BELGIQUE n°12
HIVER 2015-16

Regards d'Ardenne

LUXEMBOURG TOURISME

BONUS
DES LIVRES
À GAGNER !



DOSSIER

Suivez le GUIDE !

Le TABAC de la SEMOIS

Le LIVRE luxembourgeois

NOËL au THEÂTRE
et autres sorties festives

Revue trimestrielle - 15 novembre 2015 - P916467 - Bureau de dépôt : 6800 Libramont
Ed. resp. : S. Vandermeulen - Directeur FTLB - Quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne

Regards d'Ardenne
LUXEMBOURG TOURISME

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

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

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

Président : Bernard Moinet

Rédactrice en chef : Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Comité de rédaction :
Comité de direction de la FTLB

Auteurs :
F. Lutgen, F. Lardot, E. Batter, R. Dupont, J. Cornerotte, K. Hazard

Secrétaire de rédaction : J. Polet

Mise en page : A. Segers, G. Bissot, J. Cornerotte

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

Service abonnement :
Bertrand Petit
abonnement.ra@ftlb.be

Traduction : Lingua T

Tirage : 10.000 exemplaires
Distribution gratuite exceptés frais de port.

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

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

Avec le soutien de
la Province de Luxembourg

FTLB
Province de Luxembourg
Wallonia.be
COMMISSARIAT GÉNÉRAL AU TOURISME

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 et préciser 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)84 410 204

COMPLÉTER VOTRE COLLECTION

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

Luxembourgbelge

www.youtube/user/leluxembourgbelge

Photos couvertures +p.3, 5 :
FTLB/A. Segers/P. Willems/B. Petit

L'ÉDITO

Bienvenue à vous, fidèles lecteurs. Nous vous avons concocté un menu de fêtes.

Noël, c'est le moment des cadeaux. Pourquoi, au retour d'une longue balade, ne pas vous installer chaudement au coin du feu pour feuilleter les beaux livres que proposent nos éditeurs en cette fin d'année ? Ce n'est pas Christine Van Acker qui nous contredira, elle qui est venue s'installer « Ici », tout contre la frontière, dans ce tout petit village du bout du monde.

Accompagnez vos lectures en sirotant les vins de fruits rouges de Jean-Noël Wagner et en dégustant les animations sensorielles des Enchanteurs, les biens nommés.

Le tabac n'a plus bonne presse. Mais quand il devient le patrimoine d'une vallée – celle de la Semois - qui a connu de grandes heures, l'herbe à Nicot mérite toute notre attention.

Décembre sonne la fin des chasses en Ardenne. L'occasion pour vous de mieux comprendre les intérêts parfois divergents des uns et des autres, de découvrir que chasse rime aujourd'hui avec déontologie et préoccupations environnementales.

Nous avons aussi suivi pour vous une balade avec la Compagnie Ardennaise de Randonnée. En groupe et accompagnés d'un guide passionné, les possibilités de parcourir nos sentiers ne manquent pas.

Tout comme vous ne saurez où donner de la tête à travers toutes les animations et festivités autour de Noël, cette année encore.

Joyeuses fêtes !





Pour son prochain numéro de mars 2016, Regards d'Ardenne se veut encore plus proche de ses lecteurs. Pour ce faire et en réponse à vos demandes récurrentes, une toute nouvelle rubrique verra le jour. Elle mettra en avant **quelques événements du trimestre**, les derniers articles parus sur le **blog Regards d'Ardenne** mais aussi un **"courrier des lecteurs"**.

La parole est à vous ! Faites-nous part de **vos remarques**, de vos **coups de cœur**... Envoyez-nous vos plus **belles photos** du Luxembourg belge. Tout comme celles de **Jean-Claude Brahy** de Nassogne, elles seront peut-être publiées ! Un tout grand merci à lui pour ces très belles photos de paysages dans la brume (Nassogne).

N'hésitez pas à nous écrire :
Regards d'Ardenne/Julien Polet - Quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne - j.polet@ftlb.be
ou via Facebook (Luxembourg belge).



REGARDS D'ARDENNE, ET SI VOUS NOUS EN PARLIEZ...

Dans le précédent numéro, nous vous donnions l'opportunité de nous faire part de votre avis sur le magazine via un questionnaire à nous renvoyer. Vous avez été nombreux à y répondre et nous vous en remercions. Pour les adeptes du clavier plutôt que de la plume, sachez qu'ils peuvent dès à présent le compléter directement sur notre site web :

www.luxembourg-belge.be
(Onglet : Pratique > Brochures & Cartes > Regards d'Ardenne)



LE SOMMAIRE

6 MON ARDENNE
Rencontre avec **Christine Van Acker,** un auteur d'Ici.

10 UNE NATURE À DÉCOUVRIR
Mieux comprendre la chasse, nécessaire à une saine gestion de la forêt.

18 L'ARDENNE SANS FRONTIERES
Tout savoir sur **le tabac de la Semois**, patrimoine majeur de la vallée.

28 L'ARDENNE GOURMANDE
Les vins de fruits rouges. Un goût de paradis.

DOSSIER

34 DOUCE ITINÉRANCE
EN ARDENNE, PAR MONTS ET PAR VAUX...

36 La Compagnie Ardennaise de Randonnée.
40 Expérience rando sur les terres de Père Castor.
44 Autres organismes de randonnée.

47 DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE
Feuilleter l'Ardenne

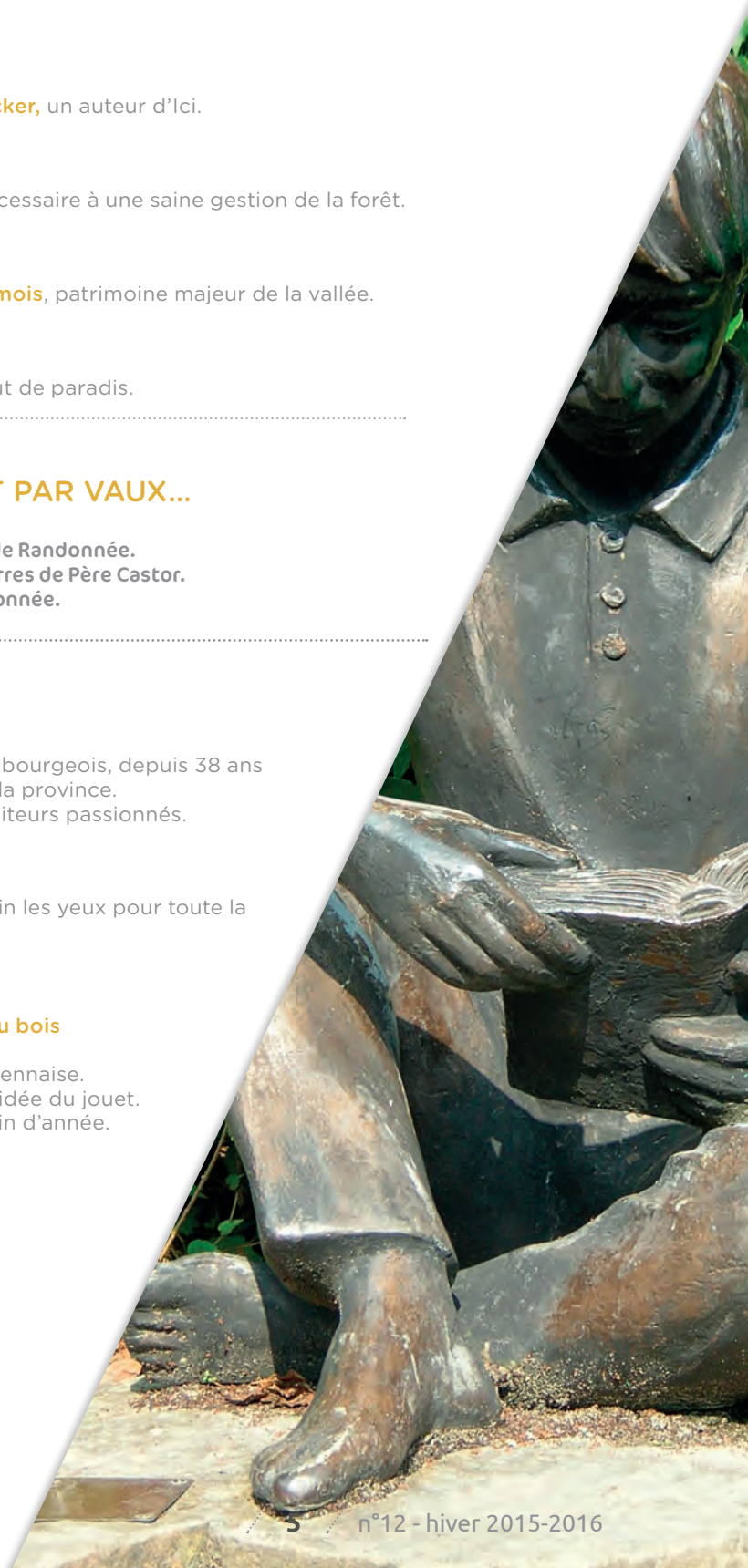
48 Le Service du Livre Luxembourgeois, depuis 38 ans dévoués aux écrivains de la province.
50 Le point avec quelques éditeurs passionnés.

54 REGARDS EN HERBE
Noël au Théâtre, de la magie plein les yeux pour toute la famille.

60 L'ARDENNE EN FÊTE
De la fôret au salon, **l'aventure du bois**

60 Le sapin, une tradition ardennaise.
62 Ardennes Toys, une autre idée du jouet.
64 Agenda des festivités de fin d'année.



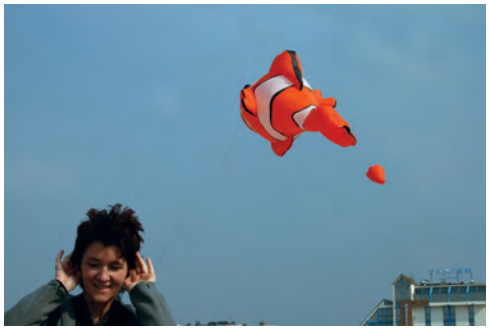


Texte : **Françoise Lutgen**

Christine VAN ACKER
- Un auteur d'*Ici* -









Auteur, écrivain, réalisatrice de projets radiophoniques

Sur le site web des Grands Lunaires, Christine se présente comme *« un eucaryote métazoaire hétérotrophe appartenant au règne animal, embranchement des vertébrés, à reproduction sexuée. Cet hominidé femelle, omnivore, a été programmé génétiquement pour servir d'outil à la libre expression de ses composants chimiques. Dans une recherche assidue de l'élément premier, ce primate œuvre dans la littérature comme la taupe aveugle gratte la terre de ses longues galeries vides, rejetant des mots à la surface, résidus de ses avancées dans le cœur de la matière qui la compose, et sans autre espoir que celui de rejoindre l'inanimé, au cœur de toute présence. »* La voilà d'emblée posée dans un espace-temps où l'ego est rangé au placard.

Vous avez peut-être déjà entendu cet eucaryote métazoaire sur La Première (radio de la RTBF), assez tard, dans l'émission "Par Ouï-Dire", par exemple. En écoutant ses documentaires, l'auditeur est très vite frappé par l'une de ses principales qualités : son superbe don d'écoute. Ce don qui fait parler l'autre, qui fait parler vrai, qui accueille sans jugement, sans réserve. Quand elle interviewe, Christine n'attend rien et reçoit beaucoup. Et elle le partage bien. Christine est auteur-écrivain de documentaires, de récits, de pièces de théâtre et de fictions. Elle conçoit et réalise également des projets radiophoniques et littéraires pour l'asbl Les Grands Lunaires et anime des ateliers d'écriture.

Fille de bateliers, elle a vécu son enfance sur une péniche. Par la suite, elle a habité dans le Hainaut puis à Bruxelles. Depuis quelques années, Christine vit à Lambermont, petit village d'une centaine d'âmes de la commune de Florenville, niché entre des collines boisées, à un jet de pierres de la frontière française. Avec son compagnon et leur fils, elle y occupe l'ancien café du village. C'est là qu'elle cultive les mots et son jardin.



Ici… ?

Passer une matinée avec Christine Van Acker, c'est partager un moment d'exception. Il fait magnifique ce jour-là, le potager regorge de beaux légumes, la serre déborde de tomates. Je repartirai les mains pleines de courgettes et de tomates goûteuses et sucrées, une chance ! Nous nous installons dans la pièce de vie familiale, l'ancienne salle de café qui sert parfois d'espace d'atelier d'écriture ou autre, séjour-cuisine toujours occupé par l'ancien bar, des tables et des fauteuils, la cuisinière dont se dégage l'odeur du pain qui cuit. Le tout sent bon la chaleur et la simplicité.

Je connaissais à peine Christine avant cette rencontre. J'avais pu l'approcher par la lecture de son livre *Ici* paru en mai 2014. Au travers d'une succession de courtes chroniques, *Ici* parle des gens du coin, d'instants de vie de leur quotidien, des amis citadins qui viennent à la campagne, du temps qui passe, de l'ennui *Ici*, aussi. Il offre surtout le regard de l'auteur sur ce qui est, sur la vie dans son village, dans nos villages, dans tout village, sans doute. Regard percutant, ironique, qui vient égratigner les uns et les autres, avec une (auto)dérision et un humour salvateurs. Christine Van Acker aime les textes de Louis Scutenaire et fait sienne cette sentence de l'écrivain : *« L'humour est une façon de se tirer d'embarras sans pour autant se tirer d'affaire. »*

En lisant *Ici*, les habitants de Lambermont -surtout les ados- ont bien essayé de se reconnaître, de débusquer leurs voisins, les jeunes et les vieux, les personnages du village. Mais impossible : les petits riens de l'existence, les petites choses vues ou vécues, les anecdotes qui enclenchent l'écriture passent par l'imagination de Christine qui les transforme. Ses personnages sont bien de chez nous et pourtant ils sont universels. Personne n'est épargné par sa plume grinçante. On sourit en parcourant ces chapitres brefs et ciselés, très construits. Christine a l'impertinence pertinente mais elle ne juge pas. C'est là que se dévoilent sa tendresse et son accueil généreux de l'autre.

« Ici chacun est une présence bienveillante pour l'autre et c'est bien naturel » *(Ici, p. 153)*

Cela aussi fait partie de la façon de vivre de cette femme, de sa manière d'offrir son sourire franc, son regard accueillant. Quand on se sent comme elle relié à tout, du plus petit au plus grand, comme un fragment du monde, ni supérieur, ni inférieur à rien, on gagne beaucoup en humilité et en humanité.

On ne peut citer toutes les réalisations radiophoniques ni tous les ouvrages de Christine Van Acker. Ils sont à découvrir sur le site web des Grands Lunaires. Notons cependant son dernier livre "Mon cher ami", l'histoire entre un aristocrate, Hubert, vieil homme riche dans tous les sens du terme et un adolescent de la cité, Guillaume, petit prince fauché. Une histoire où chacun *« va apporter à l'autre le petit bout de planète qui lui manque. »* *(paru fin septembre 2015 aux Editions Les Déjeuners sur l'herbe)*

"Mon cher ami" est dédié au cher ami de Christine et Thierry, Michel de Mévius, décédé en mai 2014 et propriétaire de la Forge Roussel (à écouter : le docu-autoproduction radio de 2012 A la Forge Roussel)

www.lesgrandslunaires.org





« En attendant le point final, nous nous contentons de cultiver notre jardin, ligne après ligne, sans pour autant cesser de nous rouler dans les mots des autres » *(Ici, p. 155)*



Regard sur son Ardenne

Christine, j'ose cette question que l'on vous pose si souvent, trop souvent peut-être ? Pourquoi êtes-vous venue habiter *Ici*, en Gaume ?

« Nous vivions à Bruxelles, dans une maison de famille très agréable. Mais une maison cela ne se démonte pas pour la reconstruire ailleurs. Le bruit, l'indifférence, le climat agressif, la nervosité des gens au taquet en permanence, tout cela nous pesait de plus en plus. En 2002, notre souhait de dénicher une maison de campagne s'est précisé. Comme seconde résidence dans un premier temps. La région proche de Bruxelles était trop chère. Nous avons envoyé un courrier à tous nos amis qui habitaient les meilleurs coins de Belgique, sans cibler de région particulière. Nos critères de recherche ? Le calme, la qualité de vie (beauté, silence, simplicité, de bons produits) et... un prix bas ! Un ami rencontré au Festival du Conte de Chiny nous a contactés pour nous parler d'une petite maison en vente publique à Lacuisine, en Gaume. Nous sommes allés voir. Il y avait de la neige, on ne voyait pas le toit, nous n'avions qu'une semaine pour réfléchir. Des voisins nous ont mis en confiance. Nous avons acheté alors que posséder une maison n'avait jamais fait partie de nos rêves. L'aventure en Gaume a commencé dans un village dont nous ne connaissions pas l'existence une semaine plus tôt ! De maison de campagne, c'est devenu notre lieu de vie permanent il y a une dizaine d'années. »

Maintenant, vous vivez à Lambermont...

« Diverses raisons personnelles nous ont amenés à déménager à Lambermont, Ici, dans cet ancien bistrot de village. Il est notre habitat de famille, le lieu de travail pour chacun, bureau d'écriture pour moi, studio d'enregistrement pour Thierry (ingénieur du son), un espace d'accueil



pour des ateliers d'écritures ou autres… et pour les amis qui viennent souvent de Bruxelles ou Paris passer quelques jours au calme. Il y a aussi un grand potager que nous cultivons et qui nous procure des fruits et légumes à profusion, des produits simples et délicieux. Ici, nous sommes dans une maison où l'on se sent bien et où nous avons la chance de pouvoir pratiquer chacun notre métier. »

Est-il des lieux dans cette région de Gaume à la frontière de l'Ardenne méridionale qui vous touchent ou vous parlent plus particulièrement ?

« Ici, nous vivons dans la nature, elle est partout. Pas besoin de faire des kilomètres pour gagner la forêt. Je me balade au hasard des chemins et des bois pour happer une lumière, un espace qui s'ouvre là-haut… S'il fallait épingler quelques coins ? Grandhez et ses alentours, les Epioux où nous avons notre plage "privée", un petit coin secret où jamais personne ne vient. J'aime l'eau de la Semois. Dommage qu'elle ne passe pas Ici. Quand nous habitions à Lacuisine, nous allions lui dire bonjour. Je n'ai pas de mots pour la Semois, j'ai des images… de brumes, de mystère. Ma sensibilité profonde est avant tout minérale.

> *« J'aime la pierre, la roche, je me sens en connexion avec elles »*

Dans son ouvrage "La passion des pierres", l'écrivain Roger Caillois parle bien de ce rapport fort et sensible à la pierre. Le site de La Roche à l'Appel dans la forêt de Muno est un lieu qui me touche. Ce site est parcouru par de nombreux ruisseaux et on y rencontre une grande diversité de roches et de minéraux, d'énormes blocs de poudingue de Fépin, des phyllades noirs, des schistes, des grès… J'aime aussi les côtes douces de Gaume et sa pierre de France, ocre jaune, dorée et lumineuse, formée de débris de roches et de coquillages finement broyés il y a des millions d'années, quand nous étions encore sous les mers ! »

Beaucoup de vos amis citadins vous demandent comment vivre *« si loin de tout »*, avec, vous le devinez, ce sous-entendu *« tout est si loin qu'il ne vous reste plus rien Ici »* ? Que répondez-vous ?

« Rien ne nous empêche de prendre un train pour visiter une expo à Paris ou ailleurs, ou encore de réserver sur internet des places pour un spectacle dans un théâtre de la capitale et de demander l'hospitalité à une amie bruxelloise pour cette nuit-là ! »

Et cette ligne d'*Ici* *(p. 128)* ne répond-elle pas mieux encore à la question ?

> *« Ici : un lieu qui appelle à partir, à aller voir ailleurs, un ailleurs qu'on quittera avec plaisir, heureux de revenir Ici »*

Photos article © Ch. Van Acker, Prov. Lux./F. Lutgen





Texte : **Kevin Hazard**



Mieux comprendre la chasse

Le Luxembourg belge est couvert pour moitié de bois et forêts, ce qui en fait un lieu propice à la vie sauvage.

Et par conséquent un lieu de chasse par essence.

Cet aspect constituant du Luxembourg belge souvent méconnu voire mécompris par nombre d'entre nous, conduit Regards d'Ardenne à creuser plus pour en apprendre davantage sur cet univers.

Derrière la vision générale de la chasse se dévoile toute une série d'acteurs, de points de vue et une organisation précise.

Rencontres avec trois hommes qui gèrent la forêt, organisent et régulent la chasse.





De la tradition à l'évolution

La chasse existe depuis des milliers d'années. Elle était à l'origine une nécessité pour l'homme afin de se nourrir. Aujourd'hui, elle est considérée comme nécessaire à la gestion de la forêt. Un trop grand nombre d'animaux sur un territoire naturel ayant cessé de s'agrandir est source de nuisances pour la préservation de la flore, des cultures et des zones d'habitats.

Pour **Jean-Robert François**, responsable du cantonnement du Département de la Nature et des Forêts (DNF) d'Habay-La-Neuve, *« la norme en Région wallonne est définie par le Département de l'Étude du Milieu Naturel et Agricole (DEMNA). Pour la forêt d'Anlier, on recense 55 cervidés aux 1.000 hectares alors que la norme se situe entre 25 et 30. Le but est de réguler le nombre d'animaux en forêt via la chasse. Elle possède aujourd'hui un aspect de gestion important. Et l'on constate pour la première fois une diminution de la population de grand gibier, qui reste néanmoins globalement excédentaire. »*



Cet ingénieur des eaux et forêts nous éclaire sur les différentes manières selon lesquelles se réalisent les chasses. De la tradition à l'évolution, découvrons-les…

** Le conseil cynégétique est un groupe de personnes volontaires agréées par le Gouvernement qui assure la coordination de la gestion cynégétique (de la chasse) sur un territoire défini.*





À 'cor' et à 'cri'

« La tradition de chasse en Région wallonne est une chasse de groupe. C'est ce qu'on appelle la chasse en battue qui a lieu dans le cadre de la saison cynégétique. »

Ce type de chasse est dit "à cor et à cri". *« Les rabatteurs crient pour effrayer le gibier. Ils sont accompagnés de leurs chiens et les chasseurs tirent sur du gibier en mouvement. C'est un moment convivial pour des gens qui partagent un même plaisir. Ils prennent notamment des repas ensemble dans une ambiance festive. »*

« Dans la chasse en battue, le titulaire du droit de chasse ou le Conseil cynégétique demande, pour raison de sécurité, la fermeture de l'accès à la forêt. Cette demande est effectuée auprès du cantonnement forestier si la fermeture ne dépasse pas trois jours. Pour une période plus longue, c'est le ministre qui l'accorde. En général, le titulaire du droit de chasse loue un territoire durant 9 à 12 ans sur base d'un cahier des charges définissant le nombre de jours de battues, la distance minimale à respecter entre les postes de tir… Une distance minimale est en effet toujours imposée afin de laisser une chance au gibier de fuir. »*





Les chasses individuelles

À côté de cette chasse de groupe, il existe une chasse plus germanique, dite à l'affût. *« Ici, une personne se rend sur son territoire, s'installe sur un mirador et peut effectuer un tir plus sélectif, en choisissant l'animal à prélever. »*

Une autre manière de chasser individuellement est en pirschant : *« Le chasseur se déplace sur son territoire. Il tente d'approcher à bon vent le gibier au plus près et décide d'effectuer ou non le tir de l'animal. Le pirsch, comme l'affût, peut s'effectuer depuis une heure avant le lever du soleil jusqu'à une heure après son coucher. C'est généralement au matin et au soir que le chasseur a le plus de chance de prélever un animal. »*

Dans ces chasses individuelles, le gibier n'est pas effrayé, il ne court donc pas pour s'enfuir. *« Le prélèvement du gibier est dès lors plus ciblé et respectueux. Par rapport à la chasse en battue, le tir est ici moins instinctif et plus réfléchi. »*



Une nouvelle pratique : la chasse à licences

La chasse à licences a démarré en forêt d'Anlier en 2015. Trois périodes ont été arrêtées : une première en juillet pour les brocards et les sangliers, et deux autres en octobre pour les cervidés et les sangliers.

« Depuis 2015, la Région wallonne et les huit Communes indivises, propriétaires de la forêt d'Anlier, ont décidé d'octroyer des licences par adjudication publique sur une petite partie de ce massif forestier. Le chasseur ayant obtenu une licence a un droit d'accès à la forêt pour une durée limitée dans le temps, lui permettant de prélever un certain nombre d'animaux définis dans sa licence (par exemple un cervidé boisé ou non boisé comme une biche, un faon, un petit ou grand cerf). Cette chasse est individuelle. Son intérêt réside dans la pratique de la chasse à des prix relativement modiques, sur un territoire ou l'organisation est prise en main par le service forestier. La circulation en forêt reste autorisée. Ici, le tir s'effectue à l'affût sur animal arrêté. Une balle tirée équivaut à un animal qui tombe, alors qu'en battue plusieurs balles sont généralement nécessaires. Ce type de chasse est plus social car moins onéreux et accessible à des jeunes chasseurs locaux. »

« Dans la chasse individuelle, le prélèvement du gibier est plus ciblé et respectueux »



Estimer le nombre d'animaux dans nos forêts

Au cours d'une balade dans les bois, il arrive de croiser du gibier. Il est cependant difficile de se faire une idée du nombre d'animaux qui vivent dans nos forêts. Cet élément est indispensable et préalable à la saison de chasse. Recenser les animaux au mieux permettra d'établir le plan de tir. En forêt d'Anlier, trois techniques mises au point par le DEMNA sont croisées afin d'estimer au mieux une tendance : l'indice d'abondance kilométrique, les enclos/exclos et les dégâts d'écorcement.



« Sur cette base, avec un taux d'accroissement de population défini par le DEMNA, nous pouvons définir le nombre d'animaux à tirer et ainsi établir le plan de tir afin de revenir progressivement à une densité ciblée entre 25 et 30 cerfs aux 1.000 hectares. Nous sommes naturellement ouverts à toute autre méthode. »

Le recensement est effectué de manière contractuelle avec les chasseurs pour l'indice kilométrique d'abondance. L'analyse des enclos/exclos et des dégâts d'écorcement sont quant à eux réalisés par le service forestier. *« Sur la forêt d'Anlier, nous sommes dix agents de terrains, accompagnés d'un gradué et d'un agent d'encadrement. »*

L'indice d'abondance kilométrique

« Nous parcourons chaque année en véhicule à la même époque un circuit identique afin de recenser les animaux vus pendant la nuit grâce à des bacs à lumière. 135 km de voiries au total sur cinq secteurs sont parcourus à raison de trois répétitions. Cela permet d'établir une tendance de la population à la hausse, à la baisse ou stable. Cette méthode, couplée aux résultats des tirs effectués les années préalables permet d'établir une densité de population présumée. »





Les enclos/exclos

« *Depuis 2015, le service forestier développe une réseau de 80 enclos/exclos où le cervidé est présent. C'est ici la pression d'abroutissement qui permet de définir une tendance.* » En d'autres termes, le service forestier place des enclos inaccessibles à la grande faune. À côté de ceux-ci se trouvent les exclos, accessibles à ces animaux. Le gibier consommant des jeunes arbres ou arbustes en milieu exclos crée une pression empêchant ou limitant la régénération des arbustes. La comparaison entre l'enclos et l'exclos permet donc de définir la présence et l'impact des cervidés sur la flore.

Les dégâts d'écorcement

Le dernier élément pour établir la tendance la plus précise consiste en l'inventaire des dégâts d'écorcement. *« Nous effectuons cet inventaire sur les résineux qui présentent des dégâts d'écorcement frais, sur base d'un protocole défini par la faculté de Gembloux. L'écorcement est analysé sur les épicéas et les douglas âgés entre 7 et 35 ans. Ce réseau de points est aléatoirement fixé. Nous avons mis en place plus de 140 placettes composées chacune de trois sous-unités. »*







Une journée de chasse à la Petite Royale

Joël Poncelet, directeur de battue à Bouillon, nous a reçu lors de sa chasse en battue appelée la Petite Royale.

« Cela fait 40 ans que je chasse. En tant que directeur de battue, je donne les consignes de sécurité et de tir ainsi que les indications de battues. J'ai toujours entendu parler de chasse dans ma famille. Mon plus grand plaisir n'est pas de tuer mais de gérer une chasse et d'aménager le territoire. Aujourd'hui, le chasseur n'est plus un tueur mais est devenu un gestionnaire de la forêt. Je suis personnellement admiratif face à la nature, c'est mon milieu. »





De la rigueur

Avant la chasse, les instructions se font au moment du rond, où chasseurs et rabatteurs se réunissent… en rond, vers 8h30. Joël Poncelet y donne les consignes de la journée : *« s'il y a du gibier tué, vous devez le signaler par le canal 2… On ne tire pas sur la biche mais sur la bichette… Pour les sangliers de moins de 50 kilos, nous devons tous les abattre. Attention, une erreur et c'est la taxe d'abattage de 200 € ! »* Une fois le rond terminé, les postes de tir sont répartis au hasard via un système de roue de la fortune afin d'éviter toute jalousie.

« À la Petite Royale, nous comptons 36 chasseurs. Le territoire que je gère est un lieu de brame depuis tout temps. Des écrits datant de Charlemagne précisent que celui-ci se déplaçait depuis Aix-La-Chapelle car il y trouvait ici son plus beau territoire de chasse. »

« Aujourd'hui, le chasseur n'est plus un tueur mais est devenu un gestionnaire de la forêt »

Du respect et de la convivialité

« La convivialité est essentielle, tout comme l'intendance. Nous sommes une grande famille. Par exemple, tout le monde mange l'omelette du matin avant de démarrer. À midi, un repas est organisé et le respect entre chacun est primordial pour moi. Tout comme le respect de l'animal. On ne fait pas n'importe quoi. On a par exemple l'obligation dans les compagnies de sangliers de ne tirer que les petits, pour ne pas faire d'orphelins. Idem pour les biches car ce sont elles qui nourrissent la harde. Nous tirons donc vers les faons et les bichettes tout en respectant les impositions du Département Nature et Forêt et de l'unité cynégétique. »



L'importance de la forêt



À côté des aspects techniques et passionnels qu'engendre la chasse, c'est la question de la faune et de la flore sauvage qui se trouve au cœur des discussions. L'importance croissante que prend la forêt aux yeux de chacun en est une raison. Gérard Jadoul, naturaliste et chevalier du mérite wallon est co-auteur du livre "Au nom du cerf". Cet ancien professeur de philosophie a notamment réalisé un documentaire animalier sur la cigogne noire. La place du milieu sauvage face au tourisme, à l'agriculture et à la chasse, est l'un de ses sujets de prédilection.

« J'estime la forêt comme un patrimoine commun à tous. Il existe au XXIème siècle une attente forte face à cette forêt car 80% de la population mondiale vivra bientôt en ville. Cette nature crée une sensation d'espace. Elle est une soupape de sécurité, un lieu qui permet le ressourcement. Ce type d'attente n'existait pas avant 1970. Pour faire simple, la forêt était vue au début du XXème siècle comme source de planches et de viande. Dès le milieu du XXème siècle vient se greffer le tourisme et, à la fin de ce siècle s'est ajoutée la notion de biodiversité. Comme on le voit, le nombre d'intervenants a augmenté et les pratiques de certains doivent être analysées à l'aune des autres. »

Gérard Jadoul, anti-chasse ?

« Je ne suis pas anti-chasse. Lorsque j'interroge la chasse sur certaines pratiques, je le fais pour garantir ses chances de survie et lui permettre d'évoluer. Ce questionnement est bon pour tous et nécessaire afin d'être acceptable par le grand public. Prélever des grands animaux dans l'écosystème européen est incontournable car les phénomènes de régulation naturelle n'existent plus. Il n'y a par exemple plus de prédateurs comme le loup. Le cerf est responsable de destructions en forêt et sa population augmente par rapport à un espace forestier qui a cessé de s'étendre. Ce rôle de régulation est dès lors dévolu à la chasse. De mon point de vue de naturaliste, la chasse est un mal nécessaire si elle pallie strictement les équilibres naturels. Mais si elle entretient ce surnombre, elle dévie de ce qu'un



« Prélever des grands animaux dans l'écosystème européen est incontournable car les phénomènes de régulation naturelle n'existent plus »



naturaliste est en droit d'attendre. L'équilibre est faussé.

Il est nécessaire de respecter des objectifs quantitatifs et qualitatifs. Il existe une chasse totalement acceptable et défendable au XXIème siècle, qui pose des questions sur la place de l'homme dans la nature. Une chasse tolérable est celle qui permet l'existence d'une population animale quantitativement en adéquation avec le milieu et en équilibre pour les communes, les chasseurs, les agriculteurs et les naturalistes. Il existe mille formes de chasses et parmi celles-ci, une est indéfendable : celle qui sert de business ou de prestige. »

Quel avenir pour la forêt ?

« La faune sauvage intéresse aujourd'hui tout le monde. On le voit avec le développement d'aires de vision et l'importance que prennent aujourd'hui les balades à l'écoute du brame du cerf. En 30 ans, il a été possible entre chasseurs et naturalistes de collaborer avec des résultats visibles. Les créations de zones de quiétude sont un exemple, tout comme le principe de vieillissement des grands cerfs. Un cerf est aujourd'hui abattu entre 10 et 12 ans au lieu de 6 ans. Il pourrait être intéressant, touristiquement, d'envisager un ou deux massifs de non-chasse (ou de chasse discrète) où la priorité est donnée à la vision de la grande faune. »





Quand chasse-t-on ?

Au final, la chasse se déroule tout au long de l'année. Cela dépend du type d'animal et du type de chasse. Par exemple, le sanglier peut-être chassé à l'approche et à l'affût toute l'année. En ce qui concerne la chasse en battue, elle se déroule généralement entre début octobre et fin décembre pour les cerfs, les biches, les brocards...

Se promener en forêt durant la période de chasse

Un système d'affichage standardisé informe les promeneurs des journées et des types de chasse pratiqués. Les respecter est essentiel pour la sécurité de tous.

Les affiches jaunes annoncent les journées de chasse tout au long de l'année et permettent de planifier ses balades.



Les affiches rouges constituent quant à elle des interdictions. Elles concernent l'organisation d'une battue et d'une chasse à l'affût et interdisent la promenade dans la zone concernée.

Toutes les dates sont disponibles auprès des Maisons du Tourisme et au DNF :

Département de la Nature et des Forêts - Direction de la chasse et de la pêche (DNF)

+32 (0)81 33 58 50
dcp.dnf.dgarne@spw.wallonie.be - N° vert (gratuit) : 08001/1901

Photos article © G. Jadoul, Prov. Lux. /J. Cornerotte, FTLB/K. Hazard, P.Willems

Texte : **Jacques Cornerotte** et **Rita Dupont**



Le tabac de la Semoi



Patrimoine majeur de la vallée



Lorsque nous étions jeunes et que l'on commençait à fumer, on devenait un homme. Ne riez pas, c'était la règle dans nos villages d'Ardenne il y a seulement quelques dizaines d'années encore.

Dans la vallée de la Semois, l'herbe à Nicot, c'est un savoir-faire séculaire, de la plantation à la récolte et du séchage au conditionnement.

C'est aussi un patrimoine : des villages et des paysages qui ont été modelés par sa culture et son exploitation. Séchoirs, maisons bourgeoises ou plus humbles, cafés-frontière, la production du Semois a laissé des traces émouvantes toujours inscrites dans le pays...

Ce sont enfin des anecdotes et des souvenirs bien vivaces dans l'esprit des anciens.



Aux origines était JOSEPH PIERRET



Jérôme Pimpurniaux[1] et Giovanni Hoyois[2], qui connaissent bien l'Ardenne, ne s'y trompent pas quand ils décrivent une vallée de la basse Semois pauvre, chiche en récoltes quand bien même les hommes travaillent dur pour engranger quelques maigres sous. La terre n'est pas très fertile, le climat humide et froid de la vallée ne permet pas de cultiver des denrées trop gourmandes. Et puis certaines cultures qui avaient cours à la fin du XIX^{ème} siècle n'ont plus aucune raison d'être : le pétrole a remplacé l'huile de colza pour l'éclairage, les tisserands ont pratiquement tous déserté et le chanvre, leur matière première cultivée ici, a suivi. A côté des paysans, les scailtons[3] et les cloutiers complètent les métiers traditionnels de la région.

Pourtant, un homme avisé va tenter de relancer la culture du tabac dans la vallée.



On en avait bien cultivé ici dès le XVI^{ème} siècle. Témoin, ce document daté du 25 avril 1684, placardé sur la porte de l'église de Sugny et certifié par le sergent de la Haute Justice et qui dit ceci :

« De par Son Altesse Sérénissime Monseigneur le Duc de Bouillon.

Son procureur et receveur général étant informé que quelques particuliers du village de Sugny se présumeroient, par curiosité ou autrement, à faire culture ou planter du tabac, au lieu de semer du grain, au préjudice du droit de terrage dû aux seigneurs, a trouvé à propos de défendre, comme par cette il défend à tous et un chacun dudit village, d'en planter ou cultiver sans une permission expresse de Sa dite Altesse Sérénissime, à peine d'en être châtiés par toute rigueur de justice, ordonnant que la présente soit publiée et affichée au lieu ordinaire. »

En 1855, **Joseph Pierret** plante un are de tabac à Alle-sur-Semois. On le regarde faire, mi curieux, mi goguenard mais, en bons Ardennais, on ne dit rien. On attend de voir. Et on voit. En août, la récolte est au-dessus de toutes les espérances : belle, abondante et de grande qualité. Et pour cause, Nicotiana tabacum n'est pas trop exigeant quant au sol : les alluvions et un peu d'acidité – le schiste – lui conviennent bien. Et surtout, gros avantage, point n'est besoin de rotation des cultures. Même si la plante est fragile et demande beaucoup de soins depuis la germination jusqu'à la récolte et à la transformation, personne ne doute plus qu'elle va apporter un peu d'aisance dans la vallée.

Quelle expansion !

On emboîte bien entendu le pas à l'instituteur qui a démontré le bien-fondé de son intuition. En 1880, la vallée compte un peu plus de 80 ares de tabac. En 1905, tenez-vous bien, on est passé à 280 hectares ! Ce qui fait, grosso modo, 7 millions de plants de tabac. Et un peu avant la Première Guerre mondiale, le Semois absorbe la production de plus de 400 hectares !

Des familles de planteurs – exploitants vont se bâtir une réputation et un empire financier. On pense aux Bourguignon (cafés et tabacs), aux Vander Elst, Welle, Martin et à tant d'autres.

Le temps de la prospérité

C'est sans doute grâce à eux que des villégiateurs aisés – c'est ainsi qu'on les appelait – curieux de découvrir les terroirs où l'on produit de pareils tabacs viendront séjourner dans les hôtels et les pensions de famille de la vallée. Le Semois est réputé bien au-delà de nos frontières ! Jusque dans les années 1930, le tabac fait un malheur. L'Etat va même jusqu'à installer deux stations expérimentales à Bohan et Chairière pour apporter aide et conseils aux planteurs. D'un autre côté, les accises frappent durement les ventes.







En mai 1940, la Belgique est à nouveau envahie et l'herbe à Nicot redevient un objet de troc important : 50 grammes de bon tabac de la Semois se négocient cinq fois le même poids de beurre !

Dès la fin du conflit, les plantations repartent à la hausse pour atteindre plus de 570 hectares au début des années 1950. Mais les vaches grasses ne seront bientôt plus qu'un souvenir.

Le déclin

Les surfaces cultivées vont diminuer d'année en année. La vogue de la cigarette, de plus en plus présente, n'arrange rien, on s'en doute. Ajoutez à cela une absence totale de protection légale de l'origine Semois, des erreurs de culture et les errements de certains producteurs, il n'en faut pas plus pour affaiblir une économie locale qui n'avait pas vraiment besoin de cela. Puis ce seront les campagnes de dénigrement du tabac notamment ses menaces pour la santé. On peut considérer qu'à partir des années 1980, le Semois est en passe de devenir une anecdote.

Des planteurs font de la résistance

Pourtant, quelques-uns refusent l'inéluctable. **André Robinet**, **Vincent Manil** et quelques autres ont l'audace d'y croire encore. En 1985, l'Union européenne, à travers un programme de développement intégré qui visait à redéployer des activités économiques dans des régions à faible développement, soutenait même la reprise de la production à une échelle plus importante.

Les Manil reprennent le flambeau

En 1989, **Gaëtane et Vincent Manil** cherchent à s'installer dans une activité complémentaire à leur métier d'éducateurs. C'est presque par hasard qu'ils apprennent qu'Albert Conniasselle souhaite arrêter sa production de cigares, cigarillos et tabacs pour la pipe. Valroy était bien connu dans la région et au-delà. Mais l'heure de la retraite venait de sonner. Gaëtane et Vincent n'hésitent pas longtemps, d'autant qu'Albert est prêt à transmettre tout son savoir-faire à Vincent. Les deux hommes vont sympathiser à tel point que les machines d'Albert déménageront chez Vincent et Gaëtane à la rue du Tambour à Corbion où nous les retrouvons aujourd'hui.









De la CULTURE du tabac

« La plupart des tabacs, une cinquantaine de variétés actuellement, sont originaires des Etats-Unis, explique Vincent. Le Semois provient du Kentucky. Dans la vallée, on produit le "Doussaint" (ou Petit Grammont), le "Pays" et le "Dinan", cultivé aussi à Appelterre (non loin de Mouscron). Leur bonne résistance aux maladies et leur robustesse en ont fait des plants de choix adaptés aux rigueurs de la basse Semois. Les graines – minuscules, un gramme de semences représente entre 8 à 10.000 graines – sont semées sous couche au début du printemps avant d'être repiquées dans les champs vers la mi-mai. Dès l'apparition des bourgeons de fleurs, le planteur pince les plants de manière à favoriser le développement des feuilles qui atteindront 1,5 mètre à maturité. »

Puis vient le temps de la récolte vers la fin d'août ou le début de septembre. Les plants sont coupés au ras du sol avant d'être étendus à même la terre pour les faner. Ils seront ensuite pendus en quinconce par onze sur les boudriots, bâtons cloutés d'environ 1,2 mètre de longueur. Chaque boudriot sera pendu sous le séchoir, structure en sapin et chêne couverte d'une toiture en ardoise ou en tôle et posée sur des pierres fichées dans le sol.

Fin novembre, début décembre, les plants vont quitter les séchoirs pour être liés en bottes bien serrées (les manoques) qui séjourneront au grenier. Chaque manoque pèse plus ou moins quinze kilos et regroupe grosso modo 200 plants. Ce n'est qu'au printemps que le planteur livrera sa production au fabricant. André Robinet cultive encore 3 hectares de Semois, soit un peu moins de 90.000 pieds. Cela représente pratiquement 7 tonnes de tabac de belle venue.

Ils sont encore trois dans la vallée : Vincent Manil et Jean-Paul Couvert à Corbion et Etienne Martin à Bohan. C'est tout. Les derniers des Mohicans en somme. Mais passionnés par leur métier. Et cette passion, ils savent la transmettre à leur clientèle.

« Dès que je reçois les bottes, poursuit Vincent, *elles doivent être défaites puis humidifiées pour les rendre moins cassantes. La découpe peut alors commencer. Je pratique deux coupes : fine pour le tabac à rouler et grosse pour la pipe. Et puis, il y a les bouchons pour la pipe que je suis sans doute le seul à produire encore en Belgique.*

Le travail le plus délicat est et reste la torréfaction du tabac coupé. Chauffé au bois, mon torréfacteur est une vieille dame respectable ! Ici, pas de mesure, de prise de température : tout est dans le bruit, la couleur du tabac et ses odeurs. Je ne peux pas vous expliquer, c'est une question de sensations. Je sais précisément quand il faut vider la cuve de torréfaction. Un peu comme le ferait un fabricant artisanal de café. »

Quand nous sommes passés à Corbion, Vincent était justement occupé à l'ultime étape : l'emballage du tabac. Une antique balance à plateaux et une ensacheuse qui a dû conditionner des tonnes et des tonnes de tabac du temps de sa jeunesse et qui a retrouvé ses fonctions dans les mains habiles de Vincent.







« J'aime le côté artisanal de mon travail, dit Vincent. *Je ne changerais ma façon de travailler pour rien au monde. A quoi cela servirait-il d'ailleurs ? »*

Américains et Japonais, fous du Semois

Et Vincent de poursuivre : *« C'est d'ailleurs cette image de l'artisan qui a fait débarquer Wil S. Hylton, journaliste au New York Times dans l'atelier un beau jour de début 2013. Stupeur et étonnement, vous pensez bien ! Mais je ne savais pas encore que j'avais affaire à un vrai félé du Semois. Nous avons passé une semaine merveilleuse, Gaetane et moi, à lui faire découvrir notre travail et notre région et lui à s'émerveiller du côté artisanal de notre production. Il a même mis la main à la pâte durant des heures et des heures. »*

Le résultat ? Trois pages enthousiastes dans le grand journal américain. Avec des retombées quasi immédiates. Le jour même de la parution dans le quotidien, 80 mails de commande arrivaient à Corbion ! Pas facile à gérer quand on est une toute petite fabrique ! Depuis, Vincent expédie régulièrement du Semois de sa production au pays de l'Oncle Sam via un importateur implanté là-bas.

Plus récemment, ce sont les Japonais qui se sont pris de passion pour le Semois de Vincent. Ici aussi, encore des situations un peu cocasses, un peu décalées. Après quelques contacts téléphoniques, un grossiste japonais débarque du… bus TEC en provenance de Libramont. Notre homme avait atterri à Zaventem, pris le train jusqu'à Libramont puis le bus ! *J'avoue quand même avoir été un peu gêné, évoque Vincent. Puis les choses se sont vite enchaînées. Je me suis retrouvé à la foire de Dortmund autour d'une table de Japonais. Nous avons négocié le marché et depuis, mes produits ont pignon sur rue à Tokyo ! »*



ATELIER-MUSÉE DU TABAC DE LA SEMOIS

Gaëtane et Vincent Manil
rue du Tambour, 10
B-6838 Corbion-sur-Semois
+32 (0)61 46 81 29
tabacmanil@skynet.be
www.tabac-semois.com

TABAC SEMOIS
Jean-Paul Couvreur
http://tabacsemois.com

MAISON MARTIN
Etienne Martin
www.maisonmartin.be

1 "Guide du voyageur en Ardenne ou Excursions d'un touriste belge en Belgique", Delevingne & Callawaert, Bruxelles, 1856, réimpression anastatique, Culture et Civilisation, Bruxelles, 1980.
2 "L'Ardenne et l'Ardennais", réimpression anastatique, Culture et Civilisation, Bruxelles, 1981.
3 Les ouvriers des ardoisières.





La FRAUDE, entre Belgique et France

Dès 1810, en France, la culture et la fabrication de tabac est instituée monopole de l'Etat. C'est Napoléon Bonaparte qui en a décidé ainsi. Personne n'a le droit de cultiver et de fabriquer son propre tabac, même pour sa consommation personnelle. Le SEITA (Service d'exploitation industrielle des tabacs et allumettes) est mis en place en 1926 sous la présidence de Raymond Poincaré. Il conserve le monopole pour tout le marché des tabacs et allumettes en France avant de disparaître en 1976 avec l'ouverture des frontières.



Très tôt, tout le long de la frontière, des baraques (on les appelait ainsi alors qu'elles avaient le plus souvent l'aspect de maisons cossues) s'étaient installées. On y tenait café et commerce. Barrière Busch, Fonds Jamais, Chalet du Bois-le-Comte et tant d'autres de ces commerces émaillaient ainsi les marches de la Belgique. Mais l'essentiel se déroulait dans l'arrière-salle !



Et l'on s'en donnait à cœur joie. Le café, le tabac étant moins chers chez nous qu'en France, un trafic lucratif s'est progressivement mis en place. Contrebandier devint assez rapidement un métier certes dangereux mais qui remboursait largement les risques pris par ces hommes astucieux et rusés comme renards ! On échangeait ou on achetait du tabac, des alcools, du tissu, du café... tout ça au nez et à la barbe de la douane.

Tromper les Accises, éviter les douaniers était devenu une sorte de sport régional ! Tous les moyens étaient bons. Certains avaient même dressé des chiens à effectuer les voyages nuitamment entre France et Belgique pour livrer la marchandise portée dans des sacs attachés aux flancs des braves toutous... Autant dire que les douaniers avaient fort à faire pour surveiller une frontière truffée de ruisseaux, de sentes, de forêts et de fourrés. Des cartes postales de l'époque mettent en scène des gabelous en embuscade derrière des buissons, des contrebandiers fouillés sous bonne garde des molosses de la maréchaussée... Pourtant, durant les deux guerres mondiales, la contrebande a permis aux plus démunis de subsister malgré les restrictions de toutes sortes.

Victor Droguest[4], contrebandier célèbre dans la région, a évoqué toute cette époque dans un livre savoureux paru dans les années 1970 à l'automne de sa vie. L'Agence de Développement Touristique des Ardennes organise même des balades guidées sur les pas de cet homme un peu mythique.

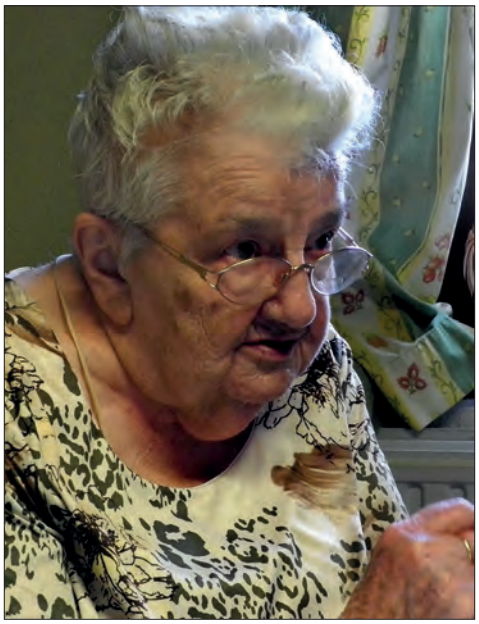
4 "Mémoires de Victor Drogest, roi des contrebandiers", Editions Petitpas, Bomal-sur-Ourthe, 1951.

HIER, le tabac dans la vallée

Jacqueline Istace-Denis nous avait reçu en juillet dernier. Nous avions évoqué son enfance, la disparition prématurée de son papa et des prouesses réalisées pour survivre.

« Nous restions trois : maman, mon jeune frère et moi. Nous avions une petite plantation de tabac, comme beaucoup de familles de la vallée. Nous avons continué à planter et à récolter pour "mettre un peu de beurre dans les épinards". Maman nous a mis au travail. A l'époque nous ne pensions même pas à dire non. Nous n'avions pas été à l'école, ce n'était pas un travail facile, mais nous étions fiers d'aider maman et surtout de pouvoir manger.

Avant la guerre, nous vendions nos récoltes dans la vallée. Les fabricants étaient encore nombreux. Dès 1940, ce sont les flamands qui sont venus acheter notre tabac. L'occupant nous a interdit de planter mais chacun se débrouillait pour continuer à cultiver un minimum. La France toute proche manquait de tabac et la contrebande



s'est renforcée. Souvent, la monnaie d'échange était du beurre ou de la viande. Nous étions rationnés et l'on ne mangeait pas toujours à notre faim. Le trafic avait ses codes. On ne faisait pas n'importe quoi. D'autant que les douaniers redoublaient de vigilance. Certains, connaissant les situations de gêne de certaines familles, fermaient les yeux. Par contre, d'autres jouaient sur les deux plans…

C'est en 1985 que nous avons planté pour la dernière fois 20.000 plants avec ma mère. Une pareille récolte apportait un complément appréciable à la maigre retraite qu'elle percevait. »

La vallée de la Semois et le tabac c'était toute la vie de Jacqueline, on l'aura compris. Et elle en était fière. Elle a quitté sa chère vallée début août pour rejoindre les siens. Elle aurait eu 91 ans.







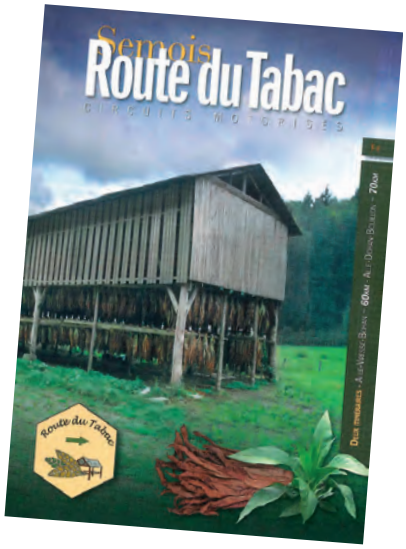
Nicotiana tabacum fait partie de la famille des solanacées, au même titre que la tomate et la pomme de terre. Plante annuelle à grandes feuilles, l'herbe à Nicot est relativement exigeante quant au substrat, à l'humidité et aux températures pour venir à maturité. Dans de bonnes conditions, la plante peut atteindre 3 mètres de haut.

Dès son arrivée sur le vieux continent, on lui trouve une série impressionnante de vertus thérapeutiques, essentiellement en usage externe : dermatoses, maux de ventre, constipation, vertiges, tuberculose, épilepsie… et peste. Aujourd'hui encore, le tabac est utilisé dans les médecines populaires pour lutter contre les parasites et en homéopathie. Ainsi une décoction de feuilles pulvérisée sur certaines plantes constitue un puissant insecticide.

La nicotine (un puissant alcaloïde) présente dans la plante est produite par les racines et transportée dans les feuilles. Ainsi, les feuilles sont récoltées à différents stades de développement selon l'usage médicinal que l'on souhaite en faire.

Photos article © Prov. Lux. /J. Cornerotte, FTLB/P. Willems

Une ROUTE du Tabac









Un pareil patrimoine ne pouvait pas tomber dans l'oubli. D'autant que les témoins des temps héroïques disparaissent petit-à-petit et avec eux la tradition orale. Le Syndicat d'Initiative de Vresse et André Robinet se sont donc mobilisés pour élaborer cette Route du Tabac. Des historiens, des naturalistes, des planteurs et des fabricants ont rassemblé leurs savoirs pour offrir au visiteur un circuit auto d'un intérêt manifeste.

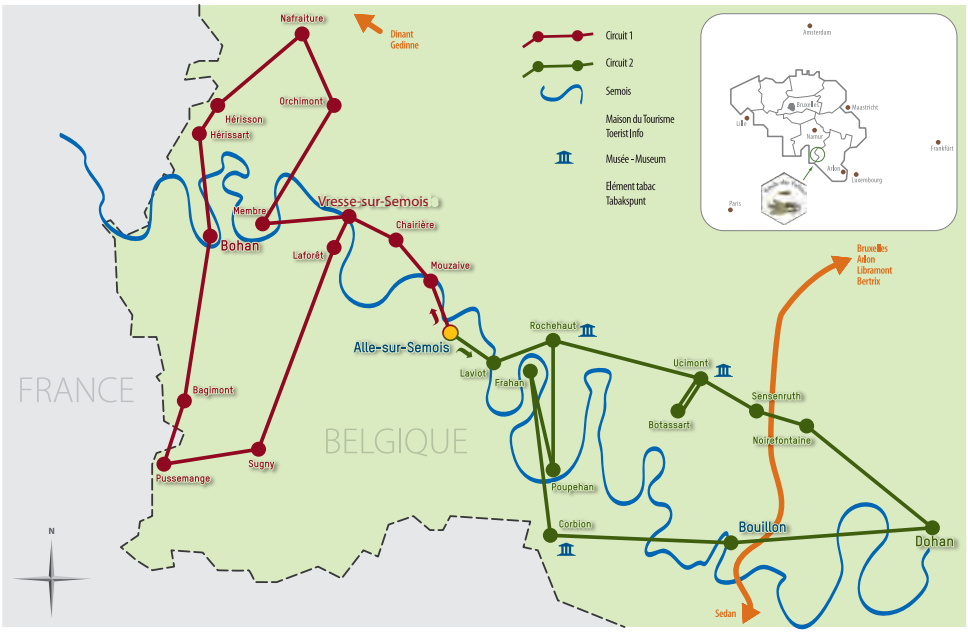
La brochure qui l'accompagne est une mine d'informations sur tout ce qui, de près ou de loin, touche au tabac de la Semois. C'est une bible pour les amateurs de ce patrimoine finalement pas très ancien qui a fait vivre durant des dizaines d'années toute une région.

Tout y est évoqué, de la culture à la fabrication, des éléments du patrimoine immobilier encore existants aux anecdotes croustillantes liées à la contrebande avec la France.

CONTACT

Syndicat d'Initiative de
Vresse-sur-Semois
+32 (0)61 29 28 27





A ROCHEHAUT-SUR-SEMOIS,

À 15 KM DE BOUILLON,

DÉCOUVREZ

UN VÉRITABLE PARADIS

POUR UNE JOURNÉE OU UN

SÉJOUR RÉSIDENTIEL RÉUSSI



AUBERGE DE LA FERME

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

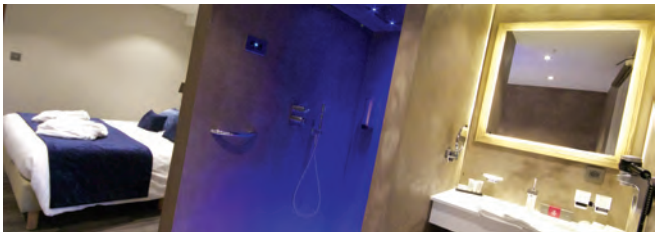
« La Taverne de la Fermette »



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 Ardennaise »

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



Pensez à réserver vos séjours pour 2016 : infos et réservations sur www.aubergedelaferme.com ou au 061/46.10.00

Pour chaque package, un cadeau vous est offert !

www.graphicrea.be

Auberge de la Ferme S.A. - Famille Boreux - Rue de la Cense, 12 - B 6830 Rochehaut sur Semois (Bouillon)

Tél. +32(0)61 / 46 10 00 • secretariat@aubergedelaferme.com • www.aubergedelaferme.com

Texte : **Françoise Lutgen**

Mûres, groseilles, framboises, cassis...

ces VINS de PARADIS



Je me souviens de ces dimanches après-midi chez notre grand-mère en Ardenne. Après le goûter abondamment garni de galettes et de tartes, notre Mamy posait sur la table quelques verres à goutte. Nos yeux d'enfants brillaient, nous savions qu'elle allait sortir sa bouteille de liqueur ou de vin de cassis : des fruits de son jardin, une préparation maison, sa recette secrète, désormais disparue avec elle. Les enfants n'avaient droit qu'à deux doigts de ce breuvage sombre et délicieusement parfumé que nous prenions le temps de déguster lentement... Faire durer le plaisir d'une "consommation avec modération". Comme mes frères et cousin(e)s, je garde toujours l'empreinte nostalgique de ce goût inimitable, notre "madeleine de Proust".





Les ENCHANTEURS...

à Lamorteau

Vieille tradition de nos campagnes, les vins de fruits furent longtemps un moyen de conserver les fruits du jardin et de pouvoir profiter de leurs saveurs au coin du feu, l'hiver venu.

Peu nombreux sont les particuliers qui préparent encore leurs vins de fruits. Parmi eux, **Jean-Noël Wagner**, un admirable passionné qui développe depuis quelques années la culture de groseilles rouges et de mûres à Chenois (Virton), son village natal.

Nous l'avons rencontré à l'occasion d'une journée "Randonailles"* organisée par la Maison du Tourisme de Gaume durant l'été 2015 sur la thématique "Un délice de jardins". Il fait beau, les visiteurs déambulent paisiblement dans les allées de la pépinière. Jean-Noël connait bien ses petits fruits, il en parle avec simplicité, précision et un enthousiasme communicatif. Lui-même fils d'agriculteur, orphelin trop jeune, Jean-Noël a gardé ce goût du travail de la terre et des produits sains et savoureux que la terre offre quand on l'aime et qu'on en prend soin.

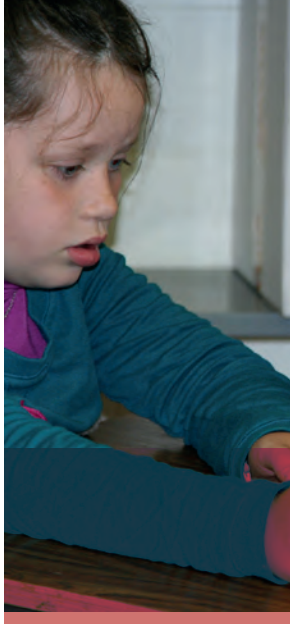
Jean-Noël, vous mettez particulièrement en avant les spécificités de la culture de la mûre. Pourquoi le choix de ce fruit ?

« Nos parents allaient cueillir les mûres dans les haies et les bois. Une utilisation intensive des forêts et la disparition progressive des haies sauvages ont entraîné la disparition de la cueillette. Et donc, par là-même, le côté social lié à cette activité. Ainsi que la transformation de ces fruits. Plus de confitures ni de conserves maison de mûres. Heureusement, depuis quelques années, une prise de conscience générale réoriente les gens vers un contact plus étroit avec la nature. La pomme est le premier fruit concerné par ce grand retour. C'est plus difficile pour les petits fruits qui sont de moins en moins plantés dans les jardins d'aujourd'hui. Mon parcours professionnel personnel m'a mis en contact essentiellement avec la culture de la myrtille et de la mûre. C'est la qualité de mon terrain qui m'a orienté vers la mûre. »



*Promenades thématiques guidées suivies d'une dégustation de produits du terroir. **www.soleildegaumebe***











« La dégustation apprend l'humilité et permet un partage des ressentis »



Vous avez développé votre plantation conservatoire de mûres sur 50 ares et avez plantés plus de 200 groseillers et cassis. A l'entrée, vous avez installé un coin de plants didactique.

« L'idée maîtresse est de faire connaître la mûre, ce fruit très méconnu, d'en développer la culture et la transformation et de permettre à un maximum de gens de goûter ce fruit fabuleux. Mon projet est au cœur d'une démarche culturelle, éducative, sociale et économique. J'aime rappeler l'histoire de la mûre. Elle nous conduit en Chine en 2250 av J.C. avec la culture du ver à soie. Elle est très présente dans la mythologie grecque et latine. La mûre qui vire du rouge au noir en cours de saison, serait la framboise du diable... »

Jean-Noël mène à bien un travail de vulgarisation. Il accueille écoles maternelles et primaires dans une démarche ludique et pratique : visite de plantations, jardins d'essai, ateliers, dégustations de produits (fruits frais ou sirop maison). Il encourage la culture de la mûre dans les écoles horticoles, suscite l'intérêt des cercles horticoles.

Mais, à maturité, que deviennent toutes ces belles mûres gorgées de sucre et de soleil ?

« Les fruits frais sont commercialisés via des circuits courts, pour la pâtisserie par exemple. Ma maman concocte de délicieuses confitures. En plus des sirops, je produis, depuis 2014, deux vins de fruits : l'Apérigroseille et l'Apérimûre. »

Nous avons pu goûter l'Aperigroseille. Impossible de ne pas succomber aux parfums et saveurs de ce vin d'un beau rouge, doux mais point trop, fruité, suave et gouleyant... Un vin de paradis !



...et son ACADÉMIE d'ANALYSE SENSORIELLE

Une académie particulière

La dégustation est guidée par **Paulette Antheunis**. Avec Jean-Noël, elle est une des chevilles ouvrières de l'asbl Les Enchanteurs, une petite équipe de producteurs et artisans locaux passionnés qui se sont associés à une Académie d'Analyse Sensorielle.

Paulette est aux commandes de l'Académie. Forte de diverses formations au goût (5 ans en œnologie-sommellerie à Arlon, ateliers thés et chocolats à Paris, un diplôme en analyse sensorielle obtenu à l'Université de Suze-la-Rousse en Drôme provençale), elle organise des rencontres plaisir autour des produits de bouche. Selon les produits ou les publics, elle œuvre avec l'un ou l'autre : son compagnon, Claude, spécialisé en microbrasserie et zythologie, Fabien, brasseur, Thomas, pâtissier-chocolatier ou Roland, le goûteur de l'équipe !

Diverses formules sont proposées et peuvent toucher tous les publics, qu'ils soient très jeunes ou adultes, néophytes ou passionnés. Les produits à découvrir ? Le miel, le chocolat, la tomate, l'huile d'olive, la truffe, le comté, le whisky, la bière, les sirops ou vins de fruits... et les accords entre certains d'entre eux. Paulette et ses amis Enchanteurs nous apprennent d'abord à ressentir, à ouvrir grand nos cinq sens, à prendre le temps de mieux observer, sentir, déguster et... à mieux consommer.

Diverses animations ont déjà eu lieu. Pour exemple, ces ateliers intergénérationnels organisés entre La Fraternelle des Pensionnés et la section hôtellerie de l'Institut de la Sainte-Famille à Virton. Des thèmes divers sont abordés : thé, miel, comté, chocolat... Cela débute par une présentation technique et théorique des produits. Ensuite, chacun s'entraîne sur les arômes. Paulette forme des duos composés d'un jeune et d'une personne plus âgée. Tous dégustent, répondent à de petits quizz, mettent des mots sur les ressentis (teintes, senteurs, goûts, épices...), chacun veille à apprécier les différentes approches, dans le respect.

« La dégustation apprend l'humilité et permet un partage des ressentis. C'est l'occasion de parler de soi, de ses expériences, de ses voyages... Tout cela, c'est du plaisir ! »

Des ateliers peuvent être programmés à la carte pour des particuliers ou des groupes (10 à 20 personnes). L'occasion de partager entre amis un beau petit voyage au pays des arômes et des goûts ou des accords mets/vins, thés, bières ou whiskies.





LES ENCHANTEURS ASBL
rue des Tanières, 1
B-6767 Lamorteau (Rouvroy)
+32 (0)477 68 36 69
+33 (0)6 12 20 35 48
contact@lesenchanteurs.org
www.lesenchanteurs.org
lesenchanteursdessaveurs





La GRANGE aux SAVEURS

à Ucimont



Sur l'enseigne de La Grange aux Saveurs, nous lisons "Restaurant de terroirs", un peu intrigués par ce pluriel du mot terroir. Nous comprendrons vite que ce "S" ajouté n'est pas une erreur mais bien la signature de la volonté farouche des maîtres d'œuvre de travailler une cuisine aux accents de terroirs multiples en privilégiant les produits authentiques, les circuits courts, les légumes de jardin et les producteurs régionaux.

La Grange aux Saveurs, c'est l'histoire de toute une famille formidablement unie. Chacun y joue un rôle essentiel et complémentaire : le jeune chef, **Olivier de Lannois** œuvre en cuisine avec **sa maman** (Dominique) pendant que **sa compagne** (Elodie), veille aux clients en salle avec **son père** (Thierry).

Petite histoire de famille...

Le "pater familias", Thierry, est originaire de Liège. Mais c'est à Botassart qu'il a rencontré Dominique, elle-même originaire de Belœil. Tous deux venaient à la Villa Saint-Servais (une maison de Jésuites) comme animateurs de camps pour jeunes. Séduits par la région des débuts de leur idylle, c'est là qu'ils décident naturellement de construire leur famille.

Thierry a mille cordes à son arc. D'abord infirmier en psychiatrie à Bertrix, il s'est au fil du temps spécialisé dans divers autres domaines. Guide-nature, consultant-formateur spécialisé en tourisme durable, il a lui-même créé avec son épouse deux gîtes à côté de La Grange aux Saveurs. Le Fournil et La Fermette valent le détour et présentent toutes les garanties d'un séjour confortable et passionnant. *« L'air y est pur et le sommeil réparateur »* annonce Thierry.

Si vous le souhaitez, l'homme "guide-nature" vous propose des balades-découvertes conviviales et d'une grande richesse. Approcher un paysage, une rivière, une forêt, en comprendre son histoire ancienne ou récente, ses légendes, y découvrir sa faune et sa flore particulières, se laisser surprendre au détour d'un chemin, d'un point de vue à couper le souffle... Et ce n'est pas ce qui manque dans ce coin d'Ardenne où surgit le célèbre Tombeau du Géant encerclé par la Semois et de magnifiques forêts de chênes.

Après avoir usé agréablement vos jambes et ouvert tous vos sens au creux de la nature, retour au restaurant fraîchement aménagé dans l'ancienne grange de la maison familiale. Comment résister aux fumets parfumés des cuisines de La Grange aux Saveurs ? En n'y résistant pas, justement. Peu de restaurateurs poussent aussi loin la recherche du produit de qualité, riche en goût et senteurs, issu de l'agriculture bio ou "raisonnée".

Olivier favorise les produits régionaux mais aussi ceux de contrées plus lointaines quand le produit n'existe pas ou peu chez



PAYSAGES & SAVEURS
Famille de Lannois
rue du Château-le-Duc, 23
B-6833 Ucimont (Bouillon)
Tél. : +32 61 46 00 76
contact@paysagesetsaveurs.be
www.paysagesetsaveurs.be



Derrière, de gauche à droite : Dominique, Thierry et Olivier de Lannois, Marion, la fille d'Olivier et d'Élodie, Olivier Balck, le compagnon de Nathalie.
Devant, de gauche à droite : Élodie, la compagne d'Olivier, Véronique et Nathalie de Lannois (artiste-peintre), les filles de Dominique et Thierry.

« Il faut laisser du temps au temps pour mériter le meilleur de la nature »

nous. C'est le cas pour les vins, par exemple. Une série de noms surgissent. Les légumes du Potager du Guimpoux à Paliseul, le bœuf de la Ferme Billaux d'Ucimont, le porc de Luc Léonard à Noirefontaine, les viandes de la boucherie Istace de Bouillon, la truite semi-sauvage et non-nourrie du Petit Moulin de Jéhonville, les fromages de la Ferme du Bijou, de la Ferme des Sureaux, de la Ferme du Gros Chêne, de la Ferme de Jambjoule, de la Bergerie d'Acremont, les vins de fruits de la maison Saveurs de Fruits* de Bièvre, et bien d'autres encore… Tous ces contacts sont nés d'une démarche volontaire des Lannois, une démarche qui prend du temps mais qui est riche en rencontres et offre une diversité et une qualité à haute valeur ajoutée ! *« Ici, on vit au rythme des saisons en respectant les cycles de la nature. Il faut laisser du temps au temps pour mériter le meilleur de la nature comme pour développer la qualité optimale d'un plat. Il n'y a pas de miracle. Un bon pain mérite une levée lente. Si c'est vrai pour le pain, ça l'est aussi pour toutes les bonnes choses authentiques de la vie… »*

La touche finale et essentielle, c'est celle de la main d'Olivier. Il a le don de marier tous ces produits frais, variés, de saison, pour vous concocter de délicieux plats raffinés et diversifiés. Tentés ? Mais craquez donc ! Un savoureux moment vous attend.

** La maison Saveurs de Fruits à Bièvre propose de nombreux produits dont quelques beaux vins de fruits très appréciés des particuliers et des restaurateurs : Cuvée de cassis, de groseilles, de mûres, de framboises demi-sec, des 3 fruits rouges… www.saveursdefruits.be*

Un dessert au vin de fruits ?

Une recette de La Grange aux Saveurs

Poires Pochées à la Cuvée de Framboises, Gingembre et Chocolat

Ingrédients pour 4 personnes

4 poires (type Durondeau ou Légipont), 2 cm de gingembre frais coupé en très fine brunoise, 400 g de sucre roux de canne, 400 ml d'eau, 400 ml de vin "Cuvée de Framboises Demi-Sec" de la maison Saveurs de Fruits, 1 gousse de vanille fendue en 2, 1 bâton de cannelle, 200 g de chocolat, 100 g de crème.

- Rassembler dans une casserole l'eau, le sucre, la "Cuvée de Framboises", le gingembre, le bâton de cannelle, la gousse de vanille et chauffer jusqu'à ébullition.
- Peler les poires, enlever les pépins par-dessous avec une cuillère parisienne.
- Plonger dans le sirop en ébullition puis baisser le feu pour cuire à feu doux 20 minutes. Ensuite, arrêter le feu et laisser tout en place.
- Quand c'est tempéré, mettre au frais au moins 12 heures.
- Retirer les poires du sirop, retirer également le bâton de cannelle et la gousse de vanille.
- Faire réduire le sirop de moitié.
- Faire fondre le chocolat au bain marie et ajouter la crème. Bien mélanger et laisser tiédir.
- Placer le chocolat dans une poche à pâtisserie et farcir les poires par le dessous.
- Disposer les poires sur assiette et verser le sirop tiède sur les poires.

Photos article © Prov. Lux./F. Lutgen, FTLB/K. Manand, Les Enchanteurs



En ARDENNE, par monts

L'Ardenne se mérite, l'Ardenne se dévoile au rythme de la marche. De vallées en forêts, de villages en collines, suivez le guide. Laissez-vous prendre par la main et par le cœur. Vous allez vous sentir en grande sympathie avec cette terre d'enchantements.

Texte : **Jacques Cornerotte**

et par vaux ...nez au vent





La Compagnie Ardennaise de Randonnée



Plus de 20 ans de cheminements enchantés



Elle est dans la fleur de l'âge, la Compagnie ardennaise de Randonnée. Vingt ans, le bel âge pour faire un bilan certes mais surtout pour parler de l'avenir. Rencontre avec l'un des membres fondateurs de cette asbl (trop) discrète qui propose depuis tout ce temps randos au long cours et balades plus légères avec toujours le même souci en tête : enchanter les accrocs par des destinations et des thématiques sans cesse renouvelées. **Jean-Paul Cobut** nous a gentiment consacré un peu de temps devant une bonne trappiste à Saint-Hubert. Moments choisis.

Au début, une passion

« Nous étions une poignée de copains passionnés de randonnée en montagne commente Jean-Paul. *Avec une envie : aller plus loin dans la connaissance et la pratique de ce que nous aimions. Seule solution à l'époque : suivre les formations (de haut niveau) organisées en France dans les Alpes. Ce que nous avons fait pour devenir "accompagnateurs de montagne brevetés". »*



Toute l'équipe de la Compagnie Ardennaise de Randonnée. De gauche à droite : Philippe, Georgy, Isabelle, Jean-Paul, André, Samuel, Béatrice, Francis et Max

Dans le prolongement de leur formation, ces accompagnateurs se sont regroupés à quelques-uns et se sont structurés au sein d'une asbl, la Compagnie Ardennaise de Randonnée, afin de partager leur passion auprès d'un public avide de randonnées. Ainsi s'est mise en route cette belle complicité qui ne s'est jamais démentie. Des Hautes-Fagnes au Périgord, des Alpes de Haute-Provence au pays de l'Ourthe, les accompagnateurs de la Compagnie ont acquis formations et expérience qui en font des hommes et deux femmes incontournables dès lors qu'il s'agit de partir, tous les sens en éveil, à la découverte de lieux d'Ardenne ou d'ailleurs.

Deux mots d'ordre : surprendre et étonner

« Chez nous, souligne Jean-Paul, *pas de compétition, ni d'exploit sportif. Notre souci est de donner un maximum de plaisir aux gens qui veulent bien nous suivre : plaisir de la découverte, de la rencontre et de l'échange. Plaisir aussi de faire corps avec les paysages traversés, de garder en mémoire un (ou plusieurs) bons moments partagés devant le spectacle sans cesse renouvelé de la nature et des saisons. »*

Des pros qui ne se prennent pas au sérieux

C'est en équipe que les neuf accompagnateurs déterminent deux fois par an le calendrier des destinations. Chacun propose en fonction de ses compétences, de ses spécificités et de ses centres d'intérêt : accompagnateurs montagne et/ou en randonnées brevetés, guides nature, guides touristiques, guides ornitho… Tous ces brevets sont reconnus, soit au niveau européen, soit au niveau de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

« Ces différents profils sont une vraie richesse pour la diversité des activités du catalogue et permettent de répondre aux différentes attentes de nos randonneurs. Chacun apporte donc son lot de connaissances dans l'organisation et le déroulement de chaque randonnée, aussi bien en Belgique qu'ailleurs. De plus, pour certains déplacements, nous pouvons compter sur des aides locales. Ainsi, lors du désormais traditionnel séjour d'automne au lac du Der, au moment des grandes migrations de grues, nous faisons appel à un ornithologue du cru. C'est aussi cela, la CAR : un solide réseau d'amitiés et de compétences qui s'est tissé au fil des années et qui, surtout, ne se dément pas. »



En témoigne l'arrivée de Max, un jeune guide-accompagnateur qui vient de rejoindre l'équipe : *« doublé d'une licence en histoire-géographie et d'un master en histoire contemporaine, nul doute que Max apportera un plus, via sa vision historique, pour les activités futures. L'essentiel, lorsque l'on part en randonnée, est de rencontrer le plus possible les désidératas des participants qui sont le plus souvent des gens avertis et curieux des lieux qu'ils traversent. C'est chaque fois un nouveau challenge mais tellement enrichissant pour les uns comme pour les autres. »*

Se former, sans cesse

N'allez pas croire que nos compères se reposent sur leurs lauriers ! Soucieux d'être toujours à la pointe, ils suivent régulièrement de nouvelles formations dans les domaines qui sont les leurs : recyclage guide montagne obligatoire, orientation, découverte du milieu…

Des clients ou des amis ?

« Au fil du temps, souligne Jean-Paul, *les "clients" (mais peut-on parler de clients ?) sont devenus, pour la plupart, des amis. En gros, nous comptons une fidélisation à 50 % des participants à nos randonnées, quelles que soient les destinations. En moyenne, une vingtaine de personnes participent à chacune de nos sorties. Et toujours, chez eux, une constante : l'authenticité. Je pense que c'est une de nos priorités : offrir des prestations au plus proche de la région visitée. Les hébergements, la restauration, les paysages et lieux visités sont toujours en accord avec la philosophie de la CAR qui souhaite aller vers les gens, favoriser des rencontres riches et vraies et offrir des thématiques proches de la nature. »*

Pour preuve, la Compagnie Ardennaise de Randonnée a été labellisées AECN95 par le Conseil de l'Europe pour sa démarche respectueuse de l'environnement et son éthique.

Des souhaits ?

« Oui, répond d'emblée Jean-Paul. *Le Luxembourg belge accueille depuis peu de nouvelles aires de bivouac autorisées dans le respect d'une charte du campeur, notamment sur le territoire du Parc Naturel des Deux Ourthes et de la commune de Redu. C'est une très bonne idée et une belle initiative. Mais il serait très intéressant de pousser plus loin encore la réflexion : il faut renforcer la destination "Ardenne" comme terre de randonnées, à l'image des Vosges voisines. Mais pour ce faire, il faut que le randonneur puisse, tout au long de l'année, partir pour des randonnées en boucle ou en itinérance, et trouver sur son parcours des hébergements adaptés et à des prix raisonnables, avec par exemple, une demi-pension aux environs de 50€ valorisant les produits de notre terroir. Voyez le succès des fermes auberges dans les Vosges ou des petits hôtels en France ! Cela pourrait donner un second souffle à une hôtellerie de type "familiale" qui peine parfois à survivre chez nous ! »*



L'évolution de la "profession" de guide-accompagnateur ?

Laissons la parole à **Georgy Renard**, guide-accompagnateur de la CAR : *« J'ai eu l'occasion d'approcher cette question en donnant une initiation au marketing stratégique pour le "Centre de Formation des Accompagnateurs en Randonnée". Et le constat que nous faisions avec les élèves (dans le jargon du cours), c'est que le marché offre de nombreux segments. Il y a donc place pour de nombreux profils et pour la créativité. L'idéal revient, selon moi, à acquérir une solide formation de base d'Accompagnateur et de l'amender ensuite au gré de ses envies et de ses aspirations. Et là, le champ est ouvert à l'infini : spécialisation dans un domaine, diversification de son profil, intégration d'autres compétences… J'ai vu des accompagnateurs associer leur activité à leur métier de médecin, de restaurateur ou de kiné. Un tel cheminement permet en outre d'entretenir sa passion tout en lui donnant du sens, qualité indispensable pour "emmener" un groupe. »*



Infos pratiques

L'affiliation est obligatoire pour participer aux randonnées (15€/an, gratuit pour les moins de 18 ans). Celle-ci donne droit à une assurance (RC et frais médicaux) et deux catalogues annuels.

COMPAGNIE ARDENNAISE DE RANDONNÉE
+32 84 22 33 97
cobut.jp@gmail.com
www.compagnieardennaisederandonnee.be

Quelques dates au programme

- 28/12/15 : escapade hivernale au départ d'un des plus beaux villages de Wallonie avec visite du marché de Noël de **DURBUY** en fin de journée (niveau moyen – 18 km)
- 17/01/16 : **DE LA ROCHE À CIELLE**, un excellent entraînement "montagne" (niveau moyen)
- du 30/01 au 31/01/16 : **DE L'ARDENNE À LA CALESTIENNE** (niveau facile)
- 20/02/16 : le Parc Naturel des Deux Ourthes **AUTOUR DU BARRAGE DE NISRAMONT** (niveau moyen)
- du 12/03 au 13/03/16 : **AU PAYS DES VALLÉES,** quatre rivières au cœur de la Haute Ardenne (niveau facile)
- du 19/03 au 20/03 : de la ligne Maginot au Tombeau du Chevalier… ou **DE LA LORRAINE À LA SEMOIS** (niveau facile à moyen – 22 km/jour)



Sur les terres de Père Castor

Quoi de mieux que de participer à une rando organisée par la Compagnie Ardennaise de Randonnée pour s'imprégner de l'ambiance de convivialité et de cette curiosité de la découverte qui jamais ne se démentent ?

Nous avons rendez-vous devant l'église de Marcourt un dimanche matin de septembre. Les participants – une vingtaine – arrivent les uns après les autres et, tout de suite, une grande convivialité est perceptible. Tous ou presque se connaissent, échangent leurs dernières impressions de randos précédentes…

Le temps est parfait : même si le ciel est couvert, un petit vent léger remue gentiment les branches des arbres alors que nous abordons la forêt qui s'étend au-delà de Marcouray où messire castor a élu domicile dans une vallée un peu perdue, loin de tout.

Georgy est notre guide du jour. Et il en connaît un brin sur la biologie et les mœurs de Castor fiber (c'est son nom scientifique). Réintroduit clandestinement un peu partout en chez nous fin des années 90 – l'affaire avait fait grand bruit et soulevé une belle controverse – le plus gros rongeur de Wallonie est intégralement









protégé. Il avait disparu vers 1890-1900 de nos cours d'eau, victime d'une chasse intense pour sa chair que l'on consommait et, surtout, sa fourrure.

Après 2 ou 3 km de parcours varié entre forêt et prairies, nous voici arrivés sur le territoire de Castor fiber. Impressionnant ! Les animaux ont barré la petite vallée sur plus de vingt mètres de manière à créer une retenue d'eau suffisante pour leur habitat. Sur les bords, des bouleaux et quelques saules ont fait les frais des incisives de l'occupant des lieux.

Un animal très discret



Le castor est exclusivement herbivore. Son régime alimentaire est surtout constitué de branches et de feuilles d'arbres. Il peut en consommer jusqu'à un kilo par jour durant la bonne saison. Normal, quand on pèse entre 20 et 25 kg à l'âge adulte ! A force de l'observer, on s'est rendu compte qu'il est extrêmement sélectif dans ses choix alimentaires. Ses préférences vont essentiellement vers le saule et le peuplier, deux arbres de la famille des salicacées. Que l'on ne s'étonne pas de trouver de grandes quantités d'acide salicylique dans le castoreum, cette substance un peu huileuse que maitre castor sécrète et dépose aux limites de son territoire pour les marquer contre d'éventuels concurrents. L'aulne et le bouleau sont également au menu. Il s'agit, on l'aura vu, de bois relativement tendres.



Il est extrêmement rare de pouvoir observer des castors durant la journée. Notre mammifère est très discret et essentiellement nocturne. Sa morphologie en fait un mammifère particulièrement adapté à son milieu : fourrure épaisse, pattes postérieures palmées, queue plate et écailleuse qui lui sert de gouvernail et d'appui quand il est en position debout et, surtout, de régulateur de température. Les pattes antérieures sont préhensiles avec des ongles puissants qui permettent à notre castor de fouir et de creuser. La plupart du temps, il se réfugie dans la hutte qu'il a construite ou, si la hauteur des berges le permet, le terrier qu'il y a creusé. Mais c'est surtout un infatigable constructeur doué d'un talent inné pour établir une retenue d'eau suffisante à ses occupations.

Georgy poursuit sa passionnante explication. Savez-vous que notre castor est éminemment territorial ? Qu'un



intrus ose franchir les frontières fixées par ses dépôts de castoreum, le gaillard va l'expédier sans aucun ménagement. Morsures et coups de pattes sont parfois d'une telle violence que cela peut aller jusqu'à la mort de l'un des protagonistes. De même, un jeune de deux ans est prié de quitter la famille et d'aller se trouver un nouveau territoire pour fonder à son tour une famille puisqu'il a acquis sa maturité sexuelle. Particularité : mâle et femelle castors restent unis toute leur vie.

Des détracteurs et des supporters

Par l'ampleur de ses travaux, le castor ne passe pas inaperçu, tant s'en faut. Depuis sa disparition aux débuts du XX^{ème} siècle, les habitats traditionnels du castor ont été fortement modifiés : rectification du tracé de certains cours d'eau, construction de barrages, mise en culture de fonds de vallée (pâturages et enrésinements)...

Depuis sa réintroduction dans la plupart des vallées ardennaises, il a peu à peu reconquis des territoires en créant et en maintenant des zones humides qui sont bien entendu favorables à de nombreux oiseaux, insectes tout en installant des zones de frai pour certaines espèces de poissons. Avec Maître Castor, on assiste aussi au maintien des arbres rivulaires à un stade buissonnant, ce qui laisse la place au développement d'une végétation basse qui enrichit elle aussi le biotope.

Mais il ne fait pas que des heureux : certains propriétaires de forêts dans lesquelles se sont établis des castors déplorent l'abattage d'arbres de belle valeur. D'autres, propriétaires d'étangs déplorent les dégâts et les inondations provoqués par Castor fiber.

Voilà. Vous en savez sans doute un peu plus maintenant à propos de ce grand discret qui fréquente nos cours d'eau. Merci à Sophie et Georgy et à tout le groupe qui les accompagnait ce jour-là. Une belle manière de ne pas randonner idiot mais bien de découvrir, comprendre et apprécier ce que l'Ardenne offre de plus beau : sa nature.

Retrouvez les accompagnateurs de la Compagnie et le programme de leurs activités sur le tout nouveau site internet qui vient d'être mis en ligne. Vous pouvez aussi y télécharger le catalogue de l'ensemble des randonnées





Georgy

« La recherche de liens sociaux est vraiment palpable. Au boulot, les gens doivent répondre à un standard et en famille, parfois… ils "gèrent". Alors restent les échappées, ces moments où l'on peut être soi, rencontrer d'autres qui sont eux et créer du lien, sincèrement. Je pense que la rando répond à cette recherche parce qu'elle actionne notamment trois leviers qui demeurent en nous : l'effort, la nature et la meute. »

Accompagnateur ou guide ?

« Selon moi, le mot "accompagnateur" est prépondérant. Notre travail, c'est d'amener le groupe à générer sa propre dynamique, tout en évitant d'y prendre trop de place. Il faut éviter l'écueil du "gourou". On crée un cadre et à l'intérieur, c'est le groupe lui-même qui crée sa personnalité propre, sa dynamique particulière, son histoire d'un jour (ou d'un séjour)… Mais si le "cadre" est dépassé, alors effectivement, l'accompagnateur reprend les rennes ; il redevient guide. Il nous faut sans cesse jongler entre ces deux rôles, comme un curseur qui règle le volume d'une mélodie. »

« Le second constat est plus prosaïque ; il a trait aux "paradoxes" de la demande. D'un côté, nous devons aller de plus en plus loin dans la création d'aventures mais, de l'autre, la société nous impose sa totale aversion au risque. C'est le grand écart ! De même, la rando est, par essence, un "plaisir simple". Or nous devons offrir des "produits" de plus en plus sophistiqués, avec un confort grandissant et de la plus-value… L'accompagnateur devient un véritable alchimiste. »



Le groupe du jour

« J'aime beaucoup ce type d'activités ; elles permettent de rencontrer des gens qui ont les mêmes aspirations que vous. Je vis seule, j'aime la marche mais pas en solitaire. La Compagnie Ardennaise de Randonnée me donne l'occasion de découvrir l'Ardenne et de créer des liens. Je participe aussi aux Points Verts de l'Adeps. Pour les mêmes raisons. »

« Nous venons en couple depuis plusieurs années. En fait, ces randonnées nous permettent de pratiquer une activité ensemble. Nous sommes proches de la retraite et il faut se préparer pour occuper cette longue (nous espérons) période de temps libre. »

« Petit à petit, des attaches se créent. Nous nous retrouvons souvent au sein du même groupe avec Georgy. Parce qu'il sait créer du lien. Des amitiés solides se sont révélées. »

Mots croisés

Quoi de plus agréable d'échanger au cours d'une randonnée ?

Quoi de plus convivial que ces quelques mots partagés sur le chemin ?

Morceaux choisis.

Organismes de randonnée

La randonnée, c'est avant tout un état d'esprit, une façon de vivre et de découvrir, de se ressourcer et de s'épanouir. Elle se pratique par tous temps, en toutes saisons, à tous les rythmes, en groupe, en famille ou même seul. Pratiquée en groupe, elle permet la rencontre avec de nouvelles personnes où l'amitié et la convivialité deviennent deux paramètres indissociables.

Aperçu de quelques noms présents en Luxembourg belge :

Arpernaz "Spirit of Rando"

Cette association a pour but de promouvoir la randonnée pédestre mais aussi de faire découvrir le patrimoine d'une région, la faune et la flore de certaines réserves naturelles, sans oublier les produits du terroir associés à la gastronomie d'antan. La dégustation d'une spécialité régionale est organisée à l'issue de chaque randonnée.

« J'ai une grande expérience de la vie en plein air et de la gestion de groupe, explique Salvatore Gusciglio, Président du Club. *En tant que militaire, depuis peu à la retraite, j'ai beaucoup appris de cette belle école de vie ! »*

Arpernaz organise également des randonnées à thème d'une vingtaine de kilomètres ainsi que des séjours et trekkings en Belgique et à l'étranger. Accessibles à tous (chiens admis), chaque randonnée est conduite par un accompagnateur breveté et expérimenté.

Quelques dates

- 10/01/16 : **Marche-en-Famenne**
- 31/01/16 : **La Roche-en-Ardenne**
- 11/02/16 : **Masbourg**
- 06/03/16 : **Oster** (Manhay)
- 17/04/16 : **Hollange**





« Avec Arpernaz, une seule envie, celle de recommencer ! »

ARPERNAZ "SPIRIT OF RANDO"
+32 (0)477 95 03 32
guscigliosalvatore@hotmail.be
www.arpernaz.be



Pique-nique en forêt d'Ardenne

A la recherche de traces de cervidés





A l'affût des castors

Défi Nature

Existant depuis plus de 20 ans, cette association organise des activités nature (balades, weekends, séjours), principalement, en Belgique mais, également, dans quelques pays européens. Son but est de faire découvrir et respecter les splendeurs de la nature, de préserver la biodiversité et de partager cette passion à un maximum de personnes, jeunes et moins jeunes, débutants ou initiés, seul, en famille ou entre amis.

En 2016, Défi Nature organisera pas moins de 77 activités différentes dont 1/3 rien qu'en Luxembourg belge. Cette année, Défi Nature est, d'ailleurs, devenu partenaire de la Grande Forêt de Saint-Hubert.

Lors de chaque activité, sont valorisés non seulement le patrimoine naturel mais, également, les produits du terroir ainsi que l'aspect culturel et historique de la région dans laquelle la randonnée se déroule. Par ailleurs, Défi Nature organise également des balades ou des séjours à la carte sur demande et édite des brochures et folders reprenant les activités de l'année ou du trimestre.

Quelques dates

- 19/12/15 : **Durbuy** et les mégalithes de **Wéris**
- 23/01/2016 : balade nature à **Mochamps**
- 07/02/2016 : les tourbières sur le **Plateau des Tailles**
- du 19/03 au 20/03/16 : les paysages de **Cugnon**
- 20/03/16 : "quand nature rime avec histoire" à **Bouillon**
- 17/04/2016 : **Orva**l, terre d'histoire, de nature et de gastronomie
- du 22/04 au 24/04/16 : "le printemps du cerf" à **Saint-Hubert**

DÉFI NATURE ASBL
+32 (0)71 84 24 74
contact@defi-nature.be
www.defi-nature.be

« Maîtres mots : qualité, serviabilité et flexibilité »

RandoEvasion

Spécialisé dans le domaine de la randonnée au sens large (pédestre, VTT, équestre), RandoEvasion propose tout au long de l'année des balades en Belgique (principalement en Wallonie) et à l'étranger. Des moments à vivre en famille, en groupe ou en entreprise avec à chaque fois des accompagnateurs multilingues ou unilingues (FR, NL, EN, DE, ES).

Cette association de Guides professionnels diplômés développe également des promenades à la carte adaptées au niveau de votre groupe et au départ de votre lieu d'hébergement, qu'il s'agisse d'une simple balade ou une randonnée un peu plus sportive.

Quelques dates

- 31/01/16 : En **Ourthe et Aisne** (niveau moyen – 20 km)
- 28/02/16 : Vadrouille en **pleine forêt** (niveau moyen – 18 km)
- 20/03/16 : **Entre Fagne et Forêts** (niveau moyen – 18 km)



RANDO EVASION
+32 (0)61 86 00 68
contact@randoevasion.be
www.randoevasion.be



La Maison du Voyage

En 2014, Olivier et Isabelle Delmée créent une nouvelle agence de voyage au Grand Duché, La Maison du Voyage. Ils transfèrent dans celle-ci leurs activités de randonnée et de voyage découverte à thèmes avec les marques Trek Aventure et ThematikA. L'agence de Bastogne fut transférée en 2015 à Givry avec une nouvelle ambition : reprendre les produits sur l'Ardenne que Trek Aventure proposait et étoffer cette offre en incluant le vélo, des séjours à thèmes ou encore du bivouac en Ardenne avec une assistance logistique qui rend ces séjours accessibles à tous. Ardennes Rando présentera en 2016 une offre de séjours actifs sur l'ensemble du massif ardennais et les régions voisines.

LA MAISON DU VOYAGE
Tel L + 352 28 77 33 30 Tel B + 32 61 24 04 10 Tel F +33 1 79 97 37 89
info@maison-du-voyage.com
www.ardennes-rando.com

Quelques dates de séjours guidés

- **L'Ardenne au pas de l'âne** (spécial famille) : 30/06 - 14 & 28/07 - 11 & 25/08
- **Escapardenne – Eisleck trail** : 19/06 - 10 & 31/07 - 21/08 - 11/09
- **Week end Pure Rando – Vallée de la Semois** : 20/05 - 17/06 - 22/07 - 19/08 - 16/09

Photos article © Prov. Lux./J. Cornerotte, FTLB/A. Segers, BAM/dbcrearion, Arpernaz/S.Gusciglio, DefiNature/D. Ludwig, randoevasion.be, Compagnie Ardennaise de randonnée/J.P. Cobut

Texte : **Jacques Cornerotte**

« Lire, c'est rêver les yeux ouverts »

Notre douce Ardenne est terre d'écrivains depuis très longtemps. Naturalistes, ancrés dans un terroir, poètes, essayistes, certains ont largement puisé leur inspiration dans nos terroirs, esquissé des portraits de nos gens, raconté le vieux fonds légendaire de cette terre d'Ardenne qui a su les fasciner. D'autres ont développé des essais de portée beaucoup plus universelle. Sans oublier la poésie et la nouvelle. Diversité, pluralisme et éclectisme, voilà comment l'on pourrait qualifier la production littéraire luxembourgeoise. Si certains d'entre eux sont un peu tombés dans l'oubli, d'autres occupent une place de choix et une génération montante pointe le bout de sa plume dans l'univers des livres en Luxembourg belge. Etat des lieux, oui. Mais aussi et surtout, promenade à travers des pages diverses et variées.

Feuilleter l'ARDENNE





Le Service du Livre Luxembourgeois

« Le livre reste un lieu de respiration, de calme, d'oxygène et de bien-être »

Une (déjà) longue histoire au service des écrivains

Dès 1976, l'idée de promouvoir les écrivains nés, résidants ou édités en province de Luxembourg voit le jour au sein de l'institution provinciale. En effet, les autres formes d'art et d'artisanat bénéficient déjà, de la part de la Province, d'un soutien à la diffusion et à la production. Les artisans d'art de la province possèdent leur propre coopérative de vente et de nombreuses manifestations font rayonner le Luxembourg belge un peu partout en Wallonie et à Bruxelles.

Des auteurs se penchent donc sur le projet sous la présidence de Georges Bouillon. Parmi eux, Jean Mergeai, Guy Denis ou encore Claude Raucy. Ainsi naîtra le Service du Livre Luxembourgeois, basé à Arlon à la Maison de la Culture. D'abord ancré à la Bibliothèque provinciale, le SLL crée en 1978 la Boutique du Livre. C'est la première ébauche de ce qui deviendra en 2011, à Marche-en-Famenne, la Librairie du SLL.

Entretemps, l'équipe du service lance la première Quinzaine du Livre Luxembourgeois en 1977. L'objectif de cette Quinzaine est de sensibiliser les enseignants et les élèves du primaire et du secondaire à l'écrit luxembourgeois. Elle perdurera jusqu'en 1981. Parallèlement, le Service lance une collection de dossiers pédagogiques destinés aux enseignants et aux élèves pour leur permettre de découvrir et analyser des œuvres d'écrivains luxembourgeois. Les Dossiers L voient le jour en 1983 et remportent vite l'adhésion des enseignants qui disposent d'un outil de qualité pour aborder les spécificités de la littérature luxembourgeoise. L'aventure durera 23 ans ! Régulièrement, le Service du Livre met à disposition, via son site, les Dossiers L publiés à l'époque. Allez y jeter un œil. C'est une mine de renseignements !

« Nous sommes, avant tout, un service de terrain, précise **Alicia Morette**. *Le SLL apporte tout son soutien à la filière "livre", depuis les auteurs jusqu'aux libraires en passant par les éditeurs et les diffuseurs, bien sûr. Parallèlement à cela, nous organisons des événements littéraires, des hommages à de grandes plumes de la province, des séances de dédicaces, des concours littéraires, notamment à travers la série des "Célébrations" (du bois, du village, du grand-père…). Plus récemment, nous sommes revenus vers les écoles à travers la création du prix "Eh dites donc", un parcours éditorial mené sur l'ensemble de l'année scolaire avec une quinzaine de classes de la province… »*

Des projets plein la tête…

et les cartons

Que de chemin parcouru en près de 40 ans ! Les Dossiers L, les DVD des deux émissions littéraires “Préface et Post-scriptum” et “Livre-toi” coproduites avec TVLux, la participation à de nombreuses manifestations en Belgique, dans le reste de l’Europe francophone en passant par le Québec, le SLL assure un rôle de tout premier plan dans la promotion des lettres luxembourgeoises, y compris, depuis quelques années, à la Foire du Livre de Bruxelles.

On imagine volontiers que la petite équipe ne va pas se reposer sur ses lauriers, d’autant que les 40 ans de l’institution se profilent en 2017.

« Nous avons plein de projets, avoue Alicia, *notamment nous faire mieux connaître encore ici avant de passer les frontières. Pour 2016, nous allons travailler autour du thème “Arrivé(s) près de chez vous/moi…”. Mais je ne vous en dis pas plus ! Comme vous l’avez dit, 2017 sera l’année des 40 ans de la maison. Autant que vous sachiez que nous fourmillons d’idées littéro-festives. »*

Passez donc faire un tour à la Librairie. Vous ne soupçonnez pas la richesse et l’étendue de la production littéraire en Luxembourg belge. Poésie, romans, nouvelles, livres plus axés sur le terroir, bandes dessinées, beaux livres, il y en a vraiment pour tous les goûts !

Et surtout, n’hésitez pas à consulter le site Web du SLL, il foisonne d’infos et de manifestations qui, toutes, tournent autour du livre, aux quatre coins de la province et ailleurs.



Retrouvez les écrivains et éditeurs luxembourgeois à la FOIRE DU LIVRE DE BRUXELLES
Tour & Taxis
du 18 au 22 février 2016
www.flb.be



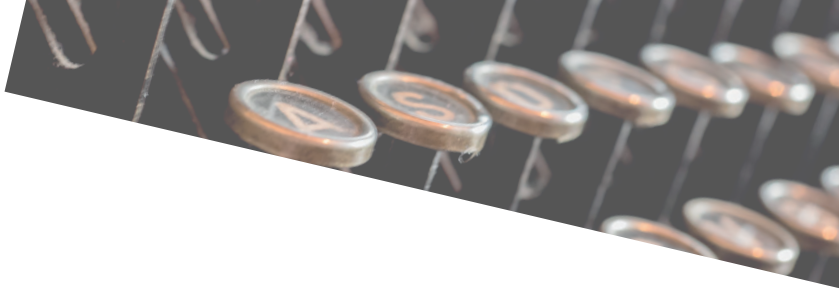


Marche-en-Famenne – B1

LA LIBRAIRIE DU SERVICE DU LIVRE LUXEMBOURGEOIS

Bibliothèque provinciale
Chaussée de l’Ourthe, 74
B-6900 Marche-en-Famenne
+32 (0)84 31 34 78
sll@province.luxembourg.be
www.servicedulivre.be





Editeurs, un métier, une passion

Combien étaient-ils dans la province, ces artisans de l'édition ?

« Chaque livre est une rencontre et une histoire à raconter. »

L'histoire en retiendra quelques-uns, de manière un peu subjective. On ne peut passer sous silence La Dryade, à Virton. Dirigée, et de quelle manière, durant toutes ces années par un homme qui a marqué des générations d'élèves et d'artistes : Georges Bouillon. Découvreur de talents et essayiste brillant, il aurait eu cent ans cette année. Il pouvait compter sur l'imprimerie Michel Frères qui fut, elle aussi, durant de nombreuses années maison d'édition.

Petitpas à Bomal, cela vous dit quelque chose ? Dans les années 1970, l'imprimeur Jean Petitpas réédite plusieurs ouvrages de Marcellin La Garde (Le Val de la Salm, Le Val de l'Amblève, Le Val de l'Ourthe) ou encore L'Âme de l'Ardenne de Louis Wilmet.

A Ortho enfin, mais malheureusement disparues avec le décès de leur animateur, Bernard Charlot, les Editions Eole ont été très actives dans la célébration de l'Ardenne.

Quelques auteurs aussi. Willy Lassance, l'initiateur du Fourneau Saint-Michel, rassembla chez Eole, une série de textes épars publiés en leur temps dans différentes revues, Géry de Pierpont y publia La rivière contrariée, une histoire romancée mais très fidèle de la construction du canal Meuse-Moselle. C'est aussi chez Eole que La forêt des ombres de Benjamin Stassen connut sa première édition.

Dans les années 1980, Duculot à Gembloux lança une collection "Cahiers d'Ardenne" pour rassembler des auteurs tels qu'Arsène Soreil, Jean Mergeai, Jean-Luc Duvivier, Marcel Leroy, Pol Winkin et d'autres hors province.

Aujourd'hui

Ils sont une poignée de passionnés, professionnels soucieux de qualité éditoriale et esthétique. Le livre est une affaire sérieuse. C'est devenu un "produit" qu'il faut positionner, promouvoir et vendre. Les grands éditeurs parisiens développent des stratégies de com' qu'il est impossible de contrer ici. Et pourtant.

Pour **Olivier Weyrich**, éditer, c'est anticiper, ressentir, développer son intuition, transformer les idées et les opportunités en réussites et en succès de librairies. *« Ma ligne éditoriale est bâtie avec soin autour du thème de la forêt. La forêt fait partie de notre culture, nous avons tous grandi dedans. Pour moi, il n'y a pas de secret, le succès vient du fait que j'ai patiemment construit un catalogue avec des collections de niches. »*

Jean Henrotin et son épouse ont repris, presque malgré eux, les éditions Memor qu'avait lancées André-Marcel Adamek. *« Nous n'avions jamais pensé devenir éditeurs,* souligne Jean. *Certes, je connaissais le monde de l'édition puisqu'à l'époque, j'avais la responsabilité d'Impribeau. Mais Adamek voulait tellement sauver son bébé* – il avait de sérieux problèmes de santé à l'époque – *que nous avons fini par accepter. Dans un premier temps, Memor, rebaptisé Memory, a poursuivi la ligne éditoriale initiée par le fondateur. Actuellement, nous privilégions les auteurs belges, plus encore s'ils sont luxembourgeois. C'est un comité de lecture qui, le plus souvent, ne connaît pas ou très peu l'auteur qui détermine nos choix. Issus de divers horizons, ils offrent, c'est du moins ce que nous pensons, de bonnes garanties quant au choix d'éditer ou non un manuscrit. Bien sûr, les discussions sont parfois longues… »*



Compte d'auteur ou compte d'éditeur ?

Le Service du Livre compte de nombreux ouvrages édités aux frais de leurs auteurs.

C'est une arme à double tranchant pour l'auteur. S'il est convaincu de la qualité de son ouvrage, il en vendra un nombre, certes restreint, mais au moins il se sera fait plaisir tout en apportant un supplément d'âme à ses lecteurs. La diffusion ? Elle sera à la hauteur de l'énergie que voudra bien y mettre notre auteur. *« C'est là,* précise Alicia Morette, *que nous intervenons, en diffusant de manière plus large, via les salons – dont la Foire internationale du Livre de Bruxelles – les ouvrages que veulent bien nous confier les auteurs. »*

Le compte d'éditeur est quant à lui plus sécurisant pour l'auteur. C'est finalement l'éditeur qui prend le risque en publiant l'ouvrage.

Olivier Weyrich précise : *« D'abord, il faut avoir à l'esprit que le budget annuel pour produire des livres est limité. Et qu'il faut donc opérer des choix imposés par des contraintes. Elles peuvent être dictées par le catalogue et ses collections. Mais aussi par les opportunités qui permettent de répondre à des attentes fortes du public. Un éditeur qui connaît ses lecteurs doit savoir ce que son public recherche. Leurs envies orientent souvent les choix de l'éditeur. Je suis toujours étonné de voir le nombre de projets qui me sont proposés et qui ne sont pas en adéquation avec notre catalogue. Trop d'auteurs de manuscrits sont maladroits et sollicitent les éditeurs sans réfléchir, sans savoir ce que nous éditons. »*

De la diffusion …

Olivier Weyrich : *« La Belgique est un confetti, peu propice au développement des maisons d'édition. Le marché est très étroit, restreint par les frontières linguistiques et cannibalisé par les éditeurs français dont le champ d'action est bien plus vaste. »*

Jean Henrotin : *« En ce qui concerne la diffusion, nous travaillons avec un distributeur bruxellois qui fait ce qu'il peut mais doit nous défendre dans toute la Wallonie en quelques minutes, noyés que nous sommes dans plein d'autres publications et sans vraiment connaître nos livres. C'est une gageure. »*

« Je suis inquiet pour le réseau des librairies qui se décompose, ajoute Olivier Weyrich. *Peu de choses sont mises en place pour leur venir en aide. Et je ne pense pas que les grandes enseignes de vente de livres sur Internet ont les mêmes motivations que celles qui ont stimulé nos libraires. Ce sont des machines à profit qui cherchent le monopole. Si elles*





Demdel Editions (Arlon)
www.demdel-editions.com

Editions Memory (Tenneville)
www.memory-press.be

Editions de la Salm (Gouvy)
www.edisalm.com

Traces de vie (Tellin)
www.traces-de-vie.net

Traversées – La Croisée des Chemins (Virton)
https://traversees.wordpress.com

Weyrich édition (Neufchâteau)
www.weyrich-edition.be

s'imposent, nous perdrons la qualité du rapport que nous avons avec les livres. Ce quelque chose de magique disparaîtra. »

Des démarches originales

A côté de Memory et Weyrich, il faut aussi compter avec d'autres maisons, plus discrètes mais qui ne démé-ritent aucunement. Une démarche très originale et pleine de richesses humaines est menée depuis plusieurs années par **Annemarie Trekker** à Tellin.

C'est en 2004 que voit le jour l'asso-ciation Traces de Vie. Son objectif ? Travailler sur le récit de vie. Au tra-vers de la recherche, de l'anima-tion et des ateliers d'écriture qu'elle anime, Annemarie Trekker soutient la création de récits de vie, la mise en lumière d'épisodes de vie collective ou individuelle. Il s'agit, pour elle et pour les participants à ses différents ateliers, de prendre possession de sa propre histoire, de se l'accaparer et d'en faire un véritable récit avec tous ses ressorts et ses recettes. Prendre part à sa propre histoire en l'écri-vant : belle gageure que celle-là pour des gens qui n'ont pas nécessaire-ment le bagage ou l'envie de départ de (se) raconter, de laisser trace et de faire comprendre aussi le déro-u-lement d'une vie que l'on croit simple et banale.

Traces de Vie est aussi une maison d'édition. A travers les titres qui étoffent d'année en année le cata-logue, on comprend les enjeux et la volonté de chacun des auteurs de prendre pied dans son récit de vie et de l'ancrer dans un objet tangible, vé-ritable "trace" d'une – ou de plusieurs – vie(s). Allez donc (re)voir l'émission consacrée par TVLux à l'association d'Annemarie Trekker à l'occasion de ses dix ans.

Autre catalogue qui s'enrichit de manière fort (trop ?) discrète depuis la création de la maison, c'est celui des éditions Demdel. Basée à Arlon, la petite maison d'édition propose

Pensez à vos cadeaux de fin d'année !

Avec les fêtes de fin d'année revient le temps des sorties. Petit florilège de ce que vous pour-rez trouver chez votre librairie bien-aimé.



Chez **MEMORY**, le programme est copieux :

- **Confidences d'une chaussette**. Roland Lambot nous conte par le menu la vie d'une ferme d'un village de la vallée de la Semois dans les années 50. Il y est question notamment de la… culture du tabac. Un bel et attendrissant récit de vie.
- **Moments dérobés.** Georges Jacquemin nous revient dans un genre qu'il affectionne tout par-ticulièrement : la nouvelle. Réalisme, humour, décalage, une pointe de fantastique et de nos-talgie sont au rendez-vous de ce recueil.
- **Au paradis, rien ne va plus !** Attention, humour décalé à prendre au second degré pour ce ro-man de Laurence Hesse qui fourmille de trou-vailles plus originales les unes que les autres !

de nombreux titres aussi bien dans le domaine de la littérature que de l'éducation ou du bien-être en passant par la BD, ou le livre pour enfant.

A Gouvy, Edisalm s'est spécialisée dans les ouvrages consacrés aux animaux domestiques et à leur éducation. La collection "Oasis vert-bleu" est consacrée à la création d'écopiscines, de jardins aquatiques et à la connaissance de plantes et techniques végétales issues du Japon.

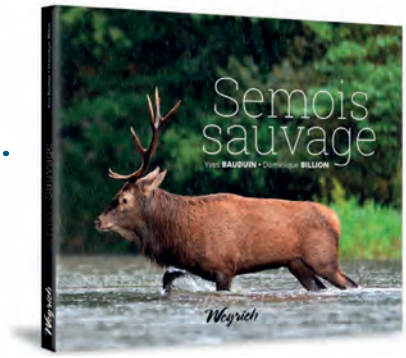
Enfin, à Virton, Traversées est une revue poétique qui a fêté ses 20 ans en 2014. Au fil de plus de 70 numéros, la revue a donné la parole à plusieurs centaines de poètes, essayistes et prosateurs des quatre coins de la Francophonie. **Patrice Breno**, le directeur de la revue souligne la qualité des rencontres, le plaisir qu'il y a à partager avec ces auteurs venus des quatre coins du monde. Sans compter les présences aux différents salons dédiés à la poésie. Traversées publie régulièrement des textes étrangers au monde francophone : Amérique du Sud, Etats-Unis, Japon, pays de l'Est. C'est l'occasion de concocter des dossiers « traduction » extrêmement fouillés.





Début 2015, Traversées s'est étoffée d'une maison d'édition : La Croisée des Chemins. Deux premiers ouvrages ont été publiés cette année : "Auteurs autours", une suite de portraits bio-bibliographiques dus à la plume fine et ô combien intelligente et sensible de Paul Mathieu. *« Autant de coups de cœur,* souligne l'auteur, *surgis à la faveur de ses lectures et de rencontres tout au long de nombreuses années. »* Le second, "Le Guetteur de matins", est un recueil de nouvelles illustrées de photos noir et blanc écrit à quatre mains par Anne Léger et Jacques Cornerotte.

En 2016, la petite maison d'édition virtonaise proposera un recueil de poésie de Xavier Bordes, une série de notes de lectures et de rencontres de Nadine Doyen et, peut-être, un recueil de textes poétiques de Paul Mathieu inspirés par les toiles de Blandy Mathieu.





WEYRICH, fidèle à sa politique éditoriale, nous réserve de belles surprises aussi :

- **Le jardin extraordinaire – 50 ans**, un ouvrage consacré à l'émission-culte de la RTBF écrit par Claudine Brasseur.
- **Pour l'amour d'un renard**, photos de Franco Limosani qui a travaillé plus de dix ans sur le sujet développé par la plume poétique de Maryse Habran.
- Yves Bauduin nous revient avec un nouvel opus de la première édition de **"Semois sauvage"**, paru en 2010 et enrichi ici de nouvelles images servies par le texte sensible et fin connaisseur de Dominique Billion.
- **Cheval de travail – Trait contemporain**. Jean-Pierre Ruelle et Marc Vandermeir nous montrent, s'il le fallait encore, combien le cheval de trait est présent dans différents domaines : du débardage à la viticulture en passant par l'entretien des espaces verts. Encourageant et magnifique !

Blog Regards d'Ardenne

BONUS 6 livres À GAGNER !

RENDEZ-VOUS SUR
http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be



Photos article © Prov. Lux./J. Cornerotte, FTLB/L. Aprosio, J. Henrotin, Weyrich Editions, Le Service du Livre Luxembourgeois

Texte : **Emilie Batter**



NOËL AU THÉÂTRE

LES VACANCES D'HIVER APPROCHENT ET VOUS VOUS DEMANDEZ COMMENT OCCUPER LES ENFANTS ?

ET SI VOUS LES EMMENIEZ AU SPECTACLE ?





« Le théâtre, malgré son côté imaginaire, est une ouverture sur la réalité. »

Noël au Théâtre est un évènement qui agrémente la magie des fêtes de fin d'année dans un esprit de partage et de convivialité. Ce festival met de la magie plein les yeux des petits… et des grands depuis plus de vingt ans en Wallonie et à Bruxelles. C'est un formidable condensé d'émotions, de l'éclat de rire jusqu'à la larme à l'œil. Pour vous donner envie de vivre l'expérience de Noël au Théâtre en Luxembourg belge, l'équipe de la Maison de la Culture Famenne-Ardenne (MCFA) nous livre quelques secrets de l'organisation du festival.



UNE FAMILLE CONQUISE

Un public toujours plus nombreux suit le festival d'année en année toujours avec le même enthousiasme et l'envie de découverte. C'est le cas de la famille Prévost de Marche-en-Famenne. Pas question pour elle de rater une édition ! Cathy, la maman, nous livre ses impressions.

Qu'est-ce que Noël au Théâtre pour vous ?

« Noël au Théâtre contribue à l'ambiance des vacances d'hiver. Durant cette période, on ne sait plus faire d'activités extérieures avec les enfants alors c'est une belle occasion de se divertir de manière intelligente et de se changer les idées. Comme il a lieu dans plusieurs salles, on découvre des lieux et même des villages qu'on ne connaissait pas. Ce sont d'agréables moments d'évasion. On fait de nouvelles rencontres ou on revoit des gens des années précédentes et surtout, on échange avec les comédiens. Le goûter et ses effluves de chocolat chaud en fin de spectacle invitent à la convivialité. Une année, le festival a eu lieu à Pâques mais ce n'était pas la même chose, les spectacles étaient géniaux mais la magie de Noël n'était pas là. »

Depuis combien d'années y participez-vous ?

« Nous avons découvert le festival lorsque ma fille aînée avait 2 ou 3 ans (elle a 22 ans aujourd'hui). Notre petit dernier à 7 ans. L'aventure Noël au Théâtre va donc encore continuer pour nous avec grand plaisir. Le théâtre, malgré son côté imaginaire, est une ouverture sur la réalité. Les spectacles font souvent réfléchir sur la vie. Tant l'enfant que l'adulte en retire quelque chose. Se crée alors un formidable sujet de conversation lorsqu'on se retrouve en famille. Le niveau technique est extraordinaire quand on voit le rendu des spectacles alors que les salles ne sont à la base pas prévues à cet effet. »

De quel type de spectacles êtes-vous friande ?

« J'aime beaucoup les marionnettes car derrière, il y a toujours une réflexion subtile. Dans ce domaine, le "Théâtre des 4 Mains" excelle et nous fait rêver à chaque fois. Quand on sort de certains spectacles, on se dit : "Tiens, je n'avais pas vu les choses de cette manière-là en apprenant ce fait de société dans les médias ou dans un autre contexte". Avec mon mari, on se fait très souvent la même réflexion : "Quelle imagination tant de la part du metteur en scène que des comédiens". »

TOMBÉE SOUS LE CHARME DU THÉÂTRE POUR LES PLUS PETITS



De gauche à droite : Nathalie, Ilse et Marianne

THÉÂTRE DES 4 M

Nathalie Moës travaille à la MCFA depuis 1998 où elle est animatrice jeune public. Son métier consiste à visionner des spectacles pour enfants, principalement à Huy lors des Rencontres Théâtre Jeune Public, afin de les proposer à la programmation de la saison culturelle. En collaboration avec les communes concernées, les spectacles de Noël au Théâtre ont la particularité d'être joués dans des salles non équipées, dépourvues de toute régie. C'est un festival qui se veut proche de la population tant au niveau de son prix démocratique que de sa présence dans de nombreux villages. C'est le théâtre qui va vers les gens et non l'inverse. Si l'organisation n'est pas une mince affaire, l'esprit de Noël fait oublier toute difficulté.

Depuis quelques années, le festival s'est diversifié et propose des spectacles de musique, du théâtre d'ombres, des marionnettes et autres numéros de clowns. Nathalie ne tarit pas d'éloges sur la qualité exceptionnelle des compagnies. Et que dire des émotions ressenties ? ***« J'ai souvent un meilleur souvenir des spectacles où j'ai versé une larme que de ceux où j'ai ri aux éclats. »***

La nouvelle mouvance est le théâtre pour bébés. Noël au Théâtre est, quant à lui, destiné à un public à partir de 2 ans et demi. Ce qui n'empêche pas les ados et adultes d'y retrouver leur âme d'enfant.

Pour nous mettre l'eau à bouche, elle nous livre son coup de cœur pour cette saison 2015-2016. Il s'agit du spectacle *"Les chevaliers" par la compagnie Okidok.* ***« J'avais envie depuis longtemps de retrouver dans la programmation un spectacle clownesque grâce auquel on passe un bon moment de rire sans se prendre la tête. C'est un mélange de cirque et de clowns potaches aux mimiques extrêmement drôles. »***

Sa vision de Noël au Théâtre : ***« Les sourires parlent beaucoup. On remarque le plaisir des parents à visionner quelque chose de qualité mais aussi à voir leurs enfants s'émerveiller. C'est une belle occasion de passer un bon moment loin de tout ce qui est préformaté, de revenir aux vraies valeurs et d'oser la découverte. »***

Après 17 ans, elle est loin d'être lassée de toutes ces créations pleines de surprises et ce ne sont pas les anecdotes qui manquent. ***« Le plus gros stress est la météo, nous confie-t-elle. Une année où l'hiver était très rigoureux, à Daverdisse, on avait décidé de réaménager un vieux bus en salle de spectacle. Seulement, le parking prévu était envahi par la couche de neige que les ouvriers***



« Notre plus belle récompense sont les sourires du public, cela n'a pas de prix »



communaux avaient chassée depuis plusieurs jours. Nous avons dû réorganiser le spectacle à la hâte dans la buvette de foot. Il manquait le côté inédit du bus mais c'était très bien quand même. La même année, à Somme-Leuze, le toit de la salle menaçait de céder sous le poids de la neige. Là, nous n'avons pas eu d'autre choix que d'annuler en dernière minute pour la sécurité de tous. »

UN FORMIDABLE TRAVAIL D'ÉQUIPE

Marianne Georges et Ilse Vackier nous font découvrir la facette organisationnelle de Noël au Théâtre. Marianne s'occupe de l'aspect pratico-pratique, veille à ce que le spectacle se prépare bien, à ce qu'il y ait un gradin sur place, à l'organisation de navettes de bus, etc. Elle s'assure aussi qu'il y a bien des bénévoles dans chaque lieu partenaire pour servir le goûter en fin de spectacle. Ces derniers préparent avec cœur galettes et chocolat chaud qui promettent un agréable moment de partage.

Ilse, quant à elle, est animatrice régionale et s'occupe du volet partenariat. Elle insiste sur le fait que tout est organisé de A à Z avec les organismes locaux (bibliothèque, CPAS, centres culturels...). *« La volonté de travailler ensemble est omniprésente. Les partenaires donnent leur avis sur chaque étape de l'organisation d'un spectacle. Le choix des artistes se fait en fonction de leurs coups de cœur. Ils connaissent les attentes de leur public local. Les salles sont presque pleines chaque année et il y a une belle énergie des organisateurs. »*

Toutes deux sont unanimes sur la programmation d'un tel festival durant les vacances d'hiver. À cette période de l'année, les gens ressentent le besoin de se retrouver en famille. Noël au Théâtre, ce sont environ 2.000 spectateurs par édition, des spectacles à la technique toujours plus audacieuse et à la qualité qui ne cesse de ravir le public.







SAC À DOS

TRANSFORMER ENTIÈREMENT UNE SALLE DE VILLAGE EN ESPACE DE THÉÂTRE N'A PLUS AUCUN SECRET POUR DOMINIQUE LAMETTE



Coordinateur de l'équipe logistique et technique de la MCFA depuis 27 ans, Dominique Lamette nous avoue retrouver son âme d'enfant devant certains spectacles créatifs et hauts en couleurs.

Décrivez-nous le métier de régisseur.

« Je suis là pour parer à tous les aspects techniques d'un spectacle. Quand on arrive dans une salle non équipée, on doit pouvoir répondre à toutes les exigences. Il faut installer des tapis, des rideaux, de l'éclairage, du son, constituer une loge, monter un gradin… Ça ne s'improvise pas, il y a tout un travail de préparation en amont car on n'a plus droit à l'erreur ce jour-là. Une fois le spectacle démarré, à part une coupure de courant contre laquelle on ne sait rien faire dans la seconde, tout doit être au top.

Cela paraît futile mais il faut penser à la géolocalisation du lieu. Est-ce qu'on aura de la place pour mettre la camionnette, pour la décharger en sécurité ? Est-ce qu'il y a un escalier pour atteindre la salle ? Est-ce que l'espace de scène sera suffisant ? Est-ce qu'il y a un compteur électrique ? En général, je reçois la fiche technique 3 à 4 mois à l'avance et on va repérer les lieux. La technique doit compléter le jeu des comédiens. D'un autre côté, j'ai souvent remarqué qu'on pouvait faire des choses géniales avec trois fois rien.

Dans le choix des spectacles, je fais confiance à l'équipe qui sait par expérience ce qui est réalisable. Tant que j'ai une bonne fiche technique, ça me suffit. Après, je prends contact avec la troupe directement pour voir ce qu'elle attend exactement au niveau technique.

Je préfère arriver le matin et monter tout le jour même. A la fin de la représentation, on démonte tout et on recommence ailleurs. C'est beaucoup plus sympa que d'arriver dans une salle déjà toute équipée. »

En tant que régisseur, avez-vous des retours du public ?

« Il y a des enfants qui venaient aux spectacles il y a plusieurs années et qui sont devenus comédiens. S'ils n'avaient pas vu de tels spectacles, notamment à Noël au Théâtre, ils n'auraient peut-être pas eu envie de faire ce métier. Ce qui me marque souvent, c'est que les parents qui sont venus il y a 20 ans avec leurs enfants petits continuent à venir sans eux. Quand on entend les gens dire "Waouw, c'est génial !", on sait que notre travail de régisseur contribue à l'émerveillement. »





« J'attends ce festival avec impatience. C'est une belle période avec tout son décorum de Noël, son esprit de fête. Les gens sont en vacances et viennent là pour passer un moment magique. »

ICI BABA



Quels genres de spectacles aimez-vous le plus monter ?

« Mes spectacles préférés sont les visuels, ceux de marionnettes. On y retrouve un esprit de débrouillardise, ils sont parfois moins évidents au niveau du montage mais c'est un tout autre univers. Les comédiens ont une grande humilité et accessibilité. Ils montent le spectacle avec nous, on partage de bons moments. »

Une anecdote ?

« Je me souviens d'une situation cocasse il y a quelques années à la salle Concordia à Tellin. C'était un spectacle visuel, musical et dansé. Il y avait tellement de monde qui attendait par rapport aux places prévues qu'on a dû modifier l'espace de scène au pied levé pour agrandir l'espace public. Les plus petits enfants étaient assis sur des coussins en bord de scène. C'était un spectacle où des fumigènes étaient utilisés. Il fallait rester très vigilent vu la proximité du public par rapport à l'espace scénique. »

EN PRATIQUE

Noël au Théâtre, ce sont 15 spectacles familiaux et 1 film pour les tout petits répartis dans 15 villages de Famenne-Ardenne.

Du 19 décembre 2015 au 3 janvier 2016

Infos et réservation :

Maison de la Culture Famenne-Ardenne
+32 (0)84 32 73 86
www.maisondelaculture.marche.be/noelautheatre

Photos article © FTLB/ E. Batter, Noël au Théâtre (MCFA)

Texte : **Fanny Lardot** et **Kevin Hazard**

À l'approche des fêtes de fin d'année, les sapins habillés de leurs décorations prennent petit à petit leur place au salon. À leurs pieds apparaissent, comme par enchantement, des cadeaux pour toute la famille. Et entre les deux, le bois ardennais règne parfois en maître.



À travers nos rencontres, découvrez l'histoire du sapin et de l'épicéa du Luxembourg belge ainsi que leurs transformations originales par Ardennes Toys.

DE LA FORÊT AU SALON, L'AVENTURE DU BOIS

LE BOIS CHÉRI DU LUXEMBOURG BELGE



Chaque année, toutes les familles convient le même hôte à la Noël, le sapin. Mais d'où vient le résineux ? Quel est son intérêt en Ardenne ? **Marie-Eve Castermans** du Parc naturel des deux Ourthes vient nous éclairer.

L'épicéa en Ardenne

La forêt ardennaise d'origine est composée de feuillus : chênes, hêtres, charmes, frênes, bouleaux, etc. Au fil des siècles et des activités de l'homme, elle est intensément défrichée ce qui modifie sa physionomie, voire sa personnalité de départ. Le travail des charbonniers, des tanneurs et des petits fermiers qui y font paître leur bétail en sont la cause. La moitié des surfaces autrefois boisées est transformée en landes ou en marécages. Au XIX^{ème} siècle, la révolution industrielle nécessite une grande quantité de bois pour se développer : l'Ardenne doit donc être reboisée à un rythme soutenu. *« C'est chose faite avec la loi belge de 1847 qui entend dynamiser les terres dites incultes ou peu productives grâce à l'importation des résineux. Le pin et l'épicéa sont déjà connus dans l'espace belge mais à une très petite échelle. Ils vont devenir incontournables. Les landes sont progressivement remplacées par des pessières (peuplement d'épicéas). »*



Epicéa, sapin et pin

« L'épicéa provient du Nord, principalement des massifs montagneux de l'Europe centrale et de Sibérie. Il est choisi pour sa croissance rapide et pour sa facilité d'adaptation au climat ardennais. Toutefois, un réchauffement climatique, même léger, pourrait empêcher son développement. Dans les zones humides, ses racines ne poussent pas et, mal planté, il peut être nuisible pour la faune et la flore. Dans les fonds de vallées, il empêche la croissance des plantes terrestres et aquatiques à cause du manque d'ensoleillement résultant de sa couverture. Ses aiguilles se décomposent lentement et provoquent un humus de mauvaise qualité qui acidifie les sols et cours d'eau. Malgré tout ça, l'épicéa a une grande valeur économique.

Il ne faut pas le confondre avec le sapin chez qui on observe un cône montant et non pendant. Ce sont deux espèces différentes de résineux appartenant à la famille des pinacées, comme le pin d'ailleurs. Le sapin est aussi utilisé dans notre forêt mais son rendement est moindre. »

À Noël, quel résineux choisir ?

« L'épicéa a la caractéristique de sentir très bon mais le désavantage de perdre rapidement ses aiguilles à cause de la chaleur des habitations. Le sapin Nordmann est donc largement privilégié. Il est planté en zone agricole uniquement pour son utilisation en hiver. D'ailleurs à Montleban, en septembre dernier, certains d'entre eux avaient déjà leur étiquette pour être vendus chez Ikea ! Quant au Douglas, il remplace souvent l'épicéa de par son développement rapide après une coupe à blanc. Ce bois américain très dur est utilisé largement dans le domaine de la construction car il résiste très bien aux intempéries sans avoir été traité. Frottez ses aiguilles et vous découvrirez une agréable odeur de citronnelle.

En ce qui concerne la gestion des résineux, la tendance est à la suppression des produits chimiques. Ces derniers abîment le terrain, les eaux et les mammifères aux alentours (petits rongeurs, lièvres, etc.). Oubliez les herbicides et autres pesticides et vive la débrousailleuse ! Les nouvelles méthodes sont plus coûteuses mais tellement plus saines pour notre environnement. La vision des citoyens doit aussi évoluée et se tourner vers davantage de tolérance. »

Une forêt aux multiples facettes

À présent, l'équilibre est quasi parfait entre les peuplements feuillus (53%) et les résineux (47%). Toutefois, on entreprend, depuis plusieurs décennies, de rétablir la forêt feuillue d'origine, ce qui demande beaucoup de patience.

« Bien que l'épicéa ne soit pas indigène, il fait aujourd'hui partie de notre paysage. J'aime cette forêt très boisée où se mêlent une atmosphère sauvage et une nature profonde. Malgré tout, elle a toujours été habitée et traversée par les hommes. Pour moi, l'Ardenne correspond à un tableau précis : celui de la brume et de la pluie se déversant dans une vallée. Cette image fantasmagorique a donné naissance aux personnages de nos légendes, celles qui vous lirez peut-être au coin du feu lors du réveillon de Noël. »



Une renommée au-delà des frontières

Les épicéas ardennais les plus emblématiques sont sélectionnés puis envoyés dans l'Europe entière pour trôner fièrement sur les places des villes en décembre. *« L'épicéa de ma collègue a même été choisi pour être installé sur la Grand-Place de Bruxelles en 2002. »*

www.pndo.be



Qui dit fête dit… cadeaux ! Et quel plaisir de voir les mines si réjouies des petits bouts au réveil des 6 et 25 décembre. À l'heure actuelle, les jouets n'ont souvent peu ou plus d'ancrage local. Mais malgré tout, il est en Ardenne une entreprise de jouets aussi innovante que valeureuse qui résiste aux fabrications "Made in China". De sa conception à sa fabrication, **Pierre Maréchal** nous ouvre les portes d'Ardennes Toys, là où la créativité, l'Ardenne et le bois sont reines et roi.

UN JOUET DE CONSTRUCTION EN BOIS 100% ARDENNAIS





Malmaison – C3

ARDENNES TOYS
La Chaussée, 55
B-6637 Malmaison (Fauvillers)
+32 (0)61 41 48 88
www.ardennestoys.com

« Bien plus qu'un jouet, c'est toute une histoire que nous transmettons »

Un univers à construire

Lorsque l'on arrive chez Ardennes Toys à Fauvillers, l'effervescence est de mise. *« On revient tout juste d'un salon en France, c'est un peu la folie »*, nous confie Pierre, le responsable de l'entreprise. L'univers médiéval de leur jeu de construction apparaît dès la porte d'entrée franchie. Leurs jouets ? Des châteaux à construire faits de plaquettes de bois clipsées les unes dans les autres. Un peu plus loin se trouvent des présentoirs en bois. Se dire que ces derniers furent la source d'inspiration du jouet élu "jeu de l'année" en 2013 peut paraître farfelu. Et pourtant…

Des présentoirs aux châteaux médiévaux

Tout commence en 2010 lorsque Pierre Maréchal et son équipe créent 4Wood, une entreprise spécialisée dans la construction de présentoirs en bois : *« La particularité de nos présentoirs réside dans leur montage. Il s'effectue via le clipsage de pièces, sans clous ni vis, ce qui permet de livrer le matériel à plat et de gagner pas mal de place. C'est un produit particulier qui n'existait pas auparavant. »*

À force de clipser des présentoirs à tout bout de champ, l'âme d'enfance de Pierre est remontée à la surface : *« En 2012, on a laissé éclore une idée… On s'est dit que ce système d'enclipsage permettait de créer un jouet car c'était vraiment chouette à monter. »* Les voici donc partis à la conquête de l'univers des enfants.

Le bois, naturellement

L'une des particularités d'Ardennes Toys est de proposer un jouet naturel et belge à 100%. Le bois, l'idée et la mise en œuvre proviennent d'Ardenne. *« Il existe une adhésion spontanée au bois de la part du public car c'est un produit naturel. Nous*



sommes très attachés à la production locale. J'y tiens beaucoup. C'est fabriqué ici et ça le restera. C'est une réelle demande de la part du public. Nous n'avons aucune raison et ne voulons par fabriquer en Chine. Je suis un Ardennais fier de l'Ardenne. On possède des richesses et notre savoir-faire. L'Ardenne, c'est le pays du bois. Et au final nous ne sommes pas plus chers que les concurrents, même en fabriquant local. »

Des valeurs d'Ardennais

Toute cette ingéniosité n'est pas le fruit du hasard. On retrouve au sein de l'entreprise autant de créatifs que d'ouvriers. Et derrière ces jouets en bois se cachent des valeurs fortes : *« Notre projet compte trois piliers qui se révèlent être ses valeurs fondatrices. Il y a tout d'abord une responsabilité éducative. Face à l'ensemble des jeux sur pc, tablettes… nous proposons un jeu de construction réelle qui est une réponse aux préoccupations des parents. Ensuite nous fabriquons local, ce qui répond également à la préoccupation des gens. À prix égal, le public préfère acheter du "fait en Belgique". On produit local et on achète local dans une logique de circuit court. Et enfin, il y a une composante environnementale. Nos produits sont exclusivement en bois, sans peinture ni métal ni plastique. »*

En permanente évolution

Le jouet d'Ardennes Toys permet de créer à volonté. Le château "Godefroy de Bouillon" compte par exemple 160 pièces. La nouvelle collection, qui a nécessité six mois d'élaboration, reste dans l'univers médiéval en proposant des bâtiments construits à proximité des châteaux : un moulin, une écurie et les forges du château. À entendre Pierre Maréchal : *« Nous souhaitons garder un fil rouge qui est l'époque médiévale, pour permettre aux clients actuels d'étendre leur univers de manière pertinente. »*

Transmettre

Les huit châteaux d'Ardennes Toys portent les noms d'anciens seigneurs de la région : Godefroy de Bouillon, Sigefroy le Brave, Philippe Auguste, etc. *« Lorsque nous partons en démonstration dans le Sud de la France, nous racontons l'histoire des seigneurs tout en jouant avec les enfants. Cela les passionne. Bien plus qu'un jouet, c'est toute une histoire que nous transmettons. »*

La créativité au cœur

Pour élaborer et développer le jeu, Pierre est très fier des compétences, de l'engagement et du savoir-faire de son équipe. Son Designer, **Benjamin Ramlot,** a notamment été salué à Paris par les gens de la profession. Il a rejoint Ardennes Toys en 2013.



Afin d'agrandir l'imagination de l'enfant à travers le monde de Godefroy et des châteaux à construire, Ardennes Toys a édité ce livre magnifiquement illustré. Il raconte l'histoire du jeune Godefroy parti retrouver son oncle au château de Bouillon afin d'y être formé au métier de chevalier.



Blog Regards d'Ardenne

BONUS

À GAGNER !

Le livre "Godefroy découvre son château"

RENDEZ-VOUS SUR
http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be









Quelques FESTIVITÉS pour finir l'année en beauté !

À découvrir sur www.luxembourg-belge.be

Marchés & villages de Noël

- Amberloup : 18/12
- Arville : 19/12
- Bastogne : 18, 19 et 20/12
- Bouillon : 19 > 20/12
- Cherain : 19/12
- Corbion : 19 > 20/12
- Etalle : 20/12
- Durbuy : 27/11/2015 > 03/01/2016
- Grand-Halleux : 20/12
- Hotton : 18/12
- Houffalize : 18 > 20/12
- La Roche-en-Ardenne : 20, 21, 26, 27 et 28/12
- Le Fossés : 20/12
- Marche-en-Famenne : 18, 19 et 20/12
- Saint-Hubert : 18 > 20/12
- Tellin : 19 > 20/12
- Vielsalm : 18 > 27/12/
- Virton : 18, 19, 20, 21 et 26/12
(marché de Noël des enfants le samedi)
- Witry : 19 > 20/12

À ne pas oublier également, "Noël à Libramont" au LEC du 18 au 20 décembre

Patinoires

- Arlon : 05/12/2015 > 03/01/2016
- Bastogne : 18, 19 et 20/12 (réservé aux enfants)
- Bertrix : 04/12/2015 > 03/01/2016
- Durbuy : 27/11/2015 > 03/01/2016
- Marche-en-Famenne : 04/12/2015 > 03/01/2016
- Vielsalm (Place de Salm) : 18 > 27/12
(réservé aux enfants)

Promenades & marches aux flambeaux

- Chiny : 26/12 (balade des fêtes)
- Léglise : 19/12 (balade contée aux flambeaux)
- Maboge : 26/12 (marche pédestre de Noël)
- Orval : 30/12 (balade familiale aux lanternes sur le parcours des chauves-souris)
- Saint-Hubert : 18/12 (marche aux flambeaux)
- Turpange : 19/12 (marche aux flambeaux)
- Virton : 18/12 (marche aux flambeaux)

Concerts de fin d'année

- Arlon : 19/12 (Royale Harmonie la Stockemoise)
20/12 (Concert de la Sonatine)
- Corbion : 20/12 (spectacle La Marelle)
- Heinstert : 18/12 (Le Monde de Noël)
- Hondelange : 17/12 (Le Monde de Noël)
- Léglise : 19/12 (Harmonie Saint-Martin)
- Neufchâteau : 22/12 (Harmonie du Pays de Neufchâteau)
- Saint-Hubert : 20/12 (Harmonique d'Anloy)
- Salmchâteau : 19/12
- Sélange : 19/12 (Harmonie Royale l'Alliance)
- Virton : 08/01/2016 (Orchestre National de Belgique)
- Wolkrange : 19/12 (Harmonie l'Amicale)

Et encore...

- Le château fort de Bouillon à la lumière des flambeaux : 19, 20, 23, 26, 27, 30/12/2015 et 2/01/2016
- Atelier de création d'instruments de musique verte sur le thème de Noël : 23/12 – Info : MT de Florenville)
- Durbuy se pare de mille bougies : 24/12

Photos article © FTLB/K. Hazard, F. Lardot, P. Willems

★★★★
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

BELGIQUE

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

BELGIË

IMPRibeau > ENTREPRISE GRAPHIQUE

STUDIO GRAPHIQUE | IMPRESSION OFFSET | IMPRESSION NUMÉRIQUE | IMPRESSION UV TOUS SUPPORTS | FINITION

Sur hp Indigo

Beauplateau 1 – 6680 Sainte-Ode
+32 (0)61 68 88 35
+32 (0)61 68 86 87
info@impribeau.be
> surfez sur www.impribeau.be

Impribeau arrive sur Facebook !



Ardenne Plaisir

Votre journée touristique à …

Ardenne

Saint-Hubert

La Grande Forêt de Saint-Hubert

Promenades





Activités

Patrimoine





Terroir

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





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

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

LE JAMBON D'ARDENNE, PRODUIT D' EXCELLENCE

Fruit d'une tradition séculaire, le jambon d'Ardenne présente une saveur bien typée et très appréciée des gastronomes. Il demande attention et patience des producteurs qui l'élaborent. Entrons dans les saloirs et les fumoirs, découvrons les secrets de fabrication, rencontrons les hommes et les femmes qui perpétuent cette belle et bonne tradition...

UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE CONSERVATION ET ANIMATIONS

DOSSIER

Et si on se baladait hors du temps ? Pénétrer au Fourneau Saint-Michel, c'est faire un plongeon dans la vie rurale d'autrefois à travers un patrimoine vernaculaire de toute beauté, des animations en tout genre et des recettes de grand-mère qui fleurent bon l'authenticité. Rencontre avec tous ces gens qui ont à cœur de perpétuer la tradition au fil des saisons.

LES SENTIERS DES SONGES, ENTRE NATURE ET MYSTÈRE

Ces sentiers sont trois invitations à rêver au cœur de la forêt. Au détour d'un chemin, laissez-vous intriguer par des créations aussi inattendues que remplies de féerie. Partons à la rencontre d'artistes qui donnent vie aux plus belles légendes des sous-bois d'Herbeumont, Virton et Montmédy. Emerveillement garanti pour toute la famille !

LES LOUPS SONT-ILS AUX PORTES DE L'ARDENNE ?

La relation entre l'homme et le loup évolue avec le temps. L'homme change peu à peu de mode de vie et de pensée. Il maîtrise et transforme son milieu naturel. Le loup devient alors un concurrent, un prédateur à éradiquer pour le chasseur et l'éleveur. Lupus reviendrait-il hanter la forêt d'Ardenne ? Peut-on envisager une nouvelle cohabitation au nom de la biodiversité ?





