

CHOCOLADETHEE!

Ingrediënten

- *500 ml melk*
- *70 g minimum 60% zwarte chocolade*
- *1 eetlepel vanillesuiker*
- *2,5 g geparfumeerde thee volgens smaak (liefst sterk geparfumeerd)*
- *1 snuifje zout*

Bereiding

De melk samen met de suiker, het zout en de chocolade aan de kook brengen. Geregeld mengen. Van het vuur nemen, de thee toevoegen en 3 tot 5 minuten laten intrekken. Filteren en even opkloppen. Goed warm opdienen



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, een jonge chocolatier van 24!

Een winkel is er nog niet, maar u kan kennismaken met Justin en zijn chocoladeproducten op streek- en wijnbeurzen of in de Halle van Han waar hij zijn producten geregeld voorstelt. Hij verkoopt zijn creaties ook bij Jacob in Marbehan, zijn baas-banketbakker of bij de Ferme Cizaire in Habay-la-Vieille.

Zijn chocoladerepen met karamel of praliné maken furore! We wensen deze jonge ambachtsman de wind in de zeilen!

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

NIEUW:

Régis Joubert, een chocolatier met meer dan 25 jaar ervaring, heeft zopas een winkel geopend in Halanzy.

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

Wist u dit?

Chocolade die smelt in de mond zou de hersenactiviteit doen toenemen en ook het hart sneller doen slaan dan een kus vol passie ...

O, CHOCOLADE...

Tekst: **Fanny Lardot** en **Audrey Quoitin**

WALID, ZWEMMEESTER: "IK KOM GRAAG IN CONTACT MET DE VAKANTIEGANGERS DIE HIER KOMEN UITBLAZEN. DE VREEMDSTE ANEKDOTE? NEDERLANDERS DIE HAMBURGERS BAKTEN IN DE SAUNA!"

Een tropische duik

De mooie zomerdagen moesten wijken voor de herfstgeuren. Een knap gezicht, maar intussen zakten ook de temperaturen en is het tijd om goed ingeduffeld te gaan wandelen met het hele gezin. Om helemaal op te kikkeren, is er daarna niets beters dan een flinke duik in een overdekt binnenzwembad met water van 30 °C. Een ideale omgeving om te ontspannen en gezellig te kletsen, met wellnessvoorzieningen om zich als herboren te voelen. Kortom, alles en nog meer om met de hele familie in tropische sferen te vertoeven.

Duik met ons mee, op zoek naar enkele aantrekkelijke zwembaden van ons Belgisch Luxemburg.



Houffalize • C2

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

O, O ... zoveel waterpret

Annabelle Bouvy werkt nu 11 jaar in het vakantiecentrum van Ol Fosse d'Outh in Houffalize. Met een diploma toerisme op zak begon ze aan het loket en groeide door tot officemanager. Ze vertelt graag honderduit over de grote troef van het complex, het zwembad!

"Het zwembad Aqua l'O heeft altijd bestaan. Dat was een conditio sine qua non om het terrein, dat van de gemeente was, te kunnen krijgen. Het omvat een groot recreatief 25-meterbad met glijbaan, wildwaterbaan, hydrojets, heetwaterbad, waterval en een jacuzzi met instelbare hydrojetmassage. De jongste zwemfanaten kunnen zich uitleven in een plonsbad van 12 meter inclusief kikkerbad met fonteintjes, terwijl de volwassenen ontspannen in het stoombad of de sauna. Kortom, alles om lekker te genieten."

Een divers publiek

"Het thermaal complex trekt erg veel gezinnen aan, zowel buurtbewoners, Walen, Vlamingen als buitenlanders. Ze weten dat ze zich hier kunnen amuseren. Wie wil sporten, kan hier terecht in een gang, maar het water is wel te warm om actief te zwemmen."







hartje winter

SUNPARKS, het kinderparadijs

Turnleraar Ino van Swieten woont hier sinds de jaren negentig, omdat buitensporten zijn ding zijn. Wij maakten een praatje met de man die al bijna tien jaar Park Manager is van Sunparks in Vielsalm.

"De Ardennen hebben mij altijd gefascineerd. Het is er zo rustig en de vergezichten zijn wondermooi. Daarom heb ik hier mijn tenten opgeslagen en als Park Manager van Sunparks begonnen in 2005. Ik hou van de variatie in mijn werk en vooral van de alomtegenwoordige vakantiesfeer. De bezoekers zijn relaxed en goedgezind, wat zoveel aangenamer is!"

Geen vakantie zonder zwembad ...

"Sunparks is een vakantiecentrum met een ruime waaier van activiteiten en een uitgebreide infrastructuur voor vakantiegangers (bowling, petanque, speelterrein, sporthal, supermarkt, restaurants en meer). De must is natuurlijk het tropisch zwembad, hét kenmerk van Sunparks! Het mag tropisch genoemd worden omdat het water 29 of 30°C warm is, tegen 27° voor gemeentelijke zwembaden, met een iets hogere kamertemperatuur en planten. Doe daar de glijbanen, jacuzzi voor de hele familie, het peuterbad, de wildstroom en het golfslagbad bij... Sunparks is dus werkelijk een waterparadijs voor groot en klein. Alles is er om te vergeten dat de winter eraan komt."

Klein en groot ...

"Het vakantiecentrum focust op families. De vragen bij de eerste reservatie gaan vooral over het zwembad, een cruciaal keuzecriterium. Dat geldt ook voor senioren en stellen. Evenzo stijgt de vraag naar wellnessfaciliteiten. Daarom wordt een deel van het kasteel momenteel omgebouwd tot wellnesscentrum!"

Een toegankelijk zwembad

Sunparks werkt nauw samen met de toeristische dienst van Vielsam en Gouvy (Maison du Tourisme) om zijn gasten bijvoorbeeld info over de streekattracties te kunnen geven. Het zwembad is het hele jaar open. Inwoners van de aangrenzende gemeentes krijgen korting op de toegangsprijs. Klaar om dat zwempak aan te trekken?

"ER ZIJN MOMENTEEL WERKEN AAN DE GANG OM HET SUNPARKS VAKANTIEPARK OM TE BOUWEN TOT CENTER PARCS. DE 350 HUISJES WORDEN GERENOVEERD. HET ZWEMBAD WORDT VERGROOT EN KRIJGT EEN NIEUWE LOOK MET NATUURLIJK MATERIAAL, ZOALS HOUT, IN AUTHENTIEKERE KLEUREN. DAT ZAL BETER AANSLUITEN BIJ HET IMAGO VAN 'OASE VAN RUST' DAT BEZOEKERS VAN DE ARDENNEN HEBBEN."



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







Wellness met het hele gezin bij "AZUR EN ARDENNE"

Het vakantiedomein Azur en Ardenne is nu iets meer dan een jaar open. Het telt 54 kamers en een reeks over het park verspreid staande huisjes. Azur en Ardenne is zowel geschikt voor gezinnen als koppels, groepen van vrienden of collega's die rust en kalmte willen. Een restaurant, een wellnessruimte en tal van ontspannende activiteiten, zoals Amerikaanse biljart, tafeltennis, een speelterrein met kabelbaantje en petanquebaan, vullen het aanbod aan. Azur en Ardenne beschikt ook over alle infrastructuur voor de organisatie van seminars in het groen. Een gesprek met 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

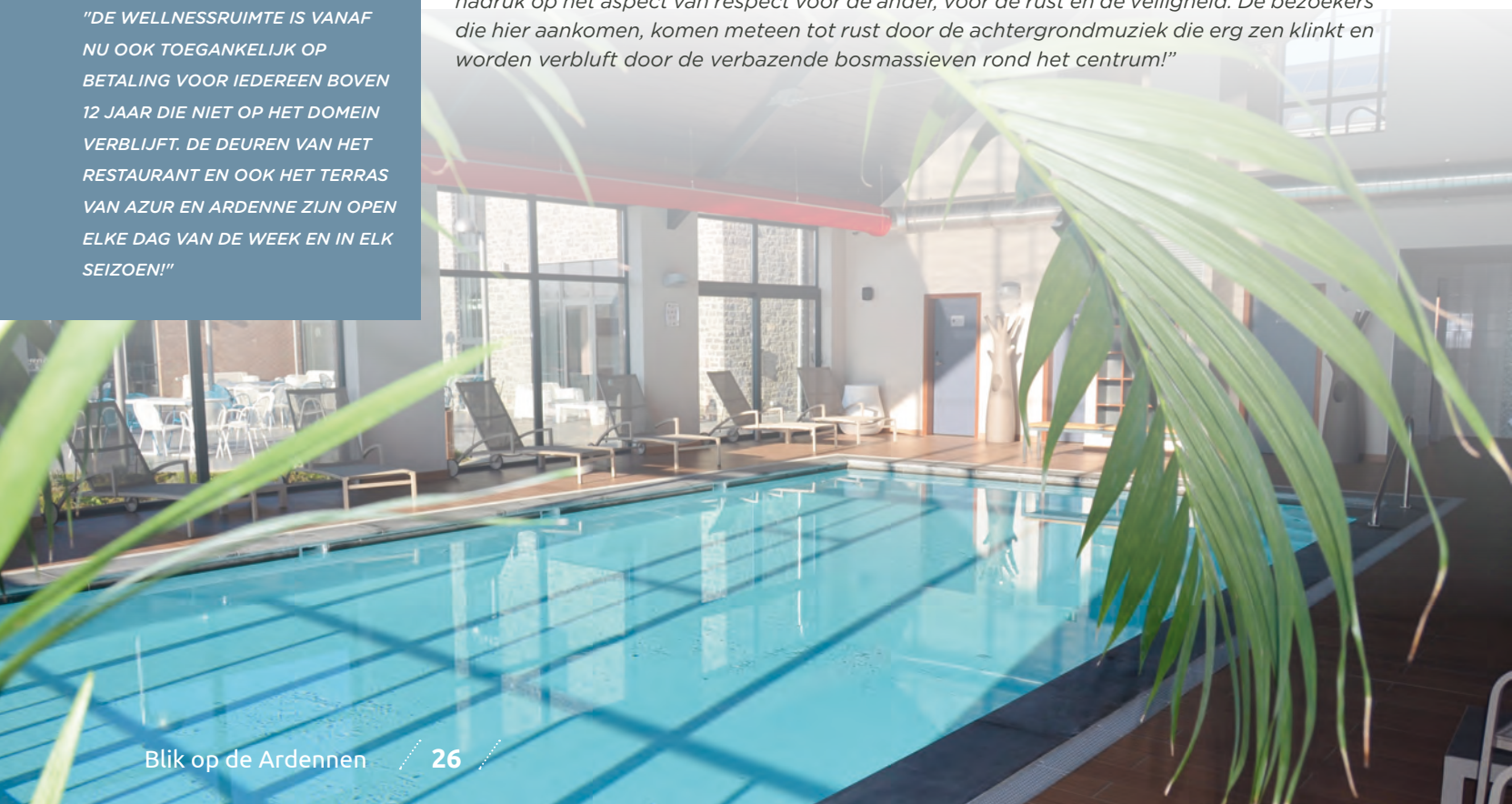
De Ardennen in de kijker

"Bij Azur en Ardenne hangen we kwaliteitstoerisme aan, toegankelijk, comfortabel en hedendaags met een Ardense toets, zowel op het bord als in de inrichting en de sfeer van het centrum. Veel kamers en vergaderzalen hebben een adembenemend uitzicht over de Ourthevallei. Zo weerspiegelt ons logies volop de waarden van het merk 'Ardennen', zoals welbehagen, verrassing en delen."

Een wellnessruimte voor het hele gezin

"Deze ruimte is gratis toegankelijk voor alle gasten van het centrum, ook voor kinderen die vergezeld zijn door hun ouders. Alleen bepaalde delen zoals de hamam of de sauna zijn verboden onder de 14. Zomer en winter komt iedereen hier genieten van het verwarmde zwembad van meer dan 30°C of de jacuzzi die uitkijkt over het zwembad. We leggen veel nadruk op het aspect van respect voor de ander, voor de rust en de veiligheid. De bezoekers die hier aankomen, komen meteen tot rust door de achtergrondmuziek die erg zen klinkt en worden verbluft door de verbazende bosmassieven rond het centrum!"

"DE WELLNESSRUIMTE IS VANAF NU OOK TOEGANKELIJK OP BETALING VOOR IEDEREEN BOVEN 12 JAAR DIE NIET OP HET DOMEIN VERBLIJFT. DE DEUREN VAN HET RESTAURANT EN OOK HET TERRAS VAN AZUR EN ARDENNE ZIJN OPEN ELKE DAG VAN DE WEEK EN IN ELK SEIZOEN!"



"VANDAAG KWAM HIER EEN GROEP VAKANTIEGANGERS AAN MET EEN KANO VAN MEER DAN DRIE METER. HET ZWEMBAD IS 8 OP 4 METER GROOT. VEEL HEBBEN ZE ER DUS NIET GEPEDDELD!"





De KASTEELHOEVE van Laval

In de kasteelhoeve van Laval woont nu de vijfde generatie van dezelfde familie. Zowat twintig jaar geleden werden de woning en bijgebouwen ingericht als vakantiewoningen (gîtes). Enkele jaren later werd een gezellige ruimte gebouwd met een overdekt zwembad, sauna, terras en speelterrein. Weldra komen daar een beveiligde overdekte vijver en speelruimte bij. We vragen er eigenaar Bruno Denis naar.

"Mijn vrouw en ik bieden met veel passie veelzijdige vakantieformules aan voor groepen en families. Wij beschouwen deze activiteit als een echte hobby, maar we hebben wel allebei een ander beroep."

In het zwembad heeft iedereen pret!

"Het overdekte zwembad bleek een onmisbare troef, zeker door het grillige Belgische weer. Het biedt de zekerheid van een geslaagde vakantie, die niet van de weersomstandigheden afhangt. Sinds het er is, verhuren we meer. Het bad is toegankelijk van 10 tot 18 uur, maar afspraken zijn altijd mogelijk (zoals voor trekkers). We zijn vrij flexibel.

Zowel 's zomers als 's winters ligt de temperatuur van het water op 26 °C. Het is er dolle pret, met hydrojets op de trappen, een plonsbad voor de kleintjes en een tegenstroomzwembad.

Het zwembad en zijn buitenomgeving zijn gemeenschappelijk voor de huurders. Ze komen er elkaar tegen, leren elkaar kennen, praten wat. Meestal leggen de kinderen de eerste contacten. Zo kunnen de iets meer verlegen ouders uit hun schulp komen. De taal is hier in ieder geval geen hinderpaal."

Veiligheid op de eerste plaats!

"Het zwembad is volkomen beveiligd. De toegangscode stelt de ouders gerust, want zo kunnen de kinderen er niet in. We raden altijd aan dat een kind (-14) in het gezelschap van een volwassene komt om volop en zonder risico te genieten van de installaties. Evenwel laten we het aan de ouders over om te oordelen."



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



Nieuw
Vayamundo
Dine &
Lounge

Kamers en
appartementen
Seminaries & congressen
Vakanties, week-ends
et midweeks
Restaurants met buffet of
menu aan tafel bediend
Zwembad Aqua l'O
Familiefeesten
Evenementen



vayamundo
Ol Fosse d'Outh

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

Tekst: **Kevin Hazard** en **Gilles Bissot**

JAZZy groove



© Vincent De Koninck

Augustus is een topmaand voor jazzliefhebbers. Al meer dan dertig jaar zakken ze af naar Belgisch Luxemburg voor twee intussen vermaarde festivals in een mooie groene omlijsting. Ze komen van overal om hun hartje op te halen aan de zeer gevarieerde, maar altijd meeslepende ritmes. Daar moest Blik op de Ardennen toch ook eens gaan kijken.

van GAUME tot GOUVY

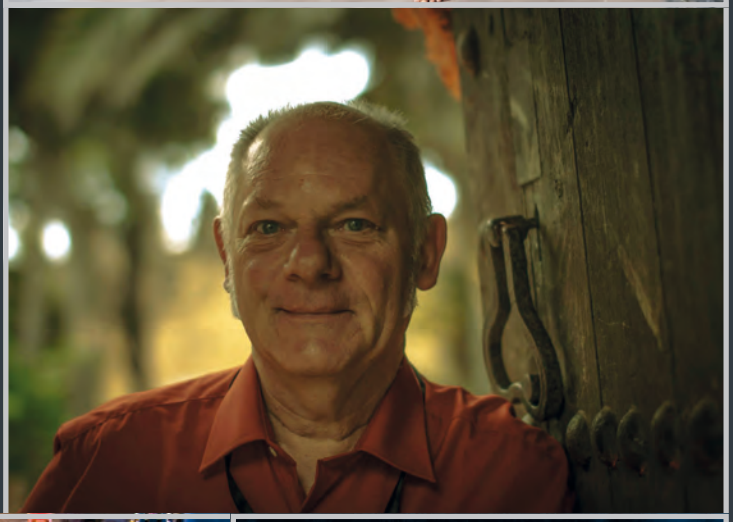
Jazzclubs in volle natuur!

De slogan ‘Le Luxembourg belge, terre de festivals’, die enkele jaren geleden de wereld werd ingestuurd. vestigt de aandacht op onze culturele evenementen, zoals Gaume Jazz en Gouvy Jazz & Blues. Deze twee festivals veranderen de provincie in een jazzland dat zijn gelijke niet kent. We gingen ons licht opsteken bij de bedenkers en organisatoren, Jean-Pierre Bissot in Rossignol en Claudy Lentz in Gouvy.

1.



2.



4.





5.





3.

1. 2. 3. Jean-Pierre Bissot en Gaume Jazz Festival

4. 5. 6. Claudy Lentz en Gouvy Jazz & Blues Festival

6.

HOE ZOU U UW FESTIVAL OMSCHRIJVEN?

- Claudy Lentz: *"Op een dag zei Johnny Griffin, bijgenaamd Little Giant, 'Gouvy is Groovy'. Zo werd Gouvy dan ook het Little Giant Festival. Het enige wat wij willen, is mensen blij maken en tegelijk het noordoosten van de provincie, dat een beetje een vergeten regio was, weer in de kijker plaatsen. Aanvankelijk stond ons programma eerder in het teken van de bebop/swing. Vandaag kijken we al eens verder."*

- Jean-Pierre Bissot: *"Gaume Jazz is een festival van de zuivere en de zogenoemde 'onzuivere' jazz, een mix van artiesten van alle stijlen, jong en gevestigd talent, ontdekkingen, creaties, ... Soms creëren artiesten hun werk ter plekke. Het speelt zich allemaal vooral af in de gemoedelijke en familiale sfeer van een park van 12 hectare. We combineren graag zon en ontspanning in openlucht met jazz en dat werkt heel goed. Wel staan er elk jaar ook enkele jazzconcerten in de dorpskerk op het programma."*

WAAROM VIEL DE KEUZE OP BELGISCH LUXEMBURG?

- J.P.B.: *" Als cultureel verantwoordelijke is het belangrijk om een aanbod voor alle bevolkingsgroepen uit te werken. In de stad is er op cultureel vlak altijd wel iets te beleven. Maar ook mensen op het platteland hebben recht op een deel van de culturele koek. Op de twee festivals samen kan het publiek proeven van 50 tot 55 concerten in tien dagen. Dat is uniek."*

- C.L.: *"Ik ben geboren in Gouvy. Daarom heb ik de eerste vier edities ook in Gouvy opgezet, van '78 tot '81. Ik heb de naam Gouvy altijd gehouden, want dat is de gemeentelijke entiteit. Hier is het rustig. Je wordt niet afgeleid door de voortdurende sirenes van zieken- en andere wagens. Amerikanen vinden het Belgische publiek het beste ter wereld, omdat het echt luistert. Jazz is luistermuziek en de provincie leent zich daar uitstekend toe! In die tijd hadden we een route tussen de twee festivals uitgestippeld, met elke avond een concert in een afspanning voor de stappers. Wat kan een mens nog meer verlangen in Belgisch Luxemburg?"*

TWEE JAZZFESTIVALS IN EEN WEEK TIJD, IS DAT NIET WAT TE VEEL VAN HET GOEDE?

- J.P.B.: *"Elk festival heeft zijn eigen stijl. We vullen elkaar aan. Hoe meer concerten, hoe meer publiek. Als jazz meer aandacht van de media zou krijgen, zou er ruimte zijn voor veel projecten. Er is sinds kort een festival in Marche-en-Famenne, Fam'and Jazz. Het is een mooi initiatief en biedt ons de mogelijkheid om publiek aan te trekken."*

- C.L.: *"Er mogen er zelfs vier of vijf zijn! Die vraag zou je trouwens ook voor bier kunnen stellen. Zijn er momenteel niet te veel ambachtelijke brouwerijen? Nee, ik denk dat er plaats is voor iedereen. Gouvy is vooral bekend voor zijn erg toegankelijke swingmuziek. Mensen gaan naar Gaume Jazz om eens andere muziek te ontdekken dan pure jazz, die hier wat traditioneler is."*

HEBBEN DEZE FESTIVALS INVLOED OP HET TOERISME?

- C.L.: *"Ja, want de mensen komen terug. We wonen in een prachtige en nog vrij ongerepte regio."*

- J.P.B.: *"Zowat een derde van ons publiek bestaat uit mensen die in de regio komen wandelen en een optreden meepikken. De toeristische operatoren benutten dit potentieel trouwens niet genoeg, vind ik."*

WAT ZOU U ADVISEREN OM AF TE SLUITEN?

- J.P.B.: "Durf jazz aan! Geef uw oren de kost, laat u gaan op de tonen van deze muziek. Het is een muziek van ontmoetingen, die mensen van alle leeftijden kan aanspreken, van 25 tot 65 en ouder."

- C.L.: *"Om van de jazz te komen proeven. Ik heb honderden mensen kunnen overtuigen om te komen. Ze komen nu trouwens spontaan terug. Ze ontdekken muziek die met de vingers doet knippen en met de voeten doet trappelen. De eerder soepele jazz zal de mensen naar een meer moderne jazz leiden."*



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

Belgisch Luxemburg, jazzy inspirerend?

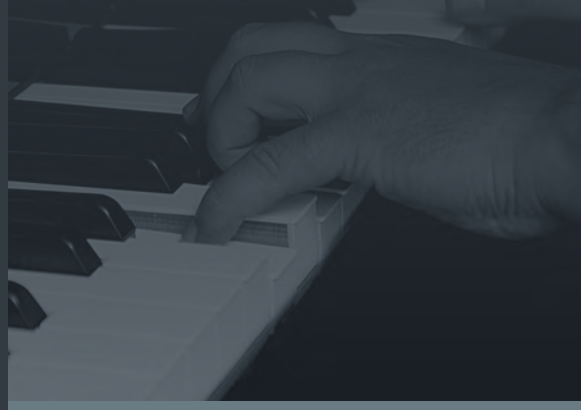
De natuur brengt tot rust, geeft een fijn gevoel … maar is ook inspirerend voor jazz. Om die link tussen jazz en Belgisch Luxemburg te leggen, hadden we een gesprek met Johan Dupont. Deze dertiger die verschillende instrumenten bespeelt, groeide op in Chassepierre en woont vandaag in Luik. Jean-Pierre Bissot was niet karig met lof aan zijn adres: *"Hij behoort tot de talentrijkste muzikanten van de jonge generatie. Johan speelt met een waanzinnige en verbluffende techniciteit. Hij staat op de drempel van een grote carrière."*

Johan ontvangt ons bij hem thuis, in zijn eigen muziekzaal die creativiteit ademt. Hij verliet de Gaume om praktische redenen, maar de streek ligt hem nog altijd na aan het hart: *"Dit is het land van mijn voorouders, mijn wortels. Mijn hele familie woont er."*

Maar de Gaume is meer dan familiebanden, de kenmerken van de streek inspireren hem ook muzikaal: *"Dit grondgebied is één en al natuur en ruimte. Dat spreekt muzikanten in het algemeen en zeker jazzmuzikanten erg aan. De natuur heeft de mens en zeker de kunstenaar, de artiest altijd geïnspireerd. Belgisch Luxemburg is de top in dat opzicht. Als ik jazz speel, hangen mijn emoties af van mijn stemming, van hoe ik me voel en van wat ik wil overbrengen. Ik kan vrolijk zijn, of triest, vol weemoed of melancholie, of alles tegelijk in een zelfde stuk. Dat kan snel van het ene naar het andere overgaan. Het heeft te maken met hoe ik echt ben."*

De rustige omgeving zet aan tot nadenken, maar doet ook creatieve ideeën opborrelen. Dit aspect is onmisbaar voor Johan, die jazz beschouwt als een muziekstijl waarin improvisatie doorslaggevend is: *"Wat telt, is muziek trachten te maken in een authentieke, heel eigen en oprechte stijl. Er werden regels uitgevonden om mensen te doen overeenkomen, zich op elkaar af te stemmen. Die regels zijn nodig, maar ik vind het even belangrijk om een persoonlijk tegenwicht te vormen. Regels pas je aan jezelf aan. Ik beschouw mezelf niet als een jazzman in de pure zin van het woord, ik breng geen jazz volgens een bepaalde lijn of ethiek."*

Johan vindt trouwens dat Gaume Jazz en het Gouvy Jazz Festival elkaar aanvullen en het natuurlijke karakter dat Belgisch Luxemburg met deze unieke muziek verbindt, goed in de verf zetten. *"Gouvy is een festival dat verbonden is met de wortels van de jazz, de traditie van de jazz en blues, in een natuurlijk kader. Er heerst een heel aparte sfeer. Gaume Jazz heeft dezelfde wortels, maar biedt ook een heel scala aan ontdekkingen en openingen voor jazz in ruime zin. Dat is ook erg tof."*



WIL U JOHAN DUPONT BETER LEREN KENNEN?

Dat kan via zijn twee bands (Igloo Record) :

- Music 4 a While
- Big Noise

Johan is op 22 november 2014 ook in Eupen, in het kader van het Ostbelgien Festival, als pianosolist met het Orkest van Vlaanderen.



Voor mij is jazz …

Het is erg ingewikkeld om deze muziekstijl te definiëren. We hebben dus gevraagd aan Claudy, Jean-Pierre, Johan en festivalgangers om ons 'hun' definitie van jazz te geven …

Claudy: *"Jazz is als een 2PK, een manier om even de tijd stil te zetten, een eenvoudige manier om zich uit te drukken. Piano, bas, drum, een sax, een trompet, dat is genoeg. Als je pech hebt met een 2PK, dan is het de bobine. Je kan weer starten als er een reserve in je koffer zit. Jazz is een geweldige vorm van vrijheid, in alle eenvoud. Als ik naar een jazznummer luister dat me beroert, dan voel ik iets in mijn hoofd dat mij eraan herinnert dat ik toch wel hersenen heb!"*



DE ARDENNEN **ANDERS**



Sonia (Brussel): “Voor mij is jazz een feeling, want als we het moeten uitleggen, zal je het nooit begrijpen. Jazz moet mij raken, een zekere warmte doen oplaaien. Te intellectuele jazz laat mij koud.”



Olivier (Verviers): *“Jazz is voor mij muziek, een ritme, klanken die van overal komen, die mijn hoofd vullen en mij doen dromen.”*



Wilfrid: *“Jazz dat is vrijheid. Klassieke muziek wordt opgebouwd op een brede piramidale grondslag. Jazz is net het omgekeerde, het wordt uit weinig opgebouwd. Het is een openheid van geest.”*



Jean-Marc (Bergen): *“Jazz is voor mij het eerste vinyl dat ik beluisterde in de jaren zeventig: Glenn Miller. Het is de muziek die mijn geest en oren heeft geopend en die mij tot op vandaag vergezelt.”*

Jean-Pierre: *“Voor mij is dit de muzikale vorm die het best past bij de 21e eeuw. Jazz is muziek die mij tot bij de ander brengt, tot ontmoetingen, die voldoende ademruimte geeft in de structuur zelf om plaats te laten voor ieders inbreng. Het is muziek die technische nauwgezetheid vraagt. Het is voor mij de muzikale vorm die momenteel het sterkst leeft, ook al kunnen we niet voorbijgaan aan het bestaan en de vitaliteit van andere muzikale vormen, die vaak van jazz zijn afgeleid.”*

Johan: *“Het is een meer algemene kijk op de geïmproviseerde muziek. Voor mij staat jazz als dusdanig gelijk met klassieke muziek. Het zijn gewoon woorden, maar daar voorbij zijn er mensen en artiesten die hun muziek brengen en die soms atypische wegen inslaan. Dus zijn jazz en klassieke muziek maar voorwendsels.”*

Beelden, klank en muziek!
Proef van de jazzy sfeer van
Belgisch Luxemburg op film.
Een speciale bijlage
bij Blik op de Ardennen op
WWW.YOUTUBE.COM/USER/LELUXEMBOURGBELGE



BIER en MANNEN

Bier: alcoholhoudende drank uit hop en mout door gisting en koken bereid, lezen we in het woordenboek. Maar het is natuurlijk nog veel meer dan dat. Blond, bruin of amberkleurig, met een typische bitterheid en hoge gisting… Kom, vrienden van Cambrinus (en de andere ook) en volg ons op een reis die al meer dan 8000 jaar duurt, op zoek naar het bier der wijzen. Maar altijd met mate. Want 'bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand'.

ARDENS **VAKMANSCHAP**

Tekst: **Emilie Batter** en **Jacques Cornerotte**



Eerst was er het vloeibare brood...



Egyptische brouwster

De uitvinding (ontdekking) van het bier gaat terug tot het begin der tijden, zoals dat heet. Enkele vergeten gerstkorrels gingen spontaan gisten in wat water tot een drankje dat wellicht niet zo lekker smaakte, maar wel het vloeibare brood van de eerste mens zal worden.

Blijkens de geschriften van Herodotus werd lange tijd geloofd dat bier, of dan eerder zijn voorloper, een uitvinding van **DE EGYPTENAREN** was. Het recept zou een geschenk van Osiris geweest zijn. Eerst werden gemoute granen (gerst, gierst) grof tot meel gemalen. Daarvan werd een soort brood gekneed dat in water werd verkruimeld. Dat mengsel moest dan een zekere tijd gisten en vervolgens uitlekken boven kruiken. De vloeistof die daarin werd opgevangen, heette 'zythum' of'curmi', naargelang voorkomen en smaak. Ook **DE BABYLONIËRS** stelden het product op prijs. De code van Hammurabi legde zelfs straffen op voor de onhandige 'brouwer' van wie de productie mislukte.

DE GERMANEN EN GALLIËRS fabriceerden gerstebier (cervoise). Het grote verschil was wel dat de bereiding, die hoofdzakelijk een familiezaak was, aan de vrouwen werd toevertrouwd. Maar het is Karel de Grote die het bier zijn adelbrieven zal geven. Bijna alle grote Karolingische grondgebieden zullen gerstenat produceren.

DE MIDDELEEUWEN zullen het bier een nieuwe boost geven in het noordoosten van Europa. Abdijen die niet over wijngaarden beschikken, slaan aan het brouwen. Op de plattegronden van de abdijen van Sankt-Gallen (Zwitserland) of van Rievaulx (Verenigd Koninkrijk) staan gebouwen die uitsluitend voorbehouden waren voor het brouwen. De monniken beschouwen dit bier als een vloeibaar voedingsmiddel dat rijk is aan minerale zouten en vitamines en nodig is in de dagelijkse voeding. Kloosters staan zelfs bier toe tijdens de vastenperiode omdat het als vloeibaar eten geldt. Later voegen de brouwers een mix van aromatische planten toe om de dan nog altijd spontane[1] gisting beter in de hand te houden, net als de bewaring. Deze mengeling, 'gruyt' genoemd, geeft het bier kleur en aroma. Dit gruut wordt geleidelijk vervangen door hop, die een antiseptische rol zal spelen en tegelijk de drank die bitterheid zal geven die onze huidige bieren zo typeert.

In onze regio's gaf de wet van Beaumont-en-Argonne eind de twaalfde eeuw en begin de dertiende eeuw tal van voorrechten aan de inwoners van kleine en grote dorpen die afhingen van een heer of van een kloostergemeenschap. De gemene molens, ovens en brouwerijen zullen beetje bij beetje verdwijnen en onafhankelijke brouwers nemen hun plaats in.

Pas vanaf **DE RENAISSANCE** zullen gist of gegiste resten van vorige brouwsels worden toegevoegd aan de mout die bekomen wordt door de gerst in water te weken. Onze brouwers hebben echter nog altijd geen idee hoe de gist werkt. Dat is en blijft raadselachtige alchemie. Het bier wordt meteen sterker en dichter en zal nu stilaan op grotere schaal worden geconsumeerd in Europa.

DE FRANSE REVOLUTIE en de opkomst van Napoleon veranderen alles. De staat slaat de bezittingen van kloostergemeenschappen en de adel aan, de taksen verlagen. 'Wereldlijke' brouwerijen doen hun intrede.



Gambrinus, legendarische bierkoning van Vlaanderen en Brabant. Hij werd lang verbonden aan Jan Primus (Jan I, hertog van Brabant). Levensgenieter en symbool van de bierliefhebbers.

Fronton van de brouwerij van Champigneulles (F)



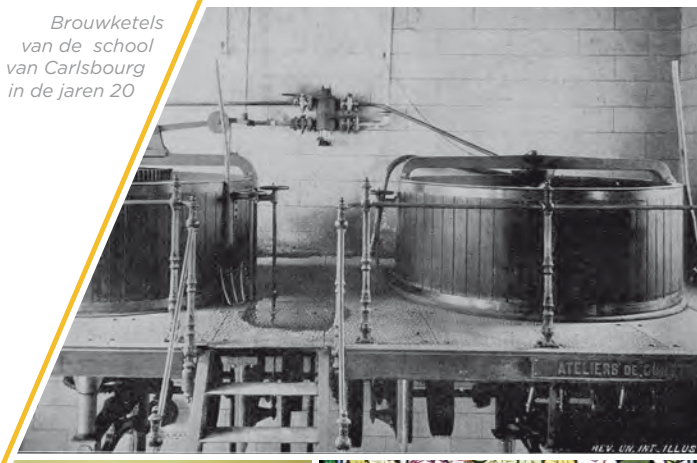
Brouwscène uit de 17de eeuw (Schaerbeeks biermuseum)





Brouwscène uit het Romeinse tijdperk

Brouwketels van de school van Carlsbourg in de jaren 20



DE INDUSTRIËLE REVOLUTIE brengt nieuwe technologieën mee, zoals de productie van stoom. Er worden spoorwegen aangelegd, maar daarnaast wordt nu ook duidelijk wat gist precies doet. Andere uitvindingen van begin de twintigste eeuw, zoals industriële koeling door ammoniakcompressie, de Baudelot-koeler en de ontdekkingen van Pasteur, zullen de wereld van de brouwerijen op zijn kop zetten.

Helaas betekenen **TWEE WERELDOORLOGEN** de genadeslag voor talloze brouwerijen: opvordering van koper en rantsoenering van grondstoffen doen sommige kleine familiebedrijven in onze provincie de das om.

IN DE JAREN '80 ondergaat de brouwerswereld weer ingrijpende veranderingen: steeds grotere financiële groepen gaan samen en concentreren zich in heuse fabrieken waarin de mens geen enkele voeling meer heeft met de materie.

Is het als reactie op dit verschijnsel? In ieder geval verrijzen overal in West-Europa kleine ambachtelijke bedrijven met aan het roer mensen met een heuse passie, voor wie kwaliteit en originaliteit nog zin hebben. De liefhebbers zijn er meteen voor te vinden. In alle hoeken van Europa worden brouwersfestivals opgezet die groeien als hop. Zo ontstaat een beweging die niet meer te stoppen lijkt. Onze provincie stapte mee op de biertrein en daar moeten we op klinken!





[1] Het is de wilde gist, die in de lucht zit, die de mout doet ontkiemen en gisten. Maar dat wist men toen niet ...

In het begin is er een graangewas …



"Op een andere plaats dichtbij (de molen), valt het gebrande graan in een molen die het maalt en het meel valt op de plaats waar het warme water komt om het in te weken. Daarna loopt het bier door een machine in de bakken. Na een rusttijd doet een broeder het in vaten met een soort van leren slang, die aangesloten is op een koperen machine waarmee de broeder van vat naar vat gaat, tot ze vol zijn." We zijn in 1725, in Orval. Het zijn de woorden van een Naamse franciscaan die de werkplaatsen van de abdij bezocht en vol bewondering is voor de installaties van de brouwerij.

In het begin is er een graangewas, **GERST**. De korrels worden in water geweekt om te **ONTKIEMEN**. De **'GROENMOUT'** neemt zo alle nodige eiwitten op voor de ontwikkeling van het toekomstige bier. Na een tijdje wordt het weken stopgezet, zodat de kiemen niet alle stoffen opnemen. Dan volgt **HET EESTEN (OF DROGEN)**. De eesttemperatuur kleurt de mout, van bleek (witbieren bijvoorbeeld) tot gebrand (bepaalde trappisten en Engelse bieren).

De eerste handeling in de brouwerij is het mengen van de geplette mout met water. Er wordt meestal gerekend op 200 tot 400 liter water voor 100 kilo mout. **DIT BESLAAN VAN MOUT GEBEURT** in de zogenoemde beslagkuip.



Tijdens het hele proces wordt het mengsel voortdurend omgeroerd. Tot in de jaren 1900-1910 gebeurde dit werk met de roerstok, die het symbool van de brouwers geworden is. Dat is echt fysiek labeur!

Eindelijk is het brouwsel klaar. Het bevat nu twee elementen: **WORT** (suikerrijke vloeistof) en **DRAF**, die nog rijk zijn aan diverse nuttige bestanddelen en water. De wort ondergaat een filtering door neerslag van de draf. Dit gebeurt meestal in een klaringskuip met loze bodem waarin de draf neerslaat. Tot slot wordt de draf verschillende keren gespoeld, om de laatste zetmeelhoudende bestanddelen te onttrekken. De in **DE LEKBAK** opgevangen wort gaat dan naar **DE KOOKKETEL**. Tijdens dit kookproces zal de wort gesteriliseerd worden. Er zal een kleinere of grotere dosis (tussen 100 en 200 gram per hectoliter) hop aan toegevoegd worden, die het zijn bitterheid, smaak en stabiliteit zal geven.

Het is de doordachte mengeling van verschillende variëteiten **HOP** die een bier met complexe aroma's zal opleveren. Op het einde van het kookproces zal de wort afgekoeld worden op zijn gisttemperatuur, door middel van een platenwarmtewisselaar.

Dan kan de gisting beginnen. Daarvoor wordt kunstmatig zuurstof toegevoegd aan de wort of minder vaak, steriele lucht, om zo het werk van de gist te vergemakkelijken. Er zijn drie types gisting:

- **DE LAGE GISTING** (ondergisting) wordt vooral gebruikt voor blonde bieren van het pilstype.
- **DE HOGE GISTING** (bovengisting) die wordt toegepast door alle brouwers uit de provincie, verloopt op

De basisingrediënten: gerst, water, gist en hop





14 tot 25° C, drie tot zes dagen lang. Tijdens deze gisting komt de gistsoort “saccaromyces cerevisiae” aan de oppervlakte van de wort.

- **DE EERDER ZELDZAME SPONTANE GISTING**, waarbij.gistsoorten zich via de omgevingslucht in de wort enten.

De gisten vormen zich om tot gistbare suikers die zich tijdens het brouwen in de wort omzetten in alcohol en koolstofgas. De malt wordt dus geënt met gist. Dan begint de fermentatie. Het is tijdens deze vergisting dat zich dus de smaak, de aroma’s en de verzadiging van het bier zullen vormen.

Als deze vergisting afgelopen is, wordt het bier overgebracht naar **BEWAARTANKS** waar een nieuwe vergisting zal beginnen. De suikers en gisten zullen dan verder blijven werken en tegelijk CO2 produceren. In dit stadium zal het bier zich verfijnen en al zijn aroma’s vrijgeven.

Het bier dat op deze manier bekomen wordt, is echter altijd beladen met fijne deeltjes gist en oogt daarom een beetje troebel. Het zal dus een laatste klaring ondergaan alvorens het verpakt wordt. Tot slot zullen bepaalde bieren met hoge gisting een hergisting op fles ondergaan op temperaturen tussen 14 en 16° C.

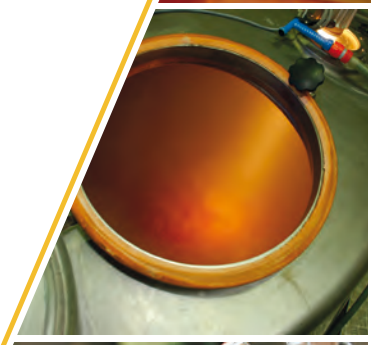
Bij **DE BOTTELING** wordt een kleine dosis gist en vaak suiker toegevoegd om deze nieuwe gisting op fles in te zetten. Daarna wordt het bier verpakt in een fles, in blik of in vaten. Dan volgt de eventuele pasteurisatie alvorens het verdeeld wordt en aan de consumenten wordt verkocht.

1. Mouterij (Kasteel van Beloeil)
2. Ketel (Orval)
3. Lekbak (Rochefort)
4. Beslagkuipen (Orval)












In de wereld van de brouwers volgt ieder zijn eigen parcours. Sommige improviseerden een 'laboratorium' in de keuken van hun ouders, andere zetten de familiale traditie verder. Ze hebben wel allemaal hetzelfde doel voor ogen: van hun passie voor bier hun beroep maken.

Brouwen een vak met passie



Wanneer onafhankelijkheid inspirerend werkt

Nog een plek waar hopachtige geuren de neus prikkelen is de brouwerij Saint-Monon in Ambly (Nassogne), in de oude hoeve van de familie Jacob.

Een gesprek met Pierre Jacob die, tussen twee blikken op zijn brouwsel door, vertelt hoe het allemaal 18 jaar geleden voor hem begon. *"In die tijd plaatsten we de dop met de hand, fles per fles."*





"Ik kom uit een boerenfamilie. Saint-Monon, de patroonheilige van de boeren, is dus symbolisch."

Heel jong al experimenteert hij met kleine brouwsels in ketels. Na zijn studies voor voedingsingenieur rijgt hij de jobjes aan elkaar, maar blijft de droom koesteren om van zijn passie zijn beroep te maken. Zelfstandige zijn is echter geen sinecure. Het heerlijke verhaal van de Saint-Monon zal beginnen in de kuipen van de vroegere melkerij. Het begint met twee bieren, een bruin en een amberkleurig. Maar een bier met een meer originele toets ontbrak. En waarom geen Saint-Monon met honing? En met een grondstof die afkomstig is van de plaatselijke bijenteelt? Het zal bij iedereen aanslaan en zelfs de twee eerste bieren achter zich laten.

"Werk, doorzettingsvermogen en grondstoffen van hoge kwaliteit zijn de geheimen van het succes", vertrouwt Pierre ons toe. Zijn doorzettingsvermogen heeft hem al verschillende prestigieuze prijzen opgeleverd. Dat was onlangs nog het geval met zijn jongste creatie, de Mix Hop, waarvoor hij op de wedstrijd "Best Belgian Beer of Wallonia" de prijs voor het beste amberkleurige bier won. Als dat een man met passie en duizend en één talenten niet aanmoedigt!

www.saintmonon.be

"'Troufette' komt van een figuur uit de Bastogne carnavalfolklore de 'troufet'. Een sympathiek individu, typisch Ardens."



De jeugd ten dienste van de kwaliteitsproducten

Marc Cleeremans begint nog maar in het vak, maar brouwt al de Troufette en de andere bieren van de brouwerij van Bastenaken (Brasserie de Bastogne) met veel liefde voor werk dat goed gedaan is. Hij werd opgeleid tot industrieel landbouwingenieur en vat een passie op voor bier. Samen met enkele even gepassioneerde vrienden gaat hij eigen brouwsels produceren. Maar het is pas tijdens een stage bij de Trappisten van Rochefort dat hij echt zin krijgt om van brouwen zijn beroep te maken.

"Wie voor dit vak kiest, gaat voor de goede maar ook de kwade tijden. Voor mij is het echter positief over de hele lijn. In een klein bedrijf mag je de teugels niet vieren, want je moet van alle markten thuis zijn. Ik moet ook de voorraden kunnen beheren, toezien op de behandeling van de afgewerkte producten, de vloer schoonmaken of de administratie afhandelen."

Zijn geheim is zijn grote passie voor de grondstoffen: hop, kruiden, graan. De meeste bieren van de brouwerij van Bastenaken zijn uit pure malt gefabriceerd. Ze hebben een hoog hopgehalte en doen edele aroma's goed uitkomen.





Een bier met een uitgesproken Ardense identiteit? Dat is de Bastogne Pale Ale. Het heeft het laagste alcoholvolume, maar wel een sterke smaak. Het heeft de eigenheid dat het gebrouwen wordt met spelt, het typische graangewas van de Ardennen.

bdbastogne



"Mijn vader is met zijn ervaring de beste leraar."

Bier, een familiegeschiedenis

Het avontuur van Les 3 Fourquets begint wanneer Pierre Gobron, oprichter van de brouwerij van Achouffe, voor automatisering kiest. Hij neemt zijn intrek in een prachtige hoeve in het dorpje Courtil (Gouvy), een oude maar erg inspirerende woning. Pierre geeft zijn passie door aan zijn twee zonen, Julien en Tim. Deze laatste vertelt ons graag alles over het familiebedrijf dat bruist van creativiteit.

In deze kleine structuur doet iedereen alles. **"Dit is voor mij het mooiste beroep ter wereld, ook al is het niet altijd vanzelfsprekend om samen te werken met familie, want al onze gesprekken gaan over de Lupulus".**

Vandaag heeft het lokaal dat vroeger als keuken voor het restaurant-bistro diende, een heel andere functie, want hier is nu een laboratorium ingericht. Kruiden en buisjes hebben de gerechtjes van vroeger vervangen.

De grote kracht van de brouwerij? Tijdige diversificering. Zijn stokpaardje is de blonde Lupulus, maar daarom blijven liefhebbers van wit, bruin of fruitbier niet in de kou staan. Het jongste heet Organicus, een 100% biologisch bier.

www.lupulus.be



"Humulus Lupulus" betekent in het Latijns de nederige wolf en de hop.



Hop, hop, op naar een verzamelaar

Voor Jean-Luc Bodeux, journalist voor het dagblad Le Soir, is bier zowel een passie voor het mooie als voor smaak. Na zijn proefschrift over de wereld van de Waalse brouwerijen en tal van omzwervingen bij brouwers, vertelt hij ons over zijn boek “Bières et brasseries des 2 Luxembourg”. In het midden van de emailplaten en van de glazen uitstalkasten die zijn interieur sieren, laat hij ons een brouwerslandschap ontdekken dat voortdurend evolueert.

Hoe en wanneer kreeg u de passie voor de brouwerswereld?

“Ik ben op slag verliefd geworden op bier tijdens een bezinning in Orval toen ik nog in het middelbaar zat. We kregen Orval met een lager alcoholgehalte geserveerd, maar achter de schermen van de refter maakten we kennis met de ‘echte’ Orval, die wij stiekem dronken. Mijn passie voor bier heeft twee aspecten: uitzicht en smaak. Als kind mocht ik bij mijn grootouders tafelbier van de brouwerij Gigi drinken.”

Waarom een boek?

“Toen ik mijn proefschrift afwerkte, waren er wel boeken over de streekbieren, maar niet over hun geschiedenis. Jarenlang had ik notities gemaakt. De bieren kennen de mensen goed, maar van hun geschiedenis weten ze amper iets af. Het publiek kiest eerder klassieke bieren, terwijl er zoveel bestaan met allerlei smaken. Ik wou echter zeker geen al te technisch boek schrijven. Ik vertel anekdotes van mensen van bij ons en nodig de lezer uit om nieuwsgierig te zijn en zich open te stellen voor andere bieren.”

Waarom voorwerpen rond bier verzamelen?

“Ik heb altijd een zwak gehad voor snuisterijen. Twintig jaar geleden ben ik rommelmarkten gaan afschuimen. Toen hield ik nog veel bij, maar sinds enkele jaren beperk ik mij tot spullen van de provincie zelf. Dat wordt altijd maar moeilijker om te volgen, want de meeste brouwerijen brengen nog heel wat meer uit dan glazen of asbakken. Ik ben geen verzamelgek die gelijk wat opstapelt. Ik hou het bij de officiële producten die rechtstreeks verband houden met de brouwerij in kwestie. Het stemt me soms wat bitter als ik kopieën van bierglazen van hier zie met het opschrift ‘made in Taiwan’. Waar is toch dat authentieke van onze streek gebleven, vraag ik me dan af.

Ik heb een aantal zeldzame Orval-glazen, waaronder het allereerste rechte glas. Daarnaast bezit ik ook enkele houten kratten uit de oorlog. Ik kon ook etiketten opsnorren van brouwerijen die niet meer bestaan. Hun grafische vormgeving en kleuren en zelfs het papier zijn interessant. Ze ogen ook mooi retro. Ook kon ik de mechanische stoppen van hun vroegere flessen bemachtigen. Ik moet wel zeggen dat er in sommige musea werkelijk prachtige modelvoorwerpen te vinden zijn. Voor een gewone verzamelaar zoals ik, is dat echter ‘mooi en onbetaalbaar’.

Wat is er zo fascinerend aan de geschiedenis van het bier?

“Dat er steevast nieuwe smaken bij komen. In de jaren tachtig waren er drie bouwerijen in Belgisch Luxemburg. Daarna volgde een heuse explosie. Voordien was er niet veel afwisseling, terwijl er nu echt voor elk wat wils is. Iedereen kan kiezen voor de bitterheid en het hopgehalte die hem het meest bevallen. In een café vraag ik elke keer een ander bier.



"Als verzamelaar is het mijn droom dat er een einde komt aan het gesjoemel en het winstbejag achter voorwerpen die uiteindelijk niets meer met traditie te maken hebben."



Uitgeverij Weyrich, 216 p.

"Het is een boek over het leven, over passie en geschiedenis."

Het enige wat ik jammer vind, is dat er geen tafelbier meer bestaat. Dat had echt smaak, bevatte weinig alcohol en was veel beter dan frisdrank. Na de oorlog maakte elke brouwer zijn eigen tafelbier, maar de frisdranken hebben het beetje bij beetje vervangen."

Wat is vooral opgevallen bij uw bezoek aan brouwerijen?

"Ik wist niets af van de microbouwerijen in het Groothertogdom Luxemburg. Ik ontdekte dat ze elk zo hun eigen parcours hadden, dat soms sterk verschilde. Sommige brouwers leven van hun passie, andere volgden een specifieke opleiding of werden brouwer door omstandigheden. Ik heb geleerd dat een goed product maken geen kinderspel is. Om het op te nemen tegen de pittige concurrentie is die bijzondere originele toets nodig, dat extraatje dat opvalt. Sommige doen er jaren over om de juiste afzetmarkt te vinden, terwijl de installaties bommen geld kosten. Ik bewonder al die mensen die het aandurfden om te investeren, al hun tijd aan hun droom te besteden en hard te werken om ons kwaliteitsproducten aan te bieden."

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















Het Biermuseum van Stenay

HET GROOTSTE BIERMUSEUM IN EUROPA

50.000 voorwerpen, gespreid over 2.500 m². Niet min, zou ik zeggen! Het Biermuseum van Stenay werd in 1986 opgericht door een handvol fervente liefhebbers, onder wie de betreurde Philippe Voluer, groot kenner van de Europese brouwerswereld. Het is ondergebracht in de levensmiddelenhal van de citadel die de stad verdedigde. Het indrukwekkende gebouw werd gebouwd tussen 1609 et 1615 en lange tijd niet meer gebruikt, tot het in 1879 werd gekocht om te dienen als ... mouterij.

Een werk van lange adem

In 1986 zet het kleine maar dappere team zich aan het werk. Ze verzamelen her en der flessen, affiches, meubilair, materiaal, wat ze maar kunnen vinden. Het museum is geboren. In 1988 starten de eerste grote werken om een deel van de oude brouwzaal van Jenlain (Noord-Frankrijk) weer op te bouwen. Daar houdt het natuurlijk niet op. In 1989 wordt een tweede brouwzaal ingericht die afkomstig is van de Ardennen. Een jaar later wordt de zaal van Jenlain aangevuld met materiaal uit Hordain.

Er wordt allerlei animatie uitgewerkt en de bezoekersaantallen lopen gelijk op met de faam van het museum. Belangstellenden uit heel Europa (en zelfs de Nieuwe Wereld) komen naar deze fantastische plek om de brouwerswereld van naaldje tot draadje te leren kennen. Het museum organiseert ook lezingen en geeft advies aan jonge brouwers die zich in Lotharingen willen vestigen. Het is ook meer en meer te vinden op bierbeurzen.
In 2004 worden weer grootscheepse werken opgezet, die tot 2008 zullen lopen. De hele inrichting van het museum wordt herbekeken, met aandacht voor slechtzienden en motorisch gehandicapten. In 2008 komt het ook onder de vleugels van de afdeling van het departement La Meuse, om te kunnen voortbestaan.

Reis naar het hart van het bier

De toon wordt al aan de ingang gezet. Na een korte schets van de geschiedenis van Stenay en van het gebouw wordt de bezoeker meteen ondergedompeld in de fascinerende wereld van het bier. De grondstoffen worden goed in de kijker geplaatst. De hele geschiedenis van de drank wordt glashelder uit de doeken gedaan, van Mesopotamië tot de negentiende en de twintigste eeuw. Alle fabricagetechnieken worden uitgelegd, aan de hand van talloze foto's en andere voorwerpen. Het is allemaal erg pedagogisch, maar een rondleiding met gids is zelfs nog beter. Onze eigen gids bijvoorbeeld, David Gattuso, kent 'zijn' museum als zijn broekzak. Een feest, gewoon.

Werp zeker ook een blik op andere schatten, zoals alle hulpmiddelen om reclame te maken voor bier. Dit zijn werkelijk



De reclame tentoonstelling



De hopakker





1. De winkel van het museum
2. Brouwerij uit de 20ste eeuw
3. Estelle Comte, conservatrice en David Gattuso, cultureel animator. Achter hen een vrachtwagen van vroeger
4. Gistingsatelier uit de 19de eeuw
5. Bottelarij van 1950







grafische pareltjes: affiches, glazen, emailplaten, onderleggers, … De verbeelding van de brouwers kende geen grenzen als het om reclame voor hun bier ging!

Tot slot mogen die mannen en vrouwen niet worden vergeten die het bier drinken. Er werden heel wat sociologische studies gewijd aan het bier en de cafés, aan de mensen die het drinken en de plaatsen waar het gedronken werd en wordt. Hier wordt het in beeld gebracht door een reconstructie van de mythische brouwerij Excelsior in Nancy. Kortom, alles is hier voorhanden om u mee te voeren naar het echte dorpscafé. Het geurt hier heerlijk naar nostalgie…

Praktische toepassing

U hebt alles goed onthouden wat u bijleerde tijdens uw tocht? Dan is het nu tijd om het praktisch toe te passen. De taverne serveert een vijftigtal bieren en gerechten met bier natuurlijk. Achter het museum ligt sinds enkele jaren een tuin van aromatische planten en kruiden die worden verwerkt in bier. Wie nooit eerder een echte hopkwekerij zag in Vlaanderen of in de Elzas, krijgt hier de kans. Ze mag dan wel bescheiden zijn, ze wordt met de grootste zorg onderhouden door de museummedewerkers.

www.musee-de-la-biere.com

De route van het bier

Ruikt u de geur van hop, tussen al die andere kruiden? Kom snel mee voor een tocht langs enkele toeristische trekpleisters op de route van het bier. Pret en ontspanning voor het hele gezin verzekerd.

Onze reis begint in **MARIEMBOURG**. We stappen in het stoomtreintje van de Drie Valleien, zoals ooit onze grootouders deden. Na deze uitstap houden we even halt in de Brasserie des Fagnes, om van biertjes met eerder originele smaken te proeven, brandnetel of heidebloem bijvoorbeeld.

Dan gaat het verder naar de Prinsenstad **CHIMAY**, waar u in de 'Espace Chimay' alle uitleg krijgt over 150 jaar vakmanschap in het brouwen.

We trekken daarna naar de vallei van de Molignée, waar de producten van **DE ABDIJ VAN MAREDSOUS** uw smaakpapillen zullen verwennen. Hier kunt u ook de kuiten smeren tijdens een ritje met de spoorfiets op de oude spoorweg van de Molignée. Geniet onderweg van de mooie kalkgevels en vul uw longen met zuurstof.

We komen aan in **DINANT**, aan de voet van de indrukwekkende citadel. Neem een duik in de militaire geschiedenis, toen België nog onder het gezag van het Huis van Oranje stond. Het vaartochtje op de Maas geeft u vast trek in een lekkere Dinantse koek. U mag natuurlijk het Maasland niet verlaten zonder te proeven van een "Blanche de Namur" of een "Gauloise"die in de 'Brasserie du Bocq" in Purnode wordt gebrouwen.

Onze route leidt ons via Ciney naar het landelijke **ROCHEFORT**, de hoofdstad van de Condroz. Ze is beroemd voor haar overdekte veemarkt. De monniken van de cisterciënzerabdij bewaren angstvallig het fabricagegeheim van hun trappistenbier, dat dan ook als geen ander smaakt. Rochefort is ook een heuse teletijdmachine. De overblijfselen van het gravenkasteel zullen zeker indruk op u maken. Om alles en nog meer te weten te komen over het leven van de Romeinen in het noorden van Gallië moet u in het Gallo-Romeins archeologisch park van Mallagne zijn.

Zeker niet te missen is **HET DOMEIN VAN DE GROTTEN VAN HAN**, met zijn magische en verbluffende klank- en lichtvoorstelling in de ingewanden van de aarde. Speur ook eens naar wilde dieren tijdens de safari in het reservaat.

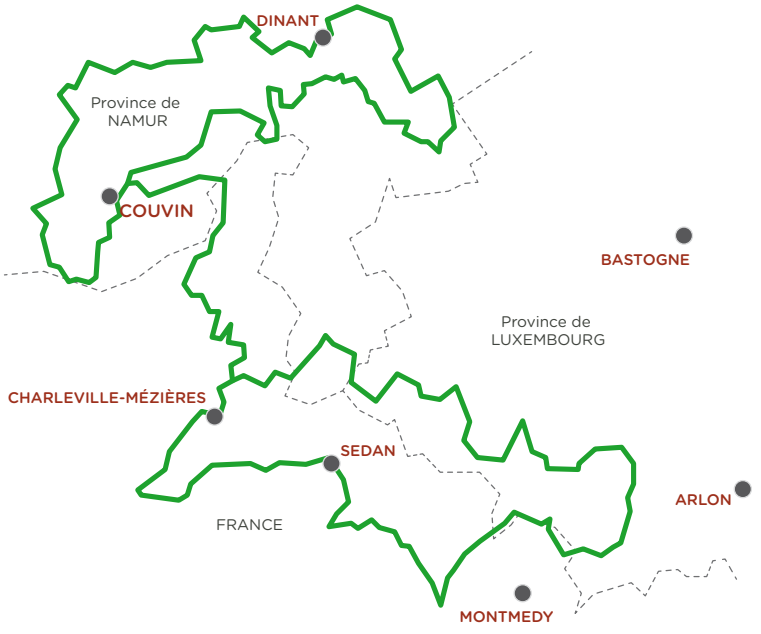
We gaan verder op ontdekking van de Lesse met **HET KASTEEL VAN VÊVES**. Deze heuse architecturale parel werd in de zevende eeuw opgetrokken en is perfect symmetrisch. Voor een subtiel gekruid biertje moet u in de brasserie Caracole in **FALMIGNOUL** zijn.

We steken nu de Franse grens over, naar het schilderachtige **GIVET**, waar de Maas door loopt. Bezoek hier het Europees Centrum van de Kunstberoepen of flaneer op de kades van deze vroegere versterkte stad.

Vervolgens komen we aan in **MONTHERMÉ**, met de rotsen van de site 'Roc La Tour', waar de Keltische ziel nog goed te voelen is. Op enkele reuzenpassen vandaar ligt **REVIN**, de ijzerstad waar Rimbaud ooit verbleef en die door wondermooie landschappen omringd is. Het museum van de metaalverwerking is als getuige van het rijk industrieel verleden van de stad zeker een omweg waard.

Een must tijdens deze reis is de dubbelstad **CHARLEVILLE-MÉZIÈRES**. De beroemde Franse dichter Rimbaud groeide op in Charleville en Mézières was 500 jaar lang een belangrijke handelsstad. Hier passeerden de Bourgondische wijnen en werd ijzer bewerkt. De middeleeuwse wandeling voert u langs de sporen van deze bloeitijd, zoals op de prachtige 'place Ducale'. Kies een terrasje uit en bestel een lekker streekbiertje.

Laten we nu het Land van Sedan betreden. De stad **SEDAN** wordt nog altijd beschermd door haar indrukwekkend machtige vesting, zoals het achtenswaardig prinsdom betaamt. Onvergetelijk : een nachtje doorbrengen tussen de muren van het versterkt kasteel.



Op onze route ligt nog een oude versterkte stad, **STENAY**. In een oude mouterij is een Europees biermuseum ingericht om u in te wijden in de fabricagegeheimen van de hopdrank. (Zie p.44)

De reis brengt ons in de **GAUME**, waar de in kalksteen gebouwde **CISTERCIËNZERABDIJ VAN ORVAL** tot rust brengt en herbront. Ook hier kunt u een biermuseum bezoeken of een leerrijke wandeling maken in de tuin met geneeskundige planten. Afsluiten doet u natuurlijk met de “Petite Orval” (groene Orval), het bier van de monniken en van de retraitanten. Het heeft een lager alcoholgehalte maar wel die typische bittere noot. De ‘Auberge de l’Ange Gardien’ serveert het u op de juiste temperatuur.

In de nabijgelegen regio vindt u een heel ander bier met een ietwat vrouwelijker karakter, de Gengoulf. (Zie p.48)

De Gaume staat voor herinneringstoerisme. De rijke collecties van het museum van de oorlogen in de Gaume in **LATOUR** vertelt het trieste verhaal van de beroemde Slag om de Grenzen. U maakt even nader kennis met de Trevieren in het archeologisch park en in het Lapidair museum van **MONTAUBAN**. De Gaume verlaten zonder van de typisch Gaumese pastei te proeven, kan niet. De taart met vleesvulling wordt een beetje opgewarmd en smaakt nog beter met een slaatje erbij.

Ons avontuur Cambrinus achterna eindigt in **BOUILLON**, het land van de feeën en van veroveraar Godfried. De middeleeuwse burcht torent uit boven de Semois en dwingt nog altijd ontzag af.

De meanders van de Semois slingeren zich door adembenemende landschappen, zoals in **BOTASSART**. Maar opgelet, maak de reus niet wakker die al sinds het begin der tijden in zijn graf in het bos rust.

De hele bierroute vindt u op
WWW.VISITARDENNE.COM/ALL-ACCESS

Nog andere boeiende routes:

- Route van de Versterkingen
- Met de boot: de Maas en u
- Route Rimbaud-Verlaine
- De Groene Weg – Ravel
- Route van de Legendes
- Kanoën op de Semois
- Route van de Abdijen
- De twee kastelen
- De ELFE-paden













1. Het kasteel van Vêves
2. Place Ducale van Charleville-Mèzières
3. Le Tombeau du Géant van Botassart
4. De citadel van Dinant
5. De abdij van Orval
6. Het kasteel van Sedan



OP EEN BOOGSCHEUT VAN ORVAL: DE BROUWERIJ GENGOULF

Brouwer Vincent Habran vertelt ons het verhaal van de jonge brouwerij die vier vrienden samen oprichtten. Ze houden van lokale bieren die – dat weet iedereen in de Gaume - een hoog hopgehalte hebben en dus ook vrij bitter zijn. Hun vrouwen zijn echter niet zo gesteld op die bittere noot. Dus gaan de vier kameraden nadenken over een zachter bier dat meer in de smaak valt bij de dames. *"En zo werd de GenGoulf geboren,"* vertelt Vincent. GenGoulf? Dat is gewoon de beschermheilige van het dorp Villers-devant-Orval.

Vincent heeft ervaring in de sector, want hij werkt in het analyselaboratorium van de brouwerij van Orval. Het kwartet waagt dus de sprong. Ze beginnen met een kleine productie om het recept verder uit te werken en nadien te verfijnen. Het geheim? *"De vriendschap,"* weet Vincent. *"En ook een flinke dosis knowhow. We gebruiken geen enkel kruid. We voegen gewoon de vier basisingrediënten van elk bier samen: mout, water, gist en hop. Bij ons gebruiken we twee mouten: een pilsen en een karamel voor de lichtjes amberachtige robe en een Elzasser hop met een evenwichtig aroma en kruidige, fruitige noten waarin de zwarte bes overheerst. De giststam komt van Orval, net als bij veel brouwers uit de streek. Wij brouwen twee keer per maand en kunnen de vraag maar moeilijk volgen. De 213 hectoliter van 2013 zal in 2014 oplopen tot een productie van meer dan 350 hectoliter"*, gaat onze brouwer verder. Kenners gaan helemaal mee in het verhaal. De GenGoulf wordt stilaan een bestseller!

"De GenGoulf krijgt binnenkort trouwens een broertje. Dit zal een kruid bevatten, namelijk koriander, en daarnaast jeneverbes en schil van bittere sinaas en zal drooggehopt zijn." Zo? Passen die goede trappistenbroeders uit de buurt ook niet het drooghoppen toe voor hun hemelse drank? Ssst...het is (bijna) een geheim. Wij zijn in elk geval opgetogen over dit nieuwtje.

www.gengoulf.be





DE BROUWERS VAN BELGISCH LUXEMBURG

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

In Weyler, in de grot van Aliba-bier

Omdat het zythotempel **'MI-ORGE MI-HOUBLON'** te krap werd aan de rue du Gazomètre in Aarlen, verhuisde hij onlangs naar de bedrijvenzone van Weyler. Het is dan ook een magische plek. Stel u voor: meer dan 350 referenties, bieren uit de hele wereld! Geuzen (echte!) die u van uw sokken blazen, bio, ambachtelijke bieren die een mens overdonderen. Zelfs de grootste dorst wordt hier gelest. *"Maar altijd met mate"*, beklemtoont Christophe Gillard.

Een kwestie van passie? Zeker weten. Christophe heeft een neus voor brouwerstalent en weet als geen ander de smaakpapillen van zijn klanten te verwennen. Hij praat met veel plezier over zijn vak, maar blijft nederig. Nieuwe smaken doen ontdekken, de mensen die in zijn winkel komen 'opvoeden' in het genot van het proeven, dat is zijn grote passie.

De specialisten zijn trouwens overtuigd. In 2011 stond "Mi-Orge Mi-Houblon" nog 14de in de wereldranglijst van de bieren, om in 2012 naar de tweede plaats te klimmen en in België op nummer 1 te komen. Sinds blijft de zaak op het hoogste podiumtrapje staan. De klanten? Mensen die zijn passie delen en even nieuwsgierig zijn als hij. Kenners komen geregeld snuffelen naar nieuwigheden, andere zoeken bij Christophe een typisch en liefst zeldzaam bier om hun vrienden te verrassen. Wist u dat sommige Amerikaanse militairen van de luchtmachtbasis van Ramstein (Rijnland-Westfalen) niet aarzelen om drie uur te rijden om hier bepaalde Amerikaanse brouwsels te (her)ontdekken (toch wel, er zijn zeer goede bieren in het land van uncle Sam!). Meteen proberen ze één van de vele Europese bieren uit waar de winkelrekken van Christophe van uitpuilen. *"Daarna gaat het van mond tot mond"*, zegt hij me. Is Christophe een gelukkig man? Geen twijfel aan. Van zijn beroep zijn passie maken, daar droomt toch iedereen van?

Breng hem een bezoekje, u zal versteld staan van de keuze en de kwaliteit van de hopdranken en heel wat opsteken van de slimme tips van een man die zijn vak door en door kent.

www.miorgemihoublon.be







EVENEMENTEN MET HET BIER ALS THEMA

Ontdek het hele jaar door de heerlijke smaken van onze streek ter gelegenheid van talrijke evenementen en ontmoetingen met brouwers. Alle data worden vermeld op onze website

www.luxembourg-tourisme.be

Viering van de 9 Trappisten - 16>17/11/2014
Redu – www.redu-trappistes.be

Weekend streekbieren - Februari 2015
Sohier – www.sohier-village.be

In **DE STREEKBISTRO'S** (Bistrots de Terroir) draait alles om echte smaken. Ze hebben de hele route lang verrassende smaakontdekkingen voor u in petto.

www.bistrotdeterroir.be





FORMULES
OVERNACHTING + MAALTIJDEN + ACTIVITEITEN



Afvaart van de Ourthe

WWW.DURBUYADVENTURE.BE

DURBUY Adventure.be

20 years ANNIVERSARY



UNIEK IN BELGIE

ECO Karting
20 karts - geen lawaai - geen vervuiling

Elk weekend open, gans het jaar.
Open iedere dag van 9u tot 18u, vanaf 01 april tot 31 oktober.
Ontdek onze winter formules op
shop.durbuyadventure.be of www.durbuyadventure.be



Via ferrata



Death-Ride



Schieten



Combinatie kajak-mtb



30 vakantiewoningen



Challenger Parcours



Speleo Experience®



Schattenjachten



22 verwarmde tipis
van 9 pers.



Quads



Lasergame



Speelplein

NIEUW



Scooters



Restaurant/Self-Service

DURBUY ADVENTURE 20 ANNIVERSARY YEARS 1994 - 2014

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



MTB



Paintball

Artworks-PUB.BE

+32 (0)86 21 28 15

Rue de Rome, 1 - 6940 Durbuy

Tekst: **Pascal Willems**

De Ardennen = winter-sporten!

Maar ja, het sneeuwt in België. Vooral in de Ardennen natuurlijk. Wie in het noorden van ons land of nog hoger woont, zakt graag af naar die Ardennen, de streek met het reliëf en de hoogtes (gemiddeld 500 meter) die in hun vlakke land ontbreken. Waarom naar de Vogezen of de Alpen trekken? Als de winters niet ongewoon zacht zijn zoals vorig jaar, kan er in zuidelijk België naar hartenlust geskied worden. En nog meer dan dat …

Met zijn 630 meter is de skipiste van de Baraque de Fraiture de hoogste van België. Er zijn drie afdaalpistes (alpineskiën en 60 km langlaufpistes). De liefhebber kan er ski's, boards, sleeën huren en krijgt er het kostbare advies van de monitoren gratis bij.

Ten zuiden van de Maas lopen zowat zestig langlaufpistes. In Belgisch Luxemburg zijn vooral de regio's van Anlier, Bertrix, Champlon, Chiny, Gouvy, Martelange, Odeigne, Saint-Hubert en Samrée erg in trek zodra de eerste sneeuwvlokken naar beneden dwarrelen.

Natuurlijk vallen in de Ardennen nog meer wintersporten te beoefenen dan de twee bekendste skidisciplines. Er wordt ook volop gesleed, vooral door de allerkleinsten, of geschaatst, gewandeld met en zonder sneeuwschoenen. De meeste bewegwijzerde routes zijn altijd toegankelijk, behalve dan de jachtlocaties van begin oktober tot december. Om met volle teugen te genieten van het witte goud, is natuurlijk de juiste uitrusting nodig. Wie avontuurlijk aangelegd is, waagt zich op de route door de Ardennen (Transardennaise) of de Gaume (Transgaumaise) in hun winterkleedje. Het is ook de kans bij uitstek om de ogen de kost te geven aan onze prachtige landschappen in een andere dimensie. Of hoe fonkelend witte sneeuw gelukkig kan maken…



Tijd voor de skilatten, schaatsen, sneeuwschoenen, treklaarzen …









De skipistes van de **Baraque** de **Fraiture**

Michel Detaille is voorzitter van de vzw 'Pistes de ski' die de pistes van de Baraque de Fraiture beheert. Na een snelle handdruk haalt Michel fluks twee vellen wit papier uit de kast met daarop in het blauw het aantal sneeuwdagen sinds de winter '77-'78. *"In '80 hadden we 73 dagen sneeuw, een record! Vorig jaar geen enkele dag. Deze sneeuwtabel vat het leven van onze pistes samen. De piste werkte voor het eerst in 1975, twee jaar voor ik hier was. In '77 werd het aangrenzende terrein ontbost en aangelegd en werden een kleine cafetaria ingericht en een derde sleeplift aangebracht. Het nieuwe gebouw dateert van 2009."*

Leven van de sneeuw

"De vzw heeft altijd van de sneeuw kunnen leven, wat haar hoofdactiviteit blijft. Er kon personeel aangeworven worden dat in de rest van het jaar voor andere activiteiten wordt ingezet: oriëntatielopen, mountainbiken, de "Sean Kelly Classic", sportdagen voor scholen, ontdekkingen in de natuur ... In de winter komt hier de nachttrail "Les Pierres du Diable" aan. Het langlaufen is na het alpineskiën gekomen. We hebben dat midden de jaren '80 grondiger aangepakt, met vier pistes van 3, 7, 14 en 21 km en de verhuur van materiaal. We verhuren ook snowboards, maar we hebben ons nooit willen toeleggen op motorsporten zoals sneeuwscooters. Privébedrijven hebben dat geprobeerd, maar dat heeft niet langer dan twee of drie winters geduurd."

4.000 skiërs per dag

"In een normale winter komen hier dagelijks zowat duizend mensen alpineskiën of langlaufen. Het is een meevaller als het nog sneeuwt in de krokusvakantie. Dan kan het cijfer oplopen tot 4000 per dag. Dat is wel te veel en dan gaan de mensen morren. Ze komen voor een kort verblijf naar de Ardennen en dat is een goede zaak voor de hotels en de lokale logeeradressen van de streek. Ons cliënteel? Tijdens de gewone weekends buiten de vakantie is dat een mix van Walen, Vlamingen, Nederlanders en Fransen. In de krokusvakantie variëren de percentages, omdat deze periode niet overal op hetzelfde tijdstip valt."

Een familiale sfeer, voor iedereen

"Onze klanten zijn vooral gezinnen. Onze initiatiepiste met een lichte helling is voor iedereen toegankelijk. Je kan er surfen, zodat er veel fervente jonge boarders op af komen die van andere pistes worden geweerd. Om onze piste draaiende te houden, vormen we een hecht team van meer dan twintig man. Onze projecten zijn eerder voor de zomer. We hebben een nieuw tennisveld aangelegd en we denken aan een afdaalcircuit voor fietsen."





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











En waarom eens geen **sneeuwschoentocht**?

Die vraag stelde **Olivier Delmée**, zich, de verantwoordelijke van Trek Aventure in Bastenaken. Het antwoord is een multiple choice met drie circuits. Volgens hem is het een kwestie van kort op de bal spelen. Een woordje uitleg...

Wat missen de Ardennen om sneeuwschoenfanaten aan te trekken?

"Ze liggen zowat 200 tot 300 meter te laag om vast te kunnen rekenen op sneeuw. Het is daarom moeilijk om een agenda van tochten op te maken, wat bijvoorbeeld in de Vogezen wel kan. Om te langlaufen, moet er eerst voldoende sneeuw liggen (een laag van minstens 15 tot 20 cm). Een midweek of weekend op de sneeuwschoenen kunnen we zelden of nooit lang op voorhand plannen, dus moeten we snel andere dingen uit de mouw kunnen schudden. Als het bijvoorbeeld sneeuwt op dinsdag en woensdag en de weerman goed weer voorspelt voor het weekend, moeten we meteen een nieuwsbrief of een mail sturen om alle belangstellenden te melden dat er op vrijdagavond een tocht vertrekt op een bepaalde plek. Je kan een vertrek enkel garanderen als je snel handelt. We hebben dat vorig jaar zo gedaan en dat werkte prima!".

Waarom eerder een tocht op sneeuwschoenen dan te voet of op langlaufski's?

"Met sneeuwschoenen kom je op plaatsen waar je zonder tientallen centimeters in de sneeuw zou zakken. We hebben drie circuits aangelegd, vooral tussen bossen en vlaktes, waar meer sneeuw ligt. Het eerste is ideaal om de smaak te pakken te krijgen. Het vertrekt aan Le Martin Pêcheur in Bodange en loopt door het bos van Anlier. Het tweede doorkruist het woud van Saint-Hubert, vanuit La Barrière van Champlon, met logeermogelijkheid in de jeugdherberg. Het derde circuit is een sportievere raid en volgt een driehoek tussen Bodange, de molen van Godinval (op 12 km), Léglise met La Cascatelle, de B&B op het platteland, voor een verlengd weekend van drie dagen."

Nog andere projecten?

"Ja, het trekkingproject 'Ardenne Randonnée'. 'Trekking' wil zeggen dat alle spullen worden meegenomen tijdens de hele tocht. We willen ons nauwer aansluiten bij dit concept met een aanbod van bijvoorbeeld georganiseerde bivakken. De mensen moeten natuurlijk 'licht' kunnen trekken overdag. Daarom zorgen wij voor de hele logistiek. Het product Escap'Ardenne wordt als merk alsmaar bekender en zou makkelijk aan de sneeuwschoenen kunnen aangepast worden."

Wacht de sneeuwschoen een mooie toekomst in de Ardennen?

"Eén of twee echte winters zijn genoeg om het product 'Raquettes en Ardenne' een boost te geven. We moeten gewoon snel reageren, een afspraak voorstellen en kamers vinden. De meest gevraagde formule is de initiatie. Mensen willen kennismaken met de sneeuwschoen omdat het ze best leuk lijkt. We hebben een kleine stock van zowat vijftien paar met stokken. We duimen voor sneeuw deze winter."



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





Langlaufen boven in 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, voorzitter van de toeristische dienst van Champlon-Tenneville, weet hoe hij het langlaufen hier moet beheren: *"Langlaufen in Champlon en in de Ardennen in het algemeen kan helaas niet elk jaar. In de goede jaren komen we op 1500 skiërs tijdens een weekend. Gemiddeld kan deze sport in goede omstandigheden 15 tot 20 dagen per jaar worden beoefend. Het voordeel van Champlon is de nabijheid en de goede bereikbaarheid. Het Maison du Ski ligt op 500 meter van de N4, pal in het dorp Champlon, halfweg tussen Saint-Hubert en La Roche en bij Marche en Bastenaken. Dat zijn leuke steden met een grote keuze aan eetgelegenheden. Ook het logiesaanbod is uitgebreid in de streek. Naast skiën zijn er de wandelingen in de buurt van Mochamps, met de uitkijkzones. Alle wandeltochten van de toeristische dienst van Champlon-Tenneville zijn doorlopend bewegwijzerd en bij een goede sneeuwval dus bewandelbaar met stevige laarzen of sneeuwschoenen, maar niet om te langlaufen. Onze pistes worden uitgeslepen met een sneeuwscooter. Zo is het makkelijker om in de gleuven te blijven. De skiërs worden verzocht om niet buiten de uitgestippelde pistes te gaan en aan de wandelaars met of zonder sneeuwschoenen om niet langs de skipistes te lopen, kwestie van de sporen niet te wissen. Dat kan misschien puur gezond verstand zijn, maar het kan nooit kwaad om het nog eens te herhalen!"*





De langlaufpiste van Le Bailet

Zodra de sneeuwlaag 15 tot 20 cm dik is, wordt Champlon een erg gegeerde bestemming voor langlaufers. De locatie is vlot bereikbaar en de keuze tussen de vier pistes van 'Le Bailet' valt in de smaak. Op nummer één staat de lange piste van 8,5 km.

Net als de drie andere vertrekt ook deze tegenover het **'Maison du Ski'**. De langlaufer stapt tussen de oude bomen van **de collectieboomgaard**. Hij steekt de rue de l'Epine en een deel van de verkaveling met dezelfde naam over. Van daar begint hij wat te klimmen tot op 500 meter. Vervolgens betreedt hij **het bos van Le Bailet**, dat bijna uitsluitend bestaat uit loofbomen met enkele harsbomen aan de rand. Hij volgt een wirwar van weggetjes en bospaden. Hier loopt hij langs rijksweg 4, die hij niet ziet maar wel 'hoort'.

Na het bos leidt de route naar **'La Grande Prairie'**, met een gesmaakte afdaling die veel mensen soms enkele keren per dag opnieuw doen. Dan gaat het circuit weer naar boven, dat moet wel. De langlaufer steekt de oude tramlijn over en wordt beloond met **een mooi uitzicht op beneden-Champlon** en de buurt rond de kerk. Hij volgt de oude buurtspoorweg gedurende een halve kilometer. Dan loopt hij weer over de brug van **de Tenneville-beek**, waar het circuit langs loopt, nog altijd pal door de weiden. Het wordt vervolgens stilaan tijd om terug te gaan, langs een lichte helling.

Vandaar gaat het langs een aflopend weiland, om dan weer de beek over te steken. Hier kan het wat spannend worden, voor wie bang is om in de beek te glijden. Voorbij deze brug klimt de langlaufer weer naar het hoogste punt van de piste op meer dan 1,5 km. Dan weer over de tramsporen om terug te lopen langs de rand van het bos van Le Bailet. Van op dit hoge punt strekt zich alweer een vergezicht op het dorp uit over de hele lengte van Champlon, of bijna twee kilometer, van La Barrière tot aan het nieuwe sportcentrum. De route loopt verder naar beneden door de velden om dan de aangelegde en brede berm van de kerkhofstraat te volgen. Nog een laatste keer door de boomgaard, om aan te komen aan het Maison du Ski, de ski's uit te trekken en te genieten van een verdiend warm drankje of een lekker streekbier ...

*Op **WWW.LUXEMBOURG-TOURISME.BE** vindt u alle info over de vele langlaufpistes, maar ook over de huur van materiaal in de provincie Luxemburg (Anlier, Baraque de Fraiture, Bertrix, Champlon, Chiny, Gouvy, Martelange, Odeigne, Saint-Hubert en Samrée). In de winter worden de openingstijden en de staat van elke piste dagelijks geüpdatet!*

Waar slapen / eten?

Jeugdherberg
B-6971 Champlon
www.lesaubergesdejeunesse.be

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

Les Trappeurs
Gastenkamers en -tafel
B-6970 Laneuville-au-Bois
www.lestrappeurs.be

Le Chœur des Anges
Gastenkamers
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

Bezienswaardigheden

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

Niet te missen

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

La promenade de Mochamps
Kaart "Entre rivières et forêts"
Tenneville - wandeling nr7
10 km . Vertrek N89 – Km 51 -
www.randobel.be



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

AUBERGE DE LA FERME

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



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



Zijn 6 categorieën kamers
in zijn hotels...



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



TAVERNE DE LA FERMETTE

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



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



La Boutique ardennaise
La ferme Berceau vous suggère...

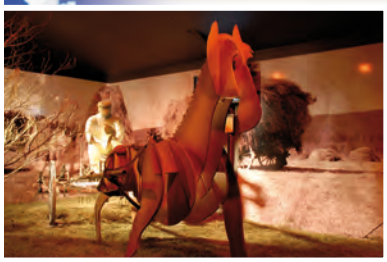
Zijn regionale producten in de
"Boutique Ardennaise"...



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



www.graphicrea.be





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

Beleef een boeiende reis...

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

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

Profiteer van onze themaprijzen, maand na maand!



Denken al uw verblijven voor 2015 te reserveren : beschikbaarheden en informaties op de 061/46 10 00



Voor elk pakket krijgt u een cadeau aangeboden!



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

www.aubergedelaferme.com

Tekst: **Fanny Lardot**

De slag om de ARDENNEN



De honderdste verjaardag van de Eerste Wereldoorlog maakt vandaag plaats voor een andere verjaardag. Het is namelijk 70 jaar geleden dat de Slag om de Ardennen zich afspeelde. Tal van uiteenlopende initiatieven, voor klein en groot, schetsen de gebeurtenissen van toen, die een groot deel van ons grondgebied deden daveren tijdens die strenge winter 1944-1945.

Download gratis de agenda van
de evenementen 44-45 in Belgisch Luxemburg op
www.luxembourg-tourisme.be



De Texaanse Aggies trekken ten oorlog

In november 2013 werd een vereniging van Texaanse en Waalse partners, zoals de Provincie, de Stad Bastenaken, IDELux boven de doopvont gehouden. Tegelijk werd een heel aantal economisch vernieuwende maar ook culturele projecten opgezet, zoals de tentoonstelling "Aggies go to war". Maar wat is dat nu eigenlijk een Aggie?

"Dat is ook vandaag nog de naam die wordt gegeven aan de studenten van de universiteit Texas A&M", horen we van Coralie Bonnet, adjuncte van de burgemeester. "Het gaat oorspronkelijk om een militaire school die in 1876 werd opgericht en meer officiers naar de Tweede Wereldoorlog zond dan de beroemde West Point Academy, die toch als de beste instelling in haar soort wordt beschouwd. Deze jongeren waren massaal aanwezig bij de landing en sloten zich aan bij het Derde Leger van Patton dat via Bastenaken oprukte naar Luxemburg. Sommige leidden bataljons, zoals James Earl Redder (1910-1970), bevelhebber van het 109e Regiment en toekomstige voorzitter van de universiteit. Onder zijn leiding zal de instelling diversifiëren om ook vrouwen en buitenlanders toe te laten. Vandaag zijn er meer dan 25.000 studenten."

De tentoonstelling is over verschillende didactische zalen gespreid en schetst uitgebreid de oorlogsavonturen van vijf Texaanse soldaten. Zij geven een goed beeld van de Texaanse geschiedenis. De tentoonstelling loopt vanaf 13 december 2014 in de Van Geluwe-zaal en wordt in dat eerste weekend gecombineerd met de beurs van het oorlogsboek (zie verder). De laatste overlever, Pen, is 93 en wordt in Bastenaken verwacht, maar moet zijn komst nog bevestigen.

"De tentoonstelling blijft hier twee jaar om dan te verhuizen naar Texas, in het nieuwe museum dat aan de Tweede Wereldoorlog gewijd is. Ze zal meteen het toerisme in Belgisch Luxemburg in de kijker plaatsen. Zo geeft de geschiedenis een boost aan de economie. Wat ons vroeger verenigde, moet dat ook vandaag en zeker morgen nog doen."

BASTOGNE
de herinnering blijft

Het is bekend, Bastenaken was een strategische plek in de hele strijd. De stad zet nu ook alles op alles om de soldaten te herdenken die op haar grondgebied vochten. Lysiane Thonus en Coralie Bonnet leiden alle voorbereidingen doeltreffend in goede banen.

"Tijdens ons bezoek aan de universiteit ontmoetten we Texanen die de tranen in de ogen kregen toen we vertelden dat we uit Bastenaken kwamen."

De Historic Walk

Lysiane Thonus gaat verder: "In 2014 drukken drie grote evenementen een stempel op dit speciale jaar van de 70e verjaardag: de opening van het Bastogne War Museum in maart, de Memorial Day op 16 mei en binnenkort het weekend van 12, 13 en 14 december met de traditionele "Marche du Périmètre" (Bastogne December Historic Walk). Deze mars dateert uit de jaren zeventig en is een initiatief van Maurice Spérandieu, een Belgische oud-strijder van het Derde Leger. Toen zijn leeftijd stilaan begon te wegen, gaf hij de fakkel door aan de stad Bastenaken, die elk jaar een bijzondere sector van de gevechten kiest en drie staproutes aanbiedt (8, 13 en 20 km). Op de ochtend van 13 december zullen duizenden Belgische, Nederlandse en Amerikaanse stappers (zowat 3500 in 2013!) de omgeving van Senonchamps aandoen. Er zijn ook heel wat Duitse deelnemers en dat is toch belangrijk in deze context van vrede. In de namiddag vindt de veteranenparade plaats en worden er noten gegooid van op het stadhuis. De volgende dag herbeleven de dorpen Recogne en Cobru de gevechten, dankzij de vzw "Ardennes Memories", die ons eens te meer zal meevoeren naar de winter van '44."



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





Cédric Evrard met zijn Playmobiles

De Playmobils duiken in de geschiedenis

Het ontbreekt hier duidelijk niet aan initiatieven! Zoals de tentoonstelling van Cédric Evrard, die niet aarzelt om ook Playmobil te betrekken bij de herdenkingen. Een gesprek met een man vol passie..



"Ik ben geboren in 1972, twee jaar voor Playmobil op de markt kwam. Ik ben dus opgegroeid met hun figuurtjes. Ik herontdekte ze echter pas in 2007, samen met de herinneringen aan mijn kindertijd. Ik merkte al snel dat veel volwassenen Playmobil verzamelden en door mijn onderzoek en ontmoetingen kwam ik meer en meer te weten over die wereld van kenners. Zij 'verpersoonlijken' de stukken zoals ze willen en maken zo reusachtige diorama's over welbepaalde thema's. Dat vraagt allemaal heel veel geduld en nauwkeurigheid. Losse stukken zijn mijn specialiteit, vooral als decoratie. Daarom krijg ik ook heel aparte vragen zoals naar een onderdeel van een vliegtuig of van een huis van dit of dat jaar. Ik heb ook Playmobils op reuzenformaat (1,5 meter hoog) in verschillende stijlen (Indianen, politie, enzovoort).



"In Parijs maakte ik kennis met fans van deze wereld èn van de oorlog, vooral militairen. Sommige hebben de landing van Normandië nagemaakt en al lachend vroeg ik ze om een tafereel over Bastenaken na te bootsen. Ze namen me op mijn woord."

In het weekend van 29 en 30 november 2014 zullen voor het eerst in de Ardennen gevarieerde Playmobil-diorama's en -beurzen families, verzamelaars en liefhebbers de kans bieden om symbolische figuren te (her)ontdekken. Er zal een indrukwekkend aantal stukken te koop zijn met 50% korting... enkele ideetjes voor Sinterklaas.

Zoals het bij herdenkingen hoort, zullen sommige stukken ook verwijzen naar het militaire aspect. Het zou kunnen dat de bewuste kijkkast over het Ardennenoffensief te zien zal zijn in Bastenaken.

cevrard1@hotmail.com

Beurs van het oorlogsboek

Boekhandel Croisy stortte zich vol enthousiasme op de organisatie van een gloednieuw evenement: een beurs van het oorlogsboek. Isabelle Wautelet vertelt ons over de voorbereidingen: *" De belangstelling voor boeken over de Tweede Wereldoorlog neemt toe in Bastenaken, vooral als ze over de stad en haar omgeving gaan. De vraag komt zowel van inwoners als van buitenlandse klanten. Zelfs de honderdste verjaardag van de Eerste Wereldoorlog moet onderdoen voor de geestdrift voor de Slag om de Ardennen. Een heel rek wordt trouwens aan dat evenement gewijd en we hebben niet genoeg plaats om alle boeken uit te stallen (kinderen en volwassenen). De beurs zal dus de ideale plek zijn om al die boeken te tonen. Veel auteurs en tekenaars (boeken, stripalbums) zullen van de partij zijn om hun werken te signeren (zaterdag 13 en zondag 14 december 2014) en om hun talent en vakmanschap te delen."*



Oorlogsresten, van bodem tot uitstalkast!

De plaat die aangebracht is aan de ingang van een gerenoveerde oude schuur in Joubiéval, maakt meteen duidelijk waar het hier om draait. Het gaat niet alleen om een overblijfsel van een tank die in Sart werd vernietigd tijdens de Slag om de Ardennen, ook de drie woorden die er op staan zeggen genoeg... Bulge Relics Museum. Meer hoeft niet!

Jean-François Noirhomme, voorzitter van de vzw met dezelfde naam, vertelt ons over zijn collecties: *"Deze Slag volgt mij nu al overal sinds mijn tiende. Een oude inwoner van Malempré had me zijn verzameling militaire overblijfselen getoond. Het was liefde op het eerste gezicht. Die zelfde dag nog vroeg ik een metaaldetector aan mijn vader. Mijn eerste zoektocht was een schot in de roos. In de tuin van mijn grootmoeder in Lierneux vond ik een helm en een mitrailleur!"*

Jean-François brengt elk weekend door in de bossen, de open weiden en weilanden van de aangrenzende gemeentes, op zoek naar militaire sporen. Tegelijk broedt hij op het idee om al zijn vondsten ten toon te stellen. Het zou toch jammer zijn als ze zouden wegkwijnen in kartonnen dozen. Op 1 juni 2014 kwam zijn droom uit: een museum met twee verdiepingen opende de deuren, de vrucht van meer dan 25 jaar werk.

VIELSALM

"Ik kreeg natuurlijk hulp om mijn collecties te schikken. Ik maak deel uit van een vzw van mensen met dezelfde passie. Wij willen al deze voorwerpen bewaren, maar ook onder de aandacht brengen. Er waren voordien al andere realisaties, zoals de film "Village ardennais dans la tourmente", die samen met Eddy Monfort werd opgezet en videofilmpjes uit de Amerikaanse archieven mengt met actuele foto's van de locaties die de geallieerde soldaten doorkruisten. Op het eind van het bezoek wordt een dvd vertoond die liefhebbers ook kunnen kopen."

Welke stukken zijn er in het museum te vinden?

"95% komt van opgravingen. Andere werden gekocht op beurzen of zijn giften van particulieren. Er is van alles: wapens, wagens, insignes, voorwerpen voor dagelijks gebruik (scheermessen, sigaretten, kammen) en zelfs een handpop die een Amerikaanse GI voor de kerst '44 gaf aan een klein meisje."

Jean-François is docent Germaanse talen (Engels-Duits) van opleiding, maar bekeerde zich tot de mechanica. Dat belet hem niet om een groot deel van zijn tijd aan zijn passie te besteden. *"Ik bruis van de ideeën om mijn vondsten tot leven te brengen, maar dat vraagt zoveel tijd! Ik begeleid graag de bezoekers om ze het verhaal over het voorwerp te doen. Gelukkig steken mijn kinderen en mijn tante al eens een handje toe. Momenteel doe ik bijna geen opgravingen meer. De meeste grote sites werden al onderzocht, maar op het eind van het conflict vroegen de geallieerde soldaten aan de Duitsers om schoon te maken, dat wil zeggen de voorwerpen begraven. Die plekken zijn moeilijker op te sporen!"*







Het Bulge Relics Museum is een echte goudmijn. De elementen en anekdotes volgen elkaar snel op tijdens het bezoek. "Het museum is in oude stijl opgevat. Het bestaat uit goedgevulde didactische glazen kasten. Dat lijkt in niets op het Bastogne War Museum dat een heel ander bezoekconcept hanteert. Ik vertel graag over de sporen van ons verleden, zodat de mensen niet zouden vergeten dat het noorden van onze provincie ook onder deze vreselijke winter geleden heeft!"

Ga zeker een kijkje nemen op de site of de blog om de artikels te ontdekken die de avonturen van bepaalde voorwerpen vertellen, zoals de kerstdoos of de brief van soldaat Gillan.



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 herdenkt haar verleden

In Vielsalm worden de herdenkingen geleid door Yvette Evrard van de toeristische dienst en Walter Dewulf, een gepensioneerd militair met een grote passie voor het onderwerp. Wat heeft de stad in petto voor december?

"Enkele maanden geleden heb ik de toeristische dienst voorgesteld om een brochure uit te geven over de Tweede Wereldoorlog", stelt Walter Dewulf. *"Yvette was meteen te vinden voor het project. Ik speelde haar alle materiaal door en zij zette de teksten om in vlotte taal en zorgde voor de lay-out. Deze viertalige publicatie is gepland voor december 2014 en is evengoed historisch (gedetailleerde gevechten) als toeristisch, met een kaart en een route. Deze laatste volgt 90 km lang de vorderingen van Amerikaanse eenheden die door de gemeente trokken. Het is aangeraden om de route in twee dagen te doen, kwestie van genoeg tijd te hebben om de gedenkmonumenten en de drie plaatselijke musea te verkennen"*

"Deze zomer boden wandelroutes de bezoekers de kans om de geschiedenis van de dorpen tijdens de winter '44 te ontdekken", gaat Yvette Evrard verder. *"Op zaterdag 6 december 2014 zal een rondrit van groter formaat op de sporen worden gezet. In de voormiddag rijden we met de bus naar de gevechtslocaties, in het gezelschap van Walter Dewulf die toelichting zal geven, met vertaling in het Nederlands. In de namiddag wordt de brochure voorgesteld. De plaatsen zijn beperkt. Reserveren kan bij het 'Syndicat d'Initiative'."*



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







De Slag om de Ardennen blijft beroeren

Er zijn nog meer Ardenners die gehecht zijn aan het verleden van hun regio, Eddy Monfort uit Malempré bijvoorbeeld: *"Ik ben nu al meer dan 30 jaar in de ban van de Slag om de Ardennen. Het begon al in de lagere school toen mijn leerkrachten een tentoonstelling organiseerden voor de 40e verjaardag. Ik was op slag verkocht!"*



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

Sindsdien rijgt Eddy de reizen en ontmoetingen aan elkaar. "Ik onthaal geregeld veteranen die willen teruggaan naar de plaats van de gevechten. Er worden echte vriendschapsbanden gesmeed die mij zelfs naar de Verenigde Staten brengen. Om de vier jaar ga ik snuffelen in de legerarchieven in Maryland om documentatie bij te tanken. Daaruit zijn drie boeken ontstaan, één om de tien jaar. Het laatste is "De la neige et du sang" dat in 2014 uitkwam. Er gaat veel aandacht naar de 101de Airborne, maar nog andere divisies zijn meer dan de moeite waard."

MANHAY

De historicus richtte onlangs een vzw op onder de naam "Ardenne White Star", die ritten met VS-voertuigen organiseert langs de sites van de Tweede Wereldoorlog. De leden doen mee aan reconstructies en gaan naar lagere scholen om de jongeren bewust te maken van wat deze gebeurtenissen betekenden. Ze doen dat samen met een dorpsbewoner die de oorlog zelf beleefde. *"De kinderen zijn dubbel zo aandachtig als ze de spreker persoonlijk kennen."*

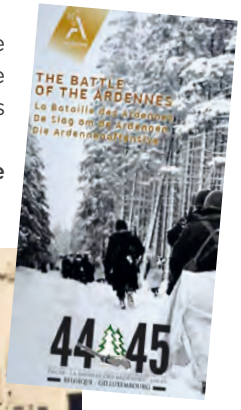
Eddy Monfort helpt met de voorbereidingen van de herdenkingsmanifestaties van de gemeente Manhay. *"Eind december zal een rondreizende tentoonstelling over de Tweede Wereldoorlog worden voorgesteld om de aftrap te geven van de 70ste verjaardag van de Slag om de Ardennen. Daarna volgt er nog één. Militaire voorwerpen en foto's van de dorpen worden in de kijker geplaatst. Op zondag 28 december 2014 organiseer ik een vrije mars van zowat tien kilometer met wagens uit die tijd en een re-enactmentgroep."*

Op de site **www.manhay1418.be** *zijn een toeristische kaart en een boekje met uitleg te vinden.*

Binnenkort een historische gids

Ook 2015 zal, net als 2014, gewijd worden aan het geheugen van ons grondgebied. In april zal een nieuwe historisch-toeristische gids het relaas doen van twee belangrijke feiten die zich tijdens de Tweede Wereldoorlog afspeelden in onze Ardennen. Het gaat om de actie van het regiment van de Ardense Jagers in mei 1940 en van de geallieerde troepen in december '44 en januari '45. Met deze nieuwe publicatie gaan de provincies Luxemburg, Luik, Namen en het Groothertogdom in op de toenemende vraag van een publiek dat alles wil weten over zijn verleden en het wil begrijpen.
De gids is met een schets van de markantste gebeurtenissen een aanvulling op de kaart van de 'Slag om de Ardennen', die onlangs werd gemaakt en die de monumenten en de herinneringslocaties samenvat.

www.luxembourg-tourisme.be





Bond van de "Chasseurs ardennais". Groep fietsers in een dorp nabij Arlon


Mijn weekendje in de Ardennen
Laat u inspireren en droom nu al weg bij uw volgende vakantie
Que du bonheur!*
* 100% genieten
www.Ardennes-Etape.be

Tekst: **Pascal Willems**





ARDENNES-ETAPE

Happy …!

“Que du bonheur!”. De slogan van Ardennes-Etape belooft niet minder dan puur geluk. De nummer 1 van de vakantieverblijvenverhuur in de Belgische Ardennen biedt ‘onvergetelijke’ verblijven aan in gîtes van hoge kwaliteit die op basis van strenge criteria werden geselecteerd. In 2014 kunnen er op het web meer dan 1400 - sommige zelfs in 3D - worden bekeken en gereserveerd. Daarvan ligt zowat de helft in Belgisch Luxemburg.





Ardens bedrijf en website

Vandaag werken zomaar eventjes vijftig mensen, grotendeels Ardenners, bij het in 2001 opgerichte Ardennes-Etape. Internet is de ruggengraat van het bedrijf. Daarom startte het zijn eerste website al in 2002. Toen verwerkten marktleiders hun reservaties nog op papier, maar internet lag voor de hand vanwege flexibiliteit, de snelle updates, lagere exploitatiekosten en een verdubbeld groeipotentieel. De continu evoluerende viertalige site is het kloppend hart van Ardennes-Etape en benut alle mogelijke webfunctionaliteiten. De derde versie dateert uit 2012. In 2009 stonden al meer dan 1000 logeeradressen online, voorzien van een zoekmachine die alle nodige info geeft om op een doordachte wijze een toekomstige vakantiewoning te kunnen kiezen.

De modellering in 3D

In 2013 zette Ardennes-Etape een volgende vernieuwende stap met 3D-modellering van de vakantiewoningen. Kwestie van de vakantieganger nog meer te behagen, volledig transparant te zijn en vooral respect te tonen aan de klant. Deze service biedt een gedetailleerde kijk op de vele verhuurbare vakantiewoningen. Dat gaat in drie stappen: de selectie van de prioritaire huizen door de Facebookgemeenschap van Ardennes-Etape, de opmetingen op het terrein en tot slot de virtuele bouw van de gîtes. Het was heus monnikenwerk, maar zo kunnen bijvoorbeeld kinderen thuis hun kamer al kiezen. Dat scheelt weer een halfuur gekissebis ter plaatse.







Een uitgebreid en gevarieerd aanbod

Het uitgebreide aanbod van Ardennes-Etape omvat ook tientallen chalets, cottages, kastelen, luxevilla's … Een meertalig contactcentrum is zeven dagen op zeven open. Op de site staan niet minder dan 2000 activiteiten vermeld en er is een gids beschikbaar met kortingen voor meer dan 120 daarvan. In de ruime keuze van verblijfsadressen voor iedereen heeft 1 op 8 een zwembad, is er in 2 op 5 wellnessinfrastructuur ingericht en zijn in de helft honden toegelaten. De Ardennen zijn voor veel mensen een favoriete bestemming. Daarom reserveren zowel gezinnen als vriendengroepjes of stellen via Ardennes-Etape. In de praktijk komt de helft van de verhuringen bij Ardennes-Etape van gezinnen met kinderen.

Een zeer hoge tevredenheidsscore

Sinds iets meer dan twee jaar vraagt Ardennes-Etape alle vakantiegangers om een tevredenheidsenquête in te vullen. De respons ligt al op een aardige 60% en de tevredenheidsscore bedraagt zomaar eventjes 97%. Dat is een bijna foutloos parcours, waaruit blijkt dat de klanten de professionele begeleiding bij elke stap van hun huur hard waarderen. De site bevat een massa informatie over de attracties en activiteiten. Dat zijn kostbare elementen om een toekomstig verblijf in de Ardennen voor te bereiden en er een succes van te maken. De eenvoudige reservatieprocedure wordt afgehandeld in enkele stapjes, gevolgd door een bevestigingsmail met praktische info voor de klant.

De Ardense belevenis

De promotiecampagnes van "Ardennes-Etape" zijn origineel, met toffe mascottes, een jaarlijkse heruitgave van de Gids Ardennes-Pass, parkeerschijven die achter ruitenwissers worden geschoven, reusachtige affiches in Antwerpen en Rotterdam die daarna tot poef kunnen gerecycleerd worden … en de Ardense belevenis. Zo stelde Ardennes-Etape vorige zomer een riksjarondrit in de stad voor, alsook een bijzondere herinneringsfoto, verschijnen op een reuzenscherm en gratis skypen met het thuisfront vanuit het stadscentrum. Dat kon bijvoorbeeld in La Roche-en-Ardenne van 24 tot 31 juli 2014. Dit bewijst dat een Ardennenverblijf heel goed kan samengaan met technologie, service en tastbare herinneringen. In feite het credo van Ardennes-Etape.

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 :

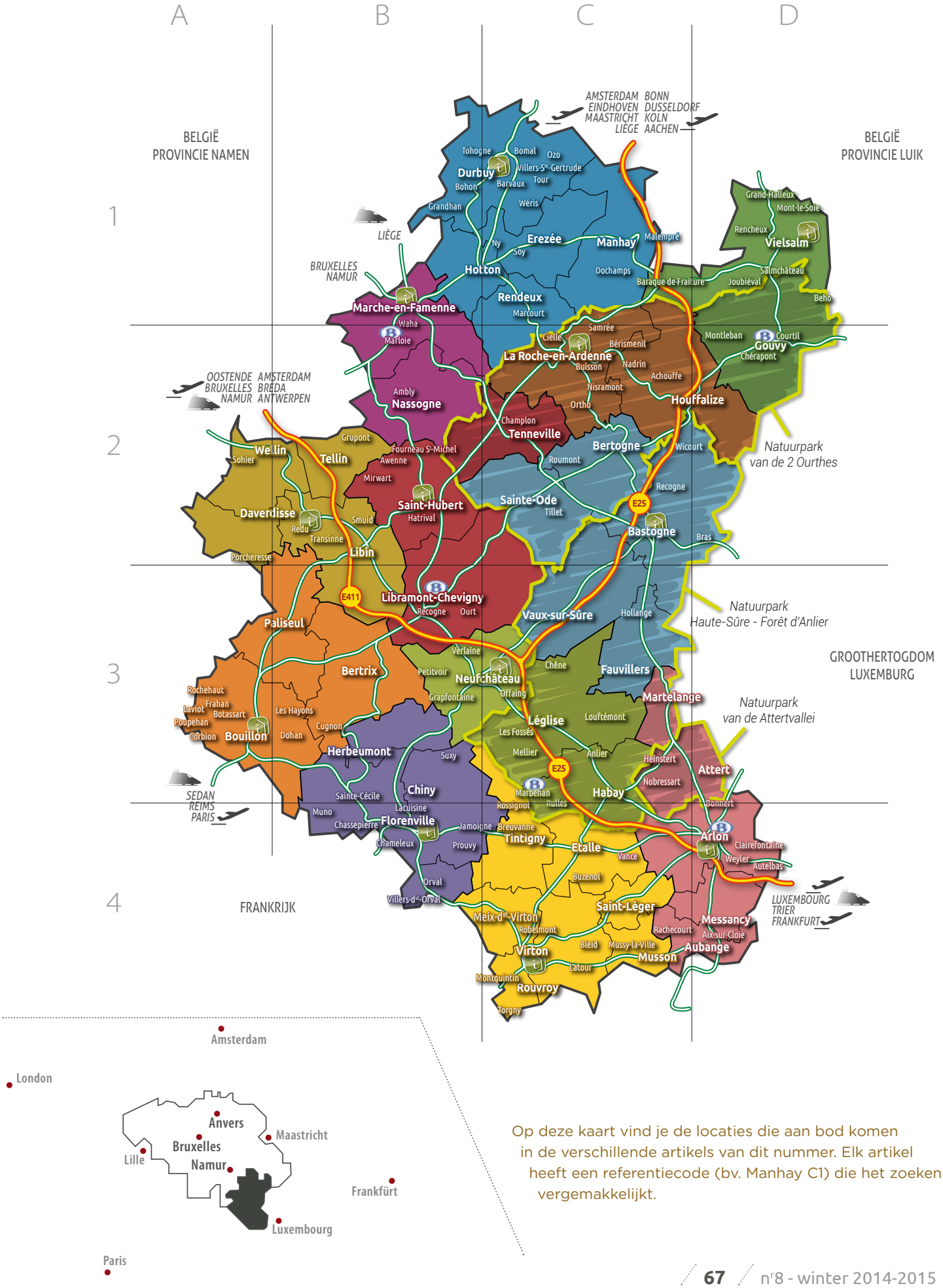
- Réduction des **coûts**
- Qualité d'**impression photo**
- **Livraison J+0** d'après le type de projet
- **Adapté pour les petites quantités.** De 1 ex à …
- **Personnalisation** des imprimés
- Plus de **2500 supports** papiers et synthétiques certifés
- Impression **pantone et blanc**

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



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

IN HET VOLGENDE NUMMER

PARADIJS VOOR VISSERS

DOSSIER

Vissen op forel, witvis of karper, vliegvissen, … de hengelsport is een geliefde activiteit in onze visrijke streek. Een ervaren visser verklapt enkele knepen van het vak, een DNF agent vertelt over het visbestand in onze rivieren en u krijgt enkele tips voor “start-to-fish” of visvakanties.

PAARDRIJDEN IN HET LAND VAN DE HEKSEN

In een land van legenden, diepe bossen, rivieren en valleien, liggen 160 km bewegwijzerde ruiterpaden. In een domein van 50 ha. jongleren wetenschappers hier met de gezondheid en de psychologie van paarden.

BOEREN EN TUINDERS VAN VANDAAG

Landbouwers vertellen over hun dagelijkse bezigheden op het veld of met hun dieren. Verrassende verhalen over creatieve tuinders en boeren die schoolkinderen inwijden in het boerenleven!

CONFETTI EN SERPENTINES, DE LENTE KOMT ERAAN!

Tussen traditie, verbeelding en creativiteit, carnavals kondigen overal het einde van de winter aan … Maandenlang wordt er over nagedacht en aan gewerkt. Het spektakel wordt ook dit jaar weer grandioos!





