BELGIQUE
n°18
ETE 2017

Regards d'Ardenne

LUXEMBOURG TOURISME



À GAGNER
Un séjour vélo et des coffrets de bières !

DOSSIER
De la CÉRÉALE au PAIN

Baladons-nous en FORÊT GAUMAISE

Les plus BEAUX VILLAGES de chez nous

La MOZZARELLA ARDENNAISE, goûtons-y !

Revue trimestrielle - 15 juin 2017 - P916467 - Bureau de dépôt : Charleroi X
Ed. resp. : S. Vandermeulen - Directeur FTLB - Quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne

Regards d'Ardenne
LUXEMBOURG TOURISME

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

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

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

Président : Bernard Moinet

Rédactrice en chef : Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Comité de rédaction :
Comité de direction de la FTLB

Auteurs :
P. Ghislain, F. Lutgen, F. Lardot, E. Batter, C. Binet, P. Willems, J. Cornerotte, K. Hazard, B. Petit, A. Segers, J. Polet

Secrétaire de rédaction : J. Polet

Mise en page : LARDOGRAPHIC

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

Abonnement :
Bertrand Petit
abonnement.ra@ftlb.be

Traduction : Lingua T

Tirage : 12.000 exemplaires
Distribution gratuite exceptés frais de port

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

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

Avec le soutien de
la Province de Luxembourg

FTLB · Province de Luxembourg · Wallonia.be Commissariat général au tourisme



SOMMAIRE

4 **PÊLE**-MÊLE

5 L'ARDENNE **EN FÊTE**
L'été sera... nature, festif, gourmet, culture, sportif !

17 **MÉMOIRE** D'ARDENNE
En piste sur le Circuit des Ardennes

25 DOUCE **ITINÉRANCE**
Se balader en forêt gaumaise

DOSSIER



34 **DES HOMMES,** UN SAVOIR-FAIRE
Du grain au pain
36 À Cherain, être au four et au moulin
39 Long comme un jour sans (bon) pain
40 Se réunir autour du four
41 Des réseaux pour demain
42 Des pâtes made in Gaume
44 A vélo au fil des moulins

47 L'ARDENNE **GOURMANDE**
A la découverte de la Mozzarella "Buffl'Ardenne"

52 L'ARDENNE **AUTREMENT**
Prendre de la hauteur à l'Aérodrôme de Saint-Hubert

56 L'ARDENNE **SANS FRONTIÈRES**
Direction les "Plus Beaux Village de Wallonie"

Regards d'Ardenne est **disponible gratuitement** dans les différents centres touristiques du Luxembourg belge. **Pour recevoir le magazine à domicile**, 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

Crédits photos couverture : Cover 1 : M. Laurent/Lorraine gaumaise -
Cover 4 : FTLB/P. Willems - L.Aprosio, Prov. Lux./J. Cornerotte

Photos article © : M. Rossignol, Grande Forêt de Saint-Hubert, Laetis Reportage 2012, Prov. Lux./J. Cornerotte, , Bruno Tillière, FTLB/ B. Petit, V. Arnould













EDITO

La saison estivale s'annonce... bouillonnante d'activités.

La tâche ne fut pas aisée d'en sélectionner quelques-unes à présenter dans ce numéro.

Vous le verrez, les premières pages font la part belle aux incontournables de l'été tels les festivals, les expositions temporaires, les événements sportifs ou encore les marchés gourmands. Il y en a pour toutes les sensibilités. A vous de choisir... si vous y arrivez !

Nous vous emmenons ensuite dans une découverte plus posée de notre territoire d'Ardenne et de Gaume. Oui, même en été, il est possible d'aller à la rencontre de ces gens du terroir, fiers de l'être et heureux de partager, plus même... de transmettre leur passion. Artisans du pain dans nos villages de caractère, guides nature sur les sentiers de Gaume, pilotes des cimes ardennaises. Et même, quelle audace, un éleveur de buffles et producteur d'une mozzarella du cru.

Suivez-les, écoutes-les... et peut-être aurez-vous la chance d'y déceler l'essence-même du caractère ardennais. À propos, quelle est votre plus belle rencontre faite lors d'un séjour en Ardenne ? Racontez-nous.

Bonnes vacances !



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,
1 menu Bib Gourmand
(valable pour deux personnes) dans l'établissement :
Les Terrasses de l'Our (Our / Paliseul)
Anita BOCQUEZ de Aartrijke

Le 13 (Libramont)
Tom RENNEN de Bazel

Au Cœur de Lacuisine (Lacuisine)
Yvette SOULIER de Marcinelle

GRAND JEU CONCOURS

Participez avant le 20 novembre à notre grand concours sur **www.luxembourg-belge.be** et tentez votre chance de remporter l'un des 4 prix mis en jeu. A gagner :



Un séjour de 3 jours à "L'Auberge d'Alsace" à Bouillon d'une valeur de 300 € (valable pour deux personnes) avec petit déjeuner et chambre avec vue sur la Semois. Compris également, la visite du château, de l'Archéoscope et balade en petit train touristique.



Une journée au "Fourneau Saint-Michel" (valable pour quatre personnes) d'une valeur de 300 € et comprenant une visite privée du domaine, un repas à l'Auberge du Prévost et une activité au choix parmi les ateliers "métiers d'autrefois".



Un "parcours aventure" OU "laser game" à Wildtrails (Jupille / Rendeux) d'une valeur de 300 € (valable pour douze personnes).



Une nuit à "L'Auberge de la Ferme" à Rochehaut d'une valeur de 430 € (valable pour deux personnes) dans une chambre supérieure avec jacuzzi privatif et douche chromatique. Compris également, un menu gastronomique 7 services le soir de l'arrivée (boissons non comprises), le petit déjeuner chaud et froid le lendemain et l'apéritif en cave.



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 :
- 5 coups de cœur à Durbuy
- J'ai testé : la fabrication du fromage de chez nous !
- Astuces pour une pêche réussie !
- 7 coups de cœur en Forêt d'Anlier
- Le castor, nouvel habitant de l'Ardenne

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

Photos article © : FTLB/P. Willems, Wildtrails, P. Willems – TEXTO

L'été sera ...

NATURE

FESTIF *gourmet*

CULTURE

SPORTIF

Il s'en passe en Ardenne...
surtout en période estivale

Dans les pages qui suivent, retrouvez, quelques idées de sorties en Luxembourg belge. Pour consulter tout l'agenda en ligne, un simple clic suffit :

www.luxembourg-belge.be

L'été sera ... NATURE



LES SAISONS DE LA PHOTO
en Grande Forêt de Saint-Hubert



Depuis le 31 mars, **plus de 460 photos nature** sont exposées en plein air à travers **28 sites remarquables** dispersés dans les neuf communes que composent la Grande Forêt de Saint-Hubert : **Daverdisse**, **Libin**, **Libramont-Chevigny**, **Nassogne**, **Saint-Hubert**, **Sainte-Ode**, **Tenneville**, **Tellin** et **Wellin**.

Faune, flore, paysages, rivières... il y en a pour tous les goûts. Une belle invitation à découvrir la nature sauvage comme vous ne l'avez jamais vue à travers une sélection de magnifiques clichés issus de **49 photographes animaliers et naturalistes**, connus et reconnus et provenant des quatre coins de l'Europe. Pour ne citer que quelques noms : Philippe Moës, Marc Cimino, Geneviève Boland, Franco Limosani, Cécile Bolly ou encore Fabrice Cahez...

Pour ne rien manquer de ces expositions, les organisateurs ont imaginé de relier tous les sites par **3 circuits à réaliser en voiture** (ou à vélo pour les plus sportifs !). Au départ de Saint-Hubert (75 km), Nassogne (53 km) et Redu (49 km), ces circuits ne sont pas balisés mais sont présentés sur un dépliant disponible gratuitement dans les centres touristiques du territoire. Ils sont également accessibles via une application mobile !

www.lessaisonsdelaphoto.be

L'exposition **"Graines de photographe"**, quant à elle, accueille une sélection de photos réalisées par 13 talents locaux. Elle est installée dans le Parc Paysager de Libramont-Chevigny.







QUELQUES RENDEZ-VOUS À VENIR

23/08

Les oiseaux de chez nous

AMBERLOUP

Conférence avec projection de photos et balade guidée à la rencontre des oiseaux de la **réserve naturelle d'Orti par Olivier Embise**, animateur nature au CRIE du Fourneau Saint-Michel et photographe nature. L'occasion de se pencher sur les modes de vie, les comportements, les régimes alimentaires, les chants... N'oubliez pas d'emporter des jumelles si vous en avez !

Syndicat d'Initiative de Sainte-Ode
+32(0)61 32 88 01 - info@sainte-ode-tourisme.be
www.sainte-ode-tourisme.be

QUELQUES AUTRES RENDEZ-VOUS

17/06, 15/07, 19/08 : **CoSMos, l'Odysée du saumon** (Erezée)

01/07 : Balade Naturaliste "Papillon et flore" (Wittimont)

08/07 : Promenade familiale avec des ânes (Léglise)

09/07 : Balade nature "Les fonds de vallée" (Rienne)

15/07 : A la découverte du Castor (Nadrin)

16/07 : Balade "Une floraison arc-en-ciel" (Anlier)

16/07 : Balade Millepertuis – Fabrication d'huile artisanale (Saint-Hubert)

16/07 : Balade Naturaliste "Cueillette et plantes comestibles" (Neufchâteau)

...



26/08

Conférence sur le monde des chauves-souris et exposition photographique

TELLIN

Les chauves-souris, seuls mammifères volants, sont de petites merveilles de l'évolution. Leur origine remonte à quelque 55 millions d'années et leur espace de vie couvre le monde entier. Outre l'originalité du vol, on observe chez ces animaux bien d'autres innovations étonnantes tels le pilotage et la chasse par ultrasons. Guy Deflandre, photographe et spécialiste de nos chauves-souris indigènes partagera avec vous sa passion pour celles qu'il nomme "les acrobates de la nuit". **Une exposition sera visible du samedi 26 août au dimanche 10 septembre.**

Office du Tourisme de Tellin
+32(0)84 36 60 07 – tourisme@tellin.be

Du 21 au 26 août, rejoignez **Natagora** dans leurs **journées d'actions pour les chauves-souris**. Au programme : construction de gîte, nettoyage de combles, plantation de haies...

www.natagora.be

L'été sera ... FESTIF

LUXEMBOURG BELGE : TERRE DE FESTIVALS 2017



Cette nouvelle édition reprend les manifestations et festivals qui se tiendront tout au long de l'année 2017 en Luxembourg belge. La variété des domaines (musique classique, musique du monde, rock, jazz, cinéma, arts du cirque ou de la rue...) reflète l'audace et la créativité culturelle initiées par des partenaires toujours plus actifs. On ne peut que s'en réjouir !

Province de Luxembourg
Service Culture et Sport – Secteur Festivals
+32 (0)61 250 150
festivals@province.luxembourg.be
www.province.luxembourg.be
www.au-fait.be

LES PREMIÈRES DATES

24/06>30/07 : 60ème Festival Juillet Musical (Saint-Hubert)

02/07, 16/07, 30/07, 27/08 : Les Musicales Salmiennes (Vielsalm)

07>09/07 : 6ème Baudet'stival (Bertrix)

07>09/07 : 28ème Festival interculturel du Conte de Chiny

09/07 : 30ème Festival des Arts de la Rue "Les Tilleuleries" (Nassogne)

21/07 : Les Djins d'Amon nos ôtes (Fourneau-Saint-Michel)

21/07 : Fête des Myrtilles (Vielsalm)

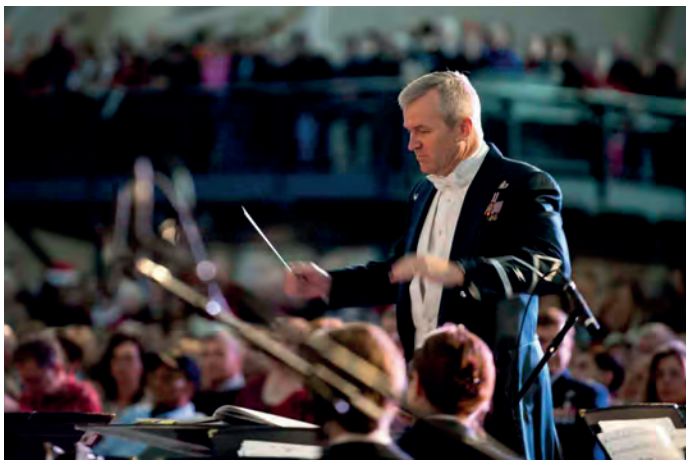
28>31/07 : Foire agricole, forestière et agroalimentaire de Libramont suivie les 01 et 02/08 du **Demo Forest** (forêt de Bertrix)

29/07 : Fête du Vélo (Hotton)









L'été sera ... gourmet

SANS OUBLIER LES MARCHÉS FERMIERS ET DU TERROIR, NOMBREUX EN ÉTÉ.









LA WALLONIE GOURMANDE 2017

L'année touristique 2017 est celle de la "Wallonie gourmande". Au programme : visites de producteurs, balades gastronomiques, itinéraires des vins, bières et fromages wallons, dîners insolites, journée des brasseries ouvertes...

Au travers des différentes animations organisées partout sur le territoire, la qualité, la diversité et le caractère typique des produits de bouche régionaux vont être mis en valeur. C'est aussi l'occasion de rendre hommage aux femmes et aux hommes qui ont décidé de faire de leur passion un métier : agriculteurs, éleveurs, artisans, chefs... !

Déjà disponible, une brochure comprenant **28 itinéraires "gourmands" d'une journée** (dont 8 en Luxembourg belge). Pour chaque circuit, 5 spécialités sont mises à l'honneur au travers de producteurs et artisans de bouche, passionnés de leur terroir. De fort belles rencontres.

Dès le 17 juin, deux routes thématiques seront dévoilées, l'une consacrée à nos bières les plus célèbres ou les plus insolites, et l'autre, aux vins et spiritueux.

www.lawalloniegourmande.be

POUR LES ÉPICURIENS

10/06>16/07 : Festival de l'écrevisse et des produits de la rivière (Durbuy)

02/07 : Balade gastronomique "La Hédrée gourmande" (Waha)

16/07 : Rencontre des Brasseries du Luxembourg belge (Hotton)

05>06/08 : Foire du vin (Marcourt)

26>27/08 : Fête du vin d'Alsace et des fromages wallons (Bourdon)

03/09 : Balade champignons et dégustation (Mirwart)

09/09 : Balade champignons (Saint-Hubert)

08>10/09 : Wallonie Food Truck Festival (Arlon)

16>17/09 : Le Week-end des Paysages (partout en province du Luxembourg)
www.weekenddespaysages.be

L'été sera ...

CULTURE

VAUX-CH'AVANT OU L'ARDENNE D'ANTAN





Ces 24 et 25 juin, le village de Vaux-Chavanne s'apprête à accueillir pour la seconde fois la fête des vieux métiers. L'occasion pour tous d'y découvrir le fonctionnement d'un village ardennais du début du siècle dernier. Les visiteurs seront invités à reproduire les gestes d'antan comme la fenaison qui sera reproduite à l'identique.



«*Cette année, il n'y aura pas moins d'une centaine de métiers en démonstration, soit 30 de plus qu'en 2014*» expliquent les organisateurs, bien décidés à développer l'événement. Seront représentés, entre autres, les petits artisanats, la ferme, la cuisine, la maçonnerie, les travaux ménagers ou encore le braconnage pour ne citer que ceux-là. «*Le but est de satisfaire tous les visiteurs qui se déplaceront pour Vaux-Ch'avant.* »

Un des points forts du week-end sera la procession "à l'ancienne" avec les chants en latin, les costumes d'époque et le village décoré en fonction. Une concentration de vieux tracteurs, un rallye d'ancêtres ainsi qu'une démonstration de vieilles motos sont également au programme.

Tout au long de la fête, le village sera animé musicalement. La journée du samedi se clôturera en beauté avec un







bal champêtre aux lampions. L'occasion aussi d'y déguster bon nombre de mets traditionnels tels que le "matoufet et stron d'poye", du cochon farci à la broche ou encore de délicieuses gaufres "d'antan".



Vaux-Chavanne – C1

Vaux-Ch'avant
B-6960 Vaux-Chavanne (Manhay)
(E25 – Sortie 49)
+32 (0)496 61 84 77
info@vaux-chavanne.be
http://vauxchavant.vaux-chavanne.be

LES PEINTURES À L'HUILE DE *Marie-Laure* ALFF



Attirée par les arts depuis son plus jeune âge, Marie-Laure Alff se passionne dans un premier temps pour les émaux et la soie. Dopée par ses études artistiques à l'Académie Royale des Beaux Arts de Bruxelles, elle commence très vite à peindre des tableaux et des foulards en soie naturelle. Le succès est rapidement au rendez-vous. Les expositions vont alors s'enchaîner au Grand-Duché, en Belgique et en France.

En 1999, elle ouvre avec son mari une galerie permanente et se consacre plus à la peinture à l'huile. Fascinée par la région, Marie-Laure se plonge littéralement dans l'Ardenne, avec ses paysages somptueux, sa nature sauvage, ses mystères et ses fées. Ce qu'elle aime, c'est le ciel et sa couleur bleu outremer, particulièrement au moment où le soleil se couche. Cet instant éphémère la fait vibrer et lui ouvre la porte vers un autre monde, celui du rêve.

L'artiste exposera ses œuvres à l'Espace Exposition du Syndicat d'Initiative de Florenville du 29 juin au 30 juillet.





Florenville – B4

Syndicat d'Initiative de Florenville
Esplanade du Panorama, 1
B-6820 Florenville
+32 (0)61 31 12 29

Marie-Laure Alff
+32 (0)61 46 89 17
info@alff.be

ET ENCORE

01/07 : Visite guidée du musée "Athus et l'Acier" (Athus)

15/07, 05/08 : Promenade "Culture et fabrication du tabac de la Semois" (Bohan)

09/08 : Visite guidée du site gallo-romain de Chameleux

Les mardis de juillet et août sauf 11/07 et 15/08 : Visite guidée à la découverte du Vieux Marche (Marche-en-Famenne)

L'été sera ... SPORTIF À PIED



MARCHER EN TOUTE AMITIÉ POUR SE SOUVENIR

Poursuivons en douceur avec de la marche à pied, même si, pour l'occasion les distances et la répétition des efforts font de la MESA une solide randonnée. La MESA, c'est la Marche Européenne du Souvenir et de l'Amitié organisée par la Défense. Elle aura lieu cette année du **mardi 27 au vendredi 30 juin**. Sa particularité principale est d'être ouverte à tous, civils et militaires. Quatre jours durant, tout ce petit monde a le plaisir de se côtoyer sur les routes, chemins et sentiers de l'Ardenne.

Les marcheurs désireux de loger au terme de chaque étape sont hébergés dans des camps, soit dans des bâtiments en dur soit dans des tentes. Chaque jour, des moyens de transports militaires amènent les marcheurs au point de départ. A l'issue de l'étape, ils sont reconduits au camp de la ville où ils logent. Pas moins de trois parcours sont proposés chaque jour aux marcheurs de tous âges : 32 km (MESA), 16 km (Mini-MESA) et 8 km (Octo-MESA).



La MESA 2017

- **Etape 1 :** Durbuy (27/06)
- **Etape 2 :** Sainte-Ode (28/06)
- **Etape 3 :** La Roche-en-Ardenne (29/06)
- **Etape 4 :** Marche-en-Famenne (30/06)

www.marche-mesa.com

AUTRES RANDOS ET SÉJOURS

26>27/08 : OI Fosse d'Outh Classics (Houffalize / 5, 10, 15, 20 et 30 km) : +32 (0)478 32 86 75

09>10/09 : séjour Escapardenne (Limerlé / 24 + 19 km) : www.escapardenne.eu

Les marches Adeps
gratuites, proposées sur des distances de 5, 10, 15 et 20 km.
www.sport-adeps.be

PRÊT(E) À GRAVIR LES OBSTACLES !

Les courses de survie sont à la mode. Les participant(e)s doivent puiser dans leurs ressources physiques et mentales pour arriver au bout d'un parcours difficile parsemé d'obstacles. Ce type d'épreuves, relativement courtes mais intenses, incitent à repousser ses limites tout en s'amusant.

24/06 : Spartacus Run – Battle of the Ardennes (Barvaux-sur-Ourthe / 11 km / 15 obstacles)
www.sport.be/battleoftheardennes

01/07 : Ghost Race (La Roche-en-Ardenne / 2x7 km / 20 obstacles) : www.ghostrace.be







LE TRAIL, LA DISCIPLINE QUI GRIMPE

Faisons simple pour les non-initiés : les trails, ce sont des courses à pied en pleine nature, sur des chemins et sentiers avec, idéalement, le moins possible de bitume et des centaines de mètres de dénivelés. Lassés des courses sur le tarmac, et leur impact négatif sur le corps, beaucoup de coureurs se sont tournés vers cette discipline dont le nombre d'adeptes croit aussi vite que celui des épreuves proposées.

LE TRAIL DU HÉROU

Avec **Xavier Dessé**, passionné de trail lui aussi, **Christophe Toussaint** organise le Trail du Hérou à Nadrin depuis deux ans. Comme le reconnait volontiers le sportif : «*Je cours aussi pour l'ambiance après le trail. Nous participons souvent ensemble avec mes potes Benoît Blanpain et Fabrice Garcia. On a décidé de créer un groupe pour rassembler ceux qui couraient seuls, et on l'a appelé "Les courants d'air" de Wibrin-Nadrin. En 2015, le Challenge Haute-Ardenne de Trail, CHAT en abrégé, s'est créé et nous l'avons intégré en étant la dernière course de la saison. Le premier Trail du Hérou s'est alors couru en septembre sur des distances de 11 et 31 km. Si le succès de foule a été modeste, nous avons enregistré la présence du champion de Belgique Etienne Van Gasse et de la Virtonaise Ludivine Dargenton. Et tous les échos ont été très positifs, soulignant les côtés dur et technique. En 2016, nous avons doublé le nombre de participants. En 2017, nous avons eu la demande pour être "championnat de Belgique". Cela a été ok pour le 37 km puis la ligue nous a suggéré un "ultra" pour regrouper les deux championnats la même journée du* ***9 septembre.*** ***Ce jour-là, il y aura donc un 8,5, un 17, un 37 et un 80 km. Tracés dans la vallée de l'Ourthe, notre trail propose de passer par le Cheslé, grimper le mur de Rensiwez, le rocher du Hérou… des passages très techniques qui réclament une attention de tous les instants. L'ultra sera magnifique avec des passages aux Crestelles, à Maboge… Ce sera un ultra pure Nature.*** »



www.trailduherou.net
www.challenge-haute-ardenne.com

LES TRAILS DE L'ÉTÉ

25/07 : Escapardenne (Houfalize) : www.trail-houffalize.be

01/07 : Festival Trail Semois (Herbeumont / 16-28-55 km) : www.festival-trail-semois.be

09/07 : Trail d'Oster (Challenge Haute-Ardenne de Trail / 15-29 km) : www.runoster.be

15/07 : Chouffe Trail By Night (Houffalize / 8-15 km) : www.sportevents.be

16/07 : La Chouffe Trail (Houffalize / 10-20-28-50 km) : www.sportevents.be

23/07 : Wergi'Trail (Vielsalm / 15-33 km) : traildegoronne.blogspot.be

30/07 : Castle Trail (La Roche-en-Ardenne / 10-20-30-40 km) : www.castletrail.be

12>13/08 : Trail des Fantômes (La Roche-en-Ardenne / 12-27-100 km le 12 + 19-33-50 km le 13) : www.sportevents.be

20/08 : Trail des Vieux Moulins (Lierneux / 25-37 km) : www.wrc-lierneux.be

16/09 : Trail des Fées (Bertrix / 16-26-36 km) : www.traildesfees.be

SUR DEUX ROUES

LE GRAND RAID GODEFROY : L'ENGOUEMENT RETROUVÉ



Créé en 1997 au départ de Bouillon, le Grand Raid Godefroy a connu au fil des années une histoire mouvementée. Fruit de la passion d'une petite équipe de locaux, le GRG pour les "intimes", a bénéficié d'un succès grandissant dès ses premières éditions. Précurseur des marathons VTT en Belgique, il a ouvert la voie à de nombreux classiques de la discipline dans le pays. Pour sa 20ème édition, le GRG peut se targuer d'avoir réuni pas moins de 2.000 participants, répartis sur cinq distances allant de 40 à 160 kilomètres. Fort de ce formidable succès et de l'engouement retrouvé, l'équipe de l'asbl Bouillon Semois Events s'est mise à la tâche pour confirmer cette réussite et continuer à développer cet événement majeur du VTT belge. Le GRG, ce ne sont pas seulement des courses VTT, c'est un week-end entier dédié au VTT en réunissant des épreuves de Cross-Country, d'Enduro ou bien encore de randonnées et animations nocturnes au cœur de Bouillon. Cette année, le Grand Raid Godefroy prendra ses quartiers en plein de cœur de la ville médiévale de Bouillon du **8 au 10 septembre 2017**. En partenariat avec la commune de Bouillon, le Syndicat d'Initiative et la Maison du Tourisme, il aura l'ambition d'atteindre la barre des 2.000 participants lors des courses du dimanche et d'accueillir près de 3.000 personnes tout au long de ce week-end sportif.

www.grandraidgodefroy.be









LES 24 HEURES CYCLISTES DE TAVIGNY

Cette année, cette course d'endurance se déroulera le **week-end des 1er et 2 juillet**. Organisé tous les deux ans au profit intégral de projets visant à l'amélioration des conditions d'existence de personnes porteuses de handicap, il est l'occasion de fédérer les efforts de plus de deux cents bénévoles et de rassembler quelques centaines de cyclistes dont la sportivité n'a d'égale que la solidarité. Le circuit routier fermé de 7,5 km est entièrement sécurisé et éclairé pour l'occasion.

https://24h-cyclistes-tavigny.be

A LA DÉCOUVERTE DE L'ARDENNE BELGO-LUXEMBOURGEOISE

Au départ du Syndicat d'Initiative de Wiltz (GD de Luxembourg), le **dernier week-end de juillet**, une randonnée de deux jours s'élancera à travers l'Ardenne belgo-luxembourgeoise. La nuitée à Vayamundo Ol Foss d'Outh (Houffalize), le repas du samedi soir, petit-déjeuner, pique-nique du dimanche et transfert des bagages inclus.

+32 (0) 61 04 00



L'INCONTOURNABLE VÉLOMÉDIANE CLAUDY CRIQUIÉLION

Cette randonnée cyclosportive ouverte à tous cyclistes âgés de 18 ans et plus prendra son départ à La Roche-en-Ardenne **le samedi 26 août**. Ses centaines de participants partiront à l'attaque des côtes et cols ardennais. Une autre façon de découvrir la région d'Ourthe et d'Aisne : 172 km (Vélomédiane) ou 100 km (Petite Crique). Cadre bucolique et animation musicale et folklorique.

www.velomediane.be



CHOUFFE MARATHON (ACHOUFFE)

Le dimanche 20 août, partez à la découverte de la région de Houffalize au départ de la brasserie d'Achouffe. Au programme, trois randonnées VTT (15-30-45 km) et deux courses, le Chouffe Marathon (95 km) et le Raid d'Achouffe (65 km).

www.chouffemarathon.com

Photos article © : F. Blaise, Grande Forêt de Saint-Hubert, E. Medard, J. Bissot, D. R, Ferme Madelonne, Juillet Musical, FTLB/P. Willems, Vaux-Chavant 2014, M.L. Alff, MESA, Golazo, TrailHerou, Vojo/C. Bortels - O. Béart, 24h Tavigny, Éda, L. Ringenwald






TEAMBUILDING - INCENTIVE - OUTDOOR - TRAINING - YOUNG ADVENTURE - FAMILYDAY - KICK OFF



WWW.BRANDSPORT.BE

ADVENTURE & TEAMBUILDING

Auberge-Gîte LA LAITERIE à Mierchamps, LA ROCHE-EN-ARDENNE
✆ 0032 (0)84/411 084 - info@brandsport.be - www.brandsport.be






CHALLENGE PARCOURS 'FOREST ROPE ADVENTURE'
PARCOURS CHALLENGE
FOREST ROPE ADVENTURE

KAJAKTOCHT OURTHE
DESCENTE KAYAK OURTHE
KAYAKING ON THE river OURTHE

MOUNTAINBIKE VERHUUR
LOCATION VTT - MOUNTAIN BIKE RENTALS

RAFTEN BIJ HOOG WATER
RAFTING - HIGH WATER RAFTING

WILDWATER KAJAK - CURSUSSEN
STAGES DE KAYAK - WHITE WATER KAYAK COURSES

ROTSKLIMMEN & ABSEILEN
ESCALADE & RAPPEL - ROCK CLIMBING & ABSEILING

PAARDRIJDEN
PROMENADES A CHEVAL - HORSE RIDING

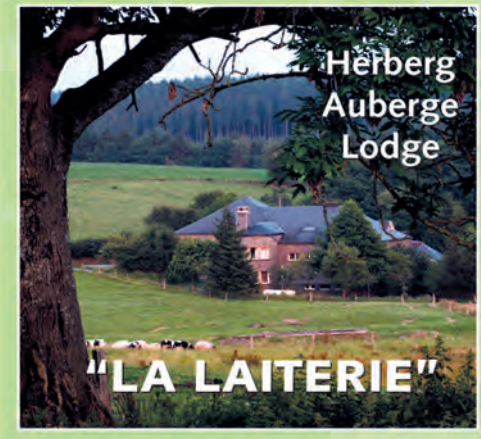
SPELEOLOGIE
SPELEOLOGIE - CAVING

BOOG & BUKS
TIR A L'ARC - ARCHERY & AIR GUN SHOOTING

ORIENTATIE KAART & KOMPAS
RAIDS D'ORIENTATION - ORIENTEERING



Auberge "LA LAITERIE":
Een karakteristieke accommodatie voor een gezellig uitje, een zakelijke bijeenkomst, een workshop en overnachten.
Teambuildings en Adventure activiteiten!



KAYAK LA ROCHE-EN-ARDENNE
Rue des Evets, La Roche-en-Ardenne



www.facebook.com/brandsportbrandsport
www.twitter.com/brandsport

Venir au Circuit des Ardennes,

c'est voir rouler, en condensé, l'histoire de l'automobile...





Du 6 au 9 juillet, le Circuit des Ardennes va vivre sa sixième commémoration. Des centaines d'anciennes voitures et des motos seront là comme autant de témoins de l'évolution du secteur automobile.



Pierre de Crawhez

Un secteur qui voit aujourd'hui 2,5 voitures neuves vendues chaque seconde dans le monde et qui a vu l'hiver dernier la production du 3.000.000.000ème (3 milliards vous avez bien lu !) véhicule de son histoire sortir des chaînes... Dès les débuts de l'automobile, l'homme a utilisé ce moyen de locomotion pour participer à des compétitions.

Des courses en lignes aux courses en boucles

La première édition du Circuit des Ardennes a eu lieu le 31 juillet 1902. L'événement était organisé par l'Automobile-Club de Belgique à l'initiative de son Président, Pierre de Crawhez, l'un des trois barons pilotes automobiles en 1897. Un monument lui rend hommage à Bastogne, ville de départ de cette première course automobile en circuit en province de Luxembourg. Avant ce Circuit des Ardennes de 1902, les grandes courses pour automobiles et motocyclettes avaient lieu de ville en ville, réduisant les spectateurs à ne voir passer les concurrents qu'une seule fois. C'est donc le Baron de Crawhez qui eut l'idée d'un circuit routier "fermé" (NDLR : mais organisé sur des routes ouvertes), une course faisant plusieurs boucles revenant chaque fois à son point de départ. Le Circuit des Ardennes a bouleversé la conception des courses. La Coupe Gordon Bennett, la Targa Florio, et plus tard Francorchamps, ont repris cette formule par la suite.





Circuit des Ardennes 1902 - Jenatzy devant ce qui reste de sa voiture

Lourdes et légères

Comme les boxeurs, les véhicules étaient répartis dans des catégories liées à leur poids. Il y en avait cinq : voitures "lourdes", voitures légères, voiturettes, motocycles et motocyclettes. L'itinéraire reliait Bastogne, Longlier, Hamipré et Habay-la-Neuve pour revenir ensuite à Bastogne, formant une boucle de 85,4 km à parcourir six fois pour les voitures et deux fois pour les motocycles. Le Baron de Crawhez a été le premier à s'élancer, suivi par 55 concurrents, qui démarraient l'un après l'autre toutes les minutes. Contrairement à ce que l'on pouvait craindre, la course connut peu d'accidents. Trente-trois pilotes parviennent à boucler le parcours.

La deuxième édition eut lieu le lundi 22 juin 1903. L'interruption forcée de la désastreuse course Paris-Madrid, un mois auparavant, augmenta l'intérêt pour le Circuit des Ardennes disputé sur un itinéraire identique à celui de la première édition.


Jacques Deneef



Trois nouveautés pour la sixième édition

Pour évoquer cet événement, organisé tous les trois ans depuis 2002, une rencontre avec **Jacques Deneef** s'imposait. A l'entendre : *« Elle se déroulera dans le même esprit mais il y aura des différences. La première aura lieu sur la célèbre place McAuliffe de Bastogne qui sera réservée pendant trois jours au Circuit des Ardennes. Notamment pour* ***l'exposition "Preservation rarity"*** *qui proposera neuf véhicules d'exception choisis pour leur caractère unique ou historique que le grand public n'a guère, voire jamais, eu l'occasion de voir, comme le véhicule numéro 1 sorti des usines Germain, restauré dans des conditions extraordinaires. Il y aura aussi deux voitures de course des années '20 dont* ***une Ballot*** *exceptionnelle,* ***une Voisin Aérodyn****, un véhicule fabriqué en peu d'exemplaires mais très spectaculaire. Et la voiture de commandement du Roi Albert 1er, un véhicule belge mis à disposition par la FN de Herstal…*





Voisin type C25 Aérodyne 1934

Toujours plus internationnal

Avec le temps, la commémoration du Circuit des Ardennes attire de plus en plus de groupes d'étrangers. Ceux qui étaient venus en individuels reviennent aux éditions suivantes avec 4, 6, 8 ou 10 membres du club de leur pays. Ainsi, cette année, seront au rendez-vous des clubs de Suisse avec des Studebaker, des Packard... MG et Bugatti seront, elles aussi, bien représentées. En 2014, 120 marques différentes étaient présentes, avec des participants venus, pour les plus lointains, d'Ecosse et d'Espagne. Un seul regret du côté de l'organisation : *« les véhicules plus récents sont toujours plus nombreux parce que les plus anciens nécessitent un transport sur plateau. »*



Redécouvrir l'Auto-Union Grand Prix de 1936

Partenaire de l'organisation, Audi exposera des véhicules actuels mais aussi sa fameuse reconstruction de **l'Auto-Union Grand Prix 1936** qui a gagné de nombreux GP à cette époque. *« Avec un peu de chance, on entendra même son moteur tourner,* précise Jacques Deneef. *Pour la préservation des véhicules et ne pas se priver de l'admirer, l'idée a été acceptée de reconstruire un véhicule à l'authentique si l'original n'existait plus. Cette voiture de course avait disparu. Il y a une quinzaine d'années, des collaborateurs de la Maison D'Ieteren ont retrouvé plusieurs de ces moteurs en Russie et en ont pu en racheter un. En accord avec l'usine, trois de ces véhicules ont été refabriqués dont un exemplaire se trouve en Belgique. »*

La deuxième innovation concerne les itinéraires qui changent quelque peu, surtout celui du samedi. Avec les véhicules les plus anciens, nous allons sortir de la zone stricte du Circuit des Ardennes pour faire un détour par Marche-en-Famenne. Le samedi, il y aura l'exposition des véhicules et les départs Place McAuliffe à 9h, dont un plateau d'une vingtaine de Bugatti. Le dimanche, et c'est un grand changement pour cette édition, le départ des centaines de voitures les plus récentes se fera du LEC de Libramont pour des raisons de place disponible. Elles se rendront ensuite à Bastogne en passant par Neufchâteau, Florenville et Habay-la-Neuve avec des arrêts dans chacune de ces localités. A Bastogne, tout ce groupe participera aux animations habituelles. J'aime à souligner que la manifestation se veut populaire. ***Tous les accès sont gratuits contrairement aux courses sur circuit.*** **»**

Il est à noter également que dans chacune de ces municipalités, un programme de 100 pages destiné au public, avec la liste des participants, sera disponible début juin. Demandez le programme !

Philippe Domange est né en Alle-



Un livre signé Guy Pierrard

En 2014, les éditions Weyrich ont proposé une réédition revue et augmentée de l'ouvrage signé Guy Pierrard "Le Circuit des Ardennes". Un beau livre bien documenté qui plonge avec force photos et commentaires dans ce qui fut la toute première course automobile en boucle.

www.weyrich.edition.be

« En mobylette parce que j'aime ça ! »



magne d'un papa militaire. S'il a passé 30 ans de sa vie à Namur, son léger accent en témoigne, il a atterri à Orgéo, à côté de Bertrix. C'est là qu'à 69 ans il profite de sa pension. Sa passion pour la mécanique ne date pas d'hier : *« A 3 ans, j'étais déjà au volant de ma voiture à pédales qui se trouve dans mon salon. J'ai eu la chance que mes parents conservent les jeux et jouets de mon enfance ».*

Sa première moto ?

« En 1975, une Honda 350 Four suivie par une Morini 350 Sport... J'ai ensuite touché au sport sur quatre roues : karting, rallye, circuit... ».

Et cet attrait des petites cylindrées ?

« Ma première mobylette, une Motobécane, m'a été offerte par mon papa pour mes 16 ans. 30 ans après, j'ai retrouvé un modèle identique avec lequel je participerai à mon cinquième Circuit des Ardennes cet été. »

Pourquoi choisir un 50 cc ?

« Parce que, quand bien même je possède aussi une Harley-Davidson, j'aime rouler avec une mobylette ! C'est plus original. Les gens sont étonnés d'en voir passer une au milieu de motos et de voitures prestigieuses. De plus, je me promène toujours avec un panier en osier sur le porte-paquet avec dedans une baguette, un camembert, un saucisson, une bouteille de vin et des gobelets pour offrir un petit verre. Quand je m'arrête, les gens qui me connaissent me demandent si j'ai mes victuailles et je les partage. On se retrouve d'année en année avec les mêmes participants. C'est une fête, on parle un peu avec tout le monde, on compare nos expériences. Le circuit est magnifique et les paysages sont superbes. Mon seul regret est que les motos soient restreintes à 1960 alors que les voitures sont acceptées jusqu'à 1975. Ce devrait être la même date pour les deux et quatre roues... J'ai un couple d'amis qui vient d'Alsace avec un tricycle Monet-Goyon de 1930. Mon problème, c'est que je ne suis pas du tout mécanicien. Quand je tombe en panne, je pousse. Je sais juste changer ma bougie... »



« C'est impressionnant »

Notaire retraité, **Jean-Pierre Fosséprez** n'a manqué aucune des éditions du Circuit des Ardennes. Comme sa Jaguar Type E, il démarre au quart de tour quand il est question d'évoquer ses participations : *« J'en suis depuis la première édition ! Et à chaque fois impressionné par l'organisation qui est au top. Le plus agréable, c'est la passion et la curiosité que cet événement suscite. Il y a beaucoup de gens sur le seuil de leur porte, le long des routes et lors des différentes haltes. Il est impressionnant de constater la manière dont les propriétaires entretiennent, voire bichonnent leurs véhicules. Des passionnés viennent de toute l'Europe, parfois même des Etats-Unis. Beaucoup n'hésitent pas à mettre leur ancêtre sur une remorque et parcourir des centaines, voire plus d'un millier, de kilomètres pour boucler ce Circuit des Ardennes et retrouver des passionnés comme eux... ».*

www.circuit-ardennes.be





Photos article © : FTLB/P. Willems, Weyrich, Y. Mergaux, V. Allard, V. Arnould, Circuit des Ardennes, J.P. Fosséprez, Exfordy, Wikipedia



LA ROUTE DU LUXEMBOURG BELGE

Texte : Rita Dupont

Ils sont de retour, prêts pour l'aventure...

Du 29 août au 3 septembre prochain, Regards d'Ardenne vous invite à vivre le merveilleux voyage des chevaux de trait à travers le Luxembourg Belge. Une grande course-relais à vivre avec les hommes et femmes de terrain, les équipes et bien sûr, les chevaux lourds.

Sur fond de décor, teinté de paysages magiques, embarquez sur les routes de notre belle et mystérieuse province. Profitez-en pour la (re)découvrir autrement, comme vous ne l'avez jamais fait, à travers et avec nos gens de chevaux.



De l'authenticité et de la passion à partager avec un cheval, voilà une sensation que vous ne connaissez probablement pas. Votre compagnon de voyage : une tonne ou presque de patience, d'obéissance et de reconnaissance à son alter égo. Une force tranquille qui ne manquera pas de vous étonner !

La Route, c'est quoi ? Un challenge à réussir pour 10 à 15 équipes de chevaux de trait, constituées chacune de 20 chevaux (attelés en paire) et de minimum 50 hommes, qui vont se relayer de jour comme de nuit, pour parcourir un peu plus de 250 km de route à travers villages, campagnes et forêts.

Autour de 300 chevaux de trait, qu'ils soient Ardennais, Belge, Brabançon, du Nord, Comtois, Percheron, Cob Normand, Boulonnais ou encore de Franche Montagne, tous ne cesseront de vous épatez et de vous faire découvrir leurs aptitudes : force, maniabilité...

Pour les accompagner, 750 amoureux des chevaux, venant de nos Ardennes mais aussi du Nord, de Suisse, de France, d'Angleterre et du Grand-Duché de Luxembourg. Tous ont le même amour : le cheval !

Un amour que nous vous invitons à venir partager avec eux lors de la prochaine édition de "La Route du Luxembourg Belge".

www.routelux.be

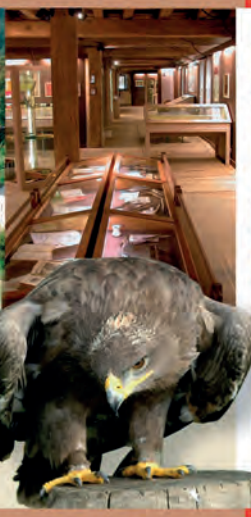
Photos article © : RouteLux

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 !

ENTREPRENEZ UN FASCINANT VOYAGE SUR LES PAS DES CROISÉS !

Château fort de Bouillon





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

• 00 32 (0)61 46 42 02 • www.bouillon-initiative.be

Archéoscope Godefroid de Bouillon





NEW SHOW 2017

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

• 00 32 (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.

PARC ANIMALIER DE BOUILLON

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



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

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

www.parcanimalierdebouillon.be

Studio Eventail 084 368 358



DOWNHILL
Quadbikes @ Wildtrails









Venez vivre une expérience hors du commun sur nos quadbikes.

Ludiques, confortables, sécurisants, écologiques, accessibles à tous, ces vélos tout-terrain à quatre roues font une activité à part entière 100% fun !

Venez découvrir en famille, entre collègues ou entre amis cette toute nouvelle activité.

Du parcours downhill aux pentes escarpées, des pistes originales en Ardenne, aux balades découvertes de nos campagnes … rien ne vous arrête. Avec les quadbikes, vous partez à la conquête de tous les terrains. Nous garantissons tant aux sportifs qu'aux moins sportifs, une expérience inoubliable ! Rejoignez-nous vite !



WILDTRAILS

Rue du Moulin, 30
6987 Jupille / Rendeux / La Roche-en-Ardenne

info:
info@wildtrails.be
www.wildtrails.be
T +32 474 84 80 84
T +32 84 36 85 50

DOUCE **ITINÉRANCE** / Texte : Françoise Lutgen

Une belle balade en forêt gaumaise







Aporia Crataegi - Gazé

Emprunter l'ancienne ligne de chemin de fer 155, de Croix-Rouge à Ethe (ou l'inverse), c'est parcourir 8,5 km sur un RAVeL traversant de belles zones boisées. Le parcours idéal pour tous et particulièrement pour les familles avec jeunes enfants : poussettes et vélos pourront y rouler sans souci et la forêt s'offre à vous, apaisante, mystérieuse et vivifiante.





Préambule

A Croix-Rouge, carrefour formé par la route de Virton à Etalle (N 87) et celle de Ethe à Tintigny (N879), vous vous garerez aisément sur le parking situé à droite en venant de Virton.

Deux choix s'offrent à vous. Votre objectif est d'abord de marcher ? Gagnez directement le début du RAVeL, en contrebas, à 200m du parking, le long de la N87. De jeunes enfants vous accompagnent ? Optez alors pour une visite du Trou des fées en suivant sur quelques dizaines de mètres seulement le chemin qui s'enfonce dans les bois. Il se pourrait que le **tout nouveau parcours "Le secret du Trou des Fées"** vous retienne un temps suffisamment enchanteur et vous empêche finalement d'emprunter le RAVeL. Ce n'est pas grave, ce sera pour une autre fois !

LE SECRET DU *Trou des Fées*

Dans le flanc d'un surplomb rocheux composé de grès érodé, s'ouvre une caverne étroite appelée le Trou des Fées. Son entrée est ornée d'étranges graffiti. On y accède par une galerie longue de 15 mètres que les enfants adorent parcourir pour pénétrer dans l'antre magique. Le lieu, probablement occupé dès la préhistoire, est relié aux mythes légendaires, plus particulièrement à la légende des 4 fils Aymon.

Un tout nouveau circuit ludique et didactique à l'adresse des familles et écoles vient d'être mis en place par la Maison du Tourisme de Gaume. Il s'étend sur 1 km et invite les enfants à jouer, imaginer, écouter, rêver, créer... en harmonie avec la forêt environnante et ce qu'elle offre. 12 étapes sont proposées. Chacune lance un défi... Créer une baguette magique à l'aide d'une branche d'arbre, lui donner un nom de fée ou de sorcier, prononcer une formule magique pour faire naître l'enchantement, lire la légende des fées se trouvant sur un tronc et l'écouter sur de petits tabourets en rondins. De retour à la maison, les enfants sont invités à dessiner une fée et à l'envoyer à la MT de Gaume. Un petit cadeau (de fée ?) leur sera envoyé en retour !





Départ du RAVeL - Croix-Rouge



La ligne 155,

UN PEU D'HISTOIRE. HOP, MONTONS DANS LE TRAIN !

Au milieu du XIX^{ème} siècle, la Belgique a compté parmi les pays pionniers dans l'histoire du rail. Une liaison Bruxelles-Arlon existait déjà en 1858. C'est en 1866 que le ministre Frère-Orban, propriétaire de bois dans la région de Montauban, dépose un projet de loi autorisant le gouvernement à concéder un chemin de fer entre Marbehan et la frontière franco-belge (Lamorteau). Vu les antagonismes des intérêts des différents gros propriétaires de la zone concernée, délimiter le tracé de cette ligne ne fut pas simple. Le tracé définitif n'était certainement pas le plus approprié ni le plus économique pour le rail, les intérêts particuliers avaient eu gain de cause. En novembre 1872, la ligne était inaugurée, le chemin de fer arrivait jusqu'à la gare de Laclaireau (rebaptisée par la suite "gare d'Ethe"). L'exploitation de cette ligne peu rentable prit fin en 1951. Fin des années 60, la commune d'Ethe, devenue propriétaire de toute l'assise de la voie, la déferre et asphalte sommairement l'assiette, la transformant en piste cyclable. Fin des années 70, l'asphalte est remplacé par les dalles de béton toujours en place actuellement, un revêtement très apprécié des marcheurs, joggeurs, cyclistes et... poussettes !

Vous retrouverez encore quelques vestiges de l'époque du rail aux abords du RAVeL comme ces petites maisonnettes, abandonnées, qui abritaient les gardes-barrières de la ligne 155 ou encore l'ancienne gare de Buzenol (lire page 29).



Vous souhaitez plus de renseignements sur l'histoire de cette ligne 155, ses gares ou maisonnettes de gardes-barrières ?

Les "Gletton" (mensuels "de la Gaume et d'autres collines") de 2016 vous dévoileront tous leurs secrets.
www.legletton.be

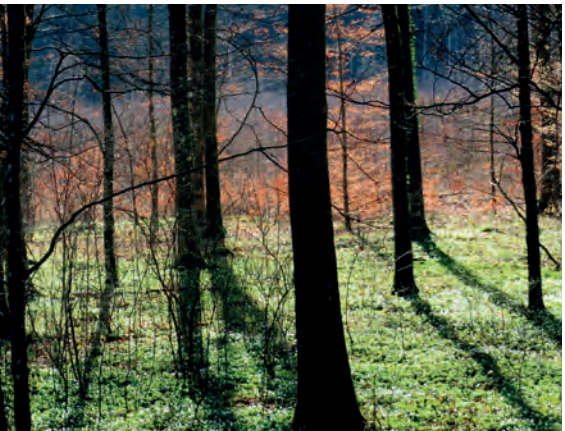


De Croix-Rouge à l'ancienne Gare de Buzenol (+- 3km)

De Croix-Rouge, vous vous enfoncez directement dans la forêt de feuillus, laissant à votre gauche l'ancienne scierie familiale Dusausoit, toujours en activité, reprise récemment par la société Mobic spécialisée dans la construction en ossature bois. A chaque saison, chaque heure, selon le climat, tout change. Prenez le temps de ressentir les vibrations des arbres, respirez lentement, écoutez les oiseaux, ils s'en donnent à cœur joie ici, pénétrez dans cette forêt riche d'essences variées, laissez votre regard se perdre entre les troncs et les feuillages des hêtres, en abondance, des chênes, bouleaux et conifères.

Bientôt sur votre droite, repérez quelques vestiges de pierres. Ce sont les dernières traces de la scierie allemande implantée là, en 1917, le long de la voie ferrée. La région de Virton avait connu de rudes combats en août 1914. En 1917, elle devint une zone d'étape (zone située juste à l'arrière d'une zone de front, sous administration militaire exclusive). Elle était chargée d'alimenter la V^{ème} armée allemande en fournitures multiples. Les Allemands étaient conscients de la qualité des feuillus de la forêt gaumaise. Cette scierie occupa des prisonniers de guerre et des civils réquisitionnés pour travaux forcés. Son activité fut brève, elle cessa dès 1918.

Un peu plus loin, une belle petite construction en bois. Vous vous trouvez face à ce qu'on appelle une "aire de faulde", une cabane de charbonnier construite à côté d'une meule de combustion, toutes deux reconstituées.









Belladone

"AIRE DE *faulde*"

Cette petite industrie de fabrication de charbon de bois était très présente dans nos forêts. En ce temps-là, pas pour les barbecues, bien sûr ! Autrefois, surtout du XVI^{ème} au XIX^{ème} siècles, l'industrie du fer bat son plein dans nos régions. Le charbon de bois était alors le seul combustible utilisé pour fondre le minerai de fer (de Gaume) dans les forges gaumaises comme celles, toutes proches, de Laclaireau ou de Montauban-Buzenol, pour ne citer qu'elles. La forêt a bien failli devenir un taillis tant les appétits des maîtres de forges étaient énormes.

On peut encore repérer d'autres vestiges d'aire de faulde dans les forêts ou champs environnants sous l'aspect de grands cercles au sol noirci, parfois encore parsemé de petits débris de charbon de bois.

Pourquoi cette "cabane" à côté de la meule de combustion ? La carbonisation exigeait une surveillance étroite et constante durant plusieurs jours et plusieurs nuits. Toute la famille participait au travail et vivait dans cet espace réduit fait de bois ou branchages, pièce unique où manger et dormir. On l'a compris, la vie de fauldeur était particulièrement rude.





LA GARE DE *Buzenol*

La ligne 155 fut désaffectée en 1951 mais la gare de Buzenol le fut dès 1938. Située en pleine nature et forêt, au carrefour du RAVeL et de la N879, elle présente des charmes indéniables, tout comme la maison de garde-barrière directement voisine. La gare devint alors rapidement un lieu symbolique relié à la nature. Dès sa désaffectation, l'entomologiste gantois Robert Bracke, tombé amoureux des richesses naturelles de ce coin de Gaume et de cette belle bâtisse, la prit en location à la SNCB. Le professeur d'université qu'il était y travailla sans relâche, acceptant les nombreux allers-retours Gand-Buzenol tant il aimait ce lieu de vie ! Dans les années 60, sur une idée d'Edmond Fouss, fondateur du Musée gaumais de Virton et grand promoteur de la protection du patrimoine gaumais, la gare désaffectée est devenue le Centre de Buzenol, service éducatif de l'Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique. Ce centre déménagera par la suite dans un nouveau bâtiment à quelques centaines de mètres de là.*

* Le Centre de Buzenol accueille des classes vertes pour enfants venant découvrir le milieu naturel de Gaume.
www.restode.cfwb.be/cdpa



Azuré du trèfle



Libellule déprimée



Poursuivons !

Après la Gare, le RAVeL sort du bois pendant 2 km environ. Du moins sur sa partie ouest, ouvrant sur de grandes zones de cultures et prairies à l'arrière de la Ferme de Bar.



LA *Ferme de Bar* ET LES JOURNEES DU PATRIMOINE (9 ET 10 SEPTEMBRE 2017)

La Ferme de Bar, imposant ensemble de bâtiments ouverts sur cour, c'est toute une histoire ! Les bâtiments d'origine datent de 1846. A l'époque, la ferme possédait et gérait 120 ha de cultures diversifiées. Aujourd'hui, les lieux sont divisés en quatre habitations unifamiliales. Quatre familles de différentes générations qui ont créé un collectif. Les maîtres mots ici sont « *agriculture, culture, participatif, qualitatif, démocratique* ». Ce collectif mène de nombreuses activités et organise entre autres des soirées spectacles de belle qualité. Nous avons rencontré Franky Depuydt et Béatrice Hutlet. Ce couple sympathique et haut en couleurs n'a de cesse de mettre de nouveaux projets en route. Il nous faudrait des heures pour vous raconter tout ce qui a déjà été mené (65 spectacles à l'actif du collectif, dans une belle salle chaleureuse aménagée dans la grange) et tous les projets qui sont en cours, comme ce nouvel espace fraîchement rénové pour accueillir des expositions d'artistes.

Chaque année, le collectif de la Ferme de Bar s'implique dans les journées du Patrimoine. Cette année, dont le thème 2017 est "**Voies d'eau, de terre et de fer. Patrimoines et RAVeL**". Tiens, justement... L'équipe a déjà ficelé tout un programme alléchant qui se répartira entre la ferme elle-même et la Gare de Buzenol.

de magnifiques photos nature de Bruno Tillière...), découvertes de vélos électriques, VTT et autres moyens de mobilité douce, promenades vers le RAVeL et visites guidées, petite restauration possible à la Ferme.

En soirée le samedi 9, au théâtre du Fenil (Ferme) : "En attendant la banquise, un climat formidable" par la compagnie "Théâtre sans accent". Le dimanche 10 septembre à 11h : Poésie et apéro sur le quai "Voyage, voyage..." à l'ancienne gare de Buzenol par les auteurs de "Traversées", revue littéraire.



Paon du jour

Durant l'été, d'autres activités auront lieu à la Ferme de Bar.

www.fermedebar.be





Gouet maculé



Filez tout droit sur le RAVeL, à travers bois jusqu'à Ethe. Il vous reste 4,5 km. Ou faites comme nous et optez pour une boucle de quiétude dans la Vallée de Laclaireau, en empruntant un chemin sur votre gauche (point C sur la carte).



Calopterys éclatant

LA *Vallée de Laclaireau,*
SITE NATUREL PROTÉGÉ

Jamais vallée n'a aussi bien porté son nom ! Le ruisseau de Laclaireau, celui de la Neuve Forge, celui du Cron offrent à ce coin de Gaume un caractère terriblement enchanteur. Le silence n'est entravé que par les murmures des courants d'eaux limpides et les chants des oiseaux. **Michel Rézette, guide nature**, est un fervent de cette zone de quiétude. Il connait particulièrement bien cette vallée et y emmène volontiers les promeneurs curieux de faune et flore, curieux d'histoire, amateurs respectueux des lieux d'exception.

Un autre amoureux de ce coin de paradis, c'est **Bruno Tillière**, navigateur passionné de cette vallée, souvent en solitaire. Michel comme Bruno y ont déjà parcouru les moindres recoins, à l'affût de tout, avec pour seules armes leur amour du site, leur patience et leur appareil photo. Comme le font à juste titre des panneaux à l'orée de la vallée, l'un et l'autre nous rappellent quelques valeurs essentielles de respect des lieux. « *Il nous faut protéger ce biotope particulièrement riche. Ici vivent des espèces rares et certaines sont particulièrement sensibles. Heureusement, un plan concerté de circulation a été établi depuis 1995. Il permet au public de suivre de beaux itinéraires de balades (flèches bleues) tout en préservant des zones de tranquillité pour les espèces plus fragiles.* »

Tant Michel que Bruno connaissent bien les multiples espèces animales et végétales qui s'épanouissent ici. La vallée, parfois appelée "**Vallée des Papillons**", accueille une belle diversité de lépidoptères. Pour les connaisseurs, vous pourrez y croiser Le Grand Mars, le Petit ou même le Grand Sylvain, des Vulcains, des Piérides, des Citrus, des Grands Cuivrés des marais... Autres merveilles bien présentes, les libellules, dont certaines espèces sont rares. Bruno peut passer des heures à attendre le moment propice où capter la belle (elle ne se laisse pas faire aisément). Il en ramène de véritables trophées... photographiques !

Et le cron, qu'est-ce donc ? « *Un "cron", plus scientifiquement appelé "tuf calcaire de versant", est une pierre poreuse et tendre. Il se forme à la sortie de sources à l'eau chargée de calcaire, dites pétrifiantes ou incrustantes et, dans notre région, généralement sur les versants ensoleillés des vallées creusées dans la cuesta sinémurienne. Les crons sont des milieux fort intéressants au point de vue botanique mais très fragiles car friables et en perpétuelle formation. On y rencontre des algues et mousses très spécifiques, des graminées rares et d'autres plantes calcicoles* », précise Michel Rézette.

Notons d'autres beaux crons dans la région proche, comme celui de Montauban-Buzenol ou celui de Lahage.

N'hésitez plus, montez dans la locomotive, enfourchez votre vélo ou enfilez vos chaussures de marche, filez sur les rails de la ligne 155... et surtout n'hésitez pas à sauter du train pour une belle échappée dans la forêt des Quatre Fils Aymon ou pour gambader en silence dans la vallée des papillons, en veillant à rester sur les chemins.



Michel Rézette
+32 (0)63 57 77 47
michel.rezette@skynet.be
Tarifs (groupe de max 30 pers.) :
40€/1h – 70€/2h- 15€/ heure supplémentaire - 150€/journée entière.



DIFFÉRENTES FORMULES POUR BIEN PROFITER DU RAVEL ET/OU DE SES ENVIRONS

- Vous avez deux voitures à disposition et vous souhaitez faire le RAVeL dans sa totalité. Abandonnez une voiture à Ethe si vous démarrez de Croix-Rouge (ou l'inverse), elle vous sera bien utile à l'arrivée. Les plus courageux peuvent faire l'aller-retour, 17km dans ce cas. On le sait, un chemin se montre sous un jour différent dans un sens ou dans l'autre.

- Vous pouvez démarrer sur le RAVeL à divers endroits : Croix-Rouge (A), Gare de Buzenol (B), croisement (D), Ethe (E)



- Reste aussi la possibilité de vous réserver plus particulièrement la boucle de la Vallée de Laclaireau, partiellement sur le RAVeL, partiellement au fond de la vallée, le long des ruisseaux du Cron et de Laclaireau.

- Encore une superbe "sortie de route" : départ Gare de Buzenol, promenade balisée vers le magnifique site de Montauban, longer le Gros Ruisseau puis traverser le Bois des Lisières jusqu'à la Croix Renson (en parallèle au ruisseau de la Neuve Forge), remonter au point de D du RAVeL et retour vers la Gare de Buzenol (voir carte des promenades éditée par le SI Virton).

Cette année, la Commune a édité de tous nouveaux visuels pour les panneaux d'information situés le long du RAVeL. Trois d'entre eux ponctueront votre parcours entre Croix-Rouge et Ethe, vous apportant leur lot d'indications intéressantes sur les zones que vous traversez.

LA COMMUNE DE VIRTON VEILLE À SA FORÊT ET À SES VOIES VERTES !

4.350 ha soit 45% du territoire de la commune de Virton sont couverts de forêts essentiellement feuillues à dominance de hêtres. Le département Nature et Forêts gère les bois publics. Seuls 20% sont en gestion privée. La qualité des sols a permis le développement de peuplements remarquables dont les graines sont fournies aux pépiniéristes. De nombreuses randonnées balisées sont répertoriées sur une carte de promenades à se procurer à la Maison du Tourisme de Gaume.



Carte de promenades de Virton (22 itinéraires pédestres, 8 circuits VTT, 2 équestres, tous balisés et 4 circuits cyclo non balisés + carnet explicatif.

MT Soleil de Gaume
+32 (0)63 57 89 04
www.soleildegaume.be

Photos article © : Prov.Lux./F. Lutgen - J. Cornerotte, Lorraine Gaumaise/M. Laurent, B. Tillière, M. Rézette



Domaine du Fourneau Saint-Michel



Evénements



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

PROVINCE DE LUXEMBOURG



DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE / Texte : Fanny Lardot et Jacques Cornerotte

DU GRAIN au

pain

C'est une histoire qui a commencé il y a près de 100.000 ans entre les hommes et la terre nourricière. Une histoire de grains, de subsistance et de passion(s). De tâtonnements en expérimentations, l'Homme a découvert relativement tôt les facultés nourricières des céréales. De chasseur et cueilleur, toujours à la merci de ce qu'il allait trouver pour se nourrir, il s'est enfin posé au Néolithique pour cultiver des graminées et élever des animaux.

Depuis, l'histoire continue. Jacky Adam* vous le dirait, l'Ardenne regorge encore de moulins. Scieries, moulins à farine, à huile se sont posés au bord de nos rivières. Certains se sont tus. D'autres ont trouvé sur leur bief des amoureux de patrimoine. Allons à la rencontre de quelques artisans, tous animés de la même passion : celle du bon goût, du pain et du manger sain.

* Jacky Adam abat un travail de bénédictin depuis de nombreuses années pour sortir de l'ombre les moulins des vallées des deux Ourthes, de l'Aisne... Sept tomes riches des connaissances de leur auteur et de nombreuses illustrations ont vu le jour. Une somme formidable. (**www.desmoulinsetdeshommes.be**)



À CHERAIN

Être au four et au MOULIN



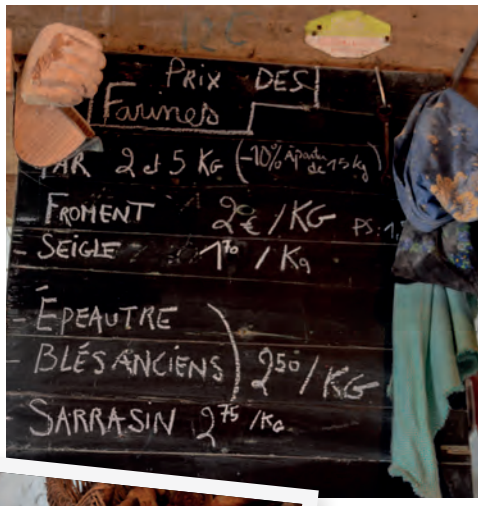


Jeudi matin, plusieurs voitures sont garées le long de la petite rue à l'entrée du village de Cherain. Des habitants ressortent d'une ancienne bâtisse un sachet de plusieurs kilos sur le dos. Nous sommes au moulin où, depuis quelques années, **Benoît Toussaint et Séverine Schmit** ont redonné vie à ce patrimoine séculaire.

« C'est en 2010, au cours d'une promenade, que nous sommes tombés sur ce moulin banal endormi. En 1970, Jean Mottet, le dernier meunier, qui vit toujours au village, a stoppé son activité ; ce travail, harassant pour un seul homme, ne devenait plus rentable. Ma compagne, qui possédait déjà une ferme, a souhaité se lancer un nouveau défi : devenir meunière ! Je l'ai suivie par amour aussi bien pour elle que pour ce travail manuel ! »









C'EST EN MOULANT QUE L'ON DEVIENT MEUNIER

« Il nous a fallu deux ans et l'huile de coude de nos amis et des autres membres de notre asbl "Périple en la demeure" pour remettre le moulin en état. Notre projet était bien de produire de la farine et non d'en faire un musée. Le chantier n'avait rien d'effrayant étant donné que l'équipement ne comporte rien de technologique ou d'électronique. Un moulin, c'est du bois, du cuivre et du métal ! Le bâtiment en tant que tel date du XVI^{ème} siècle tandis que la machinerie est plus récente (XIX^{ème}). La propriétaire a fait en sorte que le lieu ne bouge pas avec les années ; ce qui a facilité les travaux. Ce projet est un beau voyage dans le temps où la combinaison d'un simple cours d'eau et d'une organisation ingénieuse produit des merveilles gustatives.

C'est durant cette période de transformation que le moulin s'est mis à nu et nous a livré tous ses secrets. On s'est mis à la hauteur des artisans de jadis ; la technique, c'est une question de temps car on ne finit jamais d'apprendre. La subtilité et la finesse s'acquièrent progressivement. Être meunier, c'est de la pratique même si les livres nous ont beaucoup aidés. »



PAR AMOUR POUR LE BON PAIN

« Les précédents meuniers ne produisaient que de la farine pour les animaux. Nous, on a voulu produire une farine 100% naturelle et sans additif qui n'a rien à voir avec l'industrielle. En effet, certains de nos clients affirment que leur pain est alors beaucoup plus digeste.

Nous travaillons aussi bien avec des agriculteurs et des cultivateurs qu'avec des particuliers. Un grand nombre vient acheter notre farine pour leurs propres préparations (notamment les personnes intolérantes au gluten !). Ils ont véritablement pris goût à ce produit bio mais aussi à notre démarche qui s'inscrit dans le local. »

Le moulin propose plusieurs sortes de farine, notamment l'épeautre et le froment qui font partie des céréales cultivées dans la région depuis les temps immémoriaux. Plusieurs agriculteurs bio de la province apportent leurs productions au moulin (Libramont, Arlon, Neufchâteau...). *« Ils déposent leurs sacs et on s'en charge ! D'ailleurs, certaines passerelles cultivables sont visibles depuis le moulin, on ne peut pas faire plus proche comme circuit-court ! Nous avons aussi nos propres récoltes.*

Un de nos objectifs est de relancer la production de céréales anciennes.

Vous avez dit céréales ?

Le terme **" céréale "** englobe toutes les plantes cultivées principalement pour leurs grains, utilisés pour l'alimentation humaine et des animaux domestiques. Moulues sous forme de farines ou en grains entiers, les céréales servent aussi de fourrage pour le bétail.

Le *sarrasin* n'appartient pas à la famille des blés, seigles ou épeautres. On a coutume de l'appeler "blé noir", rapport à la couleur de ses grains. Le sarrasin est rustique, il vient bien dans les terres acides et maigres. Son grain contient entre 12 et 15% de protéines et, avis aux allergiques, pas de gluten. Riche en fibres, il participe à une bonne hygiène alimentaire. Fer, sélénium, zinc et antioxydants sont bien présents. Le rendement en farine est inférieur à celui du blé, ce qui explique le prix plus élevé de cette céréale.

On sème généralement le *seigle* à l'automne. Au départ du bien nommé Croissant fertile, il a lentement migré vers l'ouest pour être cultivé par les Celtes et les Germains. Peu exigeant, lui aussi, il donne plus de farine que les blés anciens. Son taux de gluten fait du seigle une céréale panifiable. Le pain est assez compact avec un petit goût acidulé. Il faut mêler un peu de farine de blé pour alléger quelque peu la pâte. Par contre, la farine de seigle ajoutée en petite quantité à celle de froment aide à une meilleure conservation du pain.

L'*épeautre*. La culture du "blé des Gaulois" est historiquement bien adaptée à notre Ardenne. Le grain est entouré d'une enveloppe qui le protège des champignons pathogènes et de certains insectes. L'épeautre à une croissance lente de plus ou moins onze mois selon les terroirs. Au Moyen-Age, on lui préférait le blé. Le pain dit d'épeautre est un dosage savant de farine d'épeautre et de froment qui lui donne un goût bien prononcé de noisette.

Le *blé tendre*, aussi appelé froment, est le résultat d'une très longue suite de sélections. La première hybridation de céréales remonterait à 500.000 ans. Le croisement de deux espèces a produit un hybride *Triticum turgidum*, le premier blé. Il y a environ 10.000 ans, l'hybride se serait croisé avec une céréale *Aegilops tauschii* pour donner le blé tendre *Triticum aestivum*. Depuis lors, les agronomes et les obtenteurs n'ont cessé de travailler sur le blé pour en améliorer les performances (résistance aux maladies, à la verse, rendements, longueur des pailles...).

Auparavant chaque cultivateur sélectionnait son propre grain selon ses terres. Mais en 1933, la publication d'un catalogue officiel des blés tendres a fait chuter le nombre de variétés de 562 à 40 sortes en 1945. Progressivement, certaines sont rétablies afin d'améliorer la résistance aux maladies, le rendement...

On tente également de nouvelles expériences : le seigle, le sarrasin, le maïs et même le quinoa ! Toutes les matières sèches peuvent se moudre. Chaque céréale donne un résultat différent (l'épeautre donne un goût de noix, le seigle, un pain compact, brun et acidulé...) et demande donc une attention particulière. Le sarrasin, par exemple, demande plus de travail à cause de la forme de la graine : il faut décortiquer les enveloppes pour en retirer l'amertume. »

LE MOULIN, UN RÔLE ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

Depuis des siècles, le moulin est un lieu cosmopolite qui ne sert pas seulement à transformer les graines en farine. Lieu de passage, c'est aussi un lieu de rencontre et de partage entre les habitants. *« Aujourd'hui, je remarque que les gens ont beaucoup de sympathie et d'intérêt pour notre moulin. Les clients réguliers deviennent presque des amis avec qui nous prenons le temps de réfléchir et de discuter. C'est une fonction que l'on n'avait pas en tête au départ et qui apporte un plus incontestable à la vie du village. »*

Qu'est-ce qui fait une bonne farine ? *« La semence, le climat, le sol, le cultivateur et la vitesse de la meule ; trop vite, les grains brûlent et trop lentement, la farine ne prend pas. C'est de la science ! »*



Moulin de Cherain / Périple en la Demeure
rue Verte, 1
B-6670 Limerlé (Gouvy)
+32 (0)80 51 10 13
peripleenlademeure@yahoo.fr
www.peripleenlademeure.com











À HEYD

Comme un jour SANS (BON) PAIN

De Cherain, cap sur Heyd (Durbuy). Quel beau village que celui-là ! Pas étonnant que les petites rues (toutes portent leur nom en wallon) qui se recoupent en suivant la pente attirent chaque été leur lot de touristes. Reste à trouver "**Le Jour du Pain**"... Il suffit de humer les bonnes odeurs de miches toutes fraîches sorties du four qui planent autour de la boulangerie de **Julie et Yoann**. Les présentations sont vite faites car la pâte à sablés n'attend pas ! Le geste précis avec de temps à autre un regard vers la fenêtre, Yoann parle posément de son métier et de ses choix de vie.

« Nous n'avons pas agi sur un coup de tête, raconte Yoann. *Julie et moi avons pris trois ans pour mûrir le projet, nous former et construire la boulangerie. »*

Dès le départ, les grandes options sont tout de suite posées. *« Nous voulions revenir à une boulangerie traditionnelle, basée sur des céréales bio de la région, fermentation au levain, pas de conservateurs ou autres additifs. »* En même temps, le couple souhaitait privilégier les circuits courts aussi bien en ce qui concerne les matières premières que la distribution du pain. Et, du coup, réduire leur empreinte écologique en utilisant le bois pour la chauffe du four.

QUAND ON VOUS DIT "TRADITIONNEL"

« Nous travaillons uniquement avec du levain, souligne Julie. *C'est une question de temps et de qualité du pain. Contrairement aux levures, le levain produit une fermentation lactique qui améliore la digestibilité du pain. Le levain nous garantit aussi une bien meilleure conservation. Et nous n'utilisons que des farines artisanales, notamment celles du moulin de Cherain et de la ferme du Hayon, chez Marc Vanoverschelde. »* Froment moderne, épeautre, blés anciens et seigle font des pains savoureux et nourrissants qui se conservent bien.

Pour éviter tout gaspillage, Julie et Yoann ne travaillent que sur commande avec toutefois un petit supplément au cas où... Le mercredi et le vendredi sont les jours de cuisson et d'ouverture de la boulangerie. Et puis, selon la saison et l'humeur des boulangers (ce sont eux qui le disent), on trouve du cramique, pain brioché aux raisins et sucre perlé, du cra-choc, pain brioché au chocolat, raisins et sucre perlé et des biscuits sablés au sésame. De quoi réjouir les palais les plus délicats.

Quand nous sommes allés à Heyd, Yoann préparait justement ces délicieux petits sablés en attendant de pouvoir défourner une belle palette de pains tous plus appétissants les uns que les autres... On allait oublier de vous dire aussi que Le Jour du Pain est le relais de deux groupements d'achats communs : Rutabagac (Durbuy) et Ferritable (Ferrières). Convivialité et réseau : deux maîtres-mots que nous avons entendu souvent lors de nos rencontres.



Le Jour du Pain
rowe di Veule, 7
B-6941 Heyd (Durbuy)
+32 (0)86 36 73 46
info@lejourdupain.be
www.lejourdupain.be





À CHINY

Se réunir autour DU FOUR

Il y a des villages qui ont toujours su compter sur de nombreuses associations. Le bénévolat est une force de vie dans nos contrées. Troupe de théâtre, syndicat d'initiative, club de gym… A Chiny, **Jacqueline et Eric**, deux chevilles ouvrières du four communautaire, nous racontent sa naissance : *« Quand les gens de l'asbl Gache Warache sont arrivés à Chiny, l'idée de créer un four communautaire a germé assez rapidement. Nous avions été séduits par le four de Torgny et la démarche qui le faisait vivre »* raconte Jacqueline. L'idée d'un lieu d'apprentissage et de rencontres a séduit la commune qui a pris en charge le gros œuvre tandis qu'une poignée de bénévoles mettaient leur enthousiasme et leur savoir-faire à la construction d'un four traditionnel, chauffé au bois. Eric, autre cheville ouvrière de l'aventure, en parle avec passion et force. *« Nous avons construit le four en respectant les traditions de la région »*, raconte-t-il.

Depuis, le four communautaire connaît une animation mensuelle durant la belle saison. Cuisson de pains, bien sûr, mais aussi tartes, pizzas. *« En fait*, poursuit Jacqueline, *le bénévolat joue à plein, ce qui n'est pas toujours facile à gérer. Mais les gens du village se retrouvent (souvent les mêmes) autour du four pour échanger, papoter et apprendre parfois un tour de main du boulanger de Gache Warache, Adrien. Si vous souhaitez goûter à son pain, rendez-vous tous les mardis à partir de 17h00 à Chiny. "**Chiny au jardin**" est aussi l'occasion d'allumer le four et d'apprendre à fabriquer son pain tout en partageant un beau moment à la découverte des jardins privés du village. »*

Adrien nous a longuement reçu au sein de la communauté de **Gache Warache**. Ici aussi, le discours (et les actes) évoquent l'autonomie alimentaire, le respect de la terre et des plantes. *« Depuis le printemps 2016,* précise Adrien*, nous cultivons avec l'aide des ânes, une trentaine d'ares de terre pour offrir une quarantaine de légumes différents tout au long de la saison. La production s'écoule dans le village et aux alentours, à l'épicerie du village ou encore directement sur le champ.*
La boulangerie est, pour nous, une belle manière aussi de créer du lien avec le village et nos "clients". Pour éviter des gaspillages, nous ne cuisons que sur commande reçue le lundi. Le mardi est le jour de la cuisson et de la vente en fin de journée. Nous ne travaillons que des farines biologiques, cultivées en Wallonie, la cuisson est au feu de bois et, bien sûr, nous distribuons notre pain au levain en circuit court aux particuliers et dans quelques dépôts de la région. » Et Adrien de faire sienne la parole de Benoit, à Cherain, *« le consommateur est face à des choix qui ne sont pas seulement des choix de s'alimenter autrement mais bien d'opter pour une autre manière d'appréhender tout le travail des artisans ».*



Chiny – B3

Gache Warache
rue de la Fontenelle
B-6810 Chiny
+32 (0)479 49 80 69
boulangerie.gachewarache@gmail.com
www.gachewarache.be

DES RÉSEAUX *pour demain*

PAYSAN, MEUNIER ET BOULANGER, TOUT À LA FOIS !

Certains vont même jusqu'à maitriser toute la filière, depuis la culture et la récolte des céréales jusqu'au bon pain que les connaisseurs dégustent comme une friandise. C'est le cas de **Simon Menot** qui s'est installé à Tournay en 2015. Simon se décrit lui-même comme un paysan-meunier-boulanger. Il cultive son propre seigle et son épeautre sans aucune intervention chimique et sans labour. Mais il est pris par le succès de ses pains : *« la demande est forte et notre boulanger doit faire appel à des renforts en épeautre »*. Heureusement, il peut compter sur trois autres producteurs qui, comme lui, se sont regroupés sous la marque "**Epeautre d'Ardenne**". L'idée a germé de remettre cette céréale rustique en valeur via le Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier. *« Gros avantage*, expliquent les producteurs, *l'épeautre est particulièrement adapté à l'Ardenne, il ne demande pratiquement pas d'amendement et résiste bien aux maladies habituelles du froment ou du seigle. Non content de nous apporter les vitamines et les sels minéraux dont notre organisme a besoin, sa culture est très respectueuse de l'environnement puisqu'il ne demande ni pesticides ni insecticides ni fongicides. »*

C'est le **moulin à eau d'Odeigne** près de Manhay qui moud actuellement ses céréales. A plus de 75 ans, Odon Dethise a cédé les commandes de son cher moulin à **Fanny Dumont**, une jeune femme bien décidée à continuer à faire vivre ce merveilleux outil. A terme, le moulin se verra adjoindre une boulangerie qui utilisera, bien entendu, les farines de semences anciennes moulues à Odeigne.

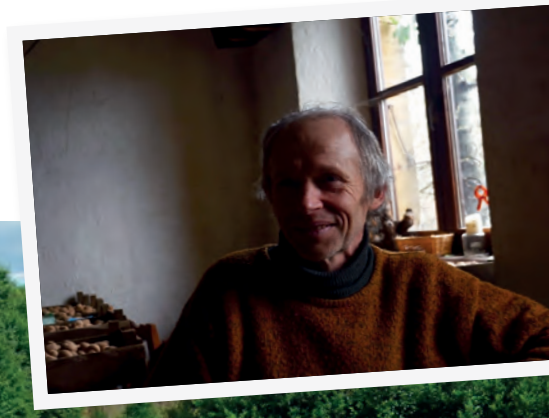
www.epeautredardenne.be
www.lafermeartistique.be
(moulin d'Odeigne)

SEMENCES PAYSANNES

Cap au sud. Nous sommes à la ferme du Hayon, blottie dans une vaste clairière qui domine le village de Sommethonne (Meix-devant-Virton). La nuit a été courte pour **Marc Vanoverschelde**. *« Nous sommes en pleine période de vêlages »*, explique-t-il. Le Hayon, c'est un lieu riche, riche en ressources agricoles et riche des femmes et des hommes qui y vivent de leur travail. Elevage bovin, chèvrerie, fromagerie, porcs et... céréales.

« Mais attention, prévient Marc, *pas n'importe quelles céréales ! »* Marc fait partie du **Réseau** "**Semences paysannes**" qui a vu le jour en France il y a une quinzaine d'années. Et de nous expliquer combien il est important de maintenir ce capital génétique. *« Les anciens savaient observer et croiser naturellement des variétés pour les adapter à leurs terroirs. Quand on pense que la France comptait plus de 500 variétés de blés anciens avant la première guerre mondiale. Quelle érosion ! Cherchez l'erreur : les grands semenciers mondiaux (Monsanto, Bayer, Dupont, Limagrain...) verrouillent le marché avec des hybrides F1 qui assurent certainement de hauts rendements mais à coups d'insecticides, de fongicides et d'engrais qu'ils fournissent aussi. De cela, Semences paysannes ne veut pas. »* Par la biodiversité, leur adaptation aux terroirs et aux pratiques culturales, les semences paysannes sont une richesse immense pour l'avenir de l'alimentation mondiale.

www.semencespaysannes.org





À ETHE

DES PÂTES
made in Gaume





La **ferme d'Hamawé** est à un jet de pierre de Virton. C'est là que nous avons rencontré **Ludovic Harnois et sa famille**. Ils exploitent, ses parents, son frère et lui, de belles terres en bio depuis 2008 et en biodynamie depuis 2012. Leur secret ? La qualité et les circuits courts. *« Ce n'est pas de tout repos*, confient Ludovic et sa maman, *mais nous sommes heureux et fiers de nos produits. »* Fromages, yaourts, maquées sont plutôt le domaine de la maman. *« Mais on échange volontiers »*, sourit Ludovic. Patrick, le papa et Christophe s'occupent de l'élevage des porcs et des bovins nourris exclusivement avec les productions de la ferme. *« On ne fait pas de bio sans maitriser toute la filière »*, souligne Patrick. Et c'est bien cela qui fait leur force : la qualité, le label et la proximité avec les clients. Voilà pour la viande et les charcuteries.



Il y a peu, Ludovic a réfléchi à une autre forme de mise en valeur des céréales produites et transformées en farine moulue à la pierre à Hamawé. D'où l'idée de se lancer dans la fabrication de pâtes. Le succès n'a pas traîné. Il suffit de voir la file qui s'allonge à son stand le vendredi soir au Marché fermier de Han pour comprendre que ses pâtes sont un délice. Composées exclusivement de farine d'épeautre et d'eau, les tagliatelles, torsades, macaronis, spaghettis et clochettes de Ludovic sont goûteuses à souhait et s'accommodent de toutes les manières possibles. Il suffit d'avoir un brin d'imagination.



Enfin, les farines. Ici aussi, Hamawé est autonome et possède son propre moulin. *« Nous maîtrisons tout »*, sourit Ludovic, non sans une pointe de fierté dans le regard. *« Epeautre blanc ou complet, blé blanc ou complet, nos farines sont garanties sans aucun additif, ce qui n'aurait d'ailleurs aucun sens »*, souligne Patrick.

Patrick, occupé ce jour-là à l'entretien du moulin, explique sa démarche de biodynamie. *« Nous pratiquons une agriculture qui assure la santé des sols et des plantes, ce qui nous permet de proposer une alimentation saine aux animaux et aux hommes. Il faut, par l'expérience, acquérir une profonde compréhension des lois du "vivant". La démarche n'est donc pas quantitative (nous ne cherchons pas les rendements à tout prix) mais bien plutôt qualitative. En fait, la ferme est envisagée comme biotope à elle seule : le "vivant" est à la base de toute la démarche. Ainsi, nous cultivons différentes espèces végétales (notamment pour les céréales) en fonction des conditions de sol et du climat et élevons plusieurs espèces d'animaux adaptés aux conditions du terroir. »*



La Ferme biodynamique
Hamawé 1A
B-6760 Ethe (Virton)
+32(0)493 77 70 34
patrick@lafermebiodehamawe.be
www.lafermebiodehamawe.be

Nous voilà arrivés au terme d'une série de rencontres toutes plus intéressantes les unes que les autres. Il y a tant et tant à écrire que les pages que vous venez de lire n'y suffisent pas. Nous vous convions donc à aller faire un petit tour sur le blog de Regards d'Ardenne. L'histoire des céréales anciennes, les projets des uns et des autres, les bonnes adresses vous y attendent.

Et surtout, allez trouver ces gens de belle compagnie chez eux ou sur les marchés de terroir. Vous comprendrez à travers leurs produits cette fierté qu'ils ont tous de faire du beau et du bon, sain et artisanal. Pour notre plus grand bonheur.

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

Pour prolonger le plaisir

Deux livres, parmi beaucoup, beaucoup d'autres :



ASTIER, Marie – **Quel pain voulons-nous ?** - Coédition Seuil – Reporterre – Paris, septembre 2016.



GANA, Frédéric et HERVOUËT, Tifenn **Paysans, un tour de France de l'agriculture durable** – Editions Transboréal – Paris, novembre 2007.

Un DVD



DEVUYST, Marie – **Quand le vent est au blé** – Instants Productions, Les films du 1er mai, WIP – www.quandlevent.be – Bruxelles, novembre 2016.



A vélo AU FIL DES MOULINS

Montez sur votre vélo et découvrez, sous un nouvel angle, les villages que vous avez peut-être déjà visités des dizaines de fois (Hotton, Petithan, Durbuy, Ny, Fisenne, Wéris…).





Aux saveurs D'ENNEILLE

Depuis 15 ans, **Michèle** propose 5 chambres d'hôtes dans la maison familiale d'Enneille : "**Aux saveurs d'Enneille**". D'ailleurs, chaque chambre porte le nom d'une des épouses du lieu : cinq générations se sont succédé (Marie-Joseph, Marianne, Alphonsine, Eva et Marie-Thérèse) au fil des ans. Simplicité, convivialité et authenticité sont au rendez-vous. Et surtout la volonté de faire découvrir la région. Pour ce faire, la propriétaire insiste sur les deux roues en y ajoutant une thématique bien de chez nous : les moulins !

« Les moulins sont un patrimoine qui m'évoque aussi bien le passé que le présent de notre Ardenne. Mon grand-père, Joseph Ludwig, est d'ailleurs né dans le moulin de Tavigny dont il ne subsiste plus que quelques pierres, comme c'est le cas pour un très grand nombre de moulins de la province. Par contre, plusieurs ont été retapés et ont conservé leur utilité d'antan : le moulin de La Fosse qui produit et vend de la farine et de l'huile, celui de Cherain qui moud des céréales anciennes…

Après avoir organisé une promenade guidée sur l'Ourthe, sur le thème de la batellerie, j'ai voulu exploiter ce sujet parfois oublié. Aujourd'hui, je propose cinq circuits différents, de 20 à 57 km,





construits et tracés en collaboration avec **Ma Rando** *de la Maison du Tourisme Cœur de l'Ardenne. C'est un travail d'équipe qui prend forme petit à petit : plus récemment, nous avons établi un partenariat avec le* ***Tramway Touristique de l'Aisne*** *afin de pouvoir embarquer avec les vélos et de descendre jusqu'à Forge-à-la-Plez.*

Concrètement, les circuits sont téléchargeables et imprimables sur le site et l'application ***Cirkwi.*** *Ils renseignent également les aires de pique-nique, les établissements "****bienvenue vélo****" et surtout les lieux où jadis se tenaient les moulins disparus. Un Roadbook est disponible à la chambre d'hôtes. Ce dossier comporte toute une série de photos (anciennes et actuelles), des infos pratiques et surtout des anecdotes sur la vie d'un moulin au siècle passé. C'est un travail qui demande beaucoup de temps et de recherche et qui apporte un vrai plus à la balade ! Pour ceux et celles qui n'auraient pas de vélo à porter de main, il est toujours possible d'en louer pour la journée ! »*



© Les contributeurs d'OpenStreetMap

CIRCUIT "L'ENGRENAGE"

Départ de la chambre d'hôtes Aux Saveurs d'Enneille jusqu'au Pont d'Erezée. En saison (de Pâques à la Toussaint) vous embarquez avec votre vélo sur le Tramway Touristique de l'Aisne jusque Lamormenil pour parcourir la 2ème étape du circuit "L'engrenage". Sur votre route, découverte du **moulin de La Fosse** et de la **brasserie artisanale d'Oster**. Retour dans l'après-midi via le tramway, au départ de La Forge-à-la-Plez, jusqu'au Pont d'Erezée.

Plus d'informations dans le roadbook mis à disposition au départ de la Maison d'hôtes "Aux Saveurs d'Enneille" : histoires, anecdotes et vie au moulin.



Aux Saveurs d'Enneille
Grande Enneille, 22
B-6940 Durbuy
+32 (0)86 49 96 18
michellecollin@belgacom.net
www.auxsaveursdenneille.be

http://marando.be
www.tta.be
www.cirkwi.com

BONUS BLOG

A GAGNER :
1 séjour vélo aux Saveurs d'Enneille pour deux personnes
(1 nuit - logement en chambre double + petit-déjeuner + vélos à disposition + roadbook)

Concours du 20/06 au 20/07 sur http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be







Le moulin DE LAFOSSE

Reconstruit après un incendie en 1925, le moulin de La Fosse était à la fois moulin à farine, scierie et centrale hydro-électrique. Passons sur les vicissitudes de la vénérable bâtisse jusqu'à l'an 2014 qui voit son rachat par **l'asbl Aisnagué. Olivier Meessen** raconte : *« nous avons d'abord remis le bief en état avant de placer la nouvelle roue hydraulique en 2016. »* Et c'est vrai qu'elle a fière allure, couplée qu'elle est maintenant à un alternateur qui fournit tout de même 4kw, assez pour faire tourner le petit bijou de technologie qu'est la presse à huile achetée récemment. *« Nous pressons des oléagineux pour notre propre compte mais aussi à façon pour les gens qui le souhaitent »,* poursuit Olivier. A terme, bien entendu, l'objectif est de remettre en état les quatre paires de meules qui dorment depuis trop longtemps. Aisnagué fourmille de projets.

https://aisnague.be

La brasserie D'OSTER

Dans cette micro-brasserie ouverte en 2015 sont produites des bières de fermentation haute, refermentées en bouteille. Trois bières spéciales sont actuellement disponibles, la Oster Dark, la Oster Blonde et la petite dernière, la Oster Vienna . Si l'envie vous dit de déguster ces petites merveilles gustatives, une petite salle de dégustation vous accueille pour de bons moments de convivialité.

Attention, en raison de travaux, la brasserie sera fermée au public jusqu'à la mi-juin. L'enlèvement de marchandise est toutefois possible sur rendez-vous. Un petit coup de fil s'impose pour ne pas se retrouver devant des portes closes.

www.brasserieoster.be



Photos article © : Pixabay, C. Mottet/MT Ourthe et Aisne, Aux Saveurs d'Enneille, ProvLux./J. Cornerotte, Aisnagué asbl, FTLB/P. Willems, Semences paysannes



078 156 100 | contactcenter@vayamundo.be
www.vayamundo.be | facebook.com/vayamundo.be

vayamundo
Houffalize

IMPRibeau S.P.R.L.
Entreprise Graphique
Impression offset, numérique et tous supports
+32 (0)61 68 88 35 • www.impribeau.be
Allée des Hêtres 19 – 6680 Sainte-Ode

A LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS DE CHEZ NOUS

LE FROMAGE DE MOZZARELLA "BUFFL'ARDENNE"

Notre province regorge de produits artisanaux de qualité. Le pâté gaumais ou le jambon d'Ardenne sont de véritables gloires provinciales mais le lecteur sait-il qu'à plus de 700 km de l'Italie, un éleveur de Semel (Neufchâteau) produit une mozzarella aux accents ardennais ?

L'ACCENT MIS SUR LE BIO

Sur la route qui relie Libramont à Neufchâteau se trouve **Buffl'Ardenne**, l'exploitation de **Patrick Cornelissen** qui comprend aujourd'hui 170 buffles. C'est suite à la crise du lait en 2009 qu'il prend le pari fou de se lancer dans la fabrication de mozzarella au lait de bufflonne. Il est le seul fabricant en Belgique ! La mozzarella Buffl'Ardenne connait aujourd'hui un succès grandissant, y compris à Bruxelles.

« *Le secret d'une mozzarella réussie*, nous raconte M. Cornelissen, *c'est avant tout l'élevage. Pour que les bufflonnes donnent un bon lait fromager avec un minimum de dépôts, il faut une alimentation de qualité. C'est encore plus important pour les buffles que pour les vaches. Le lait de bufflonne est plus proche du lait de brebis que celui de la vache. Il est plus riche en protéines, en vitamines et en oméga 3 mais plus sujet aux dépôts.* »

Le buffle, ce mammifère ruminant aux longues cornes arquées, est originaire d'Asie Mineure où il est également utilisé pour travailler dans les rizières. Il s'accommode d'ailleurs très bien au climat ardennais tempéré, ni trop chaud ni trop froid.

Patrick Cornelissen produit un lait de bufflonne certifié "bio". L'été lors du pâturage, le bétail est nourri d'herbe et l'hiver, d'avoine et de fourrage sec. Tout cela en circuit fermé. Chez Buffl'Ardenne, pas question d'ensilage, cette méthode de conservation du fourrage par voie humide.

« *Je suis convaincu qu'en Wallonie et particulièrement en Ardenne, on possède tous les atouts pour une agriculture bio de qualité. On possède des étendues idéales pour l'élevage et la culture des céréales. Ce potentiel pourrait se traduire par de vrais débouchés dans le secteur bio.* »

SECRETS DE FABRICATION

Par rapport aux autres fromages, la préparation de la mozzarella est assez délicate. Dans l'atelier de fabrication, le lait cru est d'abord placé dans une grande cuve où il est chauffé à 40°C. Sous l'effet de la chaleur, la présure (enzyme contenue dans l'estomac du buffle) agit comme ferment naturel. Elle fait coaguler le lait qui se solidifie et qui obtient alors une teneur en acidité (ph) de 6,7. Particularité : l'enzyme du lait de bufflonne agit à plus haute température que pour les autres fromages. On est plus proche de la fabrication du yaourt.

Le lait caillé, aussi appelé "pâte", est ensuite placé dans une bassine. On le laisse reposer à température élevée (plus de 37°C). Le caillé est tranché plusieurs fois afin d'en faire sortir le sérum ou "petit lait". Ce dernier est utilisé dans la fabrication de la ricotta, un fromage maigre utilisé pour une cuisine allégée.

Lorsque le caillé est bien agglutiné, séparé du sérum et qu'il possède le "ph" adéquat, on ajoute de l'eau bouillante à la pâte. Le but est d'obtenir un filament de pâte bien élastique pour une mozzarella de qualité.

Quand l'élasticité est optimale, on place le caillé dans une machine à vapeur. Cette dernière augmente la température de la pâte à plus de 70°C : c'est la phase de pasteurisation. La pâte devient alors très filante et sort de la machine dans des moules qui la transforment en boules de mozzarella. Directement après leur sortie, elles sont plongées dans de l'eau froide. Il faut réduire la température de la boule pour maintenir la fermeté du fromage ! Quatre à cinq heures après, la boule est à 4°C.













C'est au tour de Françoise, la collaboratrice de Patrick, de procéder à l'emballage. Chaque boule de mozzarella est placée dans un petit pot contenant de l'eau froide, du sel et du chlorure de calcium. Ensuite, direction la chambre froide où les pots sont maintenus entre 4 et 5°C selon les exigences de l'AFSCA. Les fournisseurs peuvent alors venir chercher leur commande.

UNE MOZZARELLA PAS COMME LES AUTRES

Hors saison, plus de 2.000 boules de mozzarella sont produites par semaine. En été, époque de prédilection pour manger ce produit en salade, la demande est plus importante : on atteint une production de 6 à 7.000 boules par semaine ! « *Comme je suis le seul à produire de la mozzarella en Belgique et qu'en été, les importations d'Italie sont vite en rupture de stock, je ne souffre pas de la concurrence !* » nous explique Patrick.

Pour se différencier des autres mozzarellas et mettre en avant son côté ardennais, une attention particulière a été donnée à la présentation du produit : « *La mozzarella Buffl'Ardenne n'est pas une mozzarella italienne*, explique M. Cornelissen. *Elle est ardennaise ! Pour bien la distinguer, elle est emballée dans un pot et non dans un sachet... L'étiquette reflète le côté "Ardenne" avec une photo des buffles en train de paître dans les champs et la prédominance de la couleur verte.* »

Patrick Cornelissen a travaillé plusieurs années avant d'obtenir une mozzarella à son goût. Avant tout, il a cherché une saveur qui plaise à ses consommateurs. « *Dans une petite exploitation, il est normal que la composition et le goût varient quelque peu d'une production à l'autre car le troupeau est plus restreint et donc le lait est plus sujet aux variations de saison. Mais dans tous les cas, notre mozzarella reste crémeuse et mœlleuse avec son petit goût de noisette bien particulier...* »

DE L'ESSOR À L'HORIZON

En 2017, de nouvelles infrastructures verront le jour sur le site de Semel : une étable, une fromagerie avec de nouvelles machines de production, un centre d'emballage, un atelier de découpage (la viande de buffle est aussi disponible sur commande !) ainsi qu'un point de vente où seront disponibles les produits Buffl'Ardenne. Une grande pièce accueillera les visiteurs. Le Chef Di Roberto des "4 Vins" y concoctera des plats à base de mozzarella et de viande de bufflonne pour réjouir les papilles des petits et grands.

LA MOZZARELLA BUFFL'ARDENNE EST À CONSOMMER TEMPÉRÉE, IDÉALEMENT ENTRE 1 ET 5 JOURS APRÈS SA FABRICATION. PLUSIEURS ÉTABLISSEMENTS DE LA RÉGION L'UTILISENT DANS LEURS PLATS COMME

LES GAMINES à Poix-Saint-Hubert,
www.lesgamines.be

LA GRAPPE D'OR à Torgny,
www.lagrappedor.com

LA PIZZERIA IL DIABLO à Martelange,
Il Diablo Martelange

LES 4 VINS à Longlier,
www.les-4-vins.be

sans oublier
LA PIZZERIA L'ORIGAN à Sedan.
https://pizza-l-origan.jimdo.com



Semel – B3

Elevage Cornelissen
chaussée de la Braquenière, 25
B-6840 Semel (Neufchâteau)
+32 (0)495 25 62 21
brigitte@Buffl'Ardenne.be
www.Buffl'Ardenne.be

LES 4 VINS,

UN "WINE BAR" DANS LE VENT...





Depuis janvier 2016, à Longlier (Neufchâteau), un bar à vins a ouvert ses portes en face de la gare et vous accueille le vendredi, samedi à partir de 18h et le dimanche midi pour une dégustation entre amis des meilleurs crus. Le chef Di Roberto est aux fourneaux et donne aux produits locaux une touche italienne dépaysante. Vous pourrez vous détendre avec vos enfants dans le coin bibliothèque spécialement aménagée pour eux. Rencontre :

Bonjour M. Di Roberto. Quel est le concept de ce wine bar ?

« *Le concept de base est simple : une palette de bois qui comprend quatre verres de vin différents est proposée aux amateurs. Comme accompagnement, des bruschettas et des antipasti à base de produits du terroir. Vu le succès, Les 4 Vins proposent aujourd'hui de la restauration. Sachant que je mettais de côté mes activités de restaurateur à Bruxelles, Daniel Dries, le propriétaire de l'établissement, m'a proposé de venir en Ardenne y exercer mes talents de cuisinier. J'ai accepté avec joie...* »

Quel est votre parcours ? Avez-vous des liens avec l'Ardenne ?

« *Je suis un Bruxellois d'origine italienne. Je travaille depuis mes 18 ans dans la restauration. J'ai 37 ans de carrière à mon actif ! Je suis pour ainsi dire né dans les casseroles car mes oncles sont eux-mêmes restaurateurs. J'ai longtemps dirigé un restaurant italien dans le quartier du boulevard Lambermont à Schaerbeek qui a aujourd'hui beaucoup changé. Les entreprises s'en vont petit à petit s'installer en périphérie pour des raisons de mobilité mais surtout de taxation... Je connais l'Ardenne depuis longtemps car j'y vais souvent chasser en automne. J'ai un vrai attachement pour cette région. Une raison de plus d'accepter la proposition de Daniel. Je suis également attiré par les produits de terroir qu'offre le Luxembourg belge. J'adore les mettre en valeur.* »



Justement, que signifie pour vous le verbe "cuisiner" ?

« Cuisiner, c'est d'abord l'amour du métier. Sans cela, il faut arrêter tout de suite ! Mon credo, c'est de cuisiner des produits frais locaux avec l'accent italien. Il faut également avoir l'amour et le respect des producteurs et des agriculteurs. Surtout, il ne faut pas penser aux bénéfices. Je dis que celui qui sème bien récolte bien. »

D'où viennent les produits cuisinés ?

« Pour contenter la clientèle, je suis toujours à la recherche de nouvelles recettes et de produits locaux. Par exemple, pour la viande, je me rends à la ***boucherie Fagneray*** *à Neufchâteau. Les légumes sont certifiés bio et proviennent du* ***Jardin bio de Laherie*** *dans le village du même nom. Les fromages viennent de la* ***ferme du Grand Enclos*** *à Neufchâteau et de la* ***Bergerie d'Acremont*** *à Bertrix. En ce qui concerne le poisson, les truites proviennent de la* ***pisciculture de la Masblette*** *à Masbourg. Je propose de la truite uniquement au printemps et en été afin de respecter les saisons. Seule exception, le skrei, un cabillaud de haute qualité venant de Norvège. Idem pour le gibier : il n'est servi qu'en automne et en hiver. Actuellement, je suis très* intéressé par la ***boucherie Champ de poules*** *à Vaux-sur-Sûre qui propose de la viande de blonde d'Aquitaine. C'est en prospectant dans la région que j'ai découvert la mozzarella Buffl'Ardenne et son délicieux goût de noisette. En plus du vin, je propose deux bières locales aux clients : l'****Orval*** *et la* ***Vaurien*** *brassée à Grandvoir. »*

Racontez-nous comment cela se passe en cuisine...

« Je me rends le matin chez les fermiers du coin et cuisine le soir même ce que je rapporte. C'est le circuit court ! Le produit passe directement du producteur au consommateur. Les aliments ne transitent pas des jours par un frigo. D'ailleurs, je fabrique moi-même le pain que je sers aux clients. Je travaille au jour le jour et c'est pourquoi il n'y a pas de menu permanent. Je conçois le menu du week-end pendant la semaine et l'annonce sur Facebook chaque mercredi. Il m'arrive aussi, sur demande, d'organiser des cours de cuisine en soirée. Récemment, j'ai appris à un groupe à fabriquer du pain bio. C'était un moment très convivial. J'aime tisser des liens avec mes clients. La convivialité, c'est très important ! »

UNE RECETTE SIMPLE ET RAFRAÎCHISSANTE POUR CET ÉTÉ ?



LA SALADE CAPRESE À BASE DE MOZZARELLA !

DÉCOUPEZ LA BOULE DE MOZZARELLA EN TRANCHES. ACCOMPAGNEZ-LA DE RONDELLES DE TOMATE FRAÎCHE. RAJOUTEZ DE L'ÉCHALOTE, DU BASILIC ET UN FILET D'HUILE D'OLIVE. ET POUR ACCOMPAGNER EN ÉTÉ, IL FAUT UN VIN FRAIS AGRÉABLE À BOIRE... POURQUOI PAS DU ROUGE ? UN CHARDONNAY OU MÊME UN PINOT NOIR FERONT PARFAITEMENT L'AFFAIRE... UN RÉGAL !



Longlier – C3

Les 4 Vins
place de la Gare, 1
B-6840 Longlier (Neufchâteau)
+32 (0)491 90 33 19
info@les-4-vins.be
www.les-4-vins.be
ⓕ *les 4 vins*

UN NOUVEAU GÎTE

Ne manquez pas au-dessus du bar à vin, le nouveau gîte, 3 épis, au confort moderne comprenant sept chambres conviviales, une cuisine équipée ... Chaque chambre dispose d'une salle de bains privative.

www.giteslonglier.be



Photos article © : FTLB/S. Preud'homme - P. Willems, Buffl'Ardenne

L'AÉRODROME DE SAINT-HUBERT

De nouvelles pistes pour un nouvel envol

Le lieu est splendide. L'étendue de nature qui encadre l'aérodrome vaut le détour à lui seul. Cet environnement a d'ailleurs inspiré nos témoins. La petite équipe dynamique et enthousiaste des lieux est prête à relever de grands défis afin de faire découvrir l'aérodrome et ses activités, en explorant de nouvelles pistes, auprès d'un public plus que bienvenu sur le site.



Un atterrissage en Ardenne

Commandant de l'aérodrome depuis décembre 2016, **Charles-Edouard Ponchau** est originaire de Roubaix, mais est belge par ses parents. Après 32 ans passés sur la Côte d'Azur, il atterrit en 2013 à Saint-Hubert avec son remorqueur de planeur pour s'y acclimater à merveille. *« Mon père avait fait du planeur ici et je connaissais bien la région. A dire vrai, je n'en pouvais plus de la foule, de la chaleur, des moustiques, de la qualité de l'air... J'ai toujours préféré la fraîcheur. J'ai besoin de bouger et j'aime être dehors ».* Il a amené dans ses valises une panoplie de projets afin de mener Saint-Hubert vers un nouvel envol.

Une nouvelle aire

« En devenant commandant à Saint-Hubert, il y avait un sacré défi à relever : devenir autoportant. Nous en sommes encore loin. Les bâtiments sont vieillissants. Le personnel a été réduit de 25 à 6 personnes. Mais nous y croyons. Nous misons tout sur l'accès du grand public et la démocratisation de l'aéronautique. Pour amener du public, nous devons mieux nous faire connaître. »

Pour atteindre cet objectif, Charles-Edouard mise sur la diversification des activités : *« **Cet hiver, nous avons proposé du ski de fond, du kite, des traineaux tirés par des chiens...** Utiliser le site est une évidence puisque, dès qu'il y a de la neige, les avions ne décollent pas. »* Cette première expérience fut un grand succès ! *« 2.800 personnes sont venues louer des skis. Pour organiser ces activités, on a déblayé la neige des parkings et bossé deux semaines non-stop. Mais cela a donné une super visibilité au site, avec des passages dans les JT et la presse écrite. Nous allons rééditer cette opération. »*

Tout au long de l'année

« Je veux que les gens viennent ici en nombre, que tous les Belges connaissent l'aérodrome de Saint-Hubert, qu'ils sachent qu'ils y sont les bienvenus. ***En été, il y aura des circuits VTT autour des pistes entourées de 400 ha de forêts.*** *Une aire de jeux est prévue près de l'hôtel-restaurant "Les 100 Ciels". Nous envisageons des vols d'initiation avec des avions qui nous appartiennent, pour emmener nos passagers au-dessus de leur maison. »*

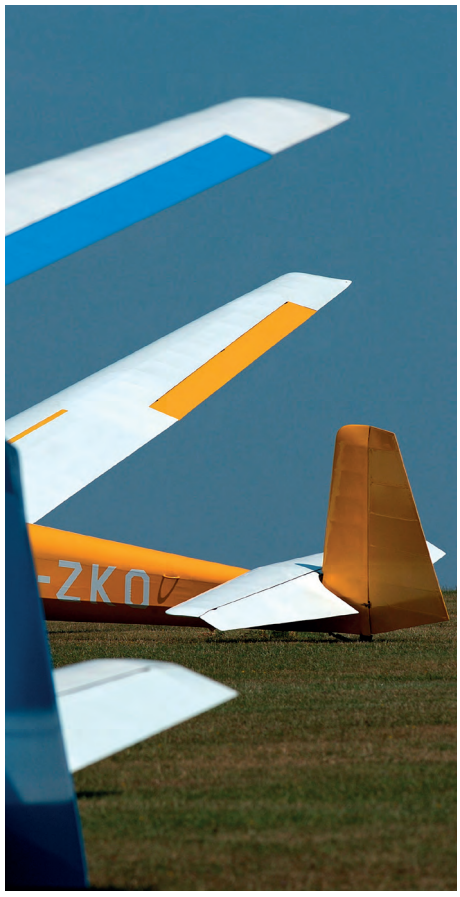
Côté événement, l'équipe de l'aérodrome prépare **un nouveau gros meeting : « *les 26 et 27 août, l'aérodrome sera en fête.*** *Nous inviterons des producteurs ardennais pour proposer leur savoir-faire. Côté air-side, tout ce qui vole dans la région, planeurs tractés et autonomes, ULM, montgolfières, remorqueurs... sera exposé selon l'ancienneté ».*





Saint-Hubert – B2

Aérodrome de Saint-Hubert,
5 bte 2 (N89)
B-6870 Saint-Hubert
+32 (0)61 61 00 10
info@sainthubert-airport.com
www.sainthubert-airport.com



Air Evasion, une école pas comme les autres

Piet Gielkens est officier à l'Armée et vit le vol jusqu'en son école "**Air Evasion**" : *« Grâce à un papa pilote militaire, je suis né avec des ailes dans le dos. J'ai piloté quelques années puis j'ai ouvert une école civile à Saint-Hubert en 2011. Je propose une aviation accessible à tout le monde, à des prix raisonnables. J'estime que cela a toujours été une activité trop onéreuse.* ***Avec les ULM, c'est plus abordable.*** *L'ultra-léger motorisé n'a d'ailleurs plus de léger que le nom tant ses performances ont dépassé celles des avions. »*



De plus en plus abordable et sûr

L'une des particularités de l'école Air Evasion, qui propose aussi des baptêmes de l'air, réside dans son **simulateur professionnel.** *« C'est l'équivalent d'un appareil réel. Réaliser une partie de la formation sur simulateur réduit drastiquement les coûts. La deuxième particularité de notre brevet, c'est qu'il est valable à vie sans examen médical, ce qui rend aussi l'aviation plus accessible. Aujourd'hui, n'importe qui peut se décider à voler, même à 75 ans. Pour les jeunes de moins de 18 ans, la formation en simulateur est gratuite et des primes couvrent une partie de toute la formation. Pour un brevet complet, cela coûte moins de 2.000€ aux parents. Au niveau sécuritaire, je suis très sévère. Nous appliquons les mêmes règles que toutes les écoles d'aviation générale. Nos machines sont équipées d'un parachute de secours et nous entraînons les élèves à l'éjection sur le simulateur. Ils sont drillés à 65 scénarios de problèmes auxquels ils ont appris à réagir. »*

De l'Ardenne aux Philippines

Air Evasion développe de nouveaux moyens de simulation pour réduire encore les coûts : *« Nous avons la technologie et je construis une usine d'assemblage aux Philippines où nous ouvrons une filiale pour faire de l'hydravion et du vol en montagne. Nous voulons assurer une continuité de l'activité quand il est impossible de voler ici à Saint-Hubert. Dans la foulée, nous mettons en place un jumelage entre l'Ardenne et les Philippines, la province de Pangansinan en particulier ! »*

Air Evasion
+32 (0)474 49 11 27
airevasionulm@gmail.com
www.airevasion.fr



Le vol à voile,

une école de vie

Manu Litt vit sa passion pour le vol à voile depuis 30 ans, en centre Ardenne. Il vole depuis ses 13 ans et a fini 5ème sur 117 au dernier championnat du monde de vol à voile. D'abord instructeur puis chef pilote, il est l'un des piliers du centre national de vol à voile. *« Depuis 65 ans, ce centre fait la promotion de l'aviation pour les jeunes. Une école de vie aussi, car les jeunes ont 14 ans quand ils arrivent ici. Ils quittent les jupons de leur mère pour revenir à la maison commandant de bord. On leur apprend la maturité et la responsabilité.*

Chaque année, on accueille entre 80 et 100 stagiaires. En 15 jours, ils apprennent à piloter et terminent le stage par deux vols solo. Les avantages de Saint-Hubert sont multiples : l'espace aérien est libre, les petites collines favorisent les thermiques, les paysages de la Grande Forêt de Saint-Hubert sont splendides. J'y suis aussi très sensible, je ne m'en lasse pas. ***C'est le meilleur endroit de Belgique*** *pour le vol à voile. Depuis 2 ans, nous possédons l'agrégation européenne et formons avec succès des pilotes moto-planeurs (un planeur doté d'un propulseur d'appoint). Nos deux moto-planeurs volent de plus en plus et nous restaurons le troisième. »*

Centre National de Vol à Voile
Aérodrome de Saint-Hubert, bte 1
B-6870 Saint-Hubert
+32 (0)61 61 12 68
info@cnvv.be
www.cnvv.be

Un avion nommé "Saint-Hubert"

Un avion appelé "Le Saint-Hubert" a été construit sur le site de l'aérodrome entre les deux guerres. Tout, les plans y compris, a été brûlé à l'arrivée des Allemands. Ces derniers auraient préparé le site pour accueillir deux escadrilles de Messerschmitt. En plein hiver, le site se trouvait souvent au-dessus du brouillard, ce qui permettait des décollages et atterrissages alors que le reste du pays était dans la brume. Mais à entendre les locataires des lieux : *« Le contraire est parfois vrai aussi »*.





Les 100 Ciels,

un vent nouveau souffle sur l'aérodrome



Nathalie Longchamp et Adrien Gilot habitent à une poignée de kilomètres à vol d'oiseau de l'aérodrome. En octobre 2015, ils ont repris l'établissement "Les 100 Ciels". A les entendre : *« Nous avons été bien accueillis et les relations avec le commandant sont au beau fixe. Nous avons grandi et développé notre offre pour les banquets, les réunions, les séminaires...*



Nous proposons aussi 20 chambres. Elles nous ont permis de créer un "séjour randonnée" (voir encadré). ***Nous souhaitons satisfaire à la fois les pilotes mais aussi les promeneurs, randonneurs et skieurs, ainsi que les familles venues voir les avions...*** *Nous nous sommes adaptés avec toujours comme objectif de proposer le meilleur rapport qualité-prix, avec toute la convivialité d'une base de loisirs, ce que devient progressivement l'aérodrome. Un vent nouveau souffle sur le site. L'aérodrome n'est plus seulement un endroit réservé aux pilotes. Il sert de plate-forme pour les skieurs, randonneurs et promeneurs... En saison, nous proposons chaque mois un nouveau menu trois services et le choix entre trois entrées, plats et desserts. Avec une terrasse de 100 personnes, c'est une formule qui permet de servir tout le monde sans attente. Il y a aussi un plat du jour à 10€ servi dans les 10 minutes ! Il répond à la demande des pilotes qui veulent redécoller rapidement mais il est idéal pour les touristes, les randonneurs et les habitants de Saint-Hubert ou de la région qui souhaitent manger dans un décor unique. »*

Les 100 Ciels Hôtel-Restaurant
Aérodrome de Saint-Hubert, 5
B-6870 Saint Hubert
+32 (0)61 21 60 68
+32 (0)479 83 62 73
info@100-ciels.be
www.100-ciels.be
https://100cielsblog.wordpress.com

« L'hôtel bénéficie d'une vue imprenable sur les pistes »

Séjour de randonnée

Amoureux de l'Ardenne, profitez de votre passage à Les 100 Ciels pour découvrir la Grande Forêt de Saint-Hubert et son vaste réseau de plus de 1.500 km de promenades balisées.

Le forfait comprend : *1 nuitée avec petit déjeuner, un menu de saison 3 services, la carte de promenades du Pays de Saint-Hubert et un lunch-packet à emporter.*

A partir de 145 €/2 pers. (conditions voir site internet)





Photos article © : FTLB/ P. Willems, L. Aprosio

LES PLUS BEAUX VILLAGES DE WALLONIE
BELGIQUE

L'ARDENNE **SANS FRONTIÈRES** / Texte : Emilie Batter et Pascale Ghislain

Tous à la ca

BONUS BLOG

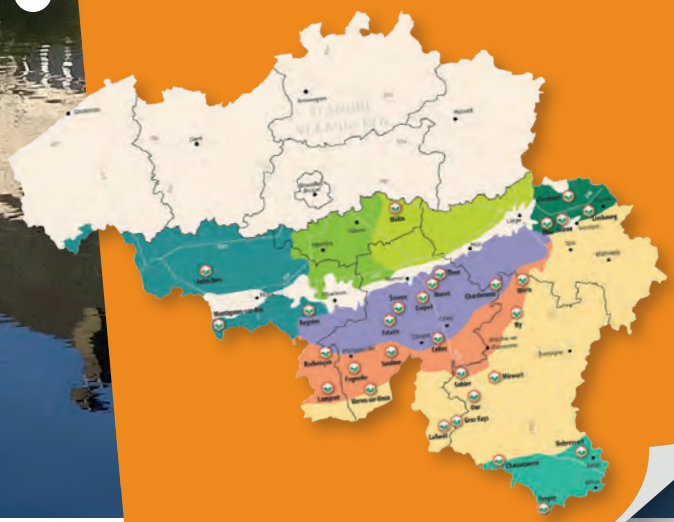


A GAGNER :
3 coffrets de bières régionales
Concours du 17/07 au 15/08 sur
http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be

mpagne !

Vivre de bons moments dans un des plus beaux villages de Wallonie

Il y a chez nous des villages qui arborent fièrement le titre de **Plus Beaux Villages de Wallonie**. Ils sont actuellement 30 à porter cette appellation, répartis en 7 régions paysagères caractérisées par un relief, un sous-sol et un climat distincts. En Luxembourg belge, ce sont **8 jolis villages** qui dévoilent leurs silhouettes, leurs couleurs, ou leurs saveurs singulières. Chacun d'entre eux offre un patrimoine architectural, un terroir, un savoir-vivre typique de l'**Ardenne**, de la **Fagne-Famenne** ou encore de la douce **Lorraine**. Du Nord au Sud du Luxembourg belge, goûtez au charme des villages de **Wéris, Ny, Sohier, Mirwart, Our, Chassepierre, Nobressart et Torgny**. Ardennais eux-aussi, les villages de Laforêt et de Gros-Fays appartiennent à la province de Namur mais ont depuis peu rejoint le pays touristique de Bouillon en Ardenne.



Chassepierre au bord de la Semois





Nobressart

En plus d'une toute nouvelle brochure et d'un site internet, une application gratuite pour smartphones "Beaux Villages" vous délivrent toutes les informations sur les parcours à réaliser, les bons produits à déguster, les tables à ne pas manquer. L'appli se télécharge gratuitement, se décline en 3 langues et satisfait les amoureux de balades pédestres, cyclistes ou automobiles.
www.beauxvillages.be



Naissance du concept

L'idée de rassembler les plus beaux villages en association débute en France en 1982. Le projet germe dans l'esprit du maire d'un beau hameau de Corrèze. Il veut sortir de l'ombre ces villages traditionnels, dotés d'un patrimoine unique, et les sauver de la sorte, des menaces de l'exode rural, de la destruction ou encore des aménagements dévastateurs.

La Wallonie suit, **en avril 1994,** à l'initiative d'**Alain Collin**, résidant alors dans le beau village condruzien de **Chardeneux**. L'objectif poursuivi par les deux pays, bientôt suivis par le Québec en 1998, l'Italie en 2001 ou le Japon en 2005, est d'abord et avant tout la préservation de l'authenticité des villages tout en développant leur notoriété.

Une équipe permanente, composée d'un architecte et de deux chargés de développement (un territorial et l'autre touristique), conseille les auteurs de projets et les mandataires communaux, par exemple lors de travaux de restauration ou de constructions contemporaines. Cette équipe s'emploie aussi à la promotion de produits et d'évènements qui s'accordent à l'identité du village et ses alentours : artisanat, produits du terroir, animations qui donnent envie aux touristes de visiter leur patrimoine, etc.



Une marque déposée et protégée

Comment peut-on faire partie du réseau envié des Plus Beaux Villages de Wallonie ? Il faut poser sa candidature (une commune ou une association reconnue) et répondre aux critères définis dans une **charte de qualité.** Quelles sont les exigences attendues ? Les villages doivent faire montre de qualités paysagères (panoramas, haies, vergers…), urbanistiques (beaux aménagements des places des entrées…) ou architecturales (habitats représentatifs, patrimoine classé…).



Wéris

Ils doivent pouvoir accueillir des touristes : offres d'hébergements, commerces, animations, qualité de la signalétique et présence de lieux d'information.

Comment se déroule l'évaluation ? Le dossier est analysé par l'équipe de gestion. Lorsque la candidature est jugée recevable, une visite sur le terrain s'impose avec les experts de deux commissions (patrimoine, architecture et tourisme) qui remettent des avis au Conseil d'Administration. La décision de labellisation appartient à l'Assemblée générale de l'association.

Nous avons interrogé Alain Collin, fondateur et président de l'ASBL des PBVW, sur les objectifs poursuivis par l'association.

Cette élection ne condamne-t-elle pas à l'immobilisme la localité retenue, la transformant presqu'en village-musée ? Quel intérêt pour la communauté villageoise de recevoir une telle distinction ?

« *Ce label vise d'abord à redonner de la fierté aux habitants, convaincus par cette reconnaissance, de la beauté et de la qualité de leur cadre de vie. Il vise à rassembler et à donner un sens à la vie collective. L'association des PBVW leur assure un soutien : promotionnel, logistique, des conseils et des analyses de professionnels, des formations, des publications, des circuits, des évènements et une visibilité sur internet, bref un panel d'aides à la construction de projets qu'ils mèneront ensemble pour développer des offres, des ressources économiques complémentaires. Cette diversification de services participe au développement durable de la localité. Les habitants prennent leur futur en main, dans le respect de l'histoire du lieu. Une fédération internationale : « les plus beaux villages de la terre » rassemble les réseaux qui existent aujourd'hui dans le monde. Et elle augmente encore la notoriété de nos villages wallons en leur permettant d'échanger leurs produits, de s'inspirer d'actions fructueuses mises en place dans d'autres pays ».*

La **"nuit romantique"** imaginée par l'Italie est pour la première fois cette année expérimentée en Wallonie. L'Espagne a, pour cette nuit, insufflé l'idée de synchroniser "en live", au premier coup de minuit, la transmission instantanée de baisers dans tous les plus beaux villages de la terre ! *« L'amour à s'offrir en partage »* comme disait le grand Brel.

Des villageois mobilisés

Le label Plus Beaux Villages récompense l'engagement des acteurs locaux à la protection du patrimoine mais les incite aussi à réfléchir à des animations récurrentes ou à de nouveaux produits qui seraient conformes à l'image de chacun des villages. L'équipe de gestion de l'association a pour mission d'accompagner ces réflexions, de soutenir les projets, pour garantir durablement la qualité du réseau et son dynamisme.



Torgny

Luxembourg, province propre et fleurie

http://challenge.ftlb.be







Ny

Signe de l'implication des habitants et de la prise de conscience de leur chance, le challenge provincial **"Luxembourg, province propre et fleurie"** observe que bien souvent, c'est un de ces plus beaux villages qui remporte la palme de la plus belle décoration arbustive ou florale : Nobressart, Torgny ou Sohier se retrouvent fréquemment sur les marches du podium.

Par ailleurs, des promenades guidées, des concerts, des circuits saveurs ou cyclo, des animations thématiques participent au renom du réseau. Voyons en détail ce que prépare le village de Mirwart pour une nuit romantique, le 24 juin prochain. Musique, bal aux lampions, balades au clair de lune, le thème est juste approprié aux plus beaux villages qui se préparent à nous émerveiller. Voyez plutôt avec Madame Félix, ambassadrice de son village.

www.beauxvillages.be



Sohier





Ambiance guinguette de l'entre-deux-guerres à Mirwart

Mirwart, petit village blotti dans un écrin forestier, a su garder son charme d'antan. Ses anciennes maisons à colombages et son château nous plongent dans l'atmosphère de ces hameaux ardennais d'autrefois où l'on vivait de l'agriculture. La statue du semeur implantée au centre du village et la bière du même nom en sont un bel hommage. Mirwart semble s'être figé dans le temps et pourtant, son entrée dans la famille des Plus Beaux Villages de Wallonie lui a insufflé une nouvelle dynamique.

Un petit paradis terrestre

Anne Félix est installée à Mirwart depuis un an et demi environ. Cette ancienne libraire de Saint-Hubert a eu un véritable coup de cœur pour le hameau pittoresque aux paysages de cartes postales. Après 18 ans passés dans son commerce, c'était pour elle l'endroit idéal pour une mise au vert. Très active dans son rôle d'échevine de l'enfance, de la jeunesse et des aînés, c'est avec la même passion qu'elle a rejoint le comité de Mirwart destiné aux Plus Beaux Villages de Wallonie. Anne ne tarit pas d'éloges sur ce petit havre de paix.

« C'est un village atypique. Celui qui vient, c'est parce qu'il a cherché à y venir. A Mirwart, il y a un bel esprit de convivialité. On est au milieu de la nature et l'endroit est propice aux balades en forêt. On n'est pas loin du **Domaine provincial de Mirwart**, **du Fourneau Saint-Michel** **et de Saint-Hubert avec son parc à gibier**, **son aérodrome** *(voir p. 52)* **et son centre sportif**. *Les amoureux de la nature profitent de son écrin de verdure. Les gens sont tellement stressés dans leur vie quotidienne qu'ils ont besoin de ce retour à l'authentique. Alors, je les invite à oublier leur gsm et à venir respirer à Mirwart. »*

- **www.province.luxembourg.be**
- **www.fourneausaintmichel.be**
- **www.parcagibiers.be**

Son coup de cœur

C'est le château qu'Anne affectionne tout particulièrement. Tout le village s'est bâti autour de lui. Son architecture actuelle remonte à 1706. Mirwart avait une gare, preuve qu'à une époque, le hameau avait de l'importance. La toute première ferme du château siège toujours au pied de celui-



Mirwart – B2 (Saint-Hubert)

ci et, depuis ses débuts, elle n'a jamais perdu sa fonction agricole. Après être passé dans les mains de nombreux propriétaires et être resté une quarantaine d'années à l'abandon, l'édifice classé revit petit à petit grâce à l'attachement du nouveau propriétaire à la qualité patrimoniale. Il veut lui rendre son lustre d'autrefois. Un fameux coup de chance pour cette prestigieuse bâtisse trônant fièrement sur le village ! S'en suivront, c'est à espérer, une foule d'activités, conservées dans les cartons, et qui profiteront à la vie de tout le village.

Un début d'été romantique

La nuit romantique du 24/06 sera aussi à Chassepierre, avec ***La balade amoureuse et contée***

Fermez les yeux et laissez place à votre imagination. Des hommes jouent une partie de wastay (bowling) à la sortie de la messe dominicale pendant que les femmes en robe à pois se prêtent à quelques commérages et que les enfants jouent aux billes en sirotant des roudoudous. C'est dans cette ambiance villageoise de l'entre-deux-guerres que Mirwart sera plongé le 24 juin prochain lors de la nuit romantique. La pétillante et souriante Anne nous en donne un avant-goût : *« La préparation de cet évènement a lancé une véritable dynamique chez les habitants. Leur crainte du début d'être "envahis" et de voir le village se transformer en attraction touristique s'est muée en énergie positive. Tout le village s'active autour du projet ».*

LA NUIT ROMANTIQUE
DES PLUS BEAUX VILLAGES DE WALLONIE

La nuit romantique en quelques mots ?

Dans une ambiance des années 30, le village revivra le temps d'une soirée, à l'heure des guinguettes, du cinéma en plein air et des bals aux lampions. L'époque sera mise à l'honneur à travers des costumes, un décor cabaret et une ambiance "swing" à la Glenn Miller. Le village sera fermé aux voitures et éclairé aux lampions. Et le "dress code" alors ? Robes à pois pour les dames, look gavroche pour les petits, et originalité : un accessoire de couleur rouge et une rose en guise de laisser-passer.

Ce sera aussi le retour du crieur de rue qui déclamera quelques pièces romantiques au détour des chemins. Les amateurs d'art pourront découvrir une exposition d'aquarelles sur le thème des roses, hommage à Pierre-Joseph Redouté. C'est loin d'être tout ! L'animation se veut familiale : une conteuse sera là et des jeux en bois seront mis en place pour divertir les enfants. Un char à bancs emmènera le public vers la fontaine à vœux, à la rencontre d'une mystérieuse diseuse de bonne aventure. Les participants pourront se faire photographier devant le château et repartir avec leur cliché, en souvenir de cette belle soirée.

A la tombée de la nuit, place à la balade aux flambeaux et au cinéma en noir et blanc. Pour se restaurer, une guinguette sera mise à disposition du chef de la renommée Auberge du Grandgousier. Un chariot à pop-corn complétera l'offre pour les gourmands.



La nuit romantique
de l'entre-deux-guerres à Mirwart
Samedi 24 juin 2017 dès 18h
monbeaumirwartpbvw@gmail.com



Contes et aubades à Laforêt





Laforêt, village-clairière d'Ardenne méridionale, vous surprendra pour la préservation de son patrimoine où le temps semble suspendu. Ses fermes et leurs dépendances, élevées sur un versant témoignent des activités villageoises d'autrefois. Fermes basses en pierres de schiste et de grès, toitures à faible pente et en « faisiaux » (déchets de schiste fichés dans de l'argile), petite église centrale, séchoirs emblématiques d'une ancienne culture du tabac, abreuvoirs pour le bétail aux deux extrémités du village..., tout concourt à votre immersion au pays de la Semois au siècle dernier.

Laforêt propose aux âmes enfantines, une courte balade qui conduit, à pied ou en poussette, sur les traces de Pépé crochet, du Verbouc, du diable et des sorcières, de la dame blanche ou encore du petit peuple des nutons. Tantôt maléfiques ou au contraire, s'employant activement à vous rendre service, tous ces personnages de légendes rappellent le goût des Ardennais pour le mystère et la féerie. Des panneaux placés le long du circuit rapportent chaque histoire. Départ de l'**atelier de Pinocchio**, sur la place du village, à quelques pas de l'épicerie-brasserie **Le Serpolet**. En face de celle-ci, ne manquez pas d'observer un ancien fumoir à jambons, la cheminée en pierres est visible dans une petite rue à droite.

Pour la nuit romantique du 24 juin, Laforêt a imaginé un programme bien adapté à son cadre de verdure et de charme. **Madame Blanc**, représentante de l'association l'Ardennaise, nous lève un coin du voile : *« Eclairée par des lanternes, la ruelle principale du village conduira les participants de cette soirée magique de l'abreuvoir du père Crochet au lavoir couvert qui se trouve au bas du village. C'était là où les lavandières battaient le linge à l'abri des intempéries. Un comédien professionnel incarnera les personnages des célèbres Lettres de mon Moulin d'Alphonse Daudet, tout en cheminant jusqu'au pont de claies, une attraction unique de Laforêt. Cette passerelle en nattes de coudrier ou de charme, repose sur des piliers de chêne. Elle est reconstruite, chaque année, à la bonne saison et rejoint un îlot où sera installé un grand lit, point ultime de cette nuit dédiée aux amoureux. Des tonnelles seront installées près de l'église avec un bar à philtres d'amour et un repas 3 services préparé par Pascaline Renard, la* **nouvelle restauratrice de Laforêt**. *La soirée sera animée par un concert. »*



Laforêt - A3 (Vresse-sur-Semois, Prov. de Namur)

Brasserie du Simonis ouverture prochainement aux vacances de Noël 2017 +32 (0)473 73 30 36

La promenade des légendes est aussi aménagée pour le gyropode mais dans ce cas, il faut avoir 16 ans et être déjà un peu expérimenté à la manipulation de ces nouveaux engins !

www.lesbaladesdelasemois.be





UN NOUVEAU VENU

Our, entre Lesse et Semois





Our - B3
(Paliseul)



Deux jolis ponts de pierre permettent d'aborder le village d'Our, tapi dans la vallée et encerclé par la rivière qui lui donne son nom. De vieilles maisons de schiste et de grès entourent l'église Saint-Laurent crépie de blanc et sommée par un remarquable clocher à 4 étages. On accède à l'intérieur de l'édifice juché sur une hauteur, par un escalier qui interrompt l'enceinte du cimetière. L'église est dédiée à Laurent, saint guérisseur autrefois invoqué contre les brûlures et les maladies de la peau. La forêt couvre les versants abrupts des reliefs ardennais tandis que les plateaux sont occupés par des terres agricoles. Nous sommes dans l'Ardenne *« sauvage en diable avec des habitants très doux »* que chantait Paul Verlaine.

Nous avons interrogé une habitante de la commune de Paliseul, **Anne Collard** d'Opont, un beau village voisin, sur l'intérêt particulier accordé à Our : *« Ce village mérite la labellisation parce qu'il a su garder les qualités architecturales de ses anciennes fermettes et la quiétude des lieux. Les promenades balisées par le S.I. sont enchanteresses et longent le ruisseau minutieusement entretenu par une société de pêche locale. Les offres touristiques : hébergements ou restaurations à Our comme dans d'autres villages de la Lesse ravissent les amateurs de séjours ressourçants. »*

De belles balades sont à découvrir autour de Our. Demandez la carte de promenades au S.I. de Paliseul.
www.si-paliseul.be



Comme Wéris ou Torgny, le village d'Our offre un cadre qui inspire. **Pas moins de trois restaurants, de l'étoilé au bar à vin, sont installés à Our [+].** Avant de se régaler, partons à la découverte de la rivière et ses eaux vives en suivant la promenade pédestre balisée par une croix verte. Cette petite balade d'environ 5 km débute à l'église. Il faut suivre la route de Porcheresse pour atteindre le pont qui enjambe la rivière. Le traverser puis prendre, à droite, le chemin qui mène à la ferme Martin. Veaux, poules et moutons ne semblent pas dérangés par notre passage. Suivre le sentier qui longe l'eau pour atteindre un ancien moulin restauré. Le long du parcours, des rochers aux formes grotesques, souvent fréquentés par des nutons et couverts d'une luxuriante végétation agrémentent la balade. Quittez la rivière des yeux pour atteindre un chemin en légère pente qui longe le ruisseau de la Planchette. Petit passage par un bois puis arrivée au lieu-dit "A la Pichelotte", lieu-dit qui parle aux oreilles. Retour à la ferme Martin et au village d'Our.

[+] www.maximecollard.be
www.leclairval-restaurant-baravin.be

Les beaux étés des PBVW

01/07 + 05/08 + 02/09

ENTRE LAFORÊT ET GROS-FAYS

Promenade guidée de 15 km "D'un plus beau village à l'autre".
Départ à 9h45 à l'église de Laforêt, gratuité sauf petite restauration et transport en bus. Retour vers 17h. Inscription obligatoire : Etienne Monnier +32 (0)476 24 92 38.

02/07

A WÉRIS

"Les déjeuners sur l'herbe" des PBVW.

15>16/07

LAFORESTIVAL

Musiques de divers horizons à l'épicerie du Serpolet
www.serpoletlaforet.be

21/07

A LAFORÊT

Foire artisanale et musicale avec jeu de quilles en bois de chêne +32 (0)473 66 61 68

A TORGNY

29ème Fête des Artistes et des Artisans
www.torgny.be

19>20/08

A CHASSEPIERRE

44ème Festival international des Arts de la rue
www.chassepierre.be

03/09

A MIRWART

Balade champignons +32 (0)84 36 62 99











Photos article © : FTLB/E. Batter - A. Delberghe - G. Bissot - P. Willems, Laetis/Reportage 2012, C. Collet, Ardenne namuroise, M. Rossignol, SI Le Méridional



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

PROMOTIONS
toute l'année !

❖

PROMOTIES
gedurende
het hele jaar !

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

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

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.



Manhay – C1



B C D

BELGIQUE
Province de Namur

1

2

3

4

BELGIQUE
Province de Liège

Grand-Duché de
LUXEMBOURG

FRANCE

Utrecht 262km
Amsterdam 200km
Eindhoven 172km
Maastricht 91km
Düsseldorf 163km
Köln 151km
Aachen 86km
Liège

Liège 57km
Antwerpen 148km
Bruxelles 106km
Namur 49km

Amsterdam 311km
Breda 207km
Oostende 232km
Antwerpen 152km
Bruxelles 110km
Namur 54km
Lille 205km
Paris 225km

Sedan 22km
Reims 119km
Strasbourg 327km
Châlons 160km
Paris 267km

Luxembourg 21km
Trier 75km
Frankfurt 259km

Bomal
Durbuy
BARVAUX
Heyd
Wéris
Grande Enneille
Grandhan
Erezée
Vaux-Chavanne
Manhay
Oster
La Fosse
VIELSALM
Salm
Ny
Hotton
Aisne
Ourthe
Rendeux
Marcourt
MARCHE-EN-FAMENNE
Baraque de Fraiture
Gouvy
Limerlé
Ourthe orientale
LA ROCHE-EN-ARDENNE
Bérismenil
Nadrin
Barrage de Nisramont
Hédrée
Wamme
Lomme
N4
18 km
Nassogne
Ortho
Houffalize
Champlon
Barrière de Champlon
Ourthe occidentale
Bertogne
Tenneville
Wellin
Sohier
Tellin
Lesse
23a
Mirwart
Fourneau St Michel
N89
23 km
SAINT-HUBERT
Amberloup
N4
72 km
Daverdisse
Gembes
REDU
Barrière de Transinne
24
Libin
Our
Lesse
Sainte-Ode
BASTOGNE
Wiltz
E25
67 km
53
54
55
56
E411
43,5 km
25
26
27
Libramont-Chevigny
Vaux-sur-Sûre
N4
39 km
Paliseul
Laforêt
Gros-Fays
Sûre
25 km
N89
Bertrix
Semel
Longlier
Fauvillers
Martelange
Frahan
Rochehaut
Botassart
Les Hayons
Poupehan
Orbion
Alennes
Vie
NEUFCHÂTEAU
28
Léglise
E411 E25
40 km
28a
Meller
Rulles
Attert
Nobressart
Herbeumont
BOUILLON
Semois
Chiny
Habay
Habay-la-Neuve
Sainte-Cécile
Vierre
Marbehan
29
Muno
Izel
Chassepierre
Florenville
Jamoigne
Tintigny
Etalle
30
31
ARLON
N4
32
33
Semois
Croix-Rouge
Saint-Léger
Villers-devant-Orval
Meix-devant-Virton
Rachecourt
Messancy
N81
Sommethonne
VIRTON
Ton
Mussy-la-Ville
Ethe
Aubange
Musson
Athus
Saint-Mard
Vire
Rouvroy
Torgny

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

LES PARCS NATURELS, DES HOMMES AU CŒUR DE LA NATURE

DOSSIER

A eux seuls les quatre parcs naturels de la province couvrent déjà 48% du territoire. En attendant que celui de l'Ardenne méridionale soit porté sur les fonds baptismaux. Prêts pour découvrir des territoires à l'identité forte, véritables laboratoires d'un développement harmonieux de la nature et des activités humaines ? C'est par ici…

UNE BALADE TOUTE EN CONTRASTE

A partir du beau village d'Hubermont, parcourez une boucle de 8 km aux paysages variés à souhait : des panoramiques époustouflants, entre le Cheslé et le Hérou, l'Ourthe que vous longez un temps puis le Ruisseau de Pis de Vache, si vif en remontant vers sa source, la fin de la balade se déroulant en douceur entre prés à vaches et moutons.

COR OU TROMPE, FAUT PAS SE TROMPER !

La trompe de chasse, à ne pas confondre avec le cor, est indéfectiblement liée à cette activité millénaire qu'est la chasse au gibier. Alors que la saison des battues va débuter en octobre, le moment nous a semblé opportun de s'intéresser à cet instrument à vent très particulier.

UNE ROMANCE EN ARDENNE

Futurs mariés, fiancés ou tout simplement amoureux ? Laissez-vous surprendre par les meilleurs endroits où se dire "je t'aime" en Luxembourg belge et par le talent et le savoir-faire de nos artistes et artisans. Lieux de réception, couturières ou encore salon de mariage, puisez un maximum de conseils !

♦♦♦





