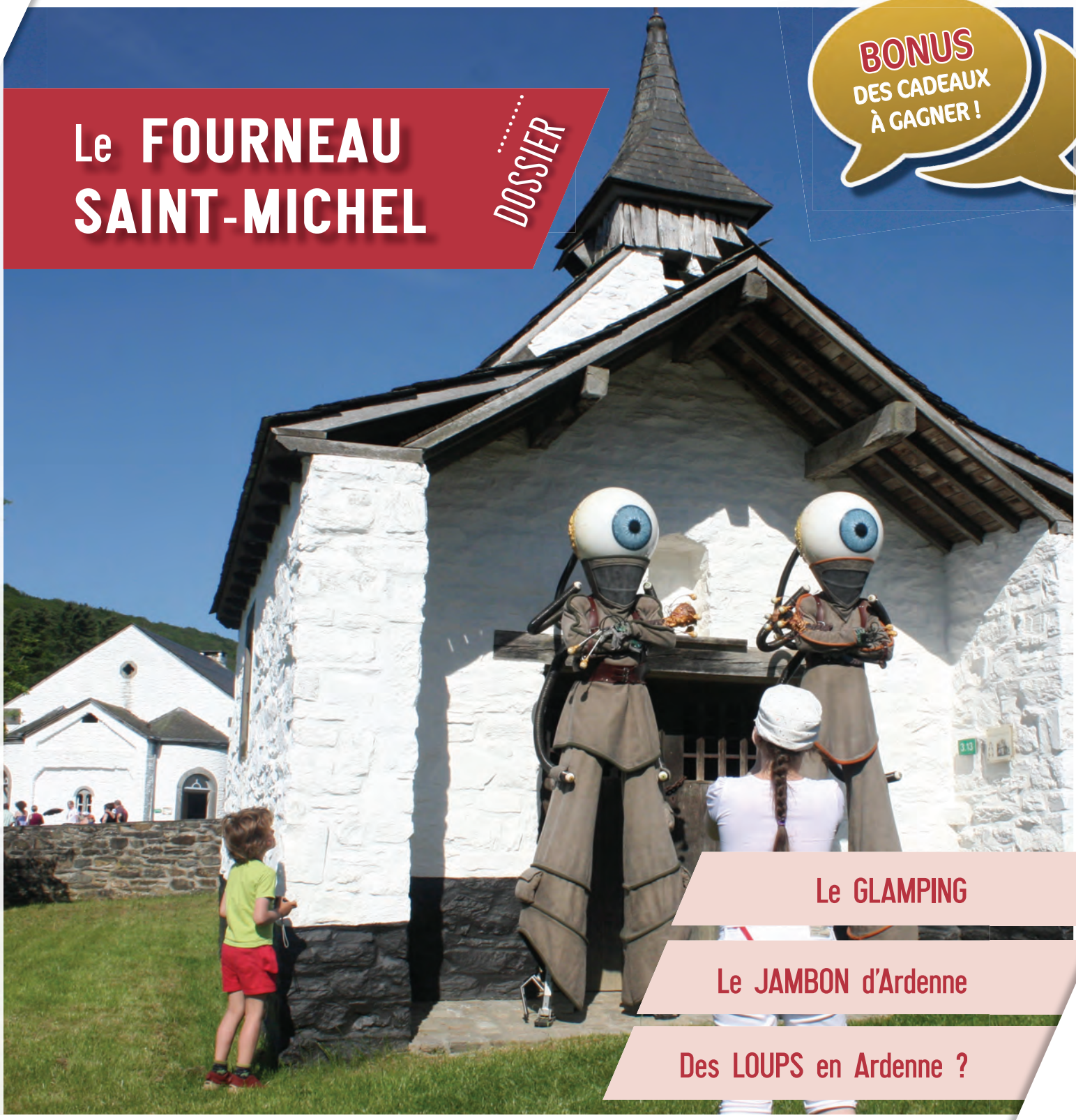
BELGIQUE
PRINTEMPS 2016
n°13

Regards d'Ardenne

LUXEMBOURG TOURISME



Le FOURNEAU SAINT-MICHEL

DOSSIER

BONUS
DES CADEAUX À GAGNER !

Le GLAMPING

Le JAMBON d'Ardenne

Des LOUPS en Ardenne ?

Revue trimestrielle - 15 février 2016 - 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 24 39
info@ftlb.be

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

Président : Bernard Moinet

Rédactrice en chef : Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Comité de rédaction :
Comité de direction de la FTLB

Auteurs :
P. Ghislain, F. Lutgen, F. Lardot, E. Batter, R. Oorschot, A. Quoitin, P. Willems, J. Cornerotte, B. Petit

Secrétaire de rédaction : J. Polet

Mise en page : A. Segers, J. Cornerotte

Annonces publicitaires :
Rita Dupont - r.dupont@ftlb.be

Abonnement :
Bertrand Petit
abonnement.ra@ftlb.be

Traduction : Lingua T - FTLB/ A. Goris

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

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

Pour recevoir le magazine à domicile chaque trimestre, nous demandons une participation aux frais d'envoi (pour 4 n° : 5€/Belgique – 15€/hors Belgique) : abonnement.ra@ftlb.be

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

Restez connecté et vivez le Luxembourg belge au quotidien :

http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be
www.luxembourg-belge.be
Luxembourg belge
www.youtube/user/leluxembourgbelge

Crédits photos couverture :
Cover 1 : Mai'li Mai'lo © Fourneau Saint-Michel,
Cover 4 : FTLB/P. Willems



SOMMAIRE

5
Pêle-mêle

11
Mon Ardenne
En selle avec **Maxime Monfort**

15
Une nature à découvrir
Les loups sont-ils aux portes de l'Ardenne ?

22
Douce itinérance
Bivouaquer en Ardenne ou comment passer une nuit au contact de la nature.

28
L'Ardenne gourmande
Jambon d'Ardenne, portrait d'un produit d'exception.

DOSSIER

34
Mémoire d'Ardenne
Le Fourneau Saint-Michel entre tradition et modernité.

36 L'histoire du haut-fourneau.
38 Le musée en plein air.
40 Se restaurer à l'estaminet "Al Pèle" et à l'Auberge du Prévost.
42 Mai'li Mai'lo, le festival des arts de la rue.
45 Au programme 2016.



“Froid sibérien sur Cherain” © Olivier Blanjean

48
L’Ardenne autrement
Le glamping : à la découverte du camping 2.0.

53
Des hommes, un savoir-faire
Archéologie : **Arlon** sous la loupe des experts.

61
Regards en herbe
Retrouver son âme d’enfant le long des **Sentiers des Songes**.

ÉDITO

Chers lecteurs,

Le printemps est à nos portes. Et si nous bougions un peu ? Quelles soient culturelles, festives ou plus itinérantes au cœur de notre belle nature, les opportunités ne manquent pas. Lisez plutôt les pages qui suivent, elles fourmillent d’idées bien intéressantes.

Je ne sais pas pour vous, mais le retour des beaux jours donne l’envie à l’équipe de Regards d’Ardenne de bavarder davantage avec vous lecteurs mais aussi blogueurs et internautes. La rubrique “Pêle-mêle” vous est désormais consacrée. Retrouvez-y votre courrier, l’actualité de notre blog, quelques manifestations, vos photos à l’honneur, les nouvelles publications…

Et pour vous faire plaisir, de chouettes cadeaux à gagner : des bons pour des séjours, des livres, des entrées gratuites et même du jambon d’Ardenne !

Alors, participez, réagissez, exprimez-vous et surtout… ayez du plaisir !






****

AUBERGE D'ALSACE

HÔTEL DE FRANCE

30 CHAMBRES SPACIEUSES
avec bain/douche, wc privé, sèche-cheveux, ascenseur, Wi Fi, TV, mini bar

- Séminaires
- Accueil de groupes
- Pension complète et demi-pension
- Forfaits mid-week
- Salle agréable pour les autocaristes

Ambiance familiale
Salle de jeux pour enfants

30 RUIME KAMERS
met bad/douche, privé wc, haardroger, lift, Wi Fi, TV, mini bar

- Seminaries
- Opvang van groepen
- Vol pension en half pension
- Mid-week arrangementen
- Aangename zaal voor autocarchauffeurs

Familiale sfeer
Speelzaal voor kinderen

PROMOTIONS TOUTE L'ANNÉE - PROMOTIES GEDURENDE HET HELE JAAR

Faubourg de France 1 & 3 - 6830 **BOUILLON** (Belgique - België)
Tél : +32 (0)61 46 65 88 - +32 (0)61 46 60 68 - Fax : +32 (0)61 46 83 21
info@aubergedalsace.be

WWW.AUBERGEDALSACE.BE - WWW.HOTELDEFRANCE.BE





"Sur les hauteurs de Post - 25/12/2105" © Laurence Radoux

VOS IMAGES À L'HONNEUR

Dorénavent, chaque trimestre, nous publierons plusieurs photos postées sur notre page Facebook.

Retrouvez dans ce numéro trois "coups de cœur" de la rédaction. Grand merci à Florence Dumont, Laurence Radoux et Olivier Blanjean pour leurs portraits mettant si bien en évidence le Luxembourg belge.

Envie vous aussi de voir vos photos publiées dans ces pages ? N'hésitez plus et partagez dès à présent vos meilleures clichés sur notre page Facebook "Luxembourg belge"

LA PAROLE EST À VOUS !

Ce sont vos commentaires qui nous aident à améliorer ce magazine. Ce "courrier des lecteurs" est le vôtre. Partagez donc vos coups de cœur ou… de gueule.
j.polet@ftlb.be

« Continuez à nous faire découvrir les multiples facettes de cette superbe région. » *Jacqueline de Charleroi*

« Je suis très content de RA dans sa forme actuelle. Merci pour votre beau travail. » *Robert de Bonheiden*

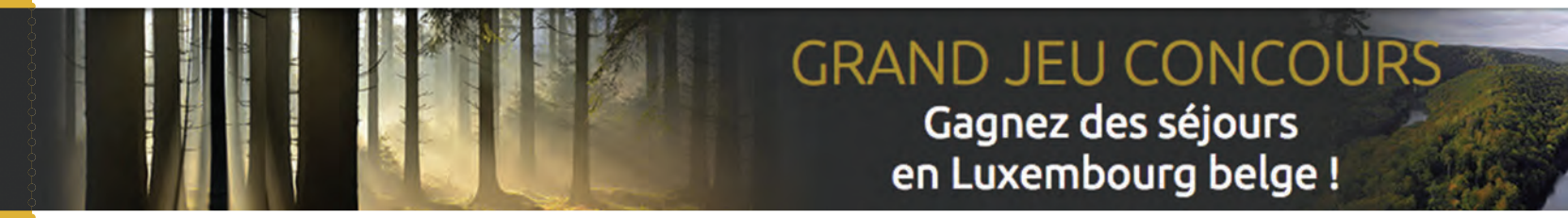
« Excellente mise en valeur des sujets traités, belles photos, bel agencement et mise en page. » *Philippe de Seyerich*

« Je souhaiterais qu'il y ait plus de photos nature (pleine page). On dit que l'on mange avec les yeux. Alors je dévorerai votre magazine ! » *Danielle de Belgrade*

RA : Quelle belle métaphore ! Nous essayons qu'une certaine harmonie texte/image se dégage de chaque numéro. Un vrai casse-tête parfois !

« Avant je recevais le magazine par courrier, c'était super ! Maintenant il faut payer pour le recevoir : dommage. » *Anonyme - via questionnaire web*

RA : Nous comprenons votre réaction. Toutefois, ces 5 €/an aideront à pérenniser le magazine et à le développer. Nous rappelons aussi que chacun peut aller les chercher dans les centres touristiques de la province de Luxembourg et que chaque numéro peut être consulté et téléchargé sur notre site Internet www.luxembourg-belge.be



NOUS VOUS GÂTONS !

Pour vous remercier de votre fidélité, la Fédération touristique du Luxembourg belge (FTLB) et Regards d'Ardenne proposent tout au long de l'année des concours permettant de gagner de très beaux prix.

Une fois encore, vous avez été nombreux à participer à celui organisé sur notre blog le trimestre passé (voir notre article "Feuilleter l'Ardenne").

Ci-dessous les 7 personnes ayant remporté un livre édité chez Memory ou Weyrich :

- Anaé Cranshoff (Beaufays)
- Gérard Billard-Marsou (Amizy-le-Château / France)
- Magda De Leeuw (Herzele)
- Odette Guillaume-Hanneuse (Anhée)
- Sébastien Lamoline (Vaux-sur-Sûre)
- Geneviève Legros (Etalle)
- et Roger Van den Borre (Lidekerke)

Envie vous aussi de participer ?
Rien de plus simple. Rendez-vous dès maintenant :

- sur notre blog et tentez de gagner **UN MENU "BIB GOURMAND" pour deux personnes au restaurant Durbuy Ô à Warre.** Clôture le 20/03/2016.
  http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be

- sur le site web de la FTLB et tentez de remporter **DES BONS D'UNE VALEUR DE 300€** à valoir sur un séjour **au Quartier Latin** (Marche-en-Famenne) ou **à l'Auberge d'Alsace** (Bouillon) mais également chez **Durbuy Adventure** et **Brandsport** (La Roche-en-Ardenne). Clôture le 15/06/2016.
  www.luxembourg-belge.be

IL S'EN PASSE EN ARDENNE

Vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive des manifestations à venir.
D'autres dates à découvrir sur www.luxembourg-belge.be

25/03 > 3/04 : Festival du Rire de Bastogne
26 > 28/03 : Fête du Livre (Redu)
28/04 : Rallye au fil des Musées (Arlon)
29/04 > 1/05 : Marbehan c'est Géants
29/04 > 1/05 : Roc d'Ardenne + Happy Bike Days (Houffalize)
29/04 > 29/05 : Arlon, Mois de la Photographie
14 > 15/05 : Festival Rando (La Roche-en-Ardenne – lire p. 26)
16/05 : Foire des Horticulteurs - Marché aux fleurs (Marche-en-Famenne)
21/05 : Chouffe Classic (Achouffe)
21 > 22/05 : Marché des Produits de Terroir wallon
"C'est bon, c'est wallon" (Marche-en-Famenne)
21 > 22/05 : Fête du Maitrank (Arlon)

ENVIE DE FAIRE LA FÊTE ?

La fin de l'hiver et le début du printemps sont le domaine du **carnaval et de ses confettis !** Comme de coutume, cette tradition populaire bat son plein depuis le début du mois de février en Luxembourg belge. Aperçu ci-contre prochaines dates :









LE BLOG

Participez
en proposant votre article

Regards d'Ardenne, c'est un trimestriel papier mais aussi un blog diffusant les bonus du magazine, des sujets exclusifs, des jeux concours (voir ci-contre) et des vidéos.

Retour sur quelques articles du trimestre dernier.

- Sur la route de la bière ardennaise
- Ça Marche en Famenne...
- Les bibs gourmands en Luxembourg belge
- La Compagnie Ardennaise de Randonnée
- Le Trail, le sport qui monte
- Le tabac de la Semois

Et pourquoi pas y faire partager vos coups de cœur en devenant à votre tour un ambassadeur du Luxembourg belge ? Rendez-vous sans plus attendre sur http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be



2 > 6/03 : La Roche-en-Ardenne
4 > 6/03 : Florenville
11 > 13/03 : Wellin
18 > 20/03 : Heinstert
25 > 27/03 : Meix-Devant-Virton
1 > 3/04 : Hotton
8 > 10/04 : Habay-la-Neuve



"Ciel de feu et son reflet un matin à Sainte-Cécile"
© Florence Dumont



VENEZ NOUS RENCONTRER…

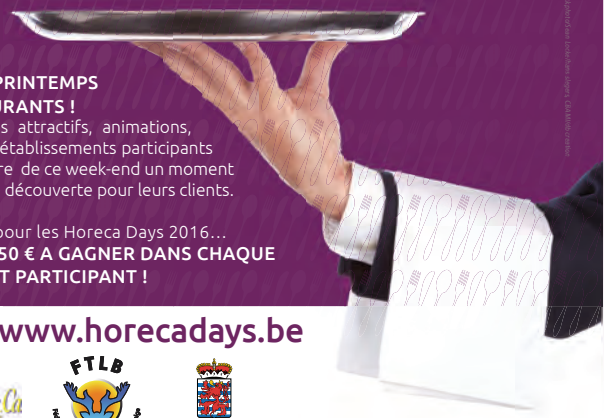
La Fédération touristique du Luxembourg belge participe à de nombreuses foires et salons tout au long de l'année. L'occasion de planifier vos prochains séjours ou excursions.

- 6 > 9/03 : **Horecatel** (Marche-en-Famenne)
- 13/03 : **Salon des Excursions et Voyages scolaires** (La Roche-en-Ardenne)
- 18 > 20/03 : **Wallonië in Vlaanderen** / Happening WBT (Bruges)
- 22 > 23/03 **Salon Réunir** (Paris)
- 23/03 : **Bourse d'échange FTLB** (Libramont)
- 26 > 28/03 : **Wallonie Equestre Event** (Marche-en-Famenne)
- 1 > 3/04 : **Salon des Sports de Nature** (Lille / France)
- 16 > 17/04 : **SFR Outdoor** (Trèves / Allemagne)
- 26 > 29/05 : **À l'Ancre** (Ostende)

HORECA DAYS en Luxembourg belge

HORECA DAYS

Les 19 et 20 mars 2016



FÊTONS LE PRINTEMPS AUX RESTAURANTS !
Prix ou menus attractifs, animations, cadeaux… Les établissements participants veilleront à faire de ce week-end un moment de plaisir et de découverte pour leurs clients.

Avec un plus pour les Horeca Days 2016…
UN BON DE 50 € A GAGNER DANS CHAQUE RESTAURANT PARTICIPANT !

Détails sur www.horecadays.be

Province de Luxembourg

WALLONIE EQUESTRE EVENT



Samedi 26
"CABARET EQUESTRE"
Soirée spectacle et détente en famille (inclus dans le prix d'entrée) à partir de 19h.

Dimanche 27
"THE MAGIC HORSE"
Prestigieuse soirée de Gala avec des artistes internationaux à partir de 21h.

Lundi 28
"SABOT D'OR"
Concours de spectacles de cavaliers amateurs (inclus dans le prix d'entrée) à partir de 11h.

26-27-28 MARS Week-end de Pâques 2016

OUVERTURE DU SALON: de 10H jusque 20H (lundi jusque 18H)

MARCHE-EN-FAMENNE

SPECTACLES COMPÉTITIONS WESTERN JUMPING SHOPPING

Réservations et infos sur

WWW.WALLONIE-EQUESTRE-EVENT.BE

SALON DU CHEVAL

wex.be

Eventsee.be
ORGANISATION D'EVENEMENTS

NOUVELLES PUBLICATIONS TOURISTIQUES

LES BATAILLES DE L'ARDENNE

Un guide touristique pour deux invasions en 40 et en 44

L'Ardenne est envahie deux fois en 5 ans, trois fois si l'on compte l'invasion d'août 1914 qui a eu lieu 26 ans auparavant. C'est la raison du pluriel de bataille.

Par son format de poche et son contenu historique vulgarisé, ce guide propose de parcourir, en suivant des circuits, les plus beaux villages et paysages de l'Ardenne, sur les traces des Chasseurs ardennais, des armées franco-britanniques et allemandes. Il informe aussi sur les musées et les sites accessibles au public. Il recense les hébergements qui mettent à disposition de la documentation ou toutes autres informations sur la deuxième guerre mondiale. Il répertorie les associations locales et les organismes touristiques qui proposent des circuits thématisés, des guidages et des centres de documentation.

Et **une carte**

Une carte "Bataille des Ardennes", éditée en 4 langues localise tout ce patrimoine : mémoriaux, plaques commémoratives, cimetières, fortins, bâtiments remarquables, chars et canons.



CARTE TOURISTIQUE du Luxembourg belge

En 2016, ne manquez pas notre carte touristique où sont indiqués sur tout le territoire luxembourgeois les attractions, les musées, les curiosités et autres merveilles de la province.

A l'occasion de l'année à thème **"Wallonie à Vélo 2016"**, l'édition 2016 est dotée de toute l'information nécessaire sur le deux-roues (locations, réparations, location de vélos électriques, bureaux d'information) ainsi qu'une présentation de quelques circuits cyclo et VTT balisés, une belle occasion de découvrir les paysages enchanteurs de L'Ardenne, de la Famenne et de la Gaume. Les amateurs de sensations fortes ne seront pas en reste : les circuits plus périlleux (cyclo-sportifs) comme La Route des Forêts ou la Petite Crique avec un dénivelé de 1300 mètres y sont également indiqués. Alors, tous en selle !





BIENVENUE EN ARDENNE - 2016

La brochure d'informations générales se veut l'outil le plus complet à consulter avant tout séjour ou visite du Luxembourg belge. Déclinée en 8 thématiques (nature, patrimoine, découverte, mémoire, terroir, manifestations, hébergement et villes et villages de caractère), cette nouvelle brochure au design revu et au contenu actualisé a été pensée de manière à répondre à vos attentes et à faciliter vos recherches. Un bon moyen de planifier votre séjour ou votre journée d'évasion en fonction de vos envies.

La brochure vous montre comment réserver en ligne votre séjour en Ardenne dans l'un des nombreux hébergements proposés. Bonnes vacances !

Ces publications sont disponibles gratuitement (exeptés frais d'envoi) auprès de la

Fédération touristique du Luxembourg belge
quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 41 10 11 - info@ftlb.be

www.luxembourg-belge.be

HÔTEL • RESTAURANT • SPA • SÉMINAIRES

★ ★ ★ ★

QUARTIER LATIN







MARCHE-EN-FAMENNE • +32 84 32 17 13 • WWW.QUARTIER-LATIN.BE

Texte et photos : **Pascal Willems**

Blog Regards d'Ardenne
BONUS une VIDÉO exclusive avec Maxime Monfort !
RENDEZ-VOUS SUR
http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be

MAXIME, l'Ardennais fort en TOURS

S'il est un sportif professionnel ardennais de pure souche, c'est bien Maxime Monfort. Déjà qu'il a vécu à Nadrin jusqu'à 23 ans. C'est là qu'il a ses racines. Là qu'il a poussé… ses premiers coups de pédales. Et s'il réside aujourd'hui sur les hauteurs d'Aywaille, "la porte de l'Ardenne", ses parcours d'entraînement le conduisent dès qu'il le peut sur les routes proches de La Roche, sa famille et ses vrais amis.

Son goût pour le vélo tient du hasard. Il ne vient en aucun cas de sa famille où personne ne pratiquait ce sport, voire d'autres. Gamin, un peu de foot à Nadrin ne réduit en rien l'attrait de Maxime pour le cyclisme. Dès qu'il a connaissance de compétitions pour les jeunes, il se lance et abandonne le ballon rond. Et là tout s'enchaîne : *« Le vélo était déjà une vraie passion. J'ai débuté à 12 ans dans le club cyclotouriste de Lierneux puis la compétition dans mon premier club cycliste à Seraing. A 17 ans, j'ai émigré en Flandre pour disposer de structures inexistantes en Wallonie. A 21 ans, fin 2003, je suis passé pro chez Landbouwkrediet-Colnago. J'ai poursuivi deux autres saisons chez Cofidis avant le grand saut au sein de l'équipe internationale HTC, puis Columbia-High Road. De 2011 à 2013, j'ai évolué chez Léopard-Trek devenu RadioSchak. En 2014, j'ai intégré le team Lotto Bellisol puis Lotto Soudal pour lequel je viens de signer un nouveau contrat de deux ans. C'est une belle reconnaissance. Au départ j'ai été déçu de mon choix et je ne pensais pas rester. Mais avec le management on a appris à se connaître. On s'est mieux senti, perçu, compris et cela m'a libéré. Les résultats ont suivi et j'y suis bien. Mon ambition ? Toujours les grands tours ! Plus j'avance plus je pense m'y consacrer le reste de ma carrière tant c'est là que je peux faire mes meilleurs résultats. Il y aura peut-être encore des classiques parce que nous avons une équipe pour en remporter et que j'aime participer au travail collectif… »*



Le palmarès de notre Ardennais fort en tours suscite le respect. Ardennais ? Ardenne ? Mais encore...







L'Ardenne à tes yeux c'est quoi ?

« C'est le calme, les sapins, les forêts, les odeurs humides, les brouillards... Dès que je suis trop longtemps là où il fait beau, je me lasse. L'envie de ce temps typiquement ardennais m'envahit. Ma femme me prend parfois pour un fou. Professionnellement parlant, notre météo ardennaise n'est pas l'idéale mais j'adore ça. Et puis, au-delà du vélo, un sport dur, l'Ardenne forge un caractère tout court. Me retrouver ici m'apaise. C'est chez moi, près de ma famille et mes amis. Vivre en Ardenne, c'est vivre dans une culture un peu particulière qui fait parfois peur aux citadins. »

Et être Ardennais ?

« Pour moi, les gens d'Ardenne sont authentiques et francs. Ces deux valeurs sont hyper importantes. Pour côtoyer pas mal de cultures, je pense que ce sont des valeurs rares. J'adore les gens qui disent ce qu'ils pensent sans détours, en bien ou en mal, sans fausseté. Mes vrais amis ardennais ne me félicitent pas forcément mais je sais ce qu'ils ressentent. Quand je réalise une performance, je me sens juste moi-même et j'adore ça. »

Te considères-tu comme un véritable Ardennais ?

« Oui, déjà parce que je ne pourrais pas habiter en ville. J'ai séjourné quelque temps dans une localité de la Côte d'Azur. Je ne m'y sentais pas bien même si les conditions météo étaient exceptionnelles. J'ai choisi pour vivre un lieu à 50 km d'où je suis né, à la porte de l'Ardenne. Vers le sud, c'est la ruralité. Au nord, les villes. J'ai trouvé, ici à Aywaille, l'équilibre et le bon compromis entre l'Ardennais que je suis, et resterai, et les obligations de mon métier. Si j'ai des Ardennais dans mes proches ? Je n'y ai jamais trop pensé mais, en y réfléchissant, mes vrais amis sont bel et bien des Ardennais. Et tous mes amis moins connus sont des gens proches de la terre et de la forêt, tout sauf des citadins. »

Un bon camp de base alors ?

« Pour mon métier de cycliste professionnel c'est à mes yeux le meilleur endroit de Belgique où je rencontre tous les terrains et toutes les conditions d'entraînement quand la météo le permet. Pour nous entraîner à 5 ou 6 pros dans un rayon acceptable en termes de kilomètres cyclistes comme pour mes entrainements spécifiques quand je vais rouler seul. Ici, c'est le parfait compromis, le juste équilibre. Je n'ai pas à proprement parler de circuit type pour m'entraîner mais quand j'ai quelques heures, je reviens souvent près de Nadrin et La Roche surtout si je suis seul. Il y a des endroits où j'ai envie de passer. Je trouve là ma motivation à



l'entraînement, surtout l'hiver quand j'ai de longues sorties au programme. Cela se décide aussi en cours de route et je modifie alors l'itinéraire prévu. Je retourne très souvent du côté de mes parents et de mon grand-père qui tenait un magasin de meubles à Hébronval. »

Est-ce que l'Ardenne est une terre de vélo ?

« C'est sans conteste un terrain propice même si le climat rude en a refroidi plus d'un, c'est le cas de le dire. Les jeunes qui débutent doivent avant tout prendre un maximum de plaisir. Le vélo est un sport très difficile et exigeant, dès que l'on commence puis de plus en plus quand on poursuit dans cette voie. S'il y a trop de contraintes, les raisons et les risques d'abandonner grandissent vite. Il faut trouver le côté attirant de ce sport pour perdurer. C'est une question de passion. Sans elle, il est peu évident de continuer. »

L'entraînement d'un coureur Pro, cela représente quels "volumes" ?

« Je m'entraîne quasi six jours par semaine en suivant des programmes bien précis avec des sorties en groupe et d'autres en solo. Aujourd'hui (NDR : interview réalisée le 23 décembre 2015), j'ai passé une heure en salle de musculation, une heure sur mon home trainer et trois heures sur la route. Cela dépend aussi de la météo. Les gens nous demandent souvent combien de kilomètres nous parcourons mais nous fonctionnons en terme d'heures. Et cela représente en moyenne entre 25 et 30 heures par semaine. Je pratique peu le VTT parce que je ne suis pas hyper technique. Or les chemins ici le sont et cela m'a valu quelques gamelles. »

Ta reconversion ?

« Dans le vélo d'une manière ou d'une autre. Comme entraineur, directeur sportif, manager, responsable des jeunes... J'ai encore quelques années avant d'y penser. D'autres sports ? Le problème c'est que le vélo est peu compatible avec d'autres disciplines. C'est un sport porté comme la natation et sans chocs comme en course à pied. J'ai développé la musculature spécifique du cycliste. Plus tard, je me vois pourtant bien courir des trails avec Laure mon épouse. »

Le vélo comme thème touristique de l'année 2016, une bonne idée ?

« C'est chouette parce que dans l'air du temps avec la réduction de la production de CO2 liée au réchauffement climatique. Les gens sont sensibilisés même s'ils n'agissent pas toujours en conséquence. Mettre le vélo à l'honneur colle à l'esprit de ce que l'humanité recherche. Le vélo est aussi un excellent moyen de découvrir une région. Ce n'est pas toujours évident en Ardenne car un minimum de condition physique est nécessaire pour passer certaines bosses. Mais avec une petite base, c'est extrêmement sympa pour voir les choses différemment, plus vite qu'à pied et moins qu'en voiture. Le vélo électrique donne lui aussi accès aux plaisirs distillés par le vélo. »

Des lieux que tu affectionnes ?

« Il y a un lieu que j'adore à vélo sur les hauteurs de Durbuy, près de Septon, il y a un panorama exceptionnel qui m'a toujours fasciné. Je suis accro à la région de Francorchamps et Trois-Ponts, plus escarpée. »

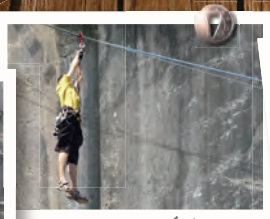


Dans notre prochain numéro, retrouvez un dossier spécial vélo

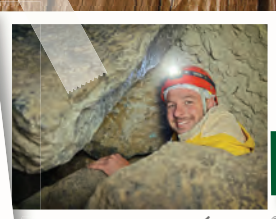
"L'ARDENNE, TERRE DE CYCLISME"

FORMULES
LOGEMENT + REPAS + ACTIVITES


Via ferrata


Death ride


Parcours challenger


Speleo Experience®



ECO Karting

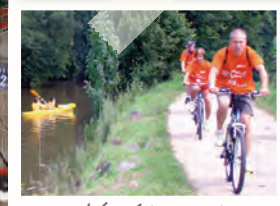

Tir



Lasergame indoor à Barvaux


Rafting / Kayak / Canoë


Paintball


Combiné kayak-vtt


Chasses au trésor

DURBUY Adventure.be
ECO FAMILY PARK


Waterballs


Scooters




Quads


VTT



Plaine de jeux



Ouvert tous les jours du 26 mars au 6 novembre 2016

Ouvert tous les week-ends toute l'année.

+32(0)86 21 28 15
Rue de Rome,1 - 6940 Durbuy



shop.durbuyadventure.be

www.durbuyadventure.be

Artworks-PUB.BE

Texte : **Pascale Ghislain** et **Roelian Oorschot**



Retour du loup en forêts d'Ardenne ?

Traqué hier, protégé aujourd'hui, le loup fait partie des grands carnivores menacés d'extinction. Reviendra-t-il un jour en Ardenne ? Quand ? Qui est vraiment le grand méchant loup ? L'homme doit-il le craindre ? Partons sur les traces de cet animal emblématique et pour commencer, interrogeons les spécialistes de la question.

Dans les parcs ardennais

Le loup a disparu de nos forêts et campagnes au début du XX^{ème} siècle. En Wallonie, on peut encore l'observer dans des parcs animaliers à Bouillon, à La-Roche-en-Ardenne ou encore à Han-sur-Lesse. Le loup y évolue dans une nature préservée, à côté d'autres espèces de nos régions. Il y est soigné par des professionnels qui observent son comportement et veillent à son bien-être. Les parcs animaliers participent à la conservation d'espèces rares et informent le public sur la biodiversité et sa fragilité.



Olivier Lefèvre directeur du parc à gibier à La Roche témoigne : *« Le loup est un des cinq mammifères en voie de disparition qui a vécu sur notre continent. Quand le dernier membre de notre première meute est mort en juin 2014, nous avons réintroduit trois nouveaux loups en avril 2015. La femelle vient du parc d'Argonne et les deux mâles du domaine des grottes de Han. Nous espérons qu'ils reforment un clan, car leur reproduction en captivité est une preuve de la qualité de nos soins. Le loup a peur de l'homme et pour que le public puisse l'apercevoir, nous organisons des visites avec le soigneur. Deux autres loups plus âgés, deux frères élevés dans un parc à Clermont-Ferrand sont venus compléter la meute. A l'avenir, nous allons renforcer les informations sur cette espèce et développer des animations. »*



Jean-Christophe Bertho, **vétérinaire et consultant scientifique du parc de Bouillon :** *« J'ai toujours travaillé avec des animaux en parc zoologique. Ma première mission est de les protéger contre les maladies, les parasites, de surveiller la gestation d'une mère. Je participe à des programmes de conservation des espèces en extinction et aux échanges d'individus entre les parcs. Pour éviter toute consanguinité, le loup reçoit une puce d'identification qui enregistre son parcours. L'organisation de la meute est très hiérarchisée. Seule la louve dominante donne naissance à des louveteaux. Parfois les autres femelles font des grossesses nerveuses et jouent le rôle de nourrices. »*











D'une nature sauvage

Le loup incarne le monde sauvage (étym. : *sylvaticus* ou habitant des bois). L'homme s'est de plus en plus éloigné de cette nature indomptée et doit réapprendre à la déchiffrer.

Anthony Kohler, responsable adjoint du Parc animalier de Han-sur-Lesse nous parle de son expérience avec le loup. Il l'observe depuis 15 ans et a suivi son retour dans les Vosges. Il nous donne quelques clés pour réussir à cohabiter avantageusement et durablement avec cet animal qui fait peur. Il résume en deux mots la situation actuelle : *« L'Europe s'est engagée plusieurs fois à Berne en 1979, dans la "Directive Habitats" de 1992, à maintenir le loup en bon état de conservation, dans son aire de répartition naturelle. Si aucune meute ne s'est encore installée chez nous, il est important de sensibiliser toute la population, le grand public comme l'éleveur et le chasseur, ou tout autre gestionnaire forestier, à son éventuel retour naturel. Nous sommes tous responsables de la protection de notre biotope pour que les enfants dans le futur puissent eux-aussi côtoyer la nature sauvage, la vraie... Le retour du loup peut rééquilibrer un certain ordre naturel (idée de cascade trophique : un ensemble de chaînes alimentaires qui régule un écosystème),*



notamment en réalisant une chasse sanitaire. Il a un impact positif sur l'ensemble de son environnement comme on l'a constaté dans le parc américain de Yellowstone. Bien sûr, il faut prévenir une éventuelle prédation sur les élevages ovins, rares en Belgique, mais aussi sur les élevages bovins. Bien que les cas d'attaques sur des bovidés soient plus exceptionnels. Des moyens de protection existent pour protéger le bétail : hauteur minimale de la clôture, électrification, éducation d'un chien de protection… Et si des dégâts surviennent, il faut réfléchir à des indemnisations. Enfin, jamais le loup ne s'attaque à l'homme qu'il craint par-dessus tout. » Demandez aux photographes animaliers qui ont toutes les peines du monde à saisir leur image !

Emblème de la biodiversité

Aujourd'hui, le grand prédateur vit librement en Italie, en Espagne, en France ou en Allemagne. L'étude de son expansion rend probable son retour en Wallonie.* Tout compte fait, l'espèce recolonise ses anciens territoires. La conquête de nouveaux espaces est inhérente à son mode de vie : un loup de 1 à 3 ans quitte, volontairement ou non une meute, pour fonder son propre clan.

Près de chez nous, des loups ont déjà atteint l'Allemagne (25 meutes) et les Vosges françaises (une meute). De minces indices du passage d'un loup à Gedinne (Ardenne belge) en 2011 ne permettent pas encore, en l'absence d'ADN (poils, excréments…), de prouver son retour dans nos bocages. Depuis cette date, rien ne subodore sa présence. Cependant, il faut s'y préparer.

Au Département Nature et Forêts, Catherine Hallet, Directrice, nous explique: *« Il est vraisemblable que des individus atteindront tôt ou tard la Wallonie et qu'à terme, l'un ou l'autre petit clan familial s'y établira. Mais ce retour se fera très progressivement. On a un peu de temps pour appréhender la question. Néanmoins, des rencontres avec des représentants de la Grande Région (All.-GDLux.-Wall.-Fr.) s'organisent. Il est convenu de partager les expériences et les informations utiles sur le déplacement d'un individu. La formation à la reconnaissance des traces est également envisagée. Au regard d'autres problèmes de conservation de la nature, un plan d'accompagnement au retour du loup n'est pas jugé prioritaire. Le danger pour les troupeaux domestiques n'est pas problématique chez nous, la question d'indemnisation des dommages est toutefois à l'étude. »*





Biologie

Le loup, mammifère de l'ordre des carnivores et de la famille des canidés, ne se rencontre que dans l'hémisphère Nord. Les variations de taille et de pelage dépendent des endroits où il trouve refuge. Les animaux plus petits et plus légers occupent les régions les plus chaudes, tandis que les plus grands et les plus lourds colonisent les hautes altitudes.

Sa morphologie aérodynamique, ses pattes hautes et sa cage thoracique développée le prédestinent à l'endurance. En 24 heures, il peut trotter sur une distance de 190 km. L'expression "à pas de loup" a sans doute pour origine sa marche délicate. Ses pattes arrière se posent sur l'empreinte des pattes avant. Son ouïe et son odorat sont très développés. Il détecte une proie à 3 km truffe au vent, et à 300 m à contre-vent. Par contre sa vue est moins performante. Quant à sa mâchoire, munie de 42 dents avec des carnassières puissantes et de longues canines, elle exerce une pression de 150 kg/cm^2.

Mode de vie

Le loup vit en meute, unité familiale composée d'un couple dominant qui est le seul à s'accoupler. La meute s'établit sur un territoire, avec les louveteaux de l'année et quelquefois de l'année précédente. La cohésion sociale est essentielle pour communiquer, chasser et défendre son domaine. Il faut 63 jours de gestation à la louve pour donner naissance à une moyenne de 3 à 4 louveteaux. Elle les installe dans une tanière (louvière), à proximité d'un point d'eau. Dans cette portée, 40% des petits survivront. Les autres ne résisteront pas à la malnutrition, à la prédation et aux maladies. De la taille du territoire et de l'importance des proies naturelles dépend la taille de la meute.

En Europe occidentale, une famille de 4 à 6 individus occupe en moyenne 200 km^2. Prédateur, le loup carnivore dépend particulièrement des ongulés qu'il chasse : chevreuils, cerfs et sangliers. Opportuniste, il s'attaque de préférence aux proies fragiles : les malades, les jeunes et les vieux. Le carnivore sait s'adapter en cas de disette et peut manger des poissons, des insectes, des rongeurs, des fruits, des baies ou des noix. Le loup solitaire reste prudent en ne s'attaquant qu'à de petites proies. La vie du loup se termine vers l'âge de 8-10 ans.

Entre chien et loup



Le loup et le chien ont un ancêtre commun. Le chien est le premier animal domestiqué par le chasseur-cueilleur (découverte d'un squelette de chien à Gesves près de Namur, dans la grotte de Goyet, 35.000 ans). Au contact de l'homme, le chien va modifier son mode de communication. Il conserve néanmoins un "langage" proche du loup : aboiement d'alarme (protection de la meute), expressions faciales, positions explicites des oreilles et de la queue, éducation des jeunes, marquage du territoire en urinant ou en grattant le sol.

Arjen van Alphen a étudié les **sciences comportementales** à Utrecht. Il a développé une méthode "de Roedelmethode" qui permet de comprendre "le langage" du chien pour le sociabiliser. Il enseigne sa méthode à Salmchâteau, sur rendez-vous *(www.deroedel.com)*

« Le chien est très proche du loup dont il partage 99% de l'ADN, explique Arjen. Le pour cent fait toute la différence ! Le chien est capable de reconnaître l'odeur, les émotions et jusqu'aux maladies des hommes (système hormonal). Tandis qu'un loup élevé depuis sa naissance à la maison, conservera sa nature sauvage. Par exemple, un loup affamé part à la recherche de nourriture sans attendre la pitance du maître. Ou encore, il tarde à devenir propre car dans la nature, ses excréments servent à délimiter son territoire. Chien et loup interprètent différemment le sourire d'un homme. Pour le loup, l'homme montre ainsi son agressivité. Il va donc s'enfuir pour éviter le conflit. Quant au chien, il comprend la bonne intention de son maître. »

Des louveteaux au cinéma



Reconnaissance suprême pour l'équipe de Han-sur-Lesse ! Des louveteaux nés en 2013 dans le parc animalier, ont été choisis pour le dernier film de Jacques Perrin et de Jacques Cluzaud intitulé **Les Saisons**. Après Microcosmos, Le Peuple migrateur ou Océans, nos deux fabuleux conteurs ont surmonté toutes les difficultés techniques pour nous immerger cette fois, dans l'histoire de l'homme et de son environnement, depuis la dernière glaciation. Les premiers Européens ont d'abord vécu dans l'univers glacé des toundras et des steppes. Ils vont ensuite s'adapter au monde de la forêt, et aux cycles des saisons. Remarquable récit émaillé d'images prodigieuses, **Les Saisons** racontent avec poésie l'interdépendance du monde vivant. Le cinéaste a choisi de nous émerveiller pour nous faire prendre conscience de la menace que représente la rupture de ce fragile équilibre. Trois sites de Champagne-Ardenne apparaissent dans le tournage.

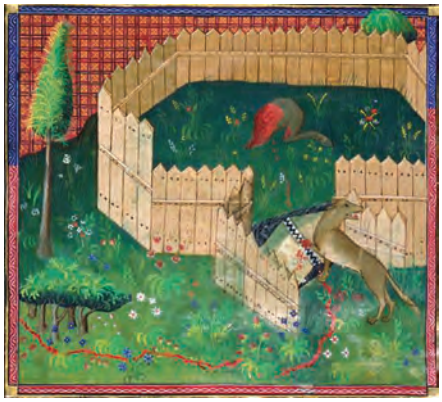
Nous avons interrogé **Pascal Tréguy**, "imprégnateur" dans ce dernier film. Il nous explique en quoi consiste ce métier particulier.

« Les animaux sauvages impliqués dans un tournage sont longuement préparés pour accepter la présence de l'homme. Une préparation spécifique doit amener l'animal à ne pas perdre son naturel, à conserver ses attitudes, son intimité, pour mettre en images et en émotions, la réalité et la magie de la vie sauvage. Nous avons voulu travailler avec des loups d'Europe qui gardent de la distance et de la crainte envers l'être humain. C'était indispensable pour respecter l'authenticité de cette histoire naturelle européenne. Nous sommes venus à Han-sur-Lesse, à la naissance des louveteaux pour les "apprivoiser" dès le début. Nous les avons nourris au biberon. Un imprégnateur n'est pas un dresseur, il joue plutôt un rôle de mère de substitution pour installer une relation de confiance avec l'animal. Il faut une disponibilité totale. Car même issu d'une meute élevée en captivité, un loup reste indompté. Sa crainte est atavique, marquée par des siècles de traques. Pourtant ce grand prédateur est un maillon primordial dans l'équilibre de la forêt. »



De la nature à la culture

C'est une guerre impitoyable que l'homme va livrer au loup pour plusieurs raisons : le passage à la domestication, la chasse de loisir, la propagation de la rage, les valeurs morales qu'il symbolise.



Au Moyen Age, il est gênant pour le chasseur qui convoite le même gibier. Citons **le célèbre traité de chasse du pyrénéen Gaston Phébus au XIV^ème siècle** qui décrit minutieusement les six techniques de piégeage de cette bête dangereuse.

Instrument de la colère divine ou incarnation du diable, l'homme sollicite l'intercession des saints évangélisateurs de l'Ardenne, Remacle et Hubert pour se protéger. Saint Remacle "retourne" l'animal démoniaque, en animal docile. Hubert guérit de la rage.

Dans le bestiaire symbolique le loup représente, pour son caractère rusé, le méchant et le diabolique. De prédateur ordinaire, il devient mangeur d'hommes puis loup-garou (garou du germanique wer-wulf : un homme-loup).

Au siècle des lumières, le célèbre naturaliste Buffon nous livre une vision irrationnelle et "culturelle" du loup. Il le décrit ainsi : *« voix effrayante… le naturel pervers, les mœurs féroces, il est odieux, nuisible de son vivant, inutile après sa mort. »*

Au XIX^ème siècle, l'espèce se fait de plus en plus rare dans nos forêts et pourtant les récits de loups mangeurs d'hommes amènent de jolies rentrées financières à la presse illustrée. De nombreux témoignages relatent les exploits de chasseurs "héroïques" qui abattent les derniers loups en Luxembourg belge : à Habay-la-Neuve en 1866, à Opont en 1878, à Arlon en 1895, à Gomery vers 1893, à Erezée et à Cédrogne en 1897. On aperçoit une dernière meute durant la première guerre mondiale, vers 1916-1917, aux confins de la province, entre Virton et Messancy. Une croyance populaire voulait que le dernier loup ardennais ait été abattu en 1845 par le roi Léopold I^er, symbole fort pour un animal qui a toujours soulevé des passions, entre lycophiles (lukos : loup) ou lycophobes.



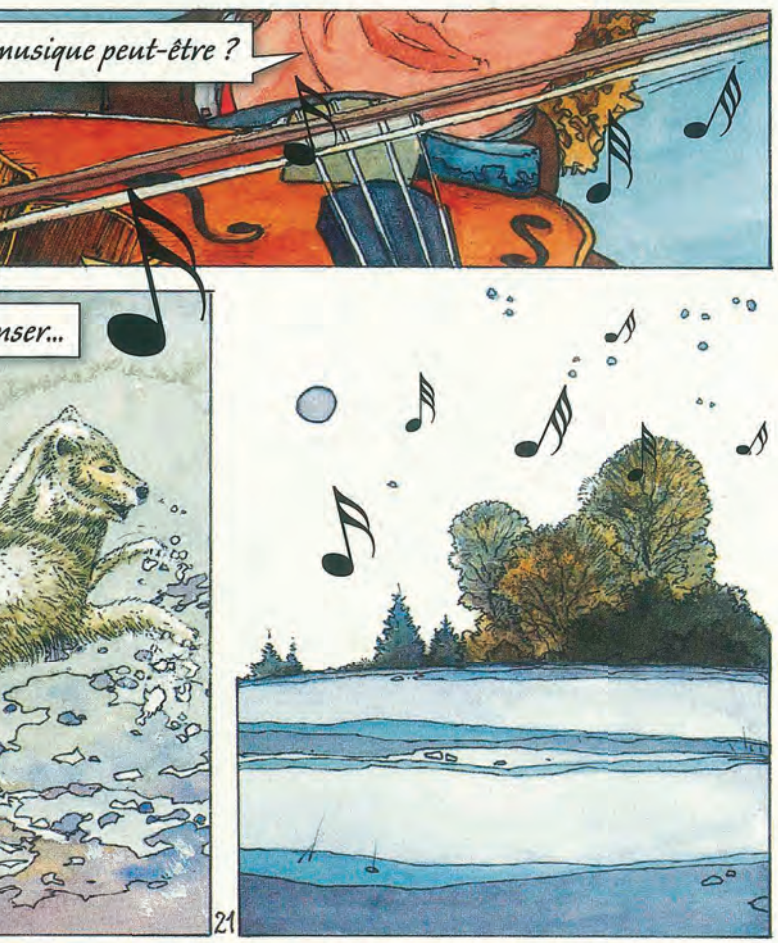
Dans le patrimoine ardennais et lorrain



La louve capitoline (découverte à Arlon) symbolise la romanisation de l'ancien territoire trévire. La louve anthropophage exposée au musée, représente l'image de la terre, à la fois un tombeau pour le genre humain mais aussi porteuse de vie.

Le conte populaire gaumais Djean d'Mâdy évoque le personnage de "meneur de loups" qui réussit à charmer la "bête" avec de la musique. Même histoire de magie et de charme, dans la forêt de Smuid (Libin). D'autres contes ardennais mettent en scène la voracité des loups à Chêne-Al-Pierre, ou encore dans la chèvre et le loup de Froidlieu. Sans oublier la légende de saint Remacle (VII^ème siècle), fondateur de l'abbaye de Stavelot dont on peut voir l'ancien "ermitage" sur les hauteurs de Cugnon.

Photos article © Anthony Kohler, Parc animalier Bouillon, Arjen van Alphen, Musée archéologique d'Arlon, Film les Saisons/ Pascal Tréguy, FTLB/A. Segers - P. Ghislain



Extrait de la BD "Les aventures de Djean d'Mâdy en Gaume" de C. Raucy et A. Baudson (en vente à la MT de Gaume)



Dans la littérature, des écrivains célèbres propagent l'image complexe du loup cruel, ridicule, libre, pervers ou sage : La Fontaine, Daudet, Perrault, Kipling. Un romancier d'aujourd'hui, Jules Boulard. natif et connaisseur de l'Ardenne, raconte une aventure proche de celle de Mowgli dans son livre intitulé "le signe du loup". Le décor historique et naturel de son intrigue est l'Ardenne profonde. Nous sommes au Duché de Bouillon, à une époque de grands bouleversements, entre la Révolution et l'Empire napoléonien.



Le louvetier représenté sur un bas-relief du château de Gomery est un agent spécialisé dans l'éradication des animaux nuisibles. Aujourd'hui la fonction perdure en France mais elle a changé. Le louvetier doit veiller au maintien de l'équilibre de la faune sauvage.

En toponymie (noms des lieux) : citons l'exemple de la rue du trou du lou... et en onomastique (noms propres), mentionnons Louftémont, signifiant maison du loup. Les gens de ce village sont appelés "les loups". Ce "sobriquet" collectif est probablement dû à l'isolement des lieux. Quant aux blasons de villes ou communes, celui de **Wellin** arbore fièrement l'image du loup de Saint-Remacle, fondateur de l'abbaye de Stavelot dont Wellin a dépendu.



Des loups sont visibles au

- **Parc animalier de Bouillon**
  80 espèces d'ici et d'ailleurs au fil d'une balade de 2 km à travers bois.
  www.parcanimalierdebouillon.be

- **Parc à gibier de La Roche-en-Ardenne**
  Parc arboré présentant les animaux sauvages et domestiques de nos régions
  www.parcagibierlaroche.be

- **Domaine des Grottes de Han**
  La réserve des animaux sauvage a reçu dernièrement un oscar du meilleur parc animalier "wildlife". Sa découverte se fait à pied ou en safari-car.
  www.grotte-de-han.be/fr/reserve

Dans les collections des musées

- **Musée archéologique** (Arlon)
  www.province.luxembourg.be

- **Musée gaumais** Virton)
  www.museesgaumais.be

- **Musée en Piconrue** (Bastogne)
  www.piconrue.be

Dans le parc à thème

Le Parc Chlorophylle (Dochamps) consacre une partie de son espace aux contes et légendes ardennaises parmi lesquels figure le loup.
www.parcchlorophylle.com

Dans l'Horeca

Lupulus : bière blonde brassée par la **brasserie "Les 3 Fourquets"** à Courtil (Gouvy). Son nom vient de "lupulus" qui veut dire houblon. Lupulus est dérivé de lupus d'où la tête de loup sur l'étiquette.
www.lupulus.be



Texte : **Pascal Willems**



Bivouaquer en Ardenne ?

C'est possible mais pas n'importe où… ou comment !

Attirés par ses reliefs, ses grands espaces et sa nature préservée, des promeneurs, marcheurs et randonneurs trouvent leur bonheur en sillonnant notre belle Ardenne. Beaucoup y séjournent plusieurs jours, qui dans un camping, un gîte ou une chambre d'hôte, voire un hôtel. Certains aspirent à rester le plus possible au contact de la nature. La solution s'appelle "bivouac". Et de nouvelles opportunités se présentent avec la création de cinq aires dédiées à cette pratique.







5 aires aménagées

Dans le cadre du projet Interreg Escapardenne, cinq aires de bivouac ont bel et bien été créées. Deux sont situées sur l'Escapardenne Eisleck Trail, aux Blancs Bois à Alhoumont et à Engreux, sur la commune d'Houffalize. Elles sont en lien avec les points étapes 4 et 5 du Trail. Les trois autres sont situées sur deux boucles connectées au Trail : primo la boucle "Des profondeurs de la forêt ardennaise aux paysages des plateaux", sur l'étape 1 au lieu-dit "le Golet" dans la forêt de Freyr (Sainte-Ode) et sur l'étape 3 à Gives (Bertogne) et secundo la boucle "Du plateau des Tailles au canal de Bernistap" à proximité du hameau "Les Colas", également sur le GR15.

En termes d'aménagements, chaque bivouac dispose d'un panneau d'informations avec carte et charte du bivouaqueur, d'une délimitation de l'aire par des potelets en bois, d'un espace feu/barbecue avec grille amovible, de deux bancs en bois avec une petite table ou un abri de pique-nique couvert selon les aires et d'un endroit pour le dépôt de bois mort.

www.escapardenne.eu

Des RÈGLES à respecter

Quelques règles sont d'usage afin de profiter pleinement du site et le préserver au maximum. Les aires de bivouac sont réservées aux randonneurs, cyclistes et cavaliers et donc interdites aux campeurs de longue durée, véhicules à moteur, caravanes ou remorques. Tout campement établi au-delà des délimitations est considéré comme sauvage et donc passible de poursuites, tout comme l'abandon de déchets. La végétation doit être respectée, la quiétude de l'endroit et le sommeil d'éventuels voisins aussi. Tout utilisateur d'une aire de bivouac accepte implicitement ces règles.

La POSITION du DNF

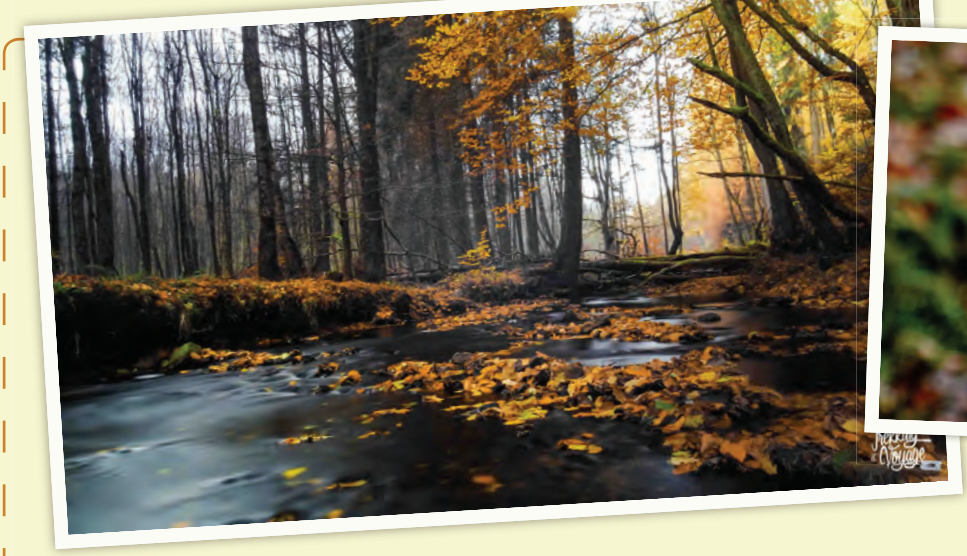
Le Département Nature et Forêts (DNF) est loin de voir d'un mauvais œil l'implantation de bivouacs dans le massif ardennais. Mais non sans émettre quelques réserves bien compréhensibles.

François Dewez,
Attaché Chef de Cantonnement

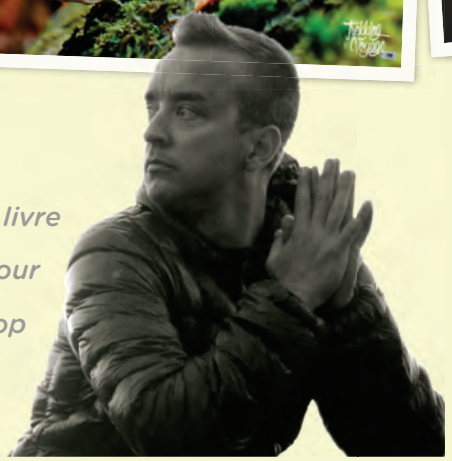
« Il est important de préciser d'emblée qu'en dehors des aires de bivouac officielles, il est interdit de camper ailleurs en forêt. Une de ces aires se situe sur notre Cantonnement de Nassogne et une autre au lieu-dit "Golet" dans la forêt de Freyr. Il n'est pas prévu d'y résider, c'est juste pour une nuit. Il est toléré de ramasser du bois mort à proximité mais en aucun cas de couper des arbres. En théorie ces aires sont ouvertes toute l'année sauf indications spécifiques relatives à des risques d'incendie ou aux chasses. Ces bivouacs sont une très bonne chose si cela peut éviter de voir du monde pratiquer le bivouac sauvage en plein massif. C'est pourquoi, pour nous au DNF, ils doivent idéalement se situer en bordure de forêt pour un accès facile des pompiers et l'évacuation des déchets… Nous savons qu'il y a aussi un propriétaire privé qui a un petit chalet dont il laisse la porte ouverte. »

Thierry Petit, agent forestier au triage du Rouge Poncé

« Nous insistons sur le fait que ces aires sont ouvertes exclusivement aux personnes qui pratiquent la randonnée. Le problème, pour nous au DNF, ce sont les gens qui viennent camper là avec leur voiture. Certains s'y installent deux ou trois jours. Ils trouvent un endroit magnifique et s'y posent pour en profiter. Cela devient compliqué à gérer car ils gênent les vrais randonneurs. Nous devons veiller à ce que les utilisateurs campent entre deux étapes. Si on arrive au moment où ils s'installent, nous leur expliquons. Mais s'ils sont bien en place, et parfois déjà alcoolisés, le discours est alors moins angélique. Ces bivouacs, c'est une excellente initiative si les règles sont respectées. Soit nous les positionnons au bout du monde mais ils sont moins accessibles, soit en bord de chemin ou route pour un accès aisé. Ils sont alors plus faciles à surveiller et perturbent moins la nature… »







Sur son site, Maxime livre ses 20 conseils pour un bivouac au top

Paroles de **bivouaqueurs**

En français avec Maxime Alexandre, en néerlandais avec Luc Selleslagh et en anglais avec Joery Truyen, voici trois sites à consulter sans attendre pour tout savoir, ou presque, sur les treks, trails, randos, bivouacs… en Ardenne et ailleurs.

VOYAGES , CONSEILS et BLOG

Maxime Alexandre a toujours adoré bouger, voyager, découvrir. Tout ce qui touche à la nature l'attire. La randonnée pédestre lui offre de satisfaire cette passion, ce virus contracté dès son plus jeune âge dans diverses "expéditions" de spéléologie, escalade, via ferrata ou avec les mouvements de jeunesse. Il entretient son goût pour les escapades quand il est éducateur puis professeur d'éducation physique et organise des voyages et classes de montagnes. A l'entendre : *« J'ai aussi découvert que la randonnée m'apportait beaucoup dans des domaines aussi variés qu'improbables : psychologiques, physiques et sociaux. D'où ma décision de créer ma page Facebook pour partager mes expériences. L'idée du blog a vite trotté dans mon esprit… pour suivre mes expéditions, donner des conseils sur les destinations et l'organisation de voyages, permettre un échange autour du thème de la rando, inciter à voyager sans pour autant vider son compte en banque. La plupart de mes thèmes de voyage sont orientés "voyage sac au dos" avec le moins de frais possibles. Je trouve mon bonheur dans les trips au confort plus restreint, mais tellement plus authentiques et surtout directement au contact de la nature… »*

Parmi les nombreuses balades et randonnées à la journée décrites dans le blog de Maxime, il en est sur les régions de la Semois, de l'Ardenne, et de la Gaume. La vallée de l'Ourthe & Aisne a, pour sa part, donné lieu à un trek de plusieurs jours. Et de poursuivre : *« En Luxembourg belge, la forêt de Saint-Hubert est l'une des plus belles du pays. Je l'apprécie beaucoup tant elle est vaste. Par endroits, on se croirait au Canada. J'aime aussi, un peu plus bas, la région de Bouillon et Rochehaut, plus vallonnée. Avec ses reliefs, j'aime ce coin pour se faire un peu mal aux jambes en augmentant le dénivelé. On a vite fait 2.000 mètres de D+ en deux jours. Je recherche alors les bivouacs dans les endroits autorisés que j'ai mis en avant sur mon blog. J'espère que personne ne viendra les abîmer ou, pire, les détruire. Mieux, qu'ils vont se multiplier… »*

www.trekkingetvoyage.com

TRAILS, TREKS et BIVOUAC

Très prisés en Flandre, les sites de **Luc Selleslagh** font figure de références. Le premier est dédié aux "walking trails" en Belgique et ailleurs. Mais l'homme a un penchant pour l'Ardenne où il aime passer du temps à randonner. En 2015, il a consacré un long reportage à l'Escapardenne Trail et un autre à La Gaume Buissonnière. Auparavant il a crapahuté le long de la Semois, effectué un tour de la Famenne, traversé des Pays et des Âges, parcouru les Transardennaise et Transemoisienne… Sur son second site, il n'est question que de bivouacs, principalement dans les Ardennes, flamandes comme wallonnes.

www.trekkings.be
www.bivakzone

A CUP of TEA en ARDENNE

Si vous maîtrisez la langue de Shakespeare, vous apprécierez les récits des périples de **Joery Truyen** chez nous en tapant "Ardenne" dans le moteur de recherche. Les photos, notamment ses filés de cours d'eau, se laissent admirer et la description de ses aventures en terres plus ou moins inconnues, dont l'Eisleck Trail, se lisent avec plaisir.

www.dzjow.com







De Trek Aventure à **Ardennes Rando**

Responsable de l'agence de voyages Trek Aventure, **Olivier Delmée** a eu l'envie d'en extraire les produits ardennais. En 2015, avec Isabelle, il lance Ardennes Rando, une marque spécifique pour *« du local et de l'unique qui n'est pas noyé dans un ensemble de randonnées de par le monde »*.

« Nous proposons une offre de randonnées, en liberté ou accompagnées la plus complète possible des Ardennes françaises jusqu'aux Hautes Fagnes. Elle picore également dans les zones environnantes tout autour de l'Ardenne transfrontalière avec l'objectif de valoriser ce massif. Chaque activité est identifiée sur notre site web et visible sur une carte. Cela va de séjours résidentiels, avec orientation gastronomique possible, et diverses déclinaisons jusqu'à des choses plus difficiles, tels les grands itinéraires avec les GR 14, 15 et 16, la Transemoisienne, l'EscapArdenne…

Nous veillons à décliner aussi des produits vélo. Plus anecdotiques actuellement, ceux-ci "marchent" bien quand même avec des propositions intéressantes comme la Voie Verte dans les Ardennes françaises ou "Au fil de la Semois à vélo". »

De l'INSOLITE

Parmi les produits, on trouve un week-end trappeur avec un logement possible dans les cabanes de Rensiwez *(lire p.48)* ou la **Vallée de l'Ourthe de 2 à 6 jours avec bivouacs "tout confort"**.

« La mise en place de zones de bivouac nous a donné des idées. Nous voulons permettre aux gens de faire de la randonnée en restant très proches de la nature, mais sans le portage de tout le matériel de camping. Nous pouvons organiser la logistique pour le randonneur. Nous proposons deux formules opérationnelles de juin à septembre : Basic et Confort. Sur demande, nous travaillons avec un traiteur pour le catering et nous conduisons au point de bivouac une remorque aménagée avec le matériel, dont les tentes, pour une halte réussie. Nous avons des solutions de repli. Un logement en dur peut être proposé en alternative en cas de mauvais temps. Cette formule est innovante et originale. Nous pensons qu'elle est appelée à un beau succès… »

www.ardennes-rando.com

Une expérience 100% Wilderness !









La **rando** en **fête** à **La Roche**

Durant le week-end de la Pentecôte, **les 14 et 15 mai prochains**, La Roche servira de camp de base à la troisième édition du **"Festival de la Rando"**. D'où vient cette idée ? Du jour où l'équipe du Syndicat d'Initiative rochois a participé au Festival de la randonnée, et ses quelque 15.000 visiteurs, à Saint-Quirin dans les Vosges. Comme l'explique Olivier Lefèvre, Directeur du S.I. : *« Nous avons trouvé ce concept original et nous sommes dit, vu son succès, qu'il devait être possible d'organiser pareil festival chez nous. La Maison du Tourisme a approuvé l'idée et la première édition a été lancée en 2014. Le succès allant grandissant, la communication s'est ensuite accentuée, avec un site, des visuels, des affiches… Nous avons aussi repositionné l'événement au printemps, quand l'envie de bouger grandit et la nature devient enchanteresse. »*

Tout un **PROGRAMME !**

*« Il y aura une quinzaine de randos avec des thématiques sympas et plusieurs nouveautés : flore et faune locales, avec des guides expérimentés et des ornithologues, rivière et ses ressources en collaboration avec Riveo, longues distances, marche nordique, handi-randos pour les PMR, gourmandise et cuisine sauvage, patrimoine, sur le thème de la guerre 40-45, zen avec une approche très yoga, famille et vélo, VTT et électrique… Le tout au départ de la place du Bronze où sera installé le "***Village de la Randonnée"** *et ses stands avec du matériel, des infos sur les Sentiers de Grande Randonnée (GR)… La* **promenade gourmande** *sillonnera la ville et ses abords avec des dégustations, de salaisons et bières locales, chez nos producteurs locaux. Il y aura aussi des promenades délocalisées dont un nouvel itinéraire au départ d'Achouffe. Enfin,* **la rando "pack & raft"** *est une rando en forêt avec paquetage qui se poursuit sur l'eau… à bord de petits canots gonflables ! La randonnée est une des motivations principales des gens qui viennent chez nous. Nous avons à cœur de développer ce produit majeur pour la région sous diverses formes pour tous les goûts. »*

www.festivalrando.be



Photos article © Trekking et Voyage/ M. Alexandre, Olivier Lefevre, Escapardenne, Olivier Delmée, Lorraine gaumaise/ M. Laurent

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 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 »

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 meublés de tourisme

« Le Séchoir à Tabac »

1 chalet hôtelier

« Le Chalet »



1 gîte - appart'hôtel

« Le Wellness »

1 appart'hôtel de grand confort

« La Maison du Balcon »

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**



Blog Regards d'Ardenne
BONUS
DU JAMBON D'ARDENNE À GAGNER !
du 1 au 30 avril sur
http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be

Une chlipète, qu'est-ce que ça veut dire ? C'est une expression d'ici... un morceau, un tout petit morceau de jambon... *

Le JAMBON d'ARDENNE

Fruit de patience et de savoir-faire, le jambon d'Ardenne est un remarquable produit de notre gastronomie. Titulaire d'une IGP (indication géographique protégée - lire p.30**), il est élaboré par des artisans qui défendent la tradition de sa fabrication liée étroitement aux particularités géographiques et climatiques de notre terroir. Nombreux sont les visiteurs de passage qui repartent avec une noix, un Cobourg ou même parfois le jambon à l'os entier, nombreux sont les habitants du cru, et j'en fais partie, qui réjouissent encore leurs tablées de ce produit sain et savoureux.**



« Je jure de recommander partout et en toute occasion, comme mets délectable, le jambon fumé et préparé en notre Ardenne… »

Serment d'intronisation des Herdiers d'Ardenne (confrérie)

UN PEU D'HISTOIRE… DE COCHONS !

Pour un bon jambon, il faut un bon cochon. L'animal fait partie de notre paysage depuis la nuit des temps. Les premières traces de cohabitation avec l'homme remontent à 8000 ans av JC en Asie Mineure et c'est vers le 3ème millénaire av JC qu'il apparaît dans le bassin méditerranéen. Le cochon était connu et consommé en Grèce et à Rome. Très répandus en Gaule, les porcs vivaient à l'état semi-sauvage dans les bois et les friches, s'alimentant surtout de glands et châtaignes. Au Moyen-Age, ils vont et viennent librement, y compris dans les villes mais les dégâts qu'ils provoquaient entraineront petit à petit la construction de lieux de parcage. Dans nos campagnes, un porcher réunissait les porcs du village en un seul troupeau qu'il menait dans les prairies et en forêt. C'est dans un ouvrage du XIIIème siècle d'un moine de l'abbaye de Stavelot, "La merveilleuse histoire des Quatre Fils Aymon", que l'on trouve la première évocation d'un jambon fumé en Ardenne.

Jusqu'il y a peu, la plupart des familles possédaient un ou deux cochons pour leurs besoins personnels. Enfant, je n'ai pas eu la chance (aurais-je supporté ?) d'assister au fameux rituel de l'abattage du cochon à la ferme mais j'ai bon souvenir du jour où arrivaient dans notre cuisine ces morceaux de viande fraichement coupés d'un porc que l'on venait de tuer dans une ferme de nos connaissances : côtes, rôtis, filets mais aussi oreilles, pieds, sang, boyaux, saindoux… Le jambon serait salé et fumé par notre boucher tandis que notre mère se réservait la préparation du boudin et autres cochonnailles. Dans le cochon, nous le savons, rien ne se perd et tout est bon !

L'élevage porcin est devenu une activité agricole à part entière à partir de la fin du XVIIIème siècle et les élevages se sont intensifiés dans les années 50. Un mode d'engraissement qui s'est accentué au fil du temps, particulièrement en Flandre où est établie 95 % de la production porcine belge (7 millions de têtes par an au total, un tiers partant à l'exportation). Des producteurs wallons tentent aujourd'hui de recréer des élevages où prime la qualité sur la quantité. On ne peut qu'applaudir !



** FRANCARD, Michel. Traditions populaires au pays de Bastogne. In : Le Pays de Bastogne au gré de sa mémoire. Bastogne : ASBL Diffusion du Patrimoine Culturel de la Commune de Bastogne, 1982, page 145.*

QUALITÉ , PROTECTION et PROMOTION du Jambon d'Ardenne

Pour bénéficier de l'appellation **IGP "Jambon d'Ardenne"**, le boucher doit respecter scrupuleusement un cahier des charges précis. La première condition est la fabrication du jambon dans un secteur géographique bien délimité. Le Luxembourg belge en est la zone principale.

Outre les maisons Maréchal à Gérouville et Istace à Bouillon (lire pages suivantes), découvrez les artisans producteurs agrées IGP de notre province :

- Maison Bouillon et fils à La-Roche-en-Ardenne
- Boucherie Ligot à Lavacherie
- Etablissements Hartman à Vaux-sur-Sûre et Bastogne
- Maison Remy à Bastogne
- Boucherie Tock à Ste-Marie-sur-Semois
- Boucherie Thomas à Habay-la-Neuve
- MDViandes à Meix-dvt-Virton
- Boucherie Dropsy à St-Léger
- Salaisons de la Semois à Noirefontaine
- Boucherie Kesch à Marloie
- Maison Lefebvre à Wellin
- La Table des Champions à St-Hubert
- Marcassou à Tenneville

"Porc Qualité Ardenne" est une coopérative de producteurs de porcs fermiers, plein air ou bio.

Pour bénéficier de l'appellation "Porcs Fermiers", ces producteurs PQA doivent observer des règles strictes. Les "Porcs Fermiers" PQA reçoivent une alimentation saine et 100% végétale, sans antibiotiques ni hormones ni stimulants de croissance. Les porcheries ne sont pas surchargées, elles sont aérées, pourvues de paille et d'un éclairage naturel. De la ferme à l'abattoir, les porcs sont en petits groupes avec leurs congénères d'élevage. L'animal est respecté, ne souffre d'aucun stress et sa viande bénéficie ainsi d'une qualité optimale.

www.pqa.be

L'AUDA - "Association pour l'Usage et la Défense de l'Appellation Jambon d'Ardenne" Daniel Kellen, président de l'AUDA, défend avec passion la promotion du "Jambon d'Ardenne".

www.jambondardenne.eu

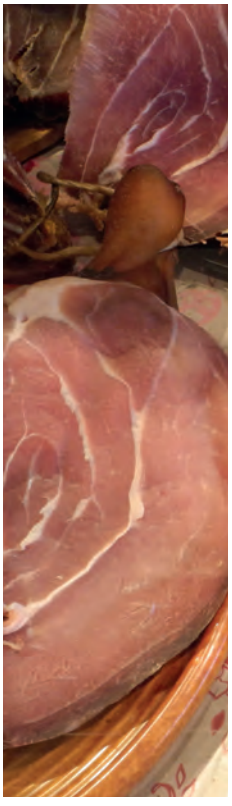
A l'initiative de l'AUDA, une Vitrine du Jambon d'Ardenne a été créée au 1er étage de la Maison du Tourisme de Bastogne. On y découvre (en famille) l'histoire et les typicités du jambon d'Ardenne.

Toujours à Bastogne, à deux pas de la place McAuliffe, à découvrir aussi, le Musée du Cochon.

Citons enfin à La Roche-en-Ardenne, l'espace multimédia sur le Jambon d'Ardenne situé au sein du musée Les Grès de La Roche.

www.gresdelaroche





ARTISANS de chez NOUS

C'est à une encablure du centre de Bastogne, en direction de Wiltz, que Muriel Courtois a établi son atelier. Une femme dans un milieu essentiellement masculin, cela mérite d'être souligné ! Une femme aimable et douce qui a toutefois le courage et la poigne nécessaires à la pratique de son métier.

Murielle n'a que 20 ans lorsqu'elle se lance dans la fabrication de jambons à l'ancienne en se basant sur une recette de famille. Installée dans un premier temps près de Léglise, elle œuvre depuis 17 ans déjà à Marvie (Bastogne). Les espaces ne sont pas grands mais ils sont à la parfaite mesure du travail artisanal qu'elle pratique seule depuis quelques années. A l'entrée, une petite boutique y accueille ses clients.

C'est uniquement par choix personnel que Murielle n'a pas demandé l'appellation IGP mais son travail suit parfaitement les étapes exigées par les puristes.





Un bon jambon de tradition chez

MURIELLE COURTOIS

Les étapes de fabrication

Elle nous emmène dans les arcanes de son atelier et nous explique les étapes essentielles.

« Avant tout, il faut choisir d'excellentes viandes. Un mauvais jambon ne prendra pas le sel et il risquera de développer une pourriture intérieure. Je prends toujours des jambons de cochon mâle (si une femelle est en chaleur, le jambon rate !). La "propreté" de l'abattage ainsi que la découpe ont leur importance. Je travaille avec un chevilleur de la région en qui j'ai totale confiance. L'étape essentielle est le salage qui se fera de préférence entre septembre et mars, cette étape étant plus risquée en été. Au préalable, il ne faut pas oublier de vider de son sang la veine du jambon située le long de l'os. Nos anciens avaient tous leur petit truc pour cautériser et désinfecter la petite plaie : de l'ail, de la "goutte"... Chacun a son astuce ! »

Murielle sale son jambon à sec, sans aucun colorant, aucun conservateur ni gluten. Elle y ajoute d'autres condiments et épices. Là est le secret de fabrication !

Sous l'effet du sel, la viande rend de l'eau. Ce jus mêlé aux épices bien choisies crée la macération qui développe une flore spécifique. Un phénomène comparable à celui qui donne aux fromages leur affinage particulier, aux bons vins leur personnalité. Cette maturation dans le sel (4 à 14 jours en fonction du poids du jambon)se termine par un bain dans l'eau claire destiné à éliminer l'excédent de sel de surface.

Vient le temps du fumoir. Quelques jours qui ont leur rôle de conservateur naturel et qui, surtout, offrent ses arômes incomparables et spécifiques au "Jambon d'Ardenne".

Chez Murielle, on découvre un fumoir à l'ancienne. Et c'est plutôt rare. *« Je ne travaille pas avec de la sciure au sol mais bien avec de grandes bûches de hêtres qui se consument lentement. Je préfère le hêtre, c'est plus doux au goût. »*

Commence alors le séchage, dans une chambre froide et aérée, une étape de maturation qui demande du temps, de 4 à 8 mois, et une attention de tous les instants.

Patience, vigilance et longueur de temps sont les ingrédients indispensables à la réussite d'un jambon de chez nous, tous les bons artisans de notre Ardenne vous le diront.





MURIELLE COURTOIS
route de Wiltz, 5
B-6600 Marvie (Bastogne)
+32 (0)61 21 39 98

Retrouvez Murielle Courtois sur les différents marchés auxquels elle participe :
- Arlon, le jeudi matin
- Bastogne, un samedi sur deux
- Halle de Han/Tintigny, le vendredi de 17 à 20h
- Avioth (F), les 1er dimanches de chaque mois



La BOUCHERIE MARÉCHAL
à Gérouville

Tout le monde en Gaume connait les Maréchal, une famille d'artisans bouchers à Gérouville. Rares sont les villages de 500 âmes, nichés à l'écart des grands axes, qui bénéficient encore d'un tel commerce de proximité. Outre les autochtones, on vient de loin pour acheter les produits Maréchal. La maison doit son essor à la qualité du savoir-faire d'Adelin, le papa, aux commandes depuis 1980 avec Martine, son épouse. Tout petit déjà, cet enfant né dans une ferme voulait devenir boucher. Adelin, c'est une vocation précoce, la fierté du travail bien fait, une gentillesse à tout-va, le sens de l'accueil chaleureux, des qualités perpétuées par Vanessa et Benjamin, la fille et le gendre, la nouvelle génération de l'entreprise. Par une fraiche et pluvieuse après-midi, nous poussons la porte de leur établissement. Chez Maréchal, il fait bon toute l'année… Malgré une météo peu avenante, la sonnette du magasin ne cesse de tinter, les clients sont nombreux. On n'a pas peur de faire quelques kilomètres quand on veut du bon dans son assiette.

Ici, depuis 20 ans, on ne sert que du "Porc Qualité Ardenne" (PQA). Ce PQA, nous y avons goûté et il n'y a pas de doute, ce cochon-là, c'est quelque chose !

Adelin nous confie quelques particularités propres à son jambon d'Ardenne. Ici, on est en Gaume, on se sent proche de la France géographiquement mais aussi dans certains usages et goûts des choses. *« Les habitants de la région préfèrent le jambon très peu fumé. Ma pratique diffère de la plupart des bouchers d'Ardenne. Je sale le moins longtemps possible et garde d'abord le jambon 3 mois en chambre de maturation à 10° maximum. Puis, je le laisse sécher durant 6 mois. Ce n'est qu'à la fin que je le fume très légèrement. »*

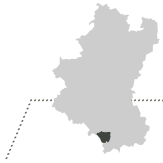
En allant à Orval, par exemple, passez donc par Gérouville. Le village, son église, sa place du tilleul et… les salaisons de la maison Maréchal valent bien ce petit détour !

Idée recette de Vanessa Maréchal

Posez de fines tranches de jambon d'Ardenne sur du papier sulfurisé et faites-les sécher quelques minutes au four préchauffé à 150°C.

Ces petites tranches séchées seront délicieuses en accompagnement d'une purée de potirons, d'un potage de chicons en hiver ou d'une soupe de melon en été. N'hésitez pas à créer d'autres associations exquises et originales.





Gérouville – B4

BOUCHERIE-CHARCUTERIE MARÉCHAL A.
Grand Rue, 88
B-6769 Gérouville (Meix-dvt-Virton)
+32 (0)63 57 75 38
boucherie.marechal@hotmail.com
www.wallux.com/boucherie-marechal-gerouville

Fumer au bois de genévrier ?

Le fumage du jambon d'Ardenne est effectué de manière exclusive avec de la sciure ou du bois de feuillus indigènes tels que le hêtre et le chêne. On y ajoute parfois des baies de genévrier (baies que l'on retrouve dans les aromates traditionnels du salage). De source d'Ardennais pur et dur, il semblerait qu'on ait pu autrefois utiliser le bois de genévrier pour fumer le jambon… un nec plus ultra ?





Une histoire de famille

La BOUCHERIE ISTACE *à Bouillon*

Enfant, le pater familias, Christian, avait hésité entre les métiers de vétérinaire, de cultivateur ou de boucher. Les longues études ne l'attiraient guère, il n'avait pas de terres, il a choisi le métier de boucher.

Il était une fois...

En 1973, Christian n'a que 21 ans mais déjà 7 ans de métier. *« Le 8 avril 73, j'ai été appelé à la ferme Bodet pour tuer le cochon. C'est comme cela que j'ai rencontré Françoise, la fille de la maison. Ce fut un coup de foudre ! Le 18 mai, j'étais déjà invité à la communion de sa sœur. Le père m'a parlé en insistant : "la boucherie Libert est à vendre à Bouillon, tu dois la reprendre !" Le 1er juillet, c'était chose faite. Et 3 mois plus tard, le 6 octobre, nous nous mariions! »* Christian sourit en racontant les débuts de l'aventure. Une nouvelle entreprise était née dans l'amour, des enfants allaient suivre. Hervé a repris l'affaire familiale mais il travaille toujours en étroite collaboration avec son père. Le duo père et fils Istace, c'est une équipe aussi attachante qu'efficace.

La maison Istace a maintenant plus de 40 ans d'existence. Si elle s'est adaptée au monde actuel (un site internet, une boutique en ligne...) elle est toujours restée fidèle à son savoir-faire traditionnel.

La préparation du jambon d'Ardenne respecte le cahier des charges de l'IGP. Hervé explique avec passion les plus que présentent ses jambons. *« Nous pourrions avoir l'appellation IGP Jambon Grand Cru, une appellation qui n'a pas pu trouver sa place tant sont rares les bouchers charcutiers qui respectent un temps d'affinage aussi long que le nôtre et surtout ceux qui ne travaillent qu'avec des éleveurs de la région. Nos cochons (NDLR- ils écoulent douze porcs par semaine !) viennent tous de la ferme Léonard à Noirefontaine, à 3 km d'ici. Avec son âme d'agriculteur et son amour pour les bêtes, mon père y est tous les jours. Il ne pourrait s'en passer ! Cette complicité avec des éleveurs de la région dure depuis quelques années déjà. »*

Difficile de faire circuit plus court et d'avoir de meilleures garanties d'élevage respectueux de l'animal et de qualité constante.

A peine entrés dans notre voiture, nous plongions la main dans le sac emporté pour déguster goulûment les tranches de jambon offertes par la maison...







BOUCHERIE ISTACE
rue de la Maladrerie, 21
B-6830 Bouillon
+32 (0)61 46 60 65
contact@ boucherieistace.be
www.boucherieistace.be

Photos article © J.P. Laruelle, Boucherie Maréchal, Boucherie Istace, FTLB/ P. Ghislain, Prov. Lux./ J. Cornerotte

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

Le Fourneau Saint-

entre TRADITION et modernité



-Michel

Blog Regards d'Ardenne

BONUS

10 x 2 entrées À GAGNER !
jusqu'au 15 avril sur
http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be

La vallée de la Masblette, après avoir traversé la forêt du roi Albert, voici le Fourneau Saint-Michel. Haut-lieu de l'histoire bénédictine de Saint-Hubert, l'endroit respire le calme et la sérénité.

Lieu de mémoire – la métallurgie ancienne, l'habitat et les métiers traditionnels – le Fourneau donne aussi de quoi rassasier les palais friands de la cuisine de nos grands-mères, revisitée par des gens passionnés.

Un musée sans animation n'aurait pas grand intérêt.

Rassurez-vous : ici, tout bouge sans cesse ; le visiteur va de découverte en découverte. Et c'est, ma foi, fort réjouissant !





















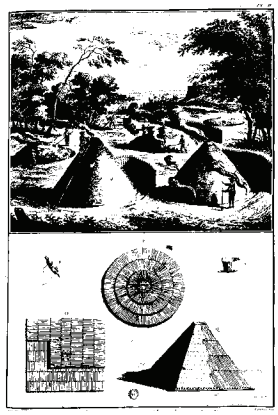

Haut-lieu du passé hubertin, ce petit coin de la vallée de la Masblette était voué à l'oubli. Vendu comme bien national (on disait aussi "bien noir" parce que confisqué à des congrégations religieuses) après la Révolution française puis passé de mains en mains au fil des diverses péripéties de la vie, le "fourneau" était peu à peu tombé dans la torpeur et l'oubli.

Pourtant, fin des années cinquante, un homme se prend de passion pour ce lieu chargé d'histoire. Willy Lassance avait quitté Boitsfort en 1948 pour venir s'installer en Ardenne. Devenu collaborateur des Musées royaux d'Art et d'Histoire, épris de vieilles pierres, des archives abondantes du monastère et de la tradition orale, il entreprend de faire revivre les lieux avec des moyens limités mais la foi du charbonnier chevillée au corps.

Le contexte : la métallurgie en Luxembourg

Dès la fin du XIV^{ème} voire au début du XV^{ème} siècles, la présence de nombreuses petites usines métallurgiques est attestée au duché de Luxembourg. La forêt, partout présente, fournit le charbon de bois, les cours d'eau ont été aménagés pour alimenter les roues hydrauliques et l'on extrait des minerais plus ou moins riches en fer, le plus souvent à ciel ouvert. L'essor ne se démentira pas jusqu'à l'apparition du "charbon de terre". Son extraction du côté de Liège et de Charleroi va sonner le glas pour nos usines luxembourgeoises.

Au nord comme au sud, de la vallée de l'Aisne à Marsolle, de Poix Saint-Hubert à Orval, les vallées du Luxembourg bruissent de centaines de bûcherons, fauldeurs, mineurs, ouvriers, voituriers qui alimentent les insatiables fourneaux.



La concurrence est féroce : qualité et prix des produits se négocient âprement. Des fortunes sont en train de se bâtir dans nos contrées.

Dom Nicolas Spirlet ne peut – et ne veut – pas rester hors de la course. Dès 1760, au moment de son accession à la charge abbatiale, l'abbé visionnaire s'ouvre de ses projets à des proches. Les ventes de bois, principale ressource de l'abbaye, ont vu leur prix baisser et Spirlet se dit que, tant qu'à faire, autant exploiter les forêts monastiques à son propre usage. D'autant qu'Orval déploie avec une certaine arrogance ses activités métallurgiques qui mettent le monastère gaumais en situation de quasi-monopole.

Mais avant cela, le religieux a rêvé à d'autres projets : tannerie, ardoisières, verrerie, salpêtre, eau forte, savon, papier, coutellerie... Heureusement, la plupart d'entre eux ne verront jamais le jour. En 1767, première mise en route de Poix-Saint-Hubert. Spirlet a fait construire dans le val de Poix un véritable complexe sidérurgique : deux platineries et un maka. Une fenderie est en construction et quatre poêliers se sont installés à proximité. Mais Spirlet



achète toujours son fer à l'extérieur. Après diverses tentatives de rachat de fourneaux existants, il décide de faire construire un fourneau sur la Masblette. Ce sera le fourneau Saint-Michel. En novembre 1771, le fourneau est mis à feu. Bien pensé, il est adossé au flanc de la petite vallée du Wève-Ri, ce qui permet d'alimenter le monstre en minerai et charbon par le haut en ménageant les efforts de la centaine d'ouvriers qui travaillent là.

L'étrange dom Nicolas Spirlet, dernier abbé de Saint-Hubert

Pendant de nombreuses années, Spirlet a eu la réputation d'un homme orgueilleux, inconstant et aux ambitions sans limite. Plus attiré par les affaires politiques que par la charge spirituelle d'une communauté, il finirait par ruiner le monastère à travers ses errements industriels avant de s'exiler, rejeté par ses propres frères bénédictins. Le portrait était loin d'être flatteur.



En 1980, Maxime Dessoy, président de "Terre et abbaye de Saint-Hubert" va éplucher la nombreuse correspondance qu'entretenait Spirlet. Cela permettra de rectifier quelque peu les contours d'un caractère certes fort mais toujours soucieux de préserver les intérêts du monastère.

Jean-Baptiste Spirlet voit le jour dans une famille de la bonne bourgeoisie verviétoise en 1715. C'est un membre de sa famille, dom Célestin Dejong, alors abbé de Saint-Hubert, qui l'accueille au sein de la communauté alors qu'il a à peine 18 ans. Spirlet fait profession en 1733 avant d'accéder à la prêtrise en 1738. Dejong le charge d'enseigner la théologie aux frères. Passons les vicissitudes temporelles et spirituelles qui agiteront le monastère durant tout l'abbatiat de dom Célestin. A sa mort, Spirlet devient le candidat tout désigné par le comte de Cobenzl. L'Autriche met ainsi un pied dans la gestion du monastère de Saint-Hubert. En 1760, dom Nicolas accède donc à la charge abbatiale pour trente-quatre ans. Au fil des années, il va se révéler être un homme entreprenant certes mais sans doute peu doué en affaires.



Fin et renaissance

La Révolution gronde à Paris et dès 1791, alors que le monastère a accumulé des dettes qui se montent à plus de 625.000 de nos euros actuels, tous les biens sont confisqués par la République proclamée deux ans plus tôt avant d'être vendus comme biens nationaux. On vous passe les vicissitudes subies au fil des années avant que la Commission Royale des monuments et sites ne propose le classement du site en 1952. Alors, sauvé le fourneau Saint-Michel ? Pas vraiment. Les années passent et les bâtiments se dégradent. Sept ans plus tard, une asbl se donne pour mission de relever le complexe de sa ruine et de le transformer en un musée du fer auquel sera adjoint une sorte de conservatoire des petits métiers de l'Ardenne d'autrefois. En 1960, le musée est, certes modestement, porté sur les fonds baptismaux. Le site industriel de la Masblette est enfin sauvé.









LE MUSÉE DE PLEIN AIR

Dès 1970, le concept de "Musée de plein air" voit le jour. Sur un fond de vallée de la Masblette, à un jet de pierre du Fourneau, l'idée est de recréer, sur une quarantaine d'hectares, une série de petits hameaux représentatifs des différentes régions (et sous-régions) agro-géographiques du sud du Sillon Sambre et Meuse. En transplantant des immeubles représentatifs de ces différentes zones de la Wallonie, les Musées du Fourneau Saint-Michel feront œuvre de conservation en concentrant sur le même site les éléments les plus caractéristiques du patrimoine vernaculaire wallon. C'est un long travail d'inventaires, d'enquêtes qui commence et se poursuit d'ailleurs aujourd'hui.



Pourtant, quelques détracteurs du projet se manifestent : pourquoi démonter pierre par pierre, poutre par poutre, des immeubles qui font partie du patrimoine villageois pour aller les remonter en Ardenne ? Certains se sentent dépossédés. Ce seront parfois de longues tractations pour convaincre les réticents que l'idée de transplanter ces maisons est le meilleur moyen de les conserver pour permettre aux visiteurs de faire mémoire des conditions de vie des gens de nos campagnes en des temps finalement pas si éloignés.



Recréer les biotopes

Reconstruire une maison de la Lorraine belge ou d'Ardenne centrale, c'est bien, mais si on la coupe de son environnement, cela n'a plus guère de sens. Dès le début, le personnel (nous en parlerons un peu plus loin) a le souci de recréer le "paysage" d'origine de la bâtisse transplantée. Les haies en sont un élément significatif tout comme les jardins potagers qui jouxtaient les maisons. Les vergers, les prairies de fauche, les lisières forestières tout comme les mares et étangs ont participé à la vie de nos campagnes. Il était donc important de recréer cela sur le site même, avec une grande attention à la biodiversité. Et les spécialistes en botanique qui suivent régulièrement les travaux ne peuvent que constater une grande diversité biologique sur le site. Plus réjouissant encore, la présence d'espèces considérées comme menacées en Wallonie et qui ont trouvé ici refuge à leur maintien voire à leur développement.






Un travail incessant

Roland Titeux n'est pas peu fier du travail quotidien de toute l'équipe technique qui entretient le site. Toutes les compétences sont là : ferronnier, menuisier, électricien, maçon, charpentier sans compter les "jardiniers", chacun met son savoir-faire au service de la conservation de ce patrimoine naturel et bâti de grande valeur.

« J'ai commencé ma carrière au "Musée de la Vie rurale en Wallonie" (c'était la dénomination de l'époque) en 1976. Je terminais une formation de maçon et j'ai commencé par démonter précautionneusement les bâtiments à transplanter sur leur site d'origine avant de les reconstruire









à l'identique ici. Puis, en 1994, j'ai pris en charge toute l'équipe de 18 personnes qui abat un boulot formidable. Je crois que, tous, nous avons la conviction de travailler dans un lieu préservé, de remettre à l'honneur des techniques artisanales un peu oubliées. Nous maîtrisons tous les aspects, aussi bien la charpente que le torchis tout comme la menuiserie ou la ferronnerie, comme ce banc de communion en fonte que nous sommes en train de rénover de manière à pouvoir le replacer dans son contexte. »

Témoin, ce four à pain en cours de reconstruction dans la zone Ardenne centrale. Tout est "fait maison", dans le plus grand respect de la tradition des artisans qui ont construit ces bâtiments solides, harmonieux et bien ancrés dans le terroir qui était le leur.

Plaisir de la (re)découverte

Parcourir les chemins et sentiers des Musées du Fourneau Saint-Michel, c'est retrouver des racines, se replonger dans des ambiances paysannes parfaitement reconstituées qui évoquent ce qu'était la vie de nos petits artisans, des paysans de l'Ardenne qui vivaient parfois chichement mais qui, toujours, savaient tirer parti de ce que dame Nature avait de mieux à leur offrir. Une leçon de sagesse et d'humilité.

C'est d'ailleurs ce à quoi s'attache toute l'équipe qui n'hésite pas à être sur le pont lors des grandes et désormais traditionnelles fêtes organisées sur le site. Roland Titeux ne cache pas sa fierté : *« Nous sommes tous présents lors de ces grandes journées d'animations. Chacun y va de sa spécialité : cuisson du pain, forge, clouterie, charpentier... C'est très valorisant de pouvoir ainsi montrer un savoir-faire que nous exerçons le plus souvent dans l'ombre. Le public ne s'y trompe pas : il pose des questions, s'intéresse et se replonge dans ces temps finalement pas si lointains où l'Ardenne vivait au rythme naturel des saisons. »*

Une offre très complète

Vous l'aurez deviné, les Musées du Fourneau Saint-Michel ne se visitent pas en deux heures. Il y a tant à voir, à comprendre, à découvrir : les espaces naturels, les maisons patiemment reconstruites et aménagées comme si leurs habitants venaient de les quitter, les vieux métiers du fer, de la forêt... L'offre ne serait pas complète sans quelques bonnes tables qui proposent des plats traditionnels revisités dans une ambiance bon enfant et un cadre plein de chaleur et d'authenticité. Suivez-nous chez ces passionnés de produits de la région qu'ils préparent avec amour et savoir-faire.





REDÉCOUVRONS LA CUISINE DE GRAND-MAMAN



Poussons la porte de l'Estaminet "Al Pèle"

Dans cet estaminet blotti dans un écrin forestier, **Marc et Joëlle Champion** et leur équipe vous accueillent dans un cadre unique pour vous faire découvrir la cuisine paysanne de la fin du XIX^{ème} siècle. Là, produits régionaux et accueil chaleureux sont les maîtres-mots.

La touche maison ? Manger directement dans la poêle, d'où son nom "Al Pèle" ("à la poêle" en wallon). Lard, jambon d'Ardenne, pommes de terre, œufs et légumes anciens sont cuisinés avec l'amour des traditions.



Le restaurant est un petit musée à lui tout seul. Vieilles serpettes, sabots et chaudrons forment une décoration rustique. Tout est aménagé pour vous faire vivre un véritable plongeon au temps de nos arrière-grands-parents.

C'est en juillet 2015 que Marc et Joëlle, patrons pétillants et souriants du bar "Al Pèle" reprennent les rênes de l'établissement où flottent de bonnes odeurs de cuisine à l'ancienne. Ce couple de passionnés au dynamisme communicatif, provenant du beau petit village d'Awenne, à quelques jets de pierres du Fourneau Saint-Michel, a été boucher-traiteur durant 30 ans. Une vie destinée au terroir.

« Nous fabriquions des salaisons à l'ancienne et pour nous, avoir notre propre restaurant de terroir nous semble être une suite logique dans notre carrière. »

La convivialité comme maître-mot

« Ici, les gens discutent entre eux, c'est convivial, il y a des échanges de rires. Le lieu incite à parler avec ses voisins, choses qu'on ne fait pas dans un restaurant en temps normal. On retrouve un peu l'ambiance des cafés villageois d'autrefois où les gens se retrouvaient pour discuter. C'est un endroit où on fait le plein de chaleur humaine, où l'on partage un repas en parlant de choses simples. Les promeneurs marchent en chaussettes si leurs chaussures sont sales. » Marc parle couramment l'anglais et le néerlandais et un peu l'allemand. Les clients apprécient beaucoup d'être accueillis dans leur langue. Et pour la touche d'originalité, pourquoi ne pas être accueilli en wallon ?

Pour rester dans cet esprit, des projets d'animations musicales et bien d'autres choses sont dans les cartons. De quoi dynamiser ce lieu où il fait bon s'arrêter un moment pour revenir aux sources.



Une petite faim ?

« On a gardé tout ce qui existait car c'est un beau concept. On travaille avec des produits de saison. »



Il ne faut pas repartir d'Al Pèle sans avoir savourer l'omelette "Do vî Ferdinant", l'incontournable de la maison. Sa composition reflète bien la cuisine ardennaise d'autrefois : pommes de terre, oignons, champignons, lardons, œufs, de la crème et pour terminer en beauté, un petit verre de pêket. Les plats s'accompagnent merveilleusement d'un Lessai d'gatte (lait de chèvre en wallon), cette bière, ou *« élixir de joie »* comme le qualifie Joëlle, dont le secret de la recette est bien gardé. *« Ici, on cultive le bon goût de l'authentique. Toutes les préparations sont à base de produits régionaux et chaque jour, une soupe différente est proposée. L'année prochaine, la carte s'étoffera de plats mijotés comme des carbonnades, du civet, du porc à la Trappiste de Rochefort... »* Hmmm, on se régale d'avance !

Sur une plaque posée sur la cheminée, on peut lire ceci : *« Ne soyez pas pressé, ici on se hâte lentement. »* Et si cette citation nous invitait à faire une pause pour prendre le temps de profiter des bonnes choses ?

+32 (0)84 44 59 51
www.wallux.com/alpele-saint-hubert



L'Auberge du Prévost

Comme à l'Estaminet "Al Pèle", le terroir et les produits de saison sont rois dans cette ancienne ferme du XVIII^{ème} siècle reconvertie en restaurant. Dans un cadre tout aussi magnifique, **Aline et Philippe Englebert** subliment la gastronomie locale pour le plaisir des papilles des touristes et des gens du coin. Après avoir travaillé tous les deux dans un centre médico-pédagogique, c'est un changement de vie à 360 degrés qui s'est offert à eux le 1er juillet 2015. Monsieur est en cuisine, madame en salle. Pour vous mettre l'eau à la bouche... A la carte, on retrouve un côté brasserie mettant notamment en avant la charcuterie ardennaise et un côté restaurant avec des plats cuisinés comme le millefeuille de foie gras ou le traditionnel civet de marcassin.



Un métier enrichissant dans un cadre rustique

Une fois pénétrés dans ce somptueux bâtiment à colombages, une ambiance intimiste et chaleureuse nous attend. Des anciennes poutres magnifiquement conservées, un décor rustique agrémenté de quelques touches modernes, c'est ça qui fait le charme de l'Auberge. Si la cuisine est d'un certain standing, l'atmosphère n'en reste pas moins conviviale car c'est aussi ça la marque de fabrique du Fourneau Saint-Michel.



« Travailler en famille est quelque chose de formidable. Nos enfants se baladent dans le restaurant, c'est convivial et jusque maintenant, ça ne dérange personne. On donne son avis sur le travail de l'autre : je goûte les plats et mon mari me dit ce qui lui plaît au niveau déco. C'est très enrichissant.

Ce qui est intéressant aussi dans ce métier, c'est qu'on ne sait jamais en début de service comment celui-ci va se dérouler. Travailler dans la restauration, c'est prévoir l'improvisé. Cela nous change de notre ancien emploi où nous étions salariés et où nos horaires étaient bien définis. »







Son élément caractéristique ? *« Sa charpente extraordinaire. Pour l'anecdote, nous avons eu des clients qui ont connu le bâtiment quand il se trouvait encore à Journal au temps de leurs grands-parents. Ils étaient émus de sa reconversion au sein du domaine. »*

La qualité des produits avant tout

Les client viennent à l'Auberge du Prévost autant pour la cuisine que pour le cadre exceptionnel. Pour que personne ne soit en reste, Philippe et Aline ont pensé aux clients fidèles qui reviennent presque tous les week-ends en leur proposant un menu différent à chaque fois. Tout est préparé à la minute, gage de qualité et de fraîcheur des produits servis. *« On n'est pas dans un fast-food. Hors de question de réchauffer des plats dans un micro-ondes. D'ailleurs, il n'y en n'a pas en cuisine et on n'en veut pas. »*

+32 (0)84 44 48 11

Auberge du Prévost

Les trois points de restauration du domaine sont très complémentaires. A l'Estaminet "Al Pèle", on fait un véritable retour à la cuisine campagnarde d'autrefois. A l'Auberge du Prévost, on vient au restaurant où même la carte "brasserie" est composée de plats d'un certain niveau. Enfin, au bistrot **Les Tahons***, on profite de petits plats sur le pouce tout en pouvant garder un œil sur les enfants en train de s'amuser sur la plaine de jeux.

* Situé dans le bas du domaine, il réouvrira ses portes ce prochain printemps.

LES ARTS DE LA RUE S'INVITENT AU FOURNEAU SAINT-MICHEL

Depuis 2010, lors du festival *Mai'li Mai'lo*, le domaine vit au rythme des comédiens, chanteurs, danseurs, marionnettes, graffeurs et acrobates qui investissent les lieux le temps d'un week-end riche en émotions. Mai'li Mai'lo, est la contraction de mai et d'ensemble de créations variées aussi originales les unes que les autres. Pour nous parler de cette magnifique initiative, nous rencontrons **Alain Schmitz**, son initiateur. Mai'li Mai'lo a vu le jour grâce à Alain mais aussi à Françoise Mangili et Chantal Marchand. Le monde culturel, Alain y baigne depuis 42 ans. Parmi les projets qui lui tiennent le plus à cœur, on citera la Fête des Artistes à Chassepierre, dont il vient de remettre les rênes il y a peu et le Centre d'Art Contemporain du Luxembourg belge.

https://mailimailo.wordpress.com

Sa vision du Fourneau Saint-Michel



« On se nourrit d'un passé pour aller vers l'avenir. Ici, on a la sensation d'être hors du temps. Dans la société actuelle, on vit à 100 à l'heure, on est tributaire de la technologie. Ici, le gsm ne passe pas, on dépose sa voiture au parking et c'est notre dernier contact avec le monde moderne. Les enfants peuvent courir en toute sécurité. L'histoire qui est racontée ici est celle des gens de la région. Faire sortir les gens de leur quotidien, c'est ce qui fait la réussite d'un évènement quel qu'il soit. La forêt à l'arrière donne une caractère tout à fait particulier au domaine et même quand il y a beaucoup de monde, il n'y a pas d'effet de masse. »







Eclectisme des activités et milieu rural d'autrefois

A la base, le festival devait avoir lieu chaque année dans un endroit différent du Luxembourg belge. Dès la première édition, le domaine du Fourneau Saint-Michel s'est imposé à la manifestation. Son mélange d'architecture de Lorraine, d'Ardenne et de Famenne et la proximité du Service de la Diffusion et de l'Animation Culturelles basé à Saint-Hubert en ont fait l'endroit idéal. Ce mélange de cirque et d'animations de rue donne indéniablement une image de diversité.

Le Fourneau se met en scène le temps d'un week-end. De nombreux partenaires se sont approprié les espaces à merveille. On citera notamment la Bibliothèque provinciale et son bus itinérant ou le Service de Musique Amplifiée et ses concerts de rock.

Mai'li Mai'lo, c'est aussi un thème chaque année qui laisse place aux créations les plus folles et le public en est très friand. C'est aussi une belle palette dans le sens où il y a des comédiens professionnels et amateurs.





Comment intégrer les arts contemporains dans un lieu de mémoire ?

Mai'li Mai'lo, ce sont des produits interprétés par des artistes d'aujourd'hui, ce qui n'empêche pas d'avoir de la musique classique. C'est avant tout un endroit ouvert sur les autres acteurs culturels où l'espace permet une multitude de manifestations. C'est un lieu de culture qui est intéressant aussi bien pour monsieur et madame tout le monde, que pour les enseignants, que pour les touristes. Tout est pensé pour que le domaine garde son essence première. En témoigne le toit du chapiteau de cirque qui est inspiré du clocheton de la chapelle pour ne pas

dénoter dans l'ensemble. Le festival est aussi l'occasion de profiter gratuitement d'une balade ressourçante au cœur du domaine dont tous les bâtiments sont ouverts pour un mélange de culture et de retour dans le passé. *« C'est une belle collaboration entre les différents services culturels de la province. »*

Une équipe dynamique



Valérie Peuckert est la directrice de ce vaste domaine depuis février 2014. Le monde de la culture lui est familier puisque pendant 10 ans, elle dirigea le musée Gaspar à Arlon. C'est un tout autre genre d'animations qui l'attendaient au Fourneau Saint-Michel. Déterminée et souriante, Valérie nous livre ses impressions sur l'importance de perpétuer la mémoire d'Ardenne.

Pour elle, le Fourneau est un havre de paix et un espace hors du temps. Elle aime cette magie qu'ont les musées de transmettre des petits bouts d'histoire. Les manifestations liées aux vieux métiers sont de belles opportunités de mettre les talents de l'équipe en valeur. Recettes traditionnelles, savoir-faire de la construction à l'ancienne, utilisation des machines d'antan, gestion des espaces verts et reproductions des gestes anciens sont autant de façons de rendre hommage au patrimoine.

« On s'aperçoit qu'il y a une réelle demande du public de "retour aux sources", du temps de nos arrière-grands-parents. Les visiteurs recherchent ce lien à la nature, à la forêt, à l'Ardenne. On ne peut savoir où on va si on ne sait pas d'où on vient. Quand on entre dans le domaine, on plonge dans le passé en faisant appel à ses cinq sens. L'Ardenne se ressent dans les maisons, dans les collections, dans la forêt, dans ses bruits et ses odeurs. On vient ici pour respirer, se ressourcer et se déconnecter du quotidien. »

Elle nous avoue avoir un coup de coeur pour l'animation les "Djins d'amon nos ôtes", le 21 juillet. C'est l'évènement qui reflète l'âme du Fourneau et où toute l'équipe met la main à la pâte. Les savoir-faire anciens sont perpétués dans bien d'autres évènements comme les dimanches de l'été, avec un thème différent chaque dimanche, ou bien encore le Week-end du Bois en octobre. Bien sûr, tout cela se complète à merveille avec la dégustation d'une des recettes traditionnelles de l'Auberge du Prévost ou de l'estaminet "Al Pèle".







Photos article © Mai'li Mai'lo, Wallux.com, FTLB/L. Aprosio - P. Willems, Prov. Lux/ J. Cornerotte



Marie-Eve Soenen est responsable de la médiation et de la programmation culturelle. Elle est chargée de la promotion et des animations du domaine. Etablir le programme d'animations pour la saison et gérer, avec tout le personnel, la mise en place et l'organisation pratique des différents évènements font partie de ses attributions. Son coup de coeur se porte sur Mai'li Mai'lo car s'est un harmonieux mélange de passé et de présent.

« Pour moi, perpétuer les coutumes et traditions des générations qui nous ont précédés est un devoir de mémoire. Ca nous rappelle notre fierté d'être Ardennais. Les jeunes générations ont accès à tout d'un seul clic. Il est important qu'elles se rendent compte que ça n'a pas toujours été le cas. »



DOMAINE DU FOURNEAU SAINT-MICHEL
Fourneau Saint-Michel 4
B-6870 Saint-Hubert
+32 (0)84 21 08 90
fourneausaintmichel@province.luxembourg.be
www.fourneausaintmichel.be





Demandez le programme !

* NOUVEAUTÉ 2016

1/03 > 30/11 : REGARDS SUR LE PATRIMOINE ORAL ET IMMATÉRIEL EN WALLONIE

Exposition pour (re)découvrir les grandes traditions populaires wallonnes et celles plus confidentielles, de la diversité culturelle, tout aussi riches et importantes à perpétuer !

10/04 : LE TRÉSOR D'ANICET*

Grande chasse au trésor familliale et ludique sur le Domaine, jalonnée d'épreuves pour apprendre : reconnaissance de matériaux à l'aveugle, questions sur le patrimoine bâti, sur les traditions ancestrales, … Un évènement parfait pour apprendre à connaitre le Domaine en s'amusant.

7/05 : NUIT GOURMANDE AU FOURNEAU*

Balade gourmande aux lueurs du crépuscule en forêt ardennaise… Une occasion de découvrir le Domaine d'une autre façon !

28 > 29/05 : MAI'LI MAI'LO

Vitrine culturelle du Luxembourg belge faisant la part belle à toutes les disciplines culturelles. Entrée gratuite !

12/06 : EVÈNEMENT PHOTO*

Organisé dans le cadre des "Saisons de la photo" et en partenariat avec la Grande forêt de Saint-Hubert.

21/07 : DJINS D'AMON NOS ÔTES

Animation phare du fourneau ayant pour ambition de placer les visiteurs dans le milieu rural wallon du XIX^{ème} siècle grâce à la découverte des métiers et occupations d'autrefois. Ambiance conviviale assurée !

6 > 7/08 & 12 > 15/08: THÉROIGNE DE MÉRICOURT

Pièce familiale sur une héroïne locale.

25/09 : BALADE CHAMPIGNONS*

Après-midi consacré à la cueillette et à la cuisine des champignons. Présence de mycologues.

16/10 : WEEK-END DU BOIS

A la découverte des anciens métiers liés au bois (scierie, bûcheronnage, cerclage de roue…).

27/11 : VEILLÉES D'ARDENNE et visite de saint Nicolas

Clôture de la saison 2016. Plusieurs conteurs prendront possession des maisonnettes et proposeront des contes et légendes au public autour d'un feu de bois. Saint Nicolas en profitera pour apporter quelques sucreries aux enfants !

Et aussi :

TOUS LES DIMANCHES DE L'ÉTÉ,
le Fourneau s'anime pour le plaisir de tous. Activités, présence d'artisans, présentations de métiers d'autrefois…



Domaine du
Fourneau
Saint-Michel



Au coeur des forêts ardennaises, venez découvrir
un patrimoine authentique du monde rural wallon du 19ème siècle.

AGENDA DE NOS EVENEMENTS:
www.fourneausaintmichel.be

FOURNEAU SAINT-MICHEL, 4
6780 SAINT HUBERT
084 21 08 90
fourneausaintmichel@province.luxembourg.be







Séminaire, réception, stage, réunion, week-end en famille ?
La province de Luxembourg vous propose
différentes formules de location à Mirwart !

CENTRE D'HEBERGEMENT ET DE LOISIRS
RUE DU MOULIN, 4
6870 MIRWART
084 36 00 20
chl@province.luxembourg.be

Blog Regards d'Ardenne

BONUS

2 livres À GAGNER !
jusqu'au 15 avril sur
http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be

Une Ardenne sensible

Jean-Pierre Servais et Jean-Louis Brocart nous servent un nouvel opus de leurs "Impressions d'Ardenne".

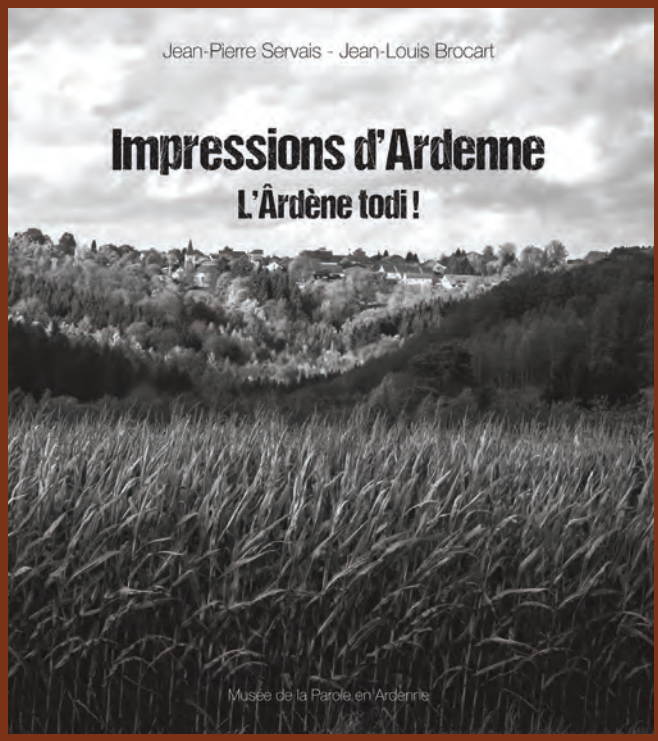
Après deux recueils tout empreints de notre Ardenne, de ses gens et de ses paysages, voici que le Musée de la Parole en Ardenne donne à nouveau la... parole à Jean-Louis Brocart et Jean-Pierre Servais pour un troisième opus plus ambitieux encore que les deux précédents.

L'œil aiguisé de Jean-Louis Brocart repère les lumières, les textures, les visages pour nous les rendre sensibles, habités, avec beaucoup de tendresse et d'humour parfois. Plongée dans une Ardenne en incessant devenir avec ses anachronismes, ses contradictions et une envie du photographe de faire nager le lecteur plus profond qu'il n'y paraît.

Jean-Pierre Servais sert les images avec tendresse, lui aussi. Ses légendes montrent une certaine verve, un humour jamais féroce mais qui dénote une manière d'être et de dire sans ambages et sans détours. C'est frais, parfois impertinent mais toujours au plus près de la réalité d'une Ardenne qui bouge en même temps qu'elle garde fièrement racines et traditions.

A vous procurer de toute urgence si, comme nous, vous aimez l'Ardenne, ses gens et ses bêtes. Edmond Dauchot, le photographe d'Ollomont, n'est jamais loin. Et c'est très bien ainsi que l'ermite de la vieille cure continue à faire des émules en ce début de XXI[ème] siècle.

www.museedelaparole.be















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

Le glamping

Depuis toujours, le camping attire les vacanciers de tous âges. Longtemps considéré comme un hébergement touristique proche et abordable, il comporte néanmoins quelques inconvénients. Les moins téméraires pestent contre les sanitaires collectifs, la rosée du matin ou le sac de couchage inconfortable. Heureusement pour eux, le camping 2.0 a fait son apparition. Son petit nom ? Le glamping !

Les Cabanes de Rensiwez

Après avoir travaillé cinq ans dans une banque à Bruxelles, **Olivier Berghmans** a commencé à fabriquer des cabanes en bois pour les besoins d'acteurs touristiques… Jusqu'au jour où il décide de créer sa propre exploitation qu'il fait grandir petit à petit depuis maintenant trois ans.

Le glamping, une nouvelle manière de penser le camping

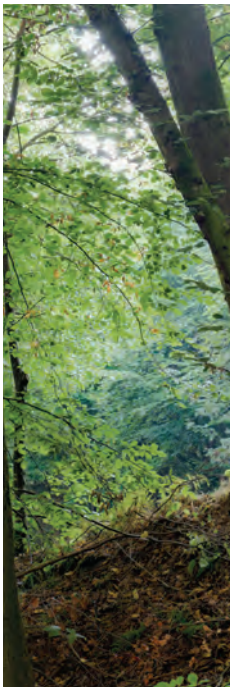
Traditionnellement, le camping était vu par beaucoup comme la manière la moins onéreuse de venir passer un week-end dans les Ardennes. *« Qu'importe l'apparence des terrains de caravanage, le côté pratique prenait le dessus. Mais les choses ont sensiblement changé. L'intérêt est davantage porté sur l'expérience, les émotions et l'esthétique. Le glamping, ça commence déjà par un emplacement de qualité, loin des nuisances visuelles et sonores. C'est important d'emporter les clients en dehors de leur univers quotidien, dans un monde magique qui les fera rêver. »*

Aux Cabanes de Rensiwez, chacun des hébergements a été imaginé et conçu de manière à susciter des émotions. *« La sélection d'une cabane n'est pas anodine. On pourrait comparer cela au choix d'un menu dans un restaurant : il se fait étape par étape. »*

Tout d'abord, le choix de la localisation : cabane en bordure de rivière, dans un sous-bois sur la colline ou encore sur la crête avec une vue plongeante sur la vallée. Chaque emplacement est empreint d'une atmosphère particulière. Vient ensuite l'hébergement proprement dit. Certains optent pour la "Cabane perchée", hissée à 5 mètres du sol et qui surplombe l'Ourthe, option idéale pour un séjour cosy en amoureux. D'autres préfèrent une cabane plus spacieuse disposant d'un sauna privatif à l'abri de tous les regards.

En tout, ce sont actuellement 14 cabanes totalement équipées (cuisine, baignoire ou douche, poêle à bois, divan, terrasse…) qui sont réparties sur 6 hectares, toutes très bien intégrées dans la nature de par leurs formes et matériaux.

« En Ardenne, nous avons une chance inouïe dans la mesure où le tourisme est très peu lié à la saisonnalité. Le paysage revêt un visage différent en fonction de la saison et les quatre facettes plaisent à notre clientèle. »



Etre aux petits soins, un plus !

Olivier Berghmans et son équipe ne lésinent pas sur les petites faveurs, hautement appréciables. Ils offrent la possibilité de se faire livrer, de manière totalement discrète, des plats de traiteurs ou le petit-déjeuner directement dans la cabane.



Un Camping glamour, c'est possible ! Sa recette ? Un confort maximal, une nature omniprésente et protégée et un logement insolite. Terre de vacances centrée sur la nature, le Luxembourg belge est l'endroit rêvé pour attirer les amateurs d'atmosphère champêtre et de bien-être. Trois propriétaires de camping nous livrent les secrets de leurs hébergements glamour à souhait.









confort et enchantement

« Il n'y a qu'une seule chose que vous ne trouverez pas chez nous : du Wi-Fi et c'est un choix. L'objectif de nos clients est de venir se ressourcer, se couper du quotidien dans lequel ils baignent 300 jours par an. Quoi de mieux que de se retrouver à deux ou en famille au cœur de la nature et de profiter de chaque petit instant de bonheur ? »

Des projets ?

Ce propriétaire aux mille et une idées ne compte pas s'arrêter là. Depuis plus d'un an, il réfléchit à la réalisation d'un projet fabuleux unique en Europe : la construction de cabanes logées sur les parois de la crête rocheuse, offrant ainsi une vue imprenable sur des paysages ardennais à vous couper le souffle.



CABANES DE RENSIWEZ
Moulin de Rensiwez, 1
B-6663 Mabompré (Houffalize)
+32 (0)61 28 90 27
info@lescabanesderensiwez.be
www.lescabanesderensiwez.be



La Ferme d'a Yaaz



PACKAGE

***100€ pour 2 personnes** comprenant :*

- *1 nuit dans un des hébergements glamping*
- *1 bière et 1 tartine par personne à consommer au café du village réputé pour ses sélections de bières.*
- *1 petit-déjeuner par personne*

Lorsque l'on pose ses bagages dans la propriété d'Elvire à Heinstert, notre premier étonnement est la proximité entre les hôtes et les pensionnaires à poils et à plumes des lieux. La Ferme d'a Yaaz, c'est avant tout une ferme où se côtoient les cochons, les poules, les vaches, les moutons et les alpagas pour n'en citer que quelques-uns !

En plus de ce travail quotidien, **Elvire Bonfils** a développé des hébergements. Un gîte traditionnel peut accueillir jusqu'à huit personnes au centre de la cour. D'autres logements, plus excentriques cette fois, se sont implantés autour de la propriété.

« Nos visiteurs ne viennent pas chez nous par hasard. Ils recherchent un tourisme en particulier : le calme, la nature, la forêt, le contact avec les animaux. Ils souhaitent surtout se débarrasser, le temps d'un week-end ou de plusieurs jours, du bruit et de la pollution lumineuse », précise Elvire.

« Le glamping est une réelle tendance qui attire de nombreux visiteurs (familles, couples ou amis) en quête de nouveauté. Nous avons développé ce concept en tenant compte de deux caractéristiques essentielles : le confort et les petites attentions. Bien dormir est primordial !

Nos hébergements sont tous en bois, chauffés, isolés, cosy, avec du Wi-Fi pour les plus accros et accompagnés de sanitaires. Ils s'intègrent aussi parfaitement dans le paysage agricole et sont très abordables niveau budget. Ce sont les roulottes et les "Family Pod" qui ont notamment remporté le prix "Innovation & Tourisme" de la FTLB. Un projet futur serait d'aménager un habitat glamping pour des groupes ou des grandes familles. Le pur camping est toujours possible avec les tipis : sac de couchage obligatoire ! »

Les petites attentions, Elvire en a fait son maître-mot

« La ferme permet des passe-temps variés. Les hôtes apprécient de s'occuper des animaux (ramasser les œufs, nourrir les chevaux, etc.). Une















mamie a même pleuré de joie de pouvoir toucher les poules. Les enfants sont friands de ces contacts ; c'est pourquoi des stages (activités ferme et forêt) sont organisés toute l'année, aussi bien pour les écoles que pour les pensionnaires. Les parents sont alors libres de visiter la contrée ou de se reposer.

Je renseigne un maximum les hôtes en fonction de leurs desiderata. Beaucoup viennent pour la bière, je les envoie donc à Orval ou à Rulles par exemple. Je leur explique tout ce qu'il y a à faire et je favorise les commerces de proximité et de produits de terroir. L'hiver, je visite l'ensemble des activités touristiques afin de connaitre au maximum la région. »

Des vacances sur mesure

Chacun est libre d'envisager ses vacances comme il l'entend. Certains pensionnaires apprécient les rencontres, possibles grâce aux lieux communs comme la cuisine équipée ou le barbecue. D'autres, par contre, aiment se retrouver en famille ou en amoureux. L'ambiance reste toujours très conviviale et le partage est essentiel.



LA FERME D'A YAAZ
rue de l'Ermitage, 344
B-6717 Heinstert (Attert)
+32 (0)479 54 13 23
lafermedayaaz@skynet.be
www.lafermedayaaz.be

confort et attention





OFFRE

Du 1/04 au 30/09 : un ***apéritif tapas*** *offert à l'hôtel restaurant "Ensuite" à Erezée (2 km du camping, www.hotelensuite.be).*

Offre valable pour tout séjour de 2 nuits dans nos Sphairs (2 pers.) et pour tout séjour de 3 nuits dans nos roulottes (4 pers.).

Pour en profiter, utilisez le code "Regards d'Ardenne" lors de votre réservation.

Le Val de l'Aisne

Le camping, situé à Blier, existe depuis de nombreuses années. Créé en 1969 par une famille de la région, il est racheté en 1999 par **Kristof van Massenhove** et sa famille. Manager de camping en Flandres, il souhaitait être à la tête de son propre établissement et le faire prospérer. Le glamping est une des ressources employées.

« L'Ardenne m'a toujours intéressé que ce soit par sa nature abondante ou par la générosité de ses habitants. En m'installant à Blier, j'ai voulu mettre en avant ces qualités dans le camping qui fonctionnait à "l'ancienne". Les pensionnaires ne cherchaient pas nécessairement du luxe. En 17 ans, le site a bien évolué. Il comporte à présent un café-restaurant, un restaurant gastronomique, plusieurs blocs sanitaires, des activités et des animations quotidiennes (rallye pédestre, sport aventure, VTT, soirées à thème, Start to run, pêche de carpe, etc.). »

Près de 380 familles sont attendues tout au long de l'année aussi bien des francophones que des néerlandophones. Certaines achètent leur caravane résidentielle ici même, une autre plus-value du camping. D'autres préfèrent installer leur tente ou venir avec leur caravane tractable. Mais de plus en plus sont intéressés par les hébergements insolites.

« Notre force est la présence de produits que l'on ne trouve presque nulle part ailleurs : les "sphairs" et les roulottes. Aujourd'hui, les vacanciers sont modernes et plus dynamiques. Les jeunes, comme les plus âgés, envisagent le tourisme comme la découverte de spécialités et d'originalités tout en conservant un niveau de confort optimal. Cela se traduit par une literie de qualité, une cuisine dans les roulottes et des sanitaires à proximité.

Après leur installation, les hôtes ont le choix de la tranquillité ou de l'animation. Ils ne sont pas obligés de sortir pour se divertir. Tout est sur place ! Nous souhaitions néanmoins ne pas proposer de superette afin de favoriser les commerçants des alentours. Le camping est aussi ouvert pour les gens de la région (restaurant, terrain de tennis, etc.). Les rencontres sont bien souvent très riches. »

Des idées ambitieuses

En famille ou en amoureux, le glamping a la cote. De nouveaux hébergements vont bientôt voir le jour. Pour les plus curieux d'entre vous, nous pouvons citer la yourte, chauffée toute l'année, la cabane flottante sur l'étang et le cube inversé ! À découvrir prochainement !



Blier – C3

CAMPING LE VAL DE L'AISNE

rue du T.T.A., 1a
B-6997 Blier (Erezée)
+32 (0)86 47 00 67
info@levaldelaisne.be
http://avontuurlijkardennen.be/levaldelaisne

confort et insolite

Photos article © Cabanes de Rensiwez, Ferme d'a Yaaz/J. Folem, FTLB/F. Lardot - P. Willems

Texte : **Pascale Ghislain** et **Fanny Lardot**

ARLON SOUS LA LOUPE DES EXPERTS



Depuis le XVI[ème] siècle, les “antiquités” de la ville d’Arlon fascinent les chercheurs. À cette époque, on se passionne pour la culture gréco-romaine mais les fouilles sont rarissimes. On “glane” des vestiges pour enrichir les collections des Princes. Et les monuments découverts à l’occasion de randonnées sont interprétés à la lumière des sources latines.

L’archéologie naît au XIX[ème] siècle. Cette nouvelle science tire ses informations de fouilles qui enregistrent au maximum la mémoire du sol : observation de la stratigraphie, dessins, plans. C’est la période de découverte des nombreux blocs sculptés qui assurent la notoriété du musée archéologique.

L’archéologie s’appuie sur des sciences et des techniques de plus en plus sophistiquées. Elle travaille aujourd’hui en collaboration avec d’autres chercheurs, en équipe pluridisciplinaire. Chacun dans son domaine participe à la reconstitution du passé : palynologue, dendrochronologue, carpologue, archéozoologue… Il reste à l’archéologue à se poser les bonnes questions et à consulter le spécialiste compétent qui complétera ses observations sur le terrain.

À l’archéologue enfin d’assurer la synthèse de toutes ces analyses dans une publication scientifique, mais aussi de transmettre au grand public le résultat de ces recherches. Ensuite, le conservateur de musée et son équipe pédagogique donnent une nouvelle vie aux objets mis au jour lors de ces fouilles. Ils vont assurer leur pérennité en informant le public de l’évolution des connaissances et en les protégeant de toute détérioration. Et pour nous tous, le passé revit.

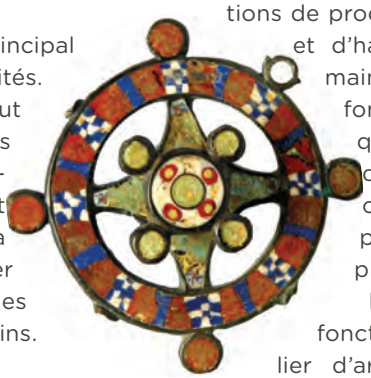


OROLAUNUM VICUS, UNE PETITE VILLE DE GAULE BELGIQUE

On a coutume de faire débuter la romanisation de notre territoire à la conquête de la Gaule par Jules César entre 58 et 52 avant J.-C. Mais il faut attendre près d'un siècle pour que se mette en place un mode de vie à la romaine.

La ville d'Arlon est créée au début du Ier siècle après J.-C. Elle appartient à la cité des Trévires avec comme chef-lieu Trèves. Arlon est un petit centre politique, religieux et commercial, dénommé "vicus". L'agglomération se développe au carrefour de deux chaussées romaines importantes qui la traversent du Nord au Sud et d'Est en Ouest : l'impériale Reims-Trèves et la voie menant de Metz à Tongres.

Ce réseau routier principal relie entre elles les cités. Mais il existe aussi tout un dispositif de voies secondaires, des diverticules, qui permettent aux habitants de la campagne d'acheminer les produits agricoles dans les marchés citadins.



Depuis plus de 12 ans, des fouilles préventives sont menées à Arlon, à l'occasion de nouveaux chantiers de construction. Elles assurent la sauvegarde de notre patrimoine en enregistrant le maximum d'informations et en récoltant les objets du passé. Ces opérations archéologiques apportent un nouveau regard sur le dynamisme de l'activité artisanale à Arlon, du Ier au IVème siècle.

Ces recherches ont mis au jour des ateliers de potiers, de foulons, de teinturiers, de verriers et de forgerons, bien organisés par quartiers. Ces bâtisses cumulaient les fonctions de production, de commerce et d'habitats. Les villes romaines sont des espaces fonctionnels avec des quartiers réservés à des activités bien précises. Mais comment peut-on décrire, après plus de 2.000 ans, l'architecture ou le fonctionnement d'un atelier d'artisan gallo-romain ? Comment peut-on aborder les habitudes alimentaires, dater la production artisanale, restituer le paysage environnant et comprendre jusqu'au traitement des étoffes de lin ou de laine ? Et commençons déjà par nous demander : comment connaît-on avec certitude le nom de l'Arlon antique ?



DES SCIENCES HISTORIQUES AUX SCIENCES DE LA TERRE

À la Renaissance, des érudits passionnés par les objets antiques étudient les inscriptions gravées sur les pierres **(épigraphie)**, analysent les manuscrits anciens **(paléographie)** ou encore examinent **l'iconographie** (représentations figurées) sur les monuments funéraires. Ces sciences historiques informent déjà sur les métiers exercés par les habitants de la ville antique, sur leurs croyances, sur leur mobilier, ou bien encore sur leurs moyens de transport. Le nom d'Arlon est découvert sur une carte antique tracée sous Caracalla au IIIème siècle, un document appelé *Itinéraire d'Antonin*. Ce document recense

372 grandes voies romaines dont la Reims-Arlon (Orolauno vicus)-Trèves. Puis l'examen d'une inscription sur une pierre découverte à Arlon en 1938, une dédicace à Apollon par les habitants de la ville, confirme le nom de l'Arlon antique : Orol(aunum) vicus. Aux XIX^{ème} et XX^{ème} siècles, des **archéologues** exhument de nombreuses sculptures, et des objets dans des tombes. Ils découvrent des vestiges de bâtiments publics : des thermes et peut-être même un temple. Ces découvertes constituent une partie des richesses du Musée archéologique qui possède une des plus importantes collections lapidaires d'Europe, hors Italie bien entendu. Les bas-reliefs sculptés, vestiges de monuments funéraires, sont retrouvés en pierre de réemploi, dans les fondations d'un camp fortifié. L'enceinte est dressée au IV^{ème} siècle, sur les hauteurs du vicus, pour protéger les habitants des invasions germaniques. Si vous réservez une visite guidée au Musée ou à la Maison du Tourisme, vous aurez la chance de voir de près les tours Jupiter et Neptune qui font partie de cette enceinte.

La tour Jupiter est mise au jour en 2009, lors de travaux d'extension d'un bâtiment. Elle s'élève encore à une hauteur de 5,20 mètres et à ses pieds une route romaine longeait la fortification !

Les fouilles archéologiques actuelles appliquent des méthodes scientifiques qui sont en constante évolution. Voyons d'un peu plus près quelques-unes de ces sciences qui aident l'archéologue dans sa quête du passé.



Commençons par donner la parole au chef d'orchestre sur le chantier des fouilles : l'archéologue du Service Public de Wallonie, **Denis Henrotay** : *« Pour restituer le cadre*



de vie d'une ancienne agglomération gallo-romaine, la fouille est une mine d'informations pour l'archéologue. Mais nous pouvons également tenir compte des nombreuses découvertes anciennes bien que celles-ci n'ont pas toujours été localisées avec précision. Aujourd'hui, l'archéologue enregistre le moindre indice sur le terrain : tesson de poterie, bout d'os, morceau de verre, graines… pour reconstituer l'histoire du site peu à peu détruit par la fouille. Nous procédons couche après couche, de l'époque la plus récente à la plus ancienne. Le plan des bâtiments et autres constructions sont patiemment dessinés et géo-référencés. À l'issue des recherches, le site archéologique disparaît définitivement au profit de l'aménagement de la ville nouvelle. Des dizaines de milliers de fragments d'objets ont ainsi été mis au jour ces dernières années. Plus de dix panneaux sont disposés à l'emplacement de ces chantiers pour informer et signaler au public les découvertes qui y ont été réalisées. Après les fouilles débute le long travail d'interprétation. Toutes les découvertes sont inventoriées dans des bases de données et étudiées. Toutes les conclusions tirées par différents spécialistes sont prises en compte pour restituer la réalité socio-économique d'Arlon sous l'Empire romain. »

DES INFORMATIONS INÉDITES

La présence de la Semois à proximité des vestiges gallo-romains a favorisé la conservation exceptionnelle de matériaux organiques : éléments en bois, en cuir ou en fibres végétales. Ici, véritable coup de chance, les terres gorgées d'eau ont préservé ces éléments. Ils ont fourni des informations inédites. Voyons de plus près, un peu rapidement, quelques disciplines qui gravitent autour de l'étude d'un site et assistent l'archéologue dans sa remontée du temps.

Le palynologue étudie les grains de pollens et les spores de végétaux conservés dans le sol. Le pollen de chaque espèce a une forme particulière qui se détermine au microscope.



Le palynologue a pu préciser qu'à Arlon, dans des bacs en bois, des brins de lin et de laine étaient associés à des graines et pollens de fruits rouges que le teinturier employait comme colorant. Certains fils étaient encore teints dans des dégradés de bleu et de rouge. Le palynologue a pu également préciser les espèces constituant la forêt proche. Elle était composée de chênes, de hêtres, de



Canalisation en chêne
pour l'atelier du teinturier

charmes, de pins sur les plateaux élevés. Il fournit aussi des informations sur l'alimentation des artisans gallo-romains qui consommaient des bouillies de céréales (puls), des carottes, du sureau, de la mûre sauvage. Ils cultivaient également la vigne.

La carpologie étudie les macro-restes végétaux. Les Arlonnais dans un quartier artisanal au III[ème] siècle consommaient des fruits secs comme des noix, noisettes, et des fruits rouges comme la fraise des bois, la mûre, la framboise. Mais aussi des pommes et des poires et des produits importés couramment de Méditerranée comme des figues. Les légumes comprenaient des bettes, des panais, des concombres.

L'archéozoologue étudie les ossements d'animaux alors que l'anthropologue étudie les squelettes humains.

L'archéozoologie apporte un éclairage sur les pratiques d'élevage et le régime carné des populations. À Arlon, des milliers d'ossements ont été découverts et étudiés. On mange principalement du bœuf puis du porc, du mouton et tardivement du cheval. La consommation du cheval est une coutume celtique et germanique. De sources écrites, les Romains interdisaient la consommation de viande chevaline. On voit que la cuisine antique à Arlon hérite d'apports gaulois et méditerranéens. Une autre tradition culinaire identifiée par les experts à Arlon et venant cette fois du Sud : le *Garum* fabriqué à partir de sucs de poissons. Les Romains en raffolaient !

Et puis l'archéozoologue nous réserve encore d'autres surprises. Comme la découverte d'un squelette de dromadaire ! Le dromadaire est un animal important dans l'armée romaine qui est présente à Arlon à la période des invasions germaniques. Encore une autre anecdote surprenante : la présence d'un squelette de vautour moine. L'étude de ses os atteste le prélèvement des viscères de l'animal et du bas de ses pattes, probablement des gestes rituels. En effet, durant l'Antiquité, les devins observaient les entrailles des oiseaux pour prédire l'avenir. Et d'autre part, pour les Romains, les abats sont le siège de la vie. Ils étaient donc examinés pour s'assurer que l'offrande était acceptée par la divinité.



Squelette d'un Vautour moine mis au jour dans le quartier artisanal Espace Semois (5)

Nous terminerons par **la dendrochronologie** qui étudie les cernes de croissance du bois pour déterminer l'âge d'abattage d'un arbre. Le bois de l'arbre est utilisé dans la fabrication d'objets ou dans la construction d'un habitat. L'analyse des cernes de ce bois permet de dater précisément le site archéologique. La foulerie (fabrication de draps) à Arlon était approvisionnée en eau par des canalisations en bois de chêne. L'abattage de ces chênes est situé dans les années 130-140 après J.-C. La dendrochronologie éclaire aussi sur le climat de l'époque et les essences des arbres.

LE CONSERVATEUR D'UN MUSÉE

Dès l'indépendance de la Belgique, le gouvernement fonde des sociétés archéologiques dans chaque province, celle du Luxembourg est créée en 1847. On lui attribue la mission de constituer un patrimoine qui installe l'identité du jeune pays. Une première collection d'objets archéologiques et d'œuvres d'art est rassemblée par cette société savante qui les entrepose dans un musée qui ouvre ses portes au public en 1886. En 1934, une grosse maison bourgeoise est acquise, elle abrite toujours les collections aujourd'hui.

Mais comment se gère au quotidien un tel établissement ? Rencontre avec **Elodie Richard** qui est la dynamique directrice du musée depuis 2010. Diplômée en histoire de l'art et archéologie, elle est aussi titulaire d'un master en gestion culturelle.

« Le conservateur d'un musée a plusieurs tâches. J'ai une première fonction administrative qui concerne le personnel et le budget. Ma seconde mission, plus fondamentale encore, est la gestion des collections. Le conservateur d'un musée doit





respecter un code de déontologie défini par un conseil international des musées (l'ICOM) qui fixe des normes minimales de pratiques professionnelles à appliquer. Les missions principales d'un musée sont : l'acquisition, l'étude, la conservation, la communication et l'exposition du patrimoine. Pour assurer la conservation des objets, nous avons inauguré en juin 2015 une réserve "High Tech" qui suit les règles strictes de température, de luminosité, de taux d'humidité exigées pour la bonne conservation d'un objet. Malgré toutes ces précautions, certaines pièces ne peuvent pas être conservées à Arlon comme les matières organiques : le bois, le textile ou le cuivre qui réclament plus de soins encore. Le manque de place reste un frein pour notre musée. Alors nous exposons en priorité des pièces emblématiques et rares. Exposer les collections permanentes, ça ne veut pas dire "fixées à tout jamais". On change les objets dans les vitrines. Les riches découvertes de ces dernières années nous permettent de présenter toutes les thématiques de la vie gallo-romaine telles que le commerce, l'habitat et son mobilier, l'agriculture et l'élevage, les croyances et rites funéraires, l'habillement et la parure, les loisirs et les jeux, l'artisanat… »

RENDEZ-VOUS AU MUSÉE

Une équipe bien rodée est à votre disposition et vous propose toutes sortes de visites. Pour ceux qui l'ont déjà visité, sachez que le musée a fait l'objet d'un complet réaménagement. Il vaut le retour ainsi que le détour.

Le musée présente les objets de la vie quotidienne d'une agglomération gallo-romaine du I^{ème} au IV^{ème} siècles. Ces objets témoignent de la riche culture qui fusionne les us et coutumes gauloise et romaine.

DES OFFRES VARIÉES :

Rien que **pour les enfants**, le musée a conçu un club des petits amis du musée. En en devenant membre, ils ont droit à de nombreux avantages dont l'envoi de 4 numéros d'un chouette journal "Musée Mini" et à d'autres choses encore ! Le musée organise aussi des ateliers récréatifs, des journées en famille, des stages ou des anniversaires.

Pour les enseignants, le musée met à la disposition une documentation pédagogique pour la collection gallo-romaine mais aussi pour les expositions temporaires.

Pour les adultes, le musée organise des conférences, des expositions.

En collaboration avec le Royal Office du Tourisme, le musée organise le 1er week-end de septembre, un grand événement : **Veni vedi Orolaunum**. Pendant deux jours, la ville d'Arlon redevient gallo-romaine.



MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE D'ARLON
rue des Martyrs 13
6700 Arlon
+32 (0)63 21 28 49
musee.archeologique@province.luxembourg.be
www.province-luxembourg.be



Prochaine exposition temporaire :

"Parures. De la tête aux pieds."

Mai - novembre 2016.

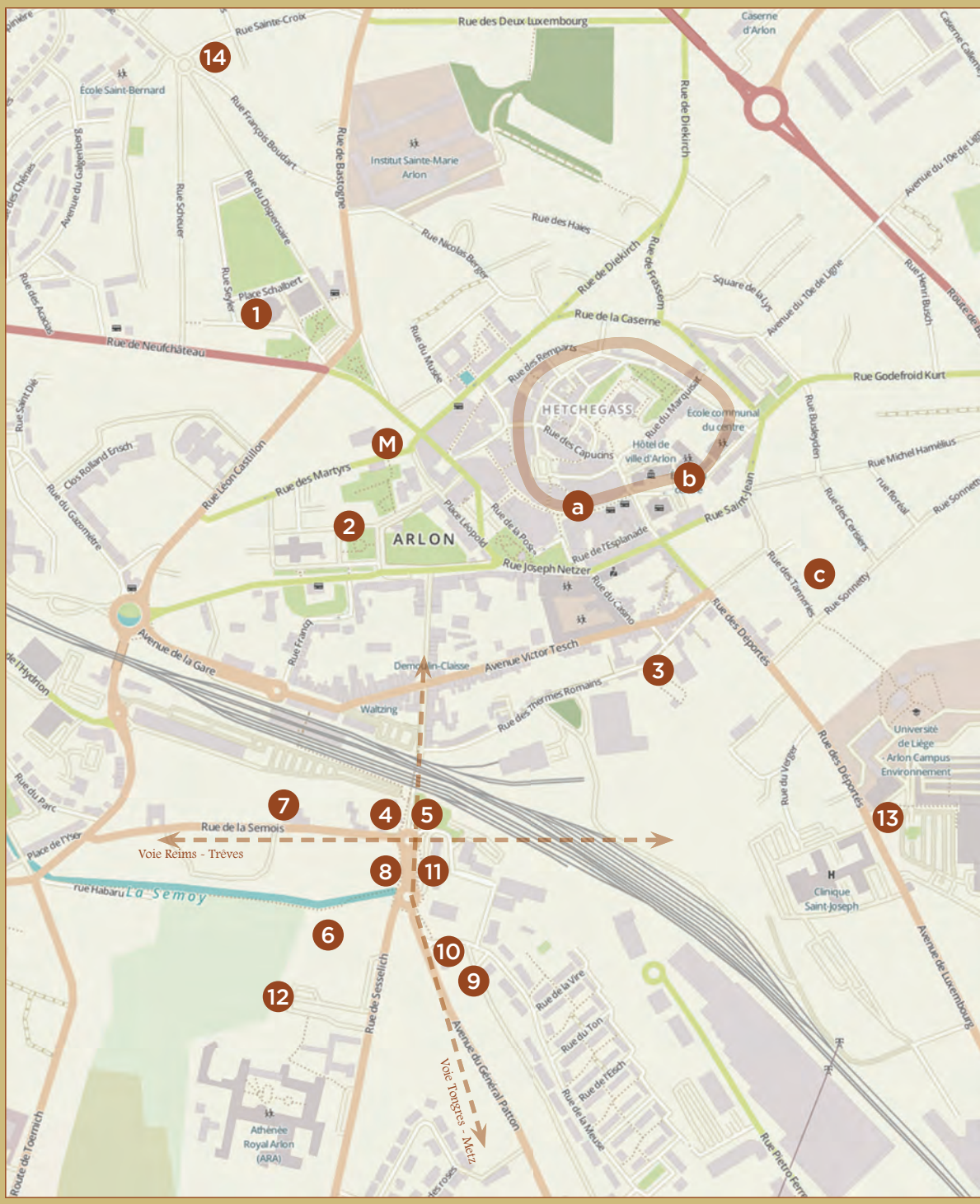












a Tour et bas-relief de Neptune





ARLON, LA GALLO-ROMAINE



L'agglomération (vicus) antique

1. Habitats : caves et puits
   Atelier de potier (I^er siècle)
2. Habitats : caves et puits (I^er siècle)
3. Thermes (c : Sources de la Semois ~photo p.55)
4. Temple
5. Quartier artisanal (fin du I^er siècle au IV^e siècle) ~ Espace Semois
6. Ateliers des teinturiers (première moitié du II^ème siècle au III^ème siècle) ~ rue Coulée Verte
7. Habitats (I^er et II^ème siècles). Réoccupation après incendie jusqu'au V^ème siècle.
   Voie Reims ~ Trêves
8. Gué sur la Semois menant à la nécropole ~ Quartier "Hochgericht"
9. Ateliers de forgerons ~ rue de la Meuse
10. Construction exceptionnelle en bois ~ rue de la Moselle
11. Habitats et métallurgie des II^ème et III^ème siècles
12. 13. 14. Nécropoles ~ Quartiers "Hochgericht" (12), "Spetz" (13), "Galgenberg" (14)

Tracé des voies romaines (Arlon est l'unique ville belge qui fait partie du réseau des voies romaines.)
Rempart du Bas-Empire (a : tour Neptune ~ b : tour Jupiter)

M. Musée archéologique et Musée Gaspar





Tour et bas-relief de Jupiter (b)



Visite des cryptes archéologiques sur demande auprès du Royal Office du Tourisme d'Arlon : +32 (0) 63 21 63 60

© Humanitarian OpenStreetMap Team

Photos article © Institut Archéologique du Luxembourg,Musée Archéologique d'Arlon et Département du Patrimoine / Service de l'Archéologie Arlon (SPW), FTLB/ P. Ghislain - P. Willems, F. Lardot

PARC ANIMALIER DE BOUILLON

Le parc animalier est ouvert tous les jours de l'année
sauf le 25/12 et le 01/01 de 9h30 à...
dernière entrée possible
- 16h d'octobre à mars;
- 17h en avril-mai-juin et septembre
- 18h en juillet et août



Découvrez 80 espèces différentes
au fil d'une balade de 2km à pied
A voir : ours, tigres, primates, loups, takins, rapaces,...
Sans oublier notre faune ardennaise
Repas à la carte dans notre restaurant
Plaine de jeux pour enfants.

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

www.parcanimalierdebouillon.be

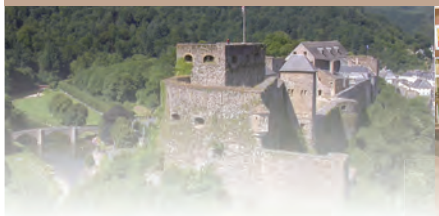
Studio Eventail 084 368 358

BOUILLON, LA « PERLE DE LA SEMOIS », VOUS OFFRE UN PATRIMOINE NATUREL ET HISTORIQUE UNIQUE EN ARDENNE,
POUR UNE JOURNÉE DE DÉCOUVERTE OU UN SÉJOUR DE RÊVE !

BOUILLON, DE « PAREL VAN DE SEMOIS », EEN UNIEK NATUURLIJK EN HISTORISCH ERFGOED,
IDEAAL VOOR EEN ONTDEKKINGSDAG OF EEN DROOMVERBLIJF IN DE ARDENNEN!

ENTREPRENEZ UN FASCINANT VOYAGE SUR LES PAS DES CROISÉS !
EEN FASCINERENDE TOCHT IN DE VOETSPOREN VAN DE KRUISVAARDERS!

LE CHÂTEAU FORT - DE BURCHT





Visitez le château fort, son ballet de rapaces et son exposition permanente « Scriptura » de la plume au PC (inclus dans le prix).

Bezoek de burcht en laat U bekoren door het ballet der roofvogels en de permanente tentoonstelling « Scriptura » van de veer tot de PC (inbegrepen in de prijs).



T. : 0032 (0) 61 46 42 02 . WWW.BOUILLON-INITIATIVE.BE

ARCHÉOSCOPE - GODEFROID DE BOUILLON







Un parcours spectacle truffé d'effets spéciaux vous ramène au temps de la première croisade, pour accompagner Godefroid de Bouillon en route vers Jérusalem.

Een grandioos audiovisueel spektakel doorspekt met speciale effekten, die u in het hart van de eerste kruistocht en de legende van Godfried van Bouillon onderdompelt.

T. : 0032 (0) 61 46 83 03 . WWW.ARCHEOSCOPEBOUILLON.BE

Combinez la visite de l'Archéoscope, du château et du Musée Ducal grâce au ticket combiné valable toute une année.
Combineer het bezoek van het « Archéoscope », het kasteel en het Hertogelijk Museum met een kortingskaart die een jaar geldig is.

Texte : **Emilie Batter** et **Bertrand Petit**



A Herbeumont, Virton et Montmédy, les Sentiers des Songes emmènent le promeneur dans un voyage au pays des rêves et de l'inattendu. Les trois parcours s'intègrent dans l'itinéraire transfrontalier de randonnée pédestre et cyclo "Patrimoine et Paysage", récemment balisé dans le cadre du projet Interreg "Lorraine Gaumaise". Vous y croiserez la fée de la forêt, le siège des amoureux et bien d'autres créatures encore. L'idée de base du projet était de mettre l'art à portée de main dans un milieu naturel. Pour la conception de ces circuits, neuf artistes ont mis leur talent et leur créativité en commun pour qu'une balade ou un jogging en forêt se transforme en moment de poésie enchanteur. Envie de retrouver votre âme d'enfant le temps d'une promenade ?

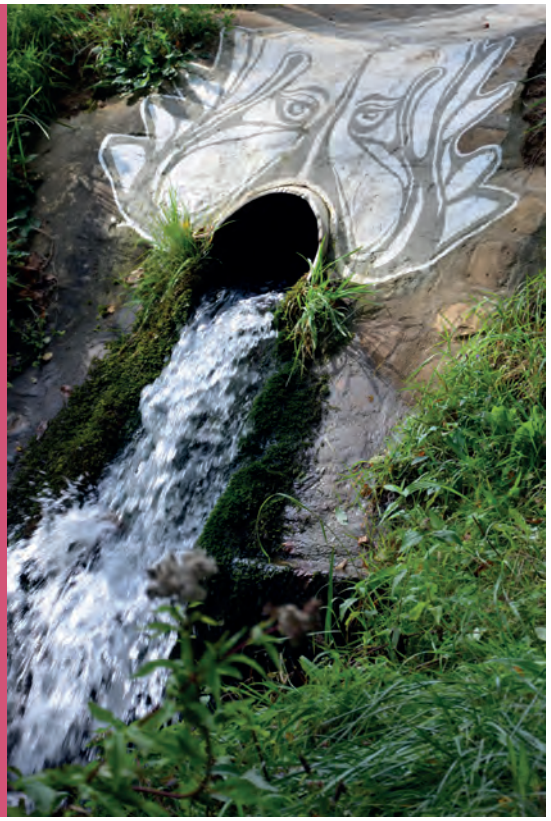
Sur la voie des SONGES

Les songes pour thème commun

Si la thématique des rêves est le vecteur d'inspiration et que l'on retrouve le même rythme dans chaque circuit, chacun a ses particularités qui le rendent ludique et familial. Sur les trois sentiers, on retrouve les notions de rêve, d'animaux et de sièges et tous les matériaux utilisés sont naturels : osier, pierre, peintures, huile de lin bio, etc.

- A **HERBEUMONT**, le sentier **"ENTRE RUISSEAU ET BRUME"** vous emmène dans la splendide vallée de l'Antrogne, entre la sinueuse Semois et la nature.
- A **VIRTON**, sur le parcours **"ENTRE ASPÉRULES ET GRUMES"**, vous partirez sur les traces des Zigomars, ces lutins de la forêt. Aspérules, vous dites ? C'est la plante qui sert non seulement à fabriquer le très connu Maîtrank mais aussi la boisson des Zigomars.
- A **MONTMÉDY** (France), on se balade **"ENTRE REMPARTS ET FEUILLAGES"** au cours d'un circuit architectural et patrimonial autour de l'impressionnante et protectrice citadelle.

Nous avons rencontré pour vous quelques artistes faiseurs de rêves.



Virton. "Le poisson cracheur d'eau"

Une collaboration très INSPIRANTE

En compagnie d'**Adèle Reuter**, initiatrice du projet, nous avons rendez-vous avec **Joël Fagny**, sculpteur sur bois et **Paul Gonry**, greffier de justice à la retraite, dessinateur et grand amateur de BD. Un beau duo plein de créativité. Tous deux sont originaires de Saint-Mard. Leur collaboration a commencé lors d'un souper de Saint-Valentin. Paul griffonnait des dessins sur la nappe et Joël s'est tout de suite imaginé transformant les quelques coups de crayons de son ami en sculptures. Œuvres qui allaient prendre forme grâce au projet "Lorraine Gaumaise". Joël a toujours participé à des concours de bûcheronnage et s'est trouvé une passion pour le volet sculpture sur bois.

Que vous inspire le rapport entre la nature et les songes ?

P.G. - *« Les légendes et les contes sont clairement inspirés de la forêt dans nos régions. Montmédy est le pays de Djean d'Mady, personnage légendaire du coin. La forêt est fascinante car elle un côté rêve et un côté sombre qui peut parfois faire frissonner. Pour moi, la vie sans rêve et sans songe serait bien fade. »*

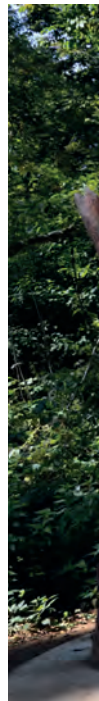
Avez-vous une oeuvre coup de cœur ?

J.F. - *« On s'est lancé un challenge. Parfois, je me suis dit qu'on partait dans la démesure mais tout ce que nous avions pensé a été réalisé. Mes deux coups de cœur sont la fée et l'escargot. Je suis content du résultat du dragon dont la mise en place n'a pas été une mince affaire d'ailleurs ! J'ai dû construire un pont au dessus du ruisseau que j'ai bâché pour que les copeaux ne retombent pas dedans. Même si j'utilise des huiles de traitement bio, il ne fallait pas polluer le ruisseau. »*

P.G. - *« J'aime beaucoup la fée et le lutin, ce sont deux créatures de la forêt qui me font penser à ma passion pour la bande dessinée. J'apprécie le côté blagueur et rieur du lutin. »*

Quelques anecdotes ?

J.F. - *« Pour monter le trône végétal à Montmédy, j'ai pas mal galéré. J'ai du venir en quad car c'était le seul véhicule qui passait dans le sentier escarpé. Pour décharger*





Virton. De g. à d., Joël Fagny et Paul Gonry assis sur une de leurs oeuvres, "Le dragon"

le trône de 80 kg de la remorque, il fallait être deux. Une autre anecdote assez cocasse : quand j'ai posé le chevreuil à l'orée de la forêt à Herbeumont, il ressemblait plutôt à un veau, chose qui ne m'avait pas frappé à l'atelier, j'ai dû le retravailler. »

P.G. - *« Des anecdotes, il y en a plus d'une mais ce que je retiendrais, c'est l'étonnement de certains promeneurs en voyant des créations artistiques fleurir en pleine nature. Je me souviens aussi la bonne humeur permanente qui régnait durant l'installation. »*

Que trouvez-vous d'enrichissant dans un projet qui a un rapport très fort avec la nature ?

P.G. - *« Ce sont notamment les retours des gens qui nous disent que c'est un agréable moment de balade. Je suis aussi très heureux d'avoir découvert Herbeumont. C'est formidable de voir ses propres dessins prendre vie de cette manière. »*

J.F. - *« Les œuvres vont rester sur place jusqu'à leur destruction par la nature elle-même. Les lieux d'implantation des sculptures ne sont pas choisis au hasard. Il faut non seulement l'accord de la Police et du DNF mais il faut vérifier si on ne se trouve pas en zone inondable ou de coupe. Un tout autre aspect, c'est de constater avec un grand plaisir que notre travail est apprécié. Le jour de l'inauguration en mai 2015, il restait quelques détails à peaufiner. Je n'avais pas encore poser les yeux de l'orvet que trois enfants jouaient déjà dessus. »*

Virton. Le "Cercle des rêveurs"





Citadelle de Montmédy. Création artistique originale faite de planches de bois disposées de telle manière à suggérer l'ombre de l'arbre.



Virton. "Inspiration d'arbres et ruissellement de pensées"



Quand NATURE et MOTS se rencontrent

Amoureuse des mots, **Solange Tellier** est également une passionnée de la nature. Enseignante de formation, cette charmante Franche Comtoise se consacre depuis 2007 à la poésie. Son talent littéraire a déjà été récompensé par un premier prix de poésie. Egalement romancière, son premier livre "Si le Theil me racontait" a pour sujet les arbres de sa région. Il allait donc de soi que les arbres des Sentiers des Songes deviennent à leur tour une source d'inspiration pour des poèmes et romans futurs.

Des mots sur les songes

C'est par un dimanche après-midi ensoleillé de juin que Solange découvre pour la première fois le Sentier des Songes à Virton. *« Je suis une simple promeneuse qui est tombée sous le charme des sentiers après une promenade. »*

A chaque fois que Solange se rend sur les Sentiers des Songes, l'ambiance magique qui se dégage lui fait ressentir des sentiments très intimes, matière idéale à la création poétique. *« Les rêves et les songes sont les thèmes de prédilection du poète. Chaque fois que je me promène sur un sentier, je me laisse imprégner par l'atmosphère et j'exprime mon ressenti par des mots. »*

Outre la nature omniprésente sur les sentiers, les œuvres d'art liées aux mythes et légendes locaux sont elles aussi une source d'inspiration. *« Je trouve que chaque œuvre est bien placée et qu'il existe une vraie symbiose entre les circuits et les créations artistiques… Il faut prendre son temps pour contempler chaque création et en découvrir tous les côtés… »*

"Inspiration d'arbres et ruissellement de pensées"

C'est le nom de la création que les visiteurs peuvent découvrir à Virton au tout début du sentier. S'y trouvent les mots qu'a inscrits Solange sur quelques bouts de tissus de couleurs épinglés sur un fil tendu entre deux arbres. Une œuvre poétique et fascinante qui ravira bon nombre de promeneurs.

« J'aime également me retrouver nez à nez avec des arbres aux cimes haut perchées… Ces arbres gigantesques m'impressionnent particulièrement. »

Selon l'artiste, les Sentiers des Songes diffèrent d'autres parcours artistiques par l'accessibilité des créations : *« Ces œuvres d'art s'adressent tant aux enfants qu'aux parents… Elles sont très reposantes et permettent de se laisser aller à la rêverie. »* Alors, faites comme Solange, laissez-vous emporter par la magie de la forêt le temps d'une balade en famille.

Photos article © Adèle Reuter, FTLB/B. Petit - P. Willems



Virton. "Les petits bateaux font les grandes rivières"

La NATURE en PENSÉES



Adèle a non seulement permis à ce magnifique projet de voir le jour mais elle est aussi artiste dans l'âme. Vous pourrez lire ses pensées gravées dans la pierre à plusieurs endroits. Si elle ne devait en retenir qu'une, ce serait celle-ci : *« La forêt est source d'enchantement et nous emmène sur la voie des songes. »*

Elle nous raconte comment ses rêves de petite fille se sont matérialisés à travers ces trois balades forestières : *« Le but des sentiers est d'entrer dans l'univers des songes et de l'enchantement au cours d'une balade en famille. Le projet a aussi été conçu pour occuper les enfants en forêt. Une bonne coordination s'est créée tout au long du projet entre les communes concernées, les Maisons du Tourisme et les artistes. La région de la Lorraine Gaumaise et sa forêt sont riches d'un patrimoine légendaire qui est remarquablement mis en scène et en mots. Qu'il fasse brumeux ou que le soleil se reflète dans les feuilles, il se dégage de la forêt une part de mystère. »*

Son oeuvre coup de cœur ? *« Le "Cercle des rêveurs". Il a matérialisé les idées que je me faisais du sentier. Il représente l'exploit de rêver ensemble en forêt. »*

Des anecdotes cocasses

Elle pourrait nous en partager pendant des heures. On retiendra celle-ci : la toute première création qui nous accueille en arrivant sur le sentier de Virton, est "Les petits bateaux font les grandes rivières" de David et Alice Bertizzolo. Ce sont sept petits bateaux origamis en acier corten qui voguent sur l'étang comme le ferait une famille de canards. *« Le jour de l'installation, trois colverts sont venus se poser à cet endroit comme pour nous confirmer que nous avions choisi la bonne place. »*

N'oublions pas non plus de citer **Gwendoline Egon** et **Louise Charlier**, avec qui Adèle a travaillé en étroite collaboration pour la mise sur pied de ce projet qui, nous l'espérons, n'a pas fini de susciter l'engouement des promeneurs curieux. Et qui sait, d'autres œuvres et évènements sont peut-être encore dans les cartons ?

Après ces belles rencontres artistiques, nos yeux sont remplis de magie Si vous voulez emmener votre famille hors des sentiers battus, enfilez vos chaussures de marche et c'est parti pour trois aventures pleines de surprises.

Vous prendrez le temps de vous asseoir sur une des œuvres prévues à cet effet pour contempler la nature qui vous entoure. Vous vous laisserez intriguer par une mystérieuse cabane en osier vivant. Peut-être partirez-vous à la recherche du trésor de Marie-Antoinette au pied des remparts de la citadelle de Montmédy ?



Quoi qu'il en soit, soyez attentifs car le loup, la fée, le lutin et leurs autres compagnons de la forêt ne sont jamais très loin. Evasion et rêverie garanties !

Les Sentiers des Songes ainsi que les autres itinéraires "Patrimoine et Paysage" sont disponibles sous forment de fiches pratiques dans les organismes touristiques suivants :

- **Maison du Tourisme de Gaume** à Virton
+32 (0)63/57 89 04
www.soleildegaume.be

- **Maison du Tourisme de la Semois**, entre Ardenne et Gaume à Florenville
+32 (0)61/31 12 29
www.semois-tourisme.be

- **Office de Tourisme transfrontalier du pays de Montmédy**
+33 (0)3/29 80 15 90
www.tourisme-paysdemontmedy.fr





Vayamundo Houffalize
Centre de vacances

vayamundo
Ol Fosse d'Outh

Ol Fosse d'Outh 1 • 6660 Houffalize • Contactcenter@vayamundo.be • 076 156 100 • www.vayamundo.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

UN POUR TOUS, TOUS POUR UN !

Depuis Lupiac, où il est né, jusque Maastricht, où il termina sa vie, un des plus illustres cavaliers vous invite à voyager sur sa ligne du temps : La Route Européenne d'Artagnan. Vous chevaucherez tantôt au service du Roi Louis XIV, sur les pas de Madame, sur les traces de Richelieu et de Mazarin, sur les routes des Mousquetaires, de l'infante et du Surintendant, mais l'axe le plus important restera la traversée de notre province.

MONTAUBAN, DE L'ANTIQUITÉ À L'ART CONTEMPORAIN

Du haut de cet éperon, pratiquement deux millénaires contemplent la vallée qui constitue l'écrin qui accueille les expositions du Centre d'Art Contemporain du Luxembourg belge. Des bas-reliefs gallo-romains aux installations contemporaines, laissez-vous guider par le beau et l'étonnant.

L'ARDENNE, TERRE DE CYCLISME

DOSSIER

Les plateaux et les vallées sillonnées par les rivières, les forêts profondes et ombragées, les centaines de kilomètres de petites routes, chemins et sentiers, font du Luxembourg belge un terrain idéalement adapté à la pratique du vélo, sur bitume comme en tout-terrain.

UN ÉTÉ TOUT EN ART (DE RUE) !

Luxembourg belge, terre de festival, le slogan n'est plus à prouver. Après le conte et le jazz, Regards d'Ardenne vous invite dans les coulisses de deux festivals d'arts de rue : le très populaire Chassepierre et les plus intimistes Tilleuleries.

♦♦♦

