

Regards d'Ardenne

LUXEMBOURG TOURISME



Ah, le FOIE GRAS !

L'OURTHE,
naturelle et insolite

Les enfants au
MUSÉE GAUMAIS

À GAGNER

des ENTRÉES
de musées,
des LIVRES...

Un TOURISME,
pour TOUS...

DOSSIER

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,
C. Binet, H. Velden, P. Willems, J. Cornerotte,
K. Hazard, 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

Crédits photos couverture

Cover 1 : FTLB/K. Hazard

Cover 4 : FTLB/F.Lardot/P. Willems -
Province Luxembourg/F.Lutgen

SOMMAIRE

4

Pêle-mêle

8

Mon Ardenne

Des **chapeaux** signés Herman.

12

Une nature à découvrir

D'Ourthe à Ourt, un voyage entre nature et folklore.

20

Mémoire d'Ardenne

L'histoire de l'**Imprimerie bouillonnaise** au Siècle des Lumières.

28

Regards en herbe

Les enfants au(x) **Musée(s) gaumais**.

34

L'Ardenne autrement

Un tourisme pour tous

36 Visite chez nous de Blandine Even, la blogueuse aux
"1000 découvertes sur 4 roulettes".

40 Des musées accessibles aux malvoyants et aux
malentendants.

44 "Autilux" et "Nature pour Tous" : deux associations
spécialisées pour un public différent.

48

L'Ardenne gourmande

Ah, le **foie gras** !

58

Des hommes, un savoir-faire

Charpentier-couvreur, passeur de gestes immémoriaux.

DOSSIER

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



/leluxembourgbelge

ÉDITO

Chers lecteurs,

Au menu de cette fin d'année, retrouvez la star des tables de réveillons : le foie gras. Partez à la découverte de ses origines et de ceux qui le subliment aujourd'hui. Vous trouverez également quelques idées cadeaux avec les très recommandables couvres chefs de la société Herman basée à Wellin depuis 1874.

Durant les vacances, une question récurrente peut se poser : que faire avec ses enfants quand la météo n'est pas de la partie ? On ne le sait peut-être pas toujours mais de nombreux musées, dont les Musée gaumais, proposent tout au long de l'année des activités réservées exclusivement aux enfants.

Aujourd'hui, plus de 30% d'entre nous sont touchés par une forme de handicap. A travers notre dossier, et en compagnie notamment de Blandine Even, une globe-trotteuse atteinte d'une maladie l'obligeant à se déplacer en chaise, nous sommes partis à la rencontre de ceux qui rendent l'Ardenne accessible à tous.

Il y a quelques temps, nous découvririons l'Ourthe et ses activités d'autrefois. D'Ourthe à Ourt, les deux sources de la rivière ont cependant mille autres facettes à vous faire découvrir. Notamment à Engreux avec une auberge qui n'en aura pas fini de vous surprendre.

Remontez enfin le temps à travers l'histoire et le savoir-faire de l'imprimerie bouillonnaise mais aussi celui issu du compagnonnage avec nos charpentiers - couvres, véritables passeurs de gestes immémoriaux.

Joyeuses fêtes !



Mme Deleuze-Fievez de Bruxelles, nous a envoyé cette belle photo prise au lac des Epioux, lieu de vacances depuis de nombreuses années. Elle termine sa lettre comme ceci : « J'en profite pour vous féliciter et vous remercier tous. Votre revue est un vrai régal à lire. Surtout, continuez. N'arrêtez pas ! »

Chère Madame, grand merci pour ces quelques mots et votre photo qui nous réchauffent en ce début d'hiver...



VOS IMAGES À L'HONNEUR

Chaque trimestre, nous publions vos photos postées sur notre page Facebook ou envoyées par mail ou par courrier.

Ci-dessus, les deux "coups de cœur" de la rédaction. Grand merci à Madame Deleuze-Fievez et Gaëtan Mailleux pour ce beau paysage enneigé. **Tous deux recevront le magazine chez eux gratuitement durant un an !**

APPEL AUX LECTEURS

A l'occasion de la mise en ligne très prochainement d'un **nouveau blog ayant pour thème la Vallée de la Semois**, sa créatrice, France Charles, est à la recherche d'anciens résistants et maquisards de la Basse et Moyenne-Semois, plus précisément ceux qui se sont battus dans les maquis de Graide et des Blaireaux (soit zone 5, secteur 5, groupe D).

Les personnes qui seraient d'accord de lui conter leur combat peuvent la contacter à

info@mavalleedelasemois.be
rue du Pas Bayard, 25/1
B-4160 Anthisnes

ERRATUM

Dans notre précédente édition (n°15), une erreur s'est glissée à la page 51 dans l'article consacré à la filière laine. La photo ci-contre ne représente pas Fabian Collard, éleveur mais bien le tondeur professionnel **Sébastien FERAILLES**.



NOUS VOUS GÂTONS...

Pour vous remercier de votre fidélité, retrouvez chaque trimestre sur notre blog des concours permettant de gagner de très beaux prix.

Ont gagné le trimestre dernier :

- **Deux entrées pour l'exposition Comès**
Marie-Rose Pauly (Bastogne), Alex Tverdy (Bastogne), Frank Van den Bos (Cherain), Jean-Claude Feite (Florenville), Esti Kerski (Fouches), Jacqueline de Neyer (Heppignies), Bénédicte Grandprez (Heyd), Jean-François Martin (Lesterny), Lydia Mandel (Libin), Caroline Delatte (Mussy-la-Ville), Amandine Schaus (Nandrin), Brigitte Lecomte (Tournai), Yves Martin (Tournai), Jacqueline Henry (Watermael-Boisfort), Alain Vansilliette (Wolkrange)
- **Un Catalogue de l'exposition Comès**
Michel Reynvoet (Anderlues), Flore Stilmant (Chatelet), Geoffrey Poupier (Ebly), Guy Pierrad (Neufchâteau), Flore Candeloro (Roselies), Hugo Martin (Tournai)
- **Deux entrées pour le Festival du Film Européen de Virton**
Annita Eppe (Arlon), Coralie Tarnus (Ecouvies), Jean-Claude Feite (Florenville), Marcel van Dijken (Vielsalm)

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.

- L'univers de l'auteur Comes à Bastogne (expo jusqu'au 15 janvier 2017)
- Ils ont vécu le Week-end des Paysages 2016
- On s'essaie à la marche nordique grâce à l'Ardenne Nordic Park (Sainte-Ode)
- Les cadeaux artisanaux du Luxembourg belge (spécial fêtes !)

Et pourquoi ne pas 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>

DU NEUF !

A VOTRE SANTÉ !

Depuis 2014, le **château de Grandvoir (Neufchâteau)** revit. Après l'ouverture d'un hôtel, d'un restaurant et d'une salle pour séminaires, événements ou mariages, c'est maintenant une **micro-brasserie** qui s'ouvre au sein du château. Avec elle, la naissance de la **BIÈRE LE VAURIEN**. S'inspirant du nom des habitants des villages de Grandvoir et Petitvoir, cette bière blonde à haute fermentation titrant 5,7° d'alcool, se positionne comme une bière désaltérante.

<http://terredevaurien.be/la-brasserie-du-vaurien>



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.

- 10>15/01 : **Vakantie Beurs**
(Jaarbeurs / Utrecht – Pays-Bas)
- 14>15/01 : **Lauwers Reis- & Infobeurs**
(Anvers)
- 26>30/01 : **Vakantiesalon Vlanderen**
(Antwerp Expo / Anvers)
- 02>05/02 : **Salon des Vacances**
(Brussels Expo – Bruxelles)
- 11>12/02 : **Fiets en Wandelbeurs**
(Jaarbeurs / Utrecht – Pays-Bas)
- 18>19/02 : **Fiets en Wandelbeurs**
(Flanders Expo / Gand)
- 03>05/03 : **Tourissima**
(Grand Palais / Lille – France)

HALTE GOURMANDE À SUXY

Lieu emblématique du centre de Suxy, l'ancien café **"AU STOP"** fait désormais place à une très sympathique **Brasserie-Hôtel**. Cette nouvelle construction, accessible aux personnes à mobilité réduite, s'inspire de l'architecture extérieure de l'ancien café tout en alliant confort et modernité à l'intérieur. Il est composé d'un très belle brasserie au rez-de-chaussée mais également d'une salle de réunion et de six chambres tout confort aux étages (accessibles par un ascenseur).

<http://austop.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

RIVEO (Centre d'Interprétation de la rivière / Hotton)

18/12 : Après-midi ludique et familiale

27/12 : Visite nocturne des aquariums

Promenades

15/12 : Balade nature (Libin)

20 & 27/12 : Promenade nature (Bertrix)

21/12 : Promenade à Carlsbourg

27/12 : Visite guidée du Vieux Marche (Marche-en-Famenne)

28/12 : Promenade à Marcourt

LES 1^{er} CARNAVALS

06>07/02 : Marche-en-Famenne

24>26/02 : Bastogne



SPÉCIAL FÊTES !

Le Luxembourg belge, terre de fête et de partage, vous invite à venir célébrer, en famille ou entre amis, les fêtes de fin d'année. Tant de rendez-vous à ne rater sous aucun prétexte dans une ambiance festive et conviviale !

Marchés de Noël

Amberloup : 23/12

Arville : 17/12

Bastogne : 09>18/12

Cherain : 17/12

Corbion-sur-Semois : 17<18/12

Durbuy : 25/11>08/01

Etalle : 18/12

Gouvy : 17/12

Halanzy : 17/12

Herbeumont : 17/12

Hotton : 16/12

Houffalize : 16>18/12

La Roche-en-Ardenne : 17<18/12 + 28>30/12

Marche-en-Famenne : 16>18/12 + 23>24/12 + 30>31/12

Vielsalm : 16>18/12 + 22>24/12 + 27>30/12

Virton : 16>18/12 + 23/12 + 26/12

Foire de Noël (Libramont) : 16>18/12



Concerts de Noël

17/12 : Libramont

18/12 : Aubange, Battincourt, Halanzy, Libramont, Saint-Hubert, Salmchâteau, Steinbach

Patinoires

Arlon : 03/12> 08/01

Bastogne : 09>18/12 (réservée aux enfants)

Bertrix : 16/12>08/01

Durbuy : 25/11>08/01

Marche-en-Famenne : 28/11>08/01

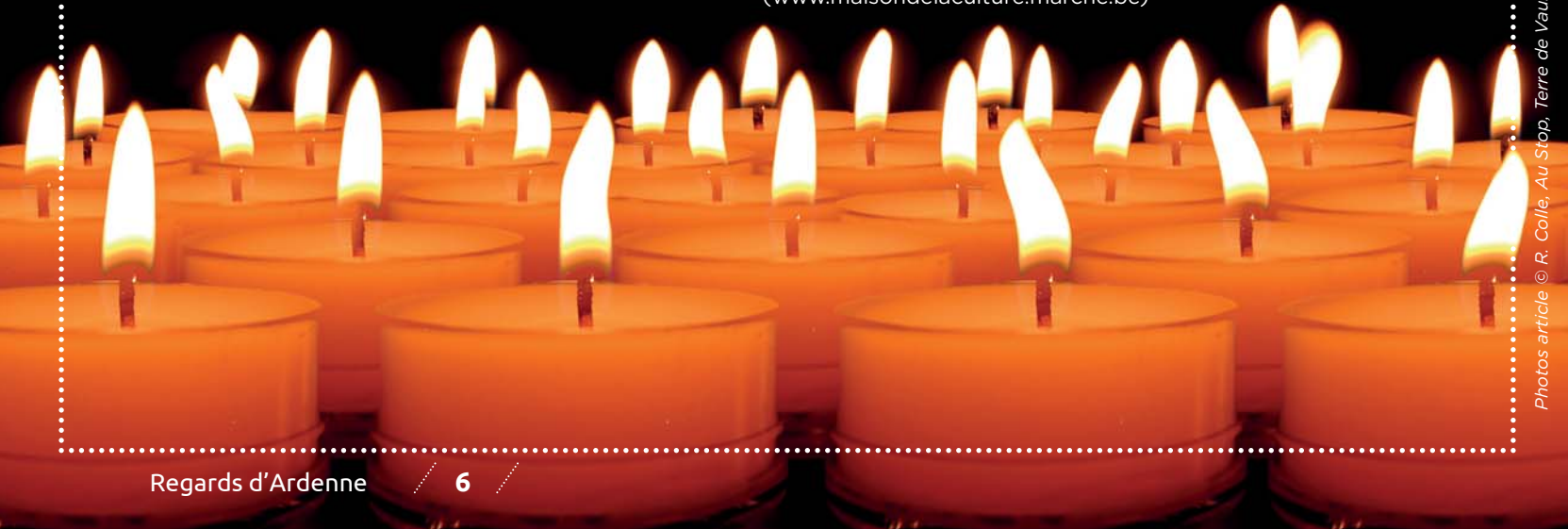
La Roche-en-Ardenne : 26/11>08/01

Vielsalm : 16>18/12 + 22>24/12 + 27>30/12 (réservée aux enfants)

Autres

01>31/12 : Expo photo "Noël c'est quoi ?" (SI Marbehan)

26/12>08/01 : Noël au Théâtre "Chez Nous"
(www.maisondelaculture.marche.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 ARDENEN!

**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.ARCHEOSCOPEBOUILLON.BE

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

Trouvez de l'Or en Ardenne !!!



Dimanche est d'Or

Quatre plaisirs, quatre décors

- Accès aux **thermes** :
 - Piscine, Sauna, Hammam
 - Détente dans l'espace Zen et tisanderie 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



Quarter Latin - Rue des Brasseurs N°2 - 6900 Marche-en-Famenne - 084.32.17.13
www.quartier-latin.be

MON ARDENNE

Texte : Pascal Willems



Chapeau bas, Monsieur HERMAN

C'est depuis 1874 que les chapeaux signés Herman coiffent des têtes un peu partout. Basée à Wellin, entre Ardenne et Famenne, et forte d'une équipe de 25 personnes, la Chapellerie Herman fait figure de référence en Belgique, voire en Europe, en termes de variété de chapeaux, casquettes et autres accessoires. Elle en vend chaque année plus d'un million !



La conquête de l'Ouest

Récompensée par une "Marianne de Cristal" et présente aujourd'hui dans une quinzaine de pays, l'entreprise Herman Headwear s'en va à la conquête du monde. Après le Canada et le Japon, elle s'est lancé un nouveau défi : être bien présente aux Etats-Unis, terre de chapeaux, où l'accueil s'est révélé chaleureux et prometteur.

« Les USA devraient booster les chiffres avec un marché de 300 millions d'habitants, la même langue et la même monnaie, précise **Alexandre Herman**, Directeur général. De plus, les saisons sont encore bien marquées avec de vrais hivers et de vrais étés. Nous nous sommes donné les moyens avec un bureau et un staff sur place. Les espoirs sont grands... »





Bien plus que des chapeaux

En attendant, les créations "Herman 1874" comprennent aujourd'hui un vaste éventail de styles et de modèles : bonnets, bérets, chapkas, chapeaux de paille, de feutre ou de cuir... Mais aussi des accessoires comme des gants et des écharpes. Depuis sa création, Herman propose chaque année deux collections : une collection hiver et une collection été avec un large choix pour accessoriser parents et enfants.

Si la PME conçoit ses créations à Wellin, elle les fait toutefois fabriquer ailleurs : « Nous achetons en Colombie, et beaucoup en Equateur, pays fascinant producteur des chapeaux Panama. Nous préparons un voyage en Ethiopie qui devrait devenir le nouvel atelier du monde parce que la Chine, où nous nous fournissons aussi, devient chère. Nous voulons garder une politique de qualité. Une grande partie de nos casquettes sont "Made in Italy". Nous avons longtemps fabriqué sur place mais le savoir-faire

s'est perdu il y a une vingtaine d'années. Mon père a fait le choix d'arrêter la production pour faire de l'import. Aujourd'hui, nous pourrions reprendre la production parce qu'il existe des gens prêts à mettre le prix pour acheter des produits de grande qualité. Cependant, nous n'avons plus les outils. Mais j'y pense... Il faudrait que des jeunes apprennent le métier dans des écoles de couture. Nous serions prêts à les accueillir pour travailler chez nous et leur apprendre les spécificités de notre activité. »

D'une histoire de famille...

Pour la petite histoire, la Chapellerie Herman est née d'une rencontre improbable dans un des premiers trains belges. Justin Herman y croise un marchand de chapeaux désireux de céder sa clientèle. L'Ardennais reprend l'affaire et implante la chapellerie sur ses terres wellinoises. Il en vend et produit avec succès une gamme de quelques casquettes, suivie d'autres modèles. Quelque 140 ans plus tard, l'entreprise familiale

poursuit son développement. Les deux grandes guerres, les glorieuses années '30, l'actuelle mondialisation... la Chapellerie Herman a réussi à s'adapter aux évolutions de l'industrie dans le respect de cette tradition d'entreprise familiale qui la caractérise et que ses clients apprécient.

Les bonnes idées de DD

DD, c'est Damien Ducobu, le directeur artistique et le créatif de Herman Headwear depuis cinq ans. Originaire du coin de Wellin, son parcours l'a conduit en Grèce, à Paris et Toulouse. Il est pour beaucoup dans la transition de produits classiques vers des produits plus tendance. Chaque année, il crée quelque 250 modèles pour la collection hiver et 150 pour celle de l'été. « Dans la chapellerie comme dans la mode, le travail s'effectue un an à l'avance. C'est dans mon environnement, mes voyages, mes visites des grands salons comme Milan et Paris que je puise mon inspiration. » Une inspiration et une créativité qui en découle qu'il doit parfois tempérer.





...à un argument marketing

A entendre Alexandre Herman : « Si nous avons travaillé sur l'avatar de l'arrière-grand-père Justin, en romançant un rien son histoire, ce n'est pas un hasard mais un choix de marketing pour accrocher les gens. Le projet aux Etats-Unis fonctionne à fond autour de ce contexte-là. Pour les Américains, le côté héritage, vieille société et 5^{ème} génération, cela marche à fond. Tout ce qui est "dynastie", ça leur parle. Le "Made in Europe" est aussi un synonyme de qualité à leurs yeux. Nous surfons sur cet aspect "légende". »

Chef d'entreprise et citoyen du monde

Les légendes ? Une composante importante du tourisme en Ardenne. Mais Alexandre Herman se sent-il Ardennais ? « Au risque de vous décevoir, pas tellement. Je suis un citoyen du monde. Avec un passeport et un billet d'avion, je suis partout chez moi. D'autant qu'il y a une standardisation des codes, que l'on aime ou pas. Je vis avec mon temps. J'ai une tendance à accepter les choses à la seule condition qu'elles ne soient pas

contre-productives. Les smartphones, c'est peut-être une calamité mais aussi un vecteur de communication et de lien énorme. Dans mon état d'esprit de chef d'entreprise, je n'ai aucun état d'âme face à ces évolutions... »

« In the middle of nowhere »

Et Alexandre Herman de démontrer qu'il n'est nul besoin d'être né à Londres ou Tokyo pour se donner des ambitions. « Avec les outils actuels, on réussit à travailler n'importe où. Il n'est pas plus compliqué de bosser en étant basé à Wellin qu'à Bruxelles. Au contraire. Avec mon iPad, du Wi-Fi et Skype, je suis joignable partout. J'ai mes mails et 98% de mon bureau m'accompagne. Mais j'ai l'avantage d'un cadre de travail agréable en pleine campagne. Wellin est localisé le long de l'autoroute E411, la colonne vertébrale de la Wallonie, à une heure de Bruxelles et de Luxembourg. C'est parfait pour notre activité. Nous n'avons jamais envisagé une seule seconde de bouger, même pour aller à Namur. Le seul inconvénient, c'est de faire venir nos clients ici. Les gens du Club Med ou de Roland-Garros, avec qui nous sommes en discussion pour fournir des casquettes en 2017, ont l'impression de venir "in the middle of nowhere" quand nous leur disons être

installés au cœur de l'Ardenne. Or il leur est plus facile de venir chez nous qu'aller à Bruxelles. Notre localisation est un avantage à tous points de vue. Et puis, la Chapellerie Herman a toujours été basée à Wellin. Cela fait partie de l'histoire de la maison. Et c'est précisément notre histoire qui fait vendre nos produits. »

Jardin et balade

Et Alexandre de conclure : « Je suis parti plus de trois mois par an partout dans le monde. Mon passeport est rempli avant d'être périmé. J'ai vécu à Bruxelles et j'adore New York. Je me nourris des énergies des villes mais je ne voudrais plus y vivre. J'habite un village de 150 habitants. C'est le contrepoids de la vie de fou que je suis obligé de mener à 200 à l'heure. Pour me relaxer, mon cadre de vie est primordial. J'aime passer du temps dans mon grand jardin ou encore promener mon chien sur le RAVeL... »



Wellin - A2

HERMAN HEADWEAR

rue Jean Meunier, 6
B-6922 Wellin
+32 (0)84 38 81 03
info@herman-headwear.com
www.herman-headwear.com





★★★★

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



UNE NATURE À DÉCOUVRIR

Texte : **Emilie Batter**



L'Ourthe naturelle et insolite

Il y a quelques temps, nous découvrions l'Ourthe et ses activités d'autrefois en compagnie de Noëlle Willem, responsable du Centre de documentation de l'Ourthe moyenne à Rendeux*. La suite de notre itinérance au bord de l'inspirante rivière nous emmène dans un univers à la fois naturel, gourmand et magique. D'Ourthe à Ourt, ses deux sources, elle nous révèle petit à petit ses secrets et mystères à travers deux belles rencontres. C'est parti pour un voyage entre nature et folklore !





Une nature à préserver

Vincent VANDER HEYDEN est directeur du Parc Naturel des Deux Ourthes (PNDO). Diplômé en gestion avec une spécialisation en environnement, ce Liégeois d'origine œuvre ici depuis 11 ans. Il nous présente le travail de son équipe motivée et pleine de ressources. Sept employés s'affairent à la mise en valeur d'un territoire qui s'étend sur 6 communes et sont chargés de faire la promotion positive des richesses naturelles de celles-ci.

Avant de nous parler plus en détail des missions du PNDO, Vincent nous explique que beaucoup de gens font l'amalgame entre un parc naturel et une réserve naturelle. Or, contrairement à la réserve, le parc est habité. Il s'agit d'un territoire rural, couvrant une superficie minimale de 10.000 ha, au sein duquel est pris un certain nombre de mesures visant à protéger le milieu et le mieux-vivre de ses habitants.

Après ce petit aspect théorique, parcourons cette magnifique région qui couvre les communes de Bertogne, Gouvy, Houffalize, La Roche-en-Ardenne, Sainte-Ode et Ténneville. Avec Vincent, partons à la découverte de ces endroits enchanteurs et insolites qui fleurissent bon l'authenticité ardennaise.

**voir RA6/2014 et **RA1/2012 (consultables gratuitement sur www.luxembourg-belge.be)*

Les missions du PNDO

Depuis 2001, le parc travaille sur trois thèmes qui sont la nature, la protection du paysage et le développement rural économique. De là découle toute une série d'actions en partenariat avec les communes et les habitants. Son leitmotiv est de sensibiliser les 23.000 habitants répartis sur 76.000 ha à la préservation de la biodiversité. A travers des projets pédagogiques, des conférences et autres ateliers, sont abordés des thèmes comme la réutilisation de plantes indigènes, la gestion sans pesticides des espaces publics ou bien encore la manière de fleurir et gérer les cimetières. Chacune de ses missions inclut un volet éducation, coopération avec d'autres parcs, sensibilisation, éducation et innovation. La tâche du PNDO est majoritairement administrative et son rôle est d'accompagner les acteurs de terrain, de leur donner des lignes directrices.



Le territoire en quelques mots

Le territoire est composé à 50% de forêts, 40% de terres agricoles et de 5% d'habitats. Ce qui ne laisse que 5% consacrés à l'économie, au tourisme... On retrouve aussi bien des vallées encaissées, que des plateaux comme Bastogne, Les Tailles ou Saint-Hubert. De nombreuses parties sont peu accessibles et laissent donc la place à une faune et une flore préservées. Les paysages sont remarquables, certains font partie des plus beaux de Wallonie. Beaucoup de villages ont su conserver leur patrimoine tant bâti que naturel.

Faire reprendre vie à la faune et à la flore

Parmi les actions du PNDO, des fonds de vallées ont été rouverts en déboisant les abords de certains ruisseaux de manière à faire ressortir le potentiel biologique. Un projet de création de vergers consacrés aux hautes tiges et à la réintroduction de variétés oubliées a également été mis sur pied. On peut aussi citer la restauration de l'habitat de la loutre, la création de nichoirs à hirondelles et d'abris à insectes.

« Toutes nos actions ramènent à l'Ourthe, explique Vincent. Par exemple, diminuer, voire un jour arriver à supprimer l'utilisation de pesticides a un impact sur la bonne qualité de l'eau. Dès 2017, nous attaquerons un projet autour des pierres sèches. C'est une belle façon de revaloriser des techniques anciennes. »

Madame Ourthe et ses deux sources

L'Ourthe occidentale prend sa source à Ourt, un petit village à quelques pas de Libramont. De son côté, l'Ourthe orientale prend sa source dans le village du même nom, près de Gouvy. La confluence des deux rivières se situe à Engreux, offrant aux amateurs des paysages somptueux. Enfin, "sources" si on peut dire ! Explication avec Vincent :

« On parle régulièrement de sources de l'Ourthe mais elles sont très difficiles à définir. Ce sont en fait plein de petits ruisseaux qui, à un moment donné, se rejoignent pour former la rivière. C'est mystérieux et fascinant car on ne sait pas exactement d'où partent tous ces beaux paysages. »



« Pour moi l'Ardenne c'est vert et frais ! C'est un territoire à forte personnalité, empreint d'une nature encore bien préservée. »



Houffalize – D2

PARC NATUREL DES DEUX OURTHES

rue de La Roche, 8
B-6660 Houffalize
+32 (0)61 21 04 00
info@pndo.be
www.pndo.be

D'Ourthe à Ourt, les coups de cœur de Vincent

*« Il y en a plusieurs mais j'aime beaucoup l'Ourthe entre Cetturu et Brisy en passant par le moulin de Bistain. La vallée du Laval, de Sprimont à Houmont est, elle aussi, très inspirante. Une balade idyllique que je conseille est de suivre le ruisseau de Bertogne à Herlinval. Mais mon véritable coup de cœur se porte sur le petit village de Wyompont. C'est un endroit calme, typique avec son petit pont. Il y règne une atmosphère paisible. C'est un des villages les mieux préservés de la vallée de l'Ourthe. Pour l'anecdote plus insolite, je retiendrais les vestiges du projet de canal de Bernistap** qui devait relier la Meuse à la Moselle. »*



L'auberge "Le Vieil Engreux"

Lorsque j'arrive à Engreux, petit village de la confluence des deux Ourthes, j'entre dans un petit coin de paradis, un peu hors du temps et tellement ressourçant. J'ai rendez-vous avec **Jacques JAMINON**, tenancier d'une auberge plutôt insolite. Là, je pénètre dans un univers magique où nutons, fées et autres personnages issus du folklore local se sont approprié les lieux. Dans ce petit monde féerique, Jacques m'accueille avec son esprit fantasque et boute-en-train. Une rencontre que je ne suis pas prête d'oublier...

Une vie trépidante

Jacques est passionné de culture et de restauration depuis toujours. Le moins que l'on puisse dire, c'est que son parcours est varié. C'est après avoir tenu respectivement un cabaret théâtre à Liège (ville dont il est originaire), trois restaurants et une imprimerie, mais aussi avoir été musicien dans un groupe folk et employé comme graphiste qu'il éprouve le besoin de se ressourcer. Cette cassure totale avec l'agitation de la ville l'amène en Ardenne. Cette région qu'il affectionne énormément, il y venait déjà enfant avec ses parents qui y louaient une ferme pour les vacances.

A ses débuts en Ardenne, il travaillait dans le milieu des chevaux de trait, en immersion totale dans la forêt. A cette époque, les habitants d'Engreux vivaient encore à l'ancienne et le village était plutôt à l'abandon. Le pari n'était donc pas simple de développer quelque chose de touristique. Petit à petit, il a abandonné les travaux forestiers pour démarrer le concept de gîte en 1994. Il voulait créer un endroit où l'on peut boire un verre en toute convivialité tout en profitant d'un espace culturel. Il tombe alors sous le charme de ce café des années 50.



Le repère des personnages imaginaires

Pour Jacques, cette décoration autour des créatures de la forêt est une forme de dérision, de mise en abîme des choses. Selon ses mots, pour que la vie soit plus légère, il faut savoir prendre les éléments au 9^{ème} degré. « *Pouvoir rire de tout et surtout de soi-même est un signe de bonne santé* » me confie-t-il avec la bonhomie qui le caractérise. Créer une identité au restaurant sur le thème des nutons est très vite devenu une évidence. « *On est au pays des nutons, dans le petit monde de la féerie. Le nain est une créature sauvage mais il a bonne réputation, il est jovial, serviable, il vit en harmonie avec la nature. Son seul vice est d'aimer un peu trop les jeunes filles. Il est malin et sème le trouble dans les cœurs. Il est amusant et dynamique.* »





UNE NATURE À DECOUVRIR

Plus de 1.100 figurines ornent les lieux. Si Jacques devait en choisir une seule, ce serait celle-là. *« C'est le plus déjanté, je trouve qu'à ce niveau-là, il me ressemble un peu. »* Il a un coup de cœur tout particulier pour ce nuton car il a été conçu par un atelier de personnes handicapées. Il s'en dégage une profonde sincérité.

A quelques pas de l'auberge, on retrouve la "baignoire des fées", montée sur une source naturelle. Comme le nuton est farceur et un peu obsédé par les jeunes filles, le robinet a une forme particulière. A côté, on retrouve un tumulus de nutons.



Et la magie de l'Ourthe opère !

Jacques ne tarit pas d'éloges à propos de l'Ourthe et la belle région de sa confluence. Engreux est situé sur un promontoire au-dessus de l'Ourthe ce qui rend les paysages uniques et fascinants. *« Je dis souvent que tous les chemins mènent à l'Ourthe. J'ai eu un véritable coup de cœur pour cet endroit. Qu'on vienne par La Roche-en-Ardenne ou par Houffalize, une fois passé la route de forêt, on entre dans une bulle. Le village a un côté fantastique, on se retrouve dans un autre environnement un peu sauvage, parfois rude mais où je me sens bien. »*

Selon Jacques, l'Ourthe est une rivière à laquelle on peut prêter tous les qualificatifs. *« Elle est capricieuse, changeante, éternelle... Elle est d'une éternité virevoltante. »* Nous sommes ici à quelques "enjambées de nutons" seulement du lac de Nisramont et de son environnement exceptionnel mais aussi du cadre idyllique de l'ancien Moulin de Spitanche.



UNE NATURE À DECOUVRIR

Hors des sentiers battus

Jacques, pourquoi pousser la porte du Vieil Engreux ?

« Pour l'accueil, l'assiette, le cadre et la musique. On vient ici pour rigoler. J'aime bien taquiner les gens, les mettre devant leur miroir. Au début, c'est surprenant et puis quand les gens rentrent dans le jeu, on peut rire de tout. C'est décontracté. J'ai une clientèle de 0 à 99 ans. On réapprend les gestes simples de communication. Je suis sidéré quand je sers une table de huit personnes où toutes sont rivées sur leur gsm en permanence. Ici, les échanges sont directs, la communication franche. C'est, à mon sens, la base de l'existence. Il y a maintenant une course au progrès qui m'énerve et je pense que cela fait du bien de se ressourcer. On vient aussi pour boire un coup et s'abreuver de culture et d'informations. J'organise régulièrement des expositions sur le thème de la nature à l'étage. Je suis maintenant le relais du Syndicat d'Initiative. Je vends des cartes de promenades, j'ai des informations sur le Parc Naturel des Deux Ourthes. »

Vous avez besoin de vous changer les idées ? Allez donc faire un tour dans cette auberge pas vraiment comme les autres, là où les deux Ourthes se rencontrent. Peut-être y ferez-vous la connaissance d'un nuton blagueur. Un moment passé au Vieil Engreux est un bon remède contre la sinistrose.

Ici, les échanges sont directs, la communication franche. C'est, à mon sens, la base de l'existence.



Quel type de cuisine servez-vous ?

« C'est très terroir, on fait notre cuisine au fil des saisons : gibier, champignons... Je suis un mycologue et un mycophage passionné. Je cueille plus de 35 espèces comestibles en forêt. Mes deux grandes spécialités sont la soupe aux champignons et les carbonnades à la Chouffe. J'accorde une grande importance à la fraîcheur des produits et je veille à ce qu'ils soient locaux. »



“BISTROT DE TERROIR”

en Luxembourg belge

Le Vieil Engreux, tout comme vingt autres établissements en Luxembourg belge, bénéficie du label Bistrot de Terroir®. Lors de votre passage dans notre région, laissez-vous séduire par leurs bons petits plats tout en dégustant un délicieux breuvage artisanal !

www.bistrotdeTERROIR.be



Engreux - C2

LE VIEIL ENGREUX

Engreux, 64
B-6663 Houffalize
+32 (0)61 28 81 76
vieil.engreux@gmail.com

Domaine du Fourneau Saint-Michel

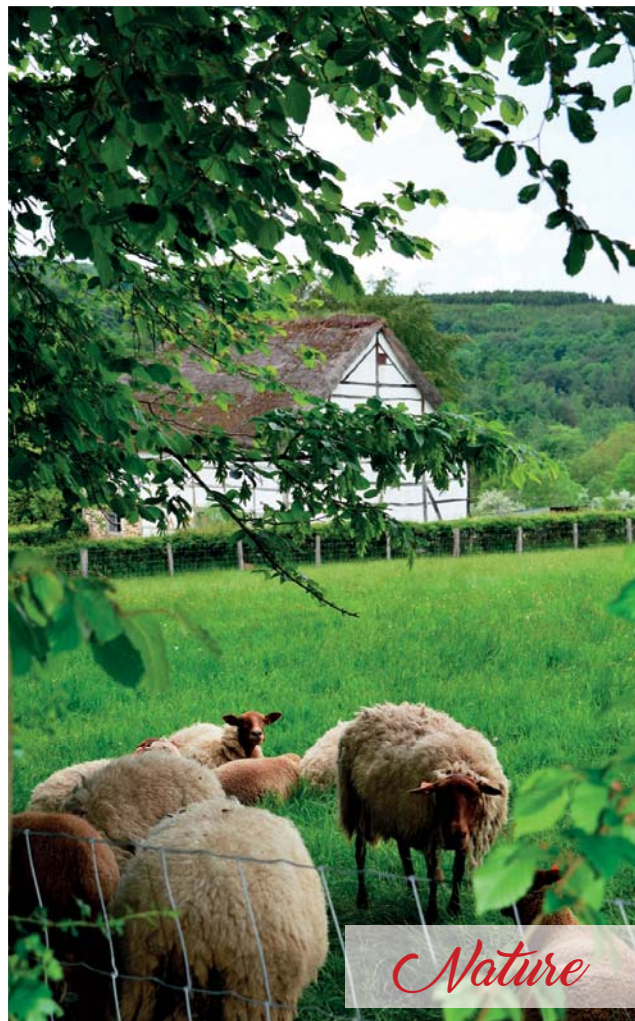
Événements



Patrimoine



Nature



Entre tradition et modernité,
un cadre naturel exceptionnel et une
programmation variée et familiale

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



MÉMOIRE D'ARDENNE

Texte : Fanny Lardot

BOUILLON, un passé de ville lumière



À GAGNER : 10 x 2 entrées au Musée Ducal
et 10 livres "Pierre Rousseau ou l'école d'un journalisme éclairé"
du 16/01 au 15/02/17 sur <http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be>
+ un coupon de réduction pour l'achat du livre (5€ au lieu de 12€)

Lorsqu'on évoque Bouillon, on pense directement à son illustre chevalier Godefroid et à son château qui trône fièrement sur l'éperon rocheux. Mais Bouillon est une cité qui a traversé les siècles et qui a connu d'autres moments de gloire. C'est au XVIII^{ème} siècle, un peu avant la Révolution française, qu'une émulation littéraire offre à cette fille de la Semois un retentissement mondial. Le journaliste Pierre Rousseau et son incroyable

imprimerie y sont pour beaucoup. Aujourd'hui, il reste de cette période de nombreuses bâtisses héritées de ce style français.

Sibylle LEGRAND, la conservatrice du Musée Ducal, nous dévoile la relation controversée entre Rousseau et la ville lumière.

Un Français éclairé de Paris à Bouillon

Pierre ROUSSEAU est un homme d'affaires marqué par la pensée philosophique de son époque. Né en 1716 à Toulouse, il arrive à Paris en 1740 et fréquente les lieux à la mode où il côtoie des écrivains et des scientifiques réputés.

La philosophie des Lumières est en plein essor : les intellectuels français entendent combattre l'obscurantisme et le pouvoir politique absolu du royaume en répandant les savoirs (dans tous les domaines) et les idées humanistes (égalité, liberté, justice...). Dans ce contexte, Diderot et D'Alembert lancent, en 1751, leur "**Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers**", un ouvrage faramineux censé collecter toutes les connaissances sur le monde. Le succès est au rendez-vous mais la censure veille.

Quant à Rousseau, après une brève carrière d'auteur dramatique, il devient journaliste et mûrit le projet d'un **journal encyclopédique**. En 1756, ce n'est pas à Paris que débute son



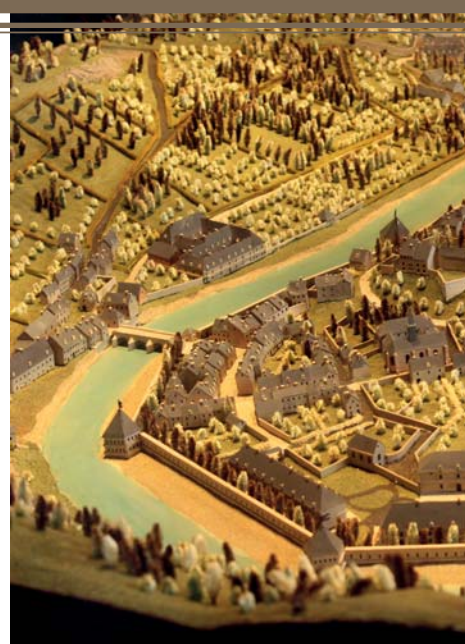
entreprise (en raison du durcissement de la censure) mais à Liège, ville idéalement située aux frontières des pays européens. Les ouvrages jugés "dangereux" sont de plus en plus imprimés et diffusés à partir de la cité principauté. Mais la colère des Chanoines sur le contenu et sur les méthodes employées force Rousseau à s'exiler. Nous sommes en 1759. Où installer ses presses lorsque l'on est persona non grata ?

La réponse vient du seigneur de Bouillon. Charles-Godefroy de La Tour d'Auvergne voit d'un très bon œil l'arrivée de l'imprimeur français. Tout d'abord, cette activité peut s'avérer très lucrative pour ce territoire pauvre et principalement agricole. De plus, le duc profite de l'occasion pour montrer son mépris envers le prince de Liège avec qui il entretient une relation houleuse. Pour finir, les idées répandues dans la revue correspondent à l'idéologie du souverain, souvent en contact avec Voltaire. Mais de quoi traite le Journal encyclopédique de Rousseau ?



**C'est de Dieu que nous vient cet Art ingénieux
De peindre la parole et de parler aux yeux
Et par ces traits divers et figures tracées
Donner la couleur et du corps à nos pensées**

Pierre Simon Fournier (1712-1768), typographe



Un Wikipédia du XVIII^{ème} siècle

Comme son nom l'indique, le Journal encyclopédique est influencé par le travail des philosophes Diderot et D'Alembert. Il sert de complément à leur "Dictionnaire raisonné" et poursuit les mêmes objectifs : développer les connaissances humaines par l'analyse d'ouvrages nouveaux et instruire le maximum de lecteurs.

Rousseau s'entoure de collaborateurs, pour certains étrangers (fixés à Londres et à Berlin), afin de connaître, au plus vite, les nouveautés européennes (littéraires, scientifiques, politiques ou culturelles). Il reste néanmoins le rédacteur principal et garde une mainmise sur l'écriture et la publication. La ligne directrice est la modération : Rousseau a compris que des propos modérés touchent davantage que des prises de position brutales.

Edité de 1756 à 1793, "Le Journal", vaste fonds bibliographique, a un succès international. Les abonnés proviennent de France, du Saint-Empire, d'Angleterre, d'Italie, de Russie, de Pologne. Il connaît même une version italienne ! On compte près de 304 volumes in-12*. À Bouillon, les Sépulcrines y sont abonnées. Amusant quand on sait que le fondateur a été chassé de Liège par le clergé !

* In -12 : forme de livre où la feuille imprimée a été pliée pour donner douze feuillets, soit vingt-quatre pages. Aux XVII et XVIII^{ème} siècles, les in-duodecimo (in-12) ont un format voisin de nos actuels livres de poche.



Guillaume Edeline - La Maison des Encyclopédistes - Lavis



Bouillon en 1690

Rousseau et Bouillon, un “je t’aime moi non plus”

En 1760, Rousseau s’installe à Bouillon, rue du Pont, près du pont de Liège, accompagné de son épouse et de son beau-frère Charles-Auguste de Weissenbruch (son bras droit). Le Journal compte déjà 1.200 souscripteurs ; c’est une réussite. Mais Bouillon, à l’époque, n’est qu’un bourg de 3.000 habitants, majoritairement des paysans ignorant tout du monde culturel et des fastes des villes. L’imprimeur s’ennuie et ne souhaite pas s’installer définitivement dans “cette Sibérie” comme il la décrit. Pourtant, la proximité avec la France est un avantage appréciable.

Qu’à cela ne tienne, le Français va travailler d’arrache-pied pour combler son temps. Dès 1762, il propose, en plus, la “Gazette salulaire”, un journal de médecine dont il est le seul rédacteur, puis la “Gazette des Gazettes”, plus centrée sur la politique. Rousseau fait fortune. Ses collaborateurs et lui-même déménagent alors rue du Moulin. Ce n’est pas seulement l’ancien matériel qui est transporté dans l’atelier mais une toute nouvelle presse ! Dans cette rue, une autre demeure, appartenant à l’avocat Hayen, est achetée dans le même but.

Salle Pierre Rousseau



L’entrepreneur a un projet qui lui tient à cœur : la création d’une imprimerie pour ouvrages. La **Société Typographique** est créée en 1768. Les bestsellers sont réimprimés ainsi que les livres défendus. Il est difficile de connaître exactement le nombre de publications provenant de Bouillon car la censure pousse toujours à utiliser des subterfuges, notamment celui de donner de fausses attributions (Londres, Paris...). On estime que 260 œuvres sont sorties de la presse bouillonnaise en moins de 30 ans.

Bouillon vit de l’imprimerie

Rousseau est devenu, au fil des années, un manufacturier littéraire très riche et très estimé. Il gère une entreprise de près de 60 employés et ouvriers, dont un grand nombre sont des étrangers. Ces derniers s’installent à Bouillon et y fondent une famille. Mais en 1775, Rousseau retourne à Paris pour y finir sa vie (il meurt en 1785). Il laisse son beau-frère à la tête du Journal. Quant à la Société, elle n’imprime pratiquement plus. Lorsque les presses s’établissent à Bruxelles en 1795, l’activité à Bouillon s’éteint rapidement. Il n’empêche que Rousseau a fait vivre de nombreux habitants grâce à son entreprise florissante.

MÉMOIRE D’ARDENNE



Salle des Arts décoratifs XVIII^{ème} siècle

Que reste-t-il de cette époque des Lumières ?

La maison de l’imprimeur a disparu sous les bombes de la Seconde Guerre mondiale comme beaucoup d’habitations situées le long de la rivière. Seul le nom de la petite rue de l’imprimerie, toute proche, rappelle l’importance de l’activité.

Mais plusieurs bâtisses construites au XVIII^{ème} siècle sont toujours visibles au cœur de la ville. La plupart d’entre elles sont d’ailleurs classées ! Le travail du Musée Ducal et des professionnels du tourisme est de mettre en lumière cette période fantastique souvent tapie dans l’ombre du Moyen-Âge. Comme le précise Sibylle Legrand : *« le touriste curieux a sous son regard de nombreux indices qui prouvent que Bouillon est loin d’être une cité banale. Elle est la plus française des architectures urbaines de Belgique en raison du style Louis XV. »*

...

MÉMOIRE D'ARDENNE

...

« Au XVIII^{ème} siècle, une petite élite d'intellectuels occupe à Bouillon des fonctions importantes dans la gestion du duché. Ces individus, souvent des bourgeois anoblis, gravitent autour du pouvoir ducal et sont dotés d'une certaine richesse. Les De la Tour d'Auvergne recrutent des juristes compétents, pas toujours faciles à dénicher quand on sait que le territoire jouit d'une réputation de Sibérie (dixit Rousseau). Cependant, ces personnalités apportent, dans leurs bagages, le style et le mode de vie à la française. Un peu comme l'a fait Rousseau au même moment avec son imprimerie. »

Ce chic français se matérialise par l'édification de maisons confortables et luxueuses :

L'HÔTEL D'ARTÈZE - 1

(privé) : sa construction est située entre 1753 et 1762 (actuelle rue du Brutz). Son nom lui vient du comte Alexandre d'Artaize Roquefeuil, lieutenant-colonel de cavalerie qui en hérite en 1820. Résidant à Paris, il en fait une résidence de campagne. Fin XIX^{ème}, les propriétaires (la famille industrielle Camion) transforme l'édifice en un brillant salon d'art et de littérature où des artistes de renom séjournent le temps d'un week-end. Le petit plus : la véranda, espace lumineux et élégant, façonnée en 1905 à l'occasion du mariage de la fille Camion.

LA MAISON MAUGRÉ - 2

(privé) : édiée sur la place des Champs-Prévôt dès 1708, elle est la propriété de Remacle Henry, connu pour avoir réalisé des ouvrages pour le duc et le roi de France. Sa nièce et son époux en héritent. Ce dernier, Richard Chauvet (1767-1844), est une personnalité incontournable de la société bourgeoise de Bouillon. Sénateur belge, il devient également

bourgmestre de la ville en 1836. La maison passe ensuite à la famille Ozeray dont une des filles, Madeleine (1908-1989), devient une comédienne reconnue (interprète d'Ondine de Jean Giraudoux) et l'égérie de Louis Jouvet.

LA MAISON DU PRÉVÔT

(privé) : aménagée sur le Boulevard Heynen, cette bâtisse a probablement été reconstruite au XVIII^{ème} siècle. Elle tire son nom de la fonction de son occupant. Son architecture est typique de celle défendue par les ducs à cette époque.

LA MAISON LAVACHERY - 3

(privé) : située à front de rue, à l'angle des rues Augustins et Georges Lorand, elle est un bel exemple de l'architecture domestique d'une classe bourgeoise, essentiellement marchande. L'intérêt ? La présence d'un balcon protégé par une grille en fer forgé comportant le monogramme du propriétaire.

L'ANCIEN PALAIS DUCAL

(actuel hôtel de ville) : jadis résidence du gouvernement bouillonnais, le bâtiment propose une architecture plus modeste par rapport aux autres constructions de ce style.

L'HÔTEL DORIVAL - 4

(privé) : tirant son nom de l'un de ses occupants (Thomas Dorival de Fignamont, le chancelier-président de la Cour souveraine), l'hôtel est une maison de fonction car des audiences de la Cour s'y déroulent (d'où un certain faste). Plus récemment, il est associé à Cécile de Vaulx de Champion, écrivaine et salonnière appréciée qui y organisent des réceptions jusqu'en 1960. Des papiers peints panoramiques ont été découverts dans le petit salon (sorte de vastes paysages).



Ils sont uniques car les seuls exemples répertoriés in situ en Luxembourg belge !

L'HÔTEL SPONTIN - 5

(propriété de la ville, actuel Musée Ducal) : édiée par Nicolas-Joseph Spontin, conseiller à la Cour souveraine, cette habitation revête plusieurs rôles au fil des années : maison particulière, école communale (1929), hôtel puis musée ! En 1958, le Musée Ducal y installe ses collections avant de s'étendre (l'ancienne résidence du gouverneur, juste à côté, abrite les pièces liées à l'époque moderne et au folklore ardennais).

1	2
5	3
	4



« Ces maisons sont installées sur la rive gauche de la Semois, au plus près du palais ducal. On constate qu'elles sont intégrées dans de la population locale, majoritairement modeste voire pauvre. Ce sont des constructions tout à fait singulières par rapport aux traditionnelles habitations ardennaises. Elles sont faites pour la vie en famille et pour la vie mondaine (salons de réception). Déployant le bon goût sans tapage, elles révèlent toutes les nuances de la "douceur de vivre". La nouveauté ? Donner une fonction particulière à chaque pièce. Aujourd'hui, ces maisons ouvrent leurs portes lors

d'événements comme les journées du patrimoine. »

Mais à quoi ressemble l'intérieur de ces maisons ? Pour le découvrir, rendez-vous au Musée Ducal. Une nouvelle collection présente les objets d'apparat typiques des salons inspirés des Lumières (art décoratif). On lève le voile sur la sphère privée de ces bourgeois. Vous pouvez même admirer les gilets brodés portés par Rousseau lui-même ! Le Musée, c'est plus de 1.000 ans d'histoire bouillonnaise : les croisades, l'art d'orient et médiéval, les armes, le folklore ou encore la ferronnerie.



Bouillon - A3

MUSÉE DUCAL

rue du Petit, 1
B-6830 Bouillon
+32 (0)61 46 41 89
info@museeducalbouillon.be
www.museeducalbouillon.be

MÉMOIRE D'ARDENNE

Promenade dans la ville sur les traces du siècle des lumières

Pour vous aider dans votre visite, le Syndicat d'Initiative a préparé un circuit sur l'architecture remarquable bouillonnaise. 21 points d'arrêt sont proposés avec, pour chacun d'eux, un panneau didactique richement documenté. Francis Cléban, président du Syndicat, Thierry Props, administrateur adjoint et Patrice Wey, administrateur, nous en disent davantage.

« Inauguré tout récemment, le projet était dans les tiroirs du SI depuis de nombreuses années. Cela a pris du temps d'avoir toutes les autorisations

administratives pour le placement des panneaux. Ensuite, il a fallu s'atteler à la recherche documentaire puis à la traduction en quatre langues. Si vous voulez en savoir plus, vous pouvez utiliser les QR code. Ce travail a été possible grâce à la collaboration du Musée Ducal et de l'historien et architecte de la ville Roger Nicolas.

Le circuit d'environ 2 km vous emmène dans les quatre coins de la ville et vous fait découvrir le riche patrimoine architectural et militaire. Le château fort, l'église Saints-Pierre-et-Paul, mais aussi les bastions, l'ancien couvent des Sépulcrines, l'ancien hôpital civil, le quartier militaire et les fameuses maisons bourgeoises. »

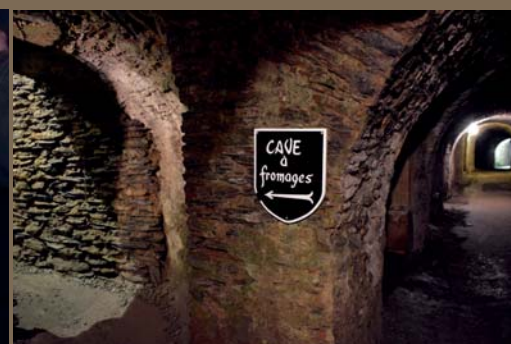
Tous les grands moments de l'histoire de Bouillon vous sont donc contés !

www.bouillon-initiative.be
www.bergerie-acremont.be



Du fromage au château

Autre fierté du Syndicat d'Initiative, les nouveaux résidents du château. Depuis 2016, les caves abritent les fromages de la **BERGERIE D'ACREMONT**. Ces derniers sont affinés au sein même de la forteresse et sont d'ailleurs inspirés d'une recette médiévale ! Ils sont revendus dans plusieurs épiceries fines et commerces de proximité ; certains restaurants les proposent même dans leurs recettes. Leurs petits noms ? Les "Œillets du château", en référence aux fleurs caractéristiques qui ne poussent que sur les murs du fort.



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



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

POUR BIEN MANGER

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



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



POUR BIEN 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 :



3 gîtes de vacances
« Les Tilleuls »
2 meublés de tourisme
« Le Séchoir à Tabac »



Le Chalet hôtelier
« Le Chalet »
Le Gîte hôtelier
« Le Wellness »
Les Gîtes hôteliers de grand confort
« Les Maisons des Balcons »

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



Pensez à réserver vos séjours pour 2017 :
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

Edmond Fouss,
fondateur du
Musée Gaumais



Des histoires plein les yeux ! Au Musée gaumais, en famille, avec l'école ou encore lors d'ateliers de vacances, les enfants découvrent en s'amusant les mille facettes du patrimoine de Gaume, ses contes et ses légendes...

Les ENFANTS au(x) MUSÉE(s) GAUMAIS

Installé dans l'ancien couvent des Récollets à Virton, le Musée gaumais, inauguré en 1939, fut agrandi en 1992 d'une aile contemporaine. A travers ses collections riches et variées, il expose archéologie, art, ethnographie civile et religieuse, arts industriels et populaires, mobilier régional et traditions de la Gaume.

Depuis toujours, le Musée gaumais porte un regard attentif aux enfants, à la transmission des choses (patrimoine, arts, histoires, légendes...) aux plus jeunes en les aidant à comprendre l'héritage pour l'intégrer au présent. **Edmond FOUSS**, l'historien fondateur du Musée émerveillait déjà en son temps les enfants en les invitant pour des veillées contées autour de l'âtre de la Ferme de la Dîme à Montquintin (devenue Musée de la Vie paysanne en 1965).





Myriam PEZZIN, institutrice de formation, est aux rênes du service pédagogique depuis 1984. Avec la passion et la générosité qui l'habitent, elle veille à développer une série d'animations éducatives et ludiques pour les plus petits et propose des activités pédagogiques multiples qui s'adressent tant aux écoles qu'aux familles.

Beaucoup de collaborations existent déjà avec les écoles : feuillets pédagogiques, la participation au "P'tit Gaumais", des visites guidées à la carte, tant au Musée gaumais (Virton) que dans les antennes satellites comme le Musée lapidaire (Montauban-Buzenol), celui de la Vie paysanne (Montquintin) ou encore le Musée d'Histoire militaire (Latour).

Le Musée gaumais est aussi un outil pédagogique pour les étudiants du

département pédagogique de la Haute Ecole Robert Schuman, implantée à Virton. Ces futurs enseignants sont amenés chaque année à pousser les portes des collections et du centre de documentation du Musée, que ce soit dans le cadre de leurs cours ou de leurs stages. "La culture comme vecteur d'inclusion et d'émancipation des enfants" est un sujet particulièrement d'actualité ! Que du bon pour les petits qui en bénéficieront...



Virton - C4

MUSÉE GAUMAIS ASBL

rue d'Arlon, 38
B-6760 Virton
+32 (0)63 57 03 15
courrier@musees-gaumais.be
www.museesgaumais.be



Chouette,

Le P'tit Gaumais !

Le P'tit Gaumais est un journal de classe édité par le Parc Naturel de Gaume à l'attention des élèves de primaire. Le Musée gaumais y participe. A la fois ludique et documentaire, il aide instituteurs et parents à partager avec leurs enfants la beauté, la richesse et la diversité des ressources de la Gaume. À découvrir et à télécharger sur leur site :

<http://parc-naturel-gaume.be>

REGARDS EN HERBE

Myriam Pezzin lors
de la soirée "Museozoo"

Quel accueil pour les familles au Musée ?

« Nous avons développé un accueil pour les familles, nous explique Myriam, particulièrement dans l'espace "Contes et légendes", qui leur permet de se débrouiller seules et de vivre un moment original de rapprochement parents-enfants. Trois fois par an, nous participons aux actions de "Marmaille&Co" (Lire encadré). D'abord durant le congé de carnaval avec "Viens t'a(musées)". Ensuite, pendant les vacances de Pâques où nous invitons les enfants à participer au concours "Dessine-moi un Musée !". Les enfants viennent au Musée et font parler leur créativité autour d'un thème. Plusieurs de nos petits Gaumais ont déjà remporté des prix ! Enfin, durant les vacances d'été où nous présentons une exposition avec les dessins primés et organisons une soirée-pyjama. »

Marmaille&Co

Des musées de Wallonie à vivre en famille !

Huit musées en Luxembourg belge participent aux différentes actions menées tout au long de l'année : Le Musée en Piconrue (Bastogne), le Musée archéologique d'Arlon, le Musée Gaspard (Arlon), le Domaine du Fourneau Saint-Michel, le Musée des Celtes (Libramont), le Musée de la Famenne (Marche-en-Famenne), l'Euro Space Center (Redu) et Les Musées gaumais.

www.marmaille.be



Avez-vous vu le chat ?

Cet été 2016, nous avons eu la chance de pouvoir nous glisser entre les jeunes participants à la soirée-pyjama (Marmaille&Co). Le thème : "Museozoo". Sous la houlette de Myriam PEZZIN et de Marie-Ange RAHIR, une kyrielle d'animaux accueillent les enfants ! A commencer par les chats, peints ou sculptés, gris ou colorés, les chats qui habitent les peintures de Marguerite Brouhon... Mais il n'y a pas que les chats. Les animaux se cachent partout : des coqs, des poules et des moutons, l'agneau de Dieu, la chouette parfois crucifiée, l'aigle à deux têtes et on en passe. Ils apparaissent là où on ne les attend pas toujours : au coin d'une vitrine, au creux d'un tableau, dans les collections d'objets ethnographiques... Les enfants écoutent, cherchent, répondent aux questions ou en posent, découvrent en s'amusant. Une belle soirée d'été au "zoo du Musée"...

Les stages des "petites" vacances scolaires

Lors des "petites vacances" (Toussaint, Carnaval et Pâques), Marie NOTHELIER organise des ateliers de trois après-midis pour des enfants de 6 à 12 ans. Jeune institutrice également diplômée en publicité, Marie porte en elle cet amour de l'histoire, de l'art, des images, des traces et... des enfants ! La conduite de ces ateliers riches et ludiques lui va comme un gant. Elle s'émerveille face à l'engouement des plus jeunes, leur soif d'apprendre, leur désir de créer. Les yeux brillants, les sourires épanouis et les visages ensoleillés des enfants témoignent de leur plaisir à participer à ces temps de découverte et d'éveil.

Comment se déroule un atelier ? Un thème est choisi. Un peintre, un personnage, une fête, une légende...



Marie Nothelier
et les enfants
lors de l'atelier
"Nestor Outer"



Suivons l'atelier "Nestor Outer". Le premier jour, Marie parle de l'artiste. D'abord au sein du Musée : son portrait, en buste, et ses aquarelles. Après, les jeunes filent sur les traces du peintre en ville, repèrent "la Médina" (la maison où a vécu l'aquarelliste), l'Athénée Royal Nestor Outer, la "grand-place" du même nom, sa sépulture au cimetière... Le deuxième jour, place à la créativité ! Les enfants ont vu l'aquarelle de Nestor représentant le moulin Naisse, à deux pas de la Médina. Aujourd'hui, c'est à eux

de peindre "d'après nature". Tous se postent face à l'ancien moulin, en plein air, observent attentivement la bâtisse, manient pinceaux et couleurs en s'initiant à l'aquarelle. Un même sujet et autant d'interprétations sensibles et touchantes qu'il y a d'enfants, c'est beau ! Troisième jour, avec fierté, les petits peintres exposent au Musée, à côté de l'œuvre originale et invitent leurs parents. On ne sait lesquels se réjouissent le plus... Les enfants, les parents, Marie ? Tous et chacun, à juste titre.

NESTOR OUTER, né à Virton en 1865, mort en 1930. Aquarelliste renommé, Il fut professeur de dessin au Collège communal de Virton, sans pour autant renoncer à ses rêves d'ailleurs. Comme d'autres peintres de son époque, il fut un peintre-voyageur et a cherché l'exotisme, les teintes et les lumières des pays méditerranéens (l'Espagne, l'Egypte...). A l'image d'un reporter de guerre, il a aussi livré un précieux témoignage écrit et peint en illustrant le douloureux conflit de 1914 en Gaume.

(voir RA n°6 - été 2014 consultable sur www.luxembourg-belge.be)

« Arduinna, déesse celtique ou Diane, chasseresse romaine ? » Quel animal inspirera le masque qui te permettra de te placer sous leur protection ? Les 27, 28/02 et 1/03.

« Qui suis-je ? », un autoportrait codé ! Dessiner ou peindre ton autoportrait comme l'ont fait Albert Watrin, Nestor Outer, Félicien Jacques. Les 3, 4, 5/04.

« Qui était Jenny Lorrain ? » De nos mains, modelons une médaille ou une statuette comme cette femme sculpteur a osé le faire, il y a plus de 100 ans ! Les 30, 31/10 et 1/11.



Le POUVOIR des MARIONNETTES

Au cœur du **THÉÂTRE DE FRÈRE JACQUES** du Musée gaumais, deux personnages clés : **Annie GOFFIN** et **Pierre LEROUX**, un couple à la scène comme à la ville ! Parents et grands-parents, ils sont unis depuis de longues années. Couple « à la scène »... alors que rien ne semblait prédestiner ces deux personnalités à partager un jour une passion pour les marionnettes.

Figure bien connue de l'école maternelle des Sources, Annie a accompagné des centaines de petits dans leurs premières années d'apprentissage scolaire. Les enfants l'adoraient ! Raconter des histoires qui émerveillent et tiennent les petits en haleine, elle en connaît un brin. Elle nous confie qu'elle n'aurait par contre jamais imaginé que son mari puisse devenir marionnettiste. Pierre était professeur d'économie et les chiffres, ce n'est pas une partie de fantasia ! Et pourtant...

L'aventure débute en 2004 quand Annie accepte de conter et chanter "La révolte des jouets" avec Saint-Nicolas et Père Fouettard, les deux seules marionnettes existant alors au Musée. Elles avaient été créées par Myriam Pezzin. Un projet de castel dormait dans les tiroirs depuis de longues années. « Et pourquoi ne pas le concrétiser ? » se dit Annie.

Le premier castelet fut réalisé en 2005 en collaboration avec Marc Poncin (les doigts d'or du Musée). La même année, Annie jouait la première pièce, "La Légende des quatre fils Aymon". Immédiatement, Pierre a embrayé en apportant son aide en adaptant le texte de Jean-Luc Duvivier de

Fortemps**. Le jour de la première représentation, Pierre a quitté ses élèves en plein examen pour y assister. Il voulait faire une belle surprise à son épouse...et le virus l'a atteint de plein fouet ! A partir de là, il a compris comment il pourrait offrir son aide sur le plan technique en trouvant des stratégies pour qu'Annie puisse jouer seule, gérer à la fois le récit, les marionnettes, les bruitages, les décors... « Placer seule les quatre fils Aymon sur le Cheval Bayard, c'était assez épique ! Il a fallu dénicher des stratagèmes. »

Eveiller le merveilleux...

Aujourd'hui, le **Théâtre de Frère Jacques**, on le doit de A à Z au duo Annie et Pierre. A commencer par les marionnettes elles-mêmes. Pierre, doté d'un don de caricaturiste, réalise les têtes et Annie les peint et

fabrique les corps et costumes à partir de matériaux de récupération. Ils créent à quatre mains de magnifiques personnages bien typés et hauts en couleurs. Pour les textes, c'est plutôt Pierre : « Je pars d'histoires connues ou de textes d'historiens et les adapte en langage direct et en y mettant une part romancée tout en respectant la base historique. Ce qui est gai avec les légendes, c'est qu'elles permettent de semer le doute dans la tête des enfants, de les emmener dans un monde imaginaire mais relié à des lieux et des temps qui ont réellement existé. Même si tout n'est pas capté, on éveille le merveilleux chez les enfants... quel bonheur ! »

Annie n'est plus seule aux commandes des spectacles, les deux voix et les quatre mains s'unissent là aussi. Lors des premières représentations, chacun s'attache au scénario puis Annie prend vite quelques libertés, s'adapte au public et aux réactions des petits,





ajoute une touche d'humour... chaque fois, Pierre tremble un peu, mais le résultat est toujours magique.

Nos marionnettistes ont aujourd'hui une dizaine de spectacles à proposer :

- la Légende des quatre fils Aymon,
- la Dame blanche de Montauban,
- les aventures du Djean d'Mady,
- les fées et sorcières de Gaume,
- le Daru,
- le siège de la Citadelle de Montmédy,
- le Bertrand et la Zoline,
- la Légende de Saint-Nicolas,
- Noël en Gaume (un texte totalement inventé par Pierre)...

Avec leurs marionnettes, Annie et Pierre veulent faire revivre ce que les gens se racontaient autrefois au coin du feu. Cette identité folklorique qui témoigne d'une époque où il y avait plus de vie et moins d'indifférence.

« Un pays où on ne raconte plus perd ses racines et est appelé à mourir »

**Un castelet est un décor servant de scène pour les spectacles de marionnettes tout en cachant les marionnettistes et en répondant à une série de contraintes techniques selon le type de marionnettes utilisées. Le terme trouve son origine dans "castel", petit château.*

***Jean-Luc Duvivier de Fortemps, "Le Cheval et l'Épée ou les quatre fils Aymon", 2002*

Offrez un beau spectacle de marionnettes à vos (petits)-enfants !

Vous formez un petit groupe ou une grande famille (min. 10 personnes) ? Il vous est possible de réserver un spectacle "privé" de marionnettes ... La représentation peut se tenir tant au Musée (30€) qu'à l'extérieur grâce au castelet mobile créé par Annie et Pierre (100€). Infos et réservations auprès du Musée gaumais : +32 (0)63 57 03 15.

AU THÉÂTRE de
FRÈRE JACQUES



L'ARDENNE AUTREMENT

Texte : **Carine Binet, Kevin Hazard et Hélène Velden**





Un tourisme pour tous

Informier au mieux et rendre les lieux accessibles à tout un chacun sont des enjeux importants afin de permettre à tous de profiter comme il se doit de l'Ardenne !

Aujourd'hui, plus de 30% d'entre nous sont touchés par une forme de handicap. Certains présentent des déficiences visuelles ou auditives, d'autres des difficultés de compréhension ou encore de mobilité, comme par exemple une personne en chaise roulante ou un jeune papa avec une poussette.

Regards d'Ardenne a dès lors décidé de présenter un patchwork de ce que le tourisme en Luxembourg belge propose et développe. En route pour une série de rencontres enrichissantes et agréables afin d'en apprendre davantage sur l'accessibilité.



« Lorsque je me suis retrouvée en fauteuil roulant il y a plus ou moins trois ans et demi, je me suis rendue compte qu'il était difficile d'obtenir des informations sur l'accessibilité. Les plus fiables venaient d'autres personnes à mobilité réduite. J'ai donc décidé de les partager sur internet et donner toutes mes bonnes adresses d'endroits accessibles visités. Ce qui me fait plaisir aussi est de constater qu'après mon passage et quelques conseils donnés, certains établissements améliorent leur accessibilité. »

C'est donc sur ses quatre roulettes que Blandine est partie à la découverte des régions de Durbuy et de La Roche-en-Ardenne.

Durbuy

Le voyage de Blandine débute à Durbuy. Au **PARC DES TOPIAIRES** précisément. Elle nous avoue d'emblée ne pas connaître le Luxembourg belge. « J'ai déjà visité une dizaine de pays européens, les États-Unis et prochainement l'Asie et l'Australie... mais très peu mon pays. Avant de partir, j'ai eu l'envie de remédier à cela. Comme j'adore la nature, je suis ravie de me trouver ici. »

Blandine est accueillie par **Nadine DEVAHIVE** qui travaille à l'Office communal du Tourisme de Durbuy. Le parc jouxte la vieille ville et est largement accessible : du parking jusqu'à la terrasse en hauteur avec vue sur le centre. Les toilettes présentent quant à elles un ressaut de trois centimètres. L'endroit est splendide et ressourçant à la fois. Sur plus de 10.000 m², on y découvre 250 buis taillés dans des formes originales. Certaines de ces plantations ont plus de 120 ans !



PARC DES TOPIAIRES
rue de la Haie Himbe, 1
B-6940 Durbuy
+32 (0)86 21 90 75
topiaires@durbuy.be
www.topiaires.durbuy.be

**HÔTEL-RESTAURANT
LA CALÈCHE**
place aux Foires, 15
B-6940 Durbuy
+32 (0)86 21 32 70
info@lacaleche.be
www.lacaleche.be

LE LABYRINTHE
rue Basse Commène
B-6940 Barvaux-sur-Outhe
+32 (0)86 21 90 42
info@lelabyrinthe.be
www.lelabyrinthe.be



Blandine est passionnée de voyages et d'écriture. Cette blogueuse âgée d'une vingtaine d'années est atteinte d'une maladie qui l'empêche de se déplacer à pied. Très loin de s'apitoyer sur son sort, la dynamique globetrotteuse a décidé il y a quelques années de créer un blog afin d'y raconter ses aventures et d'y apporter des détails précis et fiables sur l'accessibilité des lieux parcourus à travers le monde.

Blandine Even

et ses 1.000 découvertes sur 4 roulettes

La **VIEILLE VILLE** en soi se parcourt moins aisément vu le pavement des rues, mais la place principale est quant à elle accessible, tout comme le restaurant "**LA CALÈCHE**" où Blandine n'aura aucune difficulté à se débrouiller en toute autonomie, tout en profitant d'un repas généreux. Comme elle le dira : « *C'était accessible des entrées aux toilettes et la hauteur des tables était adaptée. Et en plus, c'était très bon !* »

Direction ensuite le labyrinthe géant de maïs à Barvaux. Il se situe à cinq bonnes minutes en voiture de Durbuy et fêtait en 2016 ses 20 ans d'existence. **LE LABYRINTHE**, ouvert de juillet à octobre, propose de se perdre dans ses dédales, d'y découvrir les habitants qui l'animent et de réaliser des épreuves amusantes. « *C'est un endroit qui vaut la peine d'être visité, surtout lorsque l'on a des enfants. Les acteurs sont très bons et à fond dans leur personnage. Au niveau de l'accessibilité, des toilettes sèches adaptées sont présentes. Je conseille le labyrinthe en période de beau temps. S'il a plu les jours qui précèdent votre visite, les sentiers sont plus difficilement praticables.* »

« Ma vision d'une marche a changé le jour où je suis devenue chaisarde. »



NB : à l'exception du restaurant La Calèche, les lieux présentés dans ces pages ont été audités (lire page 43) et représentent donc l'avis de Blandine.

Le site www.luxembourg-belge.be vous fournit les informations complètes.



La Roche-en-Ardenne

Après une nuit passée à l'**HÔTEL FLORÉAL** de La Roche-en-Ardenne, où Blandine fût impressionnée par l'accessibilité de l'établissement, ses équipements et l'accueil sympathique du personnel, direction le **PARC À GIBIER**. Le parc n'étant pas accessible aux personnes à mobilité réduite de manière naturelle, il est possible d'y effectuer, sur demande, une visite véhiculée en compagnie du soigneur. Le parc de dix hectares propose un parcours pédestre forestier où l'on observe notamment des daims, des cerfs, des mouflons, des sangliers... Préférant se débrouiller en toute autonomie, Blandine ne choisira pas la voiture pour découvrir le parc, ce qui aura valu quelques frayeurs à ses accompagnants. Le temps de quelques sensations sur le parcours, la découverte de bébés loups entre autres et une assiette de charcuterie ardennaise dégustée, Blandine repart sur les routes du Luxembourg belge en direction de Samrée, où l'attend la visite de la **CHOCOLATERIE CYRIL**.

En 1993, cet ancien comptable prénommé Yves a ouvert, avec son épouse, une petite chocolaterie située à cinq minutes en voiture de La Roche-en-Ardenne. Ce showman propose des démonstrations de son savoir-faire en français, néerlandais et anglais tous les samedis après-midi et sur rendez-vous durant la semaine. Joie et bonheur sont garantis auprès des enfants... et de Blandine ! L'une des particularités de Cyril chocolat est de proposer des emballages personnalisés : « *Cela marche du tonnerre auprès des écoles, des mouvements de jeunesse et des clubs divers qui cherchent des financements de manière originale, en évitant la traditionnelle vente de lasagne.* »

Ce petit paradis du chocolat est aussi le paradis de l'accessibilité. Comme l'exprime Yves : « *Dès le début, nous souhaitions pouvoir accueillir tout le monde : les personnes plus âgées, en chaises roulantes, mal voyantes ou aveugles, sourdes... Par exemple, pour les malvoyants, j'adapte ma présentation en leur faisant toucher les moules qui servent à confectionner nos chocolats.* »



CYRIL CHOCOLAT

Samré, 63
B-6982 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 46 71 20
cyril@skynet.be
www.cyrilchocolat.be

PARC À GIBIER

B-6980 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 31 10 15
www.parcagibierlaroche.be

FLORÉAL

avenue de Villeze, 6
B-6980 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 21 94 46
reception.laroche@florealgroup.be
www.florealgroup.be

LES HOTTOLFIADES

B-6990 Hotton
www.hottolfiades.com





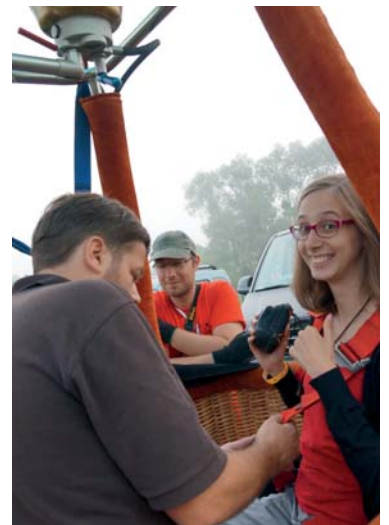
Le temps manquant, Blandine devra repartir sans avoir eu l'occasion de tester le tout nouveau "hot chocolate bar", où Yves et son épouse proposent une dizaine de chocolats chauds accompagnés de brownie maison.

Avant de partir pour l'Asie et l'Australie : **Hotton**

Avant son grand voyage à l'autre bout de la planète, Blandine aura eu l'occasion de tester un événement accessible très original en Luxembourg belge : **LES HOTTOLFIADES**. Ce festival de montgolfières a lieu à Hotton à la fin du mois d'août depuis 1999. Plusieurs dizaines de montgolfières y prennent leur envol chaque matin et chaque fin de journée durant un week-end et de nombreuses animations sont proposées. Une nacelle "easy access" permet aux personnes à mobilité réduite de s'envoler dans les airs, grâce à un siège adapté et à une porte dans la nacelle. *« Ce que je trouve génial est de m'asseoir dans ce siège adapté. Comme il est surélevé, je me situe à hauteur d'homme, ce qui me laisse la possibilité d'admirer les superbes paysages. Si j'étais restée dans ma chaise roulante au sein de la nacelle, je n'aurais pas eu la possibilité de voir aussi bien. »*

Entre deux « *waouw* », c'est l'occasion de conclure par un petit conseil de Blandine :

« L'accessibilité humaine compense parfois l'accessibilité physique. On ne refuse jamais de m'aider, mais quand je suis avec mon fauteuil qui pèse 180 kg, ce n'est pas possible de me porter pour monter une marche. Les gens veulent généralement bien faire, sans se rendre réellement compte si leur établissement est accessible complètement. Dans tous les cas, je pense que les gens qui travaillent dans le tourisme doivent se dire qu'ils peuvent accueillir un jour ou l'autre des visiteurs handicapés et ainsi voir l'intérêt de rendre leur site accessible. Les personnes à mobilité réduite représentent 30% de la population, c'est énorme ! N'importe qui peut se retrouver à mobilité réduite à un moment donné. Pas nécessairement en fauteuil roulant, mais avec une blessure, avec l'âge, ou encore avec une poussette... Donc les aménagements ne servent pas qu'aux personnes comme moi mais à tout le monde au final et cela vaut vraiment la peine de les faire. »



Suivez les aventures de Blandine Even sur son blog. Vous y découvrirez ses bons plans accessibles en Luxembourg belge, ainsi que sa visite du Bastogne War Museum.

<http://1000decouvertes4roulettes.com>



Après les découvertes axées “nature” de Blandine, direction le patrimoine culturel du Luxembourg belge ! Rencontres au Musée des Celtes et au Bastogne Barracks afin d’y découvrir les adaptations et animations originales pour les publics malvoyant et sourd ou malentendant, principalement.

Le MUSÉE des CELTES à Libramont



7

1

Julie CAO VAN est archéologue au Musée des Celtes, où le public malvoyant est chouchouté grâce à des animations spécialement conçues pour lui. Le bâtiment, classé, n’est pour sa part pas adapté au public en fauteuil roulant ou marchant difficilement. Des travaux sont prochainement prévus afin d’améliorer les infrastructures à ce niveau.

Pourquoi avoir développé des animations pour le public malvoyant ?

« Chaque année, nous accueillons des groupes de la Ligue Braille et de l’Office National des Aveugles. C’est par ce moyen que nous avons été sensibilisés à ce public et avons mis en place des visites adaptées. Nous avons également suivi des formations à l’accueil et à la sensibilisation. En fonction de chaque groupe, l’accompagnement est différent. »

Que proposez-vous concrètement ?

« Notre but est d’offrir à ce public spécifique plus qu’une simple visite. Nous voulons lui faire vivre des expériences. Nous estimons que le musée se doit d’être accessible à



Libramont - B3

MUSÉE DES CELTES

place Communale, 1
B-6800 Libramont
+32 (0)61 22 49 76
info@museedesceltes.be
www.museedesceltes.be



5

Accessible, des Celtes aux G.I.'s

« Nous voulons
faire vivre
des expériences »

tous. Nous incitons les visiteurs à toucher et à manipuler les collections. Pour ce faire, nous avons reconstitué de nombreux objets à l'identique afin qu'ils puissent les découvrir en toute sécurité, comme par exemple le métier à tisser, les **carnix** ❶ (ndlr : des grandes trompettes à tête d'animaux), des **céramiques** ❷ reconstituées avec la même terre et la même peinture que les originales, une carte en trois dimensions de l'Ardenne qui localise des **lieux de sépultures** ❸, différents bijoux et encore la reconstitution d'un **char** ❹ et d'une **tombe celtes** ❺ ... Nous proposons aussi de reconnaître différentes **céréales** ❻. Ils peuvent également manipuler un **costume celt** ❼, avec sa cotte de mailles et ses autres accessoires. »

Qu'en retirez-vous ?

« Le retour de ce public différent nous pousse vers de nouvelles réflexions stimulantes et offre la possibilité de rebondir sur d'autres ressources de la visite qui n'étaient pas nécessairement prévues. L'expérience vécue lors des visites nous permet aussi de mieux adapter notre comportement auprès des publics différents. »



4



2



3



6





Bastogne - C2

BASTOGNE BARRACKS
Quartier Slt Heintz
rue de La Roche, 40
B-6600 Bastogne
+32 (0)61 24 21 24
bb.mra@skynet.be
www.klm-mra.be

Découvrez les 17 vidéos
pour sourds et malentendants sur :
www.history-ww2.com/indexBB.php



Le BASTOGNE BARRACKS

Le lieu est historique. C'est dans la cave du site que l'on a entendu le général McAuliffe prononcer son célèbre "Nuts" en réponse à la demande de reddition des Allemands. L'endroit est donc devenu, de ce fait, un Centre d'Interprétation de la Seconde Guerre Mondiale. Il est également un atelier de restauration d'engins du Musée royal de l'Armée et de l'Histoire militaire.

Des visites guidées adaptées et gratuites sont proposées aux personnes à besoins spécifiques. Vu sa configuration, Bastogne Barracks est accessible aux personnes à mobilité réduite. Les personnes aveugles et malvoyantes ont la possibilité de toucher et manipuler les objets. Et c'est tout particulièrement pour un public sourd et malentendant que des supports techniques ont été pensés et développés. Les adjudants **Didier GIORGETTI** et **Bruno LACLUYSE** nous en disent davantage.

Pourquoi s'adresser à un public sourd et malentendant ?

« L'idée est venue suite à la demande d'un groupe de sourds souhaitant visiter le musée. Après cette expérience, nous ne voulions pas en rester là et avons développé un concept de visite utilisant des tablettes. »

Comment cela se présente-t-il ?

« Chaque scène a été traduite en langue des signes internationale, grâce à l'aimable collaboration d'Annie Devos de la Maison des Sourds de la province de Luxembourg, et a été filmée par la TV Light Brigade. Chacune des 17 vidéos





« Nous privilégions le côté humain »

réalisées se visionne au Bastogne Barracks grâce à trois tablettes disponibles à l'accueil du musée. Il est également possible de les télécharger afin de préparer sa visite. Ainsi, la personne sourde peut être intégrée dans n'importe quel groupe. Nous voulons éviter toute forme de ségrégation, à l'image de l'infirmière noire Augusta Chiwy, qui a soigné de nombreux GI's blancs lors de la bataille des Ardennes, en décembre 1944. Toutes nos visites sont guidées par des passionnés qui permettent aux visiteurs de toucher le matériel (chars, armes, véhicules...). Nous privilégions le côté humain. »

Que proposez-vous afin de développer cet aspect humain ?

« Nous organisons des rencontres avec des vétérans et témoignons au public des anecdotes transmises par leurs soins. Les vétérans sont nombreux à visiter le site. Ils se rendent notamment dans la cave du Nuts, pour se remémorer les terribles événements qu'ils ont vécus. Chacun d'entre eux est mis à l'honneur dans une salle où l'on trouve leur portrait et diplôme. Le "Vehicle Restoration Center" est également un lieu très humain où d'autres passionnés de mécanique redonnent vie aux véhicules blindés. Pour nous, chaque visiteur est source d'échanges et de partage. D'ailleurs, ils reviennent souvent. Avec peu de moyens mais beaucoup de volonté et de passion, de belles choses peuvent être réalisées ! »



En quête de découvertes adaptées à chacun

Le Luxembourg belge et sa Fédération touristique ont à cœur de donner une information toujours plus aboutie et précise quant à l'accessibilité des lieux touristiques. Pour ce faire, un partenariat avec l'asbl **ATINGO** est mis en place afin de réaliser des analyses pointues sur l'accessibilité.

Un outil d'information reconnu et partagé dans toute la Wallonie afin d'évaluer le niveau d'accessibilité d'un endroit est présenté sur le site web du Luxembourg belge. Chaque icône représente un public ayant des besoins spécifiques et la couleur de celui-ci permet de connaître le degré d'accessibilité :

- Vert : l'accessibilité se fait en toute autonomie.
- Orange : l'accessibilité nécessite un coup de main ponctuel.
- Blanc : une fiche informative sur l'accessibilité est disponible.



les personnes en fauteuil roulant



les personnes marchant difficilement



les personnes aveugles



les personnes malvoyantes



les personnes sourdes



les personnes malentendantes,



les personnes avec difficulté de compréhension



ACCESS-i
www.access-i.be

Pour en savoir davantage sur l'accessibilité des lieux touristiques en Luxembourg belge, l'onglet "pratique" du site www.luxembourg-belge.be vous présente un espace dédié au "Tourisme & Handicap". Vous y trouverez des fiches d'informations concernant les lieux où des aménagements ont été réalisés afin d'accueillir au mieux un public à besoins spécifiques.

Le souci de donner une info juste



À côté des lieux et des animations adaptés, il existe également des associations spécialisées qui ont au cœur de leur démarche le travail avec des publics différents. Que ce soit l'accompagnement individuel d'enfants atteints d'autisme comme "Autilux" ou de personnes à besoins spécifiques pour découvrir la nature comme "Nature pour Tous", quelques démarches singulières sont à mettre en avant à leur juste valeur.

AUTILUX chez SEMOIS AVENTURE

C'est à l'occasion d'une sortie accrobranche avec un petit groupe d'enfants atteint d'autisme que **Damien ROSIÈRE**, du **service provincial Autilux**, s'est confié à Regards d'Ardenne. Ce jour-là, **Renaud VANDERBERGEN** de **Semois Aventure** accueillera les trois enfants et les deux accompagnants : *« Nous recevons avec plaisir tous types de groupes. J'ai suivi une formation afin d'accueillir différents publics et nous travaillons en partenariat avec les éducateurs afin de proposer des activités pour tous ! Nous sommes pédagogues et très attentifs à la sécurité. L'important est de pouvoir s'adapter. Je constate que c'est parfois les groupes de prime abord les moins évidents qui, au final, prennent le plus de plaisir. Et cela n'a pas de prix. J'apprends en leur compagnie autant qu'ils apprennent en la mienne. Au final, j'aime dire avoir deux salaires : le financier et l'émotif. »*



Bouillon -A3

SEMOIS AVENTURE
Carrière du Beaubru
B-6830 Bouillon
+32 (0)496 52 92 54
secretariat@semois-aventure.be
www.semois-aventure.com

AUTILUX
B-6700 Arlon
+32 (0)63 22 73 62
autilux@province.luxembourg.be
www.province.luxembourg.be

**AGENCE POUR
UNE VIE DE QUALITÉ**
www.aviq.be/handicap



Des animateurs spécialisés

« J'ai deux salaires :
le financier et l'émotif »

Après avoir fourni toutes les instructions au groupe, Renaud et le service Autilux encadrent les enfants partis à la conquête de la canopée via le parcours accrobranche : ponts de singe, pont indien, tyrolienne... Le tout à 15 mètres de hauteur. L'activité se déroule dans une ambiance rassurante et les enfants y développent leur autonomie et leurs relations sociales.

Comme l'explique Damien, « Autilux est un service provincial qui aide à l'intégration des jeunes atteints d'autisme. Il est composé d'une équipe pluridisciplinaire de logopèdes, instituteurs, éducateurs, assistants sociaux, psychomotriciens et psychologues. Ceux-ci accompagnent une quarantaine d'enfants âgés de 6 à 20 ans. 1% de la population est atteinte d'autisme, un handicap qui n'est pas toujours visible. Nous travaillons avec différents types de groupes. Cela va d'enfants présentant un haut niveau d'autonomie à des enfants n'en possédant aucune, c'est-à-dire qu'ils ne parlent pas, ne sont pas propres... Les objectifs d'Autilux, qui est agréé par l'Agence pour une Vie de Qualité (AViQ), sont de permettre à ces enfants de développer leur autonomie au maximum. Via différentes techniques, nous les encourageons à communiquer, à créer des liens. Nous permettons également aux parents de s'offrir un moment de répit... Nous réalisons au total une soixantaine d'activités par an avec les enfants, comme par exemple ce parcours accrobranche. Nous proposons des ateliers bien-être "snoezelen" afin d'éveiller tous les sens des enfants. À côté de cela, nous apportons aux enfants tout au long de l'année un soutien pédagogique, social, et d'intégration. »

La NATURE pour TOUS !

Nature pour Tous est composée d'une équipe de trois guides: **Julie LECOCQ**, **Pierre-Yves WILMART** et **Éric DUBOIS**. C'est ce dernier qui est à l'origine de l'association, créée en 2005. **NATURE POUR TOUS**, véritable projet de responsabilité citoyenne, d'intégration et de tolérance, propose des animations autour et dans la nature. Force est de constater l'imagination, le tempérament et l'humanité des trois animateurs afin de s'adresser à tout public. C'est la philosophie Nature pour Tous qui les guide. Comme l'exprime Eric: « Nous sommes guides touristiques pour publics différents. Nous adaptons en permanence nos animations, avec un langage adapté. C'est notre force. Plus de 30% de la population possède un handicap, c'est une population en demande d'offres touristiques également. »

Un droit pour tout le monde

« La nature est un droit pour tout le monde, explique Pierre-Yves. Il n'y a pas que les personnes valides qui ont ce droit. L'accès aux personnes à mobilité réduite est très restreint pour beaucoup de raisons, mais si on fait un peu de recherches, il est possible de développer son accessibilité pour les différents types de handicaps. Et ces adaptations servent d'autres publics également. »

Et Eric de poursuivre : « Nous avons trois objectifs : donner un moment de plaisir dans la nature, faire découvrir la nature et permettre à chacun de se mettre en action dans la nature... Et ceci pour tous les publics : handicapé physique, mental, école, groupes divers... »

« Si une plume peut
remplacer la prise
de médicaments,
tant mieux ! »

Les bienfaits de la nature

“Prendre un bon bol d'air frais”, cette expression parle à chacun. Il est vrai que la nature a un effet apaisant, relaxant... C'est le cas également pour les publics différents. Comme l'explique Éric : « *La nature apaise beaucoup de choses, elle est source de bien-être, que l'on soit handicapé mental, sourd, aveugle... Un jour, une jeune fille handicapée mentale commençait une crise nerveuse. Je lui ai passé une plume d'oiseau sur les joues et elle s'est directement détendue. Depuis, les éducatrices du centre portent une plume sur leur badge afin de calmer les patients lorsqu'ils débutent une crise... Si une plume peut remplacer la prise de médicaments ou d'injections, tant mieux !* »

Nature pour Tous a le pouvoir de soulever des montagnes et les défis ne leur font pas peur : « *Lorsque nous sommes arrivés pour la première fois dans un des centres où les patients sont atteints de handicaps très lourds, aucune personne de l'extérieur n'y était entrée depuis onze ans ! Nous y animons désormais et faisons une sortie par an dans les bois, avec une trentaine d'accompagnateurs. Mais je pense que l'activité qui m'a demandé le plus de ressources a été une sortie spéléo avec des personnes aveugles. J'ai tellement dû parler pour leur préciser où marcher et poser leurs mains qu'il m'a fallu boire deux litres d'eau à la fin ! (rires)* ».

L'imagination au cœur

Il est difficile de détailler précisément ce que propose Nature pour Tous, car l'association est capable de tout réaliser, dans le cadre de ses objectifs. « *Souvent, les professeurs d'écoles me demandent une liste des activités que*

Hotton - B1

GROTTES DE HOTTON
chemin du Spéléo Club, 1
B-6990 Hotton
+32 (0)84 46 60 46
info@grottesdehotton.be
www.grottesdehotton.be

Ils nous
parlent
de
“Nature
pour
Tous”

Fin Juin 2016, “Nature pour Tous” réalisait une activité nature aux **GROTTES DE HOTTON** avec un groupe d'adultes atteint d'un handicap mental. Ce fût l'occasion de leur demander leur avis sur Éric et sa bande.

Stéphanie KOCH, éducatrice en centre : « *Cela fait sept ans que nous travaillons avec “Nature pour Tous”. Nous organisons avec eux une activité par mois durant six mois. Les résidents*

ont le choix de s'inscrire ou non aux activités, telles le brame du cerf en soirée, les batraciens, les oiseaux, les arbres... Les résidents se savent en sécurité avec l'équipe de Nature pour Tous, une relation de confiance est établie... »

Dolorès, résidente du centre : « *Avec Éric, il ne m'est jamais rien arrivé de mal. Au début dans les grottes j'avais peur. Puis moins, car on m'a*



Sortie nature avec des joellettes



Gestion d'une
Réserve naturelle
avec des jeunes
handicapés mentaux



Sortie oiseau avec des personnes aveugles

nous proposons. Lorsque je leur dis ne pas en posséder, ceux-ci sont déçus. Nous cassons le formatage qui demande de choisir parmi une série de propositions. Nous proposons des activités où l'imagination est la première ressource et souhaitons que les adultes fassent aussi preuve d'imagination lors de l'élaboration des activités. Nous les accompagnons dans cette démarche si nécessaire. Nous pouvons par exemple partir de la nature pour aborder les notions de respect. Nous suivons généralement trois pistes : les animations nature, l'imaginaire, et l'esprit citoyen. »

L'imagination est une des valeurs de l'association. Avec elle, tout devient possible et la réalité y dévoile sa part de féerie, sans avoir recours à des moyens mirobolants : « Dans la nature, je n'invente rien d'exceptionnel, je me sers de ce qu'il y a autour de moi. Avec un morceau de papier collant et un bout de carton, j'explique au groupe que la forêt se respecte et que pour y accéder, il faut lui présenter son passeport. Chacun doit alors récolter un élément qu'il trouve dans la nature pour créer son droit d'entrée. Le matériel que l'on utilise reste le même pour des groupes différents. C'est le discours que l'on adapte en fonction du public. Tout est question d'adaptation et de bon vouloir. On peut faire n'importe quoi. »

Une première mondiale

Parmi toutes les idées qui trottent dans la tête du doyen, Éric, l'une des dernières réalisées est une première mondiale tout juste brevetée. Il s'agit de modélisation d'oiseaux en trois dimensions à échelle réelle. Ce concept permet

d'animer des ateliers auprès de tout le monde, valide ou non : « Les oiseaux ont été moulés par des artistes et chaque couleur de l'animal est signifié par un revêtement différent. Pour le rouge gorge par exemple, le rouge est signifié par un revêtement en petites boules et le blanc par un revêtement strié. Ce qui permet aux aveugles de s'imaginer la forme et les couleurs de l'oiseau. De plus, chaque modèle est accompagné du chant de l'animal. Nous souhaitons que tout un chacun trouve son compte grâce à nos animations. »



NATURE POUR TOUS
Eric Dubois
+32 (0)4 250 95 98
eric.dubois@natagora.be
www.natagora.be

rassurée. Il m'a fallu le temps de m'habituer à l'endroit. J'ai souvent peur dans le noir, mais avec Éric moins. »

Roger, résident du centre : « Ma sortie préférée a été le brame du cerf. C'était super impressionnant ! Faire une sortie avec "Nature pour Tous" me change de mon quotidien, c'est une aventure. »



Ah, le FOIE GRAS !



Foie et gras... La seule évocation de ces deux mots réunis en fait saliver d'aucuns et se crisper d'autres. Peu importe, nous n'entamerons pas le débat, faisant seulement le constat que notre province compte une paire de producteur et transformateurs ainsi qu'un grand nombre de restaurateurs qui proposent dans leurs cartes et menus ce mets délicat. Mais le foie gras c'est quoi ? Et comment a-t-il atterri sur nos tables ?



Des tombeaux d'Egypte...

Lors de la découverte près du Caire d'une vingtaine de tombeaux datant de l'Ancien Empire, quelque trois siècles avant J.-C., des décorations ont montré des oies engraissées par des esclaves. Ce serait donc en Egypte que le foie gras serait apparu chez des oies sauvages ayant migré pour passer l'hiver dans les marais du delta du Nil. Émerveillés par la grosseur et la saveur de ces foies, les Egyptiens ont compris que le volatile créait naturellement son foie gras en se suralimentant afin d'accomplir ses longs trajets migratoires. Restait à reproduire ce geste pour en "produire" !

...aux tables romaines

Il est par contre avéré que le foie gras était présent sur

les tables romaines. Lors d'un banquet rapporté par Horace, le foie d'une oie blanche engraissée de figues figurait au menu. C'est d'ailleurs ce fruit qui donna son nom au foie qui deviendra en latin "jecur ficatum", le foie dû aux figues. Nos ancêtres conserveront "ficatum" (figue) qui donna la forme "figido" au VIII^{ème} siècle puis "fedie", "feie" et enfin foie. La déchéance romaine entraîna le naufrage du foie gras et son absence pendant plus d'un millénaire.

Du Béarn...

Les oies réapparaissent dans le Béarn, au nord-ouest des Pyrénées, au XIV^{ème} siècle. Le maïs rapporté par Christophe Colomb, d'abord destiné aux hommes, a relancé l'élevage et l'engraissement des oies et canards. Les Juifs d'Europe Centrale, héritiers des vieilles coutumes et recettes égyptiennes, ont été réputés pour bien connaître les procédés destinés à

obtenir cette denrée délicate qu'est le foie gras. A l'époque les procédés pour obtenir de beaux foies gras d'oies étaient déjà connus des paysans du Sud-ouest de la France sans influence du savoir-faire des communautés juives. Le foie gras a atteint la célébrité avec Louis XVI grâce à une recette de pâté en croûte. Il inspirera par la suite des écrivains comme George Sand et Alexandre Dumas, et même des musiciens, tel Rossini et son fameux tournedos.

...à nos tables

Le foie gras est de nos jours une spécialité culinaire à base de foie frais issu de l'élevage et de l'engraissement par gavage des oies et des canards. Longtemps consommé par tradition lors des repas de fête de fin d'année, nombre de nos restaurateurs le proposent dans leurs cartes toute l'année... Deux d'entre eux nous ont livré leurs impressions et confié une recette.

Les BIENFAITS du foie gras !

Il a été démontré que les habitants de Toulouse, grands consommateurs de confit, de graisse d'oie et de canard, ont une des plus faibles mortalités coronariennes et une meilleure espérance de vie. Et ce parce que les produits d'oies et de canards ont une teneur élevée d'acides gras polyinsaturés, protecteurs de l'organisme.

L'ARDENNE GOURMANDE

Passage presque obligé pour les visiteurs du Marché de Noël de Durbuy, pèlerinage annuel pour d'autres, le stand de la pomme de terre au foie gras d'**Alain CORNET** surprend puis enchante nos papilles depuis 25 ans. Membre très actif de l'ambiance du "vieux Durbuy" pendant de nombreuses années, son chalet a déménagé en 2009 sous le pont dans le Parc Roi Baudoin. Il attire chaque année des fans de toute la Belgique.



Un froid de canard

« Au début du marché de Noël durbuysien, je bossais au Relais de Bohon. Nous avons eu l'idée de proposer un stand avec des huîtres. Mais il faisait tellement froid que les huîtres givraient et j'avais les mains gelées. Je me suis dit "plus jamais" et j'ai pensé à faire

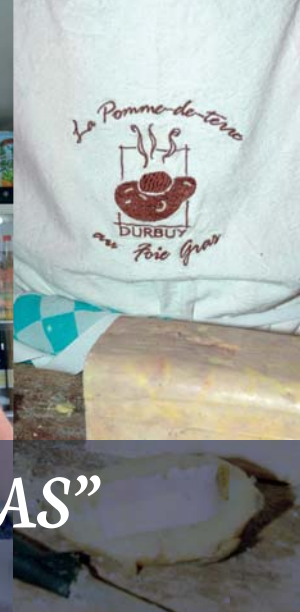
du chaud. A cette époque a débuté l'exploitation du foie gras de Romedenne (Philippeville). Nous avons travaillé ensemble et sommes devenus amis. J'ai suivi un stage chez lui et apprécié son respect de l'animal lors de l'élevage et du gavage pour obtenir un produit de qualité, un élément primordial à mes yeux. J'ai découvert que dans le canard tout est

bon. Et utilisable du bec à la dernière plume du... La mode des pommes de terre casaques, enroulées dans du saumon et avec du caviar, était lancée. La pomme de terre c'était du chaud. L'idée de mettre du foie gras dedans a jailli. Et j'en revendique la paternité ! J'avais trouvé le produit festif idéal pour le marché de Noël. C'était une évidence. Comme l'œuf de Colomb, il suffisait d'y penser. »



Rencontre et partage

« Nous avons débuté petitement dans les ruelles du vieux Durbuy. Depuis nous avons déménagé six fois ! Le succès a été grandissant. Pourquoi ? Parce que nous avons associé deux produits nobles et mis l'accent sur la rencontre et le partage avec les gens. La pomme de terre au foie gras, pour moi, c'est surtout un moment de convivialité. Quand j'ai cessé mes activités au restaurant "Le Fou du Roy", j'ai



“La POMME DE TERRE au FOIE GRAS” à Durbuy

repris le concept pour le développer à ma façon. Nous avons créé une asbl par souci de transparence, vis-à-vis de l'AFSCA, des bénévoles... C'est si gai à vivre que beaucoup de ceux-ci viennent m'aider sans contrepartie. Ils me disent que leur rémunération, c'est le contact et la fête. Il y a, il est vrai, souvent des fins de soirées mémorables. Nous proposons aussi les vins qui vont bien avec. Au début, c'étaient les vins d'un vigneron de Bergerac présent sur le marché. Maintenant, nous travaillons avec une association de vignerons de Lirac et leurs crus parmi les plus méridionaux de la Vallée du Rhône... »

Une superbe aventure humaine

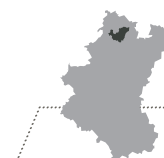
Et s'il fallait, pour la 25^{ème} édition, dresser un bilan : « C'est une superbe aventure humaine. Et je dois avouer que je suis un peu fier d'avoir lancé quelque

chose qui marche, de voir des gens venir de loin et chaque année. J'ai vu des couples se former et je vois leurs enfants grandir. C'est magique ! Parmi nos bénévoles, deux se sont rencontrés sur notre stand où la demande en mariage a eu lieu l'année d'après. Et elle est enceinte... Une autre anecdote ? Je me souviens d'un couple de petits vieux, discrets, que j'ai interpellé. Ils étaient venus à Durbuy fêter leurs 50 ans de mariage. Invités au centre du stand avec leurs enfants et petits-enfants, tout le monde s'est mis à chanter. Quand j'y repense, j'ai encore les poils qui se dressent. Ces moments fabuleux, c'est ça aussi “la pomme de terre au foie gras”... »

Innovation

Le 25^{ème} anniversaire de “sa” pomme de terre au foie gras sera marqué par quelques nouveautés : « Le foie gras proviendra du “Canard gourmand”, un producteur de Fraiture près de Sprimont. Nous

devrions être présents avec un second stand dédié à la vente de produits à base de canard. Nous disposerons d'un nouveau stand, monté pendant l'année pour des réceptions dans les jardins de l'hôtel-restaurant “La Passerelle” à Grandhan où je suis cuisinier, et déplacé le temps du marché de Noël au cœur de Durbuy. Notre problème et souci, c'est de gérer au mieux tout le monde. Nous sommes un peu victimes de notre succès mais nous tenons à ce que chacun soit bien reçu et servi, à prendre le temps pour de belles rencontres et de bons moments de partage... »



Durbuy • C1

LA POMME DE TERRE
AU FOIE GRAS

[f](#) la patate au foie gras





Né à Floumont, Eric **GÉRARD** est très attaché à la terre. Ainsi, quand son père est décédé en 1982, il a voulu continuer à écrire des pages dans le livre de l'histoire agricole de la famille.



Suite aux crises de ce secteur en 2000, il a eu la possibilité, en 2003, de suivre une formation pour le gavage à Gembloux. A l'entendre : « En réalité, j'ai entamé cette formation parce que j'avais une appréhension vis-à-vis du monde du foie gras. A priori, j'étais contre les méthodes de gavage. Comme j'étais très critique aux cours, un professeur m'a repéré et m'a proposé d'essayer de gaver six canards avec lui. Je me suis rendu compte qu'il respectait le bien-être animal. De 2003 à 2007, j'ai fait goûter mes premières productions à ma famille et mes amis. J'ai recueilli leurs avis. En 2007, j'ai commencé à travailler avec des restaurateurs. Et jusqu'à ce jour, j'ai évolué sans pub et avec le bouche-à-oreille. Mon magasin est ouvert vendredi et samedi pour répondre à la demande des consommateurs. Je livre des épiceries fines, des supérettes et des restaurateurs. Et je

suis présent sur les marchés de Léglise, Libramont, Hives, Anlier, Amberloup, Bertogne, Durbuy... »

Au maïs entier

Le secret du foie gras d'Eric c'est la nourriture de ses canards gavés au seul maïs entier et le fait qu'il n'y ajoute que du sel et poivre. Il s'en explique : « Avec du maïs entier, le canard est obligé de broyer les grains. Chaque cellule ingurgitée, c'est de l'énergie qui conçoit le foie. Après trois jours, les cellules se concentrent et la conservation se maintient naturellement, sans conservateurs, jusqu'à deux semaines. Avec un foie gras industriel, trois jours après les cellules explosent et il devient aigre. C'est pourquoi beaucoup ont recours à de l'alcool dont j'estime qu'il camoufle le goût. Je suis un des seuls à faire du foie gras comme ça, sans conservateurs ni alcools. J'essaye d'avoir une



ERIC GÉRARD à Floumont

Eleveur, producteur et transformateur

clientèle qui se fidélise avec un produit naturellement bon. »

Rendement et fantaisies

« Voilà pourquoi l'artisanal a encore une place importante par rapport à l'industriel. Et si l'artisanal est un peu plus cher, c'est parce qu'il y a moins de rendement. Mon foie gras est différent, et meilleur pour certains, on sent les parfums naturels. Il est toujours possible d'ajouter des fantaisies et de la décoration. Je le sers avec un peu de confit, une quenelle pour la décoration et une tranche de pain grillé. Un vent nouveau le propose avec du piment d'Espelette, un peu de fleur de sel, du sel de Guérande ou du poivre de Sichuan. Niveau vin, les tendances se maintiennent. Je travaille surtout des vins de Gascogne pour le foie gras.

Pour le magret, plutôt du Madiran ou un Bordeaux rond et gras en bouche. »

Demande en hausse

Selon Eric : « La demande pour le foie gras ne cesse d'augmenter, en phase avec celle de produits locaux. Il y a huit producteurs de foie gras en Belgique dont sept en Wallonie. Je fais

partie d'Euro Foie Gras qui regroupe des producteurs issus des pays membres de l'UE où la production de foie gras est autorisée. Cela me permet d'expliquer réellement le bien-être des animaux et notre manière de travailler. L'association essaye d'expliquer au politique, aux gouvernements et au grand public qui nous sommes, comment le foie gras existe et comment nous le travaillons. »

Spécialités festives

Sous l'appellation "Foie gras de Floumont" se retrouvent en permanence une dizaine de produits : foie gras, magret fumé, magret farci, boudin de foie gras au torchon bien calibré pour des petits toasts, boudin de canard, intéressant en apéritif ou servi chaud en plat principal. Eric est aussi fier

A entendre Eric Gérard : « Le canard et l'oie sont les deux seuls volatiles qui peuvent se gaver car ils possèdent un conduit pour respirer et un autre pour se nourrir. Ils peuvent manger, boire et respirer en même temps. Ils sont conçus génétiquement comme cela. Je reçois des canetons de trois jours. Ils restent sous des lampes pendant un mois. Ils sont nourris et disposent d'eau à volonté. Après un mois à l'intérieur, ils sortent en prairie. Au bout de huit semaines, une hormone se déclenche dans leur cerveau. Elle a pour effet de les inciter à manger plus, de manière à dilater leur jabot. Ils peuvent ainsi absorber une grande quantité d'aliments de manière à gonfler leur foie en prévision des migrations. Ils sont ainsi capables de parcourir des distances de 1.500 à 2.000 km sans devoir s'arrêter et ceci afin de trouver un endroit plus clément pour vivre. Au printemps, ils reviennent là où ils sont nés dans le but se reproduire. »



de son "magret 4 minutes", prêt très rapidement : « Je le prépare à basse température longue durée. Je mets les épices dedans. Il suffit alors de le mettre dans une poêle super chaude, deux minutes de chaque côté, et la viande est al dente à cœur. C'est l'idéal, pour ceux qui veulent un produit réussi sans cuisinier ou la facilité de cuisinier pour profiter de l'apéro ». Eric y ajoute quelques spécialités au moment des fêtes de fin d'année ou à la demande : mousse de foie gras, macarons de foie gras, profiteroles... Et d'ajouter : « si j'ai le temps de les préparer ».

Des projets

Le bâtiment qui abrite "Le foie gras de Floumont" est en phase de reconstruction pour l'ouvrir au grand public. L'objectif ? « Montrer

aux visiteurs ce qu'est réellement le gavage, leur expliquer pour chasser les préjugés. Avant, j'étais "anti" et je suis devenu un défenseur du gavage. Les préjugés et l'ignorance ne conduisent à rien. Le bien-être animal est appliqué quand on le travaille bien. Ce que les détracteurs présentent en Belgique n'a rien à voir avec notre travail. Je me ferai entourer par des chefs pour préparer des recettes... »



LE FOIE GRAS DE FLOUMONT

Floumont, 112
B-6983 Ortho
+32 (0)84 43 34 17
+32 (0)499 14 00 34
gerard.crine@skynet.be
www.foiegrasdefloumont.be

dès le 26/12/16 sur
<http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be> **BLOG BONUS**

Le ban d'Ortho, pays du foie gras d'Ardenne

Le hasard, quoique, a voulu que les deux principaux spécialistes du foie gras en Luxembourg belge soient installés près d'Ortho. Après Eric Gérard, découvrez sur notre blog **PHILIPPE DEVOS**, dont le nom fut longuement associé au foie gras de Lahérie. Il a emménagé à Herlinval pour travailler une large gamme de produits.



Ils aiment (préparer) le foie gras...

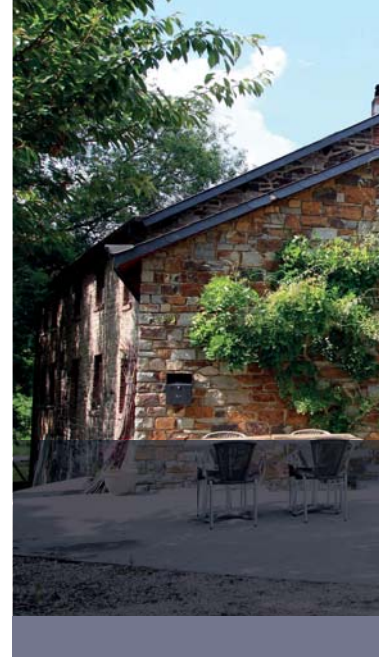
Deux restaurateurs nous ont confié la relation particulière qu'ils entretiennent, et depuis de longues années déjà, avec le foie gras.

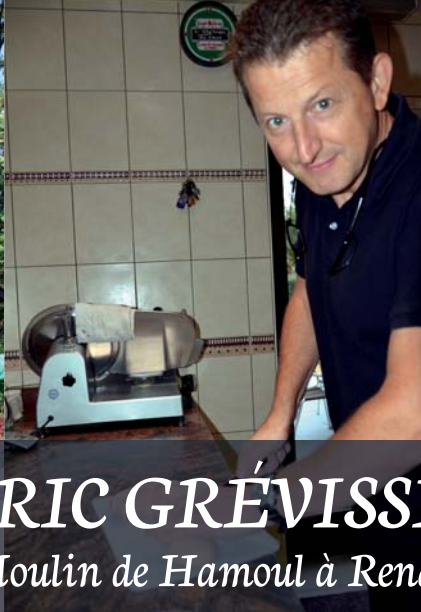
Lisez plutôt...

« D'une extrême délicatesse et finesse »

Cuisinier depuis 30 ans, **Eric GRÉVISSE** travaille le foie gras depuis très longtemps. S'il est bien un restaurateur capable de faire la différence entre un vrai bon foie gras et un autre, c'est lui.

« Le foie gras, c'est quelque chose de très profond à travailler, un produit d'une extrême délicatesse et finesse qui peut être bien ou mal fait. On peut tomber sur de très beaux lobes avec des goûts très subtils ou d'autres granuleux qui proviennent de bêtes mal nourries. C'est néanmoins un des produits haut de gamme de la restauration qui offre de faire mille préparations différentes. Ceci dit, les grands classiques, tel un médaillon de foie gras poêlé avec une pomme à la vanille, cela reste un grand classique des plus demandés et appréciés, comme la terrine de base. Mais je propose





ERIC GRÉVISSE

Au Moulin de Hamoul à Rendeux

aussi un bouillon de volaille un peu corsé dans lequel est déposée une escalope de foie gras crue... C'est un peu surprenant mais le goût du foie gras est sublimé... »

Le foie gras est-il devenu un mets pour tout le monde ?
« Non bien entendu, cela reste un produit noble relativement cher à l'achat et donc élitiste. Heureusement que nous en servons relativement peu en quantité. Trop, cela devient vite écoeurant. Il fait, et fera encore longtemps je pense, partie de ces produits nobles comme le Champagne, synonymes de festivité et de gourmandise. A ce titre, ils ne sont pas

prêts d'être détrônés. La cuisine en général, et la gastronomie en particulier, sont des questions d'éducation. Le "bien manger" restera toujours d'application pour une partie de la population. J'ai envie de dire qu'il faut tomber du bon côté de l'assiette. Bien manger, y compris des produits du terroir, cela a un prix. »



Rendeux - C1

AU MOULIN DE HAMOUL

rue de Hotton, 86
B-6987 Rendeux
+ 32 (0)84 47 81 81
moulin.de.hamoul@proximedia.be
www.moulindehamoul.com

Et en accompagnement...

A Habay-la-Neuve, Jean Le Chocolatier propose **des confitures** dont une préparation originale qui **mélange le gigiri, le citron et la vanille**. Si cette confiture est prête pour les tartines du petit déjeuner, elle excelle en accompagnement de foie gras...

www.jeanlechocolatier.be

Pour accompagner le foie gras, pensez au safran gaumais. Vous obtiendrez un délicieux mélange entre le foie gras et la **confiture safranée aux ananas** où le safran se marie à merveille et fait exploser les goûts et harmonies des aliments.

www.safran-gaumais.be



TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD DE FLOUMONT

Ingrédients

- 2 lobes de foie gras de canard de Floumont
- 14 gr de sel
- 2 gr de poivre
- 10 cl de vin moelleux

Préparation

- Dénervrer soigneusement les 2 lobes.
- Briser les lobes en morceaux de taille moyenne, verser le vin et l'assaisonnement.
- Malaxer délicatement puis remplir une terrine en grès.
- Placer au four à 120°C pendant 14 minutes.
- Sortir du four et placer au frais en la pressant de manière à faire ressortir l'excédent de graisse.



Vincent MOREL-JEAN

L'Eau à la Bouche à Arlon

« Un orgasme culinaire ! »

Vincent, c'est un personnage, un vrai avec son franc-parler. Et pour le foie gras comme pour le reste, il n'a pas sa langue en poche : « J'ai coutume de dire que c'est la première maison qui donne l'ADN de ce qui va suivre. J'ai eu la chance de commencer à L'Auberge de Lavacherie. A cette époque bénie, il y avait aussi le Fin Bec, à Saint-Hubert, une épicerie fine extraordinaire. On travaillait l'excellence, rien que des bons produits. Et j'ai eu le privilège d'être baigné dans le luxe de ces produits. Le foie gras, mon chef le travaillait déjà beaucoup et très bien. C'est un produit qui vaut cher. La peur de l'abîmer vous hante. On nous met un joyau en main sans savoir comment il va réagir. Il y a plusieurs aspects dans le foie gras. L'alimentation des volatiles est importante mais sa qualité peut être adaptée selon le bon ou le

mauvais esprit de chacun... L'utilisation d'un coagulant dans cette alimentation suffit par exemple à stabiliser le foie gras. De ces choix découlent des niveaux différents de qualité et de dessiccation. Chaque jour qui passe voit le foie gras perdre de sa qualité. Pas étonnant alors que certains consommateurs qui tentent l'expérience soient déçus. La recette d'un bon foie gras ? En fait, on sacralise le produit mais un peu de sel et de poivre suffit. Après, il y a les variations d'alcool avec le Madère, le Porto... Le sucre joue un rôle d'antioxydant dans le foie gras. Il y en a toujours un peu car cela aide à le protéger. »

Les temps changent...

« Tout le monde pense que les restaurateurs se lèvent à 5h du mat' pour aller chercher le petit gris qui sort de sa coquille. La réalité c'est qu'on est crevé de la veille. A Lavacherie, nous partions

à 4h pour aller acheter nos bons produits au marché à Liège. Aujourd'hui, il reste deux grossistes en foie gras en Europe. Et les restaurateurs se fournissent plus ou moins aux mêmes endroits. J'ai beaucoup travaillé le foie gras pour bien le connaître. Je l'ai beaucoup rôti aussi, entier, sans le dépiauter et le dénervé, à la manière d'un foie de veau. Il était bien ferme. Je suis un des rares à l'avoir fait. Je servais trois belles tranches sur assiette. C'était une grosse praline avec sa petite croute autour, du fondant moelleux. Je ne le fais plus parce que c'est beaucoup de travail, que le foie gras perd de sa graisse au fil des jours et qu'il était impossible de déterminer combien j'allais en vendre. C'est une gestion difficile. J'ai été jusqu'au bout de mon rêve en étant un peu fou et en allant le plus loin possible dans mon énergie. La tendance est aux choses simples. Moins le produit est travaillé plus il est authentique. »

Un voyage intemporel

« Chaud, le foie gras invite à un voyage intemporel. Même si tout le monde n'aime pas, c'est poêlé que je le préfère. C'est alors un voyage dans ses parfums révélateurs de sa subtilité et sa finesse. Pour moi, c'est un orgasme culinaire... »

Et le vin ?

« Physiquement parlant, le sucre fatigue le palais. Je ne suis donc pas trop adepte des vins liquoreux, le meilleur moyen pour donner l'impression de ne plus avoir faim dès le début du repas. Pourtant, on en revient à des Coteaux du Layon, qui reste un peu sucré à mon goût. Mais tout bon vin blanc avec un aspect floral comme beaucoup en possède se marie plutôt bien avec le foie gras. »



L'ARDENNE GOURMANDE



Arlon - D4

L'EAU À LA BOUCHE

route de Luxembourg, 317

B-6700 Arlon

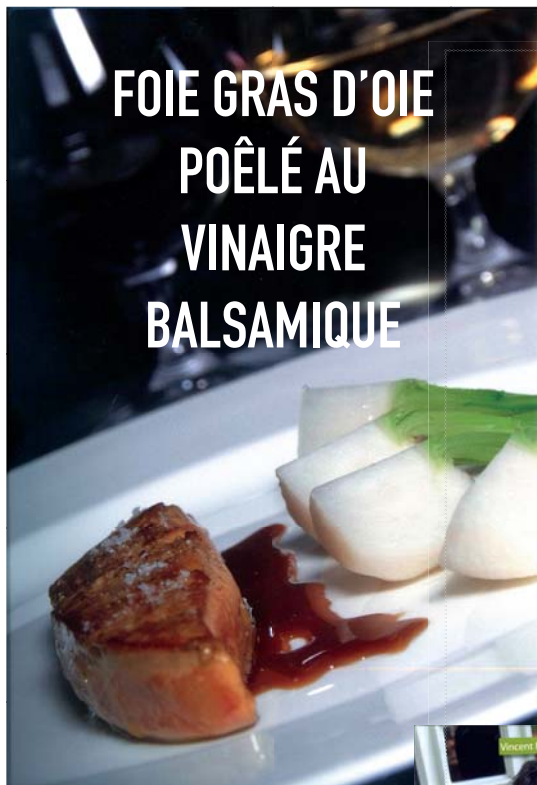
+ 32 (0)63 23 37 05

leau.ala.bouche@hotmail.com

www.restaurant-leaualabouche.be



FOIE GRAS D'OIE POÊLÉ AU VINAIGRE BALSAMIQUE



Extrait du livre de recettes

*"Les grands plats
dans les petits"*

publié dans le cadre des 20 ans
de L'Eau à la bouche (Photos
d'Alain Wemers - Texte de
Vincent Morel-Jean)



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 lobe de foie d'oie frais (500 à 600 gr)
- 2 bottes de jeunes navets fanes
 - 10 cl de vinaigre balsamique
 - 50 cl de Porto
 - 100 gr de sucre
 - 60 gr de beurre
 - 20 gr d'huile d'arachide
 - 50 gr de cerfeuil
- Fleur de sel et poivre du moulin

Préparation

- Sortir le foie gras 30 minutes à l'avance.
- Couper des tranches de plus ou moins 2 cm d'épaisseur.
- Eplucher les navets en essayant de garder une partie de la fane, les cuire à l'eau bouillante salée. Après cuisson, les déposer dans un poêlon avec un fond d'eau et 50 gr de beurre, assaisonner de sel et garder au coin du feu.
- Verser dans un bol le vinaigre balsamique, le Porto et le sucre, faire réduire à consistance de sirop, incorporer le beurre restant au fouet.
- Chauffer une poêle antiadhésive neuve, verser un peu d'huile d'arachide dans la poêle bien chaude. Y déposer les escalopes, assaisonner de sel et poivre, laisser colorer 30 secondes puis retourner les escalopes, assaisonner de même puis enfourner 2 minutes à 180°C.
- Débarrasser les escalopes sur un essuie-tout.
- Dresser les navets, le foie d'oie et saucer.

PATRIMOINE

et

TOURISME

Nous avons en Ardenne, un patrimoine à sauvegarder. Il est quelquefois qualifié d'exceptionnel pour son intérêt historique et artistique majeurs. Assurer la pérennité de ce bien commun exige un investissement financier et humain non négligeable.

Cet investissement est non seulement profitable à l'économie touristique et à ses emplois directs et indirects. Mais qui plus est, ces emplois ont un ancrage local. La conservation de ce patrimoine permet aussi de maintenir et de transmettre des connaissances techniques, de préserver la qualité de vie des autochtones, d'inspirer de nouveaux créateurs, de partager avec les touristes une histoire particulière

qui distingue chaque destination. Le patrimoine préserve nos différences culturelles et notre authenticité. En retour, il comprend une valeur éducative car « *la prise de conscience du caractère unique de son propre patrimoine permet de s'intéresser aux autres patrimoines et de les respecter* ».

En bref, quelques chiffres : pour 27 % des personnes qui voyagent en Europe, le patrimoine culturel est un élément déterminant dans le choix d'une destination. En 2013, 52 % des citoyens de l'UE ont visité au moins un monument ou un site historique. En 2014, 72,5 % des touristes viennent en Wallonie pour la beauté de ses villes et de ses villages.

DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

Texte : **Pascale Ghislain** et **Jacques Cornerotte**

Cet article est le premier d'une série que notre magazine consacrera aux métiers du patrimoine. Ces chantiers exigent des savoirs et des savoir-faire uniques. Ceux qui les exercent sont de véritables passeurs de gestes immémoriaux. Grâce à ces équipes d'entrepreneurs, d'architectes et d'ouvriers qualifiés, les techniques traditionnelles ne tombent pas dans l'oubli. Tous ceux que nous avons rencontrés témoignent de la fierté de réaliser des travaux d'excellence. Tous sont des passionnés et souhaitent transmettre cette flamme aux plus jeunes.

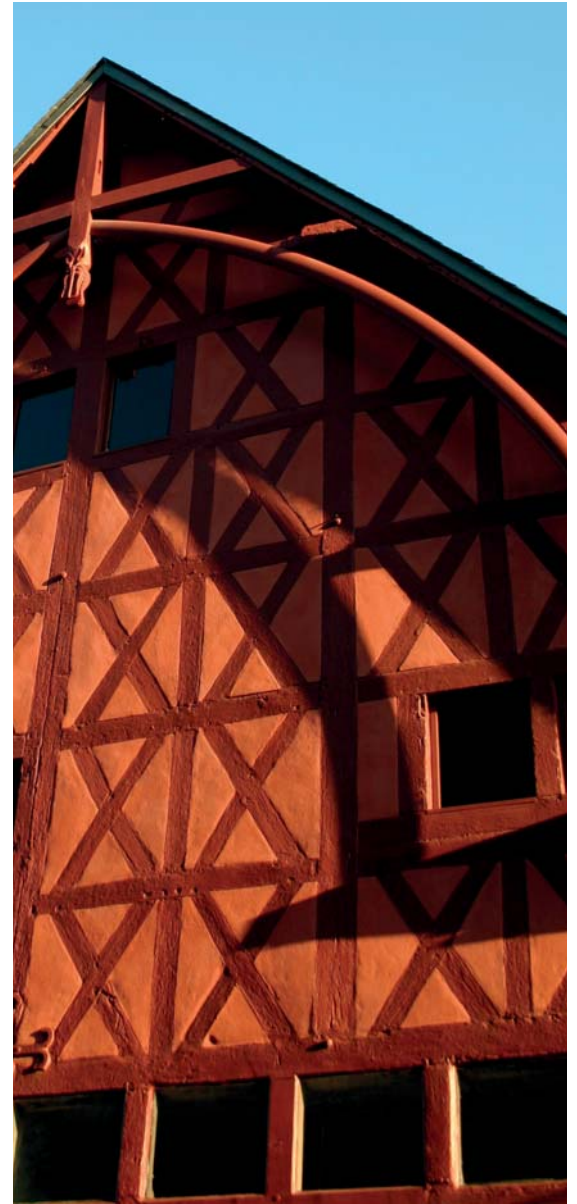
Nous commençons par le petit monde des **charpentiers-couvreurs**. On ne compte plus les clochers d'église, les charpentes de châteaux ou de cathédrales, les couvertures d'abbayes qui, après leur intervention, retrouvent une nouvelle vie. Le charpentier-couvreur est un seul et même métier en Belgique alors qu'en France, le couvreur-zingueur n'intervient qu'après la charpente posée par le maître d'œuvre et de l'épure qu'est le charpentier.

DES PASSEURS DE GESTES IMMÉMORIAUX

*« Demain je prendrai le sentier,
qui s'évade de mon village
pour trouver au bout du voyage
Les Chefs-d'œuvre de mon métier. »*

René-Louis Lafforgue, "Compagnons"

Halle aux Blés à Durbuy





La Maison espagnole à Grupont



La Halle aux blés à Durbuy



UNE ARCHITECTURE RÉGIONALE, LES PANS DE BOIS

Le pan de bois est un antique ouvrage de charpenterie. On peut en observer de multiples exemples en Fagne-Famenne ou en Ardenne. Observez les plus anciens témoins de ces ossatures de bois à Durbuy ou à Grupont qui datent du XVI^{ème} siècle. L'intérieur de cet assemblage de poutres, potelets et croix de Saint-André est rempli de torchis (argile avec de la paille) appliqué sur un tressage de bois fendu et de baguettes. On couvrait l'ensemble avec de la chaux pour sa protection. Les artisans encore capables de travailler cette technique sont rares. Nous en avons rencontré un qui est aussi formateur à l'Institut du Patrimoine wallon. C'est **Eddy PIERRET**, un vrai spécialiste de cette architecture si typique. Son

expérience et sa dextérité pour cette technique l'ont emmené sur des chantiers à l'autre bout du monde comme en Haïti ou à Cuba.

Eddy ne vous en laisse pas placer une tant il est enthousiaste. Il ne tarit pas d'éloges sur cette technique avérée : « *les enduits à la chaux sont les meilleurs régulateurs thermiques et hygrométriques qui soient. Outre le fait de ne dégager aucun solvant volatile nocif, ils assurent un confort de tout premier plan aux habitants de ces maisons.* » Un seul bémol, les matériaux et les techniques utilisés s'avèrent un peu plus chers qu'une isolation traditionnelle (laine de roche ou polyuréthane).

Parfois les pans de bois étaient recouverts de planches, de genêts ou de mousse. Le charmant **relais de chasse d'Hazeilles**, petite bâtisse au milieu des bois entre Saint-Hubert et Lavacherie, illustre cette pratique d'essentage* en mousse, le polytric. Eddy Pierret l'avait remis à neuf. Au fil des années, la roudj'moss', comme on l'appelle dans la région, s'est quelque peu détériorée. Il mériterait une restauration...



**Technique consistant à recouvrir les parois extérieures d'une maison, pignons fréquemment, avec des matériaux de couverture*



Aisne

DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

Séduits par le charme des maisons à pans de bois, sachez que l'on en retrouve un peu partout en Luxembourg belge et plus particulièrement en Ourthe et Aisne du côté de Wéris, Fanzel, Enneille, Durbuy, Bomal... où ces habitations sont légions.



Heyd



La région de Saint-Hubert n'est pas en reste. Le Fourneau-Saint-Michel est composé d'un remarquable ensemble architectural implanté au cœur de la forêt d'Ardenne et consacré au mode de vie d'autrefois.

www.fourneausaintmichel.be

Wéris



ENVIE DE PASSER
UN SÉJOUR DE
CHARME DANS
UN ÉTABLISSEMENT
À PANS DE BOIS ?

HÔTELS

Auberge du Val d'Aisne (Erezée)
+32 (0)86 49 92 08
www.aubergeduvaldaisne.be

Auberge du Grandgousier (Mirwart)
+32 (0)84 36 62 93
www.grandgousier.be

Nouvelle Hostellerie d'Orval
(Villers-devant-Orval)
+32 (0)60 31 43 65

Hostellerie des Tilleuls (Libin)
+32 (0)61 61 23 94
www.hostelleriedestilleuls.be

Parkhotel Villa des Effats (Vielsalm)
+32 (0)80 39 95 04
www.parkhotel-vielsalm.be

GÎTES & CHAMBRES D'HÔTES

Clos de la Fontaine (Rendeux)
+32 (0)84 47 77 01
www.leclosdelafontaine.be

Aux saveurs d'Eneille (Durbuy)
+32 (0)86 49 96 18
www.auxsaveursdenneille.be

Gîte à la Ferme de Blier (Erezée)
+32 (0)86 47 72 21
<http://fermedeblier.be>

Les Bastides campagnardes
des gîtes ruraux du Tilleul (Oppagne)
+32 (0)86 21 13 72
www.oppagne-durbuy.be



Les Bastides campagnardes - Oppagne



Auberge du Val d'Aisne - Erezée



Eglise Saint-Martin à Arlon

DE L'EXCELLENCE DES COUVREURS

Nous sommes sur le faite de l'église Saint-Martin à Arlon. Cet édifice majestueux est flanqué d'une tour qui s'élève comme un phare à 97 mètres. C'est en réponse au souhait de Léopold II de doter Arlon, nouveau chef-lieu de la province de Luxembourg, d'un édifice religieux monumental que l'église est construite entre 1907 et 1914. Les plans de l'architecte Van Geluwe révèlent un édifice néo-gothique, copie de ce qui se faisait au XIII^{ème} siècle.

Mais la belle centenaire avait besoin d'un sérieux lifting : charpente, toiture, ferronneries, taille ou réparation des blocs en grès régional, vitraux... Le vaste chantier a débuté en avril 2015. Au-dessus d'un échafaudage autoportant qui, à lui seul, vaut le coup d'œil, nous rencontrons **Colette GOLINVAUX** qui est à la tête d'une PME installée dans une région de longue tradition d'ardoisier : Bertrix.

Du Sud Luxembourg...

L'entreprise Golinvaux est habituée des chantiers difficiles tout comme celle de Michel Lesenfants à Malempré et de quelques autres en Luxembourg belge. C'est le père de Colette, formé à la réputée Ecole Supérieure de Couverture d'Angers qui spécialisera sa PME dans le domaine de la restauration du patrimoine. Thomas Lesenfants, le fils de Michel, a lui aussi été stagiaire à Angers.

Munis de casques, nous gravissons les échelons pour parvenir au faite du collatéral en cours de restauration. Ce qui nous frappe chez Colette, c'est ce bonheur qu'elle a de mettre en avant les réalisations de son équipe. Nous ferons la connaissance de toute la flotille : Pierre Raeven, Thierry Bodet,



Les cherbains : plaques de schiste épaisses posées sur une chape d'argile.



Arnaud Moyen, Geoffrey Teunen et Nicolas Sacré. Chacun gère son travail en des gestes sûrs, ceux de l'artisan accompli, en pleine possession de son métier : installation de rives en cuivre, recouvrement en feuilles de plomb dont la mise en œuvre doit être très précise et soigneuse, pose des ardoises naturelles, soudures plomb-étain... Discret, un jeune apprenti prépare les feuilles de zinc qui monteront un étage plus haut. C'est **Jules MAHY**, 16 ans. Etudiant en alternance au CEFA, Jules apprend son métier à côté des pros de chez Golinvaux. Pourquoi vouloir travailler sur un chantier du patrimoine ? *« J'aime apprendre mon métier sur un bâtiment classé parce que j'y découvre une grande variété de techniques. »*

« Nous formons les ouvriers dans l'entreprise, explique Colette Golinvaux. Sur chantier, ils sont confrontés à toutes les difficultés techniques. L'alternance école-chantier est une bonne solution. Il faut de la théorie et surtout beaucoup de partage des



connaissances qui sont acquises au contact des anciens. Apprendre sur des maquettes grandeur nature, ce n'est pas suffisant. Dans mes chantiers, il arrive que des "Compagnons du devoir" intègrent les équipes. J'ai à cœur de refondre les circuits d'apprentissage et de revaloriser les métiers manuels. Présenter au grand public toutes les possibilités de ces métiers aboutirait, j'en suis persuadée, à attirer les jeunes notamment vers les métiers de la construction. »

Colette Golinvaux ouvre quelquefois ses chantiers aux élèves du secondaire et lors de l'évènement Visit'entreprise qui met en lumière les plus belles réalisations au travers de maquettes et de panneaux didactiques.

Château du Faing à Chiny



La **“Société des Compagnons Charpentiers des Devoirs du Tour de France”** a une longue histoire, qui est parfois difficile à comprendre. On a longuement écrit sur le sujet. L'actuelle Société est née en 1945 de la fusion de deux Sociétés de Compagnons Charpentiers, héritières du patrimoine compagnonnique depuis plusieurs siècles : la **“Société des Compagnons Charpentiers Passants Bons Drilles du Devoir”** (les enfants de Soubise) et la **“Société des Compagnons Charpentiers du Devoir de Liberté”** (les enfants de Salomon).

Ces sociétés ont vu le jour aux alentours des XII^{ème} et XIV^{ème} siècles lors de la construction des cathédrales. L'Europe du Nord connaît à ce moment-là une fièvre bâtisseuse sans précédent : on estime à plus de 150 les chantiers de construction des beaux vaisseaux de pierre que nous pouvons encore admirer de nos jours. Tailleurs de pierres, maçons, charpentiers, sculpteurs ne quittent pas le

chantier et logent donc sur place. A côté des corporations de métiers, qui existent déjà, apparaissent alors des regroupements spontanés d'ouvriers affranchis qui obtiennent le droit de voyager de chantier en chantier. Le Tour de France est né !

Liés aux communes et aux évêchés, ces ouvriers vont se grouper en loges qui leur permettront de revendiquer une certaine autonomie par rapport à l'autorité. Certaines de ces loges donneront naissance aux **“freemasons”** en Angleterre, associations qui essaieront un peu partout en Europe pour donner naissance aux sociétés maçonniques actuelles.

Remis en cause, interdit aussi parce qu'on le considérait comme une société secrète, le Compagnonnage va traverser les époques avec pour seul but de relever sans cesse les défis techniques et humains d'une société en constante mutation.

De nos jours les Compagnons, et parmi eux les Compagnons charpentiers, maintiennent cette forte tradition de connaissance des métiers, sa capacité à remettre sans cesse en cause ses acquis. Ultime reconnaissance, le Compagnonnage, tout comme le trait de charpente, est inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Une antenne en Belgique : Association ouvrière belge des Compagnons du Devoir du tour de France
www.compagnons-du-devoir.com

DERRIÈRE LE MÉTIER, DES VALEURS

Transmission et partage du savoir, recherche du beau et de l'excellence, apprentissage à l'autonomie, sont mis en avant depuis le moyen-âge par les Compagnons du Devoir en France. Le compagnonnage, c'est la formation mais aussi et surtout le perfectionnement à travers le tour de France. C'est aussi une formidable expérience humaine.



Le Centre des métiers du patrimoine "la Paix-Dieu" à Amay délivre à ses stagiaires, une formation experte, théorique et pratique, à diverses techniques liées à la restauration. Ces formations s'adressent aux jeunes de plus de 16 ans mais aussi aux professionnels de la construction qui veulent se spécialiser. Avec le concours de trois académies universitaires et avec l'IFAPME, Amay vient de créer un master complémentaire en conservation et en restauration ainsi qu'un diplôme de conseiller et de chef d'entreprise en rénovation de bâtiments anciens.

www.institutdupatrimoine.be
www.paixdieu.be
www.ifapme.be



... au Nord Luxembourg

Thomas LESENFANTS est un jeune couvreur tombé dans le métier quand il était tout petit. Son père, Michel, a créé l'entreprise familiale et est aussi formateur à la Paix-Dieu. Bien sûr aidé par le contexte familial, Thomas a véritablement fait le choix de ce métier. Pour cela, il a suivi un long parcours. Formé à l'IFAPME de Namur, il a profité d'une opportunité et d'une entrée chez les Compagnons du Devoir pour accomplir son apprentissage. Un test préalable permet de juger du niveau. L'apprentissage réalisé, Thomas s'est encore perfectionné à Angers, soutenu par une bourse octroyée par la Fondation Roi Baudouin. Chez Lesenfants, aucune technique de couverture n'est négligée : des antiques cherbains aux toitures contemporaines en profilés de zinc. L'entreprise ne choisit pas nécessairement la facilité. On a même l'impression qu'elle cherche dans chaque chantier le défi à relever...

« C'est une réelle fierté d'arriver au bout d'un chantier difficile qui vous a demandé de la réflexion dans la réalisation technique, explique Thomas. C'est très valorisant. J'aime le beau travail. J'aime aussi la créativité et la mise en œuvre d'idées complexes. J'aime aussi sur les chantiers de nouvelles constructions, conseiller les clients sur la large panoplie des matériaux et des techniques. »

...



La Paix-Dieu à Amay

Photos article © FTLB/P. Willems/ P. Ghislain/ M. Mathis, M. Pêcheur, G.Focant/SPW-Patrimoine, SPW Dir. Restauration_L. Jannes, C. Mottet/MT Ourthe&Aisne, Aux Sapeurs d'Enelle, SPW Dir. Restauration/L.Jannes, M. Lesenfants, Union des Artisans du Patrimoine, Musée de l'Ardoise, Musée du Compagnonnage de Tours/ D.R.

DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

... Il évoque un rite particulier et de longue tradition effectué à la fin d'un chantier d'église : le remplacement du coq au sommet du clocher. *« C'est une véritable fête dans la communauté villageoise à laquelle participent les croyants comme les non-croyants. Le coq est promené dans tout le village, précédé par la fanfare. La messe est dite. Le coq, porteur de chance et annonciateur de beaux comme de mauvais jours, est remplacé au faite du clocher. En reconnaissance pour ce "bel ouvrage", une corbeille passe*

de mains en mains afin de recueillir de l'argent pour les ouvriers. »

Voilà pour notre petit tour des charpentiers-couvreurs du Luxembourg, certes trop rapide parce que nous aurions aimé vous en présenter d'autres et vous parler aussi des techniques du XXI^{ème} siècle : charpentes industrielles

en lamellé-collé, maison en ossature-bois, poteau-poutres... Comme nous l'avons signalé au début, nous reviendrons dans un prochain numéro sur d'autres artisans d'art. En attendant, prenez du plaisir à approfondir le sujet si le cœur vous en dit. Ce ne sont pas les références bibliographiques qui manquent.



À DÉCOUVRIR SUR LE THÈME DE L'ARDOISE

Au Cœur de l'Ardoise

Domaine de la Morepire (Bertrix)

Plongez à 25 mètres sous la terre ardennaise et découvrez le formidable travail des "scailtons", les mineurs d'ardoises. Partez à la découverte de gigantesques salles de 8000m³ ouvertes à l'explosif, de galeries, raillages, wagonnets, vestiges d'un passé industriel glorieux aujourd'hui totalement oublié.

www.aucoeurdelardoise.be

Musée de l'Ardoise

(Haut-Martelange / Grand-Duché de Luxembourg)

Unique en Europe, ce site de 8 ha reflétant l'histoire de l'industrie ardoisière vous familiarisera avec le travail de la pierre, son extraction, sa transformation en produit fini ainsi que les conditions de travail des ardoisiers. La descente dans la galerie Rosset (XIX^{ème} siècle) et le tour en train industriel sont inclus dans le prix de la visite guidée.

www.ardoise.lu



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

1

A map of Belgium and surrounding regions (Netherlands, France, Germany) with distances from Oostende. The distances are as follows:

City	Distance from Oostende (km)
Amsterdam	211
Breda	207
Antwerpen	153
Bruxelles	118
Namur	54
Lille	209
Paris	328
Oostende	232

2

3

Diagram illustrating distances from Paris to various cities:

- Paris to Sedan: 267km
- Sedan to Reims: 119km
- Reims to Châlons: 160km
- Châlons to Strasbourg: 322km
- Sedan to Strasbourg: 22km

4



B

C

D

A diagram showing distances from Liège to various cities. Liège is at the bottom, with a red arrow pointing upwards. The cities are arranged in two columns. The left column lists Dutch cities: Maastricht (91km), Eindhoven (173km), Amsterdam (200km), and Utrecht (267km). The right column lists German cities: Aachen (86km), Köln (151km), and Düsseldorf (163km).

City	Distance (km)
Utrecht	267
Amsterdam	200
Eindhoven	173
Maastricht	91
Düsseldorf	163
Köln	151
Aachen	86

BELGIQUE
Province de Liège



Grand-Duché de
LUXEMBOURG

Luxembourg 27km
Trier 75km
Frankfurt 259km

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

.....

LES BIENFAITS D'UNE SORTIE NATURE ✕✕

Passer du temps dans la nature n'est pas (qu') un loisir. De nombreux thérapeutes l'ont compris : se plonger dans la nature est un investissement essentiel pour la santé de nos enfants et pour la nôtre. Quand notre équilibre corporel et mental passe par la marche en campagne et par les "bains de forêt"...

REDU VOUS "LIVRE" TOUS SES SECRETS ✕✕

Redu est le village du livre depuis plus de 30 ans, une véritable librairie à ciel ouvert ! Amateurs de vieux bouquins, bédéphiles et lecteurs de tous âges arpentent ses rues et ses boutiques. Découvrez les artisans amoureux du livre et leurs secrets de fabrication !

SUR L'EAU DE L'OURTHE ET LA SEMOIS ✕✕

DOSSIER

Nos deux principales rivières ont tout pour plaire aux amateurs de sports nautiques. En kayak, en rafting ou en canoë, elles se laissent découvrir avec plaisir au gré de leurs méandres. A la force des biceps, ces embarcations offrent de se glisser dans des paysages où se mêlent eau, rochers, forêts et esprit ardennais.

