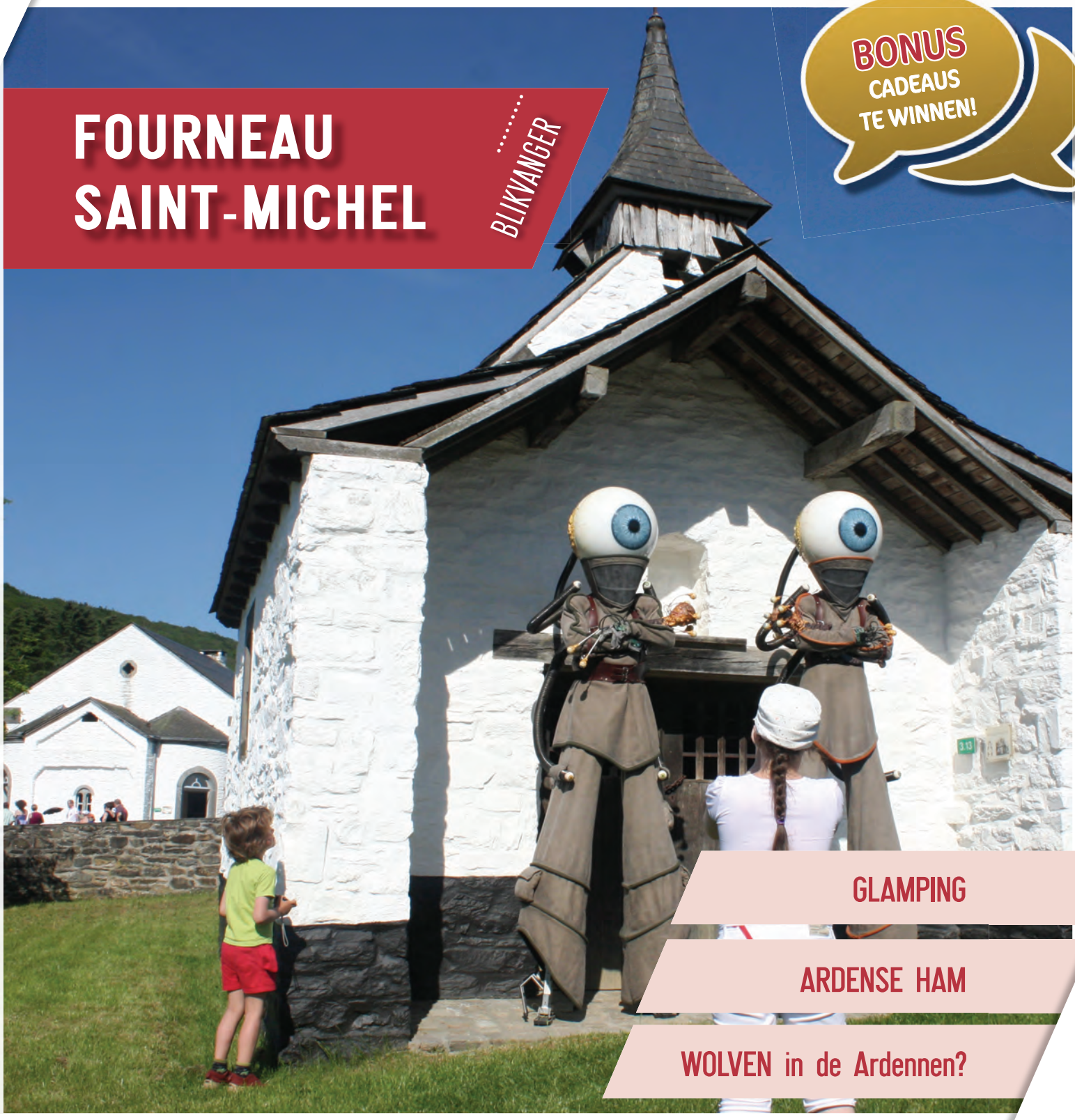
nr 13
BELGIË
LENTE 2016

Blik op de Ardennen

TOERISME BELGISCH LUXEMBURG



BONUS
CADEAUS
TE WINNEN!

FOURNEAU SAINT-MICHEL

BLIKVANGER

GLAMPING

ARDENSE HAM

WOLVEN in de Ardennen?

Trimestrieel magazine - 15 februari 2016 - P916467 - MassPost Centrum: 6800 Libramont
Verantw. uitgever: S. Vandermeulen - Directeur FTLB - Quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne

Blik op de Ardennen
TOERISME BELGISCH LUXEMBURG

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

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

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

Voorzitter: Bernard Moinet

Hoofdredactrice: Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Redactiecomité:
Directiecomité van de FTLB

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

Redactiesecretaris: J. Polet

Lay-out: A. Segers, J. Cornerotte

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

Abonnementen service:
Bertrand Petit
abonnement.ra@ftlb.be

Vertaling: Lingua T - FTLB/ A. Goris

Oplage: 8.000 exemplaren
Gratis behalve verzendkosten

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

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

Met de steun van
de Provincie Luxemburg

FTLB
Province de Luxembourg
Wallonia.be
COMMISSARIAT GÉNÉRAL AU TOURISME

Blik op de Ardennen is gratis te verkrijgen in de verschillende toeristische centra van Belgisch Luxemburg.

Tegen betaling van de verzendingskosten (voor 4 nummers: 5 €/België – 15€/buitenland) krijgt u het magazine elk trimester in de bus.

Eerder uitgegeven nummers kan u gratis downloaden op onze website www.luxembourg-belge.be

Blijf op de hoogte en beleef Belgisch Luxemburg elke dag

http://blik-ardennen.luxembourg-belge.be

www.luxembourg-belge.be

Belgisch Luxemburg

www.youtube/user/Belgisch Luxemburg

© Foto's covers:
Cover 1 : Mai'li Mai'lo © Fourneau Saint-Michel,
Cover 4 : FTLB/P. Willems



INHOUD

5
Patchwork

11
Mijn Ardennen
Op de fiets met **Maxime Monfort**.

15
Op ontdekking in de natuur
Komt **de wolf** terug naar de Ardense bossen?

22
Er even helemaal uit
Bivakeren in de Ardennen of slapen in contact met de natuur.

28
De Ardennen voor fijnproevers
Ardense Ham, portret van een origineel product.

BLIKVANGER

De Ardennen voor fijnproevers
Fourneau Saint-Michel tussen traditioneel en modern.

36 De geschiedenis van de ijzernijverheid .
38 Het openluchtmuseum.
40 Eten in de estaminet "Al Pèle" en in Auberge du Prévost.
42 Mai'li Mai'lo, straattheater festival.
45 Het programma 2016.



“Syberische kou in Cherain” © Olivier Blanjean

48
De Ardennen anders
Glamping: kamperen 2.0.

53
Ardens vakmanschap
Archéologië : **Aarlen** onder de loep van deskundigen.

61
Blik van de jongeren
Uw kinderhart ophalen op een **Dromenpad** (Sentiers des Songes).

EDITO

Beste lezers,

De lente staat voor de deur. Tijd dus om de benen te strekken en -waarom niet - richting Ardennen te trekken! Culturele, feestelijke, sportieve of meer natuurgerichte activiteiten ... aan mogelijkheden ontbreekt het alvast niet. Blader gewoon dit tijdschrift door, het staat vol met goede en interessante ideeën.

Ik weet niet hoe u erover denkt, maar met de terugkeer van de mooie dagen, hebben wij van de redactie zin om meer van gedachten te wisselen met onze lezers, bloggers en internetters. Vanaf nu gebeurt dat in de rubriek “Patchwork”. U vindt er lezersbrieven, nieuws over ons blog, evenementen, foto’s die u ons toezendt en nieuwe publicaties ...

En om u plezier te doen, zijn er leuke cadeaus te winnen: tegoedbonnen voor een verblijf, boeken, toegangstickets en zelfs echte Ardense ham!

Laat dus van u horen, reageer, neem deel aan de wedstrijden, en vooral ... heb veel plezier !






****

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





"Uitzicht in de omgeving van Post - 25/12/2105" © Laurence Radoux

UW FOTO'S IN DE KIJKER

Vanaf nu publiceren wij enkele foto's die gepost werden op onze Facebook pagina.

Hierbij de 3 "bests of" van de redactie. Hartelijk dank aan Florence Dumont, JLaurence Radoux en Olivier Blanjean om het mooi in beeld brengen van Belgisch Luxemburg.

Wilt u uw foto's hier ook zien verschijnen? Aarzel dan niet en deel vanaf nu uw mooiste momentopnames op onze Facebook pagina "Belgisch Luxemburg".

HET WOORD IS AAN U!

Het zijn uw opmerkingen die ons helpen dit magazine te verbeteren. Wij verwachten dus een hoop "lezersbrieven" met positieve of ... negatieve feedback.
j.polet@ftlb.be

"Ga zo verder met het tonen van de veelzijdige facetten van deze prachtige regio." *Jacqueline uit Charleroi*

"Ik ben heel tevreden met de huidige inhoud van Blik Op. Knap werk, bedankt!" *Robert uit Bonheiden*

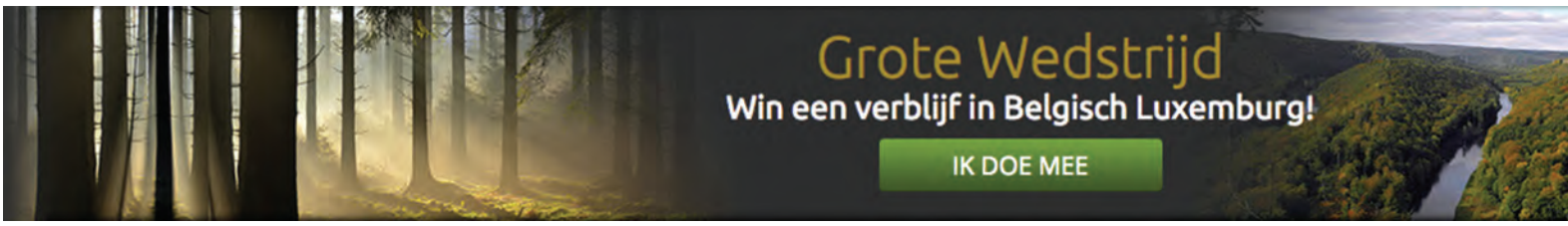
"De onderwerpen worden uitstekend in beeld gebracht, mooie foto's, mooie opbouw en lay-out" *Philippe uit Seyerich*

"Ik zou graag meer natuurfoto's (pagina groot) zien.. Men zegt dat men met de ogen eet. Zo zou ik heel het magazine kunnen verorberen. !" *Danielle uit Belgrade*

BA: Mooi metafoor! Wij proberen elk nummer een zeker evenwicht tekst/beeld te geven. Echt puzzelwerk soms!

"Vroeger, kreeg ik het magazine thuis per post, dat was geweldig! Nu moeten we hiervoor betalen, jammer!" *Anoniem- via vragenlijst website*

BA: Wij begrijpen uw reactie. Maar een bijdrage van 5 € / jaar helpt ons om het magazine in kunnen blijven maken en te ontwikkelen. We herinneren u eraan dat u het magazine gratis kunt ophalen bij de toeristische kantoren van de provincie Luxemburg en dat u alle nummers kunt inkijken en downloaden op www.luxembourg-belge.be



WIJ VERWENNEN U!

Onze trouwe lezers worden beloond ... heel het jaar door zijn er mooie prijzen te winnen op onze website of op onze blog.

Op onze blog "Bladeren door de Ardennen" kon u deelnemen aan een wedstrijd.

Dit zijn de 7 winnaars van een boek uitgegeven bij Memory en 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)
- en Roger Van den Borre (Liedekerke)

Wilt u ook meespelen?
Ga dan naar:

- onze blog en win een **"BIB GOURMAND" MENU voor twee in restaurant Durbuy Ô in Warre**. Slotdag 20/03/2016.
  http://blik-ardennen.luxembourg-belge.be

- de website van de FTLB en win **EEN WAARDEBON VAN 300€** geldig bij **Quartier Latin** (Marche-en-Famenne), **Auberge d'Alsace** (Bouillon), **Durbuy Adventure** of **Brandsport** (La Roche-en-Ardenne). Slotdag 15/06/2016.
  www.luxembourg-belge.be



WAT VALT ER TE BELEVEN IN DE ARDENNEN?

Hierbij enkele aankomende evenementen. Een volledig overzicht vindt u op www.luxembourg-belge.be

25/03 > 3/04 : Festival du Rire de Bastogne
26 > 28/03 : Boekenfeest (Redu)
28/04 : Autozoektocht langs musea (Arlon)
29/04 > 1/05 : Reuzenfeest "Marbehan c'est Géants" (Marbehan)
29/04 > 1/05 : Roc d'Ardenne + Happy Bike Days (Houffalize)
29/04 > 29/05 : Maand van de fotografie (Arlon)
14 > 15/05 : Festival Rando (La Roche-en-Ardenne – zie p. 26)
16/05 : Bloemen- en plantenmarkt (Marche-en-Famenne)
21/05 : Chouffe Classic (Achouffe)
21 > 22/05 : Markt met Waalse streekproducten "C'est bon, c'est wallon" (Marche-en-Famenne)
21 > 22/05 : Maitrank feest (Arlon)

WAAR IS DAT FEESTJE?

Eind van de winter, begin van de lente is het tijd voor **carnaval en confetti!**

Traditiegetrouw wordt carnaval stevig gevierd in Belgisch Luxemburg. Hieronder een overzicht van de aankomende festiviteiten:





BLOG

Neem deel
en stuur ons uw artikel

Blik op de Ardennen is niet alleen een trimestrieel magazine maar ook een blog met extra's uit het magazine, exclusieve onderwerpen, wedstrijden (zie hiernaast) en video's.

Dit kon u er de laatste maanden op lezen :

- De route van het Ardense bier
- Bruisend Marche-en-Famenne
- Bibs gourmands in Belgisch Luxemburg (wedstrijd – zie hiernaast)
- De Compagnie Ardennaise de Randonnée
- De trail, een sport in opmars
- De tabak van de Semois

En waarom zou u zelf niet vertellen over uw eigen favoriete belevingen en op die manier "ambassadeur" van Belgisch Luxemburg worden? Afspraak op http://blik-ardennen.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



" Ochtendhemel in Sainte-Cécile"
© Florence Dumont



De toeristische federatie promoot Belgisch Luxemburg op verschillende beurzen en salons. De gelegenheid om uw volgend verblijf of uitstap te plannen.

- 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 (Brugge)
- 22 > 23/03 **Salon Réunir** - MICE sector (Paris)
- 23/03 : **Ruilbeurs voor de toeristische sector** (Libramont)
- 26 > 28/03 : **Wallonie Equestre Event** (Marche-en-Famenne)
- 1 > 3/04 : **Salon des Sports de Nature** (Lille / Frankrijk)
- 16 > 17/04 : **SFR Outdoor** (Trier / Duitsland)
- 26 > 29/05 : **Oostende voor Anker** (Oostende)

HORECA DAYS in Belgisch Luxemburg

HORECA DAYS

op 19 en 20 maart 2016

VIER DE LENTE OP RESTAURANT!
Bijzonder aanlokkelijke menu's, voordelige prijzen, animatie, cadeaus ... De deelnemende restaurateurs leggen hun klanten extra in de watten dit weekend.

Extra tijdens de Horeca Days 2016 ...
EEN WAARDEBON VAN 50€ TE WINNEN IN ELK DEELNEMEND RESTAURANT!

Details op **www.horecadays.be**

UhReCa · FTLB · Province de Luxembourg

WALLONIE EQUESTRE EVENT

Zondag 26
"CABARET EQUESTRE"
Avond vol spektakels en ontspanning voor het hele gezin of met vrienden (inbegrepen in de toegangsprijs) - vanaf 19u

Zaterdag 27
"THE MAGIC HORSE"
Prestigieuze gala-avond met internationale artiesten - vanaf 21u

Maandag 28
"SABOT D'OR"
Wedstrijd amateurruiters (inbegrepen in de toegangsprijs) - vanaf 11u

26-27-28 MAART Het paasweekend 2016

ENINGSUREN VAN DE BEURS: 10 u.-20 u. (on monday: 10 u.-18 u.)

MARCHE-EN-FAMENNE

SPEKTAKELS WEDSTRIJDEN WESTERN JUMPING SHOPPING

Reservatie en informatie op

WWW.WALLONIE-EQUESTRE-EVENT.BE

PAARDENSALON

wex.be

Eventsee.be ORGANISATION D'EVENEMENTS

NIEUWE TOERISTISCHE PUBLICATIES

DE ARDENSE VELDSLAGEN

Eén toeristische gids voor twee veldslagen, in '40 en in '44

De Ardennen ondergaan in vijf jaar tijd twee keer een invasie. Ze hadden het trouwens 26 jaar eerder, in augustus 1914, al meegemaakt. Vandaar niet 'slag', maar 'slagen'.

De routes in deze vlot leesbare historische gids in zakformaat voeren langs de mooiste dorpen en landschappen van de Ardennen, in de sporen van de Ardense Jagers, Frans-Britse en ook Duitse legers. Hij geeft alle info over de musea en andere locaties die toegankelijk zijn voor publiek. Hij bevat ook een lijst van de logeeradressen waar documentatie en andere info over de Tweede Wereldoorlog beschikbaar is. Natuurlijk zijn ook alle adressen te vinden van de lokale verenigingen en toeristische organisaties, die themaroutes, rondleidingen en documentatiecentra aanbieden.

En **een kaart**

Op de viertalige kaart van de Slag om de Ardennen staat al dit erfgoed aangeduid: gedenkmonumenten, gedenkplaten, begraafplaatsen, fortjes, opmerkelijke gebouwen, tanks en kanonnen.

TOERISTISCHE KAART van Belgisch Luxemburg

De toeristische kaart vermeldt alle toeristische attracties, musea, bezienswaardigheden en andere pareltjes uit de provincie Luxemburg.

Ter gelegenheid van het themajaar **"Fietsen in Wallonië 2016**", bevat de kaart dit jaar ook nuttige informatie voor tweewielers (verhuur, reparatie, e-bike verhuur, infokantoren) en enkele routes die fietsers en mountainbikers de mooiste landschappen van de Ardennen, de Famenne en de Gaume laten ontdekken.

Bent u een echte wielerfanaat en houdt u van sportieve uitdagingen, dan is La route des Forêts of La Petite Crique met een hoogteverschil van 1300 m iets voor u!
Iedereen op de fiets dus dit jaar!







WELKOM IN DE ARDENNEN - 2016

De brochure met up-to-date informatie is handig om een verblijf of bezoek in Belgisch Luxemburg voor te bereiden. Om aan al uw verwachtingen te voldoen en uw zoekwerk gemakkelijker te maken, kreeg de brochure een nieuw design en komen er 8 thema's aan bod: natuur, erfgoed, ontdekken, herdenken, terroir, evenementen, overnachten en steden en dorpen. Een praktisch hulpmiddel om uw verblijf of dagje uit te plannen naar eigen wens en budget.

De brochure toont hoe u online een verblijf in de Ardennen kunt reserveren in een van de talrijke logementen. Prettige vakantie!

Deze publicaties zijn gratis beschikbaar (uitgezonderd verzendingskosten) bij

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

www.luxembourg-belge.be

HOTEL • RESTAURANT • SPA • MEETINGS

★ ★ ★ ★

QUARTIER LATIN



GENIET VAN DE ONTSPANNING



PROEF HET PLEZIER



BELEEF DE ERVARING

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

Tekst en foto's: **Pascal Willems**

Blog Blik op de Ardennen

BONUS

Een exclusieve VIDEO met Maxime Monfort !

GA NAAR
http://blik-ardennen.luxembourg-belge.be

MAXIME, onze 'RONDE' Ardenner

Als er één rasechte Ardense professionele sporter is, dan is het Maxime Monfort wel. Om te beginnen omdat hij tot zijn 23ste in Nadrin woonde. Daar liggen zijn roots. Daar trapte hij voor het eerst op de pedalen. Vandaag woont hij hoog boven Aywaille, 'de poort van de Ardennen', maar zijn trainingsroutes brengen hem, zodra hij kan, op de wegen nabij La Roche, zijn familie en zijn echte vrienden.

Zijn liefde voor de fiets flakkert eerder toevallig op. Hij kreeg ze in ieder geval niet mee van zijn familie, waar niemand die sport of zelfs een andere beoefent. Als kind speelt hij wat voetbal in Nadrin, maar vooral wielrennen trekt hem aan. Zodra hij hoort dat er wedstrijden voor jongeren zijn, laat hij de bal voor wat ze is. En dan gaat het snel: *"De fiets was al een echte passie. Ik begon op mijn twaalfde in de toeristische wielerclub van Lierneux. Daarna nam ik deel aan wedstrijden in mijn eerste wielerclub in Seraing. Op mijn 17de trok ik naar Vlaanderen, waar er structuren zijn die in Wallonië niet bestaan. Eind 2003, ik was toen 21, werd ik beroepsrenner bij Landbouwkrediet-Colnago. Dan volgden twee seizoenen bij Cofidis en vervolgens de grote sprong naar de internationale ploeg HTC en daarna Columbia-High Road. Van 2011 tot 2013 zat ik bij Leopard-Trek, het latere RadioSchack. In 2014 werd ik lid van de Lotto Belisol ploeg, daarna Lotto Soudal, waarvoor ik onlangs een nieuw contract van twee jaar tekende. Dat is een mooie erkenning. In het begin was ik teleurgesteld door mijn keuze. Ik dacht dat ik niet lang zou blijven. Maar het management en ik hebben elkaar nu beter leren kennen. We voelden ons stilaan beter met mekaar en dat heeft me bevrijd. De resultaten volgden en ik zit goed nu. Mijn ambitie? Altijd de grote rondes! Hoe meer ik vorder, hoe meer ik overweeg om er de rest van mijn carrière aan te wijden, want daarin kan ik de beste resultaten halen. Ik zal misschien nog klassiekers rijden, omdat we een ploeg hebben die er kan winnen en omdat ik graag samenwerk ...".*



Het palmares van onze Ardense rondeman roept respect op. Ardenner? Ardennen? Maar ook...







Hoe zie jij de Ardennen?

Dat is voor mij rust, dennen en sparren, bossen, vochtige geuren, nevel. Als ik ergens ben waar het te lang mooi weer is, word ik het beu. Ik snak dan naar dat typisch Ardense weer. Mijn vrouw vindt dat soms echt gek. Op professioneel vlak is ons Ardense klimaat niet ideaal, maar ik ben er dol op. En trouwens buiten het wielrennen, dat al een harde sport is, smeden de Ardennen ook gewoonweg een karakter. Ik kom hier tot rust. Het is thuis, bij mijn familie en mijn vrienden. In de Ardennen wonen, dat is leven in een ietwat aparte cultuur die stedelingen soms bang maakt.

En Ardenner zijn?

Voor mij zijn de mensen van de Ardennen authentiek en eerlijk. Het zijn twee erg belangrijke waarden. Ik heb al met veel culturen te maken gehad en ik vind dit eerder zeldzame waarden. Ik hou van mensen die zonder omwegen zeggen wat ze denken, goed of slecht, zonder te veinzen. Mijn echte Ardense vrienden feliciteren me niet altijd, maar ik weet wat ze denken. Als ik een prestatie neerzet, voel ik me gewoon mezelf en dat vind ik echt super.

Beschouw jij jezelf als een echte Ardenner?

Ja, omdat ik niet in de stad zou kunnen wonen. Ik heb een tijdje verbleven in een plaats aan de Azurenkust. Ik vond er mijn draai niet, ook al was het weer er schitterend. Ik koos er voor om te gaan wonen op 50 km van mijn geboorteplaats, aan de poort van de Ardennen. Meer zuidwaarts is het landelijker en noordwaarts liggen de steden. Ik heb hier in Aywaille het evenwicht en het juiste compromis gevonden tussen de Ardenner die ik ben en blijf en de verplichtingen van mijn vak. Heb ik Ardenners in mijn omgeving? Ik heb er nog niet over nagedacht, maar mijn echte vrienden zijn inderdaad wel degelijk Ardenners. En al mijn minder bekende vrienden zijn mensen die dicht bij de aarde en het bos staan, alles behalve stedelingen.

Een goed basiskamp dus?

Voor mijn vak als professionele wielrenner is dit de beste plek in België. Ik vind hier alle terreinen en alle omstandigheden om te trainen als het weer het toelaat. Om met vijf of zes beroeps te trainen in een aanvaardbare straal qua fietskilometers, en ook voor mijn specifieke trainingen als ik alleen moet rijden. Dit is echt het evenwicht dat ik nodig heb. Een echt trainingscircuit heb ik niet, maar als ik enkele uren kan uittrekken, kom ik vaak terug naar Nadrin en La Roche, vooral als ik alleen ben. Er zijn plekken waar ik graag langs kom. Daar vind ik mijn motivering om te trainen, vooral in de winter als ik



lange uitstappen op het programma heb staan. Dat wordt ook onderweg beslist en soms wijzig ik de geplande route. Ik ga vaak naar mijn ouders en mijn grootvader, die een meubelwinkel had in Hebronval.

Zijn de Ardennen goed voor de fiets?

Ze zijn er zonder twijfel goed voor, ook al heeft het harde klimaat er al meer dan één afgeschrikt. De jongeren die beginnen, moeten er vooral veel plezier aan hebben. Wielrennen is een zeer moeilijke en veeleisende sport, zodra je eraan begint en nog meer als je er verder in gaat. Er zijn veel beperkingen en de risico's en redenen om op te geven, nemen alleen maar toe als je die weg blijft volgen. Je moet de aantrekkelijke kant van deze sport vinden om het vol te houden. Het is een kwestie van passie. Zonder die passie, is het niet vanzelfsprekend om voort te gaan.

Welke 'volumes' houdt de training van een beroepsrenner in?

Ik train bijna zes dagen per week, volgens een nauwkeurig programma met uitstappen in groep en andere solo. Vandaag (23 december 2015, red.) heb ik een uur doorgebracht in de gymzaal om aan mijn spieren te werken, een uur op mijn hometrainer en drie uur op de weg. Dat hangt ook af van het weer. De mensen vragen ons vaak hoeveel kilometers we afleggen, maar wij denken in uren. En dat komt neer op ongeveer 25 tot 30 uur per week. Ik mountainbike niet zoveel omdat ik niet supertechnisch ben. Maar de wegen hier zijn dat wel en dat heb ik al enkele keren moeten bezuren.

En later?

Ik zal altijd iets doen met fietsen, op de ene of andere manier. Als trainer, sportdirecteur, manager, jeugdverantwoordelijke … Ik heb nog enkele jaren om daaraan te denken. Andere sporten? Het probleem is dat de fiets niet erg verenigbaar is met andere disciplines. Het is een sport die de gewrichten niet belast, zoals zwemmen en geen schokken veroorzaakt, zoals lopen. Ik heb de specifieke spieren van een wielrenner ontwikkeld. Later zou ik nochtans wel willen trails lopen, samen met mijn echtgenote Laure.

De fiets als toeristisch thema van het jaar 2016, een goed idee?

Het is tof omdat het aansluit bij de tijdsgeest, met de vermindering van de CO2-productie door de klimaatopwarming. De mensen zijn gesensibiliseerd, ook al handelen ze niet altijd zo. De fiets een ereplaats geven, past bij wat de mensen momenteel zoeken. De fiets is ook een uitstekend middel om onze regio te ontdekken. Het is niet altijd vanzelfsprekend in de Ardennen, want er is wel een minimum aan lichaamsconditie vereist om bepaalde bulten aan te kunnen. Maar met een kleine basis is het erg leuk. Je ziet de dingen onderweg anders, je gaat minder snel dan met de auto, maar wel sneller dan te voet. En nu is er de elektrische fiets, die het makkelijker maakt om in deze streek te fietsen.



Plekken die je voorkeur genieten?

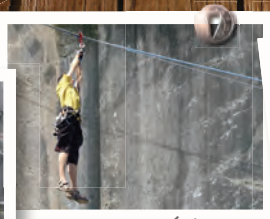
Er is een plek waar ik dolgraag fiets, op de hoogtes van Durbuy, bij Septon. Het uitzicht daar heeft mij altijd gefascineerd. Ik ben verknocht aan de regio van Francorchamps en Trois-Ponts, die steiler is.

In onze volgende nummer, vindt u een speciaal dossier over fietsen

'DE ARDENNEN, EEN PARADIJS VOOR FIETSERS'

FORMULES
OVERNACHTING + MAALTIJDEN + ACTIVITEITEN


Via ferrata


Death ride


Challenger parcours


Speleo Experience®

UNIEK IN BELGIE


ECO Karting


Schieten

NIEUW


Lasergame indoor in Barvaux


Rafting | Kajak | Kano


Paintball


Combinatie kajak-mtb


Schattenjachten

DURBUY Adventure.be
ECO FAMILY PARK


Waterballs


Scooters


111 activiteiten voor iedereen


Quads


MTB



Speelplein


30 vakantiewoningen
vanaf 20€/nacht/pers.

Open iedere dag
vanaf 26 maart tot
6 november 2016

Elk weekend open,
gans het jaar.

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


22 verwarmde tipis
van 9 pers.
vanaf 15€/nacht/pers.

shop.durbuyadventure.be

www.durbuyadventure.be

Artworks-PUB.BE

Tekst: **Pascale Ghislain** en **Roelian Oorschot**



Komt de wolf terug naar de Ardense bossen?

Opgejaagd gisteren, beschermd vandaag … de wolf behoort nu tot de grote bedreigde vleeseters. Komt hij ooit terug naar de Ardennen? En wanneer dan wel? Is hij wel zo 'boos' als beweerd wordt? Moet de mens bang voor hem zijn? Voor een antwoord op die vragen klopten we aan bij specialisten die dit symbolische dier goed kennen.

In de Ardense parken

De wolf is begin de twintigste eeuw verdwenen uit onze bossen en van ons platteland. In Wallonië is hij enkel nog te zien in dierenparken in Bouillon, La-Roche-en-Ardenne of Han-sur-Lesse. Daar leeft hij in een bewaarde natuur, naast andere soorten uit onze streken. Hij wordt er verzorgd door beroeps die zijn gedrag gadeslaan en waken over zijn welzijn. De dierenparken dragen bij tot de instandhouding van zeldzame soorten en informeren het publiek over de biodiversiteit en over zijn kwetsbaarheid.



Olivier Lefèvre directeur van het wildpark in La Roche getuigt: *"De wolf is één van de vijf zoogdieren die op ons continent met uitsterven bedreigd zijn. Nadat het laatste lid van onze eerste meute in juni 2014 stierf, hebben we in april 2015 drie nieuwe wolven opgenomen. Het vrouwtje komt van het park van Argonne en de twee mannetjes van het domein van de grotten van Han. We hopen dat ze samen een nieuwe roedel zullen vormen. Als ze zich voortplanten in 'gevangenschap', bewijst dit de kwaliteit van onze zorgen. De wolf is bang voor de mens. Om hem toch aan het publiek te kunnen tonen, organiseren wij bezoeken met de verzorger. Twee andere oudere wolven, twee broers die in een park in Clermont-Ferrand werden opgevoed, vullen nu onze horde aan. In de toekomst zullen we nog meer informatie geven over deze soort en ook de animatie uitbreiden."*



Jean-Christophe Bertho, dierenarts en wetenschappelijk adviseur van het park van Bouillon: *"Ik heb altijd gewerkt met dieren in een zoo. Mijn eerste opdracht is ze beschermen tegen ziektes en parasieten, toezien op het zogen door een moeder. Ik neem deel aan programma's voor het behoud van de soorten die met uitsterven bedreigd zijn en aan de uitwisseling van individuele dieren tussen parken. Om elke bloedverwantschap te vermijden, krijgt de wolf een identificatiechip die zijn parcours registreert. Een roedel is sterk hiërarchisch georganiseerd. Enkel het (dominerende) alfavrouwtje werpt welpen. Soms hebben andere vrouwtjes een schijnzwangerschap en spelen de rol van voedsters."*











Wild van aard

De wolf staat voor de wildwereld (etym.: *sylvaticus* of bosbewoner). De mens ging steeds verder af staan van deze ongetemde aard en moet weer leren om ze te begrijpen en ermee om te gaan.

Anthony Kohler, adjunct-hoofd van het Dierenpark van Han-sur-Lesse vertelt ons over zijn ervaring met de wolf. Hij houdt het dier al 15 jaar in de gaten en volgde zijn terugkeer in de Vogezen. Hij geeft ons enkele sleutels om erin te slagen om duurzaam en in ieders voordeel samen te leven met dit dier dat angst inboezemt. Hij vat de huidige situatie kort samen: *"Europa heeft er zich verschillende keren toe verbonden, onder meer met het Verdrag van Bern in 1979 en de Habitatrichtlijn van 1992, om de wolf in een goede staat van bewaring te houden, in zijn natuurlijk leefgebied. Er heeft zich bij ons nog geen enkele roedel gevestigd, maar toch is het belangrijk om de hele populatie te sensibiliseren, het grote publiek evengoed als de kweker en de jager of gelijk welke andere bosbeheerder, voor zijn eventuele natuurlijke terugkeer. We zijn allemaal verantwoordelijk voor de bescherming van onze biotoop, zodat onze kinderen in de toekomst ook weet hebben van de wilde natuur, de echte … De terugkeer van de wolf kan weer evenwicht brengen in een*



zekere natuurlijke orde (het idee van de trofische cascade: een geheel van voedselketens dat een ecosysteem reguleert), onder meer met een sanitaire jacht. Hij heeft een positieve invloed op heel zijn omgeving, zoals vast te stellen was in het Amerikaanse park Yellowstone. Natuurlijk moet vermeden worden dat ze zich als roofdier gaan gedragen voor de – in België zeldzame – schapenbedrijven, maar ook voor de rundveebedrijven. Hoewel aanvallen van runderen uitzonderlijker zijn. Er zijn middelen om het vee te beschermen: een minimale hoogte van afrasteringen, elektriciteit op de draden, een beschermhond … Als er schade wordt veroorzaakt, moet aan schadevergoeding gedacht worden. Een wolf zal trouwens nooit zomaar een mens aanvallen, want hij is er erg bang voor." Vraag het maar aan de dierenfotografen die de grootste moeite hebben om ze op de gevoelige plaat vast te leggen!

Symbool van de biodiversiteit

Vandaag leeft het grote roofdier in vrijheid in Italië, Spanje, Frankrijk en Duitsland. Uit de studie van zijn expansie blijkt dat hij wel eens naar Wallonië zou kunnen komen. Uiteindelijk herkoloniseert de soort gewoon zijn oude grondgebieden. De verovering van nieuwe ruimtes hoort bij zijn levenswijze: als hij 1 tot 3 jaar oud is, verlaat een wolf de roedel, al dan niet vrijwillig, om zijn eigen horde te vormen. In onze contreien hebben wolven al Duitsland (25 roedels) en de Franse Vogezen (één roedel) bereikt. De geringe aanwijzingen dat er een wolf opdook in Gedinne (Belgische Ardennen) in 2011 maken nog niet mogelijk om te bewijzen dat hij echt terug is op ons platteland. Er is immers geen DNA voorhanden (haren, uitwerpselen, …). Sinds die datum is er niets meer dat zijn aanwezigheid bevestigt. Maar we moeten wel voorbereid zijn.

Op het Departement Natuur en Bossen krijgen we meer uitleg van **Catherine Hallet, Directrice:** *"Het is zeer waarschijnlijk dat individuen vroeg of laat in Wallonië zullen belanden en dat er zich op termijn een kleine familiale roedel zal vestigen. Maar die terugkeer zal zeer geleidelijk gaan. Er is nog wat tijd om de kwestie aan te pakken. Toch zijn er al ontmoetingen met vertegenwoordigers van de 'Grande Région' (Duitsland-GHL-Wall.-Fr.) Er is afgesproken om eventuele ervaring en nuttige info over de verplaatsing van een individu te delen. Ook wordt gedacht aan een opleiding in het herkennen van sporen. Wat andere problemen in verband met natuurbehoud betreft, wordt een begeleidingsplan voor de terugkeer van de wolf niet als prioritair beschouwd. Er is geen echt groot gevaar voor de inheemse kuddes bij eens. Wel ligt de kwestie van de vergoeding van eventuele schade al op tafel."*





Biologie

De wolf is een zoogdier dat tot de orde van de carnivora (roofdieren) en de familie van de hondachtigen behoort. Hij komt enkel voor in het noordelijk halfrond. De variaties in grootte en vacht hangen af van de plekken waar hij gaat schuilen. De kleinste en lichtste dieren leven in de warmste streken, terwijl de grotere en zwaardere het in de hoogte gaan zoeken. Zijn gestroomlijnde voorkomen, hoge poten en sterk ontwikkelde borstkas bestemmen hem voor tot uithouding. In 24 uur kan hij een afstand van 190 km afleggen, maar hij gaat wel sluipend vooruit. Zijn achterpoten zet hij in de afdrukken van zijn voorpoten. Zijn gehoor en reukzin zijn sterk ontwikkeld. Hij bespeurt een prooi op 3 km met de neus in de lucht, en op 300 meter bij tegenwind. Hij ziet wel minder goed. Zijn gebit met 42 tanden, met sterke snijtanden en lange hoektanden, oefent een druk van 150 kg per vierkante cm uit.

Levenswijze

Wolven leven in een roedel, een familiegroep die bestaat uit een alfapaar dat zich als enige voortplant. De roedel vestigt zich op een grondgebied met de welpen van het jaar en soms van het jaar voordien. Die sociale cohesie is levensbelangrijk voor de communicatie, om te jagen en het eigen gebied te verdedigen. De wolvin werpt na een dracht van 63 dagen gemiddeld drie tot vier welpen. Ze installeert ze in een wolvenhol in de buurt van een waterpunt. Van deze worp zal 40% van de jongen overleven. De andere zullen het bijltje moeten leggen door voedselgebrek, aanvallen van andere roofdieren en ziektes. De grootte van de roedel hangt af van de omvang van het grondgebied en van het aanbod van natuurlijke prooien.

In West-Europa neemt een ‘familie’ van vier tot zes gemiddeld 200 km^2 in. Als roofdier is de vleesetende wolf vooral afhankelijk van de hoefdieren waar hij op jaagt: reeën, herten en everzwijnen. Hij is een opportunist die vooral kwetsbare prooien aanvalt, de zieke, de jonge en de oude. De carnivoor weet zich aan te passen want in tijden van schaarste neemt hij genoegen met vis, insecten, knaagdieren, fruit, bessen en noten. De solitaire wolf blijft voorzichtig en valt enkel kleine prooien aan. Een wolf kan acht tot tien jaar leven.

Tussen hond en wolf



De wolf en de hond hebben een gemeenschappelijke voorouder. De hond is het eerste dier dat getemd werd door de jager-plukker (ontdekking van het geraamte van een hond in de grot van Goyet in Gesves naast Namen, 35.000 jaar). Wanneer hij in aanraking komt met de mens, gaat de hond zijn communicatiewijze veranderen. Wel blijft zijn 'taal' nog altijd dicht bij het de taal van de wolf: het geblaf bij gevaar (bescherming van de roedel), de gezichtsuitdrukkingen, de uitdrukkelijke positie van de oren en de staart, de opvoeding van de jongen, de afbakening van het territorium met urine of met krabben op de grond.

Arjen van Alphen studeerde **gedragswetenschappen** in Utrecht.Hij ontwikkelde een 'roedelmethode' die mogelijk maakt om de 'taal' van de hond beter te begrijpen om hem te socialiseren *(www.deroedel.com).*

Arjen: *"De hond is nauw verwant aan de wolf, met 99% DNA-overeenkomst. Het ene percent maakt alle verschil! Een hond kan een geur, gevoelens en zelfs ziektes bij de mensen herkennen (hormonaal stelsel). Terwijl een wolf die sinds zijn geboorte thuis werd opgevoed, zijn wilde natuur zal behouden. Een voorbeeld: een uitgehongerde hond gaat op zoek naar voedsel zonder te wachten tot hij eten van zijn baas krijgt. Of hij wordt maar niet zindelijk omdat in de natuur zijn uitwerpselen dienen om zijn territorium af te bakenen. Een hond en een wolf geven een andere uitleg aan de glimlach van een mens. De wolf ziet dat als agressief. Hij zal dus vluchten om een conflict te vermijden. De hond begrijpt dat zijn meester het goed voorheeft."*

WOLVENWELPJES WORDEN FILMSTERREN



De gedroomde erkenning voor het team van Han-sur-Lesse! Welpjes die in 2013 in het dierenpark werden geboren, werden uitgekozen voor de jongste film van Jacques Perrin en Jacques Cluzaud: Les Saisons. Na Microcosmos, Le Peuple migrateur en Océans wisten onze fantastische vertellers alle technische moeilijkheden te overwinnen om ons dit keer onder te dompelen in de geschiedenis van de mens en zijn leefomgeving sinds de laatste ijstijd. De eerste 'Europeanen' leefden eerst in de ijswereld van de toendra's en steppes. Daarna gaan ze zich aanpassen, aan de wereld van het bos en aan de cycli van de seizoenen. **Les Saisons** is een opmerkelijk relaas, dat extra kracht wordt bijgezet door wondermooie beelden. Het is het poëtische verhaal van de onderlinge afhankelijkheid in de levende wereld. De cineast maakte de keuze om ons te verwonderen om ons zo bewust te maken van de dreiging die uitgaat van een eventuele breuk in dit broze evenwicht. Hij maakte opnames op drie sites in Champagne-Ardenne.

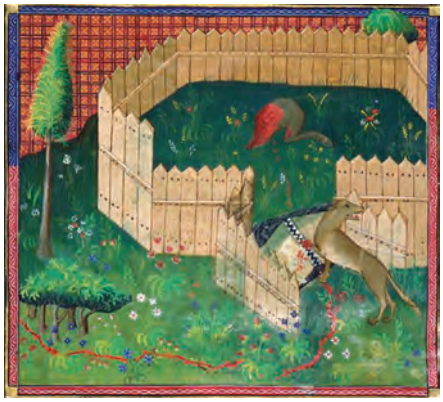
We stelden enkele vragen aan **Pascal Tréguy**, de 'dierentrainer' van deze nieuwste film. Hij vertelt ons wat dit aparte beroep inhoudt.

"Wilde dieren die betrokken zijn bij filmopnames worden lange tijd voordien voorbereid om de aanwezigheid van mensen te aanvaarden. Een specifieke training moet maken dat het dier toch natuurlijk blijft en zijn eigen gedrag blijft vertonen. De beelden moeten kunnen weergeven hoe het er in werkelijkheid aan toe gaat in het wild. Er mag niets verloren gaan van de magie. We maakten de keuze om te werken met Europese wolven, die op afstand blijven en nog bang zijn voor de mens. Dat was noodzakelijk voor het authentieke karakter van dit Europees natuurverhaal. We kwamen een kijkje nemen in Han-sur-Lesse, toen de welpjes geboren werden, om ze van in het begin te kunnen 'temmen'. We hebben ze gevoed met de zuigfles. Een dierentrainer is geen dierentemmer. Hij neemt eerder een moederrol op zich, om zo een vertrouwensrelatie op te bouwen met het dier. Je moest volledig beschikbaar zijn. Want zelfs al wordt een jong in gevangenschap geboren, een wolf is en blijft ongetemd. Zijn angst is aangeboren, het gevolg van eeuwen opgejaagd te zijn. Nochtans is dit grote roofdier een onmisbare schakel in het evenwicht van het woud!"



Van natuur naar cultuur

De mens zal een meedogenloze oorlog voeren tegen de wolf, om verschillende redenen: de overstap naar de domesticatie, de vrijetijdsjacht, de verspreiding van hondsdolheid, de morele waarden waar hij voor staat.



In de middeleeuwen is hij hinderlijk voor de jager die op hetzelfde wild jaagt. Denken we maar aan **het beroemde jachtverdrag van de Pyreneeër Gaston Phébus uit de veertiende eeuw**, die nauwkeurig de zes technieken beschrijft om dit gevaarlijke dier te vangen.

De mens beschouwt de wolf als een instrument van de goddelijke toorn of van de duivel en doet een beroep op de evangeliserende heiligen van de Ardennen, Remaclus en Hubertus, om zich te beschermen. De heilige Remaclus vormt het duivelse dier om tot een mak beest en Hubertus geneest van de hondsdolheid.

In het symbolische beestenboek vertegenwoordigt de wolf, omwille van zijn sluwe aard, het stoute, het duivelse. Van gewoon roofdier wordt hij een menseneter, een weerwolf (van het Oergermaanse 'wera-wulfa', waarin wera 'man' betekende, manwolf dus).

Tijdens de verlichting geeft de beroemde natuurwetenschapper Buffon ons een onredelijke en vooral 'culturele' kijk op de wolf, die hij zo beschrijft: *"bloedstollende stem, … natuurlijk pervers, van wilde zeden, afschrikwekkend, schadelijk tijdens zijn leven, nutteloos na zijn dood."*

In de negentiende eeuw wordt de soort alsmaar zeldzamer in onze bossen. Nochtans brengen de verhalen over mensen verslindende wolven een aardig duitje in de zak van de geïllustreerde pers. Veel getuigenissen maken gewag van de heldhaftige daden van jagers, die de laatste wolven doden in Belgisch Luxemburg: in Habay-la-Neuve in 1866, in Opont in 1878, in Aarlen in 1895, in Gomery omstreeks 1893, in Erezée en in Cédrogne in 1897. Er wordt nog een laatste roedel gezien tijdens de eerste wereldoorlog, omstreeks 1916-1917, in de uithoeken van de provincie, tussen Virton en Messancy. Een volksgeloof stelde dat de laatste wolf in 1845 werd gedood door koning Leopold I,





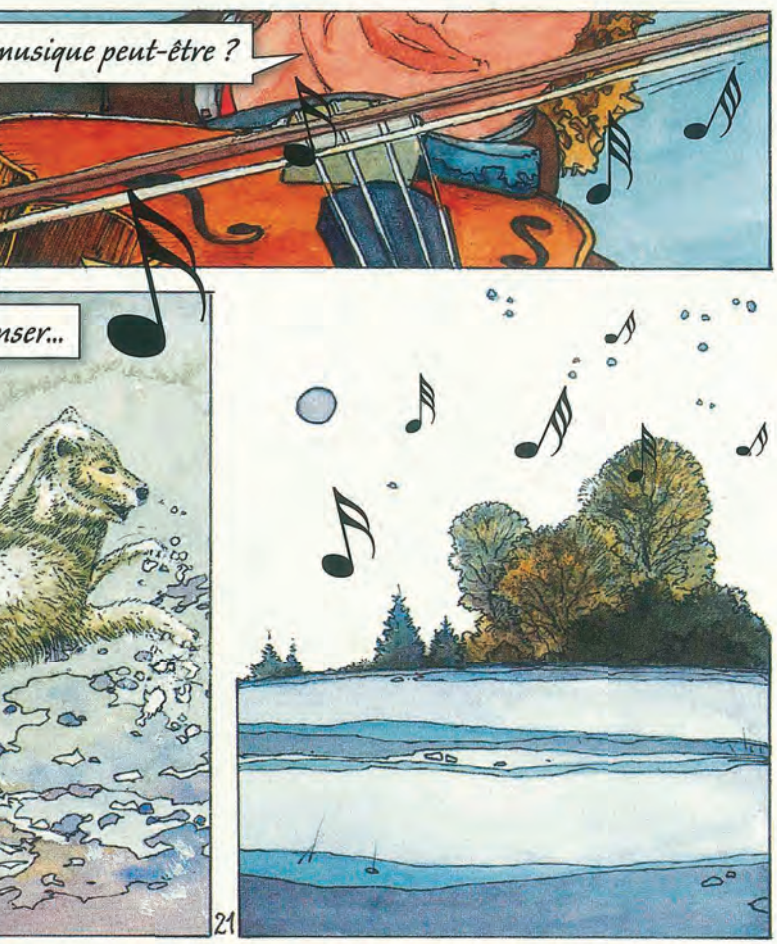
een sterk symbool voor een dier dat altijd passie heeft opgewekt, tussen lycofielen (lukos: loup) of lycofoben.

In het Ardens en Lotharings patrimonium

De Capitolijnse wolvin (ontdekt in Aarlen) staat symbool voor de romanisering van het oud Treveri-grondgebied. De antropofage wolvin die tentoongesteld wordt in het museum, verbeeldt de aarde, tegelijk een graf voor de mensheid, maar ook drager van leven.

De Gaumese volksvertelling Djean d'Mâdy gaat over een 'wolvenmenner', een figuur die het 'beest' weet te bekoren met muziek. Dat zelfde verhaal van magie en charme is terug te vinden in het bos van Smuid (Libin). Nog andere Ardense vertellingen betreffen de vraatzucht van de wolven in Chêne-Al-Pierre, of de geit en de wolf van Froidlieu. En dan is er natuurlijk nog de legende van de heilige Remaclus (zevende eeuw), stichter van de abdij van Stavelot, waarvan het oude 'hermitage' op de hoogtes van Cugnon prijkt.

Foto's artikel © 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)



In de literatuur verspreiden schrijvers het complexe beeld van de wrede, vrije, perverse of wijze wolf: La Fontaine, Daudet, Perrault, Kipling. Een hedendaagse romanschrijver, Jules Boulard, die in de Ardennen geboren is en ze goed kent, vertelt een verhaal dat veel weg van het verhaal van Mowgli. Zijn boek heet 'Le signe du loup'. Het historisch en natuurlijk decor van zijn intrige zijn de diepe Ardennen. We zijn in het hertogdom Bouillon, in een tijd van grote omwentelingen tussen de Revolutie en het Napoleontisch keizerrijk.

De wolvenjachtmeester op een **bas-reliëf van het kasteel van Gomery** is een beambte die gespecialiseerd is in het uitroeien van schadelijke dieren. Vandaag bestaat die functie nog in Frankrijk, maar wel met een andere invulling. De wolvenjachtmeester moet nu toezien op het behoud van het evenwicht in de wilde fauna.



In de toponymie (plaatsnamen): zoals Wolvengracht ... en in de onomastiek (naamkunde), zoals Wolvertem , dat volgens sommige bronnen 'plaats waar de wolven woonden' betekent. Nog heel wat natuurgebieden dragen nog namen zoals Wolfsputten (Dilbeek) of Wolvenberg in het Antwerpse Berchem. Ook op de blazoenen van steden of gemeenten prijkt het dier soms in al zijn glorie, zoals van **Wellin** met afbeelding van de trotse wolf van de heilige Remaclus, stichter van de abdij van Stavelot waarvan Wellin ooit afhing.



Er zijn wolven te zien in de parken van:

- **Bouillon**: 80 soorten van hier en elders, tijdens een boswandeling van twee kilometer;
  www.parcanimalierdebouillon.be
- **La Roche-en-Ardenne**: bomenpark met de wilde en huisdieren uit onze streken;
  www.parcagibierlaroche.be
- **Han-sur-Lesse**:
  Het park kreeg onlangs een 'oscar' voor het beste 'wildlife 'dierenpark. Het kan te voet of met een safaribus verkend worden;
  www.grotte-de-han.be/nl/reserve

In de museacollecties:

- **Archeologisch Museum** (Arlon)
  www.province.luxembourg.be
- **Gaumse Musea** (Virton)
  www.museesgaumais.be
- **Museum 'En Piconrue'** (Bastogne)
  www.piconrue.be

In het themapark

Het **Parc Chlorophylle** (Dochamps) wijdt een deel van zijn ruimte aan de Ardense vertellingen en legendes waarin de wolf meespeelt.
www.parcchlorophylle.com

In de Horeca

Lupulus : blond bier dat gebrouwen wordt door de brouwerij **'Les 3 Fourquets'** in Courtil (Gouvy). Het dankt zijn naam aan het woord 'lupulus' dat hop betekent. Lupulus is afgeleid van lupus, vandaar de wolfskop op het etiket.
www.lupulus.be



Tekst: **Pascal Willems**



Bivakkeren in de Ardennen?

Dat kan, maar niet gelijk waar en hoe!

Met hun reliëfs, hun weidse ruimtes en nog ongerepte natuur zijn de Ardennen een favoriete bestemming van fervente wandelaars en stappers, die hier hun geluk niet op kunnen. Sommige blijven er enkele dagen lang, op een camping, in een vakantiewoning of een gastenkamer, of al eens een hotel. Anderen willen zo dicht mogelijk bij de natuur blijven. Hun oplossing heet 'bivak'. En daar zijn nu nieuwe mogelijkheden voor, dankzij de aanleg van vijf specifieke zones.







Vijf ingerichte zones

In het kader van het Interreg-project Escapardenne werden inderdaad vijf bivakzones aangelegd. Twee daarvan liggen op de Escapardenne Eisleck Trail, in Les Blancs Bois in Alhoumont en in Engreux, in de gemeente Houffalize. Ze sluiten aan op de etappepunten 4 en 5 van de Trail: *primo* de lus *"Over hoogplateaus en doorheen weidse Ardense bossen"*, op de etappe 1 in de wijk "Le Golet" in het bos van Freyr (Sainte-Ode) en op etappe 3 in Gives (Bertogne), en secundo de lus *"Van het plateau van Tailles naar het kanaal van Bernistap"* dicht bij het gehucht 'Les Colas', dat ook op het GR15 ligt.

Aan elke bivakplaats staat een infobord met kaart en het charter van de bivakkeerder. De zone is telkens afgebakend met houten paaltjes en beschikt over een vuur-/barbecueruimte met afneembare grill, twee houten banken en een tafeltje of een overdekte picknickruimte, naargelang de locatie, en een plek waar dood hout gestapeld is.

Na te leven REGELS

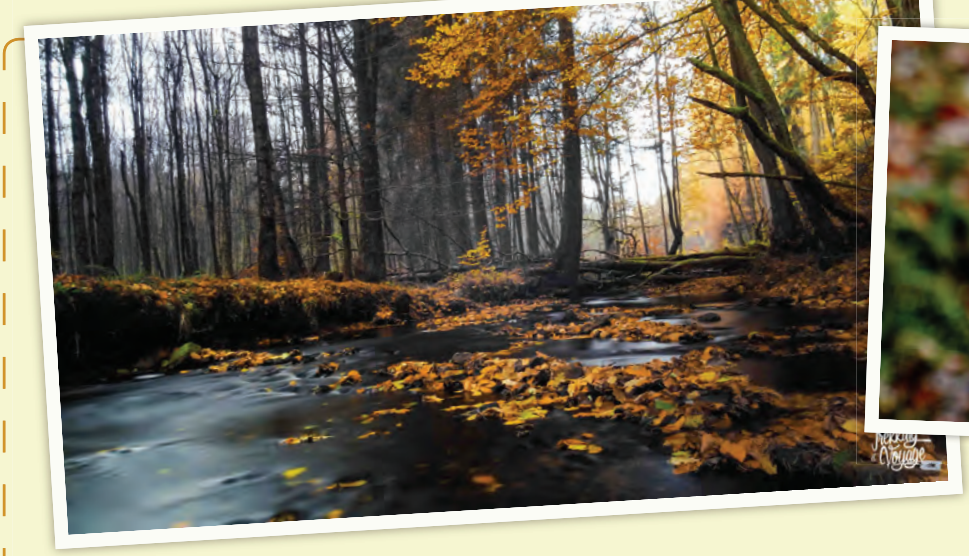
Ee gelden natuurlijk enkele regels om volop te genieten van de site en ze tegelijk maximaal schoon te houden. De bivaklocaties zijn voorbehouden voor trekkers, fietsers en ruiters en dus verboden voor langkampeerders, motorvoertuigen, caravans en aanhangwagens. Wie buiten de aangeduide limieten gaat, wordt als wildkampeerder beschouwd en kan dus beboet worden. Ook op afval achterlaten, staat een boete. Er mag niet geraakt worden aan de planten rondom en de rust en slaap van eventuele buren moet gerespecteerd worden. Elke gebruiker van een bivakzone aanvaardt deze regels impliciet.

Het STANDPUNT van het DNF

Het Departement Natuur en Bos (DNF) is zeker te vinden voor de aanleg van bivakruimtes in het Ardens massief. Maar toch heeft het enig, zeer begrijpelijk, voorbehoud.

François Dewez, Attaché Ingenieur-houtvester: *"Het is belangrijk om van meet af aan duidelijk te maken dat het buiten de officiële bivakzones verboden is om ergens anders in het bos te kamperen. Een dergelijke zone bevindt zich in ons kantonnement Nassogne en een andere in 'Golet', een locatie in het bos van Freyr. Het is de bedoeling om er maar één nacht te verblijven en echt niet langer. Er mag dood hout geraapt worden in de omgeving, maar bomen snoeien mag niet. In theorie zijn deze zones het hele jaar open, behalve bij specifieke aanwijzingen dat er een brandrisico is of er gejaagd wordt. Deze bivakzones zijn een heel goede zaak als zo kan vermeden worden dat mensen wildkamperen in volle massief. Daarom moeten ze, voor ons op het DNF, ideaal aan de rand van het bos liggen, zodat ze vlot te bereiken zijn voor de brandweer en om het afval op te halen. Wij weten dat er ook een privé-eigenaar is, die een klein chalet heeft waarvan hij de deur open laat staan."*

Thierry Petit, boswachter in het bosdistrict Rouge Poncé: *"Wij dringen er op aan dat deze zones enkel open zouden staan voor mensen die tochten maken. Het probleem voor ons, op het DNF, is dat mensen er komen kamperen met hun auto. Sommige blijven er zelfs twee of drie dagen hangen. Ze vinden het een prachtige plek en willen er volop van genieten. Maar dat wordt ingewikkeld om te beheren, want ze storen de echte trekkers. We moeten er dus op toezien dat de gebruikers tussen twee etappes kamperen. Als we aankomen op het moment dat ze zich installeren, leggen we hun dat allemaal rustig uit. Maar als ze al helemaal geïnstalleerd zijn, en al wat alcohol op hebben, zijn we minder zachtaardig. Deze bivaks zijn een uitstekend initiatief, zolang de regels maar nageleefd worden. Ofwel leggen we ze aan op het eind van de wereld, maar dan zijn ze minder goed bereikbaar, ofwel aan de rand van een weg, om ze makkelijk te bereiken. Ze zijn dan ook beter in het oog te houden en verstoren de natuur minder ..."*







Op zijn website, geeft Maxime 20 tips voor een geslaagd bivak

De mening van **bivakkeerders**

Op de respectievelijk Franstalige, Nederlandstalige en Engelstalige site van Maxime Alexandre, Luc Selleslagh en Joery Truyen komt u alles, of toch bijna, te weten over treks, trails, tochten en bivaks … in de Ardennen en elders.

REIZEN, TIPS en BLOG

Maxime Alexandre moet kunnen bewegen, reizen, ontdekken. Alles wat met de natuur te maken heeft, trekt hem aan. En hij voedt zijn passie met staptochten. Het virus kreeg hem al heel jong te pakken, toen hij deelnam aan allerlei 'expedities', afdaalde in grotten en bergen beklom, zich aan ferrata's waagde of op kamp ging met de jeugdbeweging. Ook als opvoeder en daarna leraar lichamelijke opvoeding doet hij wat hij zo graag doet. Zo organiseert hij onder meer bergreizen en -klassen. Maar hij kan dat beter zelf allemaal vertellen: *"Ik heb ook ontdekt dat die tochten mij heel wat bijbrengen op even afwisselende als onwaarschijnlijke gebieden: psychologisch, fysiek en sociaal. Dus besliste ik om mijn eigen Facebook-pagina aan te maken om mijn ervaring en belevenissen te delen. Een blog bleef niet lang uit… om mijn expedities te volgen, tips over bestemmingen en de organisatie van reizen te geven, ideeën uit te wisselen rond het thema van trektochten, aan te zetten om te reizen zonder daarom je bankrekening te plunderen. De meeste van mijn reizen worden met de rugzak gedaan, met zo weinig mogelijk kosten. Ik ben vooral dol op trips met een beperkt comfort, die zoveel authentieker zijn en je vooral rechtstreeks in contact met de natuur brengen…"*

Onder de vele wandelingen en dagtochten die Maxime op zijn blog beschrijft, zijn er ook heel wat in de regio van de Semois, de Ardennen, de Gaume … In de vallei van de Ourthe en de Aisne werd een trek van enkele dagen afgelegd. *"Het bos van Saint-Hubert, in Belgisch Luxemburg, behoort tot de mooiste van het land. Ik waardeer het erg, omdat het ook zo uitgestrekt is. Je waant je hier en daar zelfs in Canada. Ik hou ook van de iets lager gelegen regio van Bouillon en Rochehaut, die glooiender is. Vooral de reliëfs van deze plek spreken mij aan. Dan voel ik mijn benen goed als het wat klimt. In twee dagen zit je al snel 2000 meter hoog. Dan zoek ik de zones op waar bivakkeren mag en die ik toelicht op mijn blog. Ik hoop dat niemand ze zal komen beschadigen of, erger nog, vernielen. Er zouden er zelfs eerder nog moeten bijkomen…"*

www.trekkingetvoyage.com

TRAILS, TREKS en BIVAKS

De websites van **Luc Selleslagh** worden erg gesmaakt in Vlaanderen en gelden als referenties. De eerste is gewijd aan de 'walking trails' in en buiten België. Maar de man heeft een zwak voor de Ardennen, waar hij graag rondtrekt. In 2015 wijdde hij een uitgebreide reportage aan de Escapardenne Trail en ook aan het wandelcircuit La Gaume Buissonnière. Voordien trok hij langs de Semois en door de Famenne, legde hij de 'Traversée des Pays et des Âges' af (zowel over Belgisch als over Luxemburgs grondgebied) en volgde de Transardennaise en de Transemoisienne … Op zijn tweede website gaat het enkel over bivakkeren, en dan vooral in Vlaamse en de Waalse Ardennen.

www.trekkings.be
www.bivakzone

"A CUP of TEA" in de ARDENNEN

Als u echter het Engels goed beheerst, zal u zeker de verhalen over hikes bij ons van **Joery Truyen** kunnen smaken. U tikt gewoon 'Ardenne' als zoekwoord in. De foto's, onder meer van de waterlopen, zijn schitterend en het relaas van zijn avonturen in meer of minder onbekende plaatsen, zoals de Eisleck Trail, is een plezier om te lezen.

www.dzjow.com







Van Trek Aventure naar **Ardennes Rando**

De verantwoordelijke van het reisagentschap Trek Aventure, Olivier Delmée, vatte het idee op om de typische Ardense producten onder een eigen label in de kijker te plaatsen. En dus roept hij in 2015 samen met Isabelle 'Ardennes Rando' in het leven, een specifiek merk *"dat lokaal en uniek is en niet verdrinkt tussen de hele rist trektochten wereldwijd."*

"Ons aanbod van tochten, vrij of met begeleiding, is zo volledig mogelijk. Ze gaan van de Franse Ardennen tot de Hoge Venen. Het omvat ook de omgevende zones rondom de grensoverschrijdende Ardennen, om dit massief op te waarderen.

Elke activiteit wordt op onze website beschreven en is te zien op kaart. Het kan gaan van een residentieel verblijf dat eventueel op gastronomie gericht is, tot meer moeilijke dingen, zoals de grote trektochten langs de GR 14, 15 en 16, de Transemoisienne, de EscapArdenne...

Wij willen ook fervente fietsers aantrekken met specifieke producten. Deze die momenteel goed 'lopen', zijn de interessante voorstellen zoals de Groene Weg in de Franse Ardennen of langs de Semois met de fiets."

ONGEWOON

Een opvallend product is het trapperweekend, met logies in een hut op het domein van Rensiwez of **twee tot zes dagen in de Ourthe-Vallei met een bivak met alle comfort.**

"De aanleg van bivakzones heeft ons ideeën gegeven. We willen de mensen de mogelijkheid geven om rond te trekken en onderweg altijd zeer dicht bij de natuur te blijven, maar zonder al dat kampeermateriaal te moeten meesleuren. Wij kunnen de logistiek organiseren voor de trekker. We bieden twee formules aan, van juni tot september: Basic en Comfort. Op vraag werken wij samen met een traiteur voor de catering en voeren wij het materiaal, waaronder de tenten, met een aanhangwagen naar het bivakpunt, voor een geslaagde halte. We hebben ook noodoplossingen. Er kan logies binnen aangeboden worden als het weer echt te slecht is. Deze formule is vernieuwend en origineel. Het wordt volgens ons een schot in de roos."

www.ardennes-rando.com

Een 100% 'wilderness' belevenis!









La Roche in het teken van trektochten

Op 14 en 15 mei 2016 zal La Roche als basiskamp dienen voor het derde **'Wandelfestival'** Wanneer ontstond dit idee? Op de dag dat het team van de toeristische dienst van La Roche meedeed aan het 'Festival de la Rando' en zijn zowat 15.000 bezoekers, in Saint-Quirin, in de Vogezen. "We vonden dit een origineel concept en we dachten dat we dit succes ook moesten overdoen met een dergelijk festival bij ons. De toeristische dienst keurde het idee goed en de eerste editie vond plaats in 2014. Door het groeiend succes werd ook meer de klemtoon gelegd op de communicatie met de site www.festivalrando.be, beeldmateriaal, affiches... We hebben het evenement ook verschoven naar de lente, als het gaat kriebelen in de wandelbenen en als de natuur weer betoverend wordt. Door het principe om af te wisselen met Houffalize zal de editie 2016 plaatsvinden in La Roche, tijdens het Pinksterweekend van 14 en 15 mei."

Een gevuld PROGRAMMA!

"Er zullen een vijftiental wandeltochten zijn, met leuke thema's en ook enkele nieuwigheden: de lokale fauna en flora ontdekken met ervaren gidsen en ornithologen, de rivier en haar bronnen, in samenwerking met Riveo, lange afstanden, nordic walking, handi-tochten voor minder mobiele deelnemers, lekkers onderweg en natuurkoken, erfgoed, de oorlog 40-45, zen met een sterke yoga-gerichte aanpak, de fiets en het gezin, MTB, elektrische fiets ... Vertrekpunt is altijd de place du Bronze, waar ook de **Randovilla** *zal staan, met stands met materiaal en info over de Grote Routepaden ...* **De culinaire wandeling** *loopt door de stad en omgeving, met proeverijen van onder meer fijne vleeswaren en lokale bieren bij onze plaatselijke producenten. Dit jaar staan er ook wandelingen buiten het centrum op het programma, waaronder een nieuwe route die in Achouffe vertrekt. En tot slot loodst de* **'pack & raft'** *tocht de deelnemers met hun bepakking door het bos en verder op het water ... ! De mensen komen vooral naar hier om te wandelen, te stappen. Dit product is echt belangrijk voor de regio en daarom willen we het ontwikkelen in alle mogelijke vormen, zodat ieder zijn gading vindt."*

www.festivalrando.be



Foto's artikel © Trekking et Voyage/ M. Alexandre, Olivier Lefevre, Escapardenne, Olivier Delmée, Lorraine gaumaise/ M. Laurent

IN ROCHEHAUT-SUR-SEMOIS,

OP 15 KM VAN BOUILLON,

VINDT U DIT PARADIJS

VOOR EEN GESLAAGDE DAG

OF MEERDAAGS VERBLIJF



AUBERGE DE LA FERME

HOTEL-RESTAURANT
TAVERNE DE LA FERMETTE
ARDEENSE WINKEL
SEMINARIEZALEN
DIERENPARK • LANDBOUWMUSEUM

OM LEKKER TE ETEN

... in het gastronomische restaurant van

« L'Auberge de la Ferme »



...in de taverne met streekproducten en een typisch Ardens decor

« La Taverne de la Fermette »



OM TE ONTDEKKEN



...de oude ambachten
van de Ardennen aan de hand
van twintig taferelen

« L'Agri-Musée »



...bezoek met het toeristische
treintje het dierenpark
met meer dan 40 in- en
uitheemse diersoorten

« Entre Ferme et Forêt »



...onze streek- en ambachtelijke
producten uit Luxemburg in

« La Boutique Ardennaise »

OM RUSTIG TE SLAPEN

... in ons hotel van

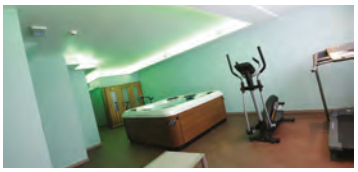
« L'Auberge de la Ferme »



...andere overnachtingsmogelijkheden zijn :



3 vakantiehuizen
« Les Tilleuls »
2 losstaande toeristen-kamers
« Le Séchoir à Tabac »



1 hotelchalet
« Le Chalet »
1 gite - appart'hôtel
« Le Wellness »
1 comfort appart'hôtel
« La Maison du Balcon »

PROFITEER VAN ONZE THEMAPRIJZEN, MAAND NA MAAND!



Denken al uw verblijven voor 2016 te reserveren :
beschikbaarheden en informaties
op www.aubergedelaferme.com of op de 061/46.10.00

Voor elk pakket krijgt u een cadeau aangeboden!

Auberge de la Ferme S.A. - Familie Boreux - Rue de la Cense, 12 - B 6830 Rochehaut sur Semois (Bouillon)
Tel. +32(0)61 / 46 10 00 • secretariat@aubergedelaferme.com • www.aubergedelaferme.com



Blog Blik op de Ardennen

BONUS

ARDENSE HAM TE WINNEN !
van 1 tot 30 april op
http://blik-ardennen.luxembourg-belge.be

Tekst: **Françoise Lutgen**

*Wat is dat een 'chlipète'? Zo wordt hier een heel klein stukje ham genoemd... **

ARDENSE HAM

De Ardense of Ardenner ham is een opmerkelijk product van onze gastronomie. Het is de vrucht van veel geduld en vakmanschap. Het is erkend in de Europese BGA-categorie (beschermde geografische aanduiding)* en wordt gemaakt door ambachtsmensen die de traditie van zijn fabricage verdedigen, een traditie die nauw verbonden is met de geografische en klimatologische kenmerken van ons grondgebied. Heel wat bezoekers gaan naar huis met een noot, een Coburger of zelfs de hele ham aan het been. Maar ook de plaatselijke bevolking heeft dit gezond en smakelijk product altijd wel in huis.



"Ik zweer om altijd en overal de in onze Ardennen gerookte en bereide ham aan te prijzen als verrukkelijk gerecht ..."

Plechtige belofte van
de Confrérie des Herdiers d'Ardenne

EEN STUKJE GESCHIEDENIS ... VAN HET VARKEN!

Voor een goede ham is eerst een goed varken nodig. Het dier maakt al sinds mensenheugenis deel uit van ons landschap. De eerste bewijzen dat het met de mens samenleefde, gaan terug tot 8000 jaar v.C. en zijn in Klein-Azië te vinden. Omstreeks het derde millennium v.C. verschijnt het in het mediterrane bekken. Het varken was bekend en werd gegeten in Griekenland en in Rome. Varkens waren erg verspreid in Gallië en leefden half in het wild in de bossen en op braakland. Ze aten vooral eikels en kastanjes. In de middeleeuwen gaan en komen ze in alle vrijheid, ook in de steden. Daar richtten ze echter zoveel schade aan dat ze beetje bij beetje worden teruggedrongen in percelen. Op ons platteland zaten alle varkens van het dorp samen in één groot varkenshok en een varkenshoeder leidde ze naar de weiden en het bos. Het is in een werk uit de dertiende eeuw van een monnik van de abdij van Stavelot over de vier heemskinderen *(La merveilleuse histoire des Quatre Fils Aymon)* dat voor het eerst melding gemaakt wordt van een gerookte ham in de Ardennen.

Tot voor kort bezaten de meeste gezinnen één of twee varkens voor persoonlijk gebruik. Als kind heb ik nooit het geluk gehad (maar had ik het wel kunnen aanzien?) de slachting van het varken op de hoeve te kunnen meemaken, maar ik herinner me nog heel goed de dag dat de vers gesneden stukken varkensvlees in onze keuken aankwamen, kort na de slachting van het dier op een hoeve van kennissen: ribben, gebraad, filets maar ook oren, poten, bloed, ingewanden... De ham werd gepekeld en gerookt door onze slager, terwijl onze moeder de beulingen en ander varkensvlees bereidde. Het is algemeen bekend dat alles van het varken goed is en niets verloren gaat.

De varkenskweek wordt een volwaardige landbouwactiviteit vanaf eind de achttiende eeuw. Die kweek wordt nog opgevoerd vanaf de jaren 1950. De methode van het intensief vetmesten breidde zich in de loop van de tijd uit en dan vooral in Vlaanderen, dat goed is voor 95% van de Belgische varkensproductie (7 miljoen stuks per jaar in totaal, een derde voor export). Vandaag trachten Waalse producenten opnieuw aan varkensteelt te doen, waarin kwaliteit primeert op hoeveelheid. Dat is alleen maar toe te juichen!



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

KWALITEIT, BESCHERMING en PROMOTIE van de Ardense Ham

Om de **BGA-erkenning 'Ardenner Ham'**, te krijgen, moet de slager zorgvuldig een nauwgezet bestek volgen. De eerste voorwaarde is de vervaardiging van de ham in een goed afgebakende geografische zone. Belgisch Luxemburg is de belangrijkste zone.

Naast Maréchal in Gérouville en Istace in Bouillon (zie volgende pagina's), hebben ook de volgende ambachtelijke producenten van onze provincie de BGA-erkenning:

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

Om de benaming **"Porcs Fermiers"**, te krijgen, moeten deze PQA-producenten strenge regels naleven. De PQA-hoevevarkens krijgen gezonde en 100% plantaardige voeding, zonder antibiotica, hormonen of groeistimuli. De varkenshokken zitten niet overvol, zijn luchtig, met stro op de grond en daglicht. De varkens blijven altijd in kleine groepen met hun soortgenoten, van hoeve tot slachthuis. Het dier wordt met respect behandeld, lijdt nooit onder stress en levert zo vlees van optimale kwaliteit op.

www.pqa.be

De AUDA - "Association pour l'Usage et la Défense de l'Appellation Jambon d'Ardenne" Daniel Kellen, , voorzitter van de AUDA zet zich met veel passie in voor de promotie van de Ardenner ham.

www.jambondardenne.eu

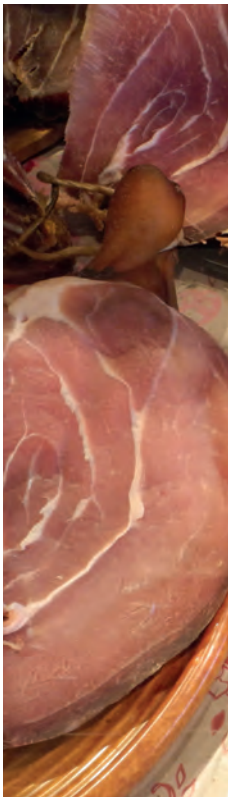
Op initiatief van de AUDA werd op de eerste verdieping van de toeristische dienst van Bastogne een Vitrine du Jambon d'Ardenne ingericht. Dit 'uitstalraam' schetst voor bezoekers de geschiedenis en de typische kenmerken van de Ardenner ham. Een gezellige gezinsuitstap.

Ook in Bastogne, op een steenworp van de place McAuliffe, is het Museum van het Varken meer dan een bezoekje waard.

En tot slot is er in het museum Grès de La Roche een multimediaruimte ingericht die inzoomt op de Ardenner ham.

www.gresdelaroche





AMBACHT-MENSEN van bij ONS

Murielle Courtois vestigde haar atelier op een boogscheut van het centrum van Bastenaken, richting Wiltz. Een vrouw in een overwegend mannelijke wereld, dat vraagt om wat aandacht! Ze is zacht en vriendelijk, maar ze heeft wel de moed en vechtlust die nodig zijn in haar vak. Murielle is nog maar 20 als ze ham op de oude manier gaat maken, op basis van een familierecept. Ze is eerst gevestigd in de buurt van Léglise, maar werkt nu al 17 jaar in Marvie (Bastenaken). De ruimtes zijn niet groot, maar groot genoeg voor het ambachtswerk dat ze er helemaal op haar eentje sinds enkele jaren beoefent. Aan de ingang is er een kleine winkel waar de klanten verwelkomd worden. Het is een persoonlijke keuze dat Murielle de BGA-erkenning niet heeft aangevraagd, maar haar werk volgt nauwgezet alle fasen die puristen eisen.





Een traditionele goede ham bij

MURIELLE COURTOIS

De stappen in de fabricage

Ze neemt ons mee naar de geheime hoekjes van haar atelier en legt ons de belangrijkste stappen uit.

"Op de eerste plaats moet je uitstekend vlees kiezen. Zout pakt niet op slechte ham en dan kan het binnenin gaan rotten. Ik neem altijd ham van de beer (als een zeug loops is, mislukt de ham!). De 'netheid' van de slachting en ook de versnijding zijn van belang. Ik werk met een uitsnijder uit de streek in wie ik alle vertrouwen heb. De belangrijkste stap is het zouten, bij voorkeur tussen september en maart. In de zomer wordt het riskanter. Je mag niet vergeten om vooraf het bloed te verwijderen uit de ader van de ham langs het been. Onze voorouders hadden zo hun kneepjes om de wonde te hechten en te ontsmetten: met knoflook, of een 'druppel'... Ieder zijn truukje!"

Murielle zout haar ham droog, zonder enige kleurstof, zonder bewaarmiddel en zonder gluten. Ze voegt er andere kruiden en specerijen aan toe. Dat is het fabricagegeheim! Onder invloed van het zout geeft het vlees water af. Dit sap gemengd onder doordacht gekozen kruiden staat borg voor het weken, dat een specifieke flora ontwikkelt. Dit verschijnsel is vergelijkbaar met wat de speciale smaak geeft aan kazen tijdens de rijping en met wat goede wijnen hun persoonlijkheid geeft. Deze rijping in zout (4 tot 14 dagen naargelang het gewicht van de ham) eindigt met een bad in helder water om het resterende zout aan de oppervlakte weg te spoelen.

Dan volgt het roken. Enkele dagen die de rol van natuurlijk bewaarmiddel spelen en die, vooral, voor de onvergelijkbare en specifieke aroma's van de 'Ardenner ham' zorgen.
Bij Murielle vinden we een nog traditionele rookruimte. En dat is eerder zeldzaam.

"Ik werk niet met zaagsel op de grond, maar wel met grote beukstronken, die langzaam opbranden. Ik verkies beuk, die een zachtere smaak oplevert."

Vervolgens begint het drogen, in een verluchte koelkamer. Dit is een rijpingsfase die tijd vraagt, tussen vier en acht maanden, en vooral nooit aflatende aandacht.

Geduld, waakzaamheid en tijd zijn de onontbeerlijke ingrediënten voor een geslaagde ham van bij ons. Dat zullen alle goede ambachtsmensen van de Ardennen u vertellen.





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

U vindt Murielle Courtois ook op een aantal markten:
- Arlon op donderdagvoormiddag
- Bastogne om de week op zaterdag
- in de Hal van Han/Tintigny op vrijdag, van 17 tot 20 uur
- Avioth (F) de eerste zondag van de maand



SLAGERIJ MARÉCHAL
in Gérouville

In de Gaume kent iedereen de familie Maréchal, ambachtelijke slagers in Gérouville. Dergelijke buurtwinkels komen nog maar zelden voor in dorpen van zowat 500 zielen. Buiten de dorpelingen komen anderen van heinde en verre om hun inkopen te doen bij Maréchal. Het huis dankt zijn succes aan de kwaliteit van het vakmanschap van vader Adelin, die samen met zijn echtgenote Martine al aan het roer staat sinds 1980. Hij was nog maar klein toen deze jongen, die op een hoeve geboren werd, slager wou worden. Adelin ziet het als een vroege roeping en is dan ook trots op wat hij doet. Het is ook een beminnelijke man, die iedereen warm verwelkomt. Die eigenschappen werden intussen overgenomen door zijn dochter en schoonzoon Vanessa en Benjamin, de nieuwe generatie van het bedrijf. Wij stappen hun zaak binnen op een frisse en regenachtige namiddag.

Bij Maréchal is het mooi het hele jaar door … Ook al wil het weer buiten vandaag niet mee, de bel van de winkel blijft rinkelen, de ene na de andere klant valt binnen. Enkele kilometers zijn geen hinderpaal voor wie lekkers op zijn bord wil.

Hier wordt sinds 20 jaar enkel 'Porcs Qualité Ardenne' (PQA) geserveerd. Wij hebben van die PQA geproefd en er is geen twijfel mogelijk, dat varken is top!

Adelin vertrouwt ons enkele typische trekjes van zijn eigen Ardenner ham toe. We zijn hier in de Gaume en voelen ons geografisch dicht bij Frankrijk, maar ook op het vlak van bepaalde gebruiken en gewoontes. *"In deze streek verkiezen de mensen ham die zeer weinig gerookt is. Ik doe het anders dan de meeste Ardense slagers. Ik zout zo kort mogelijk en bewaar de ham eerst drie maanden in de rijpingsruimte op maximaal 10°. Daarna laat ik hem zes maanden lang drogen. Pas op het eind rook ik hem zeer lichtjes."*

Ga dus bijvoorbeeld onderweg naar Orval zeker eens langs in Gérouville. Het dorp, zijn kerk, zijn plein met de linden en … de vleeswaren van het huis Maréchal zijn de kleine omweg meer dan waard!

Recept naar een idee van Vanessa Maréchal

Leg fijne sneetjes Ardenner ham op zwavelpapier en laat ze enkele minuten drogen in een voorverwarmde oven op 150°C.

Deze gedroogde sneetjes smaken erg lekker bij een pompoenpuree, een witloofsoep in de winter of een meloensoep in de zomer. Aarzel niet om ook andere overheerlijke en originele combinaties uit te proberen.





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/oucherie-marechal-gerouville

Roken met jeneverbeshout?

Ardenner ham wordt bijna uitsluitend gedroogd met zaagsel van inheemse houtsoorten, zoals beuk en eik. Daar worden soms wel jeneverbessen aan toegevoegd (de bessen die ook in traditionele kruidingen te vinden zijn). Dit hout is op en top Ardens en werd vroeger naar het schijnt ook al gebruikt om ham te roken … een nec plus ultra?





Een familiezaak

SLAGERIJ ISTACE *in Bouillon*

Als kind twijfelde pater familias Christian tussen het beroep van dierenarts, landbouwer of slager. Lang studeren zag hij niet zitten en akkers had hij niet. Dus werd het slager.

Er was eens ...

In 1973 is Christian nog maar 21, maar hij zit al wel 7 jaar in het vak. *"Op 8 april 1973 werd ik naar de Bodethoeve geroepen om het varken te slachten. Zo heb ik Françoise, de dochter, ontmoet. Het was liefde op het eerste gezicht! Op 18 mei werd ik al uitgenodigd op het communiefeest van haar zusje. De vader vertelde me: "Slagerij Libert staat te koop in Bouillon. Jij moet ze overnemen!" Op 1 juli was de zaak geklonken. En drie maanden later, op 6 oktober, zijn we getrouwd!"* Christian moet nog glimlachen als hij vertelt hoe zijn avontuur begon. Een nieuw bedrijf werd geboren uit liefde, de kinderen zouden volgen. Intussen heeft Hervé de familiezaak overgenomen, maar hij werkt nog altijd nauw samen met zijn vader. Het duo van vader en zoon Istace is een efficiënt, maar vooral ontroerend team.

Het huis Istace in Bouillon bestaat nu meer dan 40 jaar. Het paste zich aan de huidige wereld aan (een website, een online winkel, ...), maar bleef trouw aan zijn traditioneel vakmanschap.

De Ardenner ham wordt bereid volgens het BGA-lastenboek. Met veel passie legt Hervé uit welke pluspunten zijn hammen hebben. *"We hadden de erkenning BGA-Jambon Grand Cru kunnen krijgen, een zeldzaamheid want de slagers-charcutiers die een dergelijke lange rijpingstijd als de onze naleven en vooral zij die enkel met kwekers uit de regio werken, zijn schaars. Onze varkens (ze verbruiken er 12 per week, red.!) komen allemaal van de hoeve Léonard in Noirefontaine, op 3 km van hier. Met zijn landbouwersziel en zijn liefde voor de dieren, is mijn vader er elke dag. Hij kan niet zonder! Dit bondgenootschap met de varkenshouders uit de regio duurt nu al enkele jaren."* Een korter circuit kan bijna niet en betere garanties voor een respectvolle teelt met een gewaarborgde constante kwaliteit ook al niet. We zitten nog maar net in onze auto als we in de zak grijpen om volop te smullen van de sneetjes ham die we mee hebben gekregen ...







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

Foto's artikel © J.P. Laruelle, Boucherie Maréchal, Boucherie Istace, FTLB/ P. Ghislain, Prov. Lux./ J. Cornerotte

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

Fourneau Saint-M

tussen TRADITIONEEL en MODERN



ichel

Blog Blik op de Ardennen

BONUS

10 X 2 TICKETS TE WINNEN !
tot 15 april op
http://blik-ardennen.luxembourg-belge.be



Fourneau Saint-Michel ligt tussen bebosste heuvels en het dal van een riviertje, de Masblette. De plek speelde een belangrijke rol in de benedictijnse geschiedenis van Saint-Hubert en ademt rust en sereniteit.

Het is ook een plek van herinneringen, aan de vroegere metaalnijverheid, de typische bouwstijl de traditionele beroepen. Maar wat hier zeker nog sterk leeft, is grootmoeders keuken, die gedreven mensen met een moderner sausje overgieten, om de liefhebbers-lekkerbekken te verwennen.

Een museum zonder animatie stelt niet veel voor. Wees gerust: hier beweegt alles voortdurend. De bezoeker gaat van ontdekking naar ontdekking. Er is altijd wel iets te beleven!















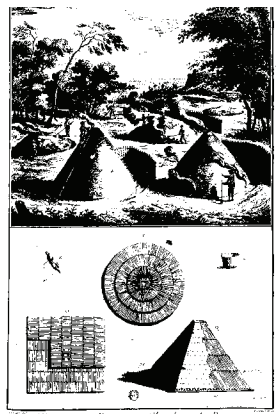
Dit hoekje in de Masblette-vallei mocht dan wel van belang zijn in het verleden van Saint-Hubert, het raakte stilaan in de vergetelheid. Het gebied werd na de Franse Revolutie tot staatseigendom verklaard en verkocht (men sprak toen van 'zwart goed' omdat het van een kloostergemeenschap was aangeslagen). Daarna ging het van hand tot hand, zoals dat nu eenmaal gaat in het leven, en dommelde als het ware in.

Tot een man eind de jaren 1950 begeesterd wordt door deze met geschiedenis beladen locatie. Dat was Willy Lassance, die in 1948 Bosvoorde inruilde voor de Ardennen. Hij werkte aan de Musea voor Kunst en Geschiedenis en had een passie voor oude stenen. De rijke archieven van het klooster en van de mondelinge overlevering boeiden hem mateloos. Dus vat hij het plan op om nieuw leven te blazen in de plek. Zijn middelen zijn beperkt, maar hij gelooft er rotsvast in en gaat er volop voor.

De context: de metaalnijverheid in Luxemburg

Vanaf eind de 14de, begin de 15de eeuw, doken tal van kleine metaalfabrieken op in het hertogdom Luxemburg, zoals uit geschriften blijkt. Het alom aanwezige bos levert de nodige houtskool, de waterlopen werden ingericht om de waterraderen aan te drijven en er worden meer of minder ijzerhoudende ertsen gewonnen, vaak in openlucht. Die bloei blijft duren tot de steenkool verschijnt. Deze brandstof wordt ontgonnen in Luik en Charleroi, wat rampzalig is voor onze Luxemburgse fabrieken.

Zowel in het noorden als in het zuiden, van de vallei van de Aisne in Marsolle, van Poix Saint-Hubert naar Orval, in de Luxemburgse valleien bulkt het van houthakkers, houtskoolmakers, mijnwerkers, arbeiders, vervoerders die de onverzadigbare ovens van het nodige voorzien.



De concurrentie is fel, de onderhandelingen over de kwaliteit en de prijs van de producten zijn heftig. En in onze contreien worden stilaan fortuinen vergaard. Dom Nicolas Spirlet kan – en wil ook niet – aan de kant blijven staan. Wanneer hij in 1760 de leiding van de abdij overneemt, zet de visionaire abt zijn plannen uiteen aan zijn omgeving. De verkoopprijzen van hout, de belangrijkste inkomstenbron van de abdij, hebben een flinke duik genomen. Waarom de kloosterbossen niet voor eigen gebruik exploiteren, denkt Spirlet. Te meer daar de abdij Orval niet zonder enige arrogantie, haar metaalbewerking verder ontwikkelt, wat het Gaumees klooster zowat een monopolie oplevert.

Maar de geestelijke droomt eerst van nog andere plannen: leer looien, leistenen bakken, glas, zwavel, etsen, zeep, papier, messen, … Gelukkig zullen sommige er nooit van komen. Wel liet Spirlet in de vallei van de Poix een heus staalcomplex bouwen. In 1767 wordt in Poix-Saint-Hubert het startschot gegeven van twee metaalfabrieken en een ijzersmelterij. Een zagerij is nog aanbouw en in de omgeving vestigen zich vier kachelverkopers. Maar Spirlet koopt zijn ijzer nog altijd extern aan. Na enkele pogingen om bestaande hoogovens over te kopen, beslist hij om zelf een oven te laten optrekken op de



Masblette. Dat wordt de hoogoven van Saint-Michel. In november 1771 wordt de hoogoven aangestoken. Hij is goed uitgedacht en leunt tegen de flank van de kleine vallei van de Wève-Ri, wat mogelijk maakt om het monster langs boven te bevoorraden met erts en kool en tegelijk de krachten van de honderd arbeiders die er werken te sparen.



Dom Nicolas Spirlet, de vreemde laatste abt van Saint-Hubert

Vele jaren lang had Spirlet de reputatie van een hoogmoedig, onberekenbaar man met een grenzeloze ambitie. Hij voelde zich meer aangetrokken tot de politiek dan tot de geestelijke leiding van een gemeenschap. Hij zal uiteindelijk het klooster te gronde richten met zijn industriële dwalingen, om daarna in ballingschap te gaan, nadat zijn eigen benedictijner broeders hem wegjaagden. Het beeld dat van hem wordt geschetst, is niet bepaald flatterend.
In 1980 zal Maxime Dessoy, voorzitter van de geschiedkundige kring 'Terre et Abbaye de Saint-Hubert' de uitgebreide briefwisseling van Spirlet uitpluizen. Zo kon het karakter van de man ietwat bijgesteld worden. Een sterke persoonlijkheid had hij zeker, maar hij had altijd wel de belangen van het klooster voor ogen.
Jean-Baptiste Spirlet wordt in 1715 geboren in een gezin dat tot de goede burgerij van Verviers behoort. Hij is amper 18 als een familielid, dom Célestin Dejong, toen abt van Saint-Hubert, hem in de gemeenschap opneemt. Spirlet legt zijn geloftes af in 1733 en wordt in 1738 tot priester gewijd. Dejong geeft hem de opdracht om theologie te doceren aan de broeders. We gaan hier niet verder in op de wedervaren van het klooster met dom Célestin aan het hoofd. Bij zijn dood is Spirlet in de ogen van de graaf van Cobenzl de doodgeverfde kandidaat om hem op te volgen. Zo krijgt Oostenrijk enige inspraak in het beheer van het klooster van Saint-Hubert. In 1760 wordt dom Nicolas dus hoofd van de abdij, om dat vierendertig jaar lang te blijven. Hij zal zich opwerpen als een ondernemend man, die echter net iets te weinig zakelijk instinct had.



Einde en opleving

In Parijs grommelt de Revolutie. In 1791 heeft het klooster een schuld die vandaag zou neerkomen op meer dan 625.000 euro. Het revolutionaire bewind dat twee jaar eerder aan de macht kwam, neemt alle goederen in beslag. Daarna worden ze als staatseigendommen verkocht. We laten de lotgevallen in de vele jaren nadien voor wat ze zijn en springen meteen naar 1952. De Koninklijke Commissie voor Monumenten stelt voor om de site te beschermen. Is de hoogoven van Saint-Michel nu gered? Niet echt. De tijd gaat voorbij en de gebouwen raken nog meer in verval. Zeven jaar later beslist een vzw om het complex uit zijn as te doen herrijzen en het om te bouwen tot een museum van het ijzer, met daarnaast een tastbaar overzicht van de kleine beroepen van de vroegere Ardennen. In 1960 wordt het – weliswaar nog bescheiden – museum boven de doopvont gehouden. De industriële site van de Masblette is eindelijk gered!









HET OPENLUCHTMUSEUM

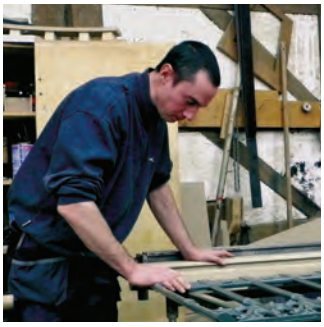
In 1970 vindt het concept 'Openluchtmuseum' ingang. Het idee bestaat erin om tegen de achtergrond van de Masblettevallei, op een boogscheut van de hoogoven zelf, op een veertigtal hectare een reeks kleine gehuchten te bouwen die een beeld schetsen van de verschillende geografische landbouwregio's (en subregio's) ten zuiden van de Samber-Maas as. Representatieve gebouwen van deze Waalse gebieden worden verplaatst naar de Musea van Fourneau Saint-Michel, waar ze voortaan bewaard zullen worden. Zo zijn op één enkele site de meest kenmerkende elementen van het Waals inheems erfgoed te zien. Dan begint een werk van lange adem, met inventarissen, onderzoek, dat vandaag trouwens nog altijd loopt.

Nochtans zijn er ook enkele tegenstanders van het project. Zij vragen zich af waarom het nodig is om gebouwen die deel uitmaken van het erfgoed van een dorp steen per steen en balk per balk uit elkaar te halen om ze in de Ardennen weer op te bouwen. Sommige hebben het gevoel dat hun iets ontnomen wordt. Soms moet heel lang ingepraat worden op deze tegenstanders, om ze te overtuigen dat de verplaatsing van deze huizen de beste manier is om ze te bewaren en bezoekers te herinneren aan de levensomstandigheden op ons platteland, in een tijd die uiteindelijk niet zo ver achter ons ligt.




Heraanleg van de biotopen

Een huis uit Belgisch Lotharingen of de centrale Ardennen heropbouwen, is een goede zaak. Maar het heeft weinig zin om het helemaal af te snijden van zijn natuurlijk omgeving. Van in het begin legt het personeel (waar we het later nog over hebben), er zich op toe om het oorspronkelijk 'landschap' van het verplaatste gebouw her in te richten. Daarin zijn hagen een element van betekenis, net als de moestuinen die naast de huizen werden aangelegd. De boomgaarden, de hooivelden, de bosranden en ook de poelen en vijvers maakten deel uit van ons plattelandsleven. Het was dus belangrijk om ze ook op de site aan te leggen, met grote aandacht voor de biodiversiteit. De specialisten in plantkunde, die de werken geregeld opvolgen, kunnen alleen maar een grote biologische diversiteit op de site vaststellen. Nog verheugender is de aanwezigheid van soorten die als bedreigd worden beschouwd in Wallonië en die hier een onderkomen vonden om te blijven bestaan en zich zelfs nog te kunnen ontwikkelen.






Werk dat nooit ophoudt

Roland Titeux is niet weinig trots op het dagelijks werk van de hele technische ploeg die de site onderhoudt. Alle competenties zijn voorhanden: smid, schrijnwerker, elektricien, metser, timmerman, en natuurlijk ook de 'tuiniers'. Ze stellen allemaal hun vakmanschap ter beschikking om dit waardevol natuurlijk en bebouwd erfgoed in ere te houden.

"Ik startte mijn loopbaan in 1976 in het 'Museum van het Landelijk Leven in Wallonië' zoals het toen heette. Ik volgde een opleiding tot metser en ik begon met de zeer voorzichtige demontage van de gebouwen die van hun oorspronkelijke locatie moesten verhuizen om ze hier weer volledig identiek op te bouwen. In 1994 kwam ik aan het









hoofd van het hele team van 18 mensen. Zij leveren echt fantastisch werk. Ik denk dat we er allemaal van overtuigd zijn dat we op een heel bijzondere plek werken en wat vergeten ambachtelijke technieken weer in ere kunnen herstellen. Wij hebben alle aspecten onder de knie, zowel gebinte als bepleistering, het hout- en het ijzerwerk. Zo renoveren we momenteel een gietijzeren communiebank, om hem weer in zijn context te kunnen plaatsen."

Een veelzeggende getuige is ook deze broodoven die momenteel heropgebouwd wordt in de zone van de centrale Ardennen. Alles is 'huisgemaakt', met het grootste respect voor de traditie van de ambachtswerkers die deze stevige, harmonieuze gebouwen optrokken die stevig verankerd zijn in hun heel eigen bodem.

Het plezier van de (her)ontdekking

Wie langs de paden en wegen van de Musea van Fourneau Saint-Michel loopt, knoopt weer aan bij de eigen roots, neemt een duik in die typische sfeer van het platteland en de hoeves. Alles is zo perfect gereconstrueerd dat het leven van onze kleine ambachtsmensen, van de Ardense boeren van toen zich vandaag wel lijkt af te spelen. Ze leefden zuinig, maar wisten altijd het beste te halen uit wat Moeder Natuur ze te bieden had. Een les in wijsheid en nederigheid.

Dat is wat het hele team trouwens wil bereiken. En ze zijn altijd van de partij tijdens de grote en voortaan traditionele feesten die op de site georganiseerd worden. Roland Titeux verbergt zijn trots niet: *"Wij zijn altijd duidelijk aanwezig op deze grote animatiedagen. Iedereen stelt dan zijn eigen specialiteit voor: brood bakken, smeden, spijkers maken, hout bewerken … Het geeft veel voldoening om een vakmanschap te tonen dat we meestal in de schaduw beoefenen. Het publiek toont altijd veel interesse, stelt vragen en duikt maar al te graag in die uiteindelijk niet zo lang vervlogen tijden waarin de Ardennen op het natuurlijke ritme van de seizoen leefden."*

Een zeer volledig aanbod

U hebt het geraden, in de Musea van Fourneau Saint-Michel heb je meer nodig dan twee uur. Er is zoveel te zien, te begrijpen, te ontdekken: de natuurlijke ruimtes, de geduldig heropgebouwde huizen die ingericht zijn alsof hun bewoners er gisteren nog waren, de oude beroepen van het ijzer, het bos … Het aanbod zou niet volledig zijn zonder enkele goede eetgelegenheden die traditionele gerechten in een nieuw kleedje serveren, in een gemoedelijke sfeer en een gastvrij en authentiek kader. Ga met ons mee naar deze mensen met een passie voor streekproducten, die met liefde en knowhow bereid worden.





WEER IN DE KEUKEN VAN GROOTMOEDER



Stap binnen in staminee 'Al Pèle'

In deze streekkroeg, omringd door bos, verwelkomen **Marc en Joëlle Champion** en hun team u in een uniek kader. Op hun kaart staan plattelandsgerechten van eind de 19de eeuw. Hier draait alles rond regionale producten, maar vooral ook een warm onthaal.

De toets van het huis? Rechtstreeks uit de pan, vandaar de naam 'Al Pèle' ('uit de pan' in het Waals). Spek, Ardense ham, aardappelen, eieren en groenten worden klaargemaakt met liefde voor de tradities.

Het restaurant is in feite een museum op zich. Oude snoeimesjes, klompen en ketels vormen een rustiek decor. Alles is zo ingericht om u een heuse reis naar de tijd van onze betovergrootouders te doen maken.



Marc en Joëlle, de sprankelende en glimlachende eigenaars van café 'Al Pèle' nemen in juli 2015 het roer van de zaak over. Hier geurt het lekker naar de keuken van toen. Het stel is afkomstig van het mooie dorpje Awenne, op een boogscheut van Fourneau Saint-Michel. Dertig jaar lang hadden ze een slagerij en traiteurzaak. Hun leven stond en staat dus in het teken van het lekkers uit hun eigen streek. Hun enthousiasme werkt aanstekelijk: *"Wij vervaardigen vleeswaren op de oude manier. Ons eigen streekrestaurant hebben, leek ons het logische vervolg van onze carrière."*

Gezelligheid troef

"Hier praten de mensen nog met elkaar, het is gezellig. Er wordt gelachen. De plek zet aan om met de mensen naast u te babbelen, wat normaal niet meteen gebeurt in een restaurant. Hier heerst nog wat de sfeer van de vroegere dorpscafés, waar de mensen met elkaar kwamen kletsen. Hier is nog veel menselijke warmte. Het gaat over eenvoudige dingen, bij een lekkere maaltijd samen. De wandelaars lopen hier rond op hun sokken, als hun schoenen vuil zijn." Marc spreekt vlot Nederlands en Engels en een beetje Duits. De klanten vinden het fijn als ze in hun eigen taal ontvangen worden. En om het nog origineler te maken, waarom niet in het Waals?

In die zelfde gedachtegang staan er ook projecten voor muziekanimatie en nog veel andere dingen op stapel. Dit zal veel leven in de brouwerij brengen op een plek waar het fijn is om even uit te blazen en terug te keren naar de bron.



Een hongertje

"We hebben alles behouden, want het is een mooi concept. We werken met seizoenproducten."



Wie in Al Pèle komt, moet gewoon van de omelet 'Do vî Ferdinant' proeven, de must van het huis. De samenstelling is een mooie afspiegeling van de vroegere Ardense keuken: aardappelen, uien, champignons, spekjes, eieren, room en om in schoonheid te eindigen, een glaasje peket (jenever). Ook een Lessai d'gatte past er goed bij. Dat is Waals voor geitenmelk, maar vergis u niet, het is wel degelijk een biertje, of vreugdeselexir zoals Joëlle het noemt, volgens een recept waarvan het geheim goed bewaard blijft. *"Hier koesteren we de goede smaak van het authentieke. Alle bereidingen zijn op basis van regionale producten en elke dag wordt een andere soep aangeboden. Volgend jaar wordt de kaart uitgebreid met stoofpotjes, zoals stoofvlees, wildragout, varkensvlees met trappist van Rochefort, …"*. Hmmm, het water loopt ons al in de mond!

Op de schoorsteenmantel staat een plaat met volgend opschrift: *"Ne soyez pas pressé, ici on se hâte lentement"* (Wees niet gehaast, hier reppen we ons langzaam). Wedden dat dit citaat ons aanzet om even te pauzeren en de tijd te nemen om te genieten van goede en lekkere dingen?

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



L'Auberge du Prévost

Net als bij 'Al Pèle' zijn de streekproducten ook koning op deze oude hoeve uit de 18de eeuw die tot restaurant omgebouwd werd. In dit al even prachtige kader tillen **Aline en Philippe Englebert** de lokale gastronomie op een hoger niveau, tot groot genoegen van de smaakpapillen van de toeristen en mensen uit de buurt. Ze werkten allebei eerst in een medisch-pedagogisch centrum, om hun leven dan volledig over een andere boeg te gooien. Sinds 1 juli 2015 staat meneer hier in de keuken en mevrouw in de zaal. Om u alvast te doen watertanden … Op de kaart staan brasseriegerechten, met een ereplaats voor de Ardense vleeswaren, en ook restaurantgerechten, zoals ganzenlever in bladerdeeg of de traditionele everzwijnragout.



Een verrijkend beroep in een rustiek kader

Als we binnenstappen in dit prachtige vakwerkgebouw, komen we meteen in een hartelijke en intimistische sfeer. Oude perfect gerestaureerde balken, een rustiek decor met enkele moderne toetsen, maken de charme van de Auberge. De keuken is van een zekere standing, maar de sfeer blijft gemoedelijk en dat is ook het handelsmerk van Fourneau Saint-Michel.

"Samenwerken met familie, is echt fantastisch. Onze kinderen lopen rond in het restaurant, dat is gezellig en tot nu toe stoort het niemand. We geven onze mening over het werk van de ander: ik proef de gerechten en mijn man zegt mij wat hij van de inrichting vindt. Dat is erg verrijkend."



"Interessant in dit vak is dat je nooit weet hoe een 'service' zal verlopen. Werken in een restaurant, betekent voorbereid zijn op het onverwachte. Dat is heel wat anders dan op ons vorig werk, toen we in dienst waren en onze werkuren vastlagen."







Zijn grote kenmerk? Het buitengewone gebinte. *“Een kleine anekdote: we hebben klanten die het gebouw nog kenden van toen het in de tijd van hun grootouders in Journal stond. Het ontroert ze om het hier op het domein te zien.”*

De kwaliteit van de producten vóór alles

De klanten komen naar de Auberge du Prévost zowel voor de keuken als voor het buitengewone kader. Om niemand op zijn honger te laten zitten, hebben Philippe en Aline ook gedacht aan de trouwe klanten die bijna elk weekend terugkomen en stellen ze telkens een ander menu voor. Alles wordt op het moment zelf bereid. Dat garandeert de kwaliteit en de versheid van de producten. *“We zijn hier niet in een fast-food. Er is geen sprake van om gerechten op te warmen in een microgolf. Dat toestel staat trouwens niet eens in de keuken en dat willen we ook niet.”* Wie in de Auberge du Prévost binnenstapt, is bereid om de tijd te nemen om echt te genieten.

+32 (0)84 44 48 11
Auberge du Prévost

De drie eetgelegenheden op het domein vullen elkaar goed aan. In ‘Al Pèle’ keert de gast terug naar de echte plattelandskeuken van vroeger. De Auberge du Prévost is een restaurant, waar zelfs op de brasseriekaart gerechten van een zeker niveau staan. En de bistro ‘Les Tahons’(*) zal lekkere dingen serveren om uit het vuistje te eten en tegelijk de kinderen in de speeltuin in het oog te houden.

* De bistro Les Tahons, beneden aan het domein, opent dit voorjaar de deuren.

DE STRAATKUNSTEN TE GAST BIJ FOURNEAU SAINT-MICHEL

Sinds 2010 doet het festival ‘Mai’li Mai’lo’ het domein leven op het ritme van toneelspelers, zangers, dansers, poppen, graffitikunstenaars en acrobaten die de plek een weekend lang innemen, altijd een belevenis voor bezoekers. De naam ‘Mai’li Mai’lo’ is gevormd uit de maand mei (mai) en het woord meli-melo dat verwijst naar een mengelmoes, in dit geval van diverse creaties die in originaliteit niet voor elkaar moeten onderdoen. Om meer te weten te komen over dit prachtige initiatief, gingen we ons licht opsteken bij de man met wie het allemaal begon, **Alain Schmitz**. ‘Mai’li Mai’lo’ is zeker te danken aan Alain, maar ook aan Françoise Mangili en Chantal Marchand. Alain baadt al 42 jaar in de culturele wereld. Een greep uit de projecten die hem na aan het hart liggen: het ‘Fête des Artistes’ in Chassepierre, waarvan hij onlangs de fakkel doorgaf, en het Centrum voor Hedendaagse Kunst van Belgisch Luxemburg.

https://mailimailo.wordpress.com

Zijn kijk op Fourneau Saint-Michel



“We putten uit het verleden om naar de toekomst te gaan. Hier heb je het gevoel buiten de tijd te zijn. In de huidige maatschappij moet tegen honderd per uur geleefd worden, de technologie is heer en meester. Hier gaat de gsm niet over, hier laat je de auto achter op het parkeerterrein, om dan de hele moderne wereld achter je te laten. Kinderen kunnen hier nog in alle veiligheid lopen. Het verhaal dat hier verteld wordt, is het verhaal van de mensen uit de streek. De mensen vergeten hier even de dagelijkse sleur en dat maakt het succes van gelijk welk evenement. Het









bos op de achtergrond verleent het domein een heel apart karakter. Zelfs als er veel volk is, heb je nooit dat massagevoel."

Allerlei activiteiten en het landelijk milieu van vroeger

Aanvankelijk moest het festival elk jaar ergens anders in Belgisch Luxemburg plaatsvinden. Van bij de eerste editie bleek duidelijk dat niets Fourneau Saint-Michel kon overtreffen als locatie. Die mix van architectuurstijlen uit Lotharingen, de Ardennen en de Famenne en de nabijheid van de 'Service de la Diffusion et de l'Animation Culturelles' in Saint-Hubert maakt de locatie gewoon ideaal. De mengeling van circus en straatanimatie geeft ontegensprekelijk een idee van verscheidenheid. Een weekend lang zijn alle schijnwerpers op de Fourneau gericht. Tal van partners eigenden zich de beschikbare ruimtes, met veel succes, toe. Zoals de provinciale bibliotheek en haar reizende bus, of de 'Service de Musique Amplifiée' en zijn rockconcerten.

'Mai'li Mai'lo' is ook een thema dat elk jaar plaats inruimt voor de allergekste creaties en het publiek is er dol op. En het biedt een mooie waaier, want er werken zowel professionele als amateuracteurs mee.





Hoe hedendaagse kunsten koppelen aan herinnering?

'Mai'li Mai'lo' zijn producten die door artiesten van vandaag vertolkt worden. Maar dat neemt niet weg dat er ook klassieke muziek op het programma kan staan. Het is op de eerste plaats een plek die openstaat voor de andere culturele spelers en waar een hele reeks manifestaties mogelijk zijn. Hier wordt aan cultuur voor iedereen gedaan, zowel voor de 'gewone' mens als voor leerkrachten of toeristen bijvoorbeeld. Wel mag niet geraakt worden aan waar het domein voor staat. Zo is het dak van de circustent bijvoorbeeld geïnspireerd op de klokkentoren van de kapel, om niet uit de toon te vallen. Het festival biedt ook de kans om gratis rond te wandelen op het domein. Alle

gebouwen zijn open, om zo cultuur te koppelen aan een terugblik op het verleden. *"Het is een mooi voorbeeld van samenwerking tussen de verschillende culturele diensten van de provincie."*

Een dynamisch team

Valérie Peuckert is de directrice van dit uitgestrekte domein sinds februari 2014. Ze is thuis in de wereld van de cultuur, want ze leidde tien jaar lang het Gaspar Museum in Aarlen. De animatie van de Fourneau is natuurlijk iets heel anders. Met de glimlach maar vastberaden vertelt Valérie haar mening over het belang om het geheugen van de Ardennen voor altijd te bewaren.



Voor haar is de Fourneau een oase van rust, een plek die buiten de tijd staat. Ze houdt van deze heel eigen magie die uitgaat van de musea die stukjes geschiedenis doorgeven. De evenementen die inzoomen op de oude beroepen bieden mooie kansen om de talenten van het team te belichten. Traditionele recepten, het vakmanschap om gebouwen zoals vroeger op te trekken, oude machines kunnen gebruiken, het beheer van de groene ruimtes en de oude gebaren kunnen stellen, zijn allemaal manieren om hulde te brengen aan het erfgoed.

"We merken dat er duidelijk vraag is bij het publiek om terug te keren tot de bron, naar de tijd van onze betovergrootouders. De bezoekers zijn op zoek naar die band met de natuur, het bos, de Ardennen. Een mens weet niet waar hij heen gaat, als hij niet weet waar hij vandaan komt. Dit domein dompelt meteen onder in het verleden en doet een beroep op de vijf zintuigen. Je 'voelt' de Ardennen echt in de huizen, in de collecties, in het bos, in de geluiden en de geuren. Hier kom je om te ademen, te herbronnen, het alledaagse leven even af te schudden."

Ze geeft toe dat ze een boontje heeft voor de animatie van de 'Djins d'amon nos ôtes' op 21 juli. Dit evenement geeft echt de ziel van de Fourneau weer. Het hele team gaat dan aan de slag. Het oude vakmanschap wordt ook voortgezet in heel wat andere evenementen, zoals de zomerzondagen, met elke zondag een ander thema, of het Weekend van het Hout in oktober. Natuurlijk wordt dit allemaal aangevuld met de traditionele gerechten van de Auberge du Prévost of de staminee Al Pèle.







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



Marie-Eve Soenen is verantwoordelijk voor het cultureel programma. Zij staat in voor de promotie en de animatie van het domein. Tot haar taken behoren onder meer de opmaak van het seizoenprogramma en het beheer, samen het hele personeel, van de opzet en organisatie van de verschillende evenementen. Haar favoriet is 'Mai'li Mai'lo', omdat dit een harmonieuze mix is van verleden en heden.

"Ik zie het als een echte plicht om de gebruiken en tradities van de vorige generaties te bewaren. Dit is het geheugen van onze samenleving. Het herinnert ons aan de trots Ardenner te zijn. De jonge generaties hebben met één klik toegang tot alles. Het is belangrijk dat ze beseffen dat dit niet altijd het geval was."







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

Vraag het programma!

* NIEUW 2016

1/03 > 30/11: BLIK OP HET MONDELING EN IMMATERIEEL ERFGOED IN WALLONIË

Tentoonstelling om de grote Waalse populaire en de meer discrete maar even rijke tradities van de culturele diversiteit te (her)ontdekken, omdat het belangrijk is om ze allebei in stand te houden!

10/04: DE SCHAT VAN ANICET*

Grote ludieke schattenjacht op het hele Domein, voor het ganse gezin, met allerlei proeven om materialen blind te herkennen, vragen over het bebouwd erfgoed en over de voorouderlijke tradities, … Een perfect evenement om het Domein op een leuke manier te leren kennen.

7/05: FIJNPROEVERSNACHT OP DE FOURNEAU*

Fijnproeverswandeling in de schemer van het Ardense bos… Een unieke kans om het Domein eens heel anders te ontdekken!

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

Cultureel uitstalraam van Belgisch Luxemburg, met aandacht voor alle culturele disciplines. Gratis toegang!

12/06: FOTO-EVENEMENT*

Georganiseerd in het kader van de "Les Saisons de la photo" in partnerschap met het Grote Woud van Saint-Hubert.

21/07: DJINS D'AMON NOS ÔTES

Topanimatie van de Fourneau met de ambitie om de bezoekers terug te voeren naar het Waalse platteland van de negentiende eeuw, met een blik op de beroepen en bezigheden van toen. Gezelligheid troef!

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

Familiaal toneelstuk over een lokale heldin.

25/09: PADDENSTOELWANDELING*

Namiddag rond het plukken van en koken met champignons, in aanwezigheid van paddenstoelenkenners.

16/10: WEEKEND VAN HET HOUT

Op ontdekking van de oude beroepen rond hout (zagen, houtvesten, wielbanden aanbrengen, …).

27/11: ARDENSE WAKES en bezoek van Sinterklaas

Afsluiting van het seizoen 2016. Een aantal vertellers trekken in de huisjes en vergasten het publiek op vertellingen en legendes, rond een houtvuur. Sinterklaas maakt van de gelegenheid gebruik om de kinderen zoet lekkers te geven!

Et ook:

ELKE ZONDAG IN DE ZOMER: de Fourneau bruist, tot ieders plezier. Activiteiten, ambachtswerkers, voorstelling van beroepen van vroeger, …





In het hart van de ardense bossen ligt een authentieke erfgoed van de 19 de eeuw te ontdekken.

ONS EVENEMENTEN :
www.fourneausaintmichel.be

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







Seminarie, receptie, vergadering, familie weekend ?
De provincie Luxemburg stelt u voor
verschillende formules van verhuren in Mirwart !

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

Blog Blik op de Ardennen
BONUS
2 BOEKEN TE WINNEN !
tot 15 april op
http://blik-ardennen.luxembourg-belge.be

Ardense indrukken

opus III

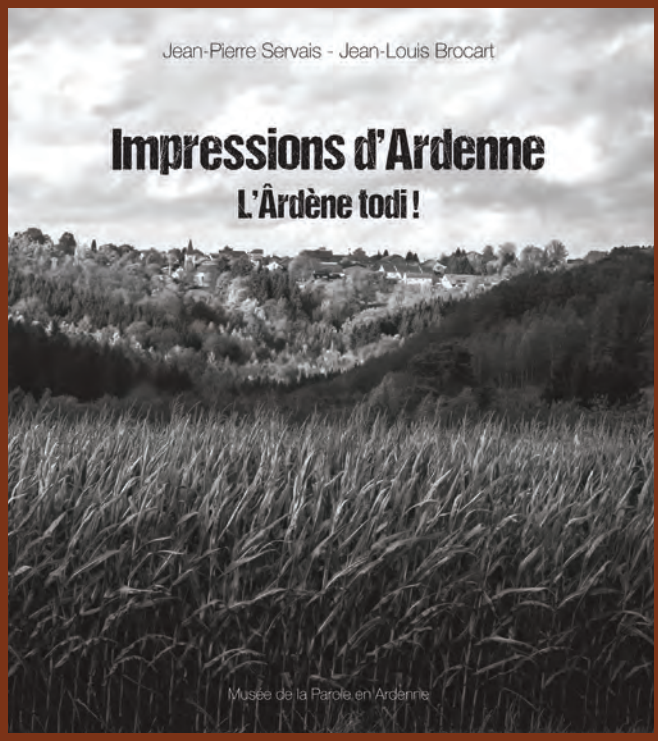
Ze hebben al twee bundels op hun naam staan, die volop de sfeer ademen van de Ardennen … de Ardenners, de Ardense landschappen. Nu geeft het Ardens museum van het woord, Musée de la Parole en Ardenne, opnieuw … het woord aan Jean-Louis Brocart en Jean-Pierre Servais voor een derde opus in de reeks 'Impressions d'Ardenne' dat nog meer ambitie heeft dan de twee vorige.

Het scherpe oog van Jean-Louis Brocart vat het juiste licht, texturen, gezichten om ze voor ons neer te zetten met veel gevoel, tederheid, vol leven en soms een vleugje humor. Hij duikt in Ardennen die voortdurend veranderen, speurt naar hun anachronismen, hun tegenstellingen met dat kenmerkende verlangen van de fotograaf om de lezer dieper te doen gaan dan het lijkt.

Jean-Pierre Servais omringt de beelden met veel tederheid, ook hij. Uit zijn onderschriften spreekt een zekere gloed, een humor met veel mededogen, maar wel een manier van zijn en zeggen zonder omhaal en zonder omwegen. Het is verfrissend, soms vrijpostig, maar altijd zo dicht mogelijk bij wat echt leeft in de Ardennen, die volop bewegen en toch vol trots hun roots en tradities bewaken.

Houdt u net als wij van de Ardennen, hun mensen en dieren? Dan moet u dit werk dringend in huis halen. Edmond Dauchot, de fotograaf van Ollomont, is nooit ver weg. En het is heel goed dat de heremiet van de oude pastorie ook nu nog, in het begin van deze eenentwintigste eeuw, navolging krijgt.

www.museedelaparole.be















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

Glamping

Kamperen, dat deden vakantiegangers van alle leeftijden altijd al graag. Het werd lange tijd beschouwd als een goedkope manier van reizen, maar wel met enkele nadelen. Er zijn al eens klachten over de gemeenschappelijke sanitaire voorzieningen, de kille ochtenddauw, de ongemakkelijke slaapzak. Maar nu is er een oplossing voor de minder dappere onder ons … de camping 2.0. Een andere naam voor deze nieuwe trend is glamping. Of hoe glamoureus kamperen. Dat wil zeggen

De Hutten van Rensiwez

Nadat hij vijf jaar in een Brusselse bank had gewerkt, begint **Olivier Berghmans** houten hutten te bouwen voor toeristische spelers. Tot hij op een dag beslist om zelf zijn eigen exploitatie op te zetten, die hij nu al sinds drie jaar voortdurend doet groeien.

Glamping, *'een gloednieuwe manier om te kamperen'*

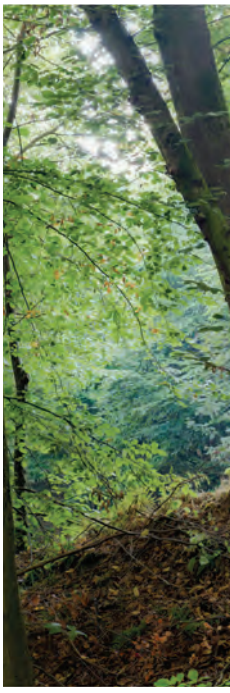
Traditioneel beschouwden veel mensen kamperen als de goedkoopste manier om een weekend in de Ardennen door te brengen. *"Hoeveel caravanparken er ook opdoken, de praktische kant woog door. Maar de dingen veranderden sterk. De interesse gaat nu meer naar de beleving, de emoties en het mooie. Glamping begint met een staanplaats van kwaliteit, ver van de visuele en geluidshinder. Het is belangrijk om klanten echt het gevoel te geven dat hun dagelijkse sleur ver achter ze ligt, om ze mee te nemen naar een magische wereld die ze doet dromen."*

De hutten van Rensiwez werden stuk voor stuk uitgedacht en ontworpen om emotie op te wekken. *"Voor een hut kiezen, gebeurt niet zomaar. Het is te vergelijken met een menu in een restaurant: stap voor stap."*

Eerst de keuze van de ligging: een hut aan de rivier, tussen het struikgewas op een heuvel of op een flank hoog boven de vallei. Elke plek baadt in een bijzondere sfeer. Dan is er de eigenlijke logiesruimte. Sommige kiezen voor een boomhut die 5 meter boven de grond uittorent over de Ourthe. Dat is een ideale optie voor een gezellig verblijf met de geliefde. Andere verkiezen een ruimere hut, met een privé-sauna en afgeschermd tegen indiscrete blikken.

In totaal zijn er momenteel 14 volledig ingericht (keuken, badkuip of douche, houtkachel, sofa, terras, …), gespreid over zes hectare. Ze passen allemaal mooi in hun natuurlijke omgeving, met hun vormen en materialen.

"In de Ardennen treffen we het echt. Het toerisme is hier niet erg seizoengebonden. Het landschap wisselt in elk jaargetijde en alle vier facetten kunnen onze klanten bekoren."



Alles op alles als toemaatje!

Olivier Berghmans en zijn team zijn niet gierig met kleine attenties, die erg in de smaak vallen. Ze bieden de mogelijkheid om, in alle discretie, het ontbijt of gerechten van traiteurs te laten afleveren in de hut.



midden in de natuur, maar met maximaal comfort, goed beschermd en in heel aparte huisvesting. Als natuurgerichte vakantiebestemming bij uitstek is Belgisch Luxemburg dè plek om liefhebbers van een landelijke sfeer aan te trekken, die heerlijk willen relaxen. Vier eigenaars van kampeerterreinen vertellen ons het geheim van logies om luxueus te kamperen.









comfort en beleving

"Eén ding zal je bij ons niet vinden, en dat is wifi. Dat is een doelbewuste keuze. Onze klanten willen hier komen herbronnen, weg van de dagelijkse routine waar ze al 300 dagen per jaar in zitten. Niets overtreft dan de tijd om met twee of met het gezin, midden in de natuur, te genieten van elk klein moment van geluk."

Projecten?

Deze eigenaar met duizend-en-één ideeën houdt hier niet op. Al meer dan een jaar denkt hij na over een prachtig project dat uniek is in Europa. Hij wil hutten bouwen op de wanden van de rotskam, om zo een adembenemend uitzicht te bieden op de Ardense landschappen.



Mabompré – C2

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 € voor twee personen:

- *1 overnachting in een 'glamping' logies*
- *1 bier en 1 boterham per persoon, in het dorpscafé dat vermaard is voor zijn bierkeuze*
- *1 ontbijt per persoon*

Wie zijn koffers neerzet op het domein van **Elvire Bonfils** in Heinstert, is vooral verbaasd dat de harige en gevederde bewoners zo dicht bij de gasten zitten. La Ferme d'a Yaaz is op de eerste plaats een boerderij, waar zeg maar varkens, kippen, schapen en alpaga's vredig samenleven. Naast dit dagelijks werk, richtte Elvire ook logies in. Er is een traditionele vakantiewoning voor acht personen, in het midden van de binnenplaats. Rondom liggen nog meer logeerruimtes, die wel wat excentrieker zijn.

"Onze bezoekers belanden niet toevallig bij ons. Zij zoeken een welbepaalde vorm van toerisme: rust, natuur, bos, contact met de dieren. Ze willen een weekend of enkele dagen lang weg van het lawaai en van de lichtvervuiling", vertelt Elvire.

"Glamping is een echte trend, die veel bezoekers aantrekt (gezinnen, stellen of vrienden), die iets nieuws willen. Bij de uitwerking van dit concept hielden we rekening met twee hoofdkenmerken: comfort en kleine attenties. Zo is goed slapen echt primordiaal!

Al onze logiesruimtes zijn opgetrokken uit hout, zijn goed verwarmd en geïsoleerd, knus, maar wel met wifi voor wie echt niet zonder kan, en met comfortabel sanitair. Ze passen ook naadloos in het landbouwlandschap en zijn zeer budgetvriendelijk. Het zijn woonwagens of 'Family Pods' die trouwens de prijs voor Innovatie en Toerisme hebben gekregen van de FTLB. Een groot toekomstproject is de inrichting van een glampingruimte voor groepen of grote gezinnen. Puur kamperen kan echter ook nog altijd in de tipi's: slaapzak verplicht!"

De kleine attenties, daar gaat het Elvire om.

"De hoeve biedt allerlei mogelijkheden om de tijd aangenaam door te brengen. De gasten houden zich graag bezig met de dieren (eieren rapen, de paarden voederen, enzovoort). Een oma huilde zelfs van geluk toen ze de kippen mocht aanraken.















Ook de kinderen zijn dol op dergelijk contact. Daarom worden het hele jaar door stages georganiseerd (activiteiten op de hoeve en in het bos), zowel voor scholen als voor gasten. De ouders kunnen dan rustig de streek verkennen of even uitblazen.

Ik geef de gasten zoveel mogelijk info, naargelang hun wensen. Veel komen voor het bier, en dus stuur ik ze naar Orval of Rulles bijvoorbeeld. Ik vertel ze wat er zoal te doen is en ik verwijs ze vooral naar de buurtwinkels en prijs onze streekproducten aan. In de winter ga ik een kijkje nemen bij alle toeristische activiteiten om de regio zo goed mogelijk te leren kennen.

Vakantie op maat

Iedereen is vrij om vakantie te nemen zoals hij of zij wil. Sommige gasten vinden het fijn om anderen te ontmoeten, zoals in de gemeenschappelijke ingerichte keuken of aan de barbecue. Andere blijven liever gewoon samen met het gezin of de partner. Maar de sfeer blijft altijd wel zeer gemoedelijk en delen blijft belangrijk.



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

comfort en aandacht





AANBIEDING

*1 april-30 september: **aperitief met tapas** in hotel-restaurant 'Ensuite' (in Erezée op 2 km van de camping, www.hotelensuite.be).*

Aanbod geldig voor elk verblijf van 2 overnachtingen in onze Sphairs (2 pers.) en voor elk verblijf van 3 overnachtingen in onze woonwagens (4 pers.).

Gebruik de code 'Blik op de Ardennen' als u boekt, om er van te genieten.

Le Val de l'Aisne

comfort en ongewoon

De camping in Blier bestaat al vele jaren. Hij werd in 1969 ingericht door een familie uit de streek. In 1999 kopen **Kristof van Massenhove** en zijn familie het terrein over. Hij is al manager van een camping in Vlaanderen, maar wou stilaan zijn eigen zaak oprichten en doen bloeien. Met bijvoorbeeld een aanbod voor 'glampers'.

"De Ardennen hebben mij altijd al erg aangesproken, door hun weelderige natuur maar ook door de gulheid van de bewoners. Toen ik mij in Blier kwam vestigen, wou ik vooral deze kwaliteiten belichten op de toen nog traditionele camping. De trouwe klanten waren niet echt op zoek naar luxe. Maar in zeventien jaar tijd evolueerde de site sterk. Er zijn nu een café-restaurant, een gastronomisch restaurant, enkele sanitaire blokken, activiteiten en dagelijkse animatie (wandelrally, avontuurlijke sporten, MTB, thema-avonden, karpervissen, enzovoort)."

Het hele jaar door worden hier bijna 380 gezinnen verwacht, zowel Franstaligen als Nederlandstaligen. Sommige kopen hun stacaravan hier, wat nog een meerwaarde is van de camping. Andere zetten liever hun tent op of komen met hun eigen caravan. Maar er is meer en meer interesse voor de eerder ongewone logiesmogelijkheden.

"Onze grote kracht is de aanwezigheid van producten die bijna nergens anders te vinden zijn, zoals de sphairs (een soort opgeblazen luchtbel) en de woonwagens. De vakantiegangers van vandaag zijn moderner en dynamischer. Zowel ouderen als jongeren beschouwen toerisme als een manier om specialiteiten en originele dingen te ontdekken, maar wel met optimaal comfort. Dat vertaalt zich in beddengoed van kwaliteit, een keuken in de woonwagens en sanitair vlakbij.

Na hun intrek kunnen de gasten kiezen voor rust of voor animatie. Ze moeten niet weggaan om zich te vermaken. Alles is ter plaatse! We wilden echter bijvoorbeeld geen supermarkt ter plekke om zo de handelaars uit de buurt niet te benadelen. De camping staat ook open voor de plaatselijke bevolking (restaurant, tennisveld, enzovoort). Dat leidt tot vaak zeer boeiende ontmoetingen."

Ambitieuze ideeën

Met het hele gezin of met twee … glamping scoort. Nieuwe logiesruimtes zullen binnenkort het levenslicht zien. Voor de grootste nieuwsgierigen onder u, kunnen we al de joert vermelden, die het hele jaar door verwarmd is, of de drijvende hut op de vijver en de omgekeerde kubus! U ontdekt het allemaal binnenkort!



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

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

Tekst: **Pascale Ghislain** en **Fanny Lardot**

ARLON ONDER DE LOEP VAN DESKUNDIGEN



Onderzoekers zijn al sinds de zestiende eeuw gefascineerd door de ‘antiquiteiten’ die in Aarlen te vinden zijn. In die tijd waren opgravingen zeldzaam. En de monumenten die tijdens tochten werden ontdekt, werden geïnterpreteerd op basis van Latijnse bronnen.

Er is pas echt van archeologie sprake in de negentiende eeuw. Het is dan een nieuwe wetenschap, die haar informatie put uit het geheugen van de bodem: studie van de opeenvolgende gesteentelagen (stratigrafie), tekeningen, grondplannen, enzovoort. Het is ook de periode van de ontdekking van talloze gesculpteerde blokken die de faam van het archeologisch museum maken.

De archeologie is ook afhankelijk van de evolutie van de wetenschappen en steunt op alsmaar meer geavanceerde technieken. Vandaag bestaat een archeologisch team uit onderzoekers met verschillende achtergronden. Het is multidisciplinair geworden. Elk werkt op zijn eigen gebied mee aan de reconstructie van het verleden: de palynoloog, de dendrochronoloog, de carpoloog, de archeozoöloog …

De archeoloog moet dan de juiste vragen stellen en te rade gaan bij die deskundige die zijn waarnemingen op het terrein zal duiden of aanvullen. Het is ook de archeoloog die al deze analyses samenvat in een wetenschappelijke publicatie. Daarna geven de conservator van het museum en zijn pedagogisch team de opgegraven voorwerpen een nieuw leven. Zo blijven de stukken bewaard en beschermd tegen beschadiging, om het publiek te kunnen vertellen over de evolutie van de kennis. En zo herleeft het verleden voor ons allemaal.



OROLAUNUM VICUS, EEN STADJE IN GALLISCH BELGIË

Als het begin van de romanisering van ons grondgebied wordt meestal de verovering van Gallië door Julius Caesar beschouwd. Dat speelde zich af tussen 58 en 52 v.Chr., maar het zal nog bijna een eeuw duren tot de Romeinse levensstijl hier doordringt. De stad Aarlen wordt in de eerste eeuw na Christus gesticht. Het was een nederzetting van de Treveri, met Trier als hoofdstad. Aarlen is een klein politiek, religieus en handelscentrum, een zogenoemd *'vicus'*. De stad ontwikkelt zich op het kruispunt van twee grote heirbanen die van noord naar zuid en van oost naar west lopen: de heirweg Reims-Trier en de weg van Metz naar Tongeren. Dit belangrijkste wegennet verbindt de steden met elkaar. Maar er is ook een heel net van secundaire wegen, *diverticuli*, die de plattelandsbewoners gebruikten om hun landbouwproducten naar de markten in de stad te brengen. Al meer dan twintig jaar gebeuren er preventieve opgravingen in Aarlen, in het kader van nieuwe bouwwerken. Deze garanderen het behoud van ons erfgoed door de registratie van zoveel mogelijk informatie en de vergaring van voorwerpen uit het verleden. Deze archeologische werkzaamheden werpen een nieuwe blik op de dynamische ambachtelijke activiteit in Aarlen van de eerste tot de vierde eeuw. De onderzoekswerken legden werkplaatsen van pottenbakkers, lakenbereiders, ververs, glasblazers en smeden bloot, die goed georganiseerd zijn in kwartieren. De Romeinse steden zijn functionele ruimtes met wijken die voor welbepaalde activiteiten voorbehouden zijn. Maar hoe kan, na meer dan tweeduizend jaar, de architectuur of de werking van een Gallo-Romeinse ambachtelijke werkplaats beschreven worden? Hoe gaat men te werk om de eetgewoontes te schetsen, de ambachtelijke productie te dateren, het omgevende landschap te reconstrueren, tot zelfs inzicht te geven in de bewerking van linnen of wollen stoffen. En laten we al beginnen met ons af te vragen hoe we met zekerheid de naam van het antieke Aarlen kennen.





VAN DE HISTORISCHE TOT DE AARDWETENSCHAPPEN

In de Renaissance bestuderen erudiete vorsers met een passie voor antieke voorwerpen de opschriften op stenen (epigrafie), analyseren de oude manuscripten (paleografie), of leggen zich toe op de iconografie (beeldbeschrijving) op de grafmonumenten. Deze historische wetenschappen informeren al over de beroepen die de inwoners van de antieke stad beoefenden, over hun geloofsovertuigingen, hun huisraad of hun vervoermiddelen. De naam Aarlen wordt gevonden op een antieke kaart die in de derde eeuw onder Caracalla getekend werd. Het document in kwestie droeg de naam *Antoninus-route*. Het telt 372 grote Romeinse wegen, waaronder de heirweg Reims-Aarlen (Orolauno vicus)-Trier. Vervolgens bevestigt het

onderzoek van een opschrift op een steen die in 1938 in Aarlen ontdekt werd, een opdracht van de stadsbewoners aan Apollo, de naam van het antieke Aarlen: Orol(aunum) vicus. In de negentiende en de twintigste eeuw leggen archeologen talrijke sculpturen en grafvoorwerpen bloot. Ze ontdekken resten van openbare gebouwen: thermen en misschien ook een tempel. Deze ontdekkingen vormen een deel van de collecties van het archeologisch museum, dat kan bogen op het grootste lapidarium van Europa, buiten Italië dan wel. In de funderingen van een omwalling werden gesculpteerde bas-reliëfs en resten van grafmonumenten uit hergebruikte steen gevonden. Dit kon voorkomen dat ze verdwenen. Deze omwalling werd opgetrokken in de vierde eeuw, op de hoogtes van de vicus, om de inwoners te beschermen tegen de Germaanse invallen. Als u een rondleiding boekt in het museum of op de toeristische dienst, krijgt u de kans om de Jupiter- en de Neptunus-toren, die deel uitmaken van deze omwalling, van heel dichtbij te zien. De Jupiter-toren kwam in 2009 aan het licht, tijdens werken om een gebouw te vergroten. Hij is nu nog 5,20 meter hoog en de heirbaan aan zijn voeten loopt langs de versterking!

De huidige archeologische opgravingen gebeuren volgens wetenschappelijke methodes die voortdurend evolueren. Laten we enkele van deze wetenschappen, die de archeologie helpen op haar zoektocht in het verleden, eens tegen het licht houden.



We beginnen met het woord te geven aan de man die de opgravingswerken in goede banen leidt: provinciaal archeoloog **Denis Henrotay** *"Opgravingen zijn een belangrijk*



deel van het werk van de archeoloog. Heel wat vroegere vondsten in Aarlen werden niet altijd nauwkeurig gesitueerd. Vandaag registreert de opgraver de kleinste aanwijzing: een scherf van aardewerk, een stuk been, een glasscherf, granen … om de geschiedenis van de site die beetje bij beetje vernield wordt door de opgravingen, te reconstrueren. We pakken laag per laag aan, van de recentste tot de oudste tijd. Na de opgravingen verdwijnt de archeologische site definitief, om plaats te maken voor de aanleg van de nieuwe stad. Op de opgravingsplaatsen staan tien borden om het publiek te informeren over de vondsten die er gedaan werden. Na de opgravingen begint het omslachtige en lange interpretatiewerk. Alle vondsten worden bestudeerd in het laboratorium. Er wordt met alle besluiten die de verschillende deskundigen trekken, rekening gehouden om zo dicht mogelijk aan te sluiten op de sociaal-economische realiteit van Aarlen onder het Romeins keizerlijk bewind. Het moeilijkste van het vak van archeoloog is zich aan de objectieve feiten te houden."

MET WAT HULP VAN DE NATUURWETENSCHAPPEN

Laten we, een beetje snel wel, enkele disciplines nader bekijken die ook betrokken zijn bij het onderzoek van een site en de archeoloog die teruggaat in de tijd hulp bieden. Meer info vindt u in het museum zelf. Daar staat een goed geolied team klaar om u op sleeptouw nemen, zoals u graag wil. Wie het al bezocht, moet zeker een keer terug want binnenkort gaat een gloednieuwe tentoonstellingszaal open, met voorwerpen die tijdens de recente opgravingen blootgelegd werden. Het museum vernieuwt voortdurend, met de organisatie van tijdelijke tentoonstellingen maar ook met de wissel van stukken in de uitstalkasten.

De **palynoloog** onderzoekt pollen en sporen van planten in de bodem. Het stuifmeel van elke soort heeft een welbepaalde vorm, die onder de microscoop wordt bepaald. De palynoloog kon bevestigen dat in Aarlen linnen- en wolvezels uit houten bak-



ken konden gekoppeld worden aan zaadjes en pollen van rode vruchten, die ververs blijkbaar als kleurmiddel gebruikten. Sommige draden waren gekleurd in aflopend blauw en rood. De palynoloog kon ook bepalen uit welke soorten het nabijgelegen bos bestond. Dat omvatte eiken, beuken, wilgen, naaldbomen op de hoge plateaus. Hij levert ook info over de voeding van de Gallo-Romeinse



Waterleiding in eikenhout
voor het verfatelier

ambachtslieden, die graanpap (*puls*), wortelen, vlier, wilde braambessen aten. Ze doen ook aan wijnbouw..

De **carpologie** bestudeert plantaardige macroresten. De Aarlenaren die in de derde eeuw in een ambachtswijk woonden, aten droge vruchten zoals noten, hazelnoten en rood fruit zoals bosaardbeien, braambessen, frambozen. Maar ook appels en peren en ingevoerde mediterrane producten stonden op het menu, zoals vijgen. Als groenten kwamen onder meer snijbiet, pastinaak, komkommer op tafel.
De **archeozoöloog** bestudeert de beenderen en botten van dieren, terwijl de antropoloog zich over menselijke geraamtes buigt. De archeozoölogie werpt licht op de teeltmethodes en het vlees dat de bevolking at. In Aarlen wordt er vooral rund en ook varken, schaap en zeldzamer paard gegeten. De consumptie van paardenvlees is een Germaans en Keltisch gebruik. Uit schriftelijke bronnen blijkt dat de Romeinen verboden om paard te eten. De Aarlense keuken onderging duidelijk Gallische en zuiderse invloeden. Nog een culinaire traditie die de deskundigen in Aarlen ontdekten, komt ook uit het zuiden: *allec*, het bezinksel van vissaus. De Romeinen zijn er dol op! De archeozoöloog heeft trouwens nog meer verrassingen voor ons in petto in Aarlen. Daar kwam namelijk een geraamte van een dromedaris voor de dag. De dromedaris speelt een belangrijke rol in het Romeinse leger dat tijdens de Germaanse invallen in Aarlen aanwezig is. Al even verrassend was de vondst van een monniksgier, waarvan na onderzoek bleek dat de ingewanden en de onderkant van de poten verwijderd werden. Dat was waarschijnlijk voor rituele doeleinden. Tijdens de oudheid lazen zieners immers de toekomst in de ingewanden van dieren. Anderzijds zijn inwendige organen voor de Romeinen de 'zetel' van het leven. Ze werden dus goed onderzocht om zeker te stellen dat de godheid het offer aanvaardde.

We eindigen met de **dendrochronologie** die de groeiringen in hout bestudeert om de leeftijd van een omgezaagde of omgevallen boom te bepalen. Het hout van de boom wordt gebruikt om voorwerpen te vervaardigen of woningen te bouwen. Door de analyse van de jaarringen kan de archeologische site nauwkeurig gedateerd worden. Het water voor de Aarlense vollerij (lakennijverheid) werd via kanalen van eikenhout aangevoerd. Er kon bepaald worden dat deze eiken in de jaren 130-140 na Christus gehakt werden. De dendrochronologie geeft ook informatie over het klimaat van een bepaalde tijd en over de boomsoorten die toen groeiden.



Skelet van een monniksgier gevonden in de ambachtswijk - Espace Semois (5)

DE CONSERVATOR VAN EEN MUSEUM

Het museum van Aarlen is een instelling met al heel wat jaren op de teller. Meteen nadat België onafhankelijk werd, richt de regering archeologische verenigingen op, zoals in 1847 in Luxemburg. Deze krijgt de opdracht om een erfgoed uit te bouwen dat de identiteit van de jonge natie gestalte geeft. De geleerde vereniging legt een eerste collectie archeologische voorwerpen en kunstwerken aan en brengt ze onder in een museum. Dit opent de deuren voor het publiek in 1886. De collecties worden groter en verhuizen. Uiteindelijk koopt de provincie in 1934 een groot burgerhuis dat vandaag nog de collecties huisvest.

Maar hoe valt een dergelijke vestiging dagelijks te beheren? We vroegen het aan **Elodie Richard**, de dynamische directrice van het museum sinds 2010. Zij is gediplomeerd in de kunstgeschiedenis en archeologie en heeft ook een master in cultureel management.

"De conservator van een museum heeft verschillende taken. Mijn hoofdfunctie is administratief en betreft het personeel en het budget. Mijn tweede opdracht, die trouwens nog fundamenteler is, bestaat uit het beheer van de collecties. De conservator van een museum moet een welbepaalde deontologische code naleven die door een internationale





museumraad vastgelegd is. De ICOM of International Council of Museums bepaalt de minimale normen voor de professionele werkwijzen die moeten gehanteerd worden. De hoofdtaken van een museum omvatten de verwerving, het onderzoek, de bewaring en de tentoonstelling van het erfgoed, maar ook alle communicatie errond. Om de voorwerpen zo goed mogelijk te kunnen bewaren, hebben we in juni 2015 een 'High Tech' reserve aangelegd, die de strenge regels volgt die op het vlak van temperatuur, lichtsterkte, vochtigheidsgraad vereist zijn om voorwerpen in optimale omstandigheden te kunnen bewaren. Ondanks al deze voorzorgen, kunnen sommige stukken niet in Aarlen worden bewaard. Het gaat dan om organische materialen zoals hout, textiel of koper die nog meer zorg vragen. Het plaatsgebrek blijft een rem voor ons museum. Dus stallen we vooral symbolische en zeldzame voorwerpen uit. De vaste collecties tentoonstellen, wil niet zeggen 'voor eens en voor altijd'. We wisselen de voorwerpen in de uitstalkasten af. Door de rijke ontdekkingen in de vorige jaren kunnen we alle thema's van het Gallo-Romeinse leven belichten, zoals de handel, de woonstijlen, de huisraad, de landbouw en de veeteelt, de geloofsovertuigingen, de begrafenisrituelen, de kleding en de opsmuk, de vrije tijd en de spelletjes, het ambachtswerk, enzovoort."

AFSPRAAK IN HET MUSEUM

Op dus naar dit museum om bij te leren, om momenten te beleven die anders dan anders zijn. Teams van professionals pasten zich aan de nieuwe verwachtingen van klein en groot aan.

Het museum stelt de voorwerpen van het dagelijks leven van een Gallo-Romeinse agglomeratie van de eerste tot de vierde eeuw voor. Deze voorwerpen getuigen van de rijke cultuur, die de Gallische en de Romeinse zeden en gewoontes versmelt.



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

EEN AANBOD VOL AFWISSELING

Enkel en alleen **voor de kinderen** richtte het museum een club van de jonge vriendjes van het museum op. Wie lid wordt, heeft recht op tal van voordelen zoals vier nummers van een tof blad dat de naam MuséeMini kreeg en nog veel meer! Het museum organiseert ook recreatieve workshops en familiedagen, stages of verjaardagen.

Voor leerkrachten stelt het museum pedagogische documentatie ter beschikking, zowel over de Gallo-Romeinse collectie als over de tijdelijke tentoonstellingen.

Voor volwassenen organiseert het museum lezingen en tentoonstellingen.

In samenwerking met de toeristische diensten organiseert het museum elk eerste weekend van september een groot evenement: **Veni Vidi Orolaunum**. Twee dagen lang wordt Aarlen dan weer een Gallo-Romeinse stad.



Volgende tijdelijke tentoonstelling:

"Parures. De la tête aux pieds."

Mei - november 2016.

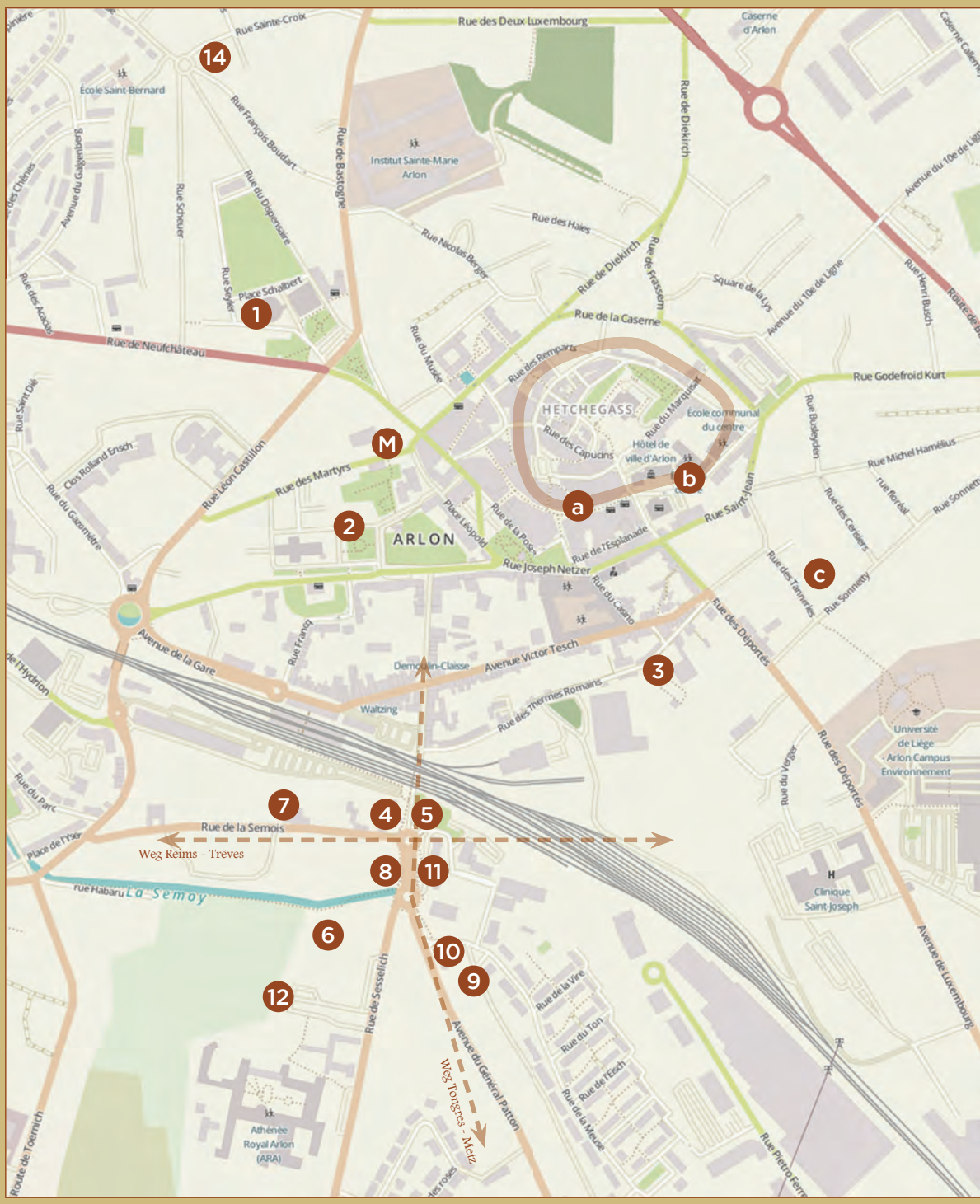












a Toren en bas-reliëf van Neptunus





HET GALLO-ROMEINSE AARLEN



Een antropologe in Arlon

De antieke agglomeratie (vicus)

1: woonruimtes: kelders en putten
Pottenbakkersatelier uit de 1± eeuw
2: woonruimtes: kelders en putten uit de 1ste eeuw
3: thermen (c:bronnen van de Semois ~foto p.55)
4: tempel
5: ambachtswijk eind 1ste e.~4de e. ~ Espace Semois
6: werkplaatsen van de ververs 1ste helft 2de e. – 3de e. ~ rue Coulée Verte
7: woonruimtes uit de 1de~2de e. Herbezetting ~>5de e.
8: wed dat naar de necropool leidde ~ Quartier "Hochgericht"
9: smidse~ateliers ~ rue de la Meuse
10: buitengewone houten constructie ~ rue de la Moselle
11: woonruimtes en staalbewerking 2de~3de eeuw
12 13 14: necropolen ~ Quartiers "Hochgericht" (12), "Spetz" (13), "Galgenberg" (14)

Tracé van de Romeinse heirbanen (Arlon is de enige Belgische stad die deel uitmaakt van het netwerk van Romeinse heirbanen.)

Omwalling uit het laat~Romeinse Rijk: a. Neptunus~toren ~b.Jupiter~toren

M. Archeologisch museum en Gaspar Museum



Bezoek de archeologische crypte op aanvraag bij het Royal Office du Tourisme: +32 (0) 63 21 63 60



Toren en bas-reliëf van Jupiter b



© Humanitarian OpenStreetMap Team

Foto's artikel © 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

Open elke dag het hele jaar,
behalve 25/12 en 01/01 van 9:30 ...
tot laatste toegang om
- 16h van oktober tot maart
- 17u van april-mei-juni en september
- 18u juli en augustus



Ontdek 80 verschillende soorten
of dieren over een wandeling van 2km
Te zien : beren, tijgers, apen, wolven, roofvogels, ...
Zonder te vergeten onze Ardennen fauna,
ons restaurant en speeltuin.

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

www.parcanimalierdebouillon.be

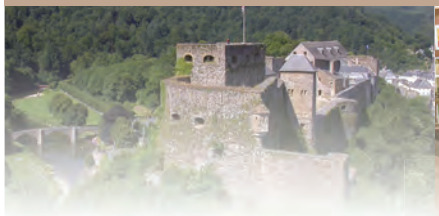
Studio Eventail 084 368 358

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).



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 42 02 . WWW.BOUILLON-INITIATIVE.BE

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.

Tekst: **Emilie Batter** en **Bertrand Petit**



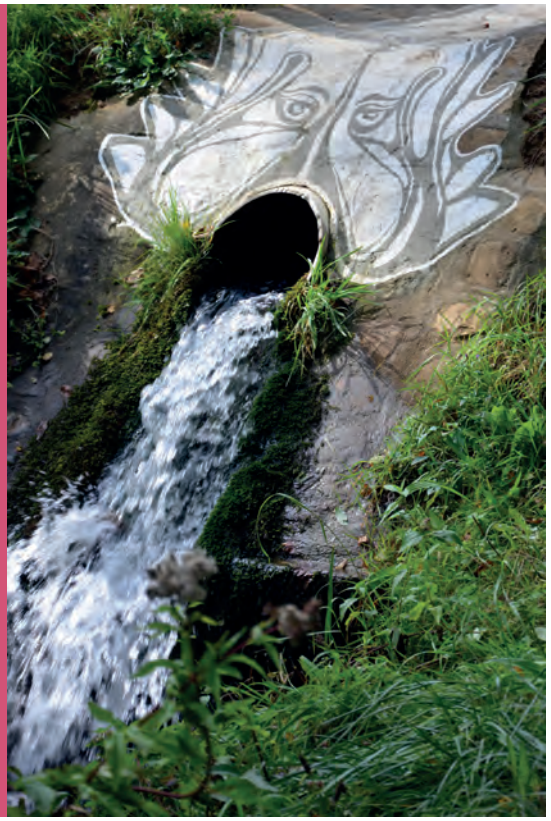
In Herbeumont, Virton en Montmédy voeren 'Les Sentiers des Songes' of Dromenpaden de wandelaar mee op een reis naar het land van de droom en van het onverwachte. De drie routes maken deel uit van het grensoverschrijdend parcours voor fietsers en wandelaars, "Patrimoine et Paysage". Dit werd onlangs bewegwijzerd in het kader van het Interreg-project 'Gaums Lotharingen'. Onderweg ontmoet u de bosfee, de stoel der verliefden en nog veel meer vreemde wezens en installaties. Het basisidee van het project was kunst binnen ieders bereik te brengen in een natuurlijke omgeving. Voor het ontwerp van de circuits bundelden negen kunstenaars hun talent en hun creativiteit om van een wandeling of een jogging in het bos een poëtische en betoverende belevenis te maken. Krijgt u ook zin om uw kinderziel terug te vinden, de tijd van een wandeling?

Wandelen langs DROMEN

De droom als gemeenschappelijk thema

Het thema van de dromen diende als grote inspiratiebron en het ritme is hetzelfde op alle routes. Maar ze hebben elk hun eigen kenmerken, die ze ludiek en gezinsvriendelijk maken. Op de drie routes draait het rond dromen, dieren en zitplaatsen en alle materialen zijn natuurlijk: riet, steen, verf, biologische lijnolie, enzovoort.

- In **HERBEUMONT**, voert het pad **'TUSSEN BEEK EN NEVEL'** u naar de wondermooie vallei van de Antrogne, tussen de kronkelige Semois en de natuur.
- In **VIRTON**, volgt u langs de route **'TUSSEN LIEVEVROUWEBEDSTRO EN SCHORS'** de sporen van de *Zigomars*, die schalkse boskabouters. Lievevrouwebedstro, zegt u? Deze plant dient niet alleen om de befaamde Maitrank te maken, maar ook het favoriete drankje van de Zigomars.
- In **MONTMÉDY** (Frankrijk), loopt de wandeling **'TUSSEN WALLEN EN GEBLADERTE'** langs architectuur en erfgoed, rond de indrukwekkende en beschermende citadel.



Virton. De vis die water spuwt

Zeer INSPIRERENDE samenwerking

In het gezelschap van **Adèle Reuter**, die het project op de sporen zette, hebben wij een afspraak met **Joël Fagny**, houtsnijwerker en **Paul Gonry**, een gepensioneerde gerechtsgriffier, tekenaar en groot stripliefhebber. Samen vormen ze een duo dat barst van creativiteit. Ze zijn allebei afkomstig van Saint-Mard. Hun samenwerking begon tijdens een Sint-Valentijnsetentje. Paul krabbelde tekeningen op het tafelkleed en Joël wilde meteen die enkele pennenstreken van zijn vriend omvormen tot sculpturen. De werken zouden stilaan meer vorm krijgen in het project 'Gaums Lotharingen'. Joël nam deel aan houthakkerswedstrijden en vatte meteen een passie op voor het luik houtbewerking.

Wat inspireert u in die relatie tussen natuur en droom?

P.G. - *"De legendes en vertellingen zijn duidelijk geïnspireerd op het bos in onze streken. Montmédy is het land van Djean D'mady, de plaatselijke legendefiguur die altijd in is voor een grap. Het woud is fascinerend, omdat het doet dromen en tegelijk dat sombere trekje heeft dat soms doet huiveren. Voor mij zou een leven zonder dromen en dromerijen erg saai zijn."*

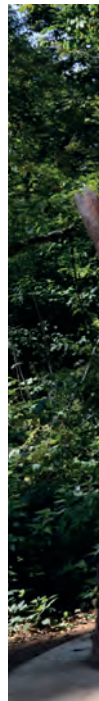
Hebt u een voorkeur voor een bepaald werk?

J.F. - *"We zijn een challenge aangegaan. Soms dacht ik dat we overdreven, maar we hebben alles uitgevoerd wat we in gedachten hadden. Mijn twee favorieten zijn de fee en de slak. Ik ben erg tevreden over het resultaat van de draak, hoewel het plaatsen niet van een leien dakje liep. Ik heb een brug over de beek moeten bouwen, waarover ik een zeil heb gespannen omdat de splinters er anders in zouden vallen. Ook al behandel ik mijn werken met biologische olie, de beek mag niet verontreinigd worden."*

P.G. - *"Ik hou erg van de fee en de kabouter, dat zijn twee boswezens die aansluiten bij mijn passie voor het stripverhaal. Ik waardeer die schalkse en lachende kant van de kabouter."*

Enkele anekdotes?

J.F. - *"Het was een hele karwei om de plantentroon in Montmédy op te zetten. Ik ben met de quad moeten komen, want dat was het enige voertuig waarmee ik het grillige pad op kon. Om de troon van 80 kg van de*





Virton. DVan l. naar r.: Joël Fagny en Paul Gonry rusten uit op één van hun werken.

aanhangwagen te halen, moest je met twee zijn. Een andere vrij geestige anekdote is dat toen ik het ree aan de rand van het bos in Herbeumont ging plaatsen, het eerder op een kalf bleek te lijken, wat mij niet was opgevallen in het atelier. Ik heb het dus moeten herwerken."

P.G. - *"Er zijn wel meer anekdotes, maar wat mij altijd vooral treft, is de verbazing van de wandelaars als ze die artistieke creaties zien in volle natuur. Ook de opperbeste stemming tijdens de hele installatie is mij bijgebleven."*

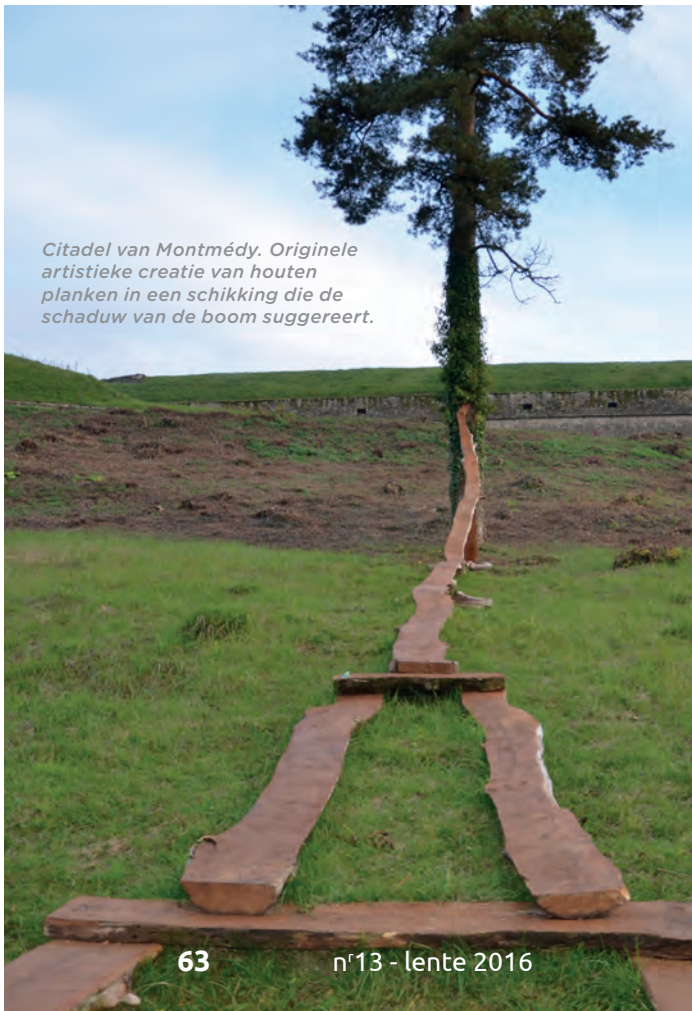
Wat vindt u verrijkend aan een project dat sterk verbonden is met de natuur?

P.G. - *"Dat zijn vooral de reacties van de mensen die ons vertellen dat ze van de wandeling hebben genoten. Ik ben ook erg blij dat ik Herbeumont heb ontdekt. Het is fantastisch om te zien hoe je eigen tekeningen zo tot leven komen."*

J.F. -"De werken blijven staan tot de natuur zelf ze heeft afgebroken. De locaties zijn niet willekeurig gekozen. Niet alleen was de goedkeuring van de politie en van het DNF (Departement Natuur en Bossen) nodig, maar er moest ook nagegaan worden of het niet ging om snoeigebied of een overstromingszone. Een heel ander aspect is met veel plezier vast te stellen dat ons werk gewaardeerd wordt. De dag van de inhuldiging in mei 2015 moesten er nog enkele details verfijnd worden. Ik had de ogen van de hazelworm nog niet aangebracht, terwijl er al drie kinderen op speelden."

Virton. De cirkel van de dromers





Citadel van Montmédy. Originele artistieke creatie van houten planken in een schikking die de schaduw van de boom suggereert.



Virton. Inspiraties van bomen en afvloeiing van gedachten



Wanneer NATUUR en WOORD elkaar ontmoeten

Solange Tellier is verliefd op woorden, maar ze heeft ook een grote passie voor de natuur. Ze is lerares van opleiding, maar deze charmante dame uit Franche-Comté legt zich sinds 2007 toe op poëzie. Haar literaire talent werd trouwens al beloond met een eerste poëzieprijs. Ze schrijft nu ook romans. Voor haar eerste, 'Si le Theil me racontait' koos ze de bomen uit haar streek als onderwerp. Het ligt dus voor de hand dat de bomen van de Dromenpaden op hun beurt een inspiratiebron worden voor toekomstige romans en gedichten.

Woorden over de dromen

Het is op een zonnige zondagnamiddag in juni dat Solange voor het eerst het Dromenpad van Virton ontdekt. *"Ik ben een gewone wandelaarster die onder de charme van de paden kwam na een wandeling."* Telkens Solange naar een Dromenpad gaat, wekt de magische sfeer sterke gevoelens bij haar op, wat haar het ideale materiaal biedt voor haar poëtisch werk. *"Dromen zijn de favoriete thema's van een dichter. Telkens ik over het pad wandel, laat ik me helemaal opgaan in de sfeer en ik druk dan mijn beleving uit in woorden."*

Naast de natuur, die alom aanwezig is op de paden, zijn ook de kunstwerken die verband houden met de lokale legendes en mythes een inspiratiebron. *"Ik vind dat elk werk goed geplaatst is en dat er een echte symbiose is tussen de routes en de artistieke creaties... Je moet de tijd nemen om elke creatie goed te bekijken en het in elk opzicht te ontdekken ..."*

"Inspiraties van bomen en afvloeiing van gedachten"

Dat is de naam van de creatie die de bezoekers helemaal in het begin van het pad in Virton kunnen ontdekken. Solange schreef een aantal woorden op kleurige stukjes stof die aan een draad tussen twee bomen werden gehangen. Het is een fascinerend poëtisch werk dat veel wandelaars zal weten te bekoren.

"Ik sta ook graag neus aan neus met hele hoge bomen ... Die gigantische bomen maken veel indruk op mij."

Volgens Solange is het grote verschil tussen de Dromenpaden en andere kunstroutes de toegankelijkheid van de artistieke creaties: *"Deze werken richten zich zowel tot de ouders als tot de kinderen. Ze zijn erg rustgevend en zetten aan tot dagdromen."* Doe dus zoals Solange en laat u meeslepen door de magie van het bos, tijdens een aangename wandeling met het hele gezin.

Foto's artikel © Adèle Reuter, FTLB/B. Petit - P. Willems



Virton. De kleine boten maken de grote rivieren

De NATUUR in GEDACHTEN



Adèle maakte niet enkel mogelijk dat dit project concreet gestalte kreeg, maar ze heeft zelf ook een kunstenaarsziel. U kunt haar in steen gegraven mijmeringen lezen op verschillende plaatsen: zoals *'La forêt est source d'enchantement et nous emmène sur la voie des songes'* (het bos is een bron van betovering en leidt ons naar het pad van de dromen).

Ze vertelt ons hoe haar meisjesdromen materieel vorm kregen met deze drie boswandelingen: *"De bedoeling van deze paden is om in de wereld van dromen en betovering te stappen tijdens een wandeling met het gezin. Het project werd ook zo uitgewerkt om de kinderen in het bos bezig te houden. Tijdens de uitvoering van het hele plan groeide een goede coördinatie tussen de betrokken gemeentes, de toeristische diensten en de kunstenaars. De regio van Gaums Lotharingen en zijn woud heeft een rijk erfgoed van legenden dat opmerkelijk in scène werd gebracht en verwoord. Of het nu nevelig is of de zon volop op de bladeren schijnt, het bos komt altijd raadselachtig over."*

Haar favoriete werk? De 'Cirkel van de dromers'. *"Dat is voor mij de tastbare weergave van hoe ik mij het pad voorstelde. Het vertegenwoordigt de krachttoer van samen dromen in het bos."*

Geestige anekdotes

Ze zou uren kunnen doorgaan. We pikken er eentje uit... De allereerste creatie die we tegenkomen op het pad van Virton is 'De kleine boten maken de grote rivieren' van David en Alice Bertizzolo. Het zijn zeven origamibootjes uit cortenstaal die op de vijver drijven, zoals een eendenfamilie. *"Op de dag van de installatie kwamen drie wilde eenden zich net op die plek zetten als om te bevestigen dat we de juiste locatie hadden gekozen."*

En we mogen natuurlijk **Gwendoline Egon** en **Louise Charlier**, niet vergeten, met wie Adèle nauw samenwerkte om dit project op poten te zetten. We hopen dat dit nog talloze nieuwsgierige wandelaars aangenaam mag verrassen. Wie weet zitten er nog andere werken en evenementen in de pijplijn?

Na deze mooie artistieke ontmoetingen zitten onze ogen vol magie. Als u uw gezin wil meenemen van de platgetreden paadjes, trek uw stapschoenen aan en ga op weg voor drie avonturen vol verrassingen.

Neem de tijd om te gaan zitten op een werk dat daarvoor bedoeld is, om de natuur rondom te bewonderen. Laat u intrigeren door een geheimzinnige hut die helemaal uit levende teen opgetrokken is. Misschien gaat u wel op zoek naar de schat van Marie-Antoinette, aan de voet van de wallen van de citadel van Montmédy?



Hoe dan ook, kijk goed uit uw ogen, want de wolf, de fee, de kabouter en hun gezellen van het bos zijn nooit ver weg. Om er eens helemaal uit te zijn en volop te dromen!

De Dromenpaden en de andere routes van "Patrimoine et Paysage" zijn in de vorm van praktische fiches beschikbaar bij volgende toeristische diensten:

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

- **Maison du Tourisme de la Semois, entre Ardenne et Gaume** in 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
Vakantiecentrum

Familie
Groepen
Event



Mice
Fitness
Welness





vayamundo
Ol Fosse d'Outh

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

Art
Kunst

Sculptures
Sculpturen

Parc des TOPIAIRES
DURBUY

PLUS DE 250 FORMES
TERRASSE
BOUTIQUE
NATURE - QUIETUDE

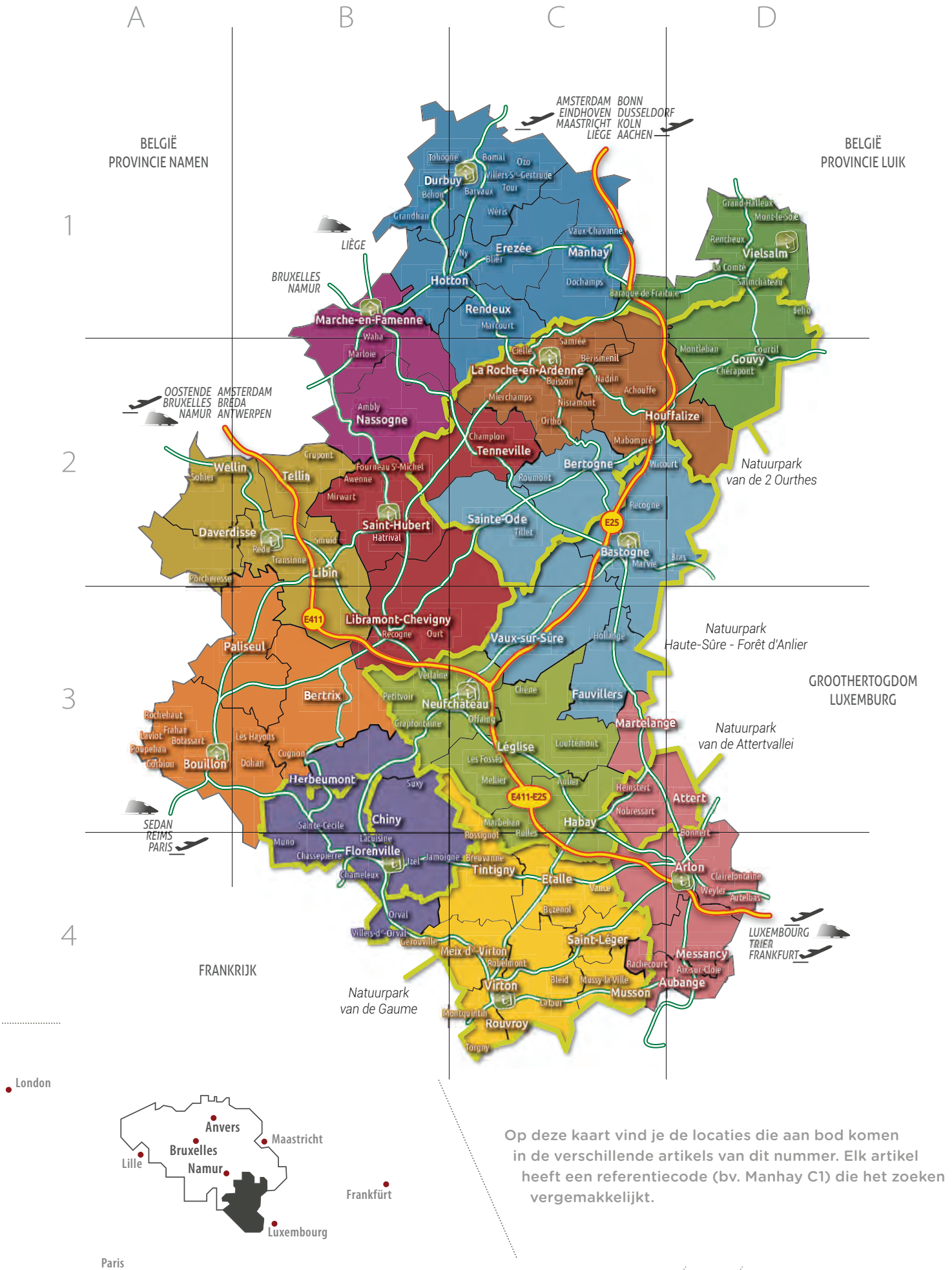
MEER DAN 250 VORMEN
TERRAS
BOETIEK
NATUUR - KALM







Rue Haie Himbe 1 - 6940 Durbuy
Tél. : +32(0)86/21.90.75
Fax : +32(0)86/21.90.76
topiaires@durbuy.be
www.topiaires.durbuy.be



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

IN HET VOLGENDE NUMMER

EEN VOOR ALLEN, ALLEN VOOR ÉÉN !

La Route d'Artagnan loopt van Lupiac, de geboorteplaats van d'Artagnan, tot Maastricht, waar hij stierf. Ruiters kunnen één van de trajecten volgen die de grootste ridder aller tijden aflegde. Zo is er de Route van Louis XIV, de Route van Madame d'Artagnan, de Route van de musketiers of die van l'Infante,... Maar de belangrijkste route loopt wel door onze provincie!

MONTAUBAN, VAN DE OUDHEID TOT HEDENDAAGSE KUNST

Bijna twee millennia geschiedenis speelden zich af op de site van Montauban. Vandaag stellen hedendaagse kunstenaars uit de provincie Luxemburg er tentoon. Zowel de Gallo-Romeinse bas-reliëfs als de hedendaagse kunstwerken zullen je aangenaam verrassen.

DE ARDENNEN, EEN PARADIJS VOOR FIETSERS

BLIKVANGER

Plateaus en valleien, kronkelende rivieren, schaduwrijke bossen, ... honderden kilometers kleine landwegen, paden en routes maken van Belgisch Luxemburg een fietsparadijs, zowel over verharde als onverharde wegen.

EEN ZOMER VOL (STRAAT) KUNSTEN !

Dat Belgisch Luxemburg een land van festivals is, hoeft geen betoog! Na het verhalenfestival en het jazzfestival, werpen wij een blik achter de schermen van het populaire Straatkunstenfestival van Chassepierre en het meer intimistische straattheaterfestival "Les Tilleuleries" van Nassogne.

♦♦♦

