

Regards d'Ardenne

LUXEMBOURG TOURISME



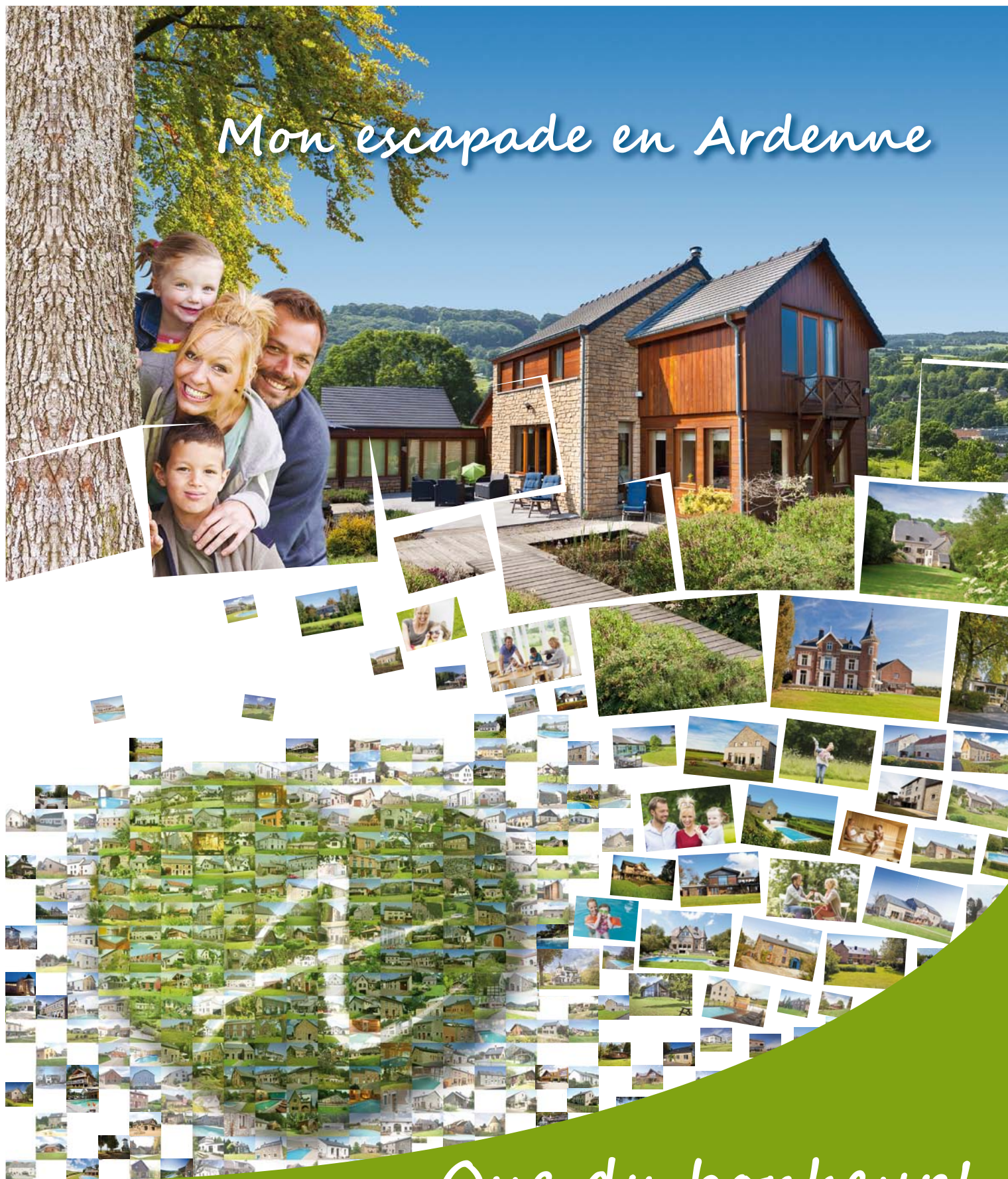
DOSSIER Chemins de *PÊCHE*

**DURBUY, ville de
SCULPTEURS**

**Les MARAICHÈRES
d'aujourd'hui**

**À CHEVAL au pays
des SORCIÈRES !**

Mon escapade en Ardenne



Que du bonheur!
www.Ardennes-Etape.be

L'ÉDITO

En lisant les articles de ce numéro, vous serez frappés par le lien qui unit chaque protagoniste. Qu'ils soient photographe nature, jeune maraîchère ou encore pêcheur averti. Qu'ils soient sculpteur, cavalier, personne de foi et même féru de carnivals. Tous tendent vers le même idéal : revenir à l'essentiel.

Se donner le temps d'observer la nature. Être simplement touché par la beauté et la finesse d'un geste. Renouer les liens avec la terre et retrouver une certaine autonomie alimentaire. Avoir le respect du produit et de la matière. Perpétuer les traditions. Réapprivoiser le silence...

Des valeurs fondamentales et un savoir-faire que les Ardennais rencontrés mettent un point d'honneur à partager et à transmettre aux plus jeunes.

Alors, l'Ardenne, inspiratrice et ressourçante ? Sans nul doute.

A savourer sans aucune retenue.

La rédaction



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

Adresse de la rédaction :

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

Editeur responsable :

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

Président : Bernard Moinet

Rédactrice en chef : Anne Segers

regardsdardenne@ftlb.be

Comité de rédaction :

Comité de direction de la FTLB

Auteurs :

P. Ghislain, F. Lutgen, F. Lardot, E. Batter,
P. Willems, J. Cornerotte, K. Hazard,
A. Segers, R. Dupont, G. Bissot, A. Quoitin

Secrétaire de rédaction : J. Polet

Mise en page : A. Segers, G. Bissot

Responsable annonces publicitaires :

Rita Dupont - r.dupont@ftlb.be

Service abonnement :

Adélaïde Delberghe
abonnement.ra@ftlb.be

Traduction : Lingua T - FTLB/ A.Goris

Tirage : 10.000 exemplaires
Publication gratuite sauf frais d'envoi

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

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

Avec le soutien de
la Province de Luxembourg



Regards d'Ardenne est disponible gratuitement dans les différents centres
touristiques du Luxembourg belge.

RECEVOIR LE MAGAZINE À DOMICILE

Nous pouvons vous envoyer le magazine chaque trimestre moyennant une
participation aux frais d'envoi (pour 4 n° : 5€/Belgique - 15€/hors Belgique).

Il suffit de communiquer vos coordonnées complètes en précisant la version
souhaitée (française ou néerlandaise) à :

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

abonnement.ra@ftlb.be

+32 (0)84 41 10 11

COMPLÉTER VOTRE COLLECTION

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

Des questions ? Des suggestions ?

regardsdardenne@ftlb.be

RESTEZ CONNECTÉ ET
VIVEZ LE LUXEMBOURG BELGE
AU QUOTIDIEN

NOUVEAU !

<http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be>



Regards d'Ardenne possède désormais son blog. Au travers d'articles,
découvrez-y le Luxembourg belge sous de multiples facettes :
nature, gastronomie, randonnées, bons plans, découvertes insolites...
Et pourquoi pas y faire partager vos coups de cœur en devenant à
votre tour un ambassadeur du Luxembourg belge ?



www.luxembourg-tourisme.be



Luxembourgbelge



www.youtube/user/leluxembourgbelge

© Photos couverture :

Riveo/ Dimitri Crickillon

FTLB/J.Cornierotte, A.Segers, P.Willems

LE SOMMAIRE

6 MON ARDENNE

Martin Dellicour, chasseur d'images toujours à l'affût.

11 DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

Les maraichères d'aujourd'hui

12 Manon Bernier, profession maraichère.

14 Pays'Âne, une histoire de passion intergénérationnelle.

16 Le coaching agroécologique selon Chantal Van Pevenage.

17 Horecatel, Horecadays, Bip Gourmands : tous à vos assiettes !

20 DOUCE ITINÉRANCE

À cheval au pays des sorcières.

26 REGARDS EN HERBE

Le centre récréatif Houtopia, le Monde aux Enfants.

30 L'ARDENNE GOURMANDE

L'œuf. Entre symbolique et traditions culinaires.

34 UNE NATURE À DÉCOUVRIR

CHEMINS DE PÊCHE

36 **Guy Rousseau**, pêcheur d'ici et d'ailleurs.

38 Le point sur **la santé de nos rivières**.

40 **Initiation à la pêche** au Domaine provincial de Mirwart.

42 **La Maison de la Pêche** à Habay, une réussite grandissante.

44 Règles de base pour **pêcher en Luxembourg belge**.

45 **Fishing Trip** au bord de l'Ourthe **avec Riveo**.

48 L'ARDENNE SANS FRONTIÈRES

Rendez-vous au **Symposium de sculpture monumentale** de Durbuy.

55 L'ARDENNE EN FÊTE

Confettis et serpents.

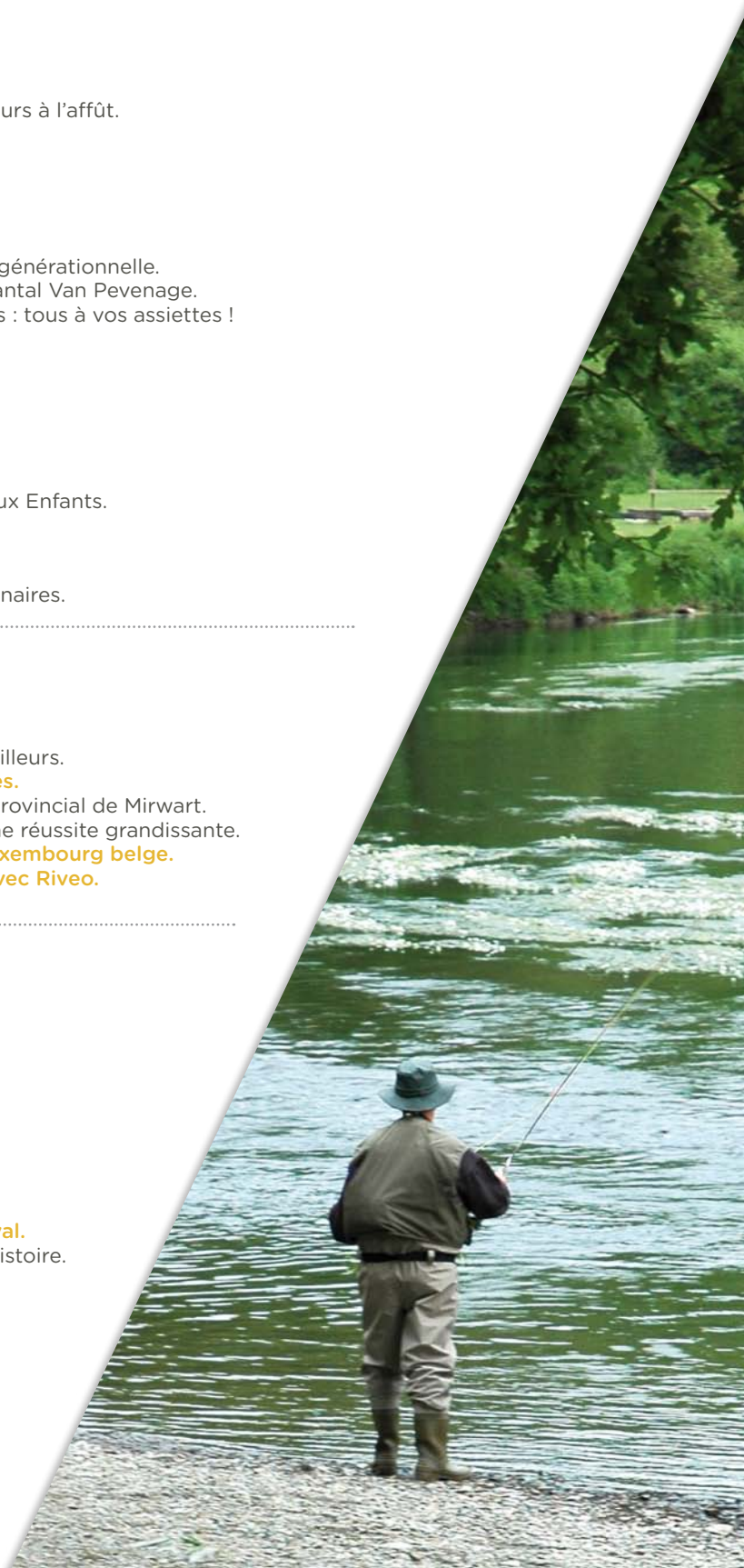
Trois carnivals ardennais à la loupe.

61 L'ARDENNE AUTREMENT

Le temps d'une pause à Hurtebise et Orval.

Deux lieux de ressourcement chargés d'histoire.

DOSSIER





Martin DELLICOUR

Photographe de l'épure

MON ARDENNE

Texte : **Anne Segers** et **Kevin Hazard**
Photos : **Martin Dellicour**

*« Il faut
se redonner
le temps
d'observer »*



© M. d'Oultremont

Vers une quête artistique

La passion de l'image a amené Martin Dellicour, jeune cinéaste et photographe de talent, des vallées profondes de l'Ardenne aux immensités neigeuses de Norvège. Un parcours qui peut surprendre. Pourtant, une fois que l'on découvre son travail, une réelle harmonie s'en dégage.

« J'aime les images qui possèdent une certaine simplicité. Lorsque l'ambiance générale est monochrome, comme dans le cas des plaines enneigées par exemple, le sujet est directement mis en contraste avec son environnement. Il ne faut rien de plus. La photo va à l'essentiel. »

Des images épurées, intimes, qui évoquent plus qu'elles ne détaillent. *« Je suis fasciné par les sujets qui détiennent un fort pouvoir de suggestion. Lorsque je photographie l'ombre d'un blaireau aux faibles lueurs de la nuit, je reste dans la réalité de cet animal nocturne, tel qu'on aime se l'imaginer. Pris en plein jour, on perd une part du mystère qui lui est associé. »*

L'expression créative est bien là : *« Mon objectif est de réaliser une photo qui parle d'une scène de nature mais qui suscite en même temps l'émotion. C'est un engagement supplémentaire par rapport au documentaire animalier. »* Mais pour Martin, l'émotion doit aussi être ressentie par le public, *« autrement, je n'ai accompli que le quart du chemin ».*

En découvrant les images du film "Gnomes", primé au dernier Festival du film nature de Namur, nous comprenons vite que son réalisateur, nous emmène dans son propre univers.

{ Aussi loin que je me souviens, j'ai toujours eu cette incroyable fascination pour la forêt et plus encore pour son esprit, ses mystères, ses secrets. A sept ans, je me lançais en quête de l'invisible. }

Nous sommes à Hoursinne, petit village installé tout en longueur au cœur du massif ardennais. Ce lieu n'est pas à proprement parlé loin de toute civilisation mais le panneau routier "Voie sans issue" à l'entrée du village sème le doute. Une fois la route nationale derrière soi, il reste trois kilomètres à parcourir. La traversée de Grande-Hoursinne (!) et enfin l'arrivée à Petite-Hoursinne ont toutefois fini de nous convaincre que le "bout de nulle part" existe bel et bien.

Pour l'enfant qu'était Martin, cette "frontière" lui ouvre la voie à un univers merveilleux : les routes deviennent sentiers, les maisons se transforment en futaies et les chiots en de facétieux renardeaux. Très jeune, ce monde de la forêt l'attire. Il deviendra son terrain de jeux favori et plus tard, son univers photographique de prédilection.

Naissance d'une passion

Le premier appareil photo reçu à l'adolescence bouleverse la façon qu'a le jeune homme de percevoir la forêt, de la sentir, de la comprendre. Martin rentre désormais de balade avec de réelles observations sur la nature et collecte les témoignages de ses premières rencontres furtives avec le monde de la forêt. C'est une révélation.

Les histoires de feux follets rencontrés au creux d'un arbre sont bien révolues. Quoi que... Après des années de billebaude² et d'affût, Martin témoigne encore : « La forêt a un potentiel de surprise, d'inattendu qui est là en permanence et qui m'émerveille à

chaque fois. Même dans des endroits que je connais parfaitement, je peux vivre des moments extraordinaires. Cela peut être simplement en changeant d'échelle, de point de vue ou de moment de la journée. »

{ Chaque balade m'offre sa part de découverte... }

Ce n'est pourtant pas toujours facile. En photo animalière, Martin tente de saisir « un instant de vie sauvage ». Pour y arriver, de longues heures d'observation l'attendent. Sous un affût, dans un confort relatif, le temps peut sembler bien long.

« Les premières trente minutes sont les plus dures. Après, soit on s'endort, cela arrive (rires), soit on s'habitue. L'esprit, lui, ne reste jamais au repos.

« J'ai un petit feu intérieur qui vibre au contact de la nature »





Après un certain temps, il se laisse distraire et il commence à percevoir autrement ce qui l'entoure. Les sons, les odeurs, tous les sens s'éveillent. On entre alors dans une autre dimension. »

*{ ... tout simplement
être aux premières loges
du spectacle de la vie. }*

Enfin, après des heures de patience, voire plusieurs sorties infructueuses, le succès est au rendez-vous. Dès cet instant, aussi fugace soit-il, le moment partagé avec l'animal convoité sera d'une grande intensité. « *Ce sont des rencontres exceptionnelles* » qui effacent de la mémoire toutes les difficultés rencontrées. Et la magie opère... à nouveau.

*{ Les années passent,
le temps ne s'arrête
pas sans jamais
freiner ma folle envie
de poursuivre
mes chimères... }*

C'est tout ce que nous lui souhaitons.

www.martindellicour.be

¹ Véritable ode à la nature, le petit film "Gnomes" a remporté en octobre dernier le Grand Prix du 20^{ème} Festival Nature Namur. Vous pouvez le visionner sur le site internet de l'auteur. Les phrases entre { ... } en sont extraites.

² Au contraire de l'affût où le photographe reste en observation sur place, la billebaude est la technique qui consiste, au cours d'une promenade, à réaliser des approches et/ou de courts affûts au gré des rencontres.

L'Ardenne sauvage en 24 images/seconde

Martin Dellicour ressent le besoin de témoigner de ce monde qui l'entoure et d'y laisser une trace personnelle. « *Je me suis très vite questionné sur la finalité de mon travail.* » Ses photographies y participent déjà beaucoup mais il va plus loin en se lançant dans la vidéo nature. Fort du succès rencontré par sa première fiction "Gnomes", Martin s'engage aujourd'hui dans un vaste projet de web-documentaire "L'Ardenne sauvage".

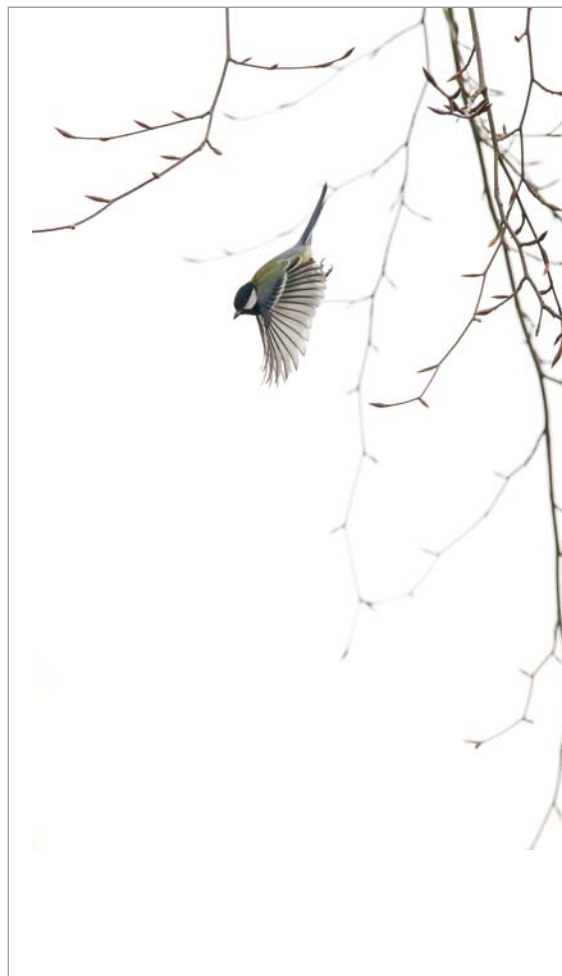
« Ce qui me passionne en Ardenne, c'est qu'on y trouve toujours des recoins réellement sauvages où la nature peut encore s'exprimer. »

J'aimerais faire découvrir ces endroits au travers du regard d'autres passionnés. Chacun témoignera à sa manière de la relation particulière qu'il a avec un lieu qu'il aura choisi. »

Fidèle à lui-même, Martin ne compte pas réaliser des documentaires animaliers. En allant à la rencontre de personnes ayant une sensibilité artistique (photographe, musicien, écrivain...), il cherche à rester dans le ressenti. La forêt, source inépuisable d'inspiration...

Le public pourra découvrir un premier film vers l'automne 2015. D'ici là, le site internet qui lui est dédié donnera régulièrement des nouvelles sur l'évolution du projet.

www.ardennesauvage.be



Amoureux de l'Ardenne ?

« Oui, certainement. J'ai une très grande attache ici dans mon petit bout de paradis. J'ai beaucoup voyagé dans des régions magnifiques aux paysages impressionnants, mais l'Ardenne possède une belle diversité et c'est ce qui fait sa richesse. Et puis dans nos contrées, les gens gardent un réel plaisir de vivre. »

Comment décrirais-tu l'Ardennais ?

« Il faut prendre le temps de le découvrir. Pour que la confiance s'installe, il faut une relation sincère. Et, tout comme le territoire ardennais, il est plutôt discret. Il ne communique pas assez. Nous avons de fantastiques artisans et des producteurs du terroir de grande qualité, mais chacun a tendance à travailler dans son coin. »

Peux-tu citer trois lieux à découvrir absolument ?

« C'est difficile, il y en a tant. Je dirais... la forêt des Epioux en bord de Semois. La Semois est une rivière particulière. Elle a un côté sinueux qui donne au paysage des allures contrastées. Plus paisible que d'autres cours d'eau, elle dégage une sérénité particulière. L'Ourthe est plus sauvage. Il suffit de se rendre au Hérou pour se sentir déconnecté du monde. Enfin, un peu plus loin, je pense au plateau des Tailles, le toit de la Belgique où les paysages, la faune et la flore sont très spécifiques. »



DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

Texte : **Fanny Lardot**



Les maraîchères d'aujourd'hui

Un savoir-faire à l'ancienne
pour des projets modernes

Las de fréquenter les grandes surfaces bondées dont vous doutez de la provenance de certains produits ? Manon, Margot et Chantal sont comme vous ! À travers leur travail, une véritable passion au quotidien, découvrez comment ces dames tentent de nous faire renouer des liens avec des modes de production et de consommation plus sains pour nous et notre terre.





Installée au nord de la province, Manon est une jeune demoiselle débordante d'énergie qui s'est récemment lancée dans le maraîchage. Elle a récolté cette année ses tous premiers légumes et l'expérience est plus que positive.

Québec, le déclencheur

« Après mes études en écologie sociale à Bruxelles, je suis partie six mois au Canada où j'ai effectué des stages thématiques (légumes, herboristerie, plantes médicinales...) dans plusieurs fermes familiales à dimension humaine. Suite à ces visites, je me suis rendue compte qu'il était possible d'en vivre, alors pourquoi pas en Belgique ?

À mon retour, j'ai pu disposer de la maison de mes grands-parents à Vaux-Chavanne et de son grand terrain qui ont fini par me convaincre. Je voulais devenir maraîchère ! »

Un apprentissage de tous les jours

« Le jardin me passionne depuis mon jeune âge et j'ai toujours pu bénéficier des précieux conseils de ma maman qui représentaient une bonne introduction en la matière. J'ai décidé d'approfondir mes connaissances en suivant des cours d'agriculture biologique à Gembloux et en participant à d'autres stages (ferme de Wellin, du MAFA...). Mon objectif est de tendre à une autonomie alimentaire

Le bonheur est dans le jardin !



grâce à ma production. Cela demande beaucoup d'effort et de travail et il est clair qu'on ne sait pas toujours échapper au supermarché. Pour ce faire, je peux compter sur l'aide de mon compagnon Xavier qui s'occupe de l'aspect "technique", de ma famille, de mes amis et des voisins pour faucher les herbes, semer ou récolter. De plus, avec les

autres maraîchers de la région (Bastogne, Fisenne, Jenneret...), jeunes et moins jeunes, nous venons de lancer un réseau "Ardenne Paysanne" dont l'objectif est l'entraide plutôt que la concurrence. Nous mettons l'accent sur la communication et le partage de nos valeurs. Ensemble, nous avons plus de poids et nos efforts sont combinés. »



DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

Un travail à temps plein

« Cette année, j'ai récolté ma première production et j'ai pu élaborer quinze paniers pour des connaissances, principalement liégeoises. La plantation et la récolte ont été réalisées à la main ou avec un cheval. De juillet à octobre, une fois par semaine, les acheteurs ont reçu six ou sept légumes chez eux (salade, carotte, potiron, courge, tomate...). J'ai conservé un surplus pour le village et les gens de passage qui peuvent choisir les produits qu'ils souhaitent. Il s'agit aussi bien de personnes âgées qui retrouvent le goût des légumes d'antan, des mamans qui attachent de l'importance à une bonne

alimentation ou des passionnés d'aliments cultivés en pleine terre et cueillis mûrs ! J'espère aussi pouvoir alimenter plus tard les écoles et les administrations. Par la suite, je compte utiliser le potentiel de la maison en la réservant à d'autres projets. Je possède des moutons depuis quelques mois et j'ai suivi une formation de filage de laine, quel plaisir ce serait de porter un pull fait main ! Récemment, j'ai planté des fraisiers, des framboisiers et des pommiers, afin de diversifier mon offre et, pourquoi pas, de me lancer dans les transformations comme les conserves de confiture par exemple. »

Les idées foisonnent chez Manon !



Vaux-Chavanne – C1

MANON BERNIER

Bas-Và, 8
B-6960 Vaux-Chavanne (Manhay)
manouch77@hotmail.com



À Mierchamps, on entend parfois bêler les chèvres au loin. Mais d'où vient ce bruit ? De la charmante et typique ferme ardennaise de Margot et de son papa Bernard.

« Quand j'ai repris cette ferme, il y a plus de 30 ans, tout était à refaire, explique l'homme de la maison. Agronome de formation, j'ai toujours voulu gérer un troupeau de chèvres laitières pour fabriquer mon propre fromage et tendre progressivement vers une autonomie alimentaire. Je m'étais déjà familiarisé avec les techniques du bio. Arrivé à Mierchamps, le lieu était vide et délabré et j'ai tout recréé de A à Z. Le plus dur fut de retrouver des terrains pour lancer les cultures. Je suis originaire du Hainaut

mais j'ai une origine ardennaise par mes grands-parents et cela m'a semblé logique de travailler la terre et de chercher à manger sainement. »

Margot, la relève

« Depuis toujours je suis en contact avec nos chèvres, poursuit Margot. Contrairement à mes grandes sœurs, j'ai voulu en faire mon métier d'où mon cursus agricole à La Reid. J'ai, par la suite, suivi d'autres formations en fromagerie, traction animale, etc. Je suis vraiment née dedans ! Cela fait maintenant quatre ans que je travaille à temps plein et que j'y apporte des idées nouvelles. »

Les chèvres et les légumes, un engouement de père en fille !



Une diversification ...

« La chèvrerie est et restera l'activité principale de la ferme. Depuis près de 15 ans, un petit magasin propose nos productions à la vente (fromages frais, affinés, cendrés, maquées aux herbes du jardin...). En 2010, nous décidions, avec mon père, de nous lancer dans le maraîchage afin de compléter notre offre. Nous proposons déjà nos légumes mais nous souhaitons agrandir notre surface d'exploitation. Aujourd'hui, près de 30 ares sont dédiés à nos potagers et sont travaillés par notre âne ! Nous venons également de créer un petit verger de hautes tiges (prune, cerise, poire...) qui portera bientôt ses fruits. Notre point de vente s'est donc diversifié (tomate, potiron, oignon, betterave, miel...) et possède des jours et heures d'ouverture. »

... et une com' 2.0

Un travail à l'ancienne ne signifie pas pour autant négliger les technologies actuelles. Margot est une jeune femme qui utilise abondamment les médias sociaux pour faire connaître son travail et ses produits. De plus, les jeunes maraîchers se réunissent sur des forums pour échanger des liens et des astuces tels de vrais réseaux. Margot

utilise aussi l'e-mailing et Facebook afin de présenter sa récolte de la semaine. Elle voit la fréquentation et les demandes s'amplifier.

« Certaines clientes viennent directement chercher ce qu'il leur faut dans le jardin. À long terme, si cette technique se développe, cela me permettrait de gagner du temps pour me consacrer à d'autres travaux. On pourrait également envisager un don de produits en échange de quelques services à la ferme ! »

Des clients aux provenances diverses

« Nous avons été les premiers dans la région à nous lancer dans le bio et maintenant, nous sommes de plus en plus nombreux, poursuit Margot. Les individus cherchent à présent à consommer du "local". Ils sont séduits par les légumes frais et recherchent de la qualité et du goût. Il y a également une prise de conscience de notre manière de consommer actuelle. Notre clientèle est fidèle et se déplace soit sur les marchés où nous participons soit jusqu'à la ferme. Il s'agit pour la plupart d'habitants de la région, de touristes en été, de groupes ou de jeunes familles. »



Une ferme ouverte

« Nous recevons de plus en plus de monde, des stagiaires, des particuliers ou des écoles. Beaucoup d'adultes me demandent des conseils pour réussir un potager et viennent parfois me donner un coup de main. J'ai également le désir de transmettre cette passion. C'est pourquoi j'aimerais avoir plus de temps pour me consacrer à l'accueil d'écoliers. Malheureusement, une journée ne dure que 24h ! »



Mierchamps - C2

CHÈVRERIE DU MOULIN DU WEZ / PAYZ'ÂNE

Bernard & Margot Moreau
Moulin du Wez, 14
B-6980 Mierchamps
(La Roche-en-Ardenne)
+32 (0)84 41 19 59
+32 (0)474 84 98 56
www.payzane.blogspot.be



Formation et coaching au fil des saisons

Depuis près de 30 ans, Chantal est fascinée par la nature et ses actions sur son grand potager qu'elle soigne avec attention. À tel point qu'à la demande insistante de ses amis, elle décide de créer une formation de familiarisation et de perfectionnement en agroécologie.

Une curiosité innée pour la nature

« Guide nature de profession, je suis passionnée par les plantes et leur utilisation mais aussi par les personnes (formation sociale). Toutes ces aspirations se retrouvent dans mes projets anciens et présents. Arrivée de Bruxelles il y a plus de 30 ans, je voulais élever mes enfants au grand air avec un potager et une basse-cour.

Profitant d'une très grande bâtisse, nous inaugurons en 1997 notre premier gîte. Quelques années plus tard, en 2005 et 2008, deux autres ont ouvert leurs portes (gîtes label Panda et Clé verte).

Je soutiens les producteurs de la région depuis de nombreuses années et en 2007, avec d'autres amateurs, nous organisons un groupement d'achats. Le dépôt se trouve à côté de mon domicile et fonctionne avec des bons de commande. Plus récemment, j'ai rejoint le groupe Colibri Famenne, un mouvement de citoyens décidés à mettre en avant les liens entre producteurs et consommateurs locaux sensibles aux valeurs écologiques.

À présent, cela fait plus d'un an que je cogite sur cette

nouvelle idée de stage visant une autonomie alimentaire. Je suis très critique par rapport aux grosses multinationales et je trouve cela essentiel de permettre aux individus de renouer avec les pratiques anciennes des grands-parents. »

Pour qui ? Comment ? Quelles compétences ?

Cette formation d'une année (de février à octobre) est ouverte à toutes les personnes, débutantes ou non, qui souhaitent créer un jardin (techniques de la butte ou du carré) ou le parfaire. Elle vise à développer d'autres compétences telles que reconnaître et préparer des plantes sauvages comestibles (printemps) et apprendre les différentes techniques de conservation

comme le séchage ou la lacto-fermentation (fin de l'été). Onze journées seront consacrées à ces trois matières. Le groupe sera composé d'une dizaine de personnes et Chantal souhaite s'entretenir avec chacune d'entre elles pour connaître leurs attentes.

« La particularité de ce stage est que chaque jardin sera façonné ou amélioré par le collectif afin de créer une vraie synergie entre nous. L'objectif est clairement de travailler en symbiose avec la terre et ses éléments. »

Des contacts variés

« Sans m'en rendre compte, je communiquais déjà un maximum de conseils, que ce soit à mes hôtes (astuces pour le gîte, éco-consommation) ou à des connaissances, souvent



des jeunes ménages. Des membres d'ASBL ou d'ONG viennent travailler ici et j'accueille régulièrement des écoles pour des retraites qui ont pour thématique "2 jours et demi en tant que consommateur". Les élèves apprennent à gérer un verger, rencontrent des personnes ressources et des producteurs. J'ai d'autres idées en tête mais elles doivent encore mûrir comme par exemple l'installation de yourtes dans le jardin. Bref, ce dernier restera toujours pour moi un lieu de ressourcement et de dynamisme ! »



Ambly - B2

CHANTAL VAN PEVENAGE
Gîte Amandine
rue Principale, 5
B-6953 Ambly (Nassogne)
+32 (0)84 22 35 55
chantal@giteamandine.be
www.giteamandine.be



Les produits de chez nous mitonnés par les grands chefs !



Nos tomates, nos courgettes et nos pommes de terre ne sont pas que de simples légumes ! Lorsqu'ils passent entre les mains des cuistots les plus expérimentés, ils se transforment en délices visuels et gustatifs.

Le Luxembourg belge, terre de saveurs offre aux gourmets la possibilité de rencontrer des virtuoses de la louche et leur art culinaire.

DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

Nous y serons !

➔ Horecatel, près d'un demi-siècle de goût

Du 8 au 11 mars 2015, des arômes variés enivreront le Wex de Marche-en-Famenne. Les représentants de l'Horeca, des Collectivités et de la Gastronomie seront à nouveau rassemblés pour la 49^{ème} édition du Salon Horecatel.

Le succès s'annonce d'ores et déjà au rendez-vous. L'évènement jouit de son statut de salon de référence où les professionnels, les restaurateurs et les étudiants en hôtellerie côtoient les visiteurs toujours plus nombreux à s'intéresser à nos produits de bouche, aux tendances de la table, aux saveurs nouvelles et aux matériels et équipements performants. La gastronomie est également bien présente au sein d'un palais spécialement dédié aux chefs, à leurs fournisseurs et aux démonstrations culinaires de haut vol. Plusieurs concours viennent récompenser leur talent mais aussi les produits innovants, "food et non-food" (Prix Innovation). Le **mardi 10 mars**, le Luxembourg belge, et plus particulièrement son monde brassicole, s'ouvrira à la Wallonie. Jean-Luc Bodeux, expert en la matière, animera et valorisera les bières de la province. Plusieurs chefs cuisineront ensuite des produits de leur région en y associant une bière luxembourgeoise. Pour terminer, les lauréates primées lors du concours « Best belgian beer of wallonia » seront présentées au public.

www.horecatel.be

➔ Les papilles en fête avec Horecadays

Cette année encore, **du 20 au 22 mars prochains**, de nombreux établissements (150 en 2014) gâteront leurs clients et cela de bien agréable manière : apéro, bouteille ou menu offerts, réduction, surprise, nouveautés, menu spécial...

Restaurants, auberges, brasseries, friteries, bistrot... tous permettront aux habitants et aux touristes de se réunir pour un moment de convivialité.

www.horecadays.be

➔ Le Bib Gourmand récompense nos tables !

Le Bib Gourmand, sorte de petit frère du Guide Michelin, valorise les restaurants présentant un excellent rapport qualité-prix. Il s'agit d'enseignes proposant des menus trois services (entrée, plat et dessert) à moins de 37€. Quoi de mieux pour passer un bon moment culinaire tout en finesse sans piller son portefeuille !

La nouvelle version, sortie en novembre 2014, renseigne près de 285 établissements au total dont 14 nouveaux en Wallonie. Plus de la moitié d'entre eux (8) sont Luxembourgeois, gage de la qualité de nos artisans de la gastronomie. Le style de cuisine est varié, allant du plat du terroir aux spécialités régionales.

Bienvenue donc à **La Chambre d'Amis** de Barvaux-sur-Ourthe, au **Bistrot des Saveurs** de Houffalize, au **Baragou** de Marche-en-Famenne, au **Vertige des Saveurs** de Martelange, au **Barathym** de Nassogne, à **L'Auberge de la Fermette** de Rochehaut, à **L'Hostellerie Sainte-Cécile** de Sainte-Cécile et à **L'Ancien Hôpital** de Saint-Hubert.

Plusieurs établissements possédaient déjà un Bib Gourmand et le conservent aujourd'hui comme **Le Charme de la Semois** à Alle, **Le Wagon Léo** à Bastogne, **L'Hôtel des Ardennes** à Corbion, **Le Moulin de Daverdisse** à Daverdisse, la **Brasserie Fred** et **Le Clos des Récollets** à Durbuy, **Le Val d'Hébron** à Hébronval, **La Roseraie** à Lacuisine, **L'Auberge du Grandgousier** à Mirwart et **L'Empreinte du Temps** à Torgny.

Laissez-vous donc tenter par une de ces adresses distinguées !

fr.viamichelin.be/web.Restaurants.be





Découvertes

hors des sentiers battus du Pays de Saint-Hubert.

Amateurs de nature, d'air pur et de quiétude ? Férés d'histoire et de culture ? Envie d'occupations récréatives ?

Ardenne Plaisir vous fait découvrir cette région mystérieuse dans la bonne humeur !

De la balade guidée à la journée organisée à la carte pour votre groupe, tout est possible. Votre guide vous emmènera au travers de cette terre d'aventure et de légendes tout en ponctuant cette escapade d'anecdotes truculentes. Laissez-vous tenter par cette expérience unique et ce, sans le moindre stress d'organisation !

.....



Richard Mignolet

Tel. : +32 (0)498/57.37.08

Mail : info@ardenneplaisir.be

www.ardenneplaisir.be



À **CHEVAL**
au pays des
sorcières



DOUCE ITINÉRANCE

Texte : **Rita Dupont** et **Pascal Willems**
Photos : **Pascal Willems**

Le nord-est de la province est une contrée de légendes. Entouré de forêts aussi profondes que ses vals, le Pays de Salm est connu pour abriter en son sein quelques sorcières de triste réputation. Mais il en faut davantage pour effrayer chevaux et cavaliers. A Mont-le-Soie les attendent de nombreuses promenades balisées en plein cœur d'un domaine de 50 ha. Là, œuvrent des hommes de savoirs jonglant entre santé et compréhension du cheval.



Le Domaine de Mont-le-Soie est avant tout un centre universitaire de recherches équestres. Cependant une toute autre dynamique a été créée dans ce vaste domaine situé sur les hauteurs de Grand-Halleux et Petit-Thier. Directeur depuis 2006, Pierre Arnould s'investit de longue date au sein des Fédérations dans la Commission d'Endurance. Cette commission lui tient particulièrement à cœur. Sa fille et sa compagne sont deux excellentes cavalières évoluant aux plus hauts niveaux de

compétition. Le 1^{er} week-end de mai, il organise un concours national et international dans les bois environnant le site même de Mont-le-Soie.

Les cavaliers ont à leur disposition pas moins de 160 km de circuits touristiques. A la base, ils avaient été créés pour les concours d'endurance et divisés en plusieurs boucles. Afin d'éviter un balisage annuel, ces derniers sont devenus permanents. Le choix est laissé entre six boucles allant de 20 à 40 km. Elles se destinent



en priorité à la promenade pour les chevaux et attelages mais VTTistes et randonneurs pédestres les apprécient tout autant.

Selles et mors à l'essai

Originalité du centre de Mont-le-Soie : les cavaliers ont la possibilité d'essayer des selles et mors. Pas moins de 50 selles et 100 mors sont disponibles.

La gestion d'étalons

Dans le cadre des recherches liées à l'Université de Liège, le domaine de Mont-le-Soie concentre ses activités sur la gestion d'étalons : récolte de semence, congélation, conservation de sperme, services d'expédition, gestion sanitaire, inséminations... Il travaille aussi sur l'ostéocondrome disséquant, l'ostéoarthrose et la myopathie atypique.



Mont-le-Soie • D1

DOMAINE DE MONT-LE-SOIE

Mont-le-Soie, 1 - B-6698 Vielsalm
+32 (0)80 21 65 56
info@montlesoie.be
www.linalux-montlesoie.com



La boucle **rouge**

A cheval, les 40 km de la promenade balisée d'un fer rouge se parcourent en quelque 6h30 sur des chemins fan-geux, empierrés et rocheux.

Le départ s'effectue au **Domaine de Mont-le-Soie** à une altitude de 515 m. Tout au long de cette promenade, le cavalier et sa monture rencontreront des altitudes maximales de 550 m et minimales de 310 m avec une dénivellation totale de 830m.

Les paysages rencontrés sont essen-tiellement boisés, dans des chemins

bordés de feuillus et de résineux. La boucle n'en offre pas moins de su-perbes vues dégagées sur de tout petits villages. **Petit-Thier** et **Ville-du-Bois**, pour n'en citer que deux, ont su conserver les maisons typiques de la région avec leurs toits en faible pente.

A quelques kilomètres de ces vil-lages, les balises rouges, conduisent au pied d'un imposant belvédère au lieu-dit "**Trou Leroux**". On est ici à mi-parcours. Pour beaucoup, une halte s'impose alors pour se restaurer dans le petit village isolé d'**Ennal**, connu

pour son musée dédié à la célèbre bataille des Ardennes. Dans cette région rurale, l'élevage reste impor-tant, dont celui, assez surprenant, de la race bovine Salers. La viande de ces bovidés à la robe rousse se dé-guste à Ennal chez son producteur au "Cabanon". Un petit bout de route puis l'autre moitié de la promenade rouge s'enfonce à nouveau à travers le grand massif forestier du Pays de Salm. Attention, si l'envie de goûter aux myrtilles fait mettre pied à terre, le fantôme de Gustine Maka pourrait surgir...





DOUCE ITINÉRANCE

La légende de **GUSTINE MAKA**

Un jour, le jeune Gengoux et ses amis décidèrent de partir à la cueillette de myrtilles dans le bois du Bonalfat à Vielsalm. Malheureusement, les beaux fruits violets se faisaient très rares et il était presque impossible d'en trouver. Sans doute que l'hiver avait été trop rude et les gelées trop tardives. Quoi qu'il en soit, les jeunes amis se remirent en route vers le village car il était tard. Sur le chemin du retour, dans l'obscurité apparut une forme humaine. C'était Gustine Maka, une vieille dame du coin qui était réputée pour ses pratiques de sorcellerie. Elle avait avec elle un panier rempli de myrtilles. Elle regarda les jeunes gens et leur proposa de goûter aux fruits. Les jeunes gens se précipitèrent dessus et se gavèrent littéralement de myrtilles. Mais Gustine Maka les avait ensorcelées. Gengoux et ses amis se transformèrent aussitôt en macralles. On vit soudain danser et tourner sept macralles tandis que le Val de Salm commençait à trembler...



© FTLB/L. Aprosio

Carnet de route

Se loger / se restaurer...

Le Cabanon

B-6698 Ennal
www.ennal.be/leCabanon.php

Les Contes de Salme

B-6690 Vielsalm
www.contesdesalme.be

... avec son cheval

Hôtel Aux Massotais

B-6690 Bihain
www.auxmassotais.com

Willow Springs Way Station

B-6673 Cherain
www.willowsprings.be

La Cense aux Hirondelles

Elevage de Rocky Mountain Horses
B-6690 Bihain
www.lacense.be

Curiosités

Musée de la bataille de Salm et du Saillant

B-6698 Ennal
www.musee-ennal.com

La Ferme de la Planche

B-6670 Montleban
www.fermedelaplanche.be

À ne pas rater

Les Macralles du Val de Salm et la Fêtes des myrtilles

A Vielsalm chaque année
les 20 et 21 juillet
www.macralles.be



L'homme qui "parle cheval"

Vielsalm se révèle une région de bien être pour les chevaux. La preuve avec Didier Kempter et son activité "Horsemanship" basée dans le joli village de La Comté à un court galop de Salmchâteau. Formé aux Etats-Unis, Didier applique pour ses chevaux et ceux qui lui sont confiés de nouvelles méthodes d'éducation et d'entraînement.

C'est tout simple : Didier comprend les chevaux et leur transmet son savoir. En résumé, il parle "cheval". Et non sans raisons tant son parcours est

indéfectiblement lié à la plus noble conquête de l'homme.

A 12 ans, il commence à monter à cheval. A 15, il participe à de nombreux concours hippiques en dressage et jumping. En 2003, il suit pendant huit mois une formation en éthologie durant laquelle il remet totalement en question son approche et ses méthodes d'éducation du cheval.

En 2005, il part alors en formation chez John Lyons aux Etats-Unis, véritable référence et considéré par le milieu équestre comme "The Most Trusted Horseman of the USA". Didier y décroche sept mois plus tard le diplôme de "Certified John & Josh

Lyons Trainer". Il obtient dans la foulée un brevet de formateur auprès de la Fédération équestre française (BFEE niveau 3***).

C'est fin 2013 qu'il termine, au cœur de son Pays de Salm, la construction d'écuries baptisées "Equi Harmony Stables". Il y enseigne désormais son art pour un bien être optimisé du cheval et du cavalier.

A l'entendre : « *J'essaye de mettre mon savoir au service du monde équestre international. J'ai d'ailleurs œuvré dans divers stages jusqu'en Colombie. Je prépare le cheval à la monte "toutes disciplines" suivant l'objectif donné par son propriétaire.*

Nous y serons !



Un salon du cheval les 4, 5 et 6 avril 2015

au Wallonie Expo (WEX) à MARCHE-EN-FAMENNE

Wallonie Equestre Event : le plus important salon équestre en Belgique est un événement complet qui propose aux visiteurs de découvrir le monde du cheval dans toute son intégralité. Le salon regroupe une importante quantité de disciplines équestres et offre un vaste choix de produits et services, destinés à la fois aux amateurs et professionnels du milieu.

www.wallonie-equestre-event.be



Et ce toujours avec le plus grand respect du cheval. On dit de moi que je suis un chuchoteur. Je suis calme et parle doucement au cheval, c'est la méthode idéale et, j'en suis convaincu, la plus adaptée, pour que la relation entre le cavalier et son cheval soit la meilleure possible. J'utilise aussi le langage du corps. Ma formation s'effectue en liberté, à pied et monté... En général, éduquer un cheval demande quinze jours à un mois. A la seule condition que cela se fasse en parallèle avec le cavalier. La réussite de cet apprentissage en dépend indéniablement. »

La reconnaissance de ses méthodes est grandissante. Il y a dix ans, on venait chez lui avec des chevaux à problèmes. Aujourd'hui, on vient en amont, histoire d'éviter les problèmes. Une preuve incontestable de son efficacité !



La Comté • D1

EQUI HARMONY STABLES

La Comté, 13 - B-6690 Vielsalm
+32 (0)495 43 33 19
equiharmony@skynet.be
www.didierkempter.be

Mais
aussi
**la
femme**
...



Non loin de là, cette méthode est également pratiquée par Lenie Krijgsman. Passionnée par les chevaux, cette dernière a développé des workshops pour des team buildings sur le thème du cheval. Au contact de l'animal et son seul langage corporel, les participants apprennent la communication non verbale.

C'est que le cheval, en fonction du comportement et de l'énergie dégagée par les participants, réagit dans l'immédiat et le présent. Pour ce faire, le site de Mousny abrite des chevaux éduqués à ces pratiques, une piste, un rond de longe et des sentiers et chemins de randonnées. Lenie y accueille aussi bien des cavaliers confirmés que des groupes de débutants désireux d'apprendre le langage du cheval. Cette méthode est alors mise en pratique lors de randonnées au bord de l'Ourthe.

« Au contact des chevaux et en peu de temps, on va beaucoup plus loin dans la profondeur qu'avec un coach ou un thérapeute. C'est étonnant de constater à quel point le cheval, qui n'a ni agenda ni arrière-pensées, peut être le miroir des ressentis des participants. Cette expérience est aussi novatrice que révélatrice. »



Mierchamps • D2

BRANDSPORT ADVENTURE & TEAMBUILDING

Mierchamps, 15
B-6980 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)475 69 59 41
lenie@brandsport.be
www.brandsport.be

REGARDS EN HERBE

Texte : Kevin Hazard

Lorsque les froids week-ends se font sentir au point de ne vouloir sortir ne fût-ce que le bout de son nez, il est parfois difficile de trouver une activité pour les enfants. En la circonstance, un lieu exclusivement dédié à la jeunesse, tant en intérieur qu'en extérieur, est le bienvenu. Houtopia à Houffalize réalise ce défi. Et plus encore. Car outre l'amusement, le lieu permet à l'enfant de mieux comprendre le monde qui se révèle à lui ainsi que ses sentiments les plus profonds. Un lieu de découvertes, dans tous les sens du terme, où le sensoriel est au cœur de la démarche.

Rencontre avec
Delphine
Didriche,
directrice
d'Houtopia.



De
l'UTOPIE
à
HOUTOPIA

Delphine est originaire de Wellin. Après une formation en philosophie et un projet touristique réalisé dans le sud de la France, elle prend les commandes d'Houtopia en 2008. Son objectif ? Développer le lieu pour les enfants en faveur d'expériences sensorielles. « *Nous sommes actuellement en migration. Houtopia est un lieu d'épanouissement pour les 3-12 ans de manière très globale. Plus que le simple fait de jouer, nous souhaitons transmettre à l'enfant des connaissances de manière implicite. Lui permettre de*

mieux se comprendre ainsi que le monde qui l'entoure. Nous travaillons toujours sur le sensoriel et sollicitons l'enfant via son corps. Quand des jeunes sont présents pour deux petites heures, ils doivent vivre leur apprentissage à travers leur corps et sur ce qu'ils ressentent. Proposer de l'interactivité sensorielle permet de vivre une expérience et de mieux retenir les messages que nous faisons passer. Lorsque l'on bouscule un enfant dans son ressenti, il retient. On a par exemple un petit film que l'on diffuse au plafond. L'enfant le regarde couché sur le dos. Il ne se passe jamais rien au plafond d'habitude et là il se passe quelque chose. Le code est bousculé et l'expérience vécue par l'enfant lui permet de mieux retenir le message. »

Le choix d'Houffalize

Choisir Houffalize en 1996 pour développer une telle activité n'est pas le fruit du hasard. « José Lutgen, ancien bourgmestre, a voulu dynamiser sa ville en créant une attraction touristique. Houffalize ne possédait à l'époque aucun patrimoine concret à exploiter, contrairement à d'autres lieux comme La Roche-en-Ardenne, Bouillon, Bastogne... Il a fallu créer quelque chose. La deuxième idée est qu'Houffalize fut une ville martyre en 44-45 et qu'énormément d'enfants y ont été tués. Tout comme Bastogne, nous voulions nous baser sur la mémoire tout en étant tourné sur l'avenir. C'est le message d'Houtopia à la base. Houtopia, un lieu de mémoire tourné vers l'avenir en mettant en son cœur l'enfance, avec en écho l'utopie, qui signifie le "non-lieu", le monde idéal où il n'y aurait plus jamais de guerre. »



Santé, sécurité et environnement

L'équipe d'Houtopia est composée de six personnes dont quatre dédiées à l'animation. Les groupes sont composés de dix enfants maximum par animatrice afin de permettre à chacun de vivre réellement l'expérience Houtopia. « Nous travaillons avec des petits groupes pour axer l'animation sur le sensoriel tout en rendant chaque enfant actif. Nous souhaitons le centrer sur ce qu'il ressent. Nos valeurs sont vastes et tendent à l'épanouissement et le développement de l'enfant dans le monde. Nous travaillons les thèmes de la santé, de la sécurité et de l'environnement. »

Les enfants peuvent par exemple parcourir les dédales d'un corps humain géant ou encore rouler à vélo face à un écran interactif les plongeant au cœur de la circulation dans une ville. « Nous souhaitons amener l'enfant à se questionner, sans pour autant rentrer dans la transmission théorique, mais plutôt dans l'expérimentation active. Nous l'amenons à se demander ce qu'il fait réellement. Par exemple pour l'alimentation : Que mange-t-on ? Pourquoi mange-t-on ? Comment mange-t-on ? »



Une Mamy et un Papy baroudeurs de l'Ardenne

À Houtopia, nous avons rencontrés Maggy, Patrick et leurs petites filles Olivia et Estelle. Pendant que les petites participaient aux animations de K Tudi, leurs grands-parents, pédagogues retraités, se sont livrés à Regards d'Ardenne : « *Nous avons déjà visité les mégalithes à Wéris, le musée en Piconrue, le parc animalier de Bouillon, le Bastogne War Museum... et d'autres lieux encore. Ici, nous voulions une activité spécialement dédiée et adaptée aux enfants. Lorsque nous sommes arrivés, sans rendez-vous, les animatrices ont proposé à Estelle et Olivia de participer à la visite animée sur l'exposition K Tudi. Elles ont rejoint*



les autres enfants et sont parties avec l'animatrice pour deux heures d'animations pédagogiques et divertissantes. Au niveau du lieu, la variété est au

rendez-vous, tant pour les thèmes abordés que pour les espaces : il y a du divertissement en extérieur et en intérieur et des activités pédagogiques. Cela va à l'essentiel. Ce genre d'endroit est de plus en plus nécessaire. Les enfants peuvent tester, toucher les choses et expérimenter. Il y a un aspect tactile qui renforce le concret dans un monde de plus en plus virtuel. Nous réalisons que nos petites-filles s'arrêtent là où elles sont stimulées. »

Châteaux gonflables et tour en bois

Houtopia est situé au bord de l'Ourthe et à l'ombre de l'église houffaloise. Le lieu est un vaste espace divisé en quatre parties : un spectacle multimédia sur les droits de l'enfant projeté sur cinq écrans, un espace découverte permanent, un plateau d'exposition avec des modules d'activités et une plaine de jeux extérieure.

Depuis juillet 2013, la plaine de jeux d'Houtopia s'est dotée d'un parcours aventure. Durant l'été, une belle série de châteaux gonflables vient parfaire la plaine. Ce parc est fait de ponts de singe, de filets de grimpe, de tours en bois aux formes originales (réalisées à Bastogne). Ces édifices à escalader permettent d'atteindre un toboggan de 30 mètres de long qui offre alors de redescendre de l'autre côté de l'Ourthe en quelques secondes. Si elle n'est pas tout à fait aussi neuve, la piste de sécurité, pour les enfants de 3 à 8 ans, est toujours aussi fréquentée. Les "usagers faibles" trouvent là une première approche de la circulation sur routes ouvertes, de ses règles et ses dangers.



L'Univers de K Tudi

À côté de l'exposition permanente, une expo temporaire est créée chaque année par les animatrices du centre. Jusqu'en juin 2015, les enfants pourront explorer l'univers du personnage K Tudi, créé pour cette expo sur le thème de la communication. L'objectif ? Mieux communiquer pour mieux vivre ensemble.

Au départ, un petit film est projeté. On y découvre un personnage impersonnel, K Tudi, qui se retrouve face à un problème de communication. Il perd la voix et son cœur est devenu noir de solitude. K Tudi se rend compte que son incapacité à communiquer le rend seul au monde. Mais le personnage a une idée pour résoudre son problème, avec l'aide des enfants. Ceux-ci vont pénétrer dans le labyrinthe de la communication et découvrir la communication non verbale, la communication via des codes, celle des animaux... la communication dans le futur, via le théâtre d'ombre...

À chaque activité réalisée, les enfants récoltent un cœur. Après quatre activités, les jeunes se retrouvent dans la chambre de K Tudi, là où le film a été tourné. Les cœurs récoltés permettent au cœur de K Tudi de redevenir rouge. Un atelier créatif termine l'animation. Il permet d'envoyer une carte postale. L'objectif est de montrer l'importance de la communication et la transmission de sentiments positifs et heureux afin de retisser des liens sociaux.



À la découverte du corps humain

La prochaine expo sera quant à elle inaugurée en octobre 2015 et aura pour thème le corps humain. Les enfants découvriront tous les trucs plus ou moins étranges qui se passent dans leur corps. Pourquoi a-t-on la chair de poule ? Pourquoi rote-t-on ? Si la thématique et la scénographique seront complètement différentes de l'expo sur K Tudi, la manière de travailler restera la même.



Houffalize - C2

HOUTOPIA

place de l'Eglise, 17
B-6660 Houffalize
+32 (0)61 28 92 05
info@houtopia.be
www.houtopia.be



L'œuf

Symbole du début de la vie, l'œuf est aussi un aliment très nutritif qui se consomme sous de multiples déclinaisons. Qu'il soit objet de fantaisie, de folklore ou élément de base d'une recette, il n'a de cesse d'inspirer la créativité. Cet ingrédient à l'ovale parfait est aussi au cœur de bien des superstitions. Le Luxembourg belge, terre de saveurs, regorge d'artisans qui, à travers leur savoir-faire, s'appliquent à le sublimer.



"Gatchina Palace Egg"

Des croyances et des symboles

L'œuf est le symbole de la fécondité mais de nombreuses autres croyances religieuses et utilisations culinaires lui sont prêtées.

Dans le christianisme, l'œuf rappelle la résurrection du Christ. Au Moyen Âge, tout comme la viande, l'Eglise catholique interdisait la consommation d'œufs durant la période de Carême. C'était sans compter que les poules recommencent leur cycle de ponte au printemps. Il fallait donc conserver les œufs durant le Carême pour pouvoir les consommer à nouveau à Pâques. Nos ancêtres les conservaient alors dans de la cire ou de la graisse liquide.

N'oublions pas de citer la superstition encore bien ancrée aujourd'hui : l'offrande d'œufs à Sainte-Claire en faisant vœu de beau temps à son mariage.

L'œuf, objet de faste

Si au Moyen Âge, les familles royales s'échangeaient des œufs dorés en signe de prospérité, un artiste russe de la fin du XIX^{ème} siècle du nom de Pierre-Karl Fabergé fera connaître l'œuf sous une autre variante bien plus éclatante encore. C'est à ce célèbre joaillier que l'on doit la collection d'œufs de Pâques impériaux, œuvre qu'il réalisa pour la famille du tsar de Russie.



"Rose Trellis Egg"

Des couleurs, encore des couleurs

Saviez-vous que teinter et décorer les œufs de Pâques ne date pas de notre époque ? La coutume d'offrir des œufs colorés est vieille comme le monde et à chaque civilisation, sa symbolique. Dans le christianisme, l'œuf orné est signe de porte-bonheur mais aussi de renouveau.

Et pourquoi pas des colorants naturels ?

La période de Pâques approche et les cloches ont plus d'un conseil dans leur sac pour colorer les œufs de manière naturelle. Voici quelques trucs et astuces qu'utilisaient nos grands-mères.

Elles récupéraient le jus de cuisson de certains légumes ou plantes pour offrir aux œufs de Pâques une belle palette

de couleurs. Elles cuisaient ensuite les œufs dans cette eau en y ajoutant un peu de vinaigre pour fixer la couleur à la coquille. C'est ainsi qu'elles utilisaient :

- des feuilles de chou rouge pour obtenir la couleur rouge
- de la chicorée ou des pelures d'oignon pour le brun
- des épinards, des feuilles d'ortie, de la menthe ou même du thé vert pour le vert
- des épluchures de radis ou des pelures d'oignons rouges pour le rose
- des betteraves leur donnaient une belle teinte violette

Vous voyez comme quelques épluchures peuvent rendre créatifs !



L'ARDENNE GOURMANDE

Le MATOUFÈ

retour aux saveurs campagnardes

Karine Bourguignon, Grand Maître de la Confrérie du Matoufè

« Le Matoufè
rend les
femmes
joyeuses et
les hommes
virils »

Dicton

Sentez-vous la bonne odeur de lard qui rissole au fond de la poêle nous promettant des saveurs d'antan qui fleurent bon l'authenticité ? Nous sommes en terre marchoise pour plonger au cœur de son folklore. Pour nous parler de ce plat que préparait autrefois grand-maman et nous mettre l'eau à bouche, nous avons rendez-vous avec Karine Bourguignon, Grand Maître de la Confrérie du Matoufè.

Que vous évoque le Matoufè ?

Karine Bourguignon : « Comme beaucoup de gens, je vous répondrai que ma grand-mère en faisait. Dans toutes les maisons ardennaises autrefois, on mangeait du Matoufè. C'était la recette de grand-mère par excellence. De plus, dans le temps, mise à part la farine, on disposait

de tous les ingrédients dans sa propre ferme. Je suis née en Afrique mais ma famille est marchoise depuis sept générations et je peux vous dire qu'un vrai Marchois ne passe pas une fête du 15 août (marche1900.be) sans avoir mangé sa tartine de Matoufè ! C'est une spécialité que les touristes trouvent extraordinaire alors qu'à la base, ce ne sont que des œufs battus. C'est d'une grande simplicité. D'ailleurs, cela m'évoque une anecdote : quand on nous demande du sucre pour agrémenter le Matoufè, on est sûr d'avoir affaire à des Liégeois. »

Quand vous faites du Matoufè, y apportez-vous une touche maison ?

K.B. : « Je le prépare avec du lard fumé au lieu de lard maigre, cela lui donne un goût différent. Je trouve

que c'est un plat convivial que toute la famille adore, même mes petits-enfants en raffolent. »

Et pour l'accompagner ?

K.B. : « Il se marie très bien avec un vin tel que le Bourgogne Passe-tout-grains ou une bière locale telle que la Saint-Monon au miel. »

Selon vous, qu'est-ce qui fait la qualité d'un œuf ?

K.B. : « Je dirais que c'est une poule qui a couru au grand air. Cela permet d'obtenir un jaune bien nutritif et d'une belle couleur. Quand on voit tout ce que la société moderne nous fait manger, je pense qu'il est grand temps d'en revenir aux sources. Pour manger des choses saines, j'ai entière confiance en nos artisans locaux. »

Marche • B1

CONFRÉRIÉ DU MATOUFÈ

confrerie.matoufe@tvcablenet.be
[f confrerie.matoufe](https://www.facebook.com/confrerie.matoufe)





Les costumes des membres de la confrérie se veulent élégants. Ils sont composés d'un chapeau haut-de-forme et d'une lavallière bordeaux. Les dames portent une jupe grise classique et les messieurs un sarrau avec pantalon pied-de-poule.

Et le folklore dans tout ça ?

Marchoise pétillante et souriante, c'est en 1975 que Karine intègre la confrérie du Matoufè pour partager son amour des traditions et du terroir.

Présentez-nous la confrérie en quelques mots.

K.B. : « Celle-ci a été mise sur pied en 1961 par des commerçants marchois désireux de mettre en valeur cette spécialité culinaire qu'ils affectionnaient énormément. Aujourd'hui, nous sommes présents lors d'activités locales. Parmi celles-ci, on peut citer : le Marché 1900, la marche gourmande de la Hédree à Waha, la fête des Marchois en septembre, parfois le carnaval ou bien encore le Relais pour la Vie (manifestation pour la lutte contre le cancer). Le Marché 1900, qui se tient à Marche le 15 août, est notre plus grosse manifestation. Pour vous donner une idée de l'investissement que cette fête demande, nous y cassons

1.200 œufs et cuisons 45 kg de lard. Le Matoufè est préparé sur place et au fur et à mesure. »

Comment fonctionne la confrérie ?

K.B. : « Chaque confrérie a son statut. Conformément au nôtre, notre groupe peut compter au maximum dix-sept personnes et nous sommes seize actuellement. Les fonctions principales sont définies par des titres. C'est ainsi que "Grand Maître" équivaut à président, le "Garde-Notes" est notre secrétaire et le "Grand Argentier", notre comptable. Chaque année, nous ouvrons un nouveau Chapitre Solennel le second week-end d'avril. On invite d'autres confréries et on intronise des personnalités. Celles-ci ne participent pas aux activités mais sont là à titre honorifique. Nous choisissons cinq civils en fonction du thème de l'année. Nous intronisons ainsi des sportifs, des artistes ou encore le bourgmestre mais aussi une personne de chaque confrérie qui

nous rend visite. Etant très attachés à notre folklore, nous sommes associés à la "Plovinète" que nous parainons. Ce groupe folklorique reprend des danses anciennes en costumes d'époque. Son nom signifie "petite pluie fine" qui arrosait chaque année le quartier du même nom lors de sa kermesse, n'empêchant pas les villageois de faire la fête. »

Quel est votre meilleur souvenir ?

K.B. : « J'en ai des tas car nous passons toujours de bons moments. Au début, nous faisons beaucoup de voyages à la rencontre d'autres confréries. C'était à chaque fois une belle occasion de nouer des contacts sympathiques et de goûter des produits de bouche inconnus. Il y en a tout de même un qui m'a marqué plus que les autres. C'est quand nous avons été invités à un rassemblement de confréries au château de Chambord. Nous avons dîné près des beaux escaliers, dans un cadre magnifique. »

Recette du MATOUFÈ

Faire rissoler dans une poêle à large bord 200 g de lard maigre salé non fumé coupé en petits cubes. Mélanger 2 tasses de lait, 1 tasse d'eau, 1 cuillère à soupe de farine. Ajouter 8 œufs battus vigoureusement. Assaisonner et verser dans la poêle avec le lard. Cuire en remuant. Servir chaud dans une casserole avec du pain gris.

Le saviez-vous ?

Le Matoufè est une spécialité wallonne qui signifie "œufs brouillés cuits dans la poêle". Dans le langage populaire, le mot Matoufè découle de "mate la faim". C'est en effet un plat très riche et que l'on prépare généralement pour une tablée importante. Nos grands-pères en mangeaient autrefois le matin avant d'aller travailler au champ, ils démarraient ainsi la journée du bon pied.

Où déguster du Matoufè toute l'année ?

Saveurs d'Ici et d'Ailleurs
www.saveursdici.be

UNE NATURE À DÉCOUVRIR

Texte : **Françoise Lutgen** et **Jacques Cornerotte**



Chemins de *PÊCHE*

La pêche nous apprend, nous enseigne, nous montre... Peu importe les termes, elle nous guide et nous fait cueillir à chacun, selon la largeur et la profondeur de sa besace, de multiples espaces. Ceux des paysages plus sauvages les uns que les autres, ceux de l'eau et ses couleurs, essentiellement changeantes. Lesse, Aisne, Ourthe, Semois donnent à voir, à sentir, à humer, à écouter sans compter. Laissez-vous bercer par le bruit de l'eau au détour d'un rocher. Qui sait, peut-être que vous aussi, vous y prendrez goût.





Guy ROUSSEAU

pêcheur d'ici et d'ailleurs

Elles sont particulièrement belles les routes de la vallée de l'Ourthe qui mènent à Herlinval, petit village ardennais proche de La Roche-en-Ardenne. C'est là que **Guy Rousseau** et son épouse Annie, après avoir vécu et travaillé à Bruxelles et dans bien d'autres pays du monde (Canada, Etats-Unis...) ont choisi de construire leur maison "de retraite", une retraite bien animée ! Et dans animé, il y a "âme".

Annie est peintre et écrivain, Guy est un éminent scientifique. Tous deux sont des êtres d'exception, simples et accueillants, riches de leur curiosité et de leurs connaissances immenses, de leur humour aussi, de leur attention aux êtres et à la nature.

Si le scientifique rigoureux n'est jamais loin, c'est d'abord le pêcheur que nous venons rencontrer aujourd'hui. La pêche et Guy Rousseau, c'est l'histoire d'une passion de longue date.

De l'enfance à l'âge adulte

D'emblée, Guy campe les choses. « Pour moi, il y a trois types de pêcheurs : l'enfant émerveillé, le prédateur et le spécialiste. Le vrai spécialiste est finalement celui qui n'est plus vraiment préoccupé par la capture du poisson mais qui

est pris par la beauté, la finesse et l'exactitude du geste, un geste qui se pose dans un profond respect du biotope, de la rivière et de ses habitants, en silence, tous sens en éveil, attentif au moindre frémissement de l'eau, de la lumière, du vent... »

L'enfant émerveillé, le prédateur, le spécialiste, trois façons d'aborder la pêche qui viendront se poser, chacune en leur temps, dans l'évolution de vie de Guy.

Premiers émois simples et enchanteurs

« Ma passion pour la pêche trouve ses racines dans mon expérience d'enfant, l'enfant pour qui la pêche est une découverte merveilleuse, une surprise comme celle du petit qui découvre ses jouets de Saint-Nicolas. Je suis né à Florenville et j'y ai vécu jusqu'à mes 8 ans. A 5 ans à peine, j'ai découvert la pêche à Martué, en bords de Semois. Une découverte émerveillée née avec des moyens techniques simples : une canne rudimentaire faite d'un bâton de bois et de crins de cheval et en guise d'appâts, des vers de terre, quelques sauterelles en été ou des mouches de cuisine as-sommées dans une boîte d'allumettes. »

Le temps du jeune “prédateur”

A 8 ans, Guy et sa famille déménagent à Huy mais lui ne quitte pas tout à fait la Semois. Toutes ses vacances d'été, il les passe chez ses cousins à Les Bulles, dans leur ferme isolée à l'orée de la forêt, toute proche de la Vierre. Des vacances ? Pas de tout repos mais quelle école de vie au creux des choses de la nature ! Tout le monde travaillait dur, enfants y compris. La pêche faisait partie de l'histoire.

Vers 12 ans Guy passe dans le monde des “pêcheurs-prédateurs” ! A cette époque, le vendredi, pas de viande, la religion s'y opposant, le poisson devenait alors le plat principal. La veille, à l'orée du soir, une fois le bois coupé et rangé mais pas avant, les garçons filaient vers la rivière, ravis d'être chargés de capturer la pitance du lendemain.

« On tendait une corde de soie à travers la rivière en l'attachant à un arbre d'un côté et en jetant une pierre vers l'autre rive. Cette corde de soie était munie de potences auxquelles étaient accrochés de gros appâts tels ces lamproies qu'on avait capturées dans la vase de petits ruisseaux et transportées dans de grosses banses. Le lendemain, au petit matin, avant 5h, avant même le chant du coq, dans les brumes de l'aube et les parfums de reines des prés, nous gagnions la rivière pour décrocher les prises avant le lever du soleil qui aurait, selon la légende, entraîné le décrochage des poissons pris à l'hameçon. »*

De beaux gros poissons, chevesnes et barbeaux, garnissaient la table du jour. Les jeunes pouvaient être fiers de leurs prises.

L'art de la pêche à la mouche, un choix, une passion

Vint le temps de l'âge adulte, de la réflexion et des nouvelles législations de pêche. Le temps où les pêcheurs font des choix entre le monde des “prédateurs” (pêcher un maximum pour la plaisir de la prise et la consommation) et celui des “spécialistes”. Parmi ceux-là, les “moucheurs”. C'est cette fine technique que Guy Rousseau a choisie et qu'il pratique toujours aujourd'hui.

« La pêche à la mouche, c'est un sport d'adresse et de précision, visant une cible mouvante, souvent invisible, qui ne peut être atteinte que dans des conditions changeantes (vent, végétation, luminosité...). C'est d'une grande difficulté mais c'est un art passionnant ! »

L'Ourthe occidentale, notre Montana ?

S'il a connu et pêché dans bien d'autres contrées riches en lacs et rivières, Guy reste un fervent amoureux de l'environnement extraordinaire qu'offre le Luxembourg belge.

« On y trouve de magnifiques rivières encaissées, rapides, comme l'Ourthe, d'autres plus paisibles, très intéressantes aussi. J'ai des amis qui emmènent des pêcheurs étrangers sur l'Ourthe occidentale. Ils retrouvent ici des liens avec leurs rivières du Montana... Une sensation qu'avait déjà partagée le célèbre Ernest Hemingway lors de son passage comme correspondant de guerre dans nos Ardennes en 1944, après avoir pêché entre Maboge et Nisramont ! »

Oui, chez nous aussi, “(Et) au milieu, coule une rivière”...**

Transmettre des valeurs

Guy est un père et grand-père attentif. Quand elle quitte la ville pour quelques jours chez ses grands-parents, Kathel, la plus jeune des petites-filles, aime accompagner son papy à la pêche. Un temps précieux de complicité entre l'homme d'expérience et l'enfant. Un temps de plaisir où partager une approche éveillée et respectueuse des rivières, de leurs abords, de leurs occupants. Un temps où apprendre le monde de la pêche en ouvrant le regard et l'esprit à la nature et aux merveilleuses ressources de notre Ardenne.

Et si nous invitions nos grands-pères passionnés à faire germer chez leurs petits-enfants une graine de pêcheur amoureux et respectueux de nos eaux vives ?

* Corbeille d'osier ou de noisetier de forme allongée.

** Tiré de la nouvelle de Norman Maclean, le film “Et au milieu coule une rivière” réalisé par Robert Redford en 1992 a pour cadre les grands espaces du Montana au début du XX^{ème} siècle. C'est là que John Maclean, pasteur rigoriste inculque à ses deux jeunes enfants, Norman et Paul, sa passion pour la pêche à la mouche. Au-delà de leurs chemins de vie bien différents, la pêche à la mouche viendra toujours réunir les deux frères, dans cette communion indispensable avec la nature.





Yves Hauptmann



Nos RIVIÈRES vont bien, MERCI



Nous avons toujours eu une image "nature" très présente aussi bien dans l'esprit de ceux qui nous rendent visite que chez nos habitants. Forêts, paysages, villages et rivières donnent à notre verte province une réputation bien méritée. Et, globalement, les choses ne vont pas mal. C'est ce que confirment **Yves Hauptmann** et **Daniel Waltzing**, agents au DNF (Département de la Nature et des Forêts) particulièrement attachés à la pêche et aux cours d'eau.

Des projets bienveillants

Nous avons eu la chance d'assister à la vidange de l'étang de l'Illé à Etalle. Tous les deux ans, ils sont une douzaine d'agents du DNF, aidés de bénévoles des sociétés de pêche de la région, au bord et au milieu de l'étang à recueillir de précieux poissons qui s'en iront repeupler les méandres de la Semois et de la Rulles. Brochets très respectables, carpes rebondies, truites impressionnantes mais également une petite colonie de castors composent ce réservoir à poissons d'une grande richesse.

« Sur la matinée de pêche "électrique" (durant laquelle le poisson est simplement un peu "sonné"), il n'est pas rare de recueillir près d'une tonne de poissons explique Yves Hauptmann. Le site est un lieu de reproduction pour le brochet, la perche, le gardon. Il est donc normal que l'on voit des spécimens relativement impressionnants par leur taille. »

Un autre vaste programme est celui de l'épuration des eaux usées mis en place depuis une vingtaine d'années maintenant et qui permet d'avoir des cours d'eau de bonne qualité. *« L'exemple le plus flagrant, poursuit notre interlocuteur, est la partie supérieure de la Semois au départ de sa source à Arlon jusqu'à Etalle. Jusqu'il y a peu, elle ressemblait presque à un égout à ciel ouvert, mais les choses se sont sérieusement améliorées avec les stations nouvellement mises en service. Sans compter aussi le rôle important joué par les marais de Vance, véritables réserves d'une grande biodiversité. »* Et c'est tant mieux pour la faune et la flore qui sont intimement liées à la rivière.

Faut-il pour autant être optimiste ?

Oui et non car des problématiques nouvelles sont apparues au fil des années. Une situation devenue particulièrement préoccupante concerne celle de la moule perlière.





L'étang de l'illé après la vidange



ETANGS DE L'ILLÉ

Autrefois, elle était sans doute l'un des mollusques les plus communs en Europe. Mais de nos jours, toutes les populations qui se trouvent à l'ouest du Rhin, et donc en Ardenne aussi, sont pratiquement en voie d'extinction. Rien que sur le siècle dernier, ce sont plus de 95 % des populations de nos ruisseaux et rivières qui ont disparu. Seules, quelques petites colonies peuplent encore des affluents de la Semois et de la Moselle.

Mais d'autres soucis préoccupent également les pêcheurs et pisciculteurs. Bien que le phénomène ne soit pas nouveau, des espèces tels que le héron et le grand cormoran, tous deux réputés pour leur appétit respectif, sont devenus une véritable plaie dans certains coins d'Ardenne. Les ornithologues constatent de leur côté une augmentation des effectifs de ces deux prédateurs et bon nombre de propriétaires de piscicultures soulignent les prélèvements souvent importants effectués par des oiseaux qui semblent devenir de plus en plus opportunistes.

Autre phénomène moins spectaculaire car guère visible est la quasi disparition de notre écrevisse indigène, dite à pattes rouges. Elle ne fait plus le poids face aux espèces qualifiées d'invasives que sont la turque, la californienne ou encore celle de Louisiane (voir RA n°6 / été 2014).

« Heureusement, confie Yves Hauptmann avec un air un peu mystérieux, nous savons que certains ruisseaux abritent encore de belles petites colonies de notre écrevisse indigène. Mais chut, pas un mot de leur localisation ! » Et comme on le comprend ! A Bellefontaine, Etienne D'Hoedt a pour sa part relevé le défi de reproduire notre écrevisse indigène pour la consommation mais également pour assurer la descendance de l'espèce via des repeuplements ciblés dans certains cours d'eau.

On le voit, les choses ne vont pas si mal en ce qui concerne la qualité des eaux de nos rivières même s'il faut rester très attentif aux différents facteurs susceptibles d'intervenir négativement.





Marie Arnould



Hervé Golinvaux



Petit PÊCHEUR deviendra GRAND

Un bel après-midi d'octobre. Les arbres ont commencé à se dévêtir des ors et des rouilles apparus en ce début d'automne. La lente descente du village de Mirwart amène à ce lieu un peu magique du site du Vieux Moulin où la Lhomme caracole entre les étangs aménagés au creux du vallon.

C'est là que nous retrouvons **Hervé Golinvaux** du Domaine provincial de Mirwart. Pour l'heure, il prépare une dizaine de cannes à pêche pour cet après-midi. **Marie Arnould**, animatrice nature au CRIE (Centre Régional d'Initiation à l'Environnement) du Fourneau Saint-Michel, s'est annoncée avec une petite dizaine d'enfants pour une initiation à la pêche. Arrivée des enfants et, très vite, Hervé qui connaît son métier et l'eau et le poisson comme sa poche montre les bons gestes aux enfants : l'accrochage des asticots à l'hameçon (ce qui fait un peu grimacer les filles) puis le geste exact pour lancer la ligne vers l'eau. Marie veille à ce que chacun intègre bien les gestes avant que les enfants ne se répartissent sur les bords de l'étang manifestement très poissonneux.

Très vite, ils se prennent tous au jeu avec plus ou moins de bonheur et de succès. Tous, filles autant que garçons se concentrent sur ce qu'ils font avec un sérieux digne des adultes. Valentin prend une première truite qui sera suivie par quelques autres... On sent qu'il prend beaucoup de plaisir et comme on le comprend !

Respecter la rivière et le poisson

Hervé, toujours attentif à ce qui se passe ne cesse d'aller de l'un à l'autre pour désembrouiller un bas de ligne malmené, pour récupérer une autre truite à l'épuisette et en profiter pour rappeler le respect que l'on doit au poisson pour ôter l'hameçon et le manipuler avec toute la douceur nécessaire pour ne pas le blesser...

Marie, toujours attentive elle aussi à ce qui se passe, explique l'engouement des enfants (et aussi des parents) pour les activités organisées par le CRIE. « *Outre nos activités purement nature, nous avons très vite noué des liens avec le domaine de Mirwart, me dit-elle. Parce qu'il y a quelque chose de magique et d'apaisant en même temps ici. Et tout ce qui est nécessaire à la découverte ludique du milieu aquatique. Comprendre la rivière, déchiffrer un écosystème complexe n'est pas à la portée de tous. Mais les animations proposées par le CRIE et cette belle collaboration avec Mirwart nous permettent de sensibiliser les enfants (et aussi les adultes) à cette vie grouillante que l'on ne soupçonne pas au sein de la rivière ou de l'étang.* »

Eduquer à la nature et à son respect, c'est l'enjeu pour les générations qui nous suivent.



UNE NATURE À DECOUVRIR



Saint-Hubert • B2

CRIE DU FOURNEAU SAINT-MICHEL

Fourneau Saint-Michel, 10
B-6870 Saint-Hubert
+32 (0)84 34 59 73
crie@criesthubert.be
www.criesthubert.be

DOMAINE PROVINCIAL DE MIRWART

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

A observer les enfants, on se dit qu'il y a dans ce geste de pêcher une sorte d'apaisement : aucun bruit si ce n'est celui du vent dans les branches d'arbres. Une belle manière en somme de renouer le contact avec la nature même si, pour certains des enfants présents, quelques-uns ont déjà taquiné le goujon ou la truite avec papa ou grand-père. Mais ils ne sont pas majoritaires, loin de là.

Le CRIE, carrefour des générations ?

Et Marie de poursuivre : « *J'aimerais beaucoup organiser, comme nous l'avons déjà fait au CRIE, mais dans d'autres domaines, des journées intergénérationnelles sur le thème de la pêche. Je sais qu'il y a beaucoup de pêcheurs âgés dans la région qui seraient ravis de transmettre des anecdotes et un savoir-faire à de jeunes enfants. On pourrait très bien combiner contes et légendes au bord de l'eau en même temps qu'une activité pêche ici à Mirwart.* »

Et quand on voit avec quelle application la petite équipe emmenée par Marie cet après-midi d'automne se concentre sur sa tâche, on se dit que les enfants sont parfois de grands donneurs de leçon.

Le domaine provincial de Mirwart propose lui aussi une large panoplie d'initiations et de stages de pêche tout au long de l'année. Des idées pour vos classes ou vos enfants ? "Le cycle de l'eau", "L'eau et la vie", "A la recherche de l'invisible", "A la pêche" ou encore "Tous à la pisciculture" ne sont qu'un aperçu de toutes les activités possibles à Mirwart. Prenez contact avec des gens compétents et passionnés par ce qu'ils font. Vous ne serez pas déçus !

Le domaine provincial de Mirwart





A HABAY, la pêche a sa MAISON

A Habay, une belle construction en bois au bord de l'étang. Erigée avec l'aide de la Région wallonne, elle est gérée par la société de pêche locale, La Bourriche. Rencontre avec son président, Thierry Thieltgen et Vincent Fostier, responsable de tout ce qui est initiation et stages à la Maison de la Pêche du Luxembourg.

Thierry Thieltgen est un homme discret : président du Conseil supérieur wallon de la pêche, président du Fonds piscicole et membre actif de tout ce que la pêche compte comme associations en Wallonie et en Luxembourg, autant vous dire que sa vie (en dehors de sa famille et de son métier, bien entendu) est tout entière tournée vers la pêche et sa promotion.

Du travail, beaucoup

« Heureusement, dit-il, mon épouse est très compréhensive et il lui arrive souvent de nous donner un coup de main pour l'organisation de toutes nos manifestations. »

Et c'est bien là leur problème : la Maison de la Pêche ne désemplit pas. « Nous avons mis cinq ans pour nous faire une réputation de sérieux et, depuis, la notoriété de la Maison de la Pêche ne se dément pas. Dès le départ, nous avons voulu mettre en place une certaine idée de la

pêche, respectueuse du poisson et des milieux aquatiques. Observer ce qui se passe pour comprendre les interactions entre les êtres vivants et leur biotope. Et nous souhaitons aussi faire de la pêche un loisir démocratique. Ainsi, nous organisons deux à trois fois par an des demi-journées de découverte du milieu aquatique et halieutique au cours desquels les jeunes (et aussi moins jeunes) apprennent à connaître l'état d'une rivière ou d'un étang à travers ses indices biotiques. Le cycle de l'eau est aussi au programme tout comme l'apprentissage à la reconnaissance des poissons et les notions de pisciculture. »

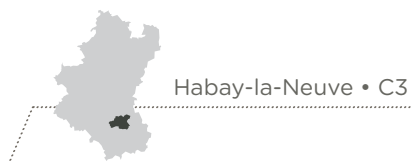
Une large palette

D'autres stages s'organisent autour de la pratique : entretien et préparation du matériel, montage des lignes de pêche selon les techniques utilisées... avant de passer alors à la pêche proprement dite : le blanc, les carnassiers et les salmonidés.

Mais la grosse pierre d'achoppement est et reste, comme dans de nombreuses associations, le bénévolat. « Nous sommes tellement sollicités, avoue Thierry Thieltgen, qu'il devient vraiment difficile de répondre à toutes les demandes. »



UNE NATURE À DECOUVRIR



MAISON DE LA PÊCHE DU LUXEMBOURG

rue des rames, 23
B-6720 Habbay-la-Neuve
+32 (0)61 21 64 74
thierrythieltgen@mplux.be
www.mplux.be

Les centres sportifs de la région, les écoles, des établissements d'enseignement spécialisés sollicitent La Maison de la Pêche tout au long de l'année.

Et beaucoup de satisfaction

Et nos deux hôtes de nous raconter ce qui pourrait passer pour une anecdote et qui, pourtant, a une signification très importante. L'an dernier, deux institutrices spécialisées, en charge d'enfants hyper-kinétiques sollicitent Vincent Fostier pour expérimenter une journée d'initiation à la pêche. Pas évident de prime abord. Et pourtant. A l'issue de la journée, l'étonnement était grand de voir comme les enfants avaient fait montre d'un calme et d'une application hors du commun. Des vertus thérapeutiques, la pêche ?

Des projets ?

2015 pourra compter sur un programme ambitieux avec notamment l'incontournable "Journée de la Pêche" qui fêtera cette année ses 10 ans. Succès déjà garanti et sans

doute pas démenti car la manifestation attire généralement un monde fou le dimanche de Pentecôte ! « *Nous voulons être plus inventifs, plus familiaux et plus intensifs encore* », souligne Thierry Thieltgen.

Pâques verra l'organisation du stage de pêche annuel. « *Toutefois, cette année, on innove puisque l'équipe de la Maison de la Pêche a fait appel à Peggy Dihé, artiste réputée dans le domaine du "land art" et qui apportera une touche supplémentaire de créativité artistique à ce stage ouvert aux enfants de 8 à 15 ans.* »

Enfin, autre projet qui tient à cœur de l'association, la volonté d'obtenir la reconnaissance du site comme accessible aux PMR. La Maison de la Pêche y travaille depuis plusieurs années pour permettre aux personnes handicapées de participer à toutes les activités proposées aux valides.

Les journées d'initiation aux différentes techniques, les participations aux salons et foires demanderont autant d'énergie mais, quand on aime, on ne compte pas, n'est-ce pas, c'est bien connu.





PÊCHER

en Luxembourg belge

Quelques règles de base

Avant toute chose, il est indispensable de posséder un permis de pêche de la Région wallonne. Où se le procurer ? Dans tout bureau de poste au prix de 12,39 € pour le permis A (pêche en bord d'eau uniquement) et de 37,18 € pour le permis B (pêche en barque, en entrant dans l'eau, pêche nocturne de la carpe...). Suffisamment rare que pour le relever, le prix des permis de pêche n'a plus augmenté depuis 1989 !

A noter que les **enfants de moins de 14 ans** peuvent pêcher sans permis les samedis, dimanches, jours fériés et durant les congés scolaires s'ils sont accompagnés d'un parent ou

tuteur qui en est muni. Un adulte peut accompagner un maximum de 4 enfants et ces derniers ne peuvent pêcher qu'à une seule ligne à main munie d'un hameçon simple.

Avec votre permis, vous sera remis un petit livret bien utile sur "la réglementation simplifiée sur la pêche en Wallonie". Vous y trouverez les heures et périodes d'ouverture et de fermeture de la pêche en fonction des espèces de poissons, les engins et modes de pêche, les lieux permis et interdits, le nombre de poissons pouvant être conservés par journée, les tailles minimales pour leur capture ainsi que les adresses et coordonnées utiles pour obtenir toute information complémentaire.

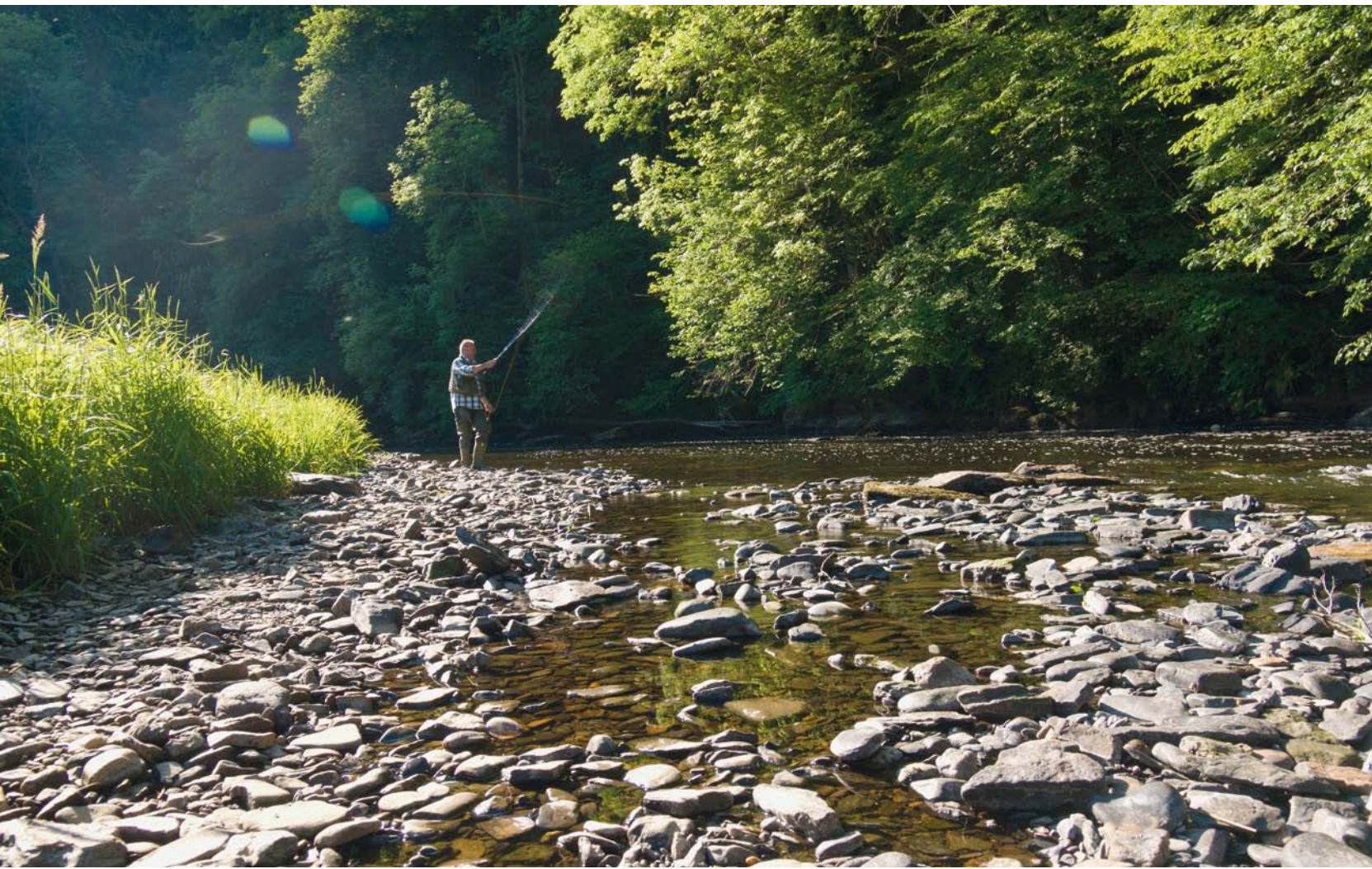
Toute la réglementation et bien d'autres informations sur le site de la Maison wallonne de la Pêche :

www.maisondelapeche.be



PLONGEZ

au cœur de l'OURTHE



Comme nous, vous aimez l'Ardenne. Vous aimez sans doute longer l'Ourthe dans le petit matin d'un été radieux ou dans les douces teintes de l'automne. Qui sait, vous pourriez même y taquiner la truite ou le brochet ? Et si possible en profiter quelques jours.

Grâce à une série d'interlocuteurs attentifs à l'Ourthe et à sa vallée mais aussi avec l'aide des communes, du Commissariat Général au Tourisme et de la Province, des aménagements importants ont été réalisés en divers

endroits de la rivière : accès facilités, panneaux didactiques, aménagements pour personnes à mobilité réduite... Chacun des 13 sites (Erezée, La Roche-en-Ardenne, Houffalize, barrage de Nisramont, Rendeux, Durbuy et Hotton) est dédié à un type de public : aux familles qui souhaitent s'initier, aux sportifs qui pratiquent la mouche et le toc ou tout simplement aux promeneurs qui découvrent l'Ourthe sous un autre jour, dans des paysages particulièrement remarquables, notamment entre Maboge et Nisramont.



Des formules "FISHING'TRIP"

Si vous souhaitez séjourner dans la vallée de l'Ourthe et vous initier ou pratiquer votre sport favori, Riveo (Centre d'Interprétation de la Rivière) propose avec la collaboration d'hébergeurs de la région des formules "Fishing'trip". De charmantes chambres d'hôte et des hôtels familiaux ont accepté de jouer le jeu pour offrir des moments de détente et de rêve entre amis, en famille ou en couple. Tout cela avec beaucoup de souplesse.

Et si vous êtes débutant, pas de problème. Les animateurs de Riveo qui sont guides pêche agréés vous donneront tout le nécessaire pour bien débuter sans se décourager : matériel, conseils et bons coins.

En ce qui concerne le logement, l'embarras du choix s'offre à vous. En voici trois qui collaborent souvent avec Riveo.

Chez Tante Alice



Aménagées dans une maison ancienne à Aisne-sous-Heyd (Durbuy), Marie-France Lesage vous reçoit dans l'une de ses quatre chambres d'hôtes cosy en diable. Accueil chaleureux et calme assurés dans un cadre qui porte à la douceur et à la contemplation.

www.cheztantealice.be

Aux Saveurs d'Enneille



Située à Grandhan, cette charmante maison à colombage accueille cinq chambres d'hôtes. Récemment redécoré avec goût par sa propriétaire Michèle Collin, l'endroit respire le passé tout en offrant un confort et une quiétude hors pair. Sa table de terroir vaut également le détour.

www.auxsaveursdenneille.be

Gîtes Durbuy

Aménagé dans une ancienne grange à Longueville, l'ensemble peut accueillir jusqu'à 15 personnes réparties sur trois gîtes, le Coquay, le Vintage et le Cocoon, tous décorés dans un style contemporain avec un grand souci du détail. C'est simple, dépouillé et tellement reposant. D'autant que la lumière et les paysages entrent à profusion par les larges baies aménagées dans la bâti ancien. De plus, vous êtes en totale autonomie quant à la préparation des repas.

www.gites-durbuy.be





UNE NATURE À DECOUVRIR



Hotton • B1

RIVEO

rue Haute, 4
B-6990 Hotton
+32 (0)84 41 35 71
info@riveo.be
www.riveo.be

RIVEO, un lieu magique

C'est dans une magnifique maison classée de Hotton qu'est installé Riveo. D'emblée, on sent sa directrice **Valérie Renard** passionnée par tout ce qui se fait ici et ailleurs : *« Nous recevons essentiellement un public touristique. Mais nous souhaitons aussi nous adresser aux gens de la région et spécialement aux enfants. Des stages sont régulièrement organisés afin de sensibiliser notre public aux enjeux de nos rivières, qu'ils soient écologiques ou esthétiques et de leur apprendre les techniques courantes de pêche : mouche, blanc, carnassiers, coup. Avec plus 13.000 visiteurs en 2014, Riveo est l'exemple même que l'eau et tout ce qui y est intimement lié attire les gens. Les enjeux sont évidemment éducatifs et informatifs. »*

Sensibiliser les jeunes enfants (et les adultes)

Tout ici est conçu pour permettre une découverte ludique du monde de la rivière. Un vaste aquarium recèle les espèces les plus courantes des poissons qui peuplent nos rivières d'Ardenne. Un espace fascinant pour qui s'intéresse à ce monde silencieux.

« Tous les deux ans ou trois ans, explique Valérie, nous montons une exposition thématique d'envergure, à la muséographie soignée et toujours dans un grand souci de bonne vulgarisation. Cette année, "Nom d'une pince !" dévoile les secrets d'un crustacé fort discret de nos rivières : l'écrevisse (voir RA n°6 / été 2014). Inventaire des différentes espèces présentes, biologie, morphologie, la bête n'a (presque) plus de secret pour le visiteur à sa sortie de l'expo. »

Et puis il y a toutes les animations dans le centre et à l'extérieur. Les animateurs de Riveo n'ont pas leur pareil pour

expliquer, valises pédagogiques et jeux de société à l'appui, tous les enjeux de la préservation de nos cours d'eau. Et s'il est parfois difficile de déplacer une ou plusieurs classes ? Pas de problème, les animateurs rencontreront les enfants dans leur école.

Et la pêche dans tout ça ?

Durant l'été diverses initiations (pêche à la mouche, pêche à l'écrevisse, mercredis du barbeau, jeudis de la rivière...) permettent à papa, maman et les enfants de prendre un bon bol d'air et de s'initier à diverses techniques de pêche. Sans compter que, durant les vacances scolaires, des stages nature et pêche sont organisés pour les jeunes de 5 à 12 ans. Pour la première fois cet été, un stage pêche en internat sera organisé en collaboration avec Rendovive à Rendeux.

On pourrait continuer longuement à énumérer les multiples possibilités qu'offre Riveo. Commencez donc par visiter leur site web. Nul doute que ce que vous y découvrirez vous mettra déjà l'eau à la bouche. Alors pourquoi ne pas concrétiser en leur rendant visite sur place. Vous sortirez de là avec une autre vision de nos rivières, croyez-nous !



Toute l'équipe de Riveo
(photo ci-contre et haut de la page)

L'ARDENNE SANS FRONTIÈRES

Texte : **Pascale Ghislain** - Photos : **Frédéric Thiry**



Dare-dare au ^V_{EME}

SYMPOSIUM

de sculpture monumentale de

DURBUY



Durbuy a ramené de La Bresse, dans le Massif vosgien, l'idée d'un festival international de sculpture qui a fait connaître la station de ski bien au-delà des frontières de la France. L'évènement culturel amène à La Bresse, des milliers de visiteurs et réunit les habitants autour de ce désormais grand rendez-vous. Les Durbuysiens ont transformé l'excellente idée des Bressauds, pour l'adapter à leur territoire riche de pierres déjà taillées par des hommes d'il y a 5.000 ans.

Tous en campagne pour l'art

Durbuy est un lieu comblé par la nature et par l'histoire. Guillaume de Machaut, clerc lettré et musicien, au service du roi Jean de Bohême chantait déjà ses louanges au XIV^{ème} siècle. Cette commune rurale, fleuron du tourisme luxembourgeois est reconnue au plan international. Elle obtient en 2007, le titre ronflant de "Destination européenne d'excellence". Les touristes, des plus lointaines origines, aiment se balader dans ses ruelles, explorer les villages aux alentours, profiter de la rivière que longe le

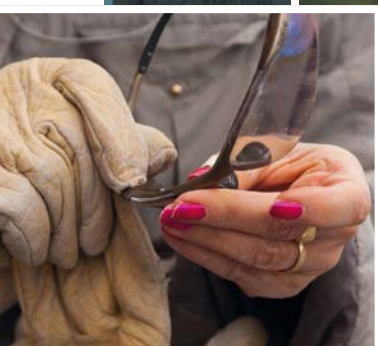
"chemin touristique". C'est au bout de cette voie douce que se trouve le parc Juliéas qui accueillera, fin du printemps 2015, une rencontre internationale de sculpteurs sur pierre.

Gilbert Laloux, peintre et sculpteur de renommée internationale, est une des chevilles ouvrières de l'organisation. Il réside à Durbuy depuis plus de vingt ans. Ce grand professionnel ne ménage pas ses efforts pour garantir la qualité artistique du Symposium. Avec tous les participants et les organisateurs, il partage les mêmes valeurs qu'il insuffle à cette rencontre bisannuelle : transmettre au plus

grand nombre le goût du beau, dans une nature inspiratrice et éloignée des salons mondains.

« L'intérêt sincère des visiteurs peu accoutumés aux galeries d'art et l'implication efficace des organisateurs et du personnel communal sont remarquables à Durbuy. Dans l'esprit des chantiers du moyen-âge, les artistes fraternisent, se donnent des coups de main, les plus âgés transmettent leur expérience aux plus jeunes qui surprennent par leur originalité. Cette redécouverte du compagnonnage, durant quinze jours est enthousiasmante. »

Gilbert Laloux (à droite),
un des organisateurs du Symposium



Festival “des gueules blanches”

Ce symposium réunit tous les deux ans à Durbuy, plus d'une dizaine de sculpteurs dans un parc implanté, entre versants boisés et rivière ondoillante. Les touristes et autres esprits curieux y sont invités à découvrir dans un “atelier” à ciel ouvert, le travail harassant des modelleurs, qui donnent vie et volume à la pierre dure. Ils travaillent sur de la pierre du pays, un matériau symbolique de la région. Cette pierre exige de la force et de la technique pour se métamorphoser. La modestie est de rigueur dans cette bagarre avec la matière. Concession à la modernité, les outils des sculpteurs, ciseaux et burins cohabitent avec les disqueuses et les marteaux pneumatiques.

Deux nocturnes permettront à la population qui travaille, de rencontrer

les sculpteurs. Courez-y ! Devenez des ambassadeurs du festival ! Hier comme aujourd'hui, les artistes participent à l'enrichissement de notre patrimoine, au développement de notre sensibilité et à l'ouverture de notre esprit. L'art constitue notre carte d'identité, c'est l'expression de notre culture dont hériteront les nouvelles générations.

Sculptures monumentales

Le Symposium de Durbuy est particulièrement apprécié par les artistes eux-mêmes, non seulement pour le cadre de travail et la qualité du matériau avec lequel ils vont “lutter” mais aussi pour l'ambiance conviviale et l'esprit d'entraide qu'entretiennent les organisateurs et le personnel communal. Car si c'est une véritable gageure de métamorphoser la matière granitique ou calcaire, en deux semaines seulement, ça l'est aussi, pour les organisateurs, de transporter

les blocs de 2 à 3 tonnes, extraits de la carrière de Sprimont. Les artistes y trouvent non seulement l'opportunité de sculpter des blocs monumentaux, mais aussi d'échanger des techniques avec leurs congénères, et de partager émotions et difficultés avec le public.

Thème 2015 : la musique, terre des émotions

Succédant à Jean-Michel Folon, Daniel Seret, Gilbert Laloux et Isy Brachot, le parrain de cette future manifestation, n'est autre que **Patrick Nothomb**, ancien diplomate et père de l'écrivaine Amélie Nothomb.

« J'aime la musique et ma carrière d'ambassadeur m'a permis d'organiser des concerts de musiciens belges, à Tokyo ou à Rome, explique Patrick Nothomb. Au Japon, je me suis passionné pour le théâtre Nô. Dans cette discipline qui me fut transmise par



un Maître très prestigieux, les acteurs chantent de brefs poèmes accompagnés de deux tambours et d'une flûte. Mon goût pour ce genre théâtral, à l'abord déroutant pour un Occidental, m'a ouvert les portes du milieu artistique japonais. Par ce biais, j'ai acquis de la popularité dont j'ai tiré parti pour défendre les intérêts de mon pays. »

mon soutien logistique à ce festival réputé. Si Durbuy a souhaité mon parrainage, c'est aussi pour raviver le jumelage avec la ville japonaise d'Hanyu. Gageons que cela puisse mener à des échanges féconds. Je m'y emploierai. »

Regards d'enfants

Une dimension plus pédagogique est liée à l'événement 2015 puisque les artistes vont sculpter "en grand" ce que les jeunes élèves d'une école communale auront imaginé en dessins et maquettes. C'est d'ailleurs pour cela que les dates sont avancées afin que les jeunes, peut-être de futurs talents artistiques, puissent faire connaissance avec l'art mais aussi avec ses coulisses, faites de poussières et de sueur. L'œuvre collective terminée deviendra propriété de la ville.

« Toute ma vie j'ai rêvé de faire cela, sculpter » traduit bien l'enthousiasme

d'une petite fille engagée avec sa classe, dans le projet éducatif du symposium. Les garçons apprécient aussi la taille de la pierre dure. Certains sont attirés par les machines : disqureuse ou ponceuse ! Pas question ! Mais c'est alors l'occasion de leur enseigner des mesures essentielles de sécurité. Car travailler la pierre demande prudence et dextérité. Pour les institutrices, le jeu en vaut la chandelle. Cette nouvelle expérience pédagogique les étonne dans le bon sens. Elles sont admiratives du pouvoir d'imagination des enfants qui parlent très naturellement la langue des artistes.



Au pays du soleil levant, Patrick Nothomb est surnommé "le chanteur de Nô aux yeux bleus". *« Je suis aussi vice-président du Juillet musical de Saint-Hubert et apporte tout*





Deux artistes “Made in Ardenne”

Partons à la découverte de deux artistes. Ce sont les locaux de l'équipe, **Pierre Closset** de Harre et **Naja** de Barvaux. Le premier s'est spécialisé dans l'art animalier. Natif de Verviers mais Ardennais dans l'âme, cet artiste est particulièrement sensible à la faune dont il se sert un peu comme un fabuliste. En effet, Il sculpte des animaux pour interroger l'humanité.

« Sur la thématique de la mémoire en 2013, j'avais imaginé un aigle en pantoufles. Je me référais à l'aigle impérial, celui de l'empire romain ou

du Reich germanique, qui symbolise le pouvoir imposé par la force. Je l'ai chaussé de pantoufles pour l'inviter à bien rester chez lui. L'actualité m'avait inspiré d'inscrire à ses pieds, histoire de n'oublier personne, “Yankees go home” me référant à la déclaration du président vénézuélien Hugo Chavez. Des touristes américains venus à Durbuy ont trouvé l'œuvre magnifique. Je pense qu'ils n'avaient pas bien vu le slogan inscrit à ses pieds. »

Quant à Naja, ses œuvres traduisent son cheminement spirituel notamment lié à la sagesse bouddhiste. Ces sculptures sont marquées de symboles, comme par exemple, le signe de la parole sacrée chez les

Tibétains. Elles expriment aussi l'utilité de la méditation qui libère l'esprit des agitations et des distractions extérieures pour créer un véritable “espace intérieur”. Son altruisme fait du bien à ses compagnons sculpteurs qui l'appellent “la mamy”, toujours prête à encourager et à trouver des accommodements.

Des artistes internationaux

Le Symposium 2015 va réunir 14 artistes. Ils sont originaires de France, d'Italie, d'Espagne, d'Allemagne, des Pays-Bas et de Belgique, des deux côtés de la frontière linguistique. Peut-être va-t-on également découvrir un



Francis Dumoulin et Naja



sculpteur japonais ? Le Symposium de Durbuy est une chance exceptionnelle pour les artistes et le public ! A découvrir ou redécouvrir sans hésiter pour la qualité de l'évènement porté avec enthousiasme par **Francis Dumoulin**, Echevin du Tourisme, et son dynamique comité organisateur.

« Nous fêterons à cette occasion, le 20^{ème} anniversaire du jumelage entre Durbuy et Hanyu, nous confie Francis Dumoulin. Le maire et ses adjoints japonais seront présents pour la clôture du symposium le 7 juin. »

Terminons par le témoignage d'un nouveau participant venu tout spécialement d'Espagne. Il s'appelle



Pedro Ania Gérez originaire de San Lorenzo del Flumen (Huesca) : *« La sculpture est un travail solitaire. Il est important de quitter son atelier pour partir à la rencontre d'artistes, avec des techniques différentes. C'est ce que me permettent les symposiums. J'ai participé à celui de Differdange et de La Bresse où j'ai entendu parler de Durbuy. L'œuvre que j'exécuterai s'intitule "Ritmo". La notion de rythme est utilisée en musique comme dans les arts plastiques. En sculpture, il désigne l'alternance organisée entre les ombres et les lumières, les pleins et les vides, les courbes et contre-courbes qui donnent l'illusion du mouvement. »*



Un parcours d'artistes

A l'issue du Symposium, les sculptures seront exposées dans les villages, à des endroits minutieusement sélectionnés, pour servir d'écrins aux œuvres. Ces sculpteurs, hommes et femmes venus d'ici et d'ailleurs, issus de milieux et de cultures bien différents, nous invitent à nous questionner, à rêver, à rompre avec le quotidien, à goûter à l'art qui se montre à la croisée des chemins de balades. Ces œuvres modernes se mêlent au patrimoine ancien et à la beauté des paysages.

Une expo, un concours-photo, des ateliers

Le public pourra voir dans une exposition, les maquettes que les artistes ont réalisées pour que le jury, sur cette base, puisse juger de leur capacité. Pour l'édition 2015, le jury se compose de Serge Gangolf, Ana-Belen Montero, Vincent Rousseau et Isy Brachot, tous professionnels et férus d'art. De plus, les visiteurs découvriront, dans cette

même exposition, des créations précédentes, et s'ils veulent, ils pourront en devenir les propriétaires car elles seront à vendre. On y présentera aussi tous les projets des enfants des écoles.

Un concours-photo est organisé autour de l'événement. Les candidats-photographes devront saisir l'instant, les gestes et les expressions des sculpteurs en plein labeur. Parmi tous les clichés, une photo sera sélectionnée pour figurer sur l'affiche qui annoncera le symposium suivant.

Les week-ends, divers ateliers seront ouverts au public pour présenter différentes techniques comme la sculpture sur bois, la taille de la pierre, le raku (technique de cuisson et d'émailage de la céramique), le modelage, "l'art urbain".

Le Symposium se clôturera quant à lui par la présentation des sculptures créées durant ces deux semaines. Deux délégations, de La Bresse dans les Vosges (Festival Camille Claudel) et de Hanyu au Japon (ville jumelée avec Durbuy) augmenteront encore l'intérêt de cette réunion artistique internationale.

5^{ème} SYMPOSIUM DE DURBUY

Du 22 mai au 7 juin 2015
Parc le Juliéna
à Barvaux-sur-Ourthe

22 mai : vernissage de l'exposition à la « Louise Gallery » à Durbuy, inauguration officielle du Symposium et présentation des sculpteurs à la presse.

du 23 mai au 6 juin : création des œuvres au parc du Juliéna de Barvaux-sur-Ourthe.

7 juin : fête de clôture avec présentation des sculptures aux autorités et au public.



Barvaux-sur-Ourthe • C1

OFFICE COMMUNAL DU TOURISME DE DURBUY

Grand Rue, 24
B-6940 Barvaux-sur-Ourthe (Durbuy)
+32 (0)86 21 98 68
symposium@durbuy.be
www.symposium.durbuy.be



L'ARDENNE EN FÊTE

Texte : Audrey Quoitin et Gilles Bissot

CONFETTIS ET SERPENTINS... LE PRINTEMPS REVIENT !

Le carnaval n'a ni âge, ni frontière. Aux quatre coins du monde, petits et grands sortent masques et confettis pour célébrer le temps d'un ou plusieurs jours ces traditions d'antan qui se perpétuent de siècle en siècle. Le Luxembourg belge, terre traditionnelle de fête et de rencontres ne manque pas à la règle et célèbre, sur son territoire, pas moins de treize carnivals chaque année. Depuis plusieurs mois déjà, les Ardennais se préparent pour que cette année encore, le spectacle soit plus grandiose que jamais !

LES CARNAVALS 2015

Bastogne : 14>15/2

Marche-en-Famenne : 14>15/2

Virton : 28/2>1/3

Martelange : 21>22/2

Barvaux-sur-Ourthe : 1/3

Arlon : 5>8/3

Wellin : 6>9/3

La Roche-en-Ardenne : 13>15/3

Florenville : 13>15/3

Meix-devant-Virton : 5/4

Hotton : 12/4

Habay-la-Neuve : 17>19/4

Houffalize : 1>2/8



LE CARNAVAL DE LA ROCHE, AU COEUR DES TRADITIONS !

La Roche-en-Ardenne et son carnaval, vous connaissez ? En tout cas, si vous avez la chance de croiser un jour la route de Benoît Bourivain, président fondateur de ces festivités, vous n'aurez d'autre choix que de vous laisser tenter. Venez festoyer aux côtés d'une foule en délire le temps d'un week-end haut en couleur.

Rochois d'origine, Benoît aime cette terre qui l'a vu naître et nous le fait bien savoir : *« Pour moi, La Roche est la plus belle ville de Belgique. L'Ardenne est réellement un coin de paradis, une terre d'accueil où les habitants ont le sens de l'hospitalité. Les Ardennais ont un caractère fort et n'ont pas peur du travail. »*

Fier de ses origines, il nous parle d'un événement auquel nul Rochois ne manquerait à l'appel : *« Le Carnaval de La Roche est né il y a maintenant 42 ans. Au cours d'une soirée hivernale entre jeunes, l'un de mes amis a émis l'idée de célébrer le carnaval dans notre ville. Cette idée simpliste au départ s'est transformée, à force de persévérance, en une véritable épopée. Le Carnaval de La Roche est désormais un must en Luxembourg belge. Des gens se déplacent des quatre coins de la Belgique de même que des pays frontaliers pour venir vivre les différentes festivités : cortège, bals costumés, Cochonnailles... En tant qu'ambassadeurs du carnaval, nous avons un rôle social très important à jouer : nous essayons de donner beaucoup d'amour et de lumière à des gens qui gravitent dans la grisaille de la vie de tous les jours. Ce qui est important c'est de se retrouver tous*



ensemble à faire la fête sur un même pied d'égalité. Quand je vois les yeux des enfants qui pétillent, c'est une grande satisfaction personnelle. »

TRADITIONS CHÈRES AU CARNAVAL

Le Carnaval de La Roche a évolué et a suivi les traces du carnaval rhénan, à l'instar des cantons de l'Est. Chaque année, le comité élit à huis clos un prince qui sera présenté à la foule au pied du château féodal le samedi après-midi. Lors de cette intronisation, le prince sortant passe le flambeau à son successeur qui délivre un discours du haut du perron de l'hôtel de ville.

Le lendemain, un cortège de qualité composé de chars et de bandas plonge la ville dans une atmosphère de fête. *« Nous tenons à faire venir des groupes et chars des cantons de l'Est pour qu'ils continuent à nous transmettre leur fibre carnavalesque. »*

Un autre concept importé de l'Est de la Belgique est "La Soirée des Princes". Cette soirée marque le début de la période carnavalesque rochoise. Lors de cette soirée, des humoristes amateurs locaux passent

en revue, avec beaucoup d'humour et d'autodérision, les faits marquants de la vie communautaire rochoise de l'année écoulée.

« Les traditions sont très importantes, nous confie Benoît Bourivain. Il nous faut donc transmettre ce flambeau de la tradition de manière à ce qu'elle soit perpétuée par les générations suivantes. D'ailleurs, on constate que des centaines de jeunes ont gardé leurs racines chez nous. Chaque année, ils reviennent en nombre à La Roche pour participer à ces réjouissances qui les ont marqués et qui les marquent encore actuellement. »

Outre l'organisation du week-end carnaval, le comité met sur pied depuis de nombreuses années "Les cochonnailles", un festin médiéval dans les ruines du château féodal de La Roche. Bon nombre de sympathisants du carnaval rochois de même que de nombreux visiteurs s'y rendent afin de déguster Purnalet, bières locales et cochons à la broche... le tout dans une atmosphère festive et détendue. Prochain rendez-vous, le samedi 21 février 2015 (préventes disponibles au Syndicat d'Initiative).

« Les traditions,
c'est vital et
important pour
une vie associative,
locale, régionale,
et pour notre
belle province de
Luxembourg »

L'ARDENNE EN FÊTE



UN CARNAVAL PROPRE, SÛR ET ACCESSIBLE À TOUS

Le Carnaval de La Roche, c'est quatre jours de folie, de partage et d'amusement, le tout dans un cadre sécurisé. Les plus petits sont mis à l'honneur lors du "Bal des enfants" du mercredi après-midi. Les plus grands retombent en enfance lors des bals costumés sur des airs traditionnels et typiques. Tous se retrouvent enfin pour le cortège du dimanche, clou du spectacle de par la beauté des chars défilant et des costumes.

« Notre carnaval est fidèle à sa réputation : c'est un carnaval propre, sécurisé et accessible à tous. Nous tenons à maintenir un accès démocratique aux différentes soirées. Si les participants se déguisent, ils peuvent y prendre part gratuitement. »

www.carnavaldelaroch.be

HISTOIRE DE LA MARIONNETTE, MASCOTTE INDISCUTABLE DU CARNAVAL DE LA ROCHE

Durant la première guerre mondiale, les Allemands qui avaient l'habitude de célébrer le carnaval ont demandé une trêve pour pouvoir fêter celui-ci. De manière ironique, les combattants sont sortis avec des marionnettes à la place des baïonnettes. La marionnette est ainsi devenue symbole de paix et fait désormais partie du folklore.



LE CARNAVAL DU SOLEIL, SUR LES RYTHMES ENDIABLÉS DE L'ÉTÉ...

NAISSANCE D'UN CARNAVAL

HORS DU COMMUN

Marc Knoden, l'un des fondateurs du Carnaval du Soleil de Houffalize, et Sylvie Dislaire, l'actuelle présidente, nous expliquent d'où est venue l'idée de cette manifestation estivale : *« Pendant des années, nous avons organisé un décathlon touristique au cours duquel plusieurs équipes participaient à des jeux intervillages avant de défiler dans la ville sur le char qu'elles avaient conçu. Toutefois, cet événement s'est un peu essoufflé au fil du temps et c'est ainsi que les membres du Syndicat d'Initiative ont eu envie de renouveau tout en maintenant la date et le défilé de chars. Le Carnaval de Houffalize a ainsi vu le jour en 2001. En l'appelant "Carnaval du Soleil", on s'était dit que ça nous porterait bonheur et jusqu'ici ça a été le cas. En effet, chaque année, le soleil brille de mille feux, à l'exception d'une seule année où il a bien plu. »*

Le Carnaval du Soleil se déroule chaque année début août et s'étale sur trois jours. Le vendredi a lieu un grand quizz musical costumé ouvert à tous. La fête se poursuit le samedi avec l'intronisation du Roi Soleil et de sa Princesse Carnaval suivi d'un feu d'artifice et d'une soirée dansante. Les festivités se clôturent le dimanche par le grand cortège dans les rues de Houffalize où chars et fanfares de qualité offrent aux visiteurs un spectacle haut en couleur.

« On peut dire que notre carnaval est une success story. Nous sommes fiers de la belle réussite du concept. A vrai dire, on ne s'attendait pas à un

tel succès. Le nombre de spectateurs et de participants ne fait que croître depuis ses débuts. Actuellement, près de 5.000 visiteurs arpentent les rues de la ville pour festoyer avec nous. L'impact touristique est extraordinaire. Des infrastructures hôtelières telles que Ol Fosse d'Outh mettent sur pied des packages spéciaux pour l'occasion. De leur côté, les campings des alentours accueillent des familles de même que de nombreux jeunes qui se retrouvent et viennent vivre et célébrer ensemble ces trois jours de fête. »

LES AVANTAGES DU CARNAVAL DU SOLEIL

Quand il est question de s'interroger sur l'atout principal du Carnaval de Houffalize, Marc et Sylvie unissent leur voix pour répondre : *« Sans hésiter, l'ambiance ! En effet, de par sa célébration en plein été, l'atmosphère y est détendue. Les gens sont en vacances et viennent flâner, les enfants ne doivent pas aller à l'école le lundi matin, il ne fait pas froid et le jour ne se couche pas trop tôt. Le fait que ce carnaval rompe avec les traditions établies des carnivals rhénans et du Laetare n'empêche en rien les visiteurs de s'immerger dans le monde carnavalesque tout en revêtant leur plus bel appareil. Un autre atout concerne la qualité du cortège. Nous mettons un point d'honneur à sélectionner des chars, groupes et fanfares de qualité. Le public ne manque d'ailleurs pas de*

nous faire part de son contentement. Finalement, un dernier avantage relève de l'accès démocratique aux festivités. L'entrée aux soirées animées du samedi et dimanche est gratuite. Seul le cortège est payant. Cela nous permet de soutenir des associations caritatives en leur versant une partie des bénéfices. »

www.carnavaldusoleil.be

Pour Jean-Marie 1^{er}, Roi soleil 2014, le carnaval est synonyme de fête, de retrouvailles et de rencontres. *« C'est un week-end de pure folie. Lors de la soirée, je me suis tellement amusé en dansant sur scène que j'ai craqué mon pantalon (rire). »* De son côté, Elodie nous confie que c'est un réel honneur pour elle d'avoir été désignée Princesse.



LE CARNAVAL DE FLORENVILLE...

UNE FÊTE TOUT EN FLEURS !

Samuel Schloremberg, Prince Carnaval de Florenville en 2013 nous livre son ressenti quant à sa participation et son élection : « *Cela faisait plus de vingt ans que je m'investissais pour le carnaval en tant que membre d'un groupe. Cette année, c'est au mois d'octobre que nous avons choisi notre thème et depuis lors, nous sommes occupés à réaliser tout cela. Nous nous retrouvons tous les week-ends et au bout d'une année et d'un grand nombre d'heures passées à la confection du char, c'est le cortège et l'aboutissement de tout ce travail ! Le week-end du carnaval, toutes les associations locales se joignent au comité pour travailler bénévolement. Le carnaval mobilise un grand nombre de participants. C'est de l'amusement avant tout, un réel plaisir de se retrouver tous ensemble ! L'an dernier, j'ai été élu Prince Carnaval. C'est un peu une fierté de représenter ce dernier et la ville durant tout le week-end. En tant que "Florentin" de pure souche, vu que le carnaval fait partie des traditions locales, c'est un aboutissement.* »

Comme à La Roche, le Carnaval de Florenville se déroule au Laetare. Ce dernier a l'honneur d'être le plus ancien en Luxembourg belge.

« *Le carnaval en sera à sa 65^{ème} édition en 2015. Même si au départ ce n'était pas le cas, il a la particularité de faire défiler, lors du cortège dominical, des chars fleuris de même que des groupes musicaux de Suisse, des Pays-Bas, de France, et parfois même d'Allemagne et des Antilles !* »

www.carnaval-florenville.com



A ROCHEHAUT-SUR-SEMOIS,
À 15 KM DE BOUILLON,
DÉCOUVREZ
UN VÉRITABLE PARADIS
POUR UNE JOURNÉE OU UN
SÉJOUR RÉSIDENTIEL RÉUSSI



HOTEL-RESTAURANT
TAVERNE DE LA FERMETTE
BOUTIQUE ARDENNAISE
SALLES DE SEMINAIRES
PARC ANIMALIER • AGRIMUSEE

POUR BIEN MANGER

... au restaurant gastronomique de
« **L'Auberge de la Ferme** »



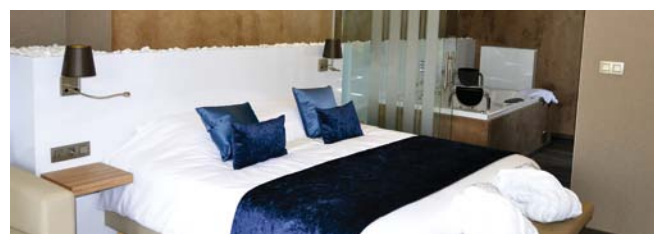
... à la taverne de terroir, au décor bien ardennais

« **La Taverne de la Fermette** »



POUR BIEN DORMIR

... dans notre hôtel de
« **L'Auberge de la Ferme** »



...d'autres possibilités de logement s'offrent à vous :



Les 3 gîtes de vacances
"Les Tilleuls"

Les 2 appart'hôtels
"Le Séchoir à Tabac"

Le chalet hôtelier
"Le Chalet"

POUR BIEN DÉCOUVRIR



...les vieux métiers de l'Ardenne au
travers d'une vingtaine
d'espaces scénarisés

« **L'Agri-Musée** »



...plus de 40 espèces
d'animaux d'ici et d'ailleurs,
en petit train touristique,
dans le parc animalier

« **Entre Ferme et Forêt** »



... nos produits du terroir
et de l'artisanat luxembourgeois
dans

« **La Boutique
Ardennoise** »

PROFITEZ DE NOS FORAITS AVANTAGEUX,
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE !



Pensez à réserver vos séjours pour 2015 :
infos et réservations sur www.aubergedelaferme.com
ou au 061/46.10.00

Pour chaque package, un cadeau vous est offert !

Hurtebise Orval

Lieux de ressourcement

Notre société occidentale semble moins pratiquante et pourtant, des lieux saints font toujours l'objet de pèlerinages aujourd'hui. Les monastères en font partie. Les voyageurs sont nombreux à se munir de leur bâton de pèlerin pour visiter ce patrimoine religieux. Ces institutions chargées d'histoire nous intriguent encore. Cette image de communauté recluse et fermée au monde n'est pas tout à fait exacte car depuis toujours, les moines et les sœurs offrent l'hospitalité à toutes personnes en quête de retraite. Sœur Marie-Raphaël et Frère Bernard-Joseph nous ouvrent les portes de leurs sources de tranquillité.

HURTEBISE

Réappivoiser le silence et la lenteur de la vie



Sœur Marie-Raphaël s'occupe, depuis plusieurs années, de l'accueil des hôtes au monastère Notre-Dame d'Hurtebise. Originnaire du Brabant flamand, elle est arrivée en 1988, conquise par le lieu, avec pour objectif l'élaboration d'une approche personnelle vers Dieu. Elle nous dévoile les intérêts de sa tâche quotidienne.

« Nous ne faisons pas de tourisme au sens strict du terme car notre accueil est de type privé et concerne toutes les personnes, croyantes ou non, en quête de paix intérieure. L'objectif n'est pas de faire concurrence aux offres d'hébergement de la région. Nous remarquons que les gens sont de plus en plus fatigués. Ils vivent dans le bruit et sont envahis par le stress. Au cœur de la nature luxuriante du Luxembourg belge, il y a encore de nombreux endroits préservés et paisibles. Le silence devient véritablement un luxe alors qu'il ne coûte rien. Il faut le protéger et notre milieu est propice à cette ambiance. »

L'évolution de l'accueil religieux

Le monastère d'Hurtebise existe depuis 1939. Auparavant, il s'agissait d'un vaste complexe rural. Une communauté de Sœurs bénédictines s'y installe avec pour mission principale la prière et l'hospitalité, chère à la règle de Saint Benoît. Venus se ressourcer pour quelques jours, les hôtes viennent seuls, en couples ou en groupes.

« Depuis plusieurs années, les Flamands sont de plus en plus nombreux à se poser ici, de même que les athées et les agnostiques. Les personnes savent qu'elles seront toutes accueillies et traitées de la même manière quelle que soit leur philosophie. Leur cheminement et leurs réflexions sont proches des nôtres. D'ailleurs, nous avons déjà eu la chance de côtoyer, au monastère, des musulmans ou des bouddhistes tibétains. Certains ont pu, par exemple, redécouvrir des principes chrétiens. »

Des motivations multiples

Sœur Marie-Raphaël remarque deux types de finalité chez les hôtes : l'approfondissement de la foi et le contact avec les Sœurs. Ces dernières sont aujourd'hui dix-sept dont deux plus spécialement chargées de l'accueil des pensionnaires. *« Nous pouvons aussi compter sur l'aide de plusieurs bénévoles pour la gestion de cet accueil et des personnalités de chacun. »*

L'apprentissage du silence et de la prière personnelle reste l'objectif de la plupart des pensionnaires. La lecture, l'écriture, les promenades, le recueillement, l'étude et le repos sont autant de moyens d'y parvenir.

Afin que tout un chacun puisse atteindre son but individuel dans une atmosphère sereine, Sœur Marie-Raphaël précise qu'avant d'être accueillie, chaque personne est questionnée sur sa recherche de spiritualité et sur ses attentes. *« Une des motivations fondamentales se rapporte au besoin de ressourcement. Par conséquent, quelques règles de base sont instaurées tel le respect mutuel, l'entraide et la convivialité à table. »*

Les nouveautés d'Hurtebise

« En plus de l'accueil classique en pension complète dans l'une des 30 chambres du monastère, d'autres bâtiments ont été rénovés afin de proposer de nouvelles alternatives d'hébergement plus autonomes. D'une part, une ferme isolée composée d'un dortoir et d'une cuisine permet d'accueillir des mouvements de jeunesse. D'autre part, de nouveaux ermitages offrent la possibilité à des individuels ou couples de venir se reposer. Nous nous ouvrons aussi à l'extérieur : plusieurs fois par an sont organisées des conférences et des activités pour adultes et enfants, toujours en lien avec la liturgie. »

Que pensent les jeunes de ce lieu ?
Nathanaël, de l'Institut "Le Tremplin"
de Mouscron, hôte d'Hurtebise, nous
en parle.

*« Je suis en 4^{ème} année en option jar-
dinage-horticulture et ce n'est pas la
première fois que je viens en stage
ici. Pendant une semaine, nous aidons
les Sœurs dans l'entretien de leur jar-
din, des massifs et des alentours du
monastère. Elles sont très gentilles
avec nous et le cadre de travail est
agréable. Cet aspect religieux ne me
dérange pas du tout. Certains parti-
cipent aux offices et tout le monde
assiste aux veillées du soir. »*

Rencontre avec Jacques Delcourt,
diacre et professeur de religion à l'Ins-
titut du Sacré-Cœur de Barvaux.

*« J'organise des retraites depuis plus
de 30 ans et je me rends également
dans ces lieux de prières avec d'autres
personnes de foi. L'ambiance et
l'approche sont tout à fait différentes.
Les élèves sont beaucoup plus
dynamiques et actifs et recherchent
davantage le rapprochement entre
eux que le renouvellement de leur
confession. Ces endroits leur pro-
voquent généralement des charges
émotionnelles. Ils ne sont plus habi-
tués à cette atmosphère de silence
et d'introspection. Ces retraites leur
permettent de découvrir d'autres
manières de construire leur vie. »*



Saint-Hubert - B2

MONASTÈRE NOTRE-DAME D'HURTEBISE

rue du Monastère
B-6870 Saint-Hubert
+32 (0)61 61 11 27
hurtebise.accueil@skynet.be
<http://users.skynet.be/hurtebise>

ORVAL

Une réserve naturelle de quiétude

Namurois d'origine, cela fait à présent 44 ans que Frère Bernard-Joseph mène une vie fraternelle de prière et de travail au monastère Notre-Dame d'Orval. « *Quand on entre dans un monastère, on y reste. On s'engage pour la vie et on s'enracine dans une communauté et un lieu.* »

Actuellement, si le monastère d'Orval compte encore douze moines dans ses enceintes, on en recensait une bonne quarantaine dans les années 70. Toutefois, bon nombre de personnes se rendent à l'Abbaye pour une simple visite ou encore pour passer quelques jours de retraite dans ce somptueux endroit. L'hôtellerie, dont le responsable d'accueil n'est autre que Frère Bernard-Joseph, comptabilise annuellement entre 11.000 et 12.000 nuitées.

« *Cette notion d'accueil a toujours existé. Cependant, au fil du temps, j'ai remarqué un changement significatif. Jadis réservée aux hommes, l'Abbaye accepte, depuis les années 60, les femmes et aussi les écoles. Aujourd'hui, des groupes scolaires, des prêtres de diocèses voisins, des couples, des individuels ou des équipes de foyers nous contactent pour découvrir ou retrouver une certaine paix. Ils viennent des quatre coins de la Belgique mais aussi du monde entier (France principalement, Grand-Duché, Australie, Italie, Etats-Unis...). Nous autres, Frères, rencontrons un public beaucoup plus varié qu'auparavant. Tout le monde est le bienvenu, qu'importe le sexe, la nationalité ou même la croyance religieuse. Ce qui compte, c'est la démarche spirituelle. D'ailleurs, la semaine dernière, nous avons eu le plaisir de recevoir une dame de croyance musulmane portant le voile. Elle est venue seule et sereine pour prendre du recul. Elle ne venait pas pour prier mais bien pour bénéficier de la beauté et du silence que lui offre ce lieu.* »



« Le calme
s'apprivoise »

Respect et silence, maîtres-mots d'un séjour réussi

Considérer l'hôtellerie de l'Abbaye d'Orval comme un point de chute pour explorer le sud du Luxembourg belge serait une erreur. En effet, Frère Bernard-Joseph met bien l'accent sur le fait qu'il ne s'agit pas de tourisme conventionnel. Séjourner au monastère permet de vivre l'Ardenne autrement mais surtout de réfléchir autrement sur sa propre personne.

« *Nous tenons à privilégier les hôtes qui viennent pour une démarche personnelle en silence. Chaque institution a ses spécificités et l'une d'entre elles, à Orval, consiste à prendre les repas sans un bruit. Le calme s'apprivoise au fur et à mesure, de même que la "déconnexion" à notre système de vie. Certains ont, bien sûr, plus facile que d'autres. Les hôtes ne sont pas obligés de participer aux offices religieux. Les seules exigences relèvent du respect de l'autre et de l'harmonie du site. Certaines personnes viennent pour faire le point, pour réfléchir sur une décision à prendre ou bien, de plus en plus, pour s'éloigner du stress. Etant donné le faible coût demandé, nous évaluons les motivations de chacun car nous souhaitons donner la priorité à ceux qui en ont vraiment besoin et ils sont nombreux à revenir par la suite.* »



Villers-devant-Orval - B4

HÔTELLERIE DE L'ABBAYE D'ORVAL

Orval, 1
B-6823 Villers-devant-Orval
+32 (0)61 32 51 10
accueil@orval.be
www.orval.be

Autre option d'hébergement : le chalet

« Nous offrons également la possibilité de séjourner au chalet, sorte de dortoir. Certaines familles et groupes optent pour cette solution qui représente moins de contraintes relatives au silence et aux horaires. En effet, les occupants cuisinent eux-mêmes et ne partagent pas les repas avec les autres. Certains jeunes considèrent cette option comme étant une belle alternative dans la mesure où elle offre la possibilité de s'adonner à plus d'activités communautaires. »

Une journée au monastère

Le petit-déjeuner est servi en libre-service de 6 à 9h. Les pensionnaires sont libres de composer leur journée comme ils le désirent. Ils peuvent participer aux prières des cinq offices religieux journaliers, visiter les ruines, méditer en marchant, lire un livre, jouer à des jeux de société, etc.

« Nous respectons la communauté et surtout les volontés de chacun. S'ils sont demandeurs de conseils, ils peuvent rencontrer l'un des Frères. Certains nous aident également en participant aux tâches d'entretien du monastère. C'est toujours un plaisir pour nous de faire connaissance et de créer des liens avec des personnes extérieures. »



★★★★
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



Une solution de mobilité à la demande
 dans les communes d'**Arlon, Durbuy,**
Hotton, Paliseul, Rendeux et Tellin

FlexiTEC en pratique:

1. J'appelle (au moins 24h à l'avance) ^{*1}

- L'opérateur recherche la meilleure solution de déplacement
- Le cas échéant et si possible, la course FlexiTEC est réservée

2. Je voyage

- Je suis embarqué à l'adresse de mon choix
- Je fais éventuellement de petits détours pour embarquer d'autres clients

3. J'arrive à destination

- Je suis déposé à un arrêt TEC
- Je continue éventuellement en bus ou en train ^{*2}

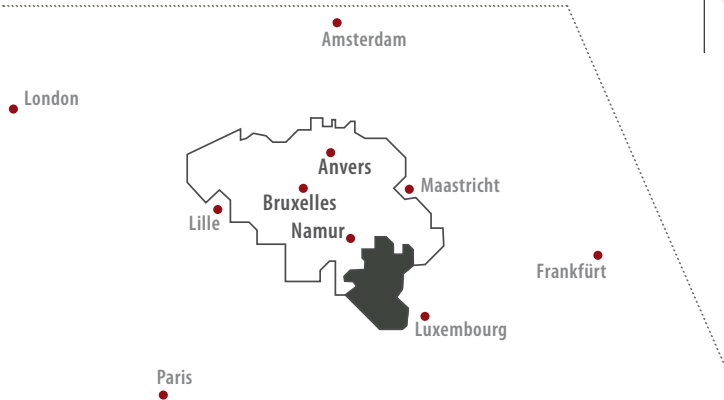
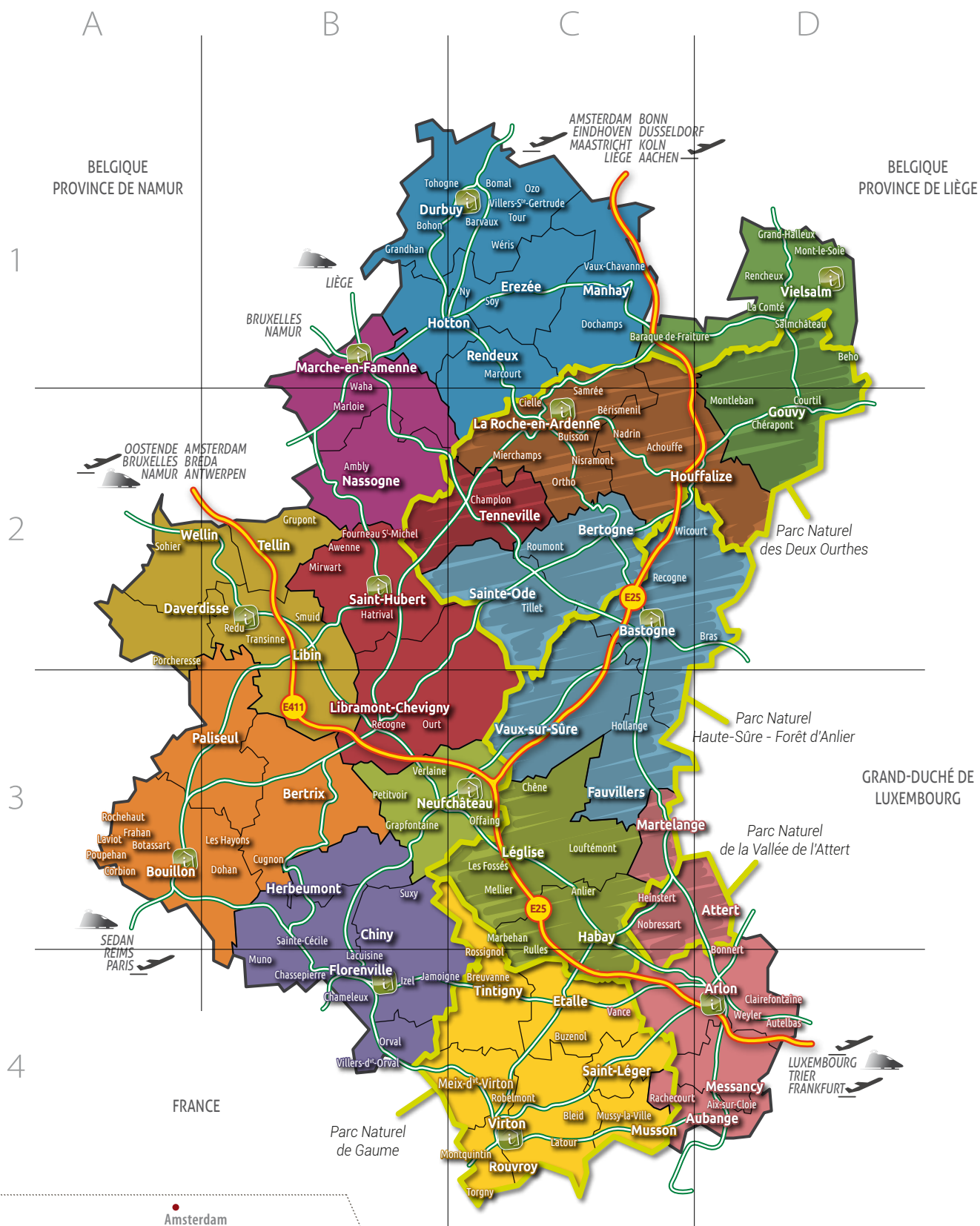
^{*1} Pour les communes d'Arlon et Paliseul: **063/211.748**

Pour les communes de Durbuy et Hotton: **086/219.640** - Rendeux **0496/86.82.46** - Tellin: **0495/80.71.83**

^{*2} L'origine ou la destination du trajet comprend obligatoirement un arrêt TEC de la commune. Les trajets se font uniquement sur le territoire de la commune.

Tarifs et conditions principales d'utilisation du FlexiTEC sur infotec.be,
 rubrique ME DÉPLACER/Solutions de mobilité.

TEC
 NAMUR-LUXEMBOURG



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

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

.....

DOSSIER

LA MESA, ENTRE MÉMOIRE ET TOURISME DURABLE

La très populaire marche européenne du souvenir et de l'amitié traverse les plus beaux paysages de l'Ardenne. Cette marche a été fondée par le prestigieux régiment des Chasseurs ardennais. Mais qui sont-ils ? Pourquoi cette dénomination ? Quel est leur rôle aujourd'hui ?

CHINY, TERRE DE CONTES ET DE LÉGENDES

Chaque deuxième week-end de juillet, Chiny se pare de son plus bel habit imaginaire. Les ruelles de ce village pittoresque s'animent et petits et grands plongent dans un univers merveilleux. Rencontrons les personnes qui vivent le Festival du Conte...

LE P'TI TRAIN S'EN VA DANS LA CAMPAGNE

Nous vous emmenons le long de l'Aisne au son du diesel des autorails et des voitures jalousement restaurés depuis plus de 40 ans par une bande de fêlés du tram vicinal. Mais quelle belle folie ! Alors, prêts pour un beau voyage nostalgique ? En voiture, s'il vous plaît !

LE TRAIL, UNE DISCIPLINE TRÈS ARDENNAISE

Séduisant toujours plus d'adeptes, le trail peut se définir comme de la course à pied sur des chemins et sentiers. Avec ses reliefs et la beauté de ses paysages, les traileurs ont trouvé en Ardenne un terrain idéal pour s'adonner à leur discipline.

