

Regards d'Ardenne

LUXEMBOURG TOURISME



Des **POMMES,**
des **POIRES...**

.....
DOSSIER

À GAGNER
des ENTRÉES
à l'expo COMES, au
FESTIVAL du FILM à
Virton, ...

Le renouveau de
la FILIÈRE LAINE

L'Ardenne, TERRE
de CINÉMA ?

L'Ardenne en noir et
blanc de COMES

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

Adresse de la rédaction :

Regards d'Ardenne c/o FTLB
quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne
regardsdardenne@ftlb.be
Organe officiel de la Fédération
touristique du Luxembourg belge ASBL
Société Royale
Tél. : +32 (0)84 41 10 11
Fax : +32 (0)84 41 24 39
info@ftlb.be

Editeur responsable :

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

Président : Bernard Moinet

Rédactrice en chef : Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Comité de rédaction :

Comité de direction de la FTLB

Auteurs :

P. Ghislain, F. Lutgen, F. Lardot, E. Batter,
P. Willems, J. Cornerotte, K. Hazard, J. Polet,
B. Petit

Secrétaire de rédaction : J. Polet

Mise en page : A. Segers

Annonces publicitaires :

Rita Dupont - r.dupont@ftlb.be

Abonnement :

Bertrand Petit
abonnement.ra@ftlb.be

Traduction : Lingua T - FTLB/ A. Goris

Tirage : 12.000 exemplaires

Distribution gratuite exceptés frais de port

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

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

Avec le soutien de
la Province de Luxembourg



SOMMAIRE

Crédits photos couverture :

Cover 1 : Kerstin Riemer
Cover 4 : FTLB/P. Willems-K. Hazard -
Musée gaumais Virton

Regards d'Ardenne est **disponible gratuitement** dans
les différents centres touristiques du Luxembourg
belge. **Pour recevoir le magazine à domicile** chaque
trimestre, nous demandons une participation aux
frais d'envoi (pour 4 n° : 5€/Belgique - 15€/hors
Belgique) : abonnement.ra@ftlb.be. Retrouvez tous
les numéros en **téléchargement libre** sur notre site
internet : www.luxembourg-belge.be

Restez connecté et vivez le Luxembourg belge au
quotidien :



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



www.luxembourg-belge.be



Luxembourg belge



www.youtube.com/user/leluxembourgbelge

4

Pêle-mêle

9

Une nature à découvrir

Les activités de **sensibilisation à la nature**.

15

Mémoire d'Ardenne

L'ancrage ardenais de **Didier Comès**, maître de la BD en noir et blanc.

22

Douce itinérance

Direction **Cugnion** pour une promenade **autour de la Grotte Saint-Remacle**.

29

L'Ardenne en fête

Le Luxembourg belge à vélo lors du **Week-end des Paysages 2016**.

34

L'Ardenne gourmande

Des pommes, des poires...

- 36 Traditions et savoir-faire. La réhabilitation des anciennes variétés.
- 38 Quand le verger devient poème. Rencontre avec Estelle Carton.
- 40 Sublimier les fruits : le temps de la récolte et du pressage des pommes.
- 43 La recette traditionnelle des "Rombosses".

44

L'Ardenne autrement

Au rythme de la **musique baroque** : le festival **MuBaFA**.

47

Des hommes, un savoir-faire

Le renouveau de la laine, une matière noble et naturelle.

56

L'Ardenne sans frontières

L'Ardenne, **terre de cinéma** ? Le Festival du Film Européen de Virton...

DOSSIER

ÉDITO

Chers lecteurs,

Le Luxembourg belge vous inspire et cela nous fait très plaisir !

Preuve en est, ces deux photos postées sur notre page Facebook. Visions plutôt originales et artistiques. Continuez !

Ce ne sont pas les occasions qui manquent d'arpenter routes et sentiers, le Luxembourg belge constitue une source inépuisable de sites à visiter et d'expériences à vivre.

A ce propos, nous vous en proposons une, d'expérience. Si vous vous laissez surprendre par une activité qui, à priori, ne vous attire pas... ?

Des exemples ? Du côté culture, découvrir la magnifique exposition sur Comès ou aller écouter de la musique baroque au cœur d'une église.

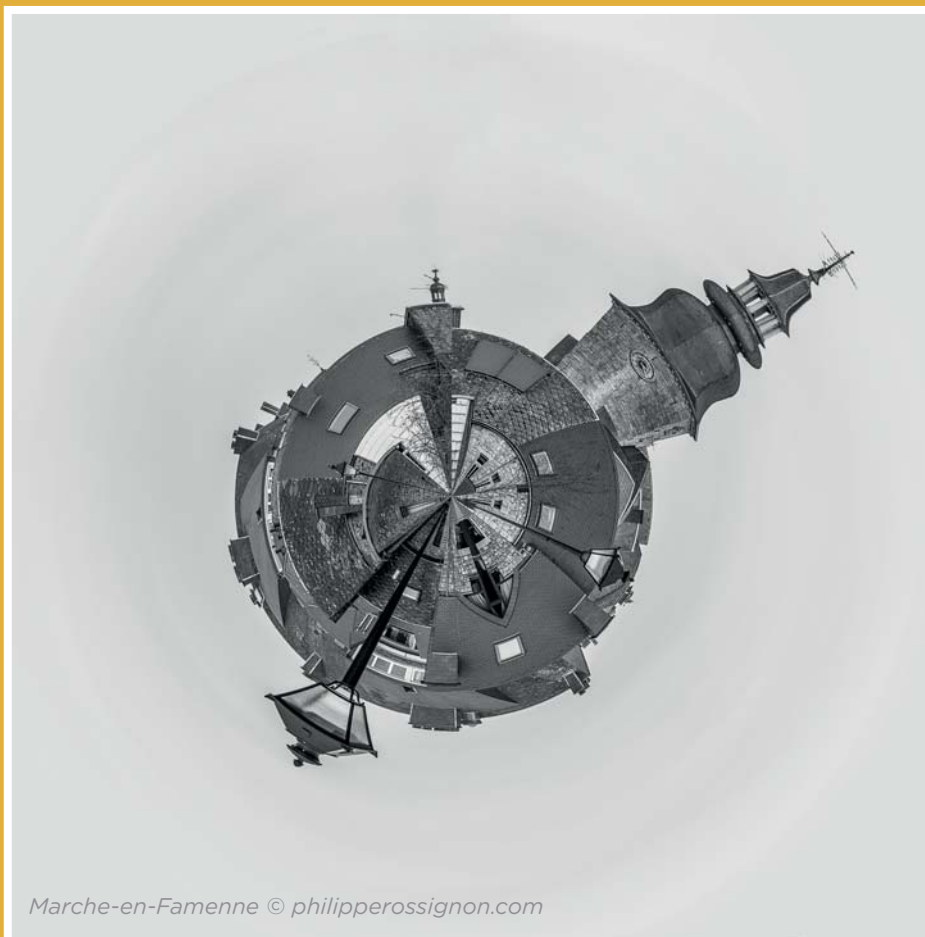
Du côté nature et savoir-faire, partir à la rencontre des éleveurs ovins chez qui la laine est à nouveau mise en valeur. Ou cueillir les pommes d'un verger en compagnie d'autres villageois et les faire presser pour en déguster le jus tout frais.

Ou, pour les moins sportifs, oser une balade à vélo (électrique !) durant le "Week-end des Paysages" ?

Et pour les curieux de tout, ceux d'entre vous que rien n'arrête ? Ne rien faire ? Bien au contraire, nous vous lançons le défi de tout expérimenter !

Alors, dites-nous, qu'est-ce qui vous a séduit cet automne... malgré vous ?

La rédaction



Marche-en-Famenne © philipperossignon.com



La force de l'Ardenne © Mickaël Raty



Le Parc des Topiaires

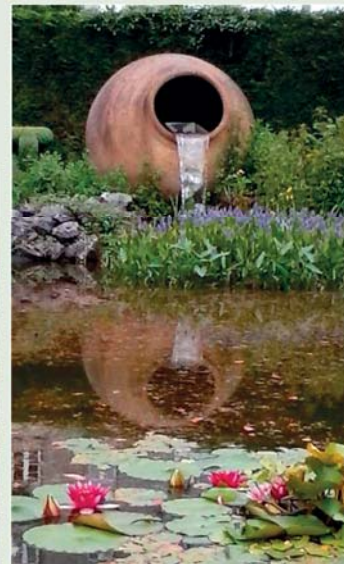
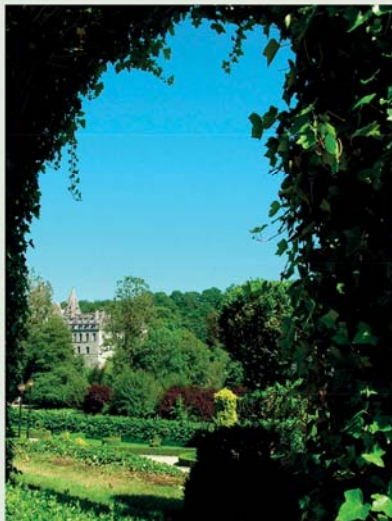
Durbuy - Côté Nature

Découvrez un jardin unique en son genre qui s'étend sur 1 ha, de petites haltes calmes et reposantes vous y attendent...

Tous les renseignements sur notre site

www.topiaires.durbuy.be

topiaires@durbuy.be — 086/21.90.75



VOS IMAGES À L'HONNEUR

Dorénavant, chaque trimestre, nous publions plusieurs photos postées sur notre page Facebook.

Retrouvez dans ce numéro les "coup de cœur" de la rédaction. Grand merci à Philippe Rossignon et Mickaël Raty pour ces "portraits" originaux.

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

Les auteurs retenus recevront le magazine chez eux gratuitement durant un an !

LE BLOG

Regards d'Ardenne, c'est un trimestriel papier mais aussi un blog diffusant les bonus du magazine, des sujets exclusifs, des jeux concours et des vidéos. Retour sur quelques articles du trimestre dernier.

- Seul le beurre a la saveur du beurre !
- À la Foire de Libramont : une Ardenne joyeuse comme on l'aime !
- Le Festival international des arts de la rue : CHASSEPIERRE
- Et que ça roule... en Famenne
- Chassepierre et Mirwart : Maisons de pierre de Gaume et reflet typique de l'Ardenne

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

PÊLE-MÊLE

Texte : Julien Polet

GRAND JEU CONCOURS

Gagnez des séjours en Luxembourg belge !

■ NOUS VOUS GÂTONS !

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

Une fois encore, vous avez été nombreux à participer à ceux organisés le trimestre passé. Ont gagné :

- **Un Pack Famenne à vélo**
 - Didier De Baets de Hansbeke
 - Philippe Cranshoff de Beaufays
 - Françoise Gauthier de Tenneville

LE SAVIEZ-VOUS ?

Suite à plusieurs messages reçus concernant les résultats des concours, voici comment sont déterminés les gagnants. Nous n'intervenons en rien dans un quelconque choix. Tel prévu par la loi, c'est la question subsidiaire qui détermine les vainqueurs. Les personnes ayant répondu correctement aux questions posées et qui ont estimé au plus près le nombre de participants à ce même concours gagnent. Il n'y a donc pas de "tirage au sort".

Nous vous invitons à tenter votre chance à nouveau aux différents jeux concours du trimestre que vous retrouverez dans ces pages et sur notre blog.

NB : il est donc entendu qu'il n'existe au sein de la rédaction aucun favoritisme linguistique, quel qu'il soit, dans les résultats des concours.

ENVIE VOUS AUSSI DE PARTICIPER ?

Rien de plus simple. Rendez-vous dès maintenant sur le site web de la FTLB et tentez de remporter :

• UNE JOURNÉE COMPLÈTE AU FOURNEAU SAINT-MICHEL POUR 4 PERSONNES

Visite guidée du domaine + repas à l'Auberge du Prévost (3 services + 1 boisson) + 2 activités au choix parmi les ateliers métiers d'autrefois.

• UN SÉJOUR POUR 2 PERSONNES À L'AUBERGE DE LA FERME À ROCHEHAUT

Une nuit en demi-pension, chambre supérieure avec jacuzzi double.

www.luxembourg-belge.be

VENEZ NOUS RENCONTRER...

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



- 20>24/09 : **50PlusBeurs** (Jaarbeurs / Utrecht – Pays-Bas)
- 21/09 : **Marché des Producteurs luxembourgeois** (Ixelles)
- 22>23/10 : **Salon de la gastronomie et du tourisme** (Coxyde)
- 28/10>01/11 : **Countryside** (Flanders Expo / Gand)

L'ARDENNE À PLEINS POUMONS

Nombreuses sont les bonnes raisons de lacer ses chaussures de rando, de gonfler les pneus de son vélo, de remplir son sac de quelques spécialités du terroir pour (re)découvrir la Famenne, l'Ardenne et la Gaume. Vous découvrirez dans cette mise à jour toutes les infos pratiques pour parcourir le Luxembourg belge à pied, à VTT, à vélo, à moto, en kayak et même à cheval. Il y en a pour tous les goûts et niveaux, de la promenade familiale à la rando sportive, de l'allure libre à la compétition, sur terre mais aussi sur l'eau et dans les airs.

www.luxembourg-belge.be



TOURISME APPEL À IDÉES !



TOURISME
PIERRE APPEL
À IDÉES
INNOVATION

Le tourisme est un des piliers majeurs de l'économie de la province de Luxembourg. Et la pierre est un des éléments fondamentaux de la personnalité d'une région tant la nature du sous-sol influence ses paysages. La pierre a donné son cachet local à notre patrimoine et elle apporte toujours la noblesse que méritent les plus belles constructions architecturales. La pierre a aussi façonné nos légendes avec ses cailloux du diable, Pas Bayards, et autres rochers aux sorcières.

RND asbl (Ressources Naturelles Développement) lance aujourd'hui un concours sous forme d'appel à idées pour **ACCENTUER LE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE LIÉ À LA THÉMATIQUE "PIERRE"** en province de Luxembourg. Les projets innovants sont attendus pour le 31 janvier 2017.

www.rnd.be

IL S'EN PASSE EN ARDENNE

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

LES RENDEZ-VOUS NATURE

A l'écoute du brame du cerf...

10/09 + 17/09 + 24/09 : Saint-Hubert.
Soirées "Classique" et "Gourmande"
15>16/09 : Saint-Hubert
16/09 : Libin
16>17/09 : Habay-la-Neuve
17/09 : Amberloup, Baraque de Fraiture
23>24/09 : Erezée

Balades champignons

11/09 : Sainte-Ode
14/09 : Saint-Hubert
17/09 : Tonny
18/09 : Erezée, Paliseul, Saint-Hubert
24/09 : Nassogne, Saint-Hubert, Vielsalm
02/10 : Mirwart, Neufchâteau
09/10 : Marcourt, Petitvoir
14/10 : Grand Eneille
23/10 : Durbuy

Promenades guidées

11/09 : Réseau Tarpan "Migration postnuptiale" (Wittimont)
21/09 : Le paysage autour de Harinsart (Marbehan)
25/09 : Couleurs d'automne (Gembses)
02/10 : Ambiance forestière (Montplainchamps)
02/10 : Arbre et conscience - Cycle de 4 balades (Fourneau Saint-Michel)
02/10 : Plaisir d'automne (Hotton)
09/10 : Réseau Tarpan "Migration postnuptiale" (Assenois)
13/11 : Sur les traces du castor (Hotton)
03/12 : Truites en Ardenne (Redu)

Week-end du Bois et des Forêts d'Ardenne

Les 15 et 16 octobre prochain, offrez-vous l'opportunité de (re)découvrir notre patrimoine forestier et tout le savoir-faire de la filière forêt-bois mais également les différentes activités touristiques et séjours des Forêts d'Ardenne (bouger, manger, dormir "forêt"). www.leweekenddubois.com

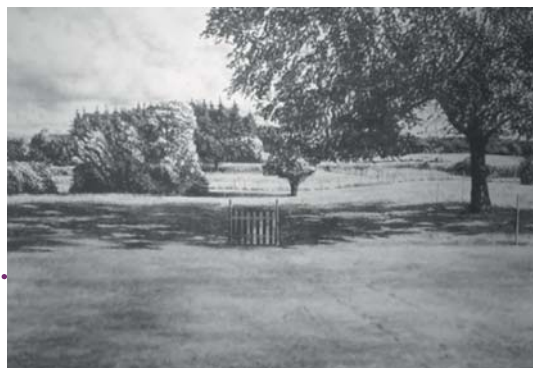
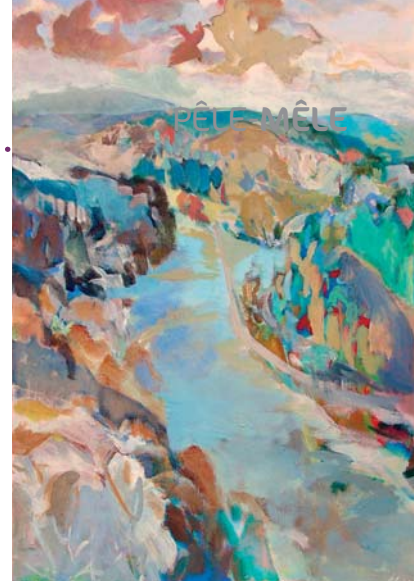
Et encore...

08/10 : Nuit de l'obscurité et balade chauve-souris (Grapfontaine)
09/10 : Fête du Parc naturel des deux Ourthes (Cielle)
18/09 : Fête d'automne (Parc Chlorophylle / Dochamps)
11>13/11 : Pêche Expo (Libramont)

4 PAYSAGISTES ACTUELS DE LA FAMENNE

Les paysages de la Famenne sont peut-être l'une des plus grandes richesses de ce territoire. Leur beauté et leur diversité n'ont évidemment pas échappé à **Pascale Corbeel**, **Yves Piedboeuf**, **Charles-Henry Sommelette** et **Didier Van der Noot**, artistes-peintres d'aujourd'hui pour qui cette région est un sujet de prédilection. Leurs œuvres d'une grande variété, tantôt réalistes, tantôt presque abstraites, parfois sévères et toujours sensibles sont le reflet d'un art actuel, bien plus riche et éblouissant qu'on ne le croit souvent. Une exposition à découvrir **jusqu'au 25 novembre 2016**.

Musée de la Famenne
rue du Commerce, 17 - B-6900
Marche-en-Famenne
+32 (0)84 32 70 60
musee.famenne@marche.be
<http://musee.marche.be>



LES RENDEZ-VOUS ÉPICURIENS...

- 10/09 : Marche houblonneuse (Barvaux-sur-Ourthe)
- 10>11/09 : Fête de la Bière, du Pain et du Fromage (Durbuy)
- 18/09 : Balade gourmande du Domaine provincial de Mirwart
- 24/09 : "Wine man show" d'Eric Boschman (Barvaux-sur-Ourthe)
- 24>25/09 : Festival de la Soupe (La Roche-en-Ardenne)
- 01/10 : Marché de terroir "La saison des pommes" (Léglise)
- 08>09/10 : Promenade des Cépages (Ambly)
- 11>13/11 : Salon "Couleurs du Sud" (Paliseul)
- 18>21/11 : Foire des Vignerons (WEX - Marche-en-Famenne)

... ET DES CHINEURS

- 10/09 : Lorcy - 18/09 : Ambly, Grandvoir, Oppagne - 01>02/10 : Foire des Antiquaires (Deulin) - 09/10 : Carlsbourg
- 16/10 : Bourse international des Collectionneurs (Arlon)

Marché aux puces du vieil Arlon

Organisée par l'asbl Renaissance du Haut de la Ville d'Arlon, cette activité travaille à l'amélioration du cadre de vie du quartier Saint-Donat en visant à le rendre plus convivial. Les marchés aux puces de la saison 2016 ont lieu **chaque premier dimanche du mois de mars à décembre inclus**.

06/11 : FOIRE ARTISANALE ET PRODUITS DE BOUCHE

De 10h à 19h au Hall polyvalent d'Arlon
ml.arlon@skynet.be
063/44 67 67



26 & 27

NOVEMBRE

DE 10H À 18H30

Instinct

Nature

CENTRE CULTUREL DE LIBRAMONT

SALON NATURE AU JARDIN

40 EXPOSITANTS, LIBRAIRIE, OPTIQUE, FRAISES FLEURIES, VICHORS ET MANGROUES, DÉMOS, DÉCORATIONS, ASSOCIATIONS

DÉCENTRALISATION DU

FESTIVAL INTERNATIONAL

NATURE NAMUR

EXPO PHOTO, ARDENNE SAUVAGE WEB DOC DE MARTIN DELICOUR, COURTS MÉTRAGES AMATEURS, ...

ATELIERS

VIDEO NATURE ACADEMY, ATELIER PHOTO, CUISINE SAUVAGE, TAILLE DES ARBRES FRUITIERS, VANNERIE, FIELDRECORDING, ...

SPECTACLE

DRÔLES D'OISEAUX

CONFÉRENCES

LA PERMACULTURE

PAR LYON ET CLAUDE BOURGIGNON, COMMENCER SON JARDIN PAR MARC KNAEHN, CONFÉRENCE PHOTOS COMMENTÉES PAR PHILIPPE MOËS, L'APICULTURE PAR NICOLAS VERBECKEN

DISTRIBUTIONS D'ARBRES

PETITE RESTAURATION LOCALE

ENTRÉES : 4€ (ADULTE) - 2€ (ENFANT)

PROGRAMME COMPLET SUR WWW.CCLIBRAMONT.BE

DES ACTIVITÉS POUR TOUTE LA FAMILLE

Centre Culturel de Libramont

Libramont

FESTIVAL INTERNATIONAL NATURE NAMUR

le festival de la nature

Photos article © FTLB/A. Delberghe - L. Aprosia

7

n°15 - automne 2016



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



SENSIBILISER pour mieux APPRÉCIER



Avancer que la nature est notre principal atout touristique revient à enfoncer une porte ouverte. La majorité des visiteurs apprécie l'Ardenne pour ses paysages, ses grands espaces verts et son caractère rural. Mais pour apprécier au mieux notre nature préservée, il importe de la protéger autant que faire se peut. Et pour donner l'envie de la protéger, il faut la connaître. D'où la nécessité de sensibiliser à sa fragilité. Heureusement, il existe pour ce faire toute une série d'activités. Et pour tous les âges.

La famille Jourquin-Wauters

Même s'il n'est jamais trop tard pour s'initier à la nature, mieux vaut la comprendre dès le plus jeune âge pour évoluer au mieux avec elle. Il existe en Luxembourg belge de nombreux lieux d'initiation à la nature pour les plus jeunes. Sur les hauteurs de La Roche-en-Ardenne, à Cielle, La ferme vivante est l'un de ces endroits où le respect de la vie animale, végétale et humaine, se trouve au cœur de la démarche de ses propriétaires.



En route avec les ânes

Leur paradis est à Cielle

Lors de notre visite chez David et Kelly, les deux propriétaires du lieu, il pleuvait à seaux. Ce sont leurs quatre enfants qui nous ont accueillis. Ils jouaient avec les chiens pendant que leurs parents s'occupaient de la ferme. Cette activité, loin d'être de tout repos, ils l'effectuent en plus de leur activité professionnelle principale.

Après avoir nourri, en famille, un jeune âne rejeté par sa mère, David résume le parcours de sa tribu : « À 18 ans, nous caressons le rêve, inaccessible en Flandre pour des raisons financières, d'acheter une petite ferme. Je suis originaire d'Oudenaarde et ma femme d'Anvers. Nous avons alors

cherché en Roumanie, en Norvège, au Canada... Puis la vie a tracé notre route : études, boulots, enfants... Et nous avons rangé notre rêve dans un tiroir. Jusqu'en 2010 où nous avons entrepris un voyage en Midi-Pyrénées. Là-bas, nous avons vu une ferme abandonnée qui, malheureusement, n'était pas à vendre. Mais notre rêve est réapparu. Et après de nouvelles recherches, nous avons trouvé notre petit coin de paradis à Cielle. »

Ânes et traits ardennais

Depuis, Kelly et David ont eu à cœur de partager leurs connaissances et expériences. Ils s'occupent actuellement d'une quinzaine d'ânes : « Notre

objectif est de respecter tous les êtres vivants. Nous recueillons beaucoup d'ânes considérés comme trop vieux ou trop sauvages. Nous avons également deux chevaux de trait ardennais. Nous souhaitons sensibiliser les enfants et les adultes à l'importance de la vie animale et végétale. Et à la vie en règle générale. Vivre consciemment aide à apprendre et apprendre aide à vivre consciemment. »

Respect et goût(s) de la nature

Face aux menaces de demain, qu'elles soient énergétiques, climatiques ou touchant la santé, nos deux fermiers pédagogues souhaitent montrer aux jeunes qu'il est possible de vivre dans le respect de la nature tout en y prenant goût.

À entendre David : « Notre ferme pédagogique concerne aussi bien le monde des animaux que la production de légumes et la permaculture. Nous possédons un verger avec



Cielle – C1

LA FERME VIVANTE ASBL

route du Tram, 7
B-6980 Cielle (La Roche-en-Ardenne)
+32 (0)84 44 59 32
info@lafermevivante.be
www.lafermevivante.be

d'anciennes variétés de fruits. Nous souhaitons aussi restaurer le paysage dans son état naturel. Aujourd'hui, il n'est pas toujours facile de faire manger des légumes aux enfants. Ici, à la ferme, les enfants vont eux-mêmes cueillir les légumes qu'ils mangent au repas. Ils en retirent une certaine fierté et comprennent ce que la nature leur apporte. C'est alors avec plaisir qu'ils dévorent leurs légumes et en apprécient les goûts ! »

Pour tous et toute l'année

« Nous nous adressons à tous les publics. Parfois, nous passons du temps avec des enfants considérés comme difficiles, voire même hyperactifs. Les responsabiliser et les mettre en symbiose avec la nature permet de les apaiser. »

La ferme vivante est accessible chaque week-end durant les périodes scolaires. Il est possible de se mettre dans la peau d'un fermier : aider au

nourrissage des animaux, les soigner et les entraîner. Du côté du potager, l'apprentissage consiste à semer, planter, récolter, cultiver le sol... Des stages originaux sont organisés durant les vacances pour les 5-12 ans et les ados.

Une rando et des ânes

Pour les ados, c'est un autre type de séjour qui est proposé : partir randonner avec les ânes pendant plusieurs jours. Chaque année, le stage "en route avec les ânes" est organisé fin juillet pour les 11-18 ans et à la mi-août pour les adultes.

« Les enfants sont très enthousiastes et apprennent vite. Quand ils viennent ici, ils veulent monter tout de suite sur le dos des ânes. Mais avant cela, ils doivent apprendre à s'occuper d'eux, à respecter l'âne comme un être vivant et non comme un objet. À l'heure actuelle, les ados ne sont généralement pas, ou si peu, attirés par

la randonnée. Mais si vous les faites randonner avec des ânes, ils changent complètement d'avis. Ils adorent ! Quand nous partons une semaine avec les ados, nous parcourons environ 15 km par jour et nous bivouaquons. Cela leur apprend à travailler en groupe car c'est ensemble qu'ils arrivent à faire avancer les ânes. Chaque membre du groupe doit coopérer. Cela noue des liens et incite au respect, des autres ados tout comme des animaux... »





Christian Dave

Les Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement, CRIE en abrégé, ont pour mission de faire apprécier notre nature. Rencontre avec **Christian Dave**, responsable du CRIE du Fourneau Saint-Michel.

Un patrimoine naturel d'exception



Les locaux et les enfants

« Nous visons le public local pour qu'il prenne conscience qu'il a, à portée de main, un patrimoine naturel important et exceptionnel. Il faut reconnaître que le patrimoine bâti ne constitue pas l'attrait majeur de notre région. Nous disposons certes de beaux villages mais ils le sont souvent parce que situés dans leur écrin de nature. Notre second public, ce sont les enfants car ce sont eux qui vont gérer ce patrimoine naturel à l'avenir. Et notamment s'appuyer sur ce patrimoine pour un développement touristique raisonné. »

Un tourisme vert et diffus

« Au CRIE, nous prôtons évidemment un tourisme vert, de type diffus, qui cadre au mieux avec le contexte de la nature qui nous entoure. Les propositions d'activités style "sport aventure", ce n'est pas notre truc même si nous n'y sommes pas réfractaires. Nous proposons des alternatives. Nous estimons par exemple que les gens qui séjournent dans des gîtes ou des hôtels chez nous sont avant tout à la recherche de quiétude, de repos, de grand air... C'est cette attractivité-là que nous souhaitons renforcer par

nos activités. Nous voulons offrir plus que l'impression de consommer de la nature. Avec nous, les gens se sentent davantage des éco-citoyens, voire des symbiotes, qui ne prennent rien à la nature sans le lui rendre par leur attitude... »

Des formations et des balades

Le CRIE propose dès lors, durant le week-end, une série d'activités pour les familles et les adultes. En décembre et janvier, il y a par exemple une initiation à la vannerie à réaliser avec nombre de plantes sauvages qui ne sont plus utilisées à cette fin. Et Christian d'ajouter : « Qui sait encore que les fils de traction étaient par le passé confectionnés avec des branches de ronces ? Ces mini-formations sont des portes d'entrée pour apprécier la nature différemment. D'une durée d'un ou deux jours, elles montrent aux gens que le patrimoine autour d'eux est à la fois vaste et gratuit, disponible dans les alentours directs, y compris de leurs lieux d'hébergement pour les touristes. Nous privilégions un tourisme à l'image de l'écoute respectueuse du brame du cerf qui est un produit phare dans l'offre touristique de l'Ardenne. Même si elle ne dure que trois semaines par an. Nous proposons des balades thématiques encadrées

et des mini-formations sur la cuisine sauvage, l'herboristerie, l'initiation au feutre... »

Des modes et à la demande

Il y a des modes comme la fabrication de produits d'entretien naturels. Et des cycles aussi, des formations qui reviennent toutes les x années. Et comme le précise le responsable du CRIE : « Il suffit d'une émission à la télévision sur la cuisine sauvage pour que les gens nous demandent une formation sur ce sujet. Mais grâce à ce type d'émissions et nos formations tout le monde connaît aujourd'hui l'ail des ours. Nous avons aussi tout un programme d'activités à la demande, des produits "clé sur porte", qui intéressent notamment les groupes logés dans des hébergements de terroir ou des hôtels. Des exemples ? La découverte des tourbières, l'évolution de nos forêts, les chants d'oiseaux au printemps... »

En résumé, au CRIE, il y a toutes les activités planifiées et tout ce qui peut être organisé sur demande pour des hébergeurs. Et Christian de conclure : « Nous estimons qu'en matière de guidance et d'accueil de groupes, il existe un potentiel important au niveau du patrimoine naturel. »



Les ACTIVITÉS NATURE à expérimenter

LE PARC CHLOROPHYLLE (Dochamps)

Le parc récréatif de 9 hectares, unique en son genre, offre au visiteur une découverte particulièrement originale du monde de la forêt.

www.parcchlorophylle.com

LE PARC L'O VIVE (Dochamps)

Le parc récréatif allie divertissement et respect de la nature.

www.lovive.be

RIVÉO - Le Centre d'Interprétation de la Rivière (Hotton)

Partez à la découverte de la rivière et de sa faune à travers des aquariums, un bassin tactile et des expositions temporaires. Diverses animations nature et pêche tout au long de l'année.

www.riveo.be

LES PARCS ANIMALIERS / À GIBIER

- Bouillon
www.parcanimalierdebouillon.be
- Saint-Hubert
www.saint-hubert-tourisme.be
- La Roche-en-Ardenne
www.parcagibierlaroche.be
- Rochehaut "Entre ferme et forêts"
www.agrimusee.be

LES CRIE

- Fourneau Saint-Michel (Saint-Hubert)
www.criesthubert.be
- Forêt d'Anlier (Anlier)
www.natureattitude.be

PAYSALIA (Florenville)

Le Centre d'Interprétation du Paysage de la Lorraine gaumaise.

www.cip-lorraine-gaumaise.com

LES PARCS NATURELS

- PN des Deux Ourthes
www.pndo.be
- PN Haute-Sûre et Forêt d'Anlier
www.parcnaturel.be
- PN de Gaume
<http://parc-naturel-gaume.be>
- PN de la Vallée de l'Attert
www.aupaysdelattart.be

LE CENTRE DE DÉCOUVERTE DE LA NATURE (Mirwart)

La forêt d'Ardenne est le terrain idéal pour un séjour de découverte de la nature et des écosystèmes qui y sont liés. Des stages de 3 à 5 jours sont organisés pour les enfants pendant les vacances scolaires.

www.province.luxembourg.be

NATAGORA

L'association propose mille manières de découvrir la nature, sa beauté, sa complexité : excursions, visites guidées, conférences, projections de films, formations (éthologie, ornithologie...), stages, voyages, expositions, projets pédagogiques...

www.natagora.be

+ LES RDV NATURE

Dans la rubrique Pêle-mêle (p. 4)
et sur le site
www.luxembourg-belge.be

Familles
Groupes
Event

Mice
Fitness
Wellness

Vayamundo Houffalize Centre de vacances



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

**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

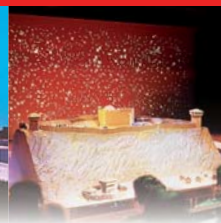


Visitez le château fort, son ballet de rapaces et son exposition permanente « Scriptura » de la plume au PC (inclus dans le prix).

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 effecten, 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.ARCHÉOSCOPEBOUILLON.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.

COMÈS



L'Ardenne en noir et blanc



L'œuvre de Didier Comès, un maître de la BD en noir et blanc, est exposée jusqu'en janvier 2017 à Bastogne. Dans deux albums majeurs, il nous plonge dans une Ardenne secrète et envoûtante. Il puise dans ses Fagnes tous les éléments d'un univers poétique peuplé de forêts, de sorcières et de personnages énigmatiques. Comme Hugo Pratt, son grand ami, il partage le goût du mystère et de la mélancolie.

**À GAGNER : 15 x 2 entrées et
10 catalogues d'exposition !**
Concours du 15 au 30/9 sur
<http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be>



Comès et l'Ardenne bleue

En lien avec l'identité ardennaise, une grande exposition temporaire est consacrée à Didier Comès, reconnu dans le monde international de la BD et décédé en 2013. Il résidera une grande partie de sa vie en Ardenne "bleue" qui s'étend d'Eupen à Saint-Vith. On appelle aussi cette région frontalière les cantons de l'Est qui abritent, en leur cœur, les Hautes-Fagnes mystérieuses, vastes landes marécageuses et tourbeuses, interrompues par des forêts d'épicéas. Cette nature sauvage donne parfois un air de solitude aux villages rustiques. Tout cet univers, comme aussi les anciennes pratiques magico-religieuses et une certaine rudesse des habitants ont nourri l'imagination de Comès.

L'Ardenne des confins

Homme discret, Didier Comès est déchiré entre deux cultures. La région qui l'a vu naître est marquée à la fois par les cultures germanique et wallonne. En 1983, il milite, avec d'autres personnalités signataires d'un manifeste, pour une culture wallonne qui jouerait un rôle-clé dans la francophonie. Comès tisse une œuvre empreinte de cette dualité culturelle. Ses récits témoignent de la complexité de l'histoire de son territoire plusieurs fois annexé. Cette histoire complexe explique la psychologie de certains personnages en quête d'identité et de sens. Les paysages et l'architecture des fermes de ses Fagnes natales servent de cadre à ses "romans graphiques" comme **Silence** ou **La Belette**. Le goût de l'étrange et de l'angoisse chez Comès trouve sa source dans les légendes ardennaises, mais aussi dans le cinéma et la littérature fantastique.

Une collection complète

La famille de Comès souhaitait transmettre l'intégralité de ses créations (plusieurs centaines de planches originales) à un large public. Elle a donc décidé de les déposer dans un musée qui en valoriserait l'esprit. Mission accomplie avec cette exposition. Planches originales, croquis, scénarios, archives... constituent le fonds légué au Musée en Piconrue qui va, au cours de cette rétrospective, changer plusieurs fois les planches présentées : 300 dessins originaux et beaucoup d'inédits.

Rencontre avec **Sébastien Pierre**, Directeur du Musée en Piconrue. Il nous explique en quoi l'œuvre de Didier Comès témoigne d'une certaine Ardenne.

« Comès nous transmet une vision très personnelle de l'Ardenne, dans ses dimensions sociale, historique ou paysagère... Mieux que quiconque, il brosse un portrait des villages d'Ardenne qu'il voit comme des micro-sociétés vivant repliées sur elles-mêmes, selon des règles qui leur sont propres. Un terreau favorable aux superstitions, aux pratiques occultes et à la sorcellerie. Comès évoque également les relations que l'Ardennais entretient avec l'invisible, depuis la place omniprésente de la religion catholique jusqu'aux cultes anciens que l'on rendait aux divinités préchrétiennes de la nature. L'artiste se plaît à en envisager la survivance au travers de pratiques d'initiés : chamanes ou guérisseurs... »

Comès, c'est aussi un paysage d'Ardenne : des bois, des fagnes, des clôtures, de la neige, du vent, un ciel bas et menaçant, une impression de mélancolie automnale. Voilà comment je décrirais l'e(a)ncrage ardennais de Didier Comès... »



BRIBES BIOGRAPHIQUES

Dieter Hermann Comes est né en 1942 à Sourbrodt, dans le canton francophone de Malmédy qui forme avec Eupen et St-Vith, les trois cantons de l'Est. Attachée à la Prusse en 1815, cette bande de terre orientale a appartenu à la France en 1795. Revenue à la Belgique en 1920, elle est à nouveau intégrée de force dans le Troisième Reich en 1940. Le père de Comès doit combattre dans l'armée allemande durant la seconde guerre mondiale. Lors de

la Bataille des Ardennes, les cantons de l'Est souffriront particulièrement de la dernière offensive hitlérienne. Ce petit rappel historique n'est pas inutile pour comprendre les thématiques récurrentes chez Comès comme la guerre et la mort. Sa dernière œuvre Dix de Der évoque encore la guerre, sa cruauté et la vie après la mort. Cette fois, c'est l'histoire d'un soldat américain durant la Bataille des Ardennes qui est relatée.



Du fantastique



Le premier album innovant de Comès, dans la forme et le fond, paraît de 1976 à 1977 dans le Journal Tintin. Il s'intitule **L'Ombre du corbeau**. C'est un conte fantastique qui nous plonge dans la guerre, une thématique récurrente chez Comès comme la mort ou le sens de la vie. Le rôle principal est tenu par un soldat allemand nommé Goetz Von Berlinchingen. Comès nous promène d'un siècle à l'autre, entre monde réel et monde parallèle, sans rupture entre le rêve et la réalité. Dans un château ardennais, quatre figures étranges apparaissent sous des traits humains, quatre allégories de la mort. Le "héros" comprend que ce monde parallèle décide de la destinée humaine. Les sujets transversaux comme l'envoûtement, le théâtre de marionnettes, la magie noire, les rêves prémonitoires sont déjà présents dans cet album inspiré par un roman de Jean Ray. Ce prolifique auteur belge de l'insolite et de la peur écrit dans les années 60. Ces années où la BD se renouvelle avec comme chefs de file Hugo Pratt ou Tardi.

À l'e(a)ncrage ardennais

Son premier roman graphique intitulé **Silence**, qui sera suivi en 1981 et 1982 par **La Belette**. Avec ces deux albums, Comès coupe radicalement les liens avec la bande dessinée conventionnelle. Il fait définitivement le choix du dessin en noir et blanc, un dessin qui va à l'essentiel, qui efface le décor pour privilégier l'expression des personnages.

Ce sont ces deux albums qui contiennent le plus d'éléments empruntés à la culture ardennaise et aux pratiques magico-religieuses qui avaient cours sous le manteau. Autrefois, les Ardennais isolés et éloignés des secours médicaux, confiaient parfois leur santé à des sorciers ou à des rebouteux. On les craignait pour leurs dons particuliers et on les consultait pour leur savoir empirique. Dans le récit de Comès apparaissent des envoûtements, des rites initiatiques, des rêves prémonitoires, des coupeurs de feu... Selon les ethnologues, ces connaissances ou ces pratiques seraient des survivances de cultes et de savoirs très antérieurs au christianisme. Plusieurs albums de Comès renvoient au chamanisme de sociétés primitives, d'ici ou d'ailleurs (**La belette**, **Iris**, **Les larmes du tigre**). Dans ces deux récits, l'auteur condamne les dogmatismes qui mènent à l'intolérance et en définitive à la violence.

Marginaux et exclus

De nombreux folkloristes évoquent les "makrales" ou les sorciers-médecins qui sont devenus des légendes en Ardenne. Plus anciennement, des procès de sorcellerie ont marqué l'histoire de ce territoire comme celui de toute l'Europe. Ils témoignaient de la volonté des autorités civiles et religieuses d'éradiquer les croyances anciennes en les diabolisant. Sauf si les divinités ou les pratiques pouvaient se fondre dans la nouvelle foi. Ce passé et ces individus en marge ont frappé la sensibilité de Comès.

Plus largement, Comès aime mettre en scène la différence et l'anormalité qui entraînent l'exclusion sociale. Face à eux, des villageois ordinaires, rustres et sans beaucoup de compassion. Il se plaît à attribuer le bon rôle aux marginaux, aux "bons sauvages", aux êtres différents : muet, autiste, nains, malades mentaux... êtres fragiles qui inspirent la peur, la

haine et les fantasmes. "Silence" est un représentant de ceux-là : illettré et muet, cet orphelin foncièrement bon est exploité par les fermiers du village. Une sorcière tzigane, victime elle aussi de leur méchanceté lui fera découvrir la magie noire et l'amour. "Silence" est le pendant de Pierre, un adolescent autiste. Grâce à "La belette", étrange sorcière locale, Pierre trouve la paix et prend conscience de son pouvoir exceptionnel.





DANS L'ÉCOLE BELGE DE LA BD

L'œuvre singulière de Comès appartient à un courant nouveau qui s'écarte de ce que l'on a appelé l'école belge de la BD qui s'exprimait dans les hebdomadaires Tintin et Spirou. Dans ces deux magazines, tous les créateurs talentueux de la BD d'après-guerre s'adressaient exclusivement aux enfants et aux adolescents. Des héros jeunes et

sympathiques véhiculaient la morale et l'idéologie de l'époque.

Dans les années 60, le vent de la contestation touche une nouvelle génération de dessinateurs. Ils sont influencés par les comics américains, BD destinées à un public adulte. Comès appartient à cette nouvelle vague d'auteurs qui



rompt avec les sujets bien-pensants, l'esthétique de la "ligne claire" et les héros de la BD classique. A partir de 1969, il publie ses premiers dessins. Il passe des gags humoristiques aux récits de science-fiction dans des revues comme : **Le Soir jeunesse**, **Le Trombone illustré** ou **Pilote** (Hermann au pays d'Outre-là, les Comèséries, les Cheeses).



1968 Il publie des séries de bande dessinée : **Les Actuelles**, **Hermann**, **Quintobok**, **Les Cheeses** (*Le Soir*, supplément jeunesse), puis les **Comèséries** en 1972 (*Pilote*).

1973 Pilote publie **Ergin l'Étranger** - **Le Dieu vivant**, édité en album par Ronnel et Dargaud en 1974 et réédité par Casterman en 1980.

1974 Il publie le second tome d'**Ergin l'Étranger** - **Le Maître des ténébreux** (édité en album par Casterman en 1981).

1975 Il rencontre Hugo Pratt, à Bruxelles.

1976 Il publie **L'Ombre du Corbeau en couleurs** pour le magazine *Télé*.

Il refuse de se plier aux demandes du chef de rédaction de faire quelques choses de plus commercial et abandonne le monde de la BD pendant deux ans.

1978 Il reçoit carte blanche de Didier Platteau et Jean-Paul Mougin pour la création d'un récit pour adultes en noir et blanc pour la revue **A suivre**. **Silence** installe Comès tout en haut du panthéon des auteurs belges du noir et blanc. Édition en album par Casterman en 1980.

1979 Il parcourt les champs de bataille de la région de Bastogne avec Hugo Pratt.

1981 **Silence** reçoit le prix du meilleur album au Festival international de la BD d'Angoulême.

1981 Édition de **L'Ombre du corbeau** en album par Le Lombard.



Comès ne fut-il pas lui-même en marge de la mode et des impératifs commerciaux ? Et c'est son univers singulier et sa recherche constante d'innovations esthétiques qui le mèneront au succès et à la reconnaissance. Esprit sans concessions, il préférera se replonger dans la musique, son autre passion, plutôt que de produire des albums éloignés de son univers et de sa sensibilité artistique. **Silence** sera couronné par plusieurs prix dont celui du festival de BD à Angoulême en 1981. Il devient, pour les spécialistes, une star du 9^{ème} art.

De l'expressionisme chez Comès

Comès parvient à nous faire entrer dans la psychologie des personnages, à installer le mystère et le drame. Il use de techniques empruntées à d'autres arts de l'image comme la photographie ou le cinéma : décomposition du mouvement, montage alterné, champ et contre-champ, gros plans sur des éléments comme le regard, la bouche... jeux d'ombres et cadrages obliques. Certaines scènes font référence à des intrigues policières vues au cinéma (chez Hitchcock par exemple). Les contrastes permis avec le noir et blanc mettent en évidence un élément de la scène, effacent le décor et dramatisent la narration. Les aplats noirs en fond de vignette, "théâtralisent" la représentation. Le trait graphique est parfois caricatural. Les expressions des visages permettent à

l'auteur de nous révéler l'intériorité des personnages. Les premières pages exemptes de texte questionnent le lecteur.

Temple de la nature

Dans les romans en images de Comès, comme d'ailleurs dans les légendes ardennaises ou les récits de sorcellerie, les animaux ont une place de choix. Ils sont d'abord pour lui un excellent prétexte à montrer la faune et la flore des hauts-plateaux fagnards. Il chante en noir et blanc la magie de l'Ardenne qu'il a contemplée depuis sa plus tendre enfance.

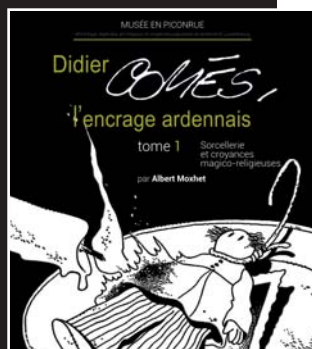
Mais plus encore. Ses récits fantastiques parlent d'un paradis perdu où l'homme vivait en parfaite symbiose avec la nature. Les animaux représentent tout un patrimoine symbolique. Le crapaud illustre les pratiques de la magie. La chouette ou le hibou sont annonciateurs de la mort. La salamandre évoque le pouvoir d'éteindre le feu. L'homme-cerf fait référence à la divinité celte : Cernunnos. Le corbeau est l'avatar de la mort douce et rappelle aussi le curé du village. Le serpent, image du diable dans la Bible, est, dans **Silence**, la représentation d'un monde prénatal qui ignore le mal. Dans **La Belette**, Comès développe sa philosophie panthéiste. Au bout d'un cheminement initiatique, l'individu découvre l'harmonie intérieure. A la fin du récit de **Silence**, le vol des mouettes évoque les voyages de **Corto Maltese**, le héros de son "grand frère" **Hugo Pratt**.



Hugo Pratt (à gauche)
avec Didier Comès



Son autre grand frère, **Max Comes**, nous parle de son cadet avec tendresse : « Nous avons vécu une jeunesse heureuse même si nous sommes une génération de la guerre. Mon frère est toujours resté attaché à ses racines, à son village et aux émotions de l'enfance. Il aimait se remémorer les recettes familiales, vivre dans la nature loin d'un monde artificiel, puiser de la force au contact des arbres, contempler les paysages, rêver. Simplicité et délicatesse sont les deux mots qui me viennent à l'esprit pour le définir. Il était un peu mystérieux et contradictoire aussi. Ses amis musiciens ou dessinateurs parvenaient difficilement à l'arracher à sa solitude mais il aimait les retrouver et pouvait devenir le boute-en-train. Quand il était en confiance, il parlait de son métier avec passion. Il préférait les anti-héros, était attiré par les êtres fragiles et ne supportait pas l'exclusion. Il trouvait refuge dans son univers poétique et fantastique ».



**DIDIER COMÈS,
L'ENCRAGE ARDENNAIS**

**EXPOSITION JUSQU'AU
15 JANVIER 2017**

BASTOGNE,

UN MUSÉE DE L'HOMME

Si vous aimez l'Ardenne et les Ardennais. Si vous souhaitez mieux comprendre l'histoire de ce territoire surprenant par sa nature puissante, comprendre la vie de ses habitants qui furent très souvent soumis à ses caprices. Bref, si vous êtes curieux de tout ce qui constitue "l'ADN" de l'Ardenne, rendez-vous au Musée en Piconrue à Bastogne.

Un nouveau parcours intitulé "Les âges de la vie" vous plonge dans la culture matérielle des Ardennais mais évoque aussi ce que l'on appelle un patrimoine immatériel : les croyances, les traditions ou encore les rites religieux et magiques de cette société agraire. En cheminant de salle en salle, au fil des étapes de la vie et des saisons, vous serez touchés par une multitude d'objets qui racontent la vie quotidienne et les modes de pensée d'hommes et de femmes qui doivent faire face aux épreuves mais aussi partagent collectivement les beaux moments. Avec cette nouvelle présentation, les Ardennais se découvrent à travers les grandes étapes de la destinée humaine : de la naissance à la mort.

Pour témoigner de l'évolution des mentalités, une quantité d'éléments issus du monde profane ou religieux, des épreuves d'artistes talentueux, des documents audio-visuels sont exposés et mis en lumière dans leur contexte historique. Une judicieuse sélection d'objets, d'images et de sons traduit parfaitement l'organisation de la société très ritualisée entre 1850 et 1950. Une Ardenne presque figée qui va connaître de grands bouleversements après la Seconde Guerre mondiale.

Des dispositifs pédagogiques et ludiques sont placés à des endroits stratégiques, où on peut s'asseoir pour jouer et échanger en famille. Par le dialogue intergénérationnel, les plus jeunes, très éloignés des repères d'autrefois sont amenés à s'interroger sur le monde d'aujourd'hui, celui de la mondialisation et d'internet.



Bastogne - C2

MUSÉE EN PICONRUE

place en Piconrue, 2
B-6600 Bastogne
+32 (0)61 55 00 55
piconrue@gmail.com

www.piconrue.be



DOUCE ITINÉRANCE

Texte : Bertrand Petit

Pour découvrir notre belle province, quoi de mieux que d'emprunter çà et là les sentiers de randonnée qui la parcourent ? Direction la commune de Bertrix, à l'ouest de la province, située entre Libramont et Bouillon et son célèbre château fort. Bertrix est la porte du pays de la Semois, cette rivière longue de 210 kilomètres aux nombreux méandres entre Lorraine, Gaume et Ardenne.

Autour de la **Grotte** **Saint-Remacle**



6



1



2



3

La commune est réputée pour la beauté de sa nature, composée de forêts, de prés, de rochers, de sources et de cascades. Autant de merveilles que vous pourrez découvrir en réalisant la promenade BX08 au départ de Cugnon, l'un des plus beaux villages de la commune. Longue de 7,2 km et d'une durée d'environ 2h30, elle fait partie des 18 circuits permanents sur le territoire communal.

Partons à la découverte des grottes "Saint-Remacle" où vécut en ermite l'évangéliste de la région au VII^{ème} siècle. D'autres merveilles jalonnent le circuit comme les maisons en schiste classées de Cugnon ou le vieux cimetière de Mortehan.

De g. à d. :
Vincent Houchard et
Thierry Debaere

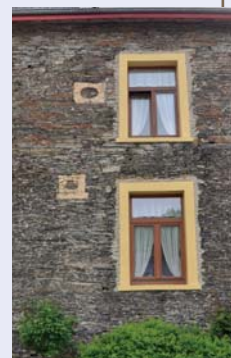


commençons la promenade à la Maison de Village, autrefois la dépendance du château attenant. De style baroque, ce dernier a appartenu à Hubert Pierlot, premier ministre belge de 1939 à 1946 et fut érigé par la famille Löwenstein au XVIII^{ème} siècle.

La première étape est le centre du village. Sur la route, on distingue à gauche les **VIEILLES MAISONS CLASSÉES, CONSTRUITES EN SCHISTE**, cette roche à l'aspect feuilleté extraite autrefois des mines d'ardoise de la région.

Sur la placette de Cugnon trônent **L'ÉGLISE SAINT-RÉMI ET SON CIMETIÈRE ÉGALEMENT CLASSÉ**. Construite en 1780, de style Louis XV, elle contient de nombreuses pièces classées comme un autel à retable en chêne ou un bénitier en marbre du XVIII^{ème} siècle. Les visites se font sur demande.

A côté se dresse **L'HÔTEL DES ROCHES**, autrefois une prison construite en 1634 sous la domination des Löwenstein. On peut encore apercevoir dans le mur les interstices rebouchés qui servaient de conduits d'aération dans les cellules ! Ce passé carcéral est aujourd'hui révolu. L'Hôtel 3 étoiles comprenant 10 chambres est l'un des plus beaux de la région. Son restaurant offre également une cuisine de qualité. (www.hoteldesroches.be)



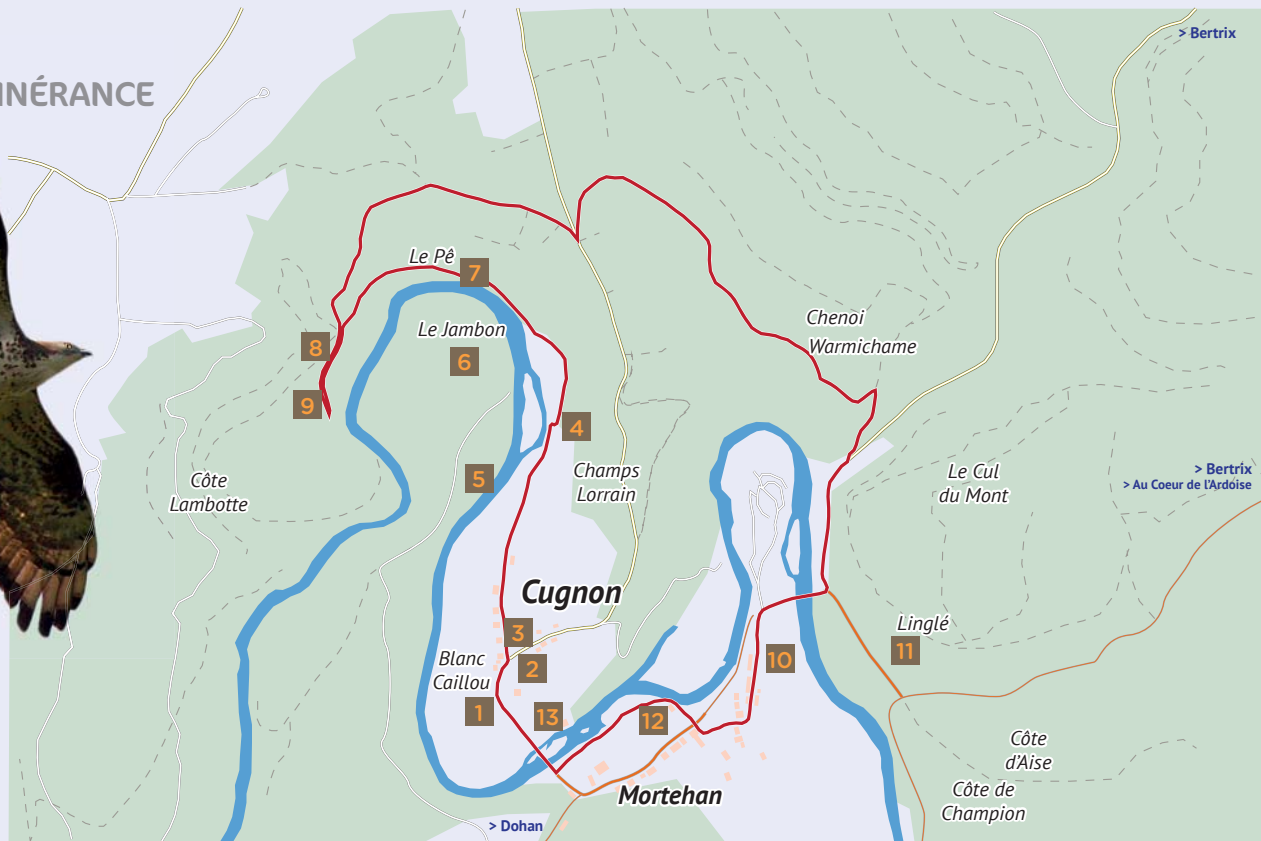
1

2

3

Mes accompagnateurs sont **Vincent Houchard**, Président du Comité Organisateur Saint-Remacle d'Auby, et **Thierry Debaere**, Vice-Président et animateur de l'Association pour la Découverte de la Nature. Nous

DOUCE ITINÉRANCE



4 Direction le **CAMPING SAINT-REMACLE**. La rue qui y mène est parsemée de maisons en schiste classées comme la maison du maréchal-fermant toujours en activité. En arrivant au camping, nous apercevons sur la gauche les méandres de la Semois. La vue sur la rivière est magnifique et le chant des oiseaux ajoutent au charme du lieu.

« Cette charmante mélodie est produite par les bergeronnettes des ruisseaux, explique Thierry Debaere. On distingue aussi le chant de l'hypolaïs polyglotte, une grande fauvette au plumage jaune vif qui imite le chant d'autres oiseaux. » Au-dessus de l'eau, le vol des martinets s'offre à nous. « D'autres espèces d'oiseaux peuvent

être observées dans les parages comme le gobemouche noir, la bondrée apivore ou le grimpeur des jardins, un petit passereau qui a comme particularité de tourner autour du tronc des arbres pour dénicher les insectes qui y vivent. »

Au-delà de la rivière, on peut distinguer le **CAMP GAULOIS DES**
5 TRINCHIS caché parmi les arbres. Le site est uniquement accessible lors des visites organisées deux fois par an par le Musée des Celtes de Libramont (www.museedesceltes.be). D'après Vincent Houchard, ce camp gaulois aurait plus de 2.000 ans. C'est là que le chef des Trévires Indutiomare aurait été exécuté par les troupes de Titus Labienus, lieutenant de Jules César

vers 54-53 av. J.-C. Aucune preuve matérielle n'existe pour l'étayer mais la légende persiste. Si l'histoire des Gallo-romains vous intéresse, ne manquez pas à Bertrix le Château des Fées, un promontoire rocheux qui servait de guet aux peuplades autochtones.

Le chemin balisé vers les grottes continue sur la droite. Il longe la courbe que dessine la Semois. Le territoire ceinturé par la rivière est surnommé le **JAMBON DE CUGNON** de par sa ressemblance frappante avec ce mets délicieux. Nous le verrons mieux depuis le point de vue situé sur les hauteurs de la vallée où nous serons plus tard dans la journée.





7

« La Vallée de la Semois est réputée pour la diversité de sa flore, continue Thierry Debaere. La forêt y est composée de hêtres, d'érables, de charmes et de chênes. C'est l'un des seuls endroits en Belgique où il est possible d'observer une **ÉRABLIÈRE**. Certains érables ont poussé à même la roche ardoisière et, par temps d'orage, il n'est pas rare de trouver sur le chemin des arbres déracinés. »

La Vallée de la Semois est aussi riche de sa faune. Elle est classée à 80% zone "Natura 2000". Ce réseau de sites naturels répartis dans toute l'Europe vise à préserver la



biodiversité sur tout le continent et à mettre en œuvre un développement durable pour les générations futures. (<http://biodiversite.wallonie.be>)

Après une heure de marche, nous arrivons à un carrefour en sous-bois. Les grottes se trouvent sur la gauche. Sur le sentier qui y mène, nous débouchons tout d'abord sur un plat où est célébrée la **MESSE DE SAINT-REMACLE** chaque dernier week-end d'août. Un autel de bois y est spécialement aménagé pour l'événement. Après l'office, le groupe "Croix Mambour" de Bertrix sonne la trompe de chasse en costume d'apparat.



8



Généralement, cela se termine par un réjouissant apéritif servi sur place et par un délicieux repas champêtre à la salle de village. Envie d'y participer ? Contactez le SI de Bertrix.

Pour atteindre les grottes, il faut désormais suivre un sentier abrupt à flanc de colline. Tenez bien les enfants par la main s'ils vous accompagnent. En contrebas, on peut distinguer la Semois. Mieux vaut ne pas avoir le vertige !

« Fait exceptionnel, on comptabilise 17 espèces de chauve-souris sur le territoire de Cugnon-Mortehan comme le grand murin, une chauve-souris hibernante qui a besoin des grands espaces au cœur de la forêt pour se reproduire. Elle se nourrit des coléoptères qu'elle chasse directement au sol. On compte entre autres des oreillards ou des grands rhinolophes dont le museau est en forme de fer à cheval. Depuis une quinzaine d'années, les chauves-souris se portent mieux grâce à une politique environnementale moins agressive. Au milieu du XX^{ème} siècle, les populations de chauves-souris ont fortement chuté à cause du changement paysager et à l'utilisation des pesticides agressifs. »



Si leur observation vous intéresse, ne manquez pas la Nuit des Chauves-souris (chaque année, le dernier samedi d'août). Des balades nocturnes, des animations pour enfants, des films, des expositions et d'autres activités vous attendent afin de mieux connaître ce petit mammifère volant et son rôle dans la biodiversité. (www.natagora.be)



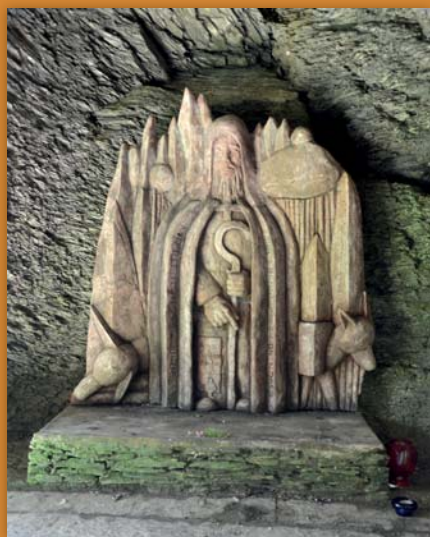
LES GROTTES sont enfin à portée de vue. Il s'agit de deux cavités creusées dans la roche. Elles furent restaurées par le docteur Lifrange de Bertrix en 1936. Sur le côté, une plaque commémorative indique que le jeune Albert 1^{er}, le futur roi des Belges, et la Comtesse de Flandre, sa mère, y venaient en pèlerinage lors des vacances d'été. La propriété privée du Château des Amerois à Bouillon a longtemps été propriété royale.

A première vue, de par l'étroitesse de ces deux grottes, nous avons du mal à croire que l'abbé Remacle ait pu vivre ici, seul avec son âne. La vie du saint est d'ailleurs étonnante à plus d'un titre. Natif d'Aquitaine, il est d'abord désigné abbé de Solignac (près de Limoges). Vers 644, il vient évangéliser nos contrées accompagné de



Saint-Adelin. Il aurait été muni d'une charte lui permettant de bâtir une abbaye à Cugnion mais aucune trace ne prouve que cet édifice ait jamais existé. Il aurait vécu ensuite quelques temps en ermite dans les deux grottes accompagné d'un âne et d'un loup, sans vrai contact avec la population. Vers 647, Remacle quitte la région et fonde la double abbaye de Stavelot-Malmédy. Son culte est depuis lors toujours bien présent dans la région. Il existe d'ailleurs à quelques mètres des précédentes, une troisième grotte appelée oratoire qui est un lieu de prière consacré au culte du saint. Le marcheur pourra y voir une statue en bois représentant l'abbé Remacle et ses animaux. Il s'agit en réalité de la copie d'une statue coulée dans le bronze par un couple d'artistes d'Auby.

Retour vers la place de l'autel. Derrière, à gauche, au sommet des rochers, un magnifique point de vue attend les plus téméraires. Pourtant, une fois arrivé, l'effort fourni est vite oublié : d'ici, on a une **vue splendide sur toute la vallée** et sur la-dite forme en jambon de ce coin de la Semois. Peut-être aurez-vous la chance d'y observer le vol grues cendrées, de hérons, d'aigrettes ou encore de cormorans, espèces nombreuses dans la région. Un **panneau d'orientation** est installé ici qui retrace l'histoire de la vallée et de ses habitants au fil des siècles. On y trouve aussi une **grande croix en bois dédiée à Saint-Remacle**.



Au loin, on distingue le village typiquement ardennais de **Herbeumont**.

10 Nous nous dirigeons maintenant vers le **village de Morteihan**. Sur le chemin, il n'est pas rare de croiser des arbres abattus. L'exploitation forestière est l'une des ressources économiques de la région. Après avoir traversé une belle forêt composée de charmes, de chênes sessiles et de hêtres, nous coupons la route Auby-Cugnon et atteignons enfin celle qui relie Bertrix à Morteihan. Nous voilà dans la Vallée des Munos, nom du ruisseau qui la traverse.

Direction le pont de Linglé à l'entrée de Morteihan. La promenade BX08 bifurque vers la gauche pour atteindre le haut du village. Empruntez donc l'escalier qui se trouve dans le mur à droite. En plus d'une vue imprenable sur la Semois, vous pourrez observer

11 **L'ARDOISIÈRE DE LINGLÉ** aujourd'hui complètement recouverte par la forêt.

Poursuivons la promenade vers le bas du village. Sous l'église Saint-Hubert, ne manquez pas la maison Davreux au n°28, une maison en schiste classée qui comporte une très belle porte en ogive. Cette demeure est privée et ne se visite pas.

12 Pour rejoindre Cugnon, il faut longer la rivière et le célèbre **CIMETIÈRE**

DE MORTEIHAN. Ce cimetière classé est considéré comme unique dans la région car naturellement délimité par l'eau de la Semois. Il est inscrit au patrimoine civil public de Wallonie. Les stèles funéraires en schiste des XVII^e et XVIII^e siècles témoignent de la qualité de la pierre du pays mais aussi de l'art funéraire de cette époque.

Après une centaine de mètres, **LE MAGNIFIQUE MOULIN DE CUGNON** **13** s'offre à nos yeux. Construit en 1695, il est muni d'une roue à aubes. On ne peut hélas le visiter. Après la traversée du pont, nous voilà finalement de retour à la Maison de Village. Mes compagnons et moi nous quittons la tête pleine de bons souvenirs. La promenade n'attend désormais plus que vous !



SYNDICAT D'INITIATIVE

place desTrois Fers, 12
B-6880 Bertrix
+32 (0)61 41 43 92
sibertrix@skynet.be
www.bertrix-tourisme.be

Remerciements à M. Jean-Paul Ansay du S.I. de Bertrix pour sa précieuse collaboration.

EN PRATIQUE

Balilage :

Possibilité de télécharger le tracé de la promenade BX 08 sur le site. www.bertrix-tourisme.be

SE LOGER / SE RESTAURER...

La région de Bertrix offre un large éventail d'hébergement et de restauration.

www.bertrix-tourisme.be

CURIOSITÉS

Au Cœur de l'Ardoise

Descente à 25 m sous terre au cœur d'une mine d'ardoise.

www.aucoeurdelardoise.be

La Bergerie d'Acremont

Vente de produits artisanaux au lait de brebis.

www.bergerie-acremont.be

La Ferme du pré la garde

Ferme pédagogique et gîtes à la ferme

www.fermeduprelagarde.be

À NE PAS RATER

Le marché fermier d'Orgéo

Chaque samedi de 15h à 18h30 dans la grange de la ferme du Bijou. +32(0)61 41 16 30

Trail des Fées

Le 17 septembre 2016. En exclusivité cette année les parcours passeront par les galeries du "Cœur de l'Ardoise".

www.traildesfees.be

Parcours des artistes et artisans

En mai chez les habitants de Bertrix.

www.cbertrix.be

CARNET DE ROUTE



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



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

POUR BIEN MANGER

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



... à la taverne de terroir, au décor bien ardennais
« **La Taverne de la Fermette** »



POUR BIEN DÉCOUVRIR



...les vieux métiers de l'Ardenne au
travers d'une vingtaine
d'espaces scénarisés
« **L'Agri-Musée** »



...plus de 40 espèces
d'animaux d'ici et d'ailleurs,
en petit train touristique,
dans le parc animalier
« **Entre Ferme et Forêt** »



... nos produits du terroir
et de l'artisanat luxembourgeois
dans
« **La Boutique
Ardennoise** »

POUR BIEN DORMIR

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



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



Les 3 gîtes de vacances
« **Les Tilleuls** »



Les 2 meublés de tourisme
« **Le Séchoir à Tabac** »

1 chalet hôtelier
« **Le Chalet** »

1 gîte - appart'hôtel
« **Le Wellness** »

1 appart'hôtel de grand confort
« **Les Maisons des Balcons** »

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



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

Pour chaque package, un cadeau vous est offert !

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

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

L'ARDENNE L'ARDENNE EN FÊTE

Texte : Emilie Batter

Paysages à vélo



Les 23, 24 et 25 septembre

prochains, les paysages du Luxembourg belge se découvriront à vélo lors de la 8^{ème} édition du week-end qui leur est consacré. Vallées, points de vue et villages s'offrent à vous au gré des sentiers forestiers et autres chemins en plein cœur d'une nature ressourçante. En ce début d'automne, quand les paysages revêtent leurs couleurs les plus chatoyantes, qu'il est bon de prendre un bol d'air vivifiant. Alors, enfourchons notre vélo sans plus tarder, c'est parti pour un week-end plein de surprises paysagères !

*Retrouvez tout
le programme sur*

www.weekenddespaysages.be

Wallonie
2016 à vélo





Le vélo trial,

Si vous recherchez l'étonnement, la surprise et avez l'envie d'assister à des démonstrations à couper le souffle, rendez-vous le dimanche 25 septembre au domaine du Fourneau Saint-Michel. Pour avoir un avant-goût et visionner des cascades qui font frissonner, rendez-vous sur YouTube et tapez Nicolas Massart.



Si, lors de ce Week-end des Paysages, le vélo se pratique, il permet aussi d'être spectateur de sensations plutôt extrêmes. **Nicolas Massart**, double champion d'Europe de vélo trial, ne pouvait pas trouver cadre plus agréable que le domaine du Fourneau Saint-Michel pour démontrer sa passion. Depuis ses 12 ans, ce jeune ingénieur industriel de 25 ans, résidant à Wardin, défie carrières, gorges, arches

de ponts et autres troncs d'arbres couchés sur un vélo un peu spécial, adapté à sa morphologie. Dépourvu de selle et maniable à souhait, il promet des envolées spectaculaires sans mettre pied à terre. C'est avec grand plaisir qu'il transmet sa passion et sa technique en donnant des entraînements dans un club à Aywaille. Son emploi du temps lui permet de continuer à s'entraîner un jour par semaine.

Un défi permanent

En milieu naturel ou avec pour support une structure faite de palettes, de bidons ou de citernes, l'exercice est spectaculaire. Quand il n'y a aucune structure, le défi est d'autant plus périlleux. Quelques personnes s'allongent sur le sol et Nicolas effectue des sauts en hauteur ou des figures comme faire tomber le chapeau de quelqu'un avec le seul toucher du vélo. *« Pour cet exercice, il est impératif d'établir une confiance avec les gens se prêtant au jeu »* nous confie-t-il.

Ce ne sont pas les anecdotes qui manquent, comme cette fois où l'exercice consistait à faire tomber un gobelet placé sur les jambes des participants et l'un d'entre eux avait positionné le gobelet un peu trop près de son entrejambe. Nicolas n'a pas su l'éviter avec le vélo. On vous laisse imaginer la suite ! *« Il a eu très mal sur le coup mais l'incident n'a eu aucune conséquence. Après, on a tourné ça à la rigolade. »*

Pratiquer le trial en ville est une autre paire de manches. Il n'y a aucune détérioration mises à part quelques traces de pneus. *« Quand on roule sur des monuments en ville, il y a deux sortes de policiers :*

ceux qui réprimandent et les autres qui voient qu'on ne fait rien de mal et s'arrêtent un instant pour regarder la performance. »

Un sport complet

Nicolas nous explique que pour faire de la compétition, le mental est aussi important que le physique. Il faut énormément de travail pour arriver à un tout petit résultat et progresser ensuite. Il faut compter deux ans pour dire d'être à l'aise avec son vélo. *« Le trial, c'est l'envie de toujours aller plus haut. »*

version moto mais faire du trial avec un vélo est plus explosif et beaucoup plus physique car il faut faire tout à la force du corps. Sur une moto, il suffit de donner un coup de gaz pour se relancer. Le vélo à l'avantage de ne pas faire de bruit. »

Sportif à l'âme voyageuse

Que ce soit à vélo ou en VTT, le sport est un monde dans lequel Nicolas s'épanouit. Il a déjà eu l'occasion de pratiquer le trial au quatre coins du monde, de l'Australie à la Nouvelle-Zélande en passant par l'Italie. Un de ses meilleurs souvenirs est d'avoir défié des gorges en Italie. En passant d'un côté à l'autre de la cascade, l'adrénaline était assurée ! Le moins que l'on puisse dire, c'est que ce jeune homme, champion d'Europe Junior en 2008 et Senior en 2014 aime le vélo trial

jusqu'au bout des ongles.



un sport qui décoiffe !

L'objectif est d'essayer d'atteindre à chaque fois des obstacles plus importants. *« Ce sport existe aussi en*



Saint-Hubert - B2

MUSÉE DE LA VIE RURALE EN WALLONIE

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

En pratique

Dimanche 25 septembre
à 13h30, 14h15, 15h, 15h45 et 16h30

A découvrir également sur le site du domaine du Fourneau Saint-Michel : balade forestière en VTT pour adultes et adolescents. Visite guidée à vélo pour les enfants de 5 à 10 ans par le farfadet rieur Anicet.

Si vous désirez parcourir les plus beaux paysages à l'aide d'une Becasine ou accompagner un proche marchant difficilement pour une balade enchantée, cela se passe à Léglise ce dimanche 25 septembre. Deux itinéraires interdits aux voitures vous emmènent à la découverte des galeries d'art de la commune à vélo. Aquarelles, encres de Chine, photographies, peintures et pastels et autres sculptures de jardin ou d'intérieur agrémentées de produits locaux vous attendent.



Les paysages accessibles

David Enthoven est designer industriel à la retraite. Cet ancien gérant d'une entreprise de boissellerie nous reçoit chez lui, dans son atelier à Virton, pour nous présenter ses "Becasines". Grâce à ce concept, il emmène les personnes marchant difficilement par monts et par vaux au gré des chemins de campagne leur offrant ainsi la possibilité de se balader et même de faire de la course. Cet anverso d'origine a découvert les bienfaits de la course à pied à un peu moins de 50 ans et, à force d'entraînement, court aujourd'hui des marathons et des trails.

Il y a quelques temps, avec une amie de Saint-Mard qui travaille dans un institut pour enfants autistes, ils se lancent le pari un peu fou de participer aux 20 km de Bruxelles avec une Becasine. Un défi plutôt réussi qui fait l'unanimité auprès de ses utilisateurs !

Grâce à son ingéniosité, le Week-end des Paysages à Léglise sera aussi un beau moment de découverte pour les personnes à mobilité réduite.

Décrivez-nous le concept en quelques mots ?

« La becasine est une structure composée de quatre bras, un châssis, un siège et deux roues de VTT. Les coureurs peuvent la manipuler à 2, à 3 ou à 4. Elle est relativement légère et assez stable pour faire des courses de vitesse sur des sentiers de campagne. Cependant, elle ne convient pas aux chemins escarpés. J'ai créé les deux premiers prototypes en 2015 et entièrement en bois. Ils ont été testés dans la Vallée de Rabais et il en est ressorti que les coureurs s'amusaient autant que la personne assise. J'ai dessiné le concept moi-même. Une fois les plans terminés, les pièces sont fabriquées en industrie mais assemblées

ici, dans ma grange. Les Becasines sont toujours en phase de lancement. J'attends la fin de cette année pour que les modèles soient davantage testés et voir ainsi si d'éventuelles améliorations doivent y être apportées. »

Quels sont les avantages de la Becasine ?

« Ca se monte et se démonte en deux minutes et c'est simple d'utilisation comme une brouette. C'est une alternative à la chaise roulante qui ne passe pas partout. Ce n'est pas destiné qu'aux personnes handicapées mais aussi aux personnes âgées qui ont encore envie d'être actives mais ne savent plus marcher longtemps. Beaucoup d'entre elles ont envie de partir en balade mais craignent d'être fatiguées après quelques centaines de mètres. Grâce aux Becasines, explorer les chemins au cœur de la nature est possible. »

Avez-vous une anecdote liée à la fabrication à l'utilisation ?

« J'ai conçu les deux premières à la scie sauteuse, avec mes propres outils. Pour les rendre plus légères, j'ai même fabriqué les boulons moi-même en aluminium, ce qui n'existe pas dans le commerce. La mécanique était 100% en bois et a résisté aux 20 km de Bruxelles. La technique de montage pour celles en bois et celles en aluminium n'est pas la même. Avec le bois, j'étais obligé de laisser les roues droites. Grâce à l'alu, j'ai pu les incliner un peu comme les roues d'une chaise de compétition. »

En quoi cette création a-t-elle été enrichissante pour vous ?

« Avant, rencontrer des personnes handicapées ou autistes me faisait peur, je ne savais pas comment les aborder. Maintenant, les enfants avec lesquels je fais régulièrement des courses m'embrassent tellement ils sont contents de voir que de telles initiatives soient prises pour eux. C'est une vraie découverte de pratiquer un sport avec des gens moins valides. De plus, ça me permet aussi de continuer à dessiner, ce que j'ai fait toute ma vie. »

Quels retours avez-vous des utilisateurs de Becasines ?

« Ils sont très heureux et disent que c'est confortable. Ils découvrent des endroits où ils ne sauraient pas aller seul. Ce n'est pas une corvée pour les coureurs, au contraire. Il y a une réelle solidarité, une ambiance de groupe. On se relaye quand on a mal aux bras. Le but était de créer une nouvelle discipline faisant se rencontrer des sportifs et des personnes moins valides. Bien sûr, il reste un esprit de compétition mais quand on gagne, c'est en groupe. On n'est pas, comme dans la course à pied traditionnelle, en train de regarder sans arrêt par-dessus son épaule si un autre coureur est susceptible de nous dépasser. C'est un peu comparable à l'aviron, sans esprit d'équipe, ça ne fonctionne pas. C'est relax et sportif à la fois. Tous

les coureurs me disent qu'ils signent à deux mains pour de prochaines aventures. »

Si je vous dis paysages du Luxembourg belge, vous pensez à...

« Je suis d'origine anversoise et je fais parfois découvrir la Gaume aux Gaumais car ne connaissant pas, je visite tout et vais partout. Je suis fan de vieilles pierres et d'anciens sites. Je marche, je cours et fais du vélo donc ça me laisse l'occasion de voir beaucoup de paysages. J'ai déjà voyagé dans pas mal d'endroits et je peux dire que la Gaume est un petit coin de paradis. J'y suis et je ne bouge plus. »

Pourquoi avoir choisi ce nom ?

« Becasine, c'est lisible et sympathique. Je suis parti du mot bécane. Pour pouvoir déposer le nom et ne pas avoir de problème avec les

éditions Hachette, je n'ai utilisé qu'un seul S. Avec le B et le E au début et à la fin, je me suis dit que j'allais pouvoir faire un **logo sympa**. Lors des



courses, les gens nous encouragent en criant "Allez Becasine". C'est amusant et convivial. Dernièrement, nous avons participé à un critérium où nous avions la seule Becasine parmi 29 joëlettes, nous étions facilement reconnaissables. »

David nous confie que d'autres créations sont actuellement à l'étude, notamment des prototypes destinés à la course à pied mais du dessin à la réalisation, le chemin est parfois long.

www.becasine.be

David Enthoven



Légglise - C3

OFFICE DU TOURISME
rue de Luxembourg, 46
B-6860 Légglise
+32 (0)63 57 23 52
o.t.legglise@gmail.com
www.communelegglise.be

En pratique

Dimanche 25 septembre.
Départ libre dès 9h.
Départs groupés à 9h30 et 14h.
Galeries ouvertes de 10h à 18h.



Des pommes, des poires...

Ils ont longtemps fait partie des paysages de l'Ardenne les vergers hautes tiges et ces magnifiques arbres palissés sur les façades de nos fermes, véritables sculptures végétales. Rien qu'en pommes, la Wallonie a compté plus de 500 cultivars différents ! Pour les poires, on était à près de 800 variétés ! Et puis, faute d'entretien, par manque d'intérêt, ils ont fini par sombrer dans l'abandon et l'oubli.

Mais depuis une trentaine d'années, des passionnés, scientifiques, professionnels et bénévoles se sont mobilisés. Et depuis, les choses vont beaucoup mieux. L'arbre fruitier est revenu sur le devant de la scène champêtre et d'autres passionnés, du goût ceux-là, s'emploient à remettre nos fruits traditionnels en lumière. Promenade ardennaise au milieu des fruitiers de la renaissance.

Bleid, le 9 mai 2016

L'ARDENNE GOURMANDE

Texte : Jacques Cornerotte



Traditionnellement, chez nous comme ailleurs, la campagne a toujours été l'espace de subsistance. Au village, le verger était le prolongement du potager. Nos aïeux avaient une parfaite connaissance des variétés : des hâtives aux plus tardives, les récoltes se prolongeaient souvent tard en automne. Généralement, le verger était planté d'arbres de haute tige pâturés par des moutons ou des bovins quand il était plus étendu.



Tradition et savoir-faire

Et puis, au nom de la productivité, la culture fruitière s'est banalisée : aujourd'hui, quatre ou cinq espèces de pommes et de poires alimentent près de 90 % du marché intérieur belge. Les nutritionnistes vous disent que les fruits actuels ont perdu au moins 40 % de la valeur nutritive des variétés anciennes. Quelle perte pour la biodiversité et le patrimoine culturel. Il fallait donc réagir.

C'est ce qu'a fait le professeur **Charles Populer**, de l'unité de phytopathologie des facultés agronomiques de Gembloux dès 1975. Grâce à un inventaire permanent mené sur toute la Wallonie, Gembloux a identifié et réuni une collection d'arbres fruitiers (à pépins et à noyaux) considérée comme l'une des plus importantes d'Europe. Ce sont plus de 1.600 pommiers, 1.030 poiriers et 340 pruniers réhabilités ! Pour chaque variété, plusieurs critères entrent en ligne de compte : résistance aux différentes maladies (tavelure, chancre, moniliose, oïdium...), qualités gustatives, conservation et qualité de la floraison.

Dès que les arbres ont fait leurs preuves, ils sont mis à disposition des pépiniéristes-greffeurs qui les multiplient et les cultivent. **Certifruit** est le label qui garantit la provenance d'un arbre élevé selon ces critères très stricts. L'amateur peut donc acheter en toute confiance.

Et le travail se poursuit inlassablement ! Combien de particuliers viennent trouver **Marc Lateur** qui a repris le flambeau à Gembloux pour déterminer la variété d'un vieil arbre haute-tige ? Parfois, on découvre encore une variété nouvelle. Nous en avons profité pour rencontrer des passionnés de vergers. Et appris beaucoup de choses...

www.certifruit.be
www.cra.wallonie.be



Eric Goosse



À MICHAMPS

Savez-vous qu'au Centre de Michamps, **Eric Goosse** travaille, avec une toute petite équipe à un programme de sauvegarde et de valorisation du patrimoine fruitier indigène ?

« Nous avons entamé un long et patient travail d'inventaire et de conservation des pommiers et poiriers sauvages à travers toute la Wallonie avec le Département de l'Étude du milieu naturel et agricole (SPW), le Centre wallon de Recherches agronomiques de Gembloux et le Département Nature et Forêts. »

Pourquoi s'intéresser à ces arbres qui ne portent que de tout petits fruits immangeables sans valeur économique aucune ? « Ils font partie de la biodiversité régionale et certains d'entre eux sont menacés. Ils peuvent être très utiles en plantation de haies, pour les cervidés dans les gagnages ou tout simplement comme arbres d'ornement. Ce sont aussi des plantes mellifères pour les abeilles. Et ils

font de très bons porte-greffes, plus résistants que ce qu'utilisent les pépiniéristes-greffeurs professionnels. Nous les multiplions ici par semis afin de fournir du bois de greffe et des arbres. Depuis peu également, nous les utilisons pour greffer des fruitiers que nous commercialisons à petite échelle. »

Eric Goosse court aux quatre coins de la province pour répondre à une demande de plus en plus importante d'informations. « On est littéralement débordés, sourit Eric. De nouveaux vergers voient le jour un peu partout. »



www.centredemichamps.be

Les PARCS NATURELS aussi

A l'instar du Parc naturel des Deux Ourthes et celui de la Vallée de l'Attert, **Christine Leclerc** (Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier) et **Anne Léger** (Parc Naturel de Gaume) ont mis en place une série d'actions qui visent essentiellement à recenser, protéger et restaurer des vergers anciens et en installer de nouveaux. L'opération remporte un vrai succès. Depuis deux ans, le Parc naturel de Gaume a fourni plus de 2.000 arbres fruitiers aux amateurs !

Planter, c'est bien mais l'entretien et la taille des arbres sont primordiaux. Aussi, des formations sont régulièrement organisées : plantation et taille, greffage... Sans compter l'importance de la biodiversité présente dans les vieux vergers. Ce sont de véritables niches écologiques ! « En outre des bénévoles nous ont aidés, souligne Anne Léger, ce qui nous a permis de recenser plus de cinquante vergers âgés de plus de trente ans, action que nous poursuivons. A terme, nous aimerions aussi nous investir dans le réseau wallon des vergers conservatoires. »

« Nous voudrions mettre en place avec les deux autres Parcs naturels (les Deux Ourthes et la Vallée de l'Attert) une formation en pomologie (reconnaissance des variétés fruitières) pour former un groupe de véritables pomologues en province de Luxembourg, explique Christine. La France est très structurée depuis de nombreuses années à ce niveau : les "Croqueurs de pommes" sont regroupés au sein d'une fédération nationale et ils abattent un boulot formidable de recensement, de formation et de sensibilisation des amateurs. Enfin, poursuit-elle, nous voulons valoriser davantage la production fruitière locale via la transformation ou la vente directe et faire redécouvrir la qualité gustative des fruits d'anciennes variétés. Encourager aussi la plantation de vergers de variétés rustiques bien adaptées chez les particuliers qui le peuvent. C'est ce que nous souhaitons faire dans les années à venir. »

www.parcnaturel.be - <http://http://parc-naturel-gaume.be>
www.pndo.be - www.aupaysdelattert.be

« Celui qui a planté
un arbre avant de mourir
n'a pas vécu inutile »

(Proverbe indien)

Quand le verger devient poème

Pendant qu'Eric continue à parler de sa passion, deux autres personnes greffent non loin de là. Parmi elles, une petite dame très discrète : **ESTELLE CARTON**. Les yeux d'une passionnée, les mains d'une pro et le verbe d'une vraie amoureuse des arbres fruitiers. Estelle connaît pratiquement tous les vergers du sud de l'Ardenne. Vergers un peu fatigués que l'on est occupé à restaurer, pommiers abandonnés à un bien triste sort au milieu de prairies...

Estelle, vous déployez une activité débordante partout où vous le pouvez. C'est quoi cette passion ? D'où vient-elle ?

« Il y a longtemps que je cherche à percer ce qui me fait tant aimer les arbres, les fruits, les histoires et les métiers qui les entourent, enchaîne Estelle. Et puis, je cherche à apprendre les gestes justes. Pour entrer dans un verger comme on rentre chez soi, en famille... »

On sent, depuis quelques mois qu'un réseau un peu informel est occupé à se mettre en place. N'êtes-vous pas un peu l'instigatrice de ces liens qui se tissent gentiment, sans faire de bruit ?

« Ce n'est pas moi qui ai créé ce réseau, il s'est mis en place peu à peu autour de Marc Lateur. Et puis d'autres ont suivi, dont la Fédération des Parcs naturels de Wallonie, parce qu'Olivier Nederlandt a été sensible à la démarche. Le vrai réseau, celui qui ne porte pas de nom, c'est celui des amoureux des vergers, qui se retrouvent pour travailler, réfléchir, imaginer. Tailler de beaux et grands arbres pour qu'ils aillent mieux, donner du poids aux fruits traditionnels, c'est ça l'enjeu. »

Estelle Carton



Quel serait votre plus grand souhait dans cette histoire ?

« Continuer mes cueillettes : de fruits, d'histoires, de rencontres. Polir mes gestes, les ajuster, aiguïser mes sens. Aussi que les artisans soient respectés, que l'on recoure à leurs services, pas par mode, par pub ou par exotisme mais pour que l'on considère leur savoir, que l'on souhaite vraiment cette qualité des arbres et des fruits traditionnels. »

Vous poussez même la passion jusqu'à emmener des "dessinateurs" de pommiers dans de vieux vergers. Expliquez-nous.

« Oui, c'est vrai. j'accompagne un groupe de croquistes, qui viennent dessiner dans un vieux verger à chaque saison. En Hesbaye, ce sont des groupes que j'accompagne dans le magnifique verger de Paula et Henri Defresnes au moment de la floraison et en octobre quand les fruits ont atteint leur maturité. »

Vous avez des **recettes** gourmandes à base de fruits, des **souvenirs** à raconter, des **légendes** à transmettre, des **expressions locales** qui parlent de fruits ?

**“Pommes de reinette et fruits d'ici”
lance un APPEL AUX GOURMANDS ET
AUX CURIEUX DE FRUITS !**

La belle initiative que voilà ! Elle émane de l'ACRF. Estelle Carton et ses collègues de toute la Wallonie attendent vos témoignages, vos souvenirs, vos anecdotes. Ainsi, vous participerez à la rédaction d'un livre à paraître qui sera consacré aux vergers, aux recettes et à l'histoire (la grande et les petites) des pommes, poires, prunes, coings...

Un petit groupe de travail s'est constitué. Professionnels de l'arboriculture, chefs cuisiniers, passionnés et amateurs de fruits et vergers vont vous concocter pour les mois qui viennent un programme d'activités qui toucheront à tout ce qui concerne nos fruits traditionnels, de la plantation des vergers à la taille des arbres en passant par la conservation et les recettes gourmandes à base de ces bons fruits de chez nous !

Envoyez vos contributions à :
ACRF – Femmes en milieu rural
rue Jaumain 15
B-5330 Assesse
estellecarton@acrf.be





Les fruits sublimés

Jadis, on conservait les pommes au frais et à l'abri de la lumière durant les longues saisons d'hiver. Elles apportaient leur lot de plaisir au cœur de l'hiver. Tartes aux poires, aux pommes ou aux prunes amoureusement préparées et cuites dans le four qui jouxtait l'âtre de la cuisine, tranches de pommes enfilées sur une ficelle et mises à sécher à la "belle-chambre" sans compter les délicieuses pommes cuites au four, accompagnées d'une cuillerée de gelée de framboises et d'une solide tranche de beurre ! Et qui racontera les gelées de pommes somptueusement étalées sur de larges tranches de pain copieusement beurrées ? Ailleurs en Ardenne, les poires tapées faisaient les délices des enfants et des grands.

Il n'y a qu'une trentaine d'années que l'on presse les pommes et les poires pour les transformer en jus. Rachecourt, Halanzy, Virton, Hampteau, Wéris et, plus récemment La Civanne à Rossignol transforment vos fruits en délicieux jus garantis sans additifs !

A Virton

Munaut à Virton, c'est une longue histoire. En 1900, Eugène débarque de sa Normandie natale à Virton. Son idée ? Installer et développer une... cidrerie. Au début, il importe des fruits de Normandie. Puis il plante assez rapidement son propre verger. **La maison Munaut** est très vite réputée pour sa production qui n'a rien à envier aux Stassen et Ruwet. De succession en succession, les descendants d'Eugène ont poursuivi l'activité. Fin des années 1970, Tony l'un des petits-fils d'Eugène avait créé le "Franc-Boisé", cidre aromatisé à la framboise.

De son côté, Robert, fils d'Eugène, avait récupéré le verger familial. C'est en 2010, avec l'un de ses fils, Didier (vous suivez ?), que Robert installe un pressoir. Le succès ne se fait pas attendre : on se "presse" chez eux.

« L'idée de produire à nouveau du cidre me titillait depuis un bon moment, explique Didier. Je me suis donc lancé en 2013 avec une première cuvée en suivant les conseils du sommelier de l'Empreinte du Temps à Torgny. Nous avons fait goûter à nos proches qui ont apprécié. Pourtant, je parlais de rien car les recettes maison avaient disparu. Il fallait donc tout réapprendre. Petit à petit, nous avons progressé. L'an dernier, nous avons commercialisé la Cuvée de la Renaissance qui a connu un beau succès. Et celle de 2016 n'a fait que confirmer l'engouement des amateurs. »

Outre le cidre, les Munaut père et fils produisent aussi leurs propres jus de pommes, issus des anciennes variétés traditionnelles cultivées sur place, le "Pom' O", apéritif à base de jus de pommes et d'alcool neutre et le fameux Zigomar, pendant gaumais du Maitrank arlonais.



Virton - C4

VERGER DE GAUME - MUNAUT

rue de Pierrard, 24
B-6760 Virton
+32 (0)63 57 19 07
didier@munaut.be
www.munaut.be





A Rachecourt

Nadine Aubertin et son fils sont installés à Rachecourt depuis 1993. Ici aussi, on presse à façon pour les particuliers. Chaque année, c'est le même rush à partir de fin septembre ! Mais **Rachecourt Jus** a développé sa propre gamme : 9 jus différents sont proposés aux amateurs. Cela va du jus de pommes nature au jus de poires, de fruits du verger (un savant mélange de pommes, poires, mirabelles, abricots, groseilles rouges) en passant par des boissons plus exotiques mais toujours garanties 100 % fruits sans aucun additif !



Rachecourt - C4

RACHECOURT JUS

rue de la Fosse, 179a
B-6792 Rachecourt (Aubange)
+32 (0)63 67 76 68
rachecourt-jus@skynet.be
<http://rachecourt-jus.be>

La FÊTE des POMMES

Depuis 27 ans, **José Bosseler** porte avec une équipe de choc **"TOUT RACHECOURT DANS LES POMMES"**. Cette année, la fête des pommes se déroulera le dimanche 9 octobre de 9 à 19h. Qu'on se le dise déjà !



« L'initiative est née en 1989, raconte José Bosseler. L'idée était de célébrer les anciens vergers haute-tige du village. Dès 1992, nous avons organisé une grande opération de plantation de fruitiers. Puis en 1993, inventaire des arbres fruitiers du village : ils étaient 558 soit plus nombreux que les habitants du village ! C'est dans la foulée des premières fêtes que sont nés les pressoirs de Halanzy et de Rachecourt.

Jusqu'en 1997 nous avons organisé des conférences avec les spécialistes de Gembloux : conseils de plantation, sur le choix des variétés, de taille... Puis nous sommes passés à des stands didactiques. Ainsi, les visiteurs peuvent mieux se renseigner et trouvent réponses à leurs questions.

Tout tourne autour de la pomme : les stands didactiques, la vente de pommes de nos régions, présence de producteurs d'autres provinces. Le pressage sur place, le matériel, la gastronomie, les pâtisseries rencontrent un beau succès auprès des visiteurs. Des animations sont aussi prévues pour les enfants. Nous essayons chaque année d'innover. »

+32 (0)63 67 58 03
jose.bosseler@skynet.be
<http://rachecourt.be>



Cueillette à Wéris. Au sol et en hauteur !

Enfin, à **Wéris**, les **30 et 31 octobre prochains** sont organisées des journées de pressage avec la société **Mobipresse**. En 2015, ce sont dix tonnes de pommes qui ont été transformées en jus. Pour l'occasion, le four du village est remis en route pour la cuisson de délicieuses rombesses. Avec ou sans fruits à presser (des cubis de jus sont en vente sur place), c'est un bon moment convivial à partager.
www.werismorville.be

Ailleurs en Luxembourg belge

Vincent Bleyaert a installé le sien à **Orsinfaing** (entre Marbehan et Rossignol). Là, il transforme vos pommes en délicieux jus tout comme il le fait avec ses propres pommes issues d'un verger qu'il a planté il y a quelques années.
www.civajus.be

Au pressoir du **Moulin de Halanzy (Aubange)**, vous serez accueillis par **Patrick Breton**. Son pressoir est, d'après José Bosseler, le premier installé en 1990.
 fb Gaume Jus De Pomme

Animalaine, à **Bastogne**, presse également (voir page 55).

A nord de la province, c'est à **Hampateau** qu'il faut aller. **Yannick Petit** y presse lui aussi à façon de la manière la plus traditionnelle qui soit.
 FB Jus de pomme - Hampateau

Vous ne pouvez pas vous déplacer ? Qu'importe, Mobipresse vient vers vous ! Après le boulanger ambulant (si, si...), voici le pressoir à domicile. Lancé par l'asbl "Les bocages", **Mobi-pressé** est un pressoir ultra-moderne qui se déplace un peu partout en Wallonie selon un calendrier à consulter sur leur site.
www.mobipresse.be

Vous dire aussi que depuis 1991, "Les bocages" se bat sur tous les fronts pour maintenir ce patrimoine irremplaçable que sont les vergers haute-tige. Des publications fort intéressantes sont disponibles sur leur site.
www.lesbocages.be

Et si, par hasard, nous avons oublié l'un ou l'autre pressoir – certains sont parfois tellement discrets – c'est avec plaisir, bien sûr, que nous en ferions mention dans le blog Regards d'Ardenne !

Connaissez-vous VERT POMME ?

A Odeigne, d'autres passionnés ont patiemment installé un véritable havre de biodiversité. Ce sont près de deux hectares installés sur la commune de Manhay pour sensibiliser à l'environnement, au partage de savoirs et de savoir-faire, et à la protection de nos milieux naturels. Ils ont patiemment installé **plus de 50 arbres fruitiers de toutes variétés**. Mais pas seulement. Potager didactique, oseraie, ruches, mare didactique, Vert Pomme est un formidable outil de sensibilisation à la biodiversité.

Des stages sont régulièrement organisés pour les adultes : vannerie, plantation et soins du verger, sorties nature, initiation aux plantes médicinales. Les scolaires ne sont pas oubliés : toute l'année, des animations peuvent être organisées à la demande : balades sensorielles, activités au jardin, le monde de la pomme, le rôle des insectes dans la pollinisation...

www.vert-pomme.info



La recette traditionnelle du "ROMBOSSE"



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pommes fermes (type boskoop ou jonagold)
- 1 pâte levée (ou brisée)
- 20 g de sucre en poudre
- 1 càc de cannelle
- 20 gr de beurre
- 1 œuf

Pour l'accompagnement : gelée de groseilles ou amandes effilées.

Préparation

- Épluchez les pommes et videz-les à l'aide d'un vide-pommes.
- Divisez la pâte à tarte levée en morceaux de 75 g et aplatissez la à l'aide du rouleau à pâtisserie en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centimètre environ. Ce qui vous donnera de grands ronds de pâte aplatie.
- Placez une pomme au milieu de chaque rond, emplissez le vide de la pomme avec du sucre en poudre mélangé à une poignée de cannelle. Ajoutez un petit morceau de beurre par-dessus et, avec le pinceau, mouillez légèrement tout le tour de la pâte.
- Ramenez la pâte sur la pomme pour l'enfermer complètement, en lui donnant un bel aspect et en appuyant sur le plis pour bien souder les morceaux l'un à l'autre.
- Placez ces romboses sur une platine, passez le pinceau trempé à l'œuf battu avec un peu de sucre sur chaque rombosse et faites cuire vingt-cinq minutes environ dans un four bien chaud.

On peut évidemment, comme on le fait dans certaines provinces wallonnes, ne pas éplucher les pommes. Le résultat n'est cependant pas aussi fin. Pour raffiner, on peut aussi ajouter, au sucre que l'on met dans la pomme, de la gelée de groseilles ou des amandes effilées.

Il ne vous reste plus qu'à déguster (éventuellement avec une boule de glace vanille). *Bon appétit !*

POUR (tenter de) CONCLURE

Il y aurait tant et tant à dire encore sur cet univers de nos arbres fruitiers. Nous laisserons le mot de la fin à Estelle Carton : « *Tout ce travail est important... il répond à des besoins réels. Ce "bruit" ne fait qu'exprimer ce dont les gens comme les arbres ont besoin : que ça pulse. Que les variétés reprennent en diversité, en saveurs ...*

... Que les arbres soient forts, que les artisans soient fiers, fins connaisseurs, respectueux et curieux de leurs arbres, que les fruits soient bons et les gens gourmands ! »



Le festival de *Musique Baroque* en Famenne Ardenne

Pour la quatrième année, la région de Rendeux, Marche, Hotton et Erezée vivra au rythme de la musique baroque le temps d'un week-end en octobre. Quelques notes qui titillent les tympans et des voix aux sonorités exceptionnelles, c'est ça le Festival de **Musique Baroque** en **Famenne Ardenne**, le **MuBaFA**. Rencontre avec deux amoureux de musique passionnés et passionnants.

Dans la musique depuis toute petite

Marie Haag est née en Ardenne, dans la commune de Nassogne, au sein d'une famille de musiciens. Avec un papa directeur de l'Académie de Musique de Saint-Hubert, autant dire que le virus de la musique lui a été transmis dès sa plus tendre enfance. Violoniste et altiste, elle met autant de cœur à interpréter qu'à enseigner sa passion.

Avec l'orchestre dont elle fait partie, les Muffatti (www.lesmuffatti.be) et l'Ensemble Ballo e Canto, elle a déjà eu l'occasion de se produire deux fois au MuBaFA. Une expérience très enrichissante pour cette jeune femme au grand talent.

Parlez-nous du MuBaFA en quelques mots.

« Au MuBaFA, tant le mélomane averti que le spectateur novice s'y retrouvent. Le programme intègre des musiques connues du grand public

mais aussi des œuvres de compositeurs étrangers à découvrir. Quand la musique baroque est jouée dans des lieux exceptionnels comme des églises, le rendu est tout autre que dans une salle de concerts. C'est un festival convivial de qualité offrant un programme varié. »

Quel est votre ressenti par rapport au festival ?

« Quand nous avons été appelés pour jouer la première année, je me demandais comment la musique baroque



Marie Haag

allait être perçue en Ardenne. La mayonnaise a pris tout de suite. On joue dans de jolis endroits où nous sommes proches du public. Je m'y sens bien et suis admirative de l'énergie qui est dépensée dans l'organisation. »

Pour vous l'Ardenne, c'est...

« C'est la nature et les grands espaces. C'est une région qui peut parfois paraître austère mais qui promet de belles promenades. Les villages sont pleins de charme et d'authenticité. Grâce au MuBaFA, je découvre des coins que, même originaire de la région, je ne connaissais pas. J'en redécouvre d'autres également comme le château de Fisenne qui est d'époque. On a aussi joué à Marcouray, dans une église désacralisée. »

Quelle est la philosophie des Muffatti ?

« Notre nom est inspiré de Georg Muffat, compositeur du XVII^{ème} siècle. Depuis 1996, notre démarche est d'interpréter le plus fidèlement possible la musique de grands compositeurs baroques tels que Bach, Händel ou Vivaldi par une pratique historiquement informée. Pour cela, tous les instruments modernes ont été remplacés par des anciens. Notre projet est de partager la musique baroque avec le public d'aujourd'hui et de faire découvrir des instruments et compositeurs inconnus. »

Comment percevez-vous la musique baroque ?

« Jouer de la musique baroque quand on a accès à des instruments anciens et des partitions originales, c'est fantastique. On se demande ce que le compositeur a voulu dire. Le but n'est pas d'utiliser uniquement le côté historique et intellectuel de la partition, il faut aussi et avant tout toucher le public, laisser place à l'émotion. Il y a différents types d'ensembles et de répertoires. La musique baroque est une musique vivante, pleine d'émotion et de finesse. Elle laisse encore beaucoup de choses à découvrir. Trouver de nouvelles partitions nous pousse à nous remettre en question. »

Une organisation sans faille

Baudouin Cockx est l'administrateur délégué de l'asbl MuBaFA. Il ne vient pas du tout du milieu musical mais est tout simplement un fervent amateur de jolies notes. Né dans le Hainaut, il arrive à Hodister il y a quelques années. Là, il a un véritable coup de cœur pour une maison, la plus ancienne du village puisqu'elle date de 1789. Il va alors entamer un long travail de restauration pour donner un nouveau souffle à cette vieille bâtisse. Baudouin est un homme de projets et aime que ça bouge. « Une fois les travaux dans la maison finis, je me suis dit : Qu'est-ce que je fais ? L'idée m'est venue d'un festival dans le nord de la province. Grâce à la motivation des nombreux bénévoles, le festival a pu voir le jour. » Des contacts presse, au graphisme en passant par la technique, tout est réalisé par l'équipe.

Pour ce festival qui se veut convivial, garder une proximité avec le public est essentiel. C'est pourquoi les jauges se situent entre 120 et 500 personnes. Les deux endroits qui accueillent le plus de spectateurs sont l'église Saint-Remacle (Marche-en-Famenne) et la Maison de la Culture Famenne-Ardenne.

Le MuBaFA, ce sont sept concerts répartis sur un long week-end. Pour un véritable plongeon au cœur de l'époque, un repas d'inspiration baroque est également au programme, clin d'œil à cette période où l'on a découvert certains légumes, la pomme de terre ou bien encore la tomate.

Et ce n'est pas tout ! Les participants à la Masterclass, sorte de post-master pour les élèves du conservatoire, propose un concert, fruit de la





Les 7, 8 et
9 octobre

dans les communes
d'EREZÉE,
HOTTON,
MARCHE-EN-FAMENNE
et RENDEUX.

Réservation en ligne
ou achat des billets
sur place.



FESTIVAL MUBAFA

info@mubafa.be

www.mubafa.be

spécialisation qu'ils ont suivie durant deux week-ends avec des professeurs de renommée internationale.

Le festival ne s'arrête pas à la musique. Conférences et autres expositions font aussi partie de ce beau week-end de découverte. La force du festival est d'avoir lieu le deuxième week-end d'octobre lorsque les grands festivals de musique tels que le Royal Juillet Musical sont terminés.

L'époque baroque, c'est pour Baudouin... « Une période pleine de

contrastes. Cela se ressent dans les rythmes tantôt rapides, tantôt lents, tantôt méditatifs, tantôt dynamiques. Le baroque est profondément humain. L'art baroque n'est pas du tout rationnel. C'est une musique qui fait appel à l'émotion, qui prend aux tripes. »

Des endroits fascinants

Si les concerts sont exceptionnels, c'est aussi grâce aux endroits choisis. L'église Saint-Pierre (Melreux) fait partie de ces petites perles du patrimoine. Lors de sa restauration, elle a

été repeinte par des peintres italiens suivant des techniques anciennes comme l'utilisation du blanc d'œuf. Ny est également un village splendide où cette année, le public pourra voir un trio de jeunes de 25-26 ans dont un claveciniste et des percussions. Un mélange de musique baroque et de rythme un peu jazzy qui promet un beau moment de détente. Baudouin nous confie lui aussi que ses deux endroits coups de cœur sont les églises Saint-Martin (Marcourt) et Sainte-Marie (Rendeux-Bas) où l'acoustique est parfaite.

DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

Texte : **Françoise Lutgen**

La laine

Matière utile, marchande, esthétique et même sacrée, la laine a eu une place essentielle dans toutes les grandes civilisations depuis les origines de l'humanité. La symbolique du mouton et celle du tissage ont joué un rôle prépondérant, présentant des arts et techniques variés au cœur de mentalités et spiritualités propres aux diverses cultures.

ET CHEZ NOUS, AUJOURD'HUI, QUELLE PLACE TIENT ENCORE LA LAINE ?

Fibre légère, flexible, solide et élastique, la laine est une matière première saine, renouvelable et 100% biodégradable. Couramment utilisée dans divers domaines (textile, tricot, vêtements tissés, tissus d'ameublement, tapis...), elle est aussi particulièrement indiquée dans d'autres créneaux moins connus. Difficilement inflammable et ne dégageant pas de fumées toxiques, elle est la seule fibre autorisée dans les avions, trains et boîtes de nuit ! Excellent isolant thermique et acoustique, sain et écologique, la laine peut être utilisée dans l'isolation des parois et toitures en construction.

Tant de qualités à mettre en lumière !

noble et
naturelle



“La Filière laine”

Tout a commencé en 2010 suite à des échanges entre Sophie Deger et Ygaëlle Dupriez (NGE asbl), Patrice Rampanelli (Bergerie du Gros Cron à Lahage) et quelques autres intervenants : « **Que fait-on de la laine chez nous, qui la transforme, qui l'achète ?** »

Une première journée “laine” est organisée en 2010 à Saint-Hubert. 70 personnes issues de tous les secteurs y participent. Un constat général : la laine en tant que matière première est sous-valorisée.

En 2011, un comité de pilotage se met en place. Les choses se développent, la Filière laine est créée. La coordinatrice, Ygaëlle Dupriez, passionnée et rayonnante, y déploie son énergie pour défendre, encourager et créer des liens entre les acteurs de toute la chaîne : les éleveurs (amateurs ou professionnels), les tondeurs, les artisans, les entrepreneurs porteurs de projets, les associations de type musées, les designers ou les stylistes.

www.laines.be



RENCONTRE avec Ygaëlle Dupriez et Patrice Rampanelli

Quels sont les buts principaux de votre association ?

« La Filière laine vise une série d'objectifs. D'abord, conscientiser le consommateur à la valeur de la laine. Nous voulons préserver et pérenniser le travail des éleveurs ovins qu'ils soient professionnels ou amateurs, de même que celui des artisans. Il faut protéger et générer de l'activité autour des transformations de la laine chez nous, dans notre région, notre pays. La laine est une ressource naturelle et locale, noble et durable, elle mérite toute notre attention et notre soutien. Nous voulons lui rendre toute son utilité contemporaine. »

La filière laine est encore toute jeune mais qu'a-t-elle, par exemple, déjà apporté de neuf ?

« Une des premières contributions de la Filière a été la sensibilisation des éleveurs

eux-mêmes au potentiel de leur laine. Beaucoup croyaient qu'elle était de mauvaise qualité et n'y prêtaient guère attention, la considérant souvent comme un "déchet" à gérer. Aujourd'hui, ils ont appris l'usage qui pouvait en être fait en fonction de la race qu'ils élèvent et ils veillent beaucoup plus à sa propreté et sa qualité. Nous défendons un prix de vente d'une laine qui ne soit pas inférieur au prix de la tonte ! Un autre axe essentiel est le rassemblement des différents acteurs du monde de la laine. Les contacts générés par la Filière ont permis de découvrir le travail des uns et des autres et les synergies potentielles entre eux. Cela a engendré de nouvelles activités et des développements commerciaux intéressants entre producteurs et créateurs locaux qui ne se connaissaient pas auparavant. »

Patrice, quelques mots sur votre élevage et ses particularités ?

« En 2000, nous avons repris la ferme de mes beaux-parents et développé la vente directe de colis de viande d'agneau bio. Notre cheptel compte 250 brebis, des Texel et Suffolk pour l'essentiel. J'ai toujours porté une attention particulière à la laine, à sa propreté, à la qualité de la tonte et du tri qui s'ensuit. En 2012, nous avons mis en place un partenariat avec Le Relais de Coccinelles pour la fabrication de fil teinté et un autre, avec plusieurs éleveurs, avec la société DBCWool pour la fabrication de couettes 100% laine belge ! (www.lanado.be)

Je reste attentif aux attentes de certains artisans-créateurs. J'ai récemment démarré un petit élevage d'une race rare, des Wensleydale, uniquement

pour la particularité de leur laine, de très longues fibres frisées comme des anglaises. »

Nous avons vu Patrice au milieu de ses prés, parmi ses brebis... Là, à Lahage, à deux pas du Gros Cron, haut lieu géologique de ce beau coin de Gaume, règne une harmonie particulièrement douce et paisible entre le berger et ses moutons...



Lahage - C4

BERGERIE DU GROS CRON

rue du Gros Cron, 101
B-6730 Lahage (Tintigny)
+32 (0)63 41 26 30
rampanelli.winance@skynet.be

« Les brebis Wensleydale ont une allure atypique et sympathique, elles portent de longues boucles très frisées qui couvrent tout leur corps et viennent leur balayer les yeux. »



Patrice Rampanelli

LA LAINE DES COCCINELLES

Outre ses fonctions de coordinatrice de la Filière Laine, Ygaëlle a créé sa propre petite entreprise, "La Laine des Coccinelles".

« J'ai voulu me confronter à la réalité du terrain, aux différentes étapes de transformation de la laine et à la vente. Plutôt que de donner des conseils aux autres, je voulais montrer l'exemple et pouvoir témoigner de mon expérience ! »

Elle achète la laine dans trois élevages différents. Un des trois est celui de Patrice, les deux autres sont en Lorraine française. Avec Ygaëlle, le circuit court est toujours privilégié. La laine récoltée est lavée chez Traitex à Verviers, la dernière entreprise de lavage de laine brute en Wallonie, une des dernières en

Europe, reconnue pour la haute qualité de sa production (www.traitex.be). Elle est ensuite filée dans de petites filatures familiales en France. Ygaëlle vend directement le fil à tricoter, un fil qu'elle teint elle-même de façon artisanale avec des colorants écologiques. Ses produits phares ? Des chaussettes, des gants et des sacs en tricot, souples et très pratiques, réalisés par une petite entreprise de Tournai (CEETEX) qui

fabrique, entre autres, divers tricots pour l'armée américaine mais aussi les célèbres pulls de Stromae !



Lahage - C4

LA LAINE DES COCCINELLES
rue Saint-Hubert, 4
B-6730 Lahage (Tintigny)
+32 (0)475 47 98 17
ygaelle@skynet.be
www.lalainedescoccinelles.be



Ecocentre des Fagnes-Ardenne LA FERME DU MAFA



Depuis toujours, **Marie Pirson**, responsable de l'Ecocentre cultive une vie où agriculture bio et responsable, entraide, solidarité, travail de la terre, commerce équitable, transmission des savoirs et préservation des pratiques ancestrales ne sont pas de vains mots. Elle les pratique, elle les vit et elle sème autour d'elle ces "belles manières".

Marie organise des formations "Du Mouton à la Laine". Ces formations de 6 jours sont très enrichissantes et essentiellement pratiques. Sous la houlette de connaisseurs ou gens de métier, on y apprend les différentes races de moutons, les spécificités de leurs toisons et le meilleur usage que l'on peut en faire ainsi que les bases de transformation de la laine : filage, feutrage, teinture naturelle, transformation du fil.



Manhay - C1

LA FERME DU MAFA
rue du Mafa, 14
B-6960 Manhay
+32 (0)86 45 54 04
info@ecocentre.be
www.ecocentre.be



Une étape essentielle LA TONTE

Rendez-vous en ce matin pluvieux de début juin avec Sébastien Ferailles, tondeur professionnel, un métier qui se fait rare. Les brebis et agnelles de Fabian Collard, éleveur à Nives (Vaux-sur-Sûre) ne peuvent plus attendre. Pour que la tonte soit possible et la laine exploitable, elles ont été gardées au sec depuis quelques jours.

Fabian Collard aime ses bêtes, un troupeau d'une soixantaine de brebis Suffolk. On le voit aux soins

attentifs qu'il leur prodigue. La passion des moutons, Sébastien Ferailles l'a en lui depuis toujours. Ce jeune tondeur paisible et souriant est rassurant pour les brebis comme pour l'éleveur.

« Cela fait dix ans que je pratique la tonte en professionnel et depuis deux ans, je me suis formé à la méthode Bowen, une technique néo-zélandaise qui ne stresse pas l'animal et qui permet une manipulation plus souple et confortable pour le tondeur. »

Bergelaine

Avec un groupement de cinq éleveurs, Sébastien a créé une association pour valoriser directement la vente au prix juste de l'éleveur au consommateur : Bergelaine. Ensemble, ils ont lancé un beau produit en confiant les prototypes à une designer wallonne : trois tapis-sacs de couchages multifonctions, originaux et de qualité exceptionnelle.

- **LA BERGERIE DE LISBELLE** à Rendeux
<https://bergeriedelisbelle.wordpress.com>
 - **LA FERME DES CRUTINS** à Sugny
www.fermedescrutins.com
 - **LA FERME DU VIVROU** à Hubermont
www.fermeduvivrou.be
 - **JEAN-MICHEL DELEUZE** à Heyd
 - **LAURENT DUBOIS** à Mont-Houffalize
- et Sébastien Ferailles.



Fabian Collard

Mais pourquoi faut-il tondre ?

« La laine du mouton est une fibre qui pousse en continu. C'est avant tout pour des raisons sanitaires (éviter moisissures et parasites) qu'on procède à la tonte. Un mouton dépense 40 % d'énergie en moins à refaire de la nouvelle laine plutôt qu'à entretenir une laine ancienne. Généralement, on procède à deux tontes par an. Pour les Suffolk, la première a lieu en hiver, juste avant l'agnelage. La laine

est particulièrement belle alors, un peu comme les cheveux des femmes enceintes ! » (Nous sourions...)

La plupart des éleveurs ne veulent pas garder la laine. Quand la laine est de belle qualité, Sébastien la trie directement sur place, dans sa camionnette équipée pour cette opération. Il reprend la laine quand elle est propre, exploitable et transformable.



À pas feutrés

C'est à Sommethonne, petit village de Gaume, que Véronique Corman nous accueille, tout sourire, dans son atelier "à la maison".

C'est là qu'elle pratique une activité professionnelle peu courante, le travail de la laine feutrée et la création d'objets originaux dans cette belle matière. Véronique a un sérieux bagage artistique (sculpture à Saint-Luc et aux Beaux-Arts à Liège) et une formation en herboristerie, sensible qu'elle est et a toujours été au travail biologique en tous domaines. Son activité d'aujourd'hui est nourrie de ces deux facettes qui l'animent profondément.

Comment vous est venue l'idée de ce travail de création d'objets en laine feutrée ?

« Plusieurs éléments entrent dans l'histoire. Petite, j'aimais retrouver les moutons qu'élevait mon grand-père.

Le travail de la laine, filer, colorer, feutrer, je l'ai d'abord appris avec ma belle-maman, il y a 15 ans déjà ! J'aime le travail du volume, de la matière, le côté plastique de la laine et du feutre... Après une réflexion financière indispensable, j'ai osé lancer mon activité en 2014. »

D'où vient la laine que vous utilisez et comment la transformez-vous ?

« Je ne travaille qu'avec de la laine locale issue d'élevages bio. Pour le feutrage, la laine Merinos est idéale. Le Roux ardennais ou le Noir du Valais donnent eux aussi des laines qui feutrent bien. Les contacts avec les éleveurs de la région m'ont permis de découvrir de très belles laines, notamment chez un jeune éleveur qui habite à 12 km de chez moi, en France. Je viens de débiter une collaboration avec un éleveur d'Ardenne belge, pour fabriquer une grosse quantité de feutre

pour les chaussons. Je travaille aussi en collaboration avec la laine de Bergelaine. Pour le feutrage, on travaille à partir de laine cardée. Chaque fibre de laine est composée d'écaillés. Feutrer, c'est faire en sorte que ces écaillés s'accrochent les unes aux autres. Pour ce faire, je continue à peaufiner mes techniques et à m'équiper d'outils adaptés. Une machine à aiguiller est presque au point, en collaboration avec mon beau-papa ! Je teins moi-même mes laines avec des pigments naturels. »

La laine a cet avantage d'être malléable et extensible, chaude tout en laissant respirer la peau. Véronique réalise essentiellement des chaussons tant pour les petits que pour les grands ! Elle crée aussi des chapeaux souples aux formes et couleurs originales.



Véronique propose aussi régulièrement des ateliers : découverte de la laine et sa transformation (tri, lavage, cardage, coloration végétale) ou création autour du feutre en volume sans couture. Ces ateliers peuvent être organisés à la carte !

Véronique et ses créations seront au **Salon bio Aubépine** à Arlon (les 1 et 2 octobre), aux **marchés d'Avioth**

(1^{er} dimanche du mois ou marché de Noël les 10 et 11 décembre) et au **marché bio d'Arlon** (tous les vendredis à partir de 16h).

Un cadeau de naissance craquant et original ?

Commandez une paire de chaussons personnalisés, dans la teinte de votre choix, avec ou sans motif ajouté, dans une belle matière de chez nous, moelleuse et douce...



Sommethonne - C4

À PAS FEUTRÉS

Rue Haute, 63
B-6769 Sommethonne
(Meix-devant-Virton)
+32 (0)470 63 49 58
contact@apasfeutres.be
www.apasfeutres.be

Au fil des envies

Anne-Catherine Pierrot,
une autre créatrice passionnée du feutre

Cette jeune photographe professionnelle, maman de trois enfants, réalise des pièces uniques en laine feutrée ou tricotée : bracelets, bandeaux, sacs, boléros... Du beau travail toujours réalisé avec de la laine locale qu'elle transforme elle-même de A à Z.

C'est elle qui avait gagné en mai 2015 le concours **"Avec 100g de laine..."** organisé par la Filière laine. Chaque participant devait présenter un objet sculpté à partir de 100g de laine brute, lavée, filée ou cardée. Anne-Catherine avait réalisé une superbe boule/bulle légère invitant au regard intérieur, suggérant le ventre



maternel, permettant de multiples interprétations...
(Photo page 47)

Durant l'année, Anne-Catherine propose plusieurs **ateliers autour de la laine et du feutre** en partenariat avec le Centre Culturel de Rossignol. Pour la saison 2016-2017, gardez à l'œil la sortie du programme. Possibilité également de suivre des ateliers "à la carte".



Porcheresse - A2

AU FIL DES ENVIES

rue du Culot de Lahaut, 75
B-6929 Porcheresse (Daverdisse)
+32 (0)474 89 24 70
annecatherinepierrotphoto@gmail.com
www.aufildesenvies.be



Le Pavillon du Mohair



** DU FIL À RETORDRE ?

Au Moyen Âge, un règlement pesait sur les retordeurs de fil de laine. Avant de livrer leur fil pour être mis au métier, ils devaient le soumettre à l'examen d'agents spéciaux qui leur accordaient ou leur refusaient leur estampille. Dans ce dernier cas, il fallait recommencer la besogne et retordre le fil du toron jusqu'à ce qu'il fût déclaré irréprochable.

D'après le "Dictionnaire des curieux" de Charles Ferrand (Besançon, 1880)



Quand on pense "laine", on pense d'abord "mouton". Et pourtant, bien d'autres animaux nous donnent du fil, non pas à retordre**, mais à filer, tisser, tricoter... A Baclain, à deux pas de Gouvy, une ferme s'est transformée en "Pavillon du Mohair". Aux rênes de cette petite entreprise, Sylvia Veithen, une femme douce, souriante et volontaire.

Au départ, Sylvia a accueilli quelques chèvres Angora chez elle, pour le plaisir. Très rapidement, le cheptel s'est agrandi et compte maintenant une cinquantaine de bêtes. Le travail exigeant et permanent de l'élevage associé à celui de la création autour de la laine mohair forme dorénavant l'activité professionnelle de Sylvia, une reconversion portée avec passion !

Aujourd'hui, le soleil brille sur l'Ardenne. Un beau jour pour découvrir ces chèvres craquantes, affectueuses et familières que Sylvia appelle d'ailleurs "ses filles" !



Sylvia, racontez-nous le parcours qui mène de la tonte de vos chèvres aux laines et créations que vous réalisez et vendez ?

« Les chèvres Angora sont vraiment programmées pour la laine. Toute leur énergie part dans les belles fibres longues, fines et soyeuses de leur toison. Nous les tondons deux fois par an, en février et en août. Il n'y a pas en Belgique de filature qui puisse filer cette laine particulière. Nous transportons notre laine dans une coopérative dans le Tarn, en France (SICA Mohair). Là se fait d'abord un gros travail de tri entre les diverses catégories de mohair. Le "kid mohair" qui vient des jeunes bêtes présente la meilleure qualité et permet des créations douces à la peau. Nous récupérons environ 70% du poids de laine brute apportée : pelotes de laine de

teintes diverses, coupes de tissus... Je vends ces produits mais je crée également des vêtements que ce soit en tricot avec le fil ou en couture avec les tissés. »

Sur les cintres, pendent de beaux pulls, gilets et vestes, tandis que sur les étagères, nos mains glissent au creux des pelotes moelleuses et douces, entre les étoles légères et colorées... On se surprendrait presque à souhaiter les premiers frimas pour pouvoir s'emmitoufler dans cette laine douce et soyeuse...



Baclain - D1

LE PAVILLON DU MOHAIR

Baclain, 10
B-6674 Gouvy
+32 (0)473 25 28 78
sveithen@gmail.com
www.le-pavillon-du-mohair.be



Animalaine



Où ? A Bizory, petit village ardennais proche de Bastogne, à une encablure du célèbre Mardasson.

Animalaine, c'est un musée "vivant" où petits et grands vont de découvertes en découvertes passionnantes. Dans le parc animalier, vous parcourez d'abord paisiblement le chemin entre les enclos où paissent 25 espèces d'animaux laitiers : diverses races de moutons, des Alpagas et même des lapins Angora. Le Musée de la laine vous présente ensuite les différentes étapes, les techniques anciennes et contemporaines de la transformation de la laine : tondre, laver, carder, filer, feutrer, tisser... La dernière étape de votre visite vous emmène au cœur d'une maison d'époque reconstituée qui vous dévoile la vie et les métiers d'antan.

Animalaine et l'asbl La Source qui y est associée, c'est surtout une merveilleuse histoire humaine portée par des personnes qui suscitent l'admiration. Aux rênes de ce lieu, bénévole : **Paule Riffon**, épaulée aujourd'hui par son fils **Michaël**. Mariée à un médecin généraliste, Paule a accueilli chez elle, dès 1974, des enfants atteints de troubles du comportement. Elle-même était pourtant déjà maman de quatre enfants. Paule est une femme

humble et décidée, portée par l'affect, une femme qui retrouve ses manches avec courage pour prendre soin des plus faibles. Les enfants ont grandi et s'est alors posée la question de leur vie d'adulte, une vie où une certaine autonomie et un épanouissement à travers un travail diversifié pourraient se développer. Mais où, comment, par quelles activités ?

Une bergerie était à vendre à Bizory. Des parents ont convaincu Paule, plusieurs se sont impliqués dans l'achat du lieu, d'énormes rénovations ont dû être menées. L'histoire a demandé beaucoup d'audace et de persévérance mais le projet a finalement abouti. De l'idée d'un lieu "musée d'objets traditionnels anciens" s'est progressivement dessiné le projet plus ample d'un musée vivant dédié à la laine. En 1994, naissait le centre Animalaine qui n'a cessé d'évoluer depuis.

Aujourd'hui, ce sont 30 personnes handicapées qui sont prises en charge, certaines y vivent en petites maisons, appartements ou dans la maison communautaire. Une dizaine d'éducateurs y travaillent. Ils sont polyvalents et œuvrent entre l'accompagnement des résidents et l'accueil du public (visites, ateliers pour enfants, cafétaria...), sans compter les soins à apporter au animaux et le travail de transformation de la laine. Les résidents eux-mêmes, en fonction de leur degré d'autonomie, participent aux tâches. Personne ne chôme chez Animalaine et la vie s'y épanouit avec plaisir, respect et dignité...

N'hésitez pas à contacter le centre pour une visite personnalisée avec guides, ateliers créatifs...



Bizory - C2

ANIMALAINE

Bizory, 5
B-6600 Bastogne
+32 (0)61/21.75.08
animalaine@live.be
www.animalaine.com



**Le
musée
vivant
de la
laine**

L'ARDENNE, TERRE DE CINÉMA ?

L'Ardenne, c'est une forêt et des paysages préservés, un patrimoine séculaire, des villes à dimension humaine... Si ses qualités attirent les touristes, elles ne laissent pas indifférentes les professionnels du petit et grand écran. L'Ardenne reste pour beaucoup une inépuisable source d'inspiration, en témoigne les succès des récentes séries "La Trêve" et "Ennemi public".

Outre le fait que c'est en Gaume que l'on retrouve l'un des plus vieux festival de cinéma de Belgique, de plus en plus de comédiens et techniciens du 7^{ème} Art sont originaires ou vivent toujours en Ardenne. Mais qu'est-ce qui attire le cinéma chez nous ? Tentative de réponse.



Yam Dam



Stéphanie Blanchoud
et Matthieu Frances
(Ennemi public)



LE CINÉ PATRIA,

UNE PASSION FAMILIALE

POUR LE 7^{ÈME} ART

Savez-vous que la Belgique est un haut lieu d'événements cinématographiques ? Pas moins de 50 festivals sont consacrés au cinéma, tous genres confondus (amour, fantastique, policier, francophone, court métrage...). Un des plus anciens (le 2^{ème} encore en activité après le Film Fest Gent) se déroule chez nous, à Virton. Son nom : le FESTIVAL DU FILM EUROPÉEN (FFEV) dont la 37^{ème} édition se déroulera **DU 10 AU 19 NOVEMBRE 2016**. Cet incontournable pour tous les cinéphiles, on le doit à **ANDRÉ CADET**, notre Monsieur Cinéma.

« Etonnamment, je n'allais pas beaucoup au cinéma étant jeune. Originaire d'un petit village, il fallait faire plus d'une dizaine de kilomètres pour se rendre à la salle la plus proche. Une vraie expédition à l'époque. C'est durant mes études à l'école normale d'Arlon que cette passion est née. Un des frères maristes nous a appris à aimer et à étudier le 7^{ème} art dans son entièreté (images, productions, jeu des acteurs...). Cet exercice était difficile mais essentiel pour une bonne maîtrise du média. Les films étaient bien souvent étrangers et en version originale sous-titrée (des films suédois par exemple !). »

LES DÉBUTS EN TANT QU'EXPLOITANT

« En septembre 1967, j'ai l'occasion de reprendre la programmation de la salle paroissiale de Virton fondée en 1946 (l'actuel cinéma Patria). Je me suis rapidement pris au jeu de la billetterie et de la gestion commerciale. J'ai tout de suite voulu projeter des films sans censure. À l'époque, les scènes de nu ou de violence plus "crues" étaient rares mais faisaient accourir les spectateurs ! Puis sont arrivées les années 70 de folie débridée et ses œuvres aujourd'hui cultes telles que "La grande bouffe", "Les Valseuses" ou encore "Orange mécanique". »

Les salles paroissiales avaient été ouvertes par les curés pour contrer les salles commerciales mais aussi pour obtenir des fonds destinés à des rénovations ou des constructions (école, chapelle...). Elles avaient l'avantage d'offrir à l'Eglise le contrôle de la programmation des films (et donc des images). Les projections qui ne rentraient pas dans les "bons" critères y étaient censurées. À cette époque, un corps dénudé n'était pas envisageable à l'écran.



André Cadet et son épouse

DEUX BOULOTS

À TEMPS PLEIN

« Petit à petit, malgré mon boulot d'enseignant (André Cadet a fait carrière en tant qu'instituteur puis directeur), je suis devenu le gérant à part entière du cinéma. En 1986, j'ai professionnalisé cette gestion en devenant indépendant. Dernièrement, en 2013, j'ai repris l'exploitation de la salle "Nos Loisirs" de Saint-Mard, fermée depuis une dizaine d'années, faute de spectateurs. J'ai également investi dans de nouvelles techniques de projection en passant du format 35mm (devenu obsolète) au numérique. Support qui a fortement facilité les choses. Je peux en effet avoir n'importe quel film exploité sur le territoire belge sans réelle

contrainte. Par le passé, nous devions soit attendre la déprogrammation dans une plus grosse salle pour récupérer les bobines ou carrément acheter une copie neuve (assez onéreuse) pour pouvoir assurer une sortie nationale. Aujourd'hui, tout va beaucoup plus vite ! »

Cette passion, André la partage avec toute sa famille (SPRL Ciné-Cadet). Son épouse, ses 4 enfants et ses 6 petits-fils connaissent les moindres recoins de la salle du Patria. Cela donne naissance à des vocations (caméraman, sélectionneur de film pour le festival...). « Depuis toujours, j'essaie d'ouvrir leurs esprits à tous les styles cinématographiques. Toute la programmation du festival est réalisée avec l'aide de mon fils Etienne. »

LE FFEV

Parlons-en du festival. En 1980, Virton devient "Ville culturelle européenne". André propose alors l'organisation d'une rétrospective d'une semaine sur le cinéma européen. Douze films sont projetés et rencontrent un franc succès. Tellement que des séances sont reprogrammées pour satisfaire le public venu en masse. « J'ai toujours eu l'idée de créer un ciné-club proposant un cinéma hors des circuits commerciaux tel que j'avais pu le découvrir à l'école normale. Le festival m'a permis de combiner nouveautés cinématographiques et débats avec les spectateurs. »

UNE PROGRAMMATION

4 ÉTOILES

Si le Festival est toujours autant suivi (plus de 7.000 spectateurs en 2015), il le doit à son excellente programmation et à son ambiance conviviale. On y retrouve généralement les films qui ont marqué la Croisette et la Berlinale, du lourd donc ! Beaucoup d'avant-premières mais aussi des films "inédits" peu projetés (voire pas du tout).



Le bar du Ciné Patria



Virton/Saint-Mard - C4



1) André Cadet avec le réalisateur Bouli Lanners



CINÉ PATRIA

rue des Fossés, 20
B-6760 Virton
+32 (0)63 57 81 04

 **Ciné Patria Virton**

CINÉ NOS LOISIRS

rue Léon Colleaux, 34
B-6762 Saint-Mard
+32 (0)63 57 60 10

 **Ciné Nos Loisirs Saint-Mard**

www.cinepatria.be

Pour ces derniers, cet événement représente une “deuxième chance” d’être découverts par le grand public. Ce sont donc des longs métrages qui n’ont bien souvent rien à voir avec les grosses machines hollywoodiennes mais qui satisfont le public fidèle et exigeant de cinéma de qualité.

« Il est vrai qu’il n’est pas toujours facile d’exister face à d’autres festivals aux moyens faramineux. Mais notre travail durant ces 36 années a permis de tisser des liens de confiance avec les producteurs, les distributeurs et les spectateurs. Ces derniers nous font totalement confiance pour la programmation. On pense même élargir le panel des projections en y intégrant des courts métrages. » Rappelons que depuis 2010, Virton porte désormais le titre honorifique de “Ville du 7^{ème} art” !

Malgré les pressions, le FFEV a toujours bénéficié d’une certaine aura dans la région. Depuis 2015, les deux cinémas d’André font partie du label Europa Cinéma, un réseau international de salles qui s’engagent pour la diffusion des films européens. L’objectif est d’apporter un soutien opérationnel et financier aux promoteurs de ces films qui touchent moins le grand public.

TOUJOURS PLUS DE CINÉMA

« Durant l’année, nous organisons plusieurs projections en partenariat avec la Fédération Wallonie-Bruxelles et le Centre du Cinéma. L’intérêt ? L’intervention du réalisateur ou d’une partie de l’équipe du film. Les ciné-débats sont toujours fortement appréciés. Pour les amateurs de frappeurs, participez à nos “Nuits de l’horreur”, frissons et hémoglobines garantis jusqu’à l’aube ! Pour finir, chaque mois ont lieu les Mardis (Ciné Patria) et les Jeudis (Ciné Nos Loisirs) du Festival qui proposent la projection de deux films catégorie “festival” qui auraient très bien pu se retrouver dans la sélection du FFEV. Ce ciné-club est en quelque sorte la continuité du Festival tout au long de l’année. »



BRÈVE DE FESTIVALIERS

Originaire de Californie, Catherine vit depuis de nombreuses années dans notre verte province. Virton et son festival du cinéma, elle connaît bien. C’est avec son mari, Benoît qu’elle s’y rend avec beaucoup d’enthousiasme.

Benoît : « Le FFEV est avant tout un moment de convivialité. La qualité des films sélectionnés est incroyable et nous permet de découvrir un cinéma différent venu de partout en Europe. »

Catherine : « On n’est jamais déçu par la programmation grâce à ces films presque inédits. Et puis il y a vraiment une chouette ambiance émanant aussi bien des organisateurs que des habitués. Une année, nous avons invité un ami écossais pour la projection d’un film... écossais. Même si l’anglais est ma langue maternelle, je ne comprenais pas grand-chose aux subtilités des dialogues (comme la plupart du public vraisemblablement). Par contre, notre ami était le seul à rire aux éclats ! Ce qui a rendu la situation particulièrement comique. »



Situé à deux pas du Ciné Patria, le restaurant **LE FRANKLIN** vous propose une cuisine traditionnelle française ainsi qu’un large choix de pizzas. Il s’agissait, à l’origine, de l’autre cinéma historique de Virton (les premières projections s’y sont déroulées en 1913). Le cinéma a laissé place aujourd’hui à un restaurant entièrement dédié au 7^{ème} art. En témoigne la déco constituée de vieux projecteurs, d’affiches de cinéma et les plus belles bandes originales de films en fond musical. Le restaurant propose même un menu “7^{ème} art” offrant une place de cinéma aux Ciné Patria et Nos Loisirs pour prolonger votre soirée dans l’univers cinématographique !

www.lefranklin.be



D’autres brèves sont à découvrir sur notre blog <http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be>

En 2007, la Province de Luxembourg s'associait à la toute jeune asbl liégeoise Clap. Son but ? Professionnaliser et accroître l'attrait cinématographique pour les deux provinces en y facilitant les tournages nationaux et étrangers. L'année suivante, le bureau étend ses compétences à la région namuroise.

GROS PLAN SUR CLAP !

Aujourd'hui, quatre personnes sont en charge de ces missions. Nous avons rencontré JEAN-FRANÇOIS TEFNIN et FLORENCE CONRADT dans leur bureau de Pôle Image à Liège.

Jean-François Tefnin et Florence Conradt



« Clap, c'est principalement un service d'information et d'assistance aux professionnels du cinéma et de l'audio-visuel, belges et étrangers, précise Jean-François. Que ce soit pour des courts ou longs métrages, des publicités ou autres, nous cherchons, par exemple, les lieux de tournages en fonction des demandes des réalisateurs. Nous possédons également des listings de comédiens, de figurants ou de techniciens et nous mettons en relation les équipes avec la presse ou bien les autorités locales. Nous jouons donc le rôle d'intermédiaire. »

En 8 ans, le Clap a soutenu plus de 300 projets cinématographiques divers. « Notre palette d'actions s'étoffe au fur et à mesure des demandes. Aides administratives, organisation de castings, réservations de stationnements,

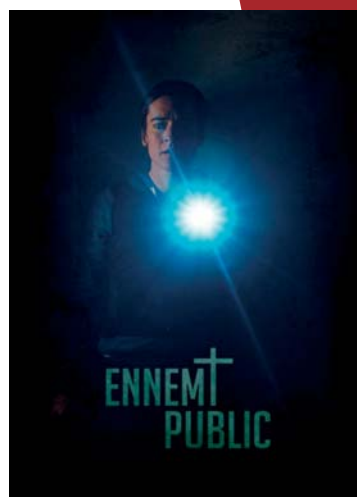


Clément Manuel (Ennemi public)



CLAP ASBL

Pôle Image de Liège
rue de Mulhouse, 36
B-4020 Liège
+32 (0)4 266 98 33
info@clapwallonie.be
www.clapwallonie.be



Vous possédez un gîte, une maison traditionnelle, un grand jardin, une piscine ou, pourquoi pas, un château ? Vous avez envie d'approcher le monde du cinéma ? Alors proposez votre propriété en location. Ce site web permet aux privés de présenter des lieux de tournage aux producteurs cherchant des décors spécifiques !

www.cinemawallonia.be

partenariat avec des hôteliers... En collaboration avec Wallimage et les autres bureaux d'accueil wallons, nous proposons désormais une base de données de lieux de tournage accessible librement. Les réseaux sociaux sont également de formidables outils. Nous communiquons via Facebook pour des demandes bien spécifiques comme par exemple la recherche d'une grande cuisine au milieu d'un loft comme ce fut le cas pour une pub. »

Clap entend également toucher et sensibiliser le public wallon au monde du cinéma belge. Plusieurs activités ont vu le jour. "La Caravane du court" (de février à mars) est un festival itinérant qui fait halte dans les trois provinces pour projeter 5 courts métrages belges (déjà primés ou reconnus). Et en présence des réalisateurs s'il vous plaît ! Une belle occasion de rencontrer des artistes et de découvrir leur univers. Cette année, la Caravane s'est arrêtée aux cinémas de Hotton, Bouillon, Marche-en-Famenne et Virton.

« En mai, nous sommes présents à Maili-Mailo au Fourneau Saint-Michel dans le cadre d'un concours de jeu face caméra (En partenariat avec le Festival du Film Européen de Virton). Ouverte prioritairement aux étudiants comédiens et aux jeunes ayant déjà

une expérience, cette démonstration leur permet de découvrir les facettes d'un tournage grâce à l'appui d'une équipe de professionnels. Nous organisons aussi des stages pour jeunes sur Namur avec toujours pour objectif l'apprentissage des techniques et des outils de réalisation. »

UN DÉCOR PROPICE AU CINÉMA

« Avant Clap, les tournages en Luxembourg belge n'étaient pas légion, explique Florence. La principale difficulté rencontrée est le déplacement et le manque de complexes hôteliers pour les équipes (idem pour Namur). Il faut bien souvent s'éloigner des grands centres pour trouver l'endroit idéal. Mais la nature et les villages ardennais et gaumais restent des atouts incontestables pour tous les réalisateurs cherchant cette atmosphère ! Les séries de la RTBF "La Trêve" et "Ennemi Public" l'illustrent extrêmement bien. Nous avons d'ailleurs énormément bossé sur le repérage des lieux. C'est notre collègue Maxime qui a proposé l'abbaye Val Dieu pour Ennemi Public ! Aujourd'hui, une des tendances est la recherche de belles routes isolées, typiques du Luxembourg belge. »

UNE TOUTE AUTRE IMAGE DE LA FORÊT

S'il y a bien un élément à retenir des récents tournages en Ardenne et en Gaume, c'est bien la forêt ! Troublantes dans La Trêve, violentes dans Ennemi Public, ces étendues de feuillus et de résineux sont un personnage central de ces deux histoires où se mêlent meurtres et disparitions. Avec ces deux séries est dépeint le côté sombre et lointain de la forêt. À la fois peuplée de mystères, de contes et légendes, elle semble inhospitalière et rebelle. Il en est de même pour certains protagonistes qui donnent alors l'illusion d'Ardennais brusques et brutales. La réalité est bien sûr tout d'autre ! Les réalisateurs ont pointé les chaleureux accueils reçus par les populations durant les tournages.

Florence explique : « Pour les repérages en forêt, nous travaillons en étroite collaboration avec le DNF (Département de la Nature et des Forêts). Cela demande du temps et de la patience. Il existe évidemment des règles strictes en lien avec les périodes de chasses, les zones protégées... De plus, nous devons être capables de traduire en lieux les idées des réalisateurs. Tâche pas toujours aisée ! »



Christine Dargenton
avec François Damiens

PARCOURS D'UNE COMÉDIENNE

Tout commence lorsque Christine reçoit un toute-boîte. Dessus, une annonce pour un casting de seconds rôles. Il s'agit du prochain film de Benoît Mariage, *Cowboy* (2007), avec Benoît Poelvoorde. Le jour même, Christine se rend à Marche-en-Famenne et est retenue directement, sans même n'avoir jamais pris de cours de théâtre de sa vie.

Cette anecdote, ce n'est pas le synopsis d'un prochain film mais bien le début de l'aventure cinématographique de **CHRISTINE DARGENTON**. Rien ne la prédestinait à une carrière de comédienne. Pourtant, à 54 ans, elle a déjà tourné dans plusieurs longs et courts métrages mais aussi dans deux séries tv.

Originaire de Saint-Mard, elle vit depuis de nombreuses années à Verneuil-Grand à quelques encablures de Montquintin. Cette aide-soignante joue avec la caméra et donne la réplique à de grands acteurs de l'Hexagone tels Daniel Auteuil ou Isabelle Huppert.

« Je suis la preuve qu'un acteur n'est pas obligé de passer par les grandes écoles d'arts et de cinéma pour se faire une petite place dans ce métier. Depuis le tournage de Cowboy, j'ai gardé des contacts avec le réalisateur Benoît Mariage, également enseignant à l'Institut des Arts de Diffusion de Louvain-la-Neuve. Je fais à présent partie du listing de comédiens de l'école et suis donc souvent contactée par les étudiants. J'ai néanmoins le regret de ne pas m'être spécialisée en la matière. »

LE CINÉMA, UNE ÉVIDENCE

« Etant de nature assez timide, j'aime jouer d'autres personnages et m'exprimer de manière différente, bref être quelqu'un d'autre le temps des prises de vue. Je joue principalement des seconds rôles, la figuration et la silhouette ne m'attirent guère. J'ai eu la chance d'être l'actrice principale d'un court-métrage intitulé "Christine". La réalisatrice Isabelle



Cowboy
Christine Dargenton
et Benoît Poelvoorde
(ci-contre)

Schapira et moi-même avons même reçu toutes les deux un prix lors du festival "Le Court en dit long" à Paris (prix d'interprétation féminine). Une belle reconnaissance ! »

LE SUCCÈS DU BOUCHE À OREILLE

« J'ai l'aubaine d'être très souvent appelée directement pour les tournages. Tel directeur m'a vu dans telle production et souhaite alors ma participation. C'est le cas pour le film "Amour" de Michael Haneke avec Jean-Louis Trintignant (NDLR : Palme d'or à Cannes en 2012) et plus récemment, pour "Périclès le noir" de Stefano Mordini avec Marina Foïs ou encore "Souvenir" de Bavo Defurne avec Isabelle Huppert. Evidemment, je passe toujours des castings quand mon emploi du temps le permet.

Les tournages ont souvent lieu en Belgique (Bruxelles), au Grand-Duché ou dans le nord de la France et durent une voire plusieurs journées. Le plus loin où j'ai tourné est à Calais et à Rotterdam. J'ai failli me rendre à Majorque pour 10 jours mais je n'étais pas suffisamment âgée pour le rôle, comme quoi (rires) ! »

Avec les séries La Trêve et Ennemi Public, Christine ne pouvait pas passer à côté d'une nouvelle expérience, la petite lucarne. Dans la première, elle tient le rôle de l'épouse du fermier du coin et dans la deuxième celui d'une infirmière. « Au départ, j'ai été sollicitée pour le rôle de Marianne, la dame vivant dans la forêt, mais j'ai pour finir conservé mon uniforme d'infirmière (Christine est aide-soignante). »

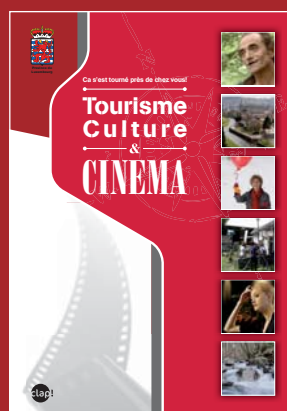
« Il peut se passer une année sans que je tourne, tandis que l'année suivante je participerai à trois voire quatre productions. La patience est le maître mot de cette profession. La chance aussi ! »



La Trêve

LE CINÉ-TOURISME

En 2009, **Cinema Wallonia** sortait une brochure par province reprenant les plus importants lieux de tournage en Wallonie.



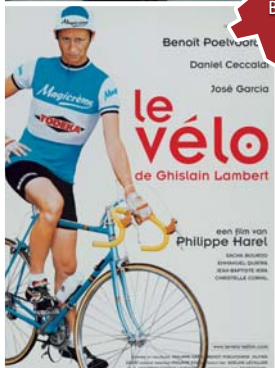
Ce projet est un premier pas vers une nouvelle forme de tourisme, le ciné-tourisme. Le Clap projette sous peu la création de parcours didactiques en lien avec des films ou des séries via un site internet et une application mobile.

En attendant, faites vous-mêmes votre route du cinéma grâce à notre carte (pages suivantes) qui vous dévoile les localités qui ont servi de décors à quelques productions cinématographiques.

Téléchargeable gratuitement sur
www.cinemawallonia.be

Ennemi public





ÇA S'EST TOURNÉ (TOUT PRÈS DE) CHEZ NOUS*



Ancien viaduc sur la Semois à Herbeumont (La Trêve)



De gauche à droite et de haut en bas :

- La dorMeuse Duval
- The Program
- Hôpital de Sainte-Ode (La Trêve)
- Incognito
- Disparue en hiver
- L'empereur du goût
- Les Galapiats
- Chapelle ND Lorette de Remagne (Ennemi public)

LONGS METRAGES

- Alléluia (2014)
Virton
- Barrage (2017)
Bastogne, Martelange, Tintigny
- Boule & Bill (2013)
Marche-en-Famenne
- Calvaire (2005)
Saint-Hubert, Torgny
- Disparue en hiver (2015)
Arlon, Heinstert
- Folle embellie (2004)
Herbet, Vieux-Fourneau
- Formidable (2008)
Barvaux-sur-Ourthe, Erezée, Mormont, Odeigne
- Good Favor (2017) **EN TOURNAGE !**
Fourneau Saint-Michel
- Incognito (2009)
Fourneau Saint-Michel, Vesqueville
- Jambon d'Ardenne (1977)
Durbuy
- La dorMeuse Duval (2016)
Bouillon
- Le vélo de Ghislain Lambert (2001)
Arlon
- Les hommes d'argile (2015)
Marche-en-Famenne
- Mobile Home (2012)
Harre, Hotton, Manhay, Soy, Vielsalm

- Moi et Kaminski (2015)
Poix-Saint-Hubert
- Nono, het Zigzag Kind (2012)
Arlon
- Oscar et la dame Rose (2009)
Freux-Suzerain, Musson
- Pom le poulain (2006)
Fourneau Saint-Michel, La Roche à l'Appel (Muno), Tombeau du Géant (Botassart)
- Suite française (2015)
Virton
- The Program (2015)
Bouillon
- Une chanson pour ma mère (2013)
Arlon, Bras, Libramont, Orval, Saint-Hubert
- Une promesse (2014)
Durbuy
- Welp (2014)
En forêts ardennaises
- Yam Dam (2013)
Ethe, Florenville, Harnoncourt, Torgny, Virton

COURTS METRAGES

- La carte postale (1999)
Marville (F)
- Forêt (2014)
Domaine des Epioux, Mirwart
- Trac (2012)
Habay-la-Vielle

TELEFILMS

- Fausses innocences (2009)
Dochamps (village et Parc Chlorophylle), Ferme de Bergister (Manhay),
- Honoré Fragonard, la passion de l'anatomie (2011)
Barvaux-sur-Ourthe
- Le pantalon (1997)
Villers-sur-Semois

SERIES TV

- Ennemi public (2016)
Daverdisse, Gembes, Mirwart (domaine provincial), Nolleaux, Porcheresse, Remagne
- La trêve (2016)
Chiny, Florenville, Herbeumont, Libramont, Mirwart (domaine provincial), Resteigne, Sainte-Ode
- L'empereur du goût (2008)
Camp militaire Roi Albert (Marche-en-Famenne)
- Les Galapiats : le trésor du château sans nom (1969)
Bouillon, Herbeumont

* Liste non exhaustive



Le parc animalier est ouvert tous les jours de l'année
sauf le 25/12 et le 01/01 de 9h30 à...
dernière entrée possible

- 16h d'octobre à mars;
- 17h en avril-mai-juin et septembre
- 18h en juillet et août

Découvrez **80 espèces différentes**

au fil d'une balade de 2km à pied

A voir : ours, tigres, primates, loups, takins, rapaces,...

Sans oublier notre faune ardennaise

Repas à la carte dans notre **restaurant**

Plaine de jeux pour enfants.

Chemin de chanteraine

B 6830 BOUILLON

Tél : 0032/61 46 71 52

Fax : 0032/61 46 71 53

info@parcanimalierdebouillon.be

www.parcanimalierdebouillon.be

Jaguar,
pumas,
lions blancs...



Studio Eventail 084 368 358

Trouvez de l'Or en Ardenne !!!

★★★★
H
MARCHE-EN-PÂMERIE
QUARTIER LATIN
HOTEL - RESTAURANT - SPA

Dimanche est d'Or

Quatre plaisirs, quatre décors

- Accès aux thermes :
- Piscine, Sauna, Hammam
- Détente dans l'espace Zen et tisanerie aux mille parfums
- Un savoureux **dîner** 3 services saveurs du terroir
- Boissons comprises de l'apéritif au café
- La **nuitée** dans les douces plumes d'un 4 étoiles
- Un bon petit déjeuner senteurs café et pain grillé

99 € pp ça c'est fort



... lui offrir en un coup de fil 084.32.17.13



Retrouvez sur cette carte les sites évoqués dans les articles de ce numéro. Chacun d'eux porte un code de référence (par ex. : Manhay C1) qui facilite le repérage.

BELGIQUE Province de Namur

BELGIQUE Province de Liège

Grand-Duché de LUXEMBOURG

FRANCE

Amsterdam 311km
Breda 207km
Oostende 232km
Antwerpen 153km
Bruxelles 54km
Namur 205km
Lille 325km
Paris

Liège 57km
Antwerpen 148km
Bruxelles 100km
Namur 49km

Utrecht 267km
Amsterdam 300km
Eindhoven 173km
Maastricht 91km
Liège
Düsseldorf 161km
Köln 151km
Aachen 86km

Sedan 22km
Reims 119km
Strasbourg 322km
Châlons 160km
Paris 267km

Luxembourg 71km
Trier 75km
Frankfurt 250km



DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

.....

L'ARDENNE POUR TOUS !

DOSSIER

Blandine adore voyager. Cette jeune bloggeuse en chaise roulante est partie à la découverte du Luxembourg belge. À l'occasion de ce dossier, nous avons rencontré plusieurs acteurs qui permettent aux moins valides physiquement ou mentalement d'accéder à la nature.

AH LE FOIE GRAS !

Découvrez l'histoire de ce produit noble, ses bienfaits, les rencontres avec nos éleveur, producteur et transformateurs du Ban d'Ortho, avec des restaurateurs... Sans oublier la patate au foie gras du marché de Noël de Durbuy. Et l'évocation des autres marchés de ces temps de fêtes...

ET LA RIVIÈRE TRACE SON CHEMIN

Il y a quelques temps, nous vous emmenions au fil de l'Ourthe à la découverte de ses plus beaux paysages et richesses naturelles. D'Ourthe à Ourt, la rivière enchantresse prend vie et n'a pas fini de nous dévoiler ses secrets et ses habitants passionnés.

DES HISTOIRES PLEIN LES YEUX ...

Au Musée Gaumais (Virton), diverses activités pédagogiques sont proposées toute l'année. En famille, avec l'école, lors d'ateliers de vacances, les enfants découvrent en s'amusant le patrimoine de Gaume, ses contes et ses légendes...

