BELGIË
Nr 18
ZOMER 2017

Blik op de Ardennen

TOERISME BELGISCH LUXEMBURG



TE WINNEN !
Een fietsverblijf en bierkistjes!

BLIKVANGER

Van GRAAN naar BROOD

Ga op wandel in
HET GAUMESE WOUD

De MOOISTE DORPEN
van bij ons

Proeven van
ARDENSE MOZZARELLA!

Trimestrieel magazine - 15 juni 2017 - P916467 - MassPost Centrum: Charleroi X
Verantw. uitgever: S. Vandermeulen - Directeur FTLB - Quai de l'Ourthe, 9 - B-6980 La Roche-en-Ardenne

Blik op de Ardennen
TOERISME BELGISCH LUXEMBURG

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

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

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

Voorzitter: Bernard Moinet

Hoofdredactrice: Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Redactiecomité:
Directiecomité van de FTLB

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

Redactiesecretaris: J. Polet

Lay-out: LARDO**GRAPHIC**

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

Abonnementendienst:
Bertrand Petit
abonnement.ra@ftlb.be

Vertaling: Lingua T

Oplage: 10.000 exemplaren
Gratis behalve verzendkosten

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

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

Met de steun van
de Provincie Luxemburg



INHOUD

4 **PATCH**WORK

5 **FEEST** IN DE ARDENNEN
Een zomer lang ... natuur, feest, lekkers, cultuur, sport!

17 HET ARDENS **GEHEUGEN**
Op de piste van het 'Circuit des Ardennes'

25 ER EVEN HELEMAAL UIT
Wandelen in het Gaumese woud

BLIKVANGER



34 ARDENS **VAKMANSCHAP**
Van graan naar brood
36 Daar is wat in de molen van Cherain
39 (Lekker) brood op de plank
40 Samen rond de oven
41 Netwerken voor morgen
42 Pasta 'made in Gaume'
44 Fietsen langs molens

47 DE ARDENNEN **VOOR FIJNPROEVERS**
Kennismaking met de mozzarella 'Buffl'Ardenne'

52 DE ARDENNEN **ANDERS**
De hoge vlucht van het vliegveld van Saint-Hubert

56 DE ARDENNEN **ZONDER GRENZEN**
Op naar de 'Mooiste Dorpen van Wallonië'

Blik op de Ardennen is **gratis te verkrijgen** in de verschillende toeristische centra van Belgisch Luxemburg. Tegen betaling van de verzendingskosten (voor 4 nummers: 5€/België – 15€/buitenland) **krijgt u het magazine elk trimester in de bus**. Eerder uitgegeven nummers kan u **gratis downloaden** op onze website www.luxembourg-belge.be

Blijf op de hoogte en beleef Belgisch Luxemburg elke dag

/blik-ardennen.luxembourg-belge.be
www.luxembourg-belge.be
/Belgisch Luxemburg
/Belgisch Luxemburg

© **Foto's covers:** Cover 1: M. Laurent/Lorraine gaumaise - Cover 4: FTLB/P. Willems - L.Aprosio, Prov. Lux./J. Cornerotte

Foto's artikel © M. Rossignol, Grande Forêt de Saint-Hubert, Laetis Reportage 2012, Prov. Lux./J. Cornerotte, , Bruno Tillière, FTLB/ B. Petit, V. Arnould













EDITORIAAL

Het zomerseizoen is in aantocht … met de bijhorende massa activiteiten. Het was geen makkie om er enkele uit te kiezen voor dit nummer.

U zal merken dat we beginnen met de musts van de zomer, zoals de festivals, de tijdelijke tentoonstellingen, de sportevenementen, de smulmarkten. Zoveel is zeker, ieder vindt zijn en haar gading. Kies maar … als u kan!

Daarna schakelen we over naar een rustiger ritme. We nemen u mee voor een ontdekking van onze Ardennen en Gaume. Ja, zelfs in de zomer kunt u er deze mensen van hier ontmoeten, die trots zijn op hun streek en er u maar al te graag alles over vertellen … of om u aan te steken met hun passie. Ambachtelijke broodbakkers in onze karaktervolle dorpen, natuurgidsen die de Gaume door en door kennen, piloten die door de Ardense lucht zweven. En het wordt zelfs nog gedurfder, bij een buffelkweker die een heel eigen mozzarella maakt.

Volg ze, luister naar ze … en misschien ontdekt u zo de kern van het Ardense karakter. Trouwens, welke ontmoeting tijdens een verblijf in de Ardennen bleef u het meest bij? Vertel het ons.

Prettige vakantie!



WIJ WILLEN U VERWENNEN...

Als dank voor uw trouw kunt u elk trimester wedstrijden vinden op onze blog, om erg mooie prijzen te winnen.

Vorig trimester wonnen volgende gelukkigen
1 Bib Gourmand menu
(voor twee personen) bij:
Les Terrasses de l'Our (Our / Paliseul)
Anita BOCQUEZ uit Aartrijke

Le 13 (Libramont)
Tom RENNEN uit Bazel

Au Cœur de Lacuisine (Lacuisine)
Yvette SOULIER uit Marcinelle

De blog

Blik op de Ardennen is een driemaandelijks papieren tijdschrift, maar ook een blog met de bonussen van het magazine, exclusieve onderwerpen, wedstrijden en filmpjes.

Terugblik op enkele artikels van vorig trimester:
- 5 hoogtepunten van Arlon
- 5 tips voor een geslaagd dagje vissen (voor beginners en gevorderden)
- 7 toppers in het Woud van Anlier
- La Morépire in Bertrix, een erfgoedwaarde
- De bever voelt zich thuis in de Ardennen

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

GROTE WEDSTRIJD

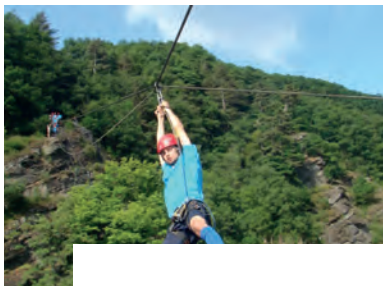
Neem vóór 20 november deel aan onze grote wedstrijd op **www.luxembourg-belge.be** en misschien wint u wel een van de volgende vier prijzen:



Een verblijf van drie dagen in "L'Auberge d'Alsace" in Bouillon, voor een waarde van 300 € (geldig voor twee personen), met ontbijt en kamer met uitzicht op de Semois. Ook inbegrepen is het bezoek aan het kasteel, aan de Archéoscope en een ritje met het toeristisch treintje.



Een dag in "Fourneau Saint-Michel" (geldig voor vier personen), voor een waarde van 300 €, met een privé-bezoek aan het domein, een maaltijd in L'Auberge du Prévost en een activiteit naar keuze in de workshops rond de beroepen van vroeger.



Een "avonturenparcours" OF "laser game" bij Wildtrails (Jupille / Rendeux), voor een waarde van 300 € (geldig voor twaalf personen).



Een overnachting in "L'Auberge de la Ferme" in Rochehaut, voor een waarde van 430 € (geldig voor twee personen), in een superior kamer met privé-jacuzzi en kleurendouche. Ook inbegrepen zijn een gastronomisch menu van zeven gangen op de avond van aankomst (dranken niet inbegrepen), het ontbijt (warm en koud) op de volgende dag en het aperitief in de kelder.



Foto's artikel © FTLB/P. Willems, Wildtrails, P. Willems – TEXTO



FEEST IN DE ARDENNEN / Tekst: Julien Polet en Pascal Willems

Een zomer lang ...

NATUUR

FEEST *lekkers*

CULTUUR

SPORT

In de Ardennen is er altijd iets te beleven ... en dan vooral in de zomer!

Op de volgende bladzijden vindt u enkele ideetjes voor een uitstap naar Belgisch Luxemburg. Voor de hele online agenda, gewoon even klikken:

www.luxembourg-belge.be

Een zomer lang...

NATUUR

DE SEIZOENEN VAN DE FOTO

in het Grote Woud van Saint-Hubert

Sinds 31 maart staan **meer dan 460 natuurfoto's** in openlucht tentoongesteld op **28 opmerkelijke locaties** in de negen gemeenten waaruit het Grote Woud van Saint-Hubert bestaat: **Daverdisse, Libin, Libramont-Chevigny, Nassogne, Saint-Hubert, Sainte-Ode, Tenneville, Tellin en Wellin**.



Fauna, flora, landschappen, rivieren ... er is voor elk wat wils. Een niet te missen uitnodiging om nader kennis te maken met een ongerepte natuur zoals u ze waarschijnlijk nog nooit zag. Deze selectie prachtige beelden zijn te danken aan **49 bekende en erkende natuur- en dierenfotografen** uit heel Europa. Om er maar enkele te noemen: Philippe Moës, Marc Cimino, Geneviève Boland, Franco Limosani, Cécile Bolly, Fabrice Cahez ...

Om niets te moeten missen van deze tentoonstellingen, beslisten de organisatoren om alle locaties met elkaar te verbinden langs **drie routes voor de auto** (of de fiets voor wie sportiever aangelegd is). Deze routes vertrekken in Saint-Hubert (75 km), Nassogne (53 km) en Redu (49 km). Ze zijn niet bewegwijzerd, maar staan uitgestippeld op een folder die gratis beschikbaar is in de plaatselijke toeristische centra. Of u kunt ze ook via een mobiele app downloaden!

www.lessaisonsdelaphoto.be

De tentoonstelling
'Graines de photographe'
is dan weer een selectie van foto's die dertien lokale talenten maakten. Ze loopt in het Landschapspark van Libramont-Chevigny.







NOG ENKELE TOEKOMSTIGE AFSPRAKEN

23/08

‘Les oiseaux de chez nous’: alles en nog meer over onze eigen vogels

AMBERLOUP

Een lezing met foto’s en een wandeling met gids, op zoek naar onze gevederde vrienden die woonplaats kozen in het **natuurreservaat van Orti**. Natuurfotograaf van dienst is **Olivier Embise**, natuuranimator van het CRIE (natuurcentrum) van Fourneau Saint-Michel. De kans bij uitstek om iets meer te weten te komen over hun leefwijze, gedrag, voedingsgewoontes, gezang … En vergeet zeker uw verrekijker niet mee te nemen!

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

EN ER IS NOG MEER

17/06, 15/07, 19/08: **CoSMos, de Odyssee van de zalm** (Erezée)

01/07: **Natuurwandeling rond vlinders en flora** (Wittimont)

08/07: **Gezinswandeling met ezels** (Léglise)

09/07: **Natuurwandeling in de valleien** (Rienne)

15/07: **Op ontdekking van de bever** (Nadrin)

16/07: **Wandeling ‘Regenboogbloei’** (Anlier)

16/07: **Sint-janskruidwandeling – Vervaardiging van ambachtelijke olie** (Saint-Hubert)

16/07: **Natuurwandeling ‘Eetbare planten herkennen en plukken’** (Neufchâteau)

…



26/08

Lezing over de wereld van de vleermuizen en fototentoonstelling

TELLIN

De vleermuizen, de enige vliegende zoogdieren, zijn kleine wonderen van de evolutie. Hun oorsprong gaat terug tot zowat 55 miljoen jaar en ze wonen in nagenoeg de hele wereld. Niet alleen hun vliegwijze is origineel, ze doen nog veel andere dingen anders dan hun soortgenoten. Zo hebben ze heel goede oren en stoten ze ultrasone geluiden uit, waarmee ze precies horen waar voorwerpen zijn. Guy Deflandre, fotograaf en specialist in onze inheemse vleermuizen, deelt graag zijn passie met u voor deze dieren die hij de ‘acrobaten van de nacht’ noemt. **Er hoort een tentoonstelling bij die loopt van zaterdag 26 augustus tot zondag 10 september**.

Sluit u van 21 tot 26 augustus aan bij **Natagora**, tijdens **de actiedagen voor de vleermuis**. Op het programma: een vleermuiskast bouwen, zolders schoonmaken, hagen planten, …

www.natagora.be

Toeristische dienst van Tellin
+32(0)84 36 60 07 – tourisme@tellin.be

Een zomer lang... FEEST

VOOR FESTIVALS MOET U IN BELGISCH LUXEMBURG ZIJN

De editie 2017 van de brochure 'Land der Festivals' bevat uiteraard ook nu weer alle grote en kleine festivals die heel 2017 door in Belgisch Luxemburg plaatsvinden. Uit de grote verscheidenheid (klassieke muziek, wereldmuziek, rock, jazz, film, circus, straatkunsten ...) blijken de durf en de culturele creativiteit waar alsmaar actievere partners de aanzet toe geven. Daar kunnen we alleen maar blij om zijn!



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

DE EERSTVOLGENDE DATA

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

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

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

07>09/07: 28de **Internationaal vertelfestival van Chiny**

09/07: 30ste **Straatkunstenfestival 'Les Tilleuleries'** (Nassogne)

21/07: Les Djins d'Amon nos ôtes (de mensen van bij ons) (Fourneau-Saint-Michel)

21/07: Bosbessenfeest (Vielsalm)

28>31/07: Beurs voor landbouw, bosbouw en agrovoeding van Libramont, op 01 en 02/08 gevolgd door Demo Forest (woud van Bertrix)

29/07: Feest van de Fiets (Hotton)









Een zomer lang... lekkers

EN DAN ZIJN ER NATUURLIJK NOG DE VELE ZOMERSE BOEREN- EN STREEKMARKTEN.









SMULLEN IN WALLONIË 2017

Het Waals toeristisch jaar 2017 kreeg als thema 'Wallonie gourmande'. Op het programma voor fijnproevers: bezoeken aan producenten, gastronomische wandelingen, wijn- en bierroutes, langs Waalse kazen, ongewone etentjes, opendeur bij brouwerijen, ...

De animatie die op het hele grondgebied wordt georganiseerd, zoomt in op de kwaliteit, de verscheidenheid en het typische karakter van regionale voedingswaren. Het is meteen een eerbetoon aan de mannen en vrouwen die van hun passie hun beroep maakten: landbouwers, telers, ambachtsmensen, chef-koks ...!

De brochure is al beschikbaar en bevat **28 'smulroutes' van een dag** (waarvan 8 in Belgisch Luxemburg). Op elke route worden vijf specialiteiten in de kijker geplaatst, die de makers met een grote passie voor hun streek vervaardigen. Het belooft telkens een boeiende ontmoeting te worden.

Op 17 juni worden twee themaroutes bekendgemaakt. De ene draait helemaal rond onze beroemdste of ongewoonste bieren, de andere rond wijnen en likeuren.

www.lawalloniegourmande.be

VOOR LEVENSGENIETERS

10/06>16/07: Festival van het rivierkreeftje en rivierproducten (Durbuy)

02/07: Gastronomische wandeling 'La Hédrée gourmande' (Waha)

16/07: Kennismaking met de brouwerijen van Belgisch Luxemburg (Hotton)

05>06/08: Wijnbeurs (Marcourt)

26>27/08: Feest van de Elzaswijn en de Waalse kazen (Bourdon)

03/09: Paddenstoelenwandeling en -proeverij (Mirwart)

09/09: Paddenstoelen- en sint-janskruidwandeling (Saint-Hubert)

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

16>17/09 : Het Weekend van de Landschappen (overal in de provincie Luxemburg)
www.weekendvandelandschappen.be

Een zomer lang...

CULTUUR

VAUX-CH'AVANT
OF DE ARDENNEN VAN VROEGER





Op 24 en 25 juni verwelkomt het dorp Vaux-Chavanne voor de tweede keer het feest van de oude beroepen. Ideaal om een idee te krijgen van het leven in een Ardens dorp in het begin van de vorige eeuw. De bezoekers zullen zelf de handen uit de mouwen mogen steken en bijvoorbeeld mee mogen hooien, helemaal zoals toen.



"*Dit jaar zullen er niet minder dan een honderdtal beroepen te zien zijn, of 30 meer dan in 2014*" glunderen de organisatoren. Ze zijn trouwens vast van plan om het hele evenement nog verder te ontwikkelen. Niet alleen het klein ambachtswerk komt aan bod, maar onder meer ook de hoeve, de keuken, de metselarij, het huishoudelijk werk en zelfs de stroperij. "*Zo willen we alle bezoekers van Vaux-Ch'avant plezieren.*"

Een hoogtepunt van het weekend wordt de processie 'zoals vroeger', met Latijnse gezangen, kleding van die tijd en een aangepaste decoratie van het dorp. En dat maakt het programma nog niet volledig. Er zal een verzameling oude tractoren te zien zijn, er wordt een oldtimersrally gereden en er is een demonstratie van oude motorfietsen.

Het hele feest door zal er muziek klinken in het dorp. De zaterdag wordt in schoonheid afgesloten met







een plattelandsbal en de onmisbare lampionnen. En er komen heel wat traditionele gerechten op tafel, zoals de 'matoufet' (een soort pannenkoek met spek) en de 'stron d'poye' (kaas met appelstroop), gevuld spitvarken of overheerlijke wafels 'zoals toen'.



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

DE OLIEDOEKEN VAN *Marie-Laure* ALFF





Marie-Laure Alff houdt al van kindsbeen af van kunst. In het begin wordt ze vooral aangetrokken door email en zijde. Na haar studies aan de Koninklijke Academie voor Schone Kunsten in Brussel, gaat ze al snel doeken en natuurzijden sjaals beschilderen. Het is een schot in de roos. De tentoonstellingen volgen elkaar dan snel op, in het Groothertogdom, in België en Frankrijk.

In 1999 opent ze samen met haar man een galerij en legt ze zich meer toe op olieverf. Omdat de streek haar na aan het hart ligt, duikt Marie-Laure letterlijk in de Ardennen, hun wondermooie landschappen, hun wilde natuur, hun raadsels en hun feeën. Ze houdt vooral van de hemel en zijn overzees blauwe kleur of meer nog wanneer de zon ondergaat. Dit vluchtige moment houdt haar helemaal in de ban en zet de deur naar een andere wereld voor haar open, de wereld van de droom.

De kunstenares stelt haar werken ten-toon in de tentoonstellingsruimte van het Syndicat d'Initiative van Florenville, van 29 juni tot 30 juli.



Syndicat d'Initiative van 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

EN VERDER NOG

01/07: Rondleiding op de permanente tentoonstelling over het staal in Athus **(Athus et l'Acier)**

15/07, 05/08: Wandeling rond de teelt en vervaardiging van de Semois-tabak (Bohan)

09/08: Gegidst bezoek aan de Gallo-Romeinse site van Chameleux

Op dinsdag in juli en augustus, behalve op 11/07 en 15/08: rondleiding door het oude Marche (Marche-en-Famenne)

Een zomer lang...
SPORT MOET, SPORT DOET GOED! TE VOET



STAPPEN IN ALLE VRIENDSCHAP OM TERUG TE DENKEN

Laten we zachtjes beginnen met een staptocht, ook al maken de gevraagde inspanningen en de afstanden geen klein bier van de Europese Mars van de Herdenking en de Vriendschap (EMHV). Deze mars wordt georganiseerd door Defensie en vindt dit jaar plaats van **dinsdag 27 tot vrijdag 30 juni**. Het aparte eraan is dat iedereen kan deelnemen. Burgers en militairen gaan dus goedgezind samen op stap langs de Ardense wegen, paden en paadjes.

Stappers die na elke etappe willen overnachten, worden gehuisvest in kampen, in gebouwen of tenten. Elke dag brengen legervoertuigen de deelnemers naar het vertrek. Om ze dan 's avonds terug te voeren naar het kamp in de stad waar ze verblijven. Iedere dag kunnen de stappers van alle leeftijden uit drie routes kiezen: 32 km (EMHV-MESA), 16 km (Mini-MESA/EMHV) en 8 km (Octo-MESA/EMHV).



De EMHV 2017

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

www.marche-mesa.com

NOG MEER TIPS VOOR TOCHTEN EN VERBLIJVEN

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

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

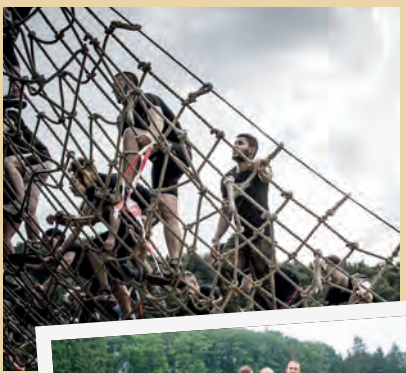
De Ardennen bieden tal van mogelijkheden voor stappers. Te beginnen bij de gratis **marsen van het Adeps** (Waalse tegenhanger van Sport Vlaanderen), over afstanden van 5, 10, 15 en 20 km. www.sport-adeps.be

KLAAR OM DE HINDERNISSEN TE OVERWINNEN!

Overlevingsraces zijn in de mode. De deelnemers (M/V) moeten al hun lichamelijke en geestelijke kracht aanspreken om een moeilijk parcours vol pittige hindernissen af te leggen. Dergelijke proeven zijn meestal kort, maar erg intensief en zetten aan om de eigen grenzen te verleggen en tegelijk plezier te beleven.

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

01/07: Ghost Race (La Roche-en-Ardenne / 2 x 7 km / 20 hindernissen): www.ghostrace.be







DE TRAILS IN OPMARS

Een woordje uitleg voor wie er niet zo in thuis is: trailrunning betekent hardlopen in volle natuur, liefst met zo weinig mogelijk asfalt en honderden meters hoogteverschil onderweg. Veel lopers waren de aanslag van een bitumen wegdek op hun lichaam beu en kozen voor deze discipline, die alsmaar meer aanhangers krijgt. Hun aantal groeit al even snel als de proeven zelf.

DE 'TRAIL DU HÉROU'

Fervente trailer **Xavier Dessé** organiseert samen met **Christophe Toussaint** sinds twee jaar de Trail du Hérou in Nadrin. De sporter uit Grande-Mormont geeft het grif toe: "*Ik loop ook mee voor de sfeer na de trail. We nemen vaak deel samen met onze vrienden Benoît Blanpain en Fabrice Garcia. Ik ben onder meer beginnen lopen door de challenge Famenne-Ardenne. Op een bepaald moment beslisten we om een groepje te vormen van mensen uit Wibrin-Nadrin die tot dan toe alleen liepen. We gaven het de veelzeggende naam 'Les courants d'air' (letterlijk: tochtwinden). In 2015 werd de Challenge Haute-Ardenne de Trail, CHAT in het kort, in het leven geroepen, de laatste van het seizoen. De eerste Trail du Hérou werd dan gelopen in september, over afstanden van 11 en 31 km. Een grote opkomst was er toen niet, maar wel waren de Belgisch kampioen Etienne Van Gasse en de toptrailster uit Virton Ludivine Dargenton van de partij. Ze waren daarna allemaal zeer positief en beklemtoonden vooral de zware en technische kant. In 2016 was het aantal deelnemers al dubbel zo hoog. Voor 2017 kregen we de vraag om deel uit te maken van het 'Belgisch kampioenschap'. Dat was in orde voor de 37 km. Daarna stelde de bond ons een 'ultra' voor, om de twee kampioenschappen op dezelfde dag te laten lopen. Op die* ***9 september*** *zal er dus een 8,5, een 17, een 37 en een 80 km op het programma staan.* ***Onze trail is uitgestippeld in de Ourthe-vallei en loopt langs de Cheslé, om dan de muur van Rensiwez en de rotswand 'Le Hérou' te beklimmen. Dat zijn zeer technische proeven die de scherpste aandacht vragen. De 'ultra' wordt echt fantastisch, met doorkomsten langs Les Crestelles, Maboge … Het wordt een op en top 'natuurlijke' ultra."***



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

DE ZOMERTRAILS

25/07: **Escapardenne** (Houffalize): 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 op de 12de + 19-33-50 km op de 13de): 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

OP TWEE WIELEN

DE GRAND RAID GODEFROY MAAKT WEER ENTHOUSIAST



De Grand Raid Godefroy vertrok in 1997 voor het eerst in Bouillon, maar kende sindsdien een woelige geschiedenis. Deze MTB-raid – GRG voor de ingewijden – is het geesteskind van een lokaal ploegje en kreeg van bij de eerste edities alsmaar meer fans. Als voorloper van de MTB-marathons in België effende hij het pad voor tal van klassiekers in de discipline in het hele land. Voor zijn twintigste editie kan de GRG uitpakken met niet minder dan 2000 deelnemers, gespreid over vijf afstanden tussen 40 en 160 kilometer. Gesterkt door dit grandioze succes en het vernieuwd enthousiasme is het team van de vzw Bouillon Semois Events vastbesloten om dit succes te onderbouwen en dit topevenement in de Belgische MTB-wereld verder uit te werken. De GRG is trouwens niet enkel een MTB-race, maar een heel weekend in het teken van die MTB, met Cross-Country, Enduro en nachtelijke tochten en animatie in het hart van Bouillon. Dit jaar strijkt de Grand Raid Godefroy van **8 tot 10 september 2017** inderdaad neer midden in middeleeuwse stad. Met de gemeente Bouillon en de toeristische diensten als partner is het de ambitie om de lat van de 2000 deelnemers te halen op zondag en van zowat 3000 over het hele sportieve weekend.

www.grandraidgodefroy.be









TAVIGNY: DE 24 UUR VOOR WIELRENNERS

Dit jaar loopt deze uithoudingsrace tijdens het **weekend van 1 en 2 juli**. Ze wordt om de twee jaar georganiseerd ten voordele van projecten om de levensomstandigheden van mensen met een handicap te verbeteren. Meteen worden zo meer dan tweehonderd vrijwilligers op de been gebracht om met enkele honderden wielrenners te bewijzen dat sport en solidariteit heel goed samengaan. Het gesloten wegcircuit van 7,5 km is volledig beveiligd en verlicht voor de gelegenheid.

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

OP ONTDEKKING VAN DE BELGISCH-LUXEMBURGSE ARDENNEN

In het **laatste juliweekend** vertrekt aan het 'Syndicat d'Initiative' van Wiltz (Groothertogdom Luxemburg) een tweedaagse tocht door de Belgisch-Luxemburgse Ardennen. Met overnachting in Vayamundo Ol Foss d'Outh (Houffalize), het avondeten op zaterdag, ontbijt, picknick op zondag en de overbrenging van de bagage inbegrepen.

+32 (0)61 04 00



DE NIET TE MISSEN VÉLOMÉDIANE CLAUDY CRIQUIÉLION

Deze tocht voor sportfietsers staat open voor alle pedaalridders vanaf 18 jaar en vertrekt op **zaterdag 26 augustus** in La Roche-en-Ardenne. Ook dit keer zullen honderden deelnemers de Ardense heuvels en kammen belegeren. Een andere manier om de streek van de Ourthe en de Aisne te verkennen. Er is keuze uit 172 km (Vélomédiane) en 100 km (Petite Crique). Met als toemaatjes een schilderachtige omgeving, folklore en muziek.**www.velomediane.be**



CHOUFFE MARATHON (ACHOUFFE)

Op zondag 20 augustus kunt u de regio van Houffalize verkennen, met vertrek aan de brouwerij van Achouffe. Op het programma staan drie MTB-tochten (15-30-45 km) en twee looprace, de Chouffe Marathon (95 km) en de Raid d'Achouffe (65 km).

www.chouffemarathon.com

Foto's artikel © 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. Aiff, MESA, Golazo, TrailHerou, Vojo/C. Bortels - O. Béart, 24h Tavigny, Éda






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

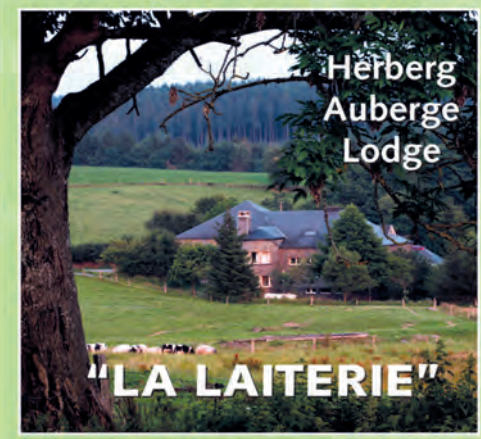
SPELEOLOGIE
SPELEOLOGIE - CAVING

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

Wie komt kijken naar het Circuit des Ardennes,

duikt in de geschiedenis van de autosport...





Van 6 tot 9 juli vindt voor de zesde keer de herdenking van het Circuit des Ardennes plaats. Honderden oldtimers, zowel auto's als motoren, komen er tastbaar getuigen van de evolutie in de autosector.



Pierre de Crawhez

Die sector verkoopt vandaag wereldwijd 2,5 nieuwe wagens per seconde en produceerde vorige winter het 3.000.000.000ste (3 miljard, dat hebt u goed gelezen!) voertuig uit zijn geschiedenis. Van zodra de allereerste auto zijn opwachting maakte, organiseerde de mens ook wedstrijden met dit vervoermiddel.

Van rechte lijn tot lus

De eerste editie van de 'automobielwedstrijd' Circuit des Ardennes dateert al van donderdag 31 juli 1902. Het evenement werd toen georganiseerd door de 'Automobile Club de Belgique', op initiatief van zijn voorzitter, Pierre de Crawhez, een van de drie baronnen die in 1897 een auto bestuurden. Hij kreeg intussen een standbeeld in Bastogne (Bastenaken), de stad waar in 1902 het startsein gegeven werd voor dit eerste gesloten wedstrijdcircuit in de provincie Luxemburg. Voordien werden de grote wedstrijden voor auto's en motoren van stad naar stad gereden, zodat de toeschouwers de deelnemers maar een keer voorbij zagen komen... Het idee van een gesloten circuit in lussen (maar wel op de openbare weg) komt dus van baron de Crawhez. Het Circuit des Ardennes zette de inrichting van dergelijke autorennen op de kop. De Gordon Bennett Beker, de Targa Florio en later Francorchamps namen de formule nadien over.

Licht en zwaar

Net als boksers werden de voertuigen ingedeeld in categorieën op basis van hun gewicht. Er waren er vijf: 'zware'



Jenatzy aan wat nog rest van zijn automobiel



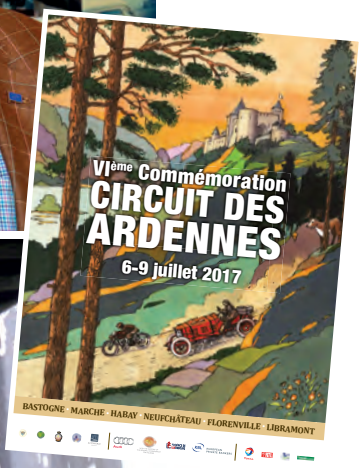
voertuigen, lichte voertuigen, zeer lichte wagentjes, motoren en motorfietsen. De route liep langs Bastogne, Longlier, Hamipré en Habay-la-Neuve en dan terug naar Bastogne. Zo werd een lus van 85,4 km afgelegd, met zes doorkomsten voor de wagens en twee voor de motoren. Baron de Crawhez startte als eerste, gevolgd door 55 tegenstrevers, die hem om de minuut achterna reden. In tegenstelling tot wat gevreesd werd, gebeurden er weinig ongevallen. Drieëndertig piloten reden de wedstrijd uit.

De tweede editie vond plaats op maandag 22 juni 1903. De gedwongen stopzetting van de rampzalige race Parijs-Madrid een maand eerder, vergrootte alleen maar de belangstelling voor het Circuit des Ardennes dat op een zelfde route betwist werd als de eerste editie.

Drie nieuwigheden voor de zesde editie

Om meer te weten te komen over dit evenement dat sinds 2002 om de drie jaar wordt georganiseerd, moesten we natuurlijk bij **Jacques Deneef** zijn. Hij heeft niet veel aanmoediging nodig om van wal te steken: *"Het zal verlopen in dezelfde sfeer, maar met enkele verschillen. We beginnen op de beroemde place Mc Auliffe van Bastogne. Het plein zal drie dagen voorbehouden zijn voor het Circuit des Ardennes. Daar loopt onder meer de* ***tentoonstelling 'Preservation rarity'*** *die negen uitzonderlijke voertuigen voor het voetlicht brengt, die werden uitgekozen omdat ze uniek of echt historisch zijn. Het publiek krijgt normaal zelden of nooit de kans om ze te zien, zoals het voertuig nummer 1 van de Germain-fabrieken dat in buitengewone omstandigheden gerestaureerd werd. Er zullen ook twee racewagens uit de jaren '20 te bewonderen zijn, waaronder een heel bijzondere* ***Ballot*** *en een* ***Voisin Aérodyn****, een voertuig waarvan er maar weinig exemplaren gefabriceerd werden, maar dat echt spectaculair is. En dan is er ook nog de commandowagen van Koning Albert 1, een Belgisch voertuig dat FN Herstal ter beschikking stelt ...*


Jacques Deneef







Voisin type C25 Aérodyne 1934

Alsmaar internationaler

De herdenking van het Circuit des Ardennes lokt telkens meer buitenlanders. Soms kwamen ze een eerste keer alleen, om dan met vier, zes, acht of tien leden van de club van hun land terug te komen. Zo verwelkomen we dit jaar clubs uit Zwitserland met Studebakers, Packards … Ook MG en Bugatti zullen goed vertegenwoordigd zijn. In 2014 waren er niet minder dan 120 verschillende merken van de partij. De verste deelnemers kwamen uit Schotland en Spanje. Het enige dat de organisatie jammer vindt, is dat er steeds meer recente wagens bij zijn, omdat de oudste op plateau moeten vervoerd worden.



De herontdekking van de Auto-Union Grand Prix uit 1936

Partner van de organisatie Audi zal hedendaagse voertuigen tentoonstellen, maar ook zijn bewuste reconstructie van de **Auto-Union Grand Prix 1936** die in die tijd tal van grote prijzen won. *"Met een beetje geluk zullen we zelfs zijn motor horen draaien"*, geeft Jacques Deneef nog mee. *"Om dergelijke voertuigen te bewaren en ze tegelijk nog te kunnen bewonderen, vond de idee bijval om een voertuig authentiek te reconstrueren, ook al bestond het origineel niet meer. Deze racewagen was verdwenen. Zowat vijftien jaar geleden vonden medewerkers van D'Ieteren enkele motoren terug in Rusland en konden er een kopen. Met toestemming van de fabriek werden drie van deze voertuigen opnieuw gefabriceerd, waaronder een exemplaar in België."*

De tweede nieuwigheid betreft de routes die een beetje zullen verschillen, vooral op zaterdag. We zullen met de oudste wagens een beetje buiten de strikte zone van het Circuit des Ardennes rijden, om even langs Marche-en-Famenne te gaan. Op zaterdag is er de tentoonstelling van de voertuigen en het vertrek op de Place Mc Auliffe om 9 uur, onder meer van een twintigtal Bugatti's. Op zondag wordt het helemaal anders voor deze editie, want dan vertrekken de honderden recentste wagens aan het LEC-complex van Libramont, in de richting van Bastogne via Neufchâteau, Florenville en Habay-la-Neuve, waar ze telkens even halt houden. Die keuze werd gemaakt omwille van de beschikbare plaats. In Bastogne zal deze hele groep deelnemen aan de gebruikelijke animatie. Ik wil vooral benadrukken dat dit een echt populair gebeuren wil zijn, ***met volledig gratis toegang****."*

In elke gemeente zal vanaf begin juli ook een programma voor het publiek beschikbaar zijn, met de lijst van de deelnemers. Vraag naar dit programma van zomaar eventjes 100 pagina's!



Een boek getekend Guy Pierrard

In 2014 bracht uitgever Weyrich een herziene en aangevulde heruitgave uit van het werk van Guy Pierrard "Le circuit des Ardennes". Het is een mooi en goed gedocumenteerd werk dat met talloze foto's en toelichting het verhaal van de allereerste autorally in lus schetst.

www.weyrich.edition.be

"Brommers, mijn lust en leven!"



Philippe Domange werd in Duitsland geboren, met een militair als vader. Hij bracht dertig jaar van zijn leven door in Namen en dat is toch wel te horen aan zijn licht accent. Maar op een dag belandt hij in Orgéo, naast Bertrix. Daar geniet hij nu op zijn 69ste van zijn pensioen. Zijn grote passie voor de mechanica is hoegenaamd niet nieuw. "*Ik was pas drie toen ik met mijn trapautootje, dat nu in mijn zitkamer staat, de omgeving al onveilig maakte. Gelukkig hebben mijn ouders de spelletjes en het speelgoed uit mijn kindertijd bewaard.*"

En zijn eerste motor?
"*Dat was in 1975, een Honda 350 Four, gevolgd door een Morini 350 Sport... Daarna werd ik gegrepen door de sport op vier wielen: karting, rally, circuit...*"

Vanwaar die voorliefde voor de lage cilinderinhouden?
"*Mijn eerste motorfiets, een Motobécane, kreeg ik van mijn vader voor mijn zestiende verjaardag. Dertig jaar later vond ik een zelfde model, waarmee ik deze zomer aan mijn vijfde Circuit des Ardennes meedoe.*"

Waarom een 50 cc?
"*Omdat ik graag rondsnor op een motorfiets, ook al heb ik een Harley Davidson! Het is origineler. Je valt op tussen al die dikke motoren en auto's. Ik rijd trouwens altijd rond met in mijn rieten mandje een stokbrood, een camembert, een worst, een fles wijn en bekers om met anderen te klinken. De mensen kennen mij intussen en als ik ergens stop, dan vragen de mensen naar mijn proviand. Het is gewoon feest, je praat wat met iedereen, je wisselt ervaring uit. Het circuit is fantastisch en de landschappen zijn wondermooi. Ik vind het alleen jammer dat motoren niet van na 1960 mogen zijn, terwijl dat voor auto's tot 1975 is. Het zou gelijk moeten zijn voor twee of vier wielen ... ik heb vrienden uit de Elzas die met een Monet-Goyon driewieler uit 1930 komen. Mijn probleem is dat ik geen kaas heb gegeten van mechanica. Als ik pech heb, dan duw ik. Ik kan hoogstens mijn bougie vervangen ...*"



"Het is echt indrukwekkend."

Gepensioneerd notaris **Jean-Pierre Fosséprez** miste tot nu toe geen enkele editie van het Circuit des Ardennes. Hij springt even vlotjes als zijn Jaguar Type E aan om te vertellen over zijn deelnames "*Ik doe al mee sinds de eerste editie! En telkens weer kom ik onder de indruk van de organisatie die werkelijk gesmeerd loopt! Wat ik vooral zo aangenaam vind, is de passie en de nieuwsgierigheid die dit evenement opwekt. Er staan veel mensen buiten onderweg en tijdens de haltes. Het is echt indrukwekkend om te zien hoe de eigenaars hun voertuigen onderhouden, doen glanzen. Ze komen uit heel Europa en soms zelfs uit de Verenigde Staten. Er zijn er heel wat die niet aarzelen om hun voorouder op een aanhangwagen te monteren en honderden of zelfs duizend kilometers af te leggen om dit Circuit des Ardennes te rijden, samen met mensen die hun grote passie delen ...*".

www.circuit-ardennes.be





Foto's artikel © FTLB/P. Willems, Weyrich, Y. Mergaux, V. Allard, V. Arnould, Circuit des Ardennes, J.P. Fosséprez, Exfordy, Wikipedia



DE ‘ROUTE DU LUXEMBOURG BELGE’

Tekst: Rita Dupont

Ze zijn er weer, klaar voor het avontuur ...

Van 29 augustus tot 3 september nodigt Blik op de Ardennen u uit voor een onvergetelijke reis met trekpaarden door Belgisch Luxembourg. Deze grote estafettewedstrijd is altijd een geweldige belevenis, samen met de mannen en vrouwen van het terrein, de ploegen en natuurlijk de zware paarden zelf.

Trek door de betoverende landschappen van onze mooie en raadselachtige provincie. Maak van de kans gebruik om ze nu eens anders te (her)ontdekken, zoals u nog nooit eerder deed. Laat u op sleeptouw nemen door onze menners.



Dat authentieke karakter, die passie om samen met een paard te delen ... waarschijnlijk kent u het nog niet. Uw reisgezel: een ton of bijna toch geduld, gehoorzaamheid en de versmelting met uw alter ego! Een stille kracht die u zeker zal verbazen!

Wat houdt de ‘Route’ in? Een challenge voor 10 tot 15 ploegen van telkens 20 trekpaarden (in spannen van twee) en minstens 50 man, om elkaar overdag en ’s nachts af te lossen. De route is meer dan 250 km lang en loopt door dorpen, het platteland en bossen.

Er maken dus zowat 300 trekpaarden hun opwachting, van alle rassen. Ardens, Belgisch, Brabants, Trait du Nord, Comtois, Percheron, Cob Normand, Boulonnais of Freiberger ... allemaal zullen ze u versteld doen staan en u tonen wat ze kunnen, hun kracht, hun wendbaarheid, ...

Ze worden begeleid door 750 paardenliefhebbers uit onze eigen Ardennen, maar evengoed uit het Noorden, uit Zwitserland, Frankrijk en het Groothertogdom Luxemburg. Allemaal hebben ze dezelfde grote liefde: het paard!

Wij stellen u voor om die liefde met hen te komen delen tijdens de volgende editie van de “Route du Luxembourg Belge”.

www.routelux.be

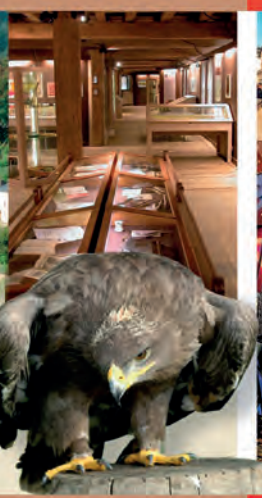
Foto’s artikel © RouteLux

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

EEN FASCINERENDE TOCHT IN DE VOETSPOREN VAN DE KRUISVAARDERS !

De burcht van Bouillon





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

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

Archéoscope Godefroid de Bouillon







NEW SHOW 2017

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

• 00 32 (0)61 46 83 03 • www.archeoscopebouillon.be

COMBINEER HET BEZOEK VAN HET "ARCHÉOSCOPE", HET KASTEEL EN HET HERTOGELIJK MUSEUM MET EEN KORTINGSKAART DIE EEN JAAR GELDIG IS.

PARC ANIMALIER DE BOUILLON

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



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

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

www.parcanimalierdebouillon.be

Studio Eventail 084 368 358



DOWNHILL
Quadbikes @ Wildtrails









Beleef een unieke & fantastische ervaring op onze alle-terrein ECO-quadbikes.

Een kruising tussen een Gocart & een mountainbike.
Eenvoudig aan te leren, comfortabel, ecologisch, veilig en 100% fun!

Kom met uw collega's, familie of vrienden deze schitterende activiteit ontdekken.

Een downhill-parcours bezaaid met boomstronken, hobbelige rotspaden, sneeuw, modder of steile hellingen, niets houdt u nog tegen.
Met de quadbikes overwinnen we elk terrein!

Zowel voor de geoefende sporter of voor de rustige sportieveling, jong en oud, garanderen we een geweldige nieuwe ervaring! Boek nu bij Wildtrails!



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

ER EVEN HELEMAAL UIT / Tekst: Françoise Lutgen

Een mooie wandeling in het Gaumese woud







Geaderd witje

Wie de oude spoorlijn 155 volgt, van Croix-Rouge naar Ethe (of omgekeerd), legt 8,5 km af op een RAVeL-route (voor de zachte weggebruiker) die door mooi bosgebied loopt. Een ideaal parcours voor iedereen en vooral voor gezinnen met kleine kinderen. Kinderwagens en fietsen kunnen er vlotjes rijden en het woud biedt zich aan ... rustgevend, raadselachtig en verkwikkend.





Voorwoord

In Croix-Rouge, het kruispunt dat gevormd wordt door de route de Virton in Etalle (N 87) en de route de Ethe in Tintigny (N879), kunt u makkelijk uw auto kwijt op de parking rechts vanuit Virton.

Dan hebt u twee keuzes. U wil vooral stappen? Ga dan recht naar het vertrekpunt van de RAVeL-route, op 200 meter van de parking, langs de N87. Er zijn kleine kinderen bij? Dan raden we u een bezoek aan de Feeëngrot aan. Daarvoor moet u gewoon enkele tientallen meters de weg volgen die het bos induikt. Misschien houdt de **gloednieuwe route 'Le secret du Trou des Fées**' u zo lang in de ban dat u geen tijd meer hebt voor de RAVeL-route. Niet erg, dat kan een andere keer!

HET GEHEIM VAN DE *Feeëngrot*

Op de flank van een rotsuitsteeksel uit uitgeholde zandsteen, gaat een smalle grot open die de naam 'Trou des Fées' kreeg. De ingang is met vreemde graffiti gesierd. Een galerij van 15 meter lang, waar kinderen dol op zijn, voert u naar de magische spelonk. Deze plek werd waarschijnlijk al in de prehistorie bewoond en is gehuld in legendarische mythes en dan vooral deze van de vier heemskinderen.

Onlangs opende de toeristische dienst van de Gaume (Maison du Tourisme) een nagelnieuwe ludieke en leerrijke route voor gezinnen. Ze is 1 km lang en nodigt de kinderen uit om te spelen, te luisteren, hun verbeelding aan te spreken, te dromen, te creëren … in harmonie met het omgevend woud en alles wat het te bieden heeft. Er zijn 12 etappes, elk met een specifieke uitdaging. Een toverstok maken uit een tak en hem dan de naam van een fee of een tovenaar geven, een toverformule uitspreken om zelf te kunnen toveren, op een boomstam de legende van de feeën lezen of ernaar luisteren op krukjes van rondhout. Weer thuis kunnen de kinderen een fee tekenen en de tekening opsturen naar het 'Maison du Tourisme' van de Gaume. Ze worden beloond met een geschenkje (van de fee?)!





Vertrekpunt van de RAVeL-route - Croix-Rouge



Lijn 155
EEN STUKJE GESCHIEDENIS. VOLG HET SPOOR!

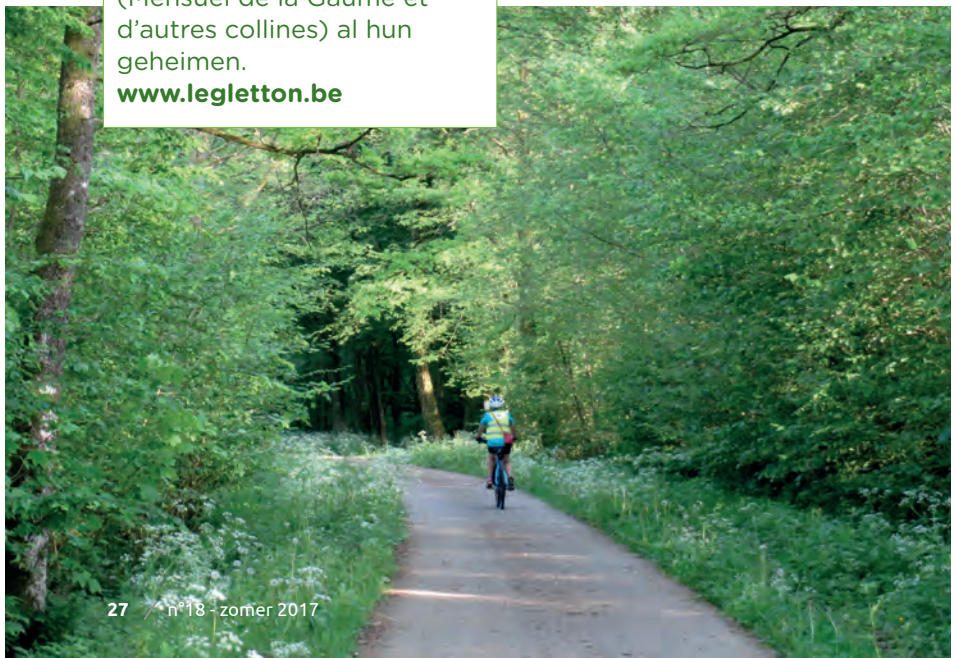
Midden de negentiende eeuw behoorde België tot de landen die een baanbrekende rol speelden in de geschiedenis van het spoor. In 1858 was er al een verbinding tussen Brussel en Aarlen. In 1866 dient minister Frère-Orban, eigenaar van bossen in de streek van Montauban, een wetsvoorstel in dat de regering moet toestaan om een spoorweg in concessie te geven tussen Marbehan en de Belgisch-Franse grens (Lamorteau). De grootgrondbezitters van het betrokken gebied stribbelden echter tegen en het was geen kinderspel om deze lijn uitgestippeld te krijgen. Het definitieve tracé was zeker niet het beste en ook niet het zuinigste voor het spoor, maar de bijzondere belangen hadden nu eenmaal de doorslag gegeven. De lijn werd ingehuldigd in november 1872. De spoorweg liep tot het station van Laclaireau (daarna omgedoopt tot 'station van Ethe'). Aan de exploitatie van deze weinig rendabele lijn kwam een einde in 1951. Eind de jaren zestig was de gemeente Ethe eigenaar geworden van de hele spoorbedding. Ze besliste om de lijn te ontijzeren en een asfalt laagje aan te brengen om er een fietspad van te maken. Eind de jaren 70 wordt het asfalt vervangen door betontegels, die er nog altijd liggen, een bekleding die erg in de smaak valt bij stappers, joggers, fietsers en … kinderwagens!

In de omgeving van de RAVeL-route vindt u nog enkele overblijfselen uit de tijd van de spoorlijn, zoals die kleine verlaten huisjes die de overwegwachters van lijn 155 bewoonden. Het vroeger station van Buzenol, dat goed bewaard werd, heeft een heel eigen charme dat velen benijden. Het ligt langs de RAVeL-route (op ongeveer 3 km van Croix-Rouge), die rechtstreeks bereikbaar is met de auto via de N879.



U wil meer inlichtingen over de geschiedenis van deze lijn 155, zijn stations of huisjes van de wachters?

In zijn nummers van 2016 onthult het Gaumese maandblad 'Le Gletton' (Mensuel de la Gaume et d'autres collines) al hun geheimen.
www.legletton.be

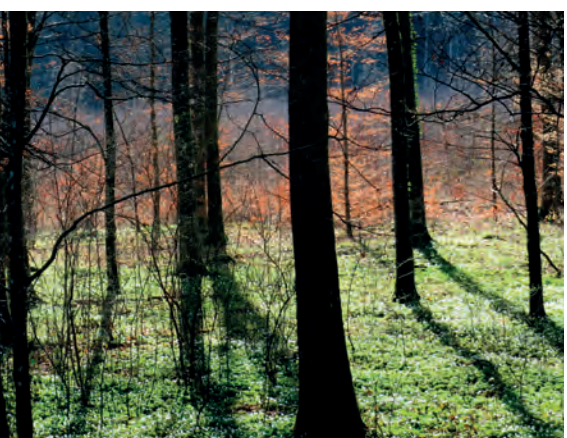


Van Croix-Rouge naar het oude station van Buzenol (+/- 3 km)

Van Croix-Rouge belandt u meteen in het loofbos. De oude familiezagerij Dusausoit laat u links van u liggen. Ze werkt nog altijd en werd onlangs overgenomen door de firma Mobic, die gespecialiseerd is in houtbouw. Alles verandert voortdurend, in elk seizoen, elk uur, volgens het klimaat. Neem de tijd om de trillingen van de bomen te voelen, adem langzaam, luister naar de vogels, ze amuseren zich kostelijk, dring in dit woud met zijn vele boomsoorten, laat uw blik dwalen over de stammen en het gebladerte van de vele beuken, eiken, berken en naaldbomen.

Al snel ziet u rechts van u enkele steenresten. Dat zijn de laatste sporen van de Duitse zagerij die hier in 1917 werd opgetrokken aan de spoorweg. In de streek van Virton vonden in augustus 1914 zware gevechten plaats. In 1917 werd ze een etappezone (een zone net achter het front, onder exclusief militair bestuur). Ze moest allerlei benodigdheden leveren aan het vijfde Duitse leger. De Duitsers waren zich goed bewust van de kwaliteit van de loofbomen van het Gaumese bos. In deze zagerij voeren krijgsgevangenen en opgevorderde burgers hun dwangarbeid uit. Maar ze was geen lang leven beschoren, want in 1918 viel ze al stil.

Een beetje verder duikt een mooie houtconstructie op. U staat nu aan wat een 'aire de faulde' heet, een hutje van een kolenbrander dat naast een houtskoolmijt (meiler) werd gebouwd. Het zijn alle twee reconstructies.









Wolfskers

houtskoolFABRICAGE

In onze bossen werd in die tijd veel aan houtskoolfabricage gedaan, maar toen niet voor de barbecue natuurlijk! Vroeger, en dan vooral in de zestiende en in de negentiende eeuw, was de ijzerindustrie in volle bloei in onze regio's. Houtskool was dan de enige brandstof die werd gebruikt om ijzererts (van de Gaume) te smelten in de Gaumese smederijen en later hoogovens, en ook in het naburige Laclaireau of Montauban-Buzenol, om er maar enkele te noemen. Het woud was bijna een kreupelbos geworden, zo groot was de honger van de smederijbazen.

Er zijn nog enkele andere resten van meilers in de omgevende bossen of velden. Ze zien eruit als grote kringen op de zwartgeblakerde bodem, soms bestrooid met brokjes houtskool.

Waarom dit hutje naast de houtskoolmijt? De verkoling vereiste streng en voortdurend toezicht gedurende enkele dagen en nachten. De hele familie werkte mee en leefde in deze krappe ruimte van hout en takken, het enige vertrek waar ze aten en sliepen. Het is duidelijk, het leven van een houtskoolbrander was erg hard.





HET OUD STATION VAN *Buzenol*

Lijn 155 werd pas in 1951 afgeschaft, maar het station van Buzenol wordt al niet meer gebruikt sinds 1938. Het ligt in volle natuur in het bos, op het kruispunt van de RAVeL-route en de N879 en ademt een onmiskenbare charme. Dat doet ook het aanpalende huis van de stationswachter. Het station werd dan al snel een symbolische plek verbonden met de natuur. Zodra het verlaten werd, huurde de Gentse entomoloog Robert Bracke het van de NMBS, om dicht in de buurt van zijn geliefd stukje Gaume te zijn. De universiteitsprofessor was op slag verliefd geworden op het huisje en werkte er onvermoeibaar aan. De vele heen-en-terugreizen tussen Gent en Buzenol nam hij er maar bij, want hij was echt helemaal weg van de plek! In de jaren zestig kwam Edmond Fouss, stichter van het Gaumees museum van Virton en groot promotor van de bescherming van het Gaumees erfgoed, op het idee om in het station van Buzenol een educatieve dienst van het Koninklijk Instituut voor Natuurwetenschappen van België onder te brengen. Later verhuist dit 'Centre de Buzenol' naar een nieuw gebouw enkele honderden meters verder.*

* Het 'Centre de Buzenol' verwelkomt bosklassen voor kinderen die het natuurlijk milieu van de Gaume komen ontdekken: www.restode.cfwb.be/cdpa



Staartblauwtje



Platbuik



We zijn er nog niet!

Na het station loopt de RAVeL-route ongeveer 2 km uit het bos. Althans op het westelijk gedeelte, dat opengaat op grote zones van gewassen en weiden, aan de achterkant van de Ferme de Bar.



DE *Ferme de Bar* EN DE OPEN MONUMENTENDAGEN (9 EN 10 SEPTEMBER 2017)

De Ferme de Bar is een indrukwekkend geheel van gebouwen die uitgeven op een binnenplaats. Het is een heel verhaal! De oorspronkelijke gebouwen dateren van 1846. In die tijd bezat en beheerde de hoeve 120 ha diverse teelten. Vandaag zijn er vier eengezinswoningen ingericht. Deze vier gezinnen van verschillende generaties richtten er een collectief op. Hier zijn de ordewoorden "*landbouw, cultuur, participatief, kwalitatief, democratisch*". Het collectief zet tal van activiteiten op en organiseert onder meer avondvoorstellingen van hoge kwaliteit. We ontmoetten er Franky Depuydt en Béatrice Hutlet. Dit sympathieke en kleurrijke stel komt voortdurend met nieuwe projecten voor de dag. We zouden uren nodig hebben om te vertellen waar het allemaal al toe leidde (er staan 65 voorstellingen op het actief van het collectief, in een mooie, gezellige zaal die in de schuur werd ingericht). En er staat nog veel op stapel, zoals kunsttentoonstellingen in de pas gerenoveerde ruimte.

Elk jaar is het collectief van de Ferme de Bar betrokken bij de Open Monumentendagen. Dit jaar is het thema "**Water-, land- en spoorwegen. Erfgoed en RAVeL**". Als dat geen toeval is ... Het team stak al een aanlokkelijk programma ineen, dat zal gespreid worden over de hoeve zelf en het station van Buzenol.

Tentoonstellingen (het RAVeL-netwerk en zijn geschiedenis, prachtige natuurfoto's van Bruno Tillière...), kennismaking met elektrische fietsen, MTB's en andere vervoermiddelen voor de zachte weggebruiker, wandelingen langs de RAVeL-routes en rondleidingen, lichtje gerechtjes op de hoeve.

Zaterdagavond 9 september is er in het Théâtre du Fenil (op de hoeve) de opvoering van: 'En attendant la banquise, un climat formidable' door het gezelschap 'Théâtre sans accent'. Op zondag 10 september om 11 uur: poëzie en aperitief op het perron - 'Voyage, voyage...' - van het oud station van Buzenol door de auteurs van 'Traversées', een literair tijdschrift.



Dagpauwoog

In de zomer lopen er nog andere activiteiten op de Ferme de Bar.

www.fermedebar.be





Gevlekte aronskelk



Dit keer gaat het recht naar de RAVeL-route, door het bos tot aan Ethe. U hebt dan nog 4,5 km voor de boeg. Of doe zoals wij en blaas even uit in de Laclaireau-vallei, langs een weg links van u (punt C op de kaart).



Weidebeekjuffer

DE *Vallei van Laclaireau*, BESCHERMD NATUURGEBIED

Nog nooit was een vallei zo haar naam waardig! De beken Laclaireau, Neuve Forge, Cron geven dit stukje Gaume een betoverend karakter. De stilte wordt enkel doorbroken door het gemurmel van het helder water en het gezang van de vogels. **Natuurgids Michel Rézette** is een fervent aanhanger van deze rustzone. Hij kent deze vallei bijzonder goed. Met plezier loodst hij wandelaars mee die nieuwsgierig zijn naar de plaatselijke fauna en flora en de plaatselijke geschiedenis of liefhebbers van uitzonderlijke plekjes.

Nog iemand die dit stukje paradijs in het hart draagt, is **Bruno Tillière**. Hij heeft een heuse passie voor deze vallei, die hij vaak op zijn eentje bezoekt. Net als Michel heeft ook Bruno de kleinste hoekjes doorzocht, gedurig speurend, met als enige wapens hun liefde voor de site, hun geduld en hun fototoestel. Zoals de borden aan de rand van de vallei terecht doen, herinneren ook zij ons aan enkele basiswaarden van respect. "*We moeten deze bijzonder rijke biotoop beschermen. Hier wonen zeldzame soorten en sommige zijn bijzonder kwetsbaar. Gelukkig werd in 1995 een overlegverkeersplan opgemaakt. Zo kan het publiek mooie wandelroutes volgen (blauwe pijlen) en blijft tegelijk de rust bewaard voor brozere soorten*".

Zowel Michel als Bruno zijn erg vertrouwd met de vele plant- en diersoorten die hier groeien en leven. **De vallei, soms ook 'Vlindervallei'** genoemd, huisvest een fraaie waaier schubvleugeligen. Voor de kenners: verwacht u aan een ontmoeting met de grote weerschijnvlinder, de kleine of zelfs de grote ijsvogelvlinder, admiraalvlinders, koolwitjes, citroenvlinders, grote vuurvlinders ... Nog andere aanwezige schatten zijn de waterjuffers, waarvan sommige zeldzaam zijn. Bruno kan uren zitten wachten tot het goede moment aangebroken is om de mooiste te vatten (ze laat zich niet makkelijk doen). Hij brengt heuse trofeeën mee naar huis ... op foto!

En wat is nu 'cron' eigenlijk? "*Cron is kalktuf tegen de bermwand, een poreus en zacht gesteente. Het ontstaat door neerslag van kalk in koel water dat oververzadigd is met kalk. In onze streek is dat meestal op de zonovergoten helling van de dalen die in de sinemuriene cuesta werden gehold. Dit gesteente is plantkundig zeer interessant, maar zeer broos omdat het snel brokkelt en voortdurend verandert. Er groeien zeer specifieke wieren en mossen op en soms ook zeldzame grassen en andere zogenoemde kalkplanten*", licht Michel Rézette toe.

In de buurt zijn nog meer mooie kalktufafzettingen te vinden, zoals in Montauban-Buzenol of Lahage.

Niet aarzelen dus deze keer. Stap de trein op, klim op uw fiets of trek uw stapschoenen aan en op naar spoorlijn 155. Maar vergeet onderweg niet even het roer te wenden naar het bos van de Vier Heemskinderen. Of flaneer in stilte door de vlindervallei. Wel niet van de weg afgaan!



Michel Rézette
+32 (0)63 57 77 47
michel.rezette@skynet.be
Tarieven (groep van max. 30 pers.):
40 €/1 uur – 70 €/2 uur- 15 €/extra uur – 150 €/hele dag.



ALLERLEI FORMULES OM VOLOP TE GENIETEN VAN DE RAVEL-ROUTES EN/OF HUN OMGEVING

- U hebt twee auto's en u wil de hele RAVeL-route afleggen? Laat een auto staan in Ethe als u vertrekt uit Croix-Rouge (of omgekeerd), u zal hem goed kunnen gebruiken bij aankomst. De dapperste kunnen heen en terug lopen, 17 km dan. Het is bekend dat een weg altijd anders is, naargelang de richting.

- U kunt op verschillende plaatsen op de RAVeL-route starten: Croix-Rouge (A), Station van Buzenol (B), kruising (D), Ethe (E).

- Dan rest nog de mogelijkheid om enkel voor de lus van de Vallei van Laclaireau te kiezen, die deels over de RAVeL-route ligt en deels achter in de vallei, langs de beken Cron en Laclaireau.

- Nog een andere tip voor een geslaagd uitstapje: vertrek aan het station van Buzenol voor een bewegwijzerde wandeling naar de prachtige site van Montauban, langs de Gros Ruisseau en dan door het Bois des Lisières tot aan het 'Croix Renson' (parallel met de beek La Neuve Forge), terug naar het punt van de RAVeL-route en weer naar het station van Buzenol (zie de wandelkaart van de toeristische dienst van Virton).



Dit jaar liet de gemeente gloednieuw beeldmateriaal maken voor de informatieborden langs de RAVeL-route. U vindt er drie op uw parcours tussen Croix-Rouge en Ethe. Ze geven u interessante info over de zones die u doorkruist (rode stippen op de kaart).

DE GEMEENTE VIRTON WAAKT OVER HAAR WOUD EN HAAR GROENE WEGEN!

4350 ha, of 45% van het grondgebied van de gemeente Virton, is bebost. Het is vooral loofwoud met een hoofdrol voor de beuk. Het departement 'Nature et Forêts' beheert de openbare bossen. Slechts 20% wordt privé beheerd. De bodemkwaliteit maakte de ontwikkeling van opmerkelijke populaties mogelijk, waarvan de zaden aan boomkwekers geleverd worden. Op een wandelkaart, beschikbaar bij de toeristische dienst van de Gaume, zijn tal van bewegwijzerde tochten uitgezet (SI Virton).



Wandelkaart van Virton (22 wandelroutes, 8 MTB-circuits, 2 ruitercircuits, allemaal bewegwijzerd en 4 niet-bewegwijzerde fietsroutes) + boekje met uitleg.

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

Foto's artikel © Prov.Lux./F. Lutgen - J. Cornerotte, Lorraine Gaumaise/M. Laurent, B. Tillière, M. Rézette



Domaine du Fourneau Saint-Michel



Evenementen



Erfgoed



Natuur



Tussen traditie en moderniteit,
een uitzonderlijk natuurlijk kader
en gevarieerde familie evenementen

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

PROVINCE DE LUXEMBOURG



ARDENS **VAKMANSCHAP** / Tekst: Fanny Lardot en Jacques Cornerotte

VAN GRAAN *waar*

brood

Het is een verhaal dat al bijna 100.000 jaar geleden begon en dat zich afspeelt tussen de mens en de voedende aarde. Het is een verhaal van graan, van overleven en van passie. De Mens tast af, experimenteert en ontdekt zo al vrij vroeg hoe voedzaam graangewassen zijn. Als jager en plukker is hij dan ook altijd overgeleverd aan wat hij vindt om zich te voeden, tot in het Neolithicum als hij zich eindelijk settelt om gewassen te telen en dieren te kweken.

Sindsdien is het verhaal nooit opgehouden. Jacky Adam* kan het u met zekerheid zeggen. De Ardennen staan nog vol molens. Aan de rand van onze rivieren doken zagerijen, meelmolens, oliemolens op. Sommige zwijgen vandaag. Andere troffen mensen met een hart voor erfgoed. Laten we enkele ambachtslieden vragen hoe zij hun passie beleven, de passie voor lekker smakend brood en gezond eten.



*Jacky Adam levert al vele jaren een heus monnikenwerk om de molens van de valleien van de Twee Ourthes en van de Aisne in het geheugen te bewaren ... De auteur vulde intussen zeven boekdelen met zijn rijke kennis en tal van afbeeldingen. Het is een fascinerend werk geworden (**www.desmoulinsetdeshommes.be**).

IN CHERAIN

Daar is wat in de MOLEN



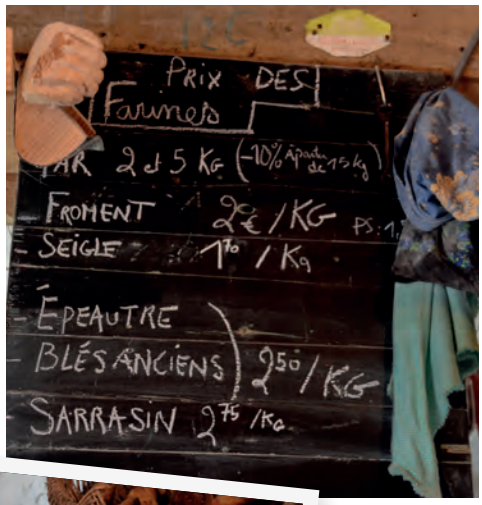


Het is donderdagvoormiddag. Er staat een handvol auto's aan het straatje waar het dorp Cherain begint. Inwoners komen uit een oud gebouw gewandeld, met een zak van enkele kilo's op de rug. We staan aan de molen van **Benoît Toussaint en Séverine Schmit**, het stel dat dit honderd jaar oude erfgoed nieuw leven inblies.



"Op een wandeling, in 2010 alweer, botsten we op deze ingeslapen banale molen. De oudste molenaar, Jean Mottet, woont nog altijd in het dorp, maar hield er mee op in 1970. Het was te veel en te zwaar werk voor één man en hij kon er niet meer van leven. Mijn partner had toen al een hoeve en wou een nieuwe uitdaging aangaan: molenaarster worden! Ik ben haar uit liefde gevolgd, maar ik steek ook wel graag de handen uit de mouwen!"







KOREN OP DE MOLEN VOOR DE MOLENAAR

"We hadden twee jaar en veel helpende handen van onze vrienden en van de andere leden van onze vzw "Périple en la Demeure" nodig om de molen weer maalvaardig te krijgen. We waren wel degelijk van plan om er graan te malen, niet om er een museum van te maken! De werken vielen best mee, want er komt geen technologie of elektronica bij kijken. Een molen, dat is hout, koper en metaal! Het gebouw dateert al uit de zestiende eeuw, terwijl de machinerie recenter is (negentiende eeuw). De eigenares had alles goed bewaard, wat het voor ons makkelijker maakte. Dit project is een mooie reis terug in de tijd en de combinatie van een doodgewone kleine waterloop en een doordachte organisatie levert heuse smaakwonderen op.

Tijdens deze verbouwing leerden we de molen door en door kennen, met al zijn geheimen. We wilden het aanpakken zoals de ambachtslieden van toen. Techniek is een kwestie van tijd, maar je leert voortdurend bij. De subtiliteit en de finesse verwerf je beetje bij beetje. Molenaar word je al lerend, ook al hebben we veel opgestoken uit boeken."



UIT LIEFDE VOOR LEKKER BROOD

"De vorige molenaars vervaardigden enkel meel voor dieren. Wij wilden 100% natuurlijk meel maken, zonder enig additief. Dat lijkt bijna in niets op wat de industrie produceert. Sommige klanten vertellen ons trouwens dat ze hun brood nu veel beter verteren.

We werken evengoed met landbouwers en met telers als met particulieren. We krijgen hier veel mensen over de vloer die onze bloem komen kopen om zelf brood te maken (vooral als ze geen gluten verdragen!). Ze kregen de smaak van dit biologisch product echt te pakken, maar ze staan ook achter onze lokale aanpak."

De molen biedt verschillende soorten bloem aan, zoals spelt en tarwe, gewassen die al sinds mensenheugenis in de regio geteeld worden. Een aantal biologische landbouwers uit de provincie brengen hun productie naar de molen (Libramont, Arlon, Neufchâteau...). *"Ze zetten hun zakken hier neer en wij doen de rest! Er zijn van aan de molen trouwens een aantal bewerkbare percelen te zien. De keten kan dus niet korter zijn! We hebben ook onze eigen oogsten.*

Een van onze doelstellingen is weer oude gewassen gaan telen. Vroeger selecteerde elke teler zijn eigen

Graangewas, zei u?

De term '*graangewas*' omvat alle planten die vooral voor hun granen geteeld worden, om de mensen en huisdieren te voeden. Gemalen tot meel of in hele granen dienen de granen ook als veevoeder.

Boekweit behoort niet tot de familie van de tarwe, rogge of spelt. Hij wordt gewoonlijk 'zwart meel' genoemd, omwille van de kleur van zijn granen. Boekweit is rustiek en gedijt goed op zure en magere bodems. Zijn zaadjes bevatten tussen 12 en 15% eiwitten en geen gluten, wat meegenomen is voor wie met een dergelijke allergie kampt. Boekweit is vezelrijk, draagt bij tot een goede voedingshygiëne en bevat ijzer, selenium, zink en antioxidanten. Deze graansoort levert minder meel op dan tarwe, wat de hogere prijs verklaart.

Rogge wordt meestal in de herfst gezaaid. Deze graansoort is afkomstig van de Vruchtbare Sikkel en week geleidelijk uit naar het Westen, waar de Kelten en de Germanen ze teelden. Ook deze soort stelt geen hoge eisen en levert meer meel op dan de oude tarwe. Omdat rogge een laag glutengehalte heeft, is hij zeer geschikt voor brood. Dat brood is vrij compact en heeft een ietwat zurige smaak. Er moet een beetje tarwemeel onder gemengd worden om het deeg wat lichter te maken. Als er echter kleine hoeveelheden roggemeel worden toegevoegd aan tarwe, kan het brood langer bewaard worden.

Spelt. De teelt van de 'Gallische tarwe' is historisch goed aangepast aan onze Ardennen. Het graan heeft een omhulsel dat het beschermt tegen pathogene schimmels en bepaalde insecten. Spelt groeit traag en heeft soms zelfs elf maanden nodig, naargelang de ondergrond. In de middeleeuwen moest hij onderdoen voor tarwe. Speltbrood wordt gemaakt van een uitgekiende dosering van spelt- en roggemeel, die een uitgesproken hazelnootsmaak geeft.

Gewone tarwe is het resultaat van een heel lange reeks selecties. De eerste hybridatie van graangewassen zou tot 500.000 jaar geleden teruggaan. De kruising van twee soorten leidde tot een hybride Triticum turgidum, het eerste graan. Ongeveer 10.000 jaar geleden zou er een kruising gebeurd zijn tussen de hybride en een graangewas, Aegilops tauschii waaruit de gewone tarwe Triticum aestivum ontstond. Sindsdien zijn de landbouwkundigen en telers graan blijven bewerken om het beter te doen presteren (weerstand tegen ziektes, tegen legeren, rendement, lengte van de halmen, ...).

gewas, op basis van zijn bodem. Maar de publicatie van een officiële catalogus van de zachte tarwesoorten in 1933 deed het aantal variëteiten slinken van 562 naar nog slechts 40 in 1945. Geleidelijk kwamen er sommige terug, om de weerstand tegen ziektes, het rendement, enz. te verbeteren.

We experimenteren ook, bijvoorbeeld met rogge, boekweit, maïs en zelfs quinoa! Alle droog materiaal kan gemalen worden. Elk graangewas levert een ander resultaat op (spelt smaakt naar hazelnoot, rogge geeft een compact, bruin en wat zurig brood, ...) en vraagt dus bijzondere aandacht. Zo vergt boekweit meer werk, omwille van de vorm van de zaadjes: de omhulsels moeten verwijderd worden om de bitterheid te milderen."

DE ECONOMISCHE EN SOCIALE ROL VAN DE MOLEN

Al eeuwenlang is de molen een kosmopolitische plek, die niet alleen dient om van graan bloem te maken. Hier komen de dorpelingen samen, wisselen ze nieuwtjes uit of ontmoeten ze al eens iemand op doorgang. "*Ik merk dat de mensen vandaag veel meer sympathie en belangstelling hebben voor onze molen. De trouwe klanten worden bijna vrienden, met wie we soms lange gesprekken hebben. Aan deze functie hadden we in het begin niet gedacht, maar het is zeer zeker een pluspunt voor het dorpsleven.*"

Wat maakt goede bloem? "*Het zaaigoed, de bodem, de teler en de maalsnelheid. Gaat het maalwerk te snel, dan verbranden de zaadjes, maar gaat het te traag, dan pakt het meel niet. Dat is pure wetenschap!*"



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











IN HEYD

(LEKKER) BROOD *op de plank*

Van Cherain op naar Heyd (Durbuy). Wat een schattig dorp is dat! Niet moeilijk dat de straatjes en steegjes (allemaal met een Waalse naam) hier elke zomer hun deel toeristen op bezoek krijgen. Maar waar vinden we **'Le Jour du Pain'**? Een makkie, gewoon de leukere geuren van ovenvers brood volgen die uit de bakkerij van **Julie en Yoann** opstijgen. Snel even dag zeggen, want het zanddeeg wacht niet! Met een nauwgezet gebaar en af en toe een blik naar buiten, praat Yoann rustig over zijn vak en de keuzes die hij in zijn leven maakte.

"We zijn niet over een nacht ijs gegaan", vertelt Yoann. *"Julie en ik hebben drie jaar de tijd genomen om het project te doen rijpen, zoveel mogelijk te leren en de bakkerij uit te bouwen."*

Het was van in het begin duidelijk waar ze voor gingen. *"We wilden weer aanknopen bij een traditionele bakkerij, op basis van biologische graangewassen uit de streek, met zuurdesemgisting en zonder bewaarmiddelen of andere additieven."* Tegelijk wou het stel graag in de korte keten werken, zowel voor de grondstoffen als voor de verdeling van het brood. En zo meteen hun milieu-afdruk verkleinen, door bijvoorbeeld ook de oven op hout te verwarmen.

TRADITIONEEL IS TRADITIONEEL

"We werken enkel met zuurdesem", beklemtoont Julie. *"Het is een kwestie van tijd en ook van kwaliteit van het brood. In tegenstelling tot gist zorgt zuurdesem voor een melkzuurgisting die het brood beter doet verteren. Het kan ook veel beter bewaard blijven. En we gebruiken enkel ambachtelijke bloem, onder meer van de molen van Cherain en van de Hayon-hoeve, bij Marc Vanoverschelde."* Moderne tarwe, spelt, oude tarwe en rogge leveren smakelijke en voedzame broden op die goed bewaard kunnen worden.

Om alle verspilling te vermijden, werken Julie en Yoann enkel op bestelling, met alleen een klein beetje extra voor het geval dat ... Woensdag en vrijdag zijn de bakdagen en is de bakkerij ook open. En naargelang het seizoen of de stemming van de bakkers (dat zeggen ze zelf) is er ook kramiek, briochebrood met rozijnen en parelsuiker, cra-choc, briochebrood met chocolade, rozijnen en parelsuiker en zandkoekjes met sesam. Om zelfs de teerste smaakpapillen te verwennen!

Toen we in Heyd waren, bereidde Yoann net die heerlijke zandkoekjes terwijl hij wachtte om een palet broden uit de oven te halen, die er om ter smakelijkst uit zagen ... We zouden u nog bijna vergeten te zeggen dat 'Le Jour du Pain' het verkooppunt is van twee groeperingen die gezamenlijke aankopen doen: Rutabagac (Durbuy) en Ferritable (Ferrières). Gezelligheid en netwerk zijn twee trefwoorden die we vaak hoorden tijdens onze ontmoetingen.



Heyd – C1

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





IN CHINY

Samen rond DE OVEN

Er zijn van die dorpen die altijd op tal van verenigingen konden rekenen. In onze contreien leeft het vrijwilligerswerk nog sterk. Toneelgezelschappen, toeristische diensten, turnclubs ... In Chiny zijn **Jacqueline en Eric** de twee grote roergangers van de gemeenschappelijke oven. Zij vertellen ons hoe het allemaal begon: "*Toen de mensen van de vzw Gache Warache naar Chiny kwamen, groeide het idee van een gemeenschappelijke oven al snel. De oven van Torgny en de hele aanpak errond spraken ons erg aan*", herinnert Jacqueline zich. De gemeente was meteen te vinden voor dat idee van een leer- en ontmoetingsplek en nam de ruwbouw op zich, terwijl een handvol vrijwilligers hun enthousiasme en hun knowhow inzetten om een traditionele oven op hout te bouwen. De tweede voortrekker in het hele avontuur Eric doet met veel passie en overtuiging de technische details uit de doeken. "*We hebben de oven gebouwd volgens de tradities van de streek*", stelt hij.

Sindsdien gaat het er in het seizoen druk aan toe om en rond de oven. Brood bakken natuurlijk, maar ook taarten en pizza. "*In feite*", gaat Jacqueline verder "*is het vooral een zaak van vrijwilligers en dat is niet altijd makkelijk te beheren. Maar de mensen van het dorp komen hier samen (vaak dezelfde) rond de oven, om te kletsen, te leren en soms zelfs Adrien, de bakker van Gache Warache, een handje te helpen. Wil u van zijn brood proeven, kom dan op een dinsdag na 17 uur naar Chiny. "Chiny au jardin" is ook de kans om de oven aan te steken en zelf brood te leren maken en intussen volop te genieten van al het moois dat privé-tuinen van het dorp te bieden hebben.*"

Adrien heeft lang met ons gepraat bij **Gache Warache**. Ook hier gaat het over voedselautonomie, respect voor de aarde en de planten. "*Sinds de lente van 2016*", licht Adrien toe, "*kweken wij met de hulp van de ezels het hele seizoen door een veertigtal verschillende groenten op zowat dertig are grond. We zetten de productie af in het dorp en zijn omgeving, bij de kruidenier van het dorp of verkopen op het veld zelf.*
De bakkerij is voor ons ook een mooie manier om een band te smeden met het dorp en onze 'klanten'. Om verspilling tegen te gaan, bakken wij enkel wat op maandag besteld wordt. Dinsdag is bakdag, met de verkoop op het eind van de dag. We werken enkel met biologische bloem uit Wallonië zelf. We bakken op houtvuur en verdelen ons zuurdesembrood in de korte keten aan particulieren en enkele depots in de regio." En Adrien treedt Benoît uit Cherain volmondig bij: "*de consument moet keuzes maken die niet enkel gaan om anders eten, maar ook om een andere kijk op ambachtswerk.*"



Chiny – B3

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

NETWERKEN *voor morgen*

LANDBOUWER, MOLENAAR EN BAKKER TEGELIJK!

Sommigen gaan nog verder en beheersen de hele keten, van de teelt en de oogst van de gewassen tot het lekker brood waar kenners bij zweren. **Simon Menot** bijvoorbeeld, die zich hier in 2015 kwam vestigen. Simon noemt zichzelf landbouwer-molenaar-bakker. Hij teelt zijn eigen spelt en rogge, zonder dat er enige chemie aan te pas komt en ploegloos. Maar het succes van zijn broden verraste hem toch wel: "*de vraag is groot en onze bakker moet extra spelt laten aanrukken.*" Gelukkig kan hij op drie andere producenten rekenen, die zich net als hij verenigden onder het merk "**Epeautre d'Ardenne**". Het idee kiemde om dit rustieke gewas op te waarderen via het natuurpark 'Haute-Sûre Forêt d'Anlier'. "*Het grote voordeel",* leggen de producenten uit, "*is dat spelt bijzonder geschikt is voor de Ardennen. Er moet bijna niets aan gebeuren en het is goed bestand tegen de ziektes die vaak rogge en tarwe treffen. Niet alleen brengt spelt ons de nodige vitamines en zouten aan voor ons organisme, maar hij wordt ook zeer milieuvriendelijk geteeld, want alle pesticiden, insecticiden en fungiciden worden geweerd.*"

Momenteel maalt de **watermolen van Odeigne** bij Manhay zijn graan. De nu meer dan 75-jarige Odon Dethise heeft de bestellingen voor zijn oude molen overgelaten aan **Fanny Dumont**, een jonge vrouw die vastbesloten is om dit prachtige apparaat verder te doen leven. Op termijn krijgt de molen er een bakkerij bij, die uiteraard zal werken met het meel van het oude zaaigoed dat in Odeigne gemalen wordt.

www.epeautredardenne.be
www.lafermeartistique.be
(molen van Odeigne)

SEMENCES PAYSANNES

Op naar het zuiden. We zijn niet ver van Gérouville op deze ochtend in maart. De Hayon-hoeve ligt genesteld in een grote open plek die uittorent boven de vallei van Sommethonne (Meix-devant-Virton). Het was een korte nacht voor **Marc Vanoverschelde**. "*Het is volop kalvertijd*", legt hij uit. Le Hayon is een rijk gebied voor de landbouw, maar het is ook rijk aan mannen en vrouwen die er van hun arbeid leven. Runder- en geitenteelt, kaasmakerij, varkens en … granen.

"*Maar opgelet*", waarschuwt Marc, "*niet gelijk welke graangewassen!*" Marc maakt deel uit van **het netwerk 'Semences Paysannes'** dat zowat vijftien jaar geleden in Frankrijk boven de doopvont werd gehouden. En nu wil hij zich voluit blijven inzetten om dit genetisch kapitaal in stand te houden, zo belangrijk vindt hij het. "*Vroeger werd de tijd genomen om goed te kijken en dan variëteiten te kruisen om ze aan hun bodem aan te passen. Vóór WO II waren er in Frankrijk zomaar eventjes meer dan 500 oude graanvariëteiten! Wat is daar nog van overgebleven? Zoek de fout: de grote zaadfabrikanten (Monsanto, Bayer, Dupont, Limagrain…) vergrendelen de wereldmarkt met F1-hybridezaad dat zeker hoge rendementen oplevert, maar niet zonder insecticiden, fungiciden en vetstoffen die ze zelf ook fabriceren. Daar wil 'Semences Paysannes' niets van weten.*" Door de biodiversiteit, hun aanpassing aan de bodem en teeltwijzen is het boerenzaaigoed een grote rijkdom voor de toekomst van de wereldwijde voeding.

www.semencespaysannes.org





IN ETHE

PASTA
'made in Gaume'





De **hoeve van Hamawé** ligt op een steenworp van Virton. Daar ontmoetten we **Ludovic Harnois en zijn gezin**. Samen met zijn ouders en zijn broer bewerkt hij al sinds 2008 enkele mooie gronden biologisch. In 2012 startten ze met biodynamie. Hun geheim? Kwaliteit en korte ketens. "*Een rustig leventje is het niet*", horen we van Ludovic en zijn mama, "*maar onze producten maken ons trots en gelukkig*." De kazen en kaaswrongel, de yoghurts zijn eerder het terrein van moeder. "*Maar er wordt grif geruild*", glimlacht Ludovic. Vader Patrick en Christophe staan in voor de kweek van de varkens en runderen, die enkel met de productie van de hoeve worden gevoederd. "*Je kan niet aan bio doen zonder de hele keten te beheersen*", beklemtoont Patrick. En net dat is ook hun grootste kracht: de kwaliteit, het keurmerk en dicht bij de klanten staan. Tot zover het vlees en de vleeswaren.



Een tijdje geleden begon Ludovic na te denken over een andere manier om de geteelde granen die in Hamawé tot op steen gemalen bloem werden verwerkt, op te waarderen. Zo kreeg hij het idee om pasta te maken. Het succes liet niet lang op zich wachten. Zijn deegwaren zijn echt overheerlijk en dat bewijst de lange rij elke vrijdagavond op de boerenmarkt van Han. De tagliatelle, fusilloni, macaroni, spaghetti en klokjes van Ludovic bestaan uitsluitend uit speltmeel en water. Ze smaken verrukkelijk en kunnen op alle mogelijke manieren bereid worden. Een beetje verbeelding volstaat.



En dan zijn er de bloemsoorten. Ook hier werkt Hamawé autonoom, met een eigen molen. "*Wij beheersen alles*", beaamt Ludovic, niet zonder enige trots. "*Witte of volle spelt, witte of volle tarwe … wij garanderen dat al onze bloem additiefvrij is, anders zou het ook geen enkele zin hebben*", benadrukt Patrick.

Patrick, die op die dag een onderhoudsbeurt gaf aan zijn molen, licht hun biodynamische aanpak toe. "*Wij beoefenen een landbouw die de bodem en de planten gezond houdt. Zo kunnen wij de dieren en de mensen ook gezonde voeding aanbieden. De ervaring geeft inzicht in de wetten van het 'levende'. Het gaat dus niet om hoeveelheid (we streven niet naar rendement tot elke prijs), maar eerder om kwaliteit. Deze hoeve wordt in feite opgevat als een biotoop op zich. Het 'levende' ligt aan de basis van alles. Zo telen wij verschillende soorten planten (onder meer voor de granen), volgens de bodemgesteldheid en het klimaat en kweken wij verschillende diersoorten die goed gedijen op het grondgebied in kwestie.*"



Ethe – C4

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



Fietsen LANGS MOLENS

Zo, we zijn nu aan het eind van een reeks stuk voor stuk zeer boeiende ontmoetingen. Er valt zoveel over te schrijven, dat deze enkele bladzijden lang niet volstaan. Wij nodigen u dus uit om een kijkje te gaan nemen op de blog van Blik op de Ardennen. U vindt er alles en nog meer over de geschiedenis van de oude graangewassen, de vele projecten, de goede adressen.

En vooral, vooral, zoek deze gezellige mensen op, thuis of op de streekmarkt. Hun producten zullen u duidelijk maken waarom ze er zo trots op zijn. Het is glashelder dat bij hen alles draait om lekker, gezond, ambachtelijk en ook mooi. En daar kunnen we alleen maar blij mee zijn.

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

Om nog langer te genieten

Twee boeken, uit nog veel, veel andere:



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



GANA, Frédéric en HERVOUËT, Tifenn **Paysans, un tour de France de l'agriculture durable** – Transboréal – Parijs, november 2007.

Een DVD



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

Stap op uw fiets en ontdek de dorpen die u misschien al tientallen keren bezocht, nu eens vanuit een andere invalshoek (Hotton, Petithan, Durbuy, Ny, Fisenne, Wéris...).





Aux saveurs D'ENNEILLE

Michèle biedt nu al 15 jaar vijf gastenkamers aan in de gezinswoning in Enneille: '**Aux Saveurs d'Enneille**'. Elke kamer is trouwens genoemd naar een echtgenote van de vijf generaties die er intussen woonden (Marie-Joseph, Marianne, Alphonsine, Eva en Marie-Thérèse). Eenvoudig, gezellig, authentiek, dat zijn de kenmerken van deze plek. Maar de eigenares wil u vooral haar streek doen ontdekken. Maar dan wel met de fiets! Onder invloed van het jaar met de fiets als thema (Waals project van 2016), greep ze de kans om dit vervoermiddel extra te promoten, met een heel plaatselijk thema: de molens!

"Molens zijn een erfgoed dat voor mij zowel herinneringen oproept als toekomstgericht is voor onze Ardennen. Mijn grootvader, Joseph Ludwig, is trouwens geboren in de molen van Tavigny (Jacky Adam vernoemt hem in één van zijn boeken!), maar daar restten alleen nog maar enkele stenen van. Dat lot is ook nog heel veel andere molens van de provincie beschoren. Maar sommige werden opgeknapt en zijn weer even nuttig als toen. Zo produceert en verkoopt de molen van La Fosse bloem en olie en maalt de molen van Cherain oude granen ...

Nadat ik een wandeling met gids rond de Ourthe organiseerde met de scheepvaart als thema, wou ik dit onderwerp aanpakken dat meer dan eens vergeten wordt. Vandaag bied ik vijf verschillende





circuits aan, van 20 tot 57 km. Ze zijn uitgestippeld in samenwerking met **Ma Rando** *van het Maison du Tourisme Cœur de l'Ardenne. Het is teamwerk dat beetje bij beetje vorm krijgt. Onlangs nog sloten we een partnerschap met de* ***Tramway Touristique de l'Aisne*** *om aan boord te kunnen gaan met de fietsen en mee te rijden tot Forge-à-la-Plez.*

Concreet? De routes kunnen gedownload en afgedrukt worden via de website en de app van ***Cirkwi****. Ze geven ook info over de picknickzones en de "****Fiets Welkom****" zaken, en vooral over de locaties waar de nu verdwenen molens stonden. De gasten van de B&B kunnen van mij een Roadbook krijgen. Dit dossier bevat een hele reeks foto's (van vroeger en nu), praktische informatie en vooral anekdotes over het leven van een molen in de vorige eeuw. Dit werk vergt veel tijd en opzoekwerk, maar het maakt de tocht echt nog een stuk boeiender! Zij die geen fiets binnen handbereik hebben, kunnen altijd een stalen ros huren voor de dag."*



© Les contributeurs d'OpenStreetMap

CIRCUIT "L'ENGRENAGE"

Vertrek aan de B&B Aux Saveurs d'Enneille tot aan de brug van Erezée. Tijdens het seizoen (Pasen tot Allerheiligen) kunt u met uw fiets op de toeristische tram van de Aisne stappen en meerijden tot Lamormenil, om dan de tweede etappe van het circuit "L'engrenage" af te leggen. Onderweg komt u langs **de molen van La Fosse** en de ambachtelijke ***brouwerij van Oster***. In de namiddag neemt u de tram terug aan La Forge-à-la-Plez, tot aan de brug van Erezée.

Meer info in het roadbook dat verkrijgbaar is in de B&B 'Aux Saveurs d'Enneille': verhalen, anekdotes en leven op en rond de molen.

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



Grande Enneille – B1

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

BLOG BONUS

TE WINNEN:
1 fietsverblijf in Aux Saveurs d'Enneille voor twee personen
(1 overnachting in tweepersoonskamer + ontbijt + fietsen + roadbook)

Wedstrijd van 20/06 tot 20/07 op http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be







De molen VAN LA FOSSE

De molen van La Fosse werd heropgebouwd na een brand in 1925. Hij is tegelijk een korenmolen, zagerij en waterkrachtcentrale We zullen niet verder uitweiden over de vroegere lotgevallen van het eerbiedwaardige gebouw, maar starten in 2014, wanneer de **vzw Aisnagué** *hem koopt.* **Olivier Meessen** vertelt: "*we hebben eerst de waterloop hersteld alvorens het nieuw hydraulisch rad te plaatsen in 2016.*" En het oogt inderdaad indrukwekkend, met de alternator die nu toch wel 4kw produceert, genoeg om dit technologisch pareltje dat de onlangs aangekochte oliepers is te doen draaien. "*We persen oliehoudende gewassen voor onze eigen rekening, maar ook tegen een uurloon voor mensen die het vragen*", gaat Olivier verder. Het is op termijn natuurlijk de bedoeling om de vier paar molenstenen die nu al veel te lang slapen, weer op te knappen. Aisnagué heeft geen gebrek aan projecten.

https://aisnague.be

De brouwerij VAN OSTER

Deze microbrouwerij produceert sinds 2015 bieren van hoge gisting, die hergisten op fles. Momenteel zijn er drie speciale bieren beschikbaar, de Oster Dark, Oster Blonde en de jongste, de Oster Vienna. Hebt u zin om deze smaakwondertjes te komen proeven, dan wordt u met open armen onthaald in een kleine proefruimte.

Opgelet, wegens werken is de brouwerij tot midden juni gesloten voor het publiek. Bestellingen kunnen wel worden afgehaald na afspraak. Gewoon eventjes bellen om niet voor een gesloten deur te staan.

www.brasserieoster.be



Foto's artikel © Pixabay, C. Mottet/MT Ourthe et Aisne, Aux Saveurs d'Enneille, Prov.Lux./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

OP ONTDEKKING: SMAKEN VAN BIJ ONS

DE MOZZARELLAKAAS

"BUFFL'ARDENNE"

Onze provincie barst van ambachtelijke kwaliteitsproducten. De Gaumese paté of de Ardense ham zijn heuse provinciale hoogvliegers, maar weet de lezer dat er op meer dan 700 km van Italië een mozzarella met Ardense toetsen geproduceerd wordt? Meer bepaald in Semel (Neufchâteau).

DE KLEMTOON OP BIO

Het idee komt van landbouwer Patrick Cornelissen, die zijn bedrijfje op de weg van Libramont naar Neufchâteau, de veelzeggende naam **Buffl'Ardenne** gaf. 170 buffels heeft hij intussen. Het begon allemaal met de melkcrisis in 2009. Om het hoofd te bieden aan de kelderende melkprijs besluit hij een toen waanzinnige uitdaging aan te gaan. In België een mozzarella produceren op basis van waterbuffelmelk, als enige in het land. Vandaag kent de Buffl'Ardenne mozzarella alsmaar meer succes, ook in Brussel.

"*Het geheim van een geslaagde mozzarella,*" vertrouwt P. Cornelissen ons toe, *"is de klemtoon op de kweek. De waterbuffels kunnen alleen maar een goede kaasmelk met minimaal bezinksel geven als ze kwaliteitsvoeder krijgen. Dat is nog belangrijker voor buffels dan voor koeien. Waterbuffelmelk leunt meer aan bij schapenmelk dan bij koemelk. Hij is rijk aan eiwitten, aan vitamines, aan omega 3, maar heeft meer bezinksel.*"

De buffel, dat herkauwend zoogdier met gekrulde horens, is afkomstig van Klein-Azië, waar hij ook op de rijstvelden ingezet wordt. Buffels gedijen trouwens erg goed in het gematigd Ardens klimaat, dat niet te warm en niet te koud is.

Patrick Cornelissen produceert een buffelmelk met een bio-certificatie. In de zomer wordt het vee gevoederd met het gras van de weiden. In de winter met haver en droogvoer. Dat allemaal in gesloten circuit. Bij Buffl´Ardenne is er geen sprake van inkuilen, die methode om voeder te bewaren met vocht.

"*Ik ben overtuigd dat we in Wallonië, en in de Ardennen in het bijzonder, alle troeven in handen hebben voor een biologische landbouw van kwaliteit. We hebben de ideale uitgestrekte ruimtes voor de kweek en de teelt van de graangewassen. Dit potentieel zou zich kunnen vertalen in heuse afzetmarkten in de biosector.*"







FABRICAGEGEHEIMEN

Vergeleken met andere kazen is de bereiding van mozzarella vrij delicaat. In het fabricage-atelier wordt de rauwe melk eerst in een grote kuip gegoten en dan opgewarmd tot 40°C. Door de hitte werkt het stremsel (het eiwit in de maag van de buffel) als natuurlijke gist: het stremsel doet de melk stollen die vast wordt en een zuurgehalte (ph) krijgt van 6,7. Eigen aan het enzym van waterbuffelmelk is dat het op hogere temperatuur werkt dan voor andere kazen. Het proces heeft meer weg van de fabricage van yoghurt.

De gestremde melk, of wrongel, gaat dan in een teil. Daar rust hij op hoge temperatuur (meer dan 30°C). Het stremsel wordt vervolgens enkele keren gesneden, om het serum of de 'wei' eruit te halen. Deze wordt gebruikt voor de vervaardiging van ricotta, een magere kaas die veel toegepast wordt om light te koken.

Als het stremsel goed geklonterd is, gescheiden werd van de wei en de juiste 'ph' heeft, wordt kokend water toegevoegd aan de wrongel. Het is de bedoeling om zo een goed elastische wrongelvezel te bekomen voor een mozzarella van kwaliteit.

Is het stremsel optimaal rekbaar, dan wordt het in een stoommachine geplaatst. Deze machine verhoogt de temperatuur van de wrongel tot meer dan 70°C: dat is de fase van de pasteurisatie. De nu erg vezelige wrongel wordt uit de machine gehaald en in vormen







geplaatst om mozzarellabollen te maken. Zodra ze gevormd zijn, worden ze in koud water gedompeld. De temperatuur van de bollen moet verlaagd worden om de kaas stevig te houden! Vier tot vijf uur later heeft de bol een temperatuur van 4°C.

Dan verschijnt Françoise op het toneel. Zij is de medewerkster van Patrick die alles mooi inpakt. Elke bol mozzarella komt terecht in een potje met koud water, zout en calciumchloride. Daarna op na naar de koelruimte, waar de potten op 4 tot 5°C worden bewaard, volgens de vereisten van het FAVV. De leveranciers kunnen nu hun bestelling komen afhalen.

EEN MOZZARELLA ALS GEEN ANDER

Buiten het seizoen worden wekelijks meer dan 2000 bollen mozzarella geproduceerd. In de zomer, de uitgelezen periode om deze kaas in een salade te eten, is de vraag groter. Dan wordt een productie van 6 tot 7000 bollen per week gehaald! *"En omdat ik de enige ben die mozzarella produceert in België en in de zomer de invoer uit Italië al snel kampt met een voorraadtekort, heb ik geen last van concurrentie!"* legt Patrick ons uit.

Om het verschil te maken met de andere mozzarella's en zijn Ardense kant in de kijker te plaatsen, werd bijzondere aandacht verleend aan het voorkomen van het product: *"De Buffl' Ardenne mozzarella is geen Italiaanse mozzarella"*, stelt P. Cornelissen. *"Het is een Ardense mozzarella! Om hem goed te onderscheiden, is hij verpakt in een pot en niet in een zakje ... Het etiket doet het 'Ardense' trekje goed tot uiting komen, met een foto van de buffels die op de wei grazen en met groen als overheersende kleur."*

Pas na enkele jaren verkreeg Patrick Cornelissen de mozzarella die hij wilde. Hij zocht in de eerste plaats naar een smaak die zijn consumenten beviel. *"In een kleine houderij is het normaal dat de samenstelling en de smaak ietwat verschillen per productie, want de kudde is kleiner en dus is de melk meer onderhevig aan de seizoenschommelingen. Maar in ieder geval is onze mozzarella altijd romig en smeuïg, met een heel apart vleugje hazelnoot ..."*

KLAAR VOOR EEN FIKSE OPMARS

In 2017 worden nieuwe infrastructuren in gebruik genomen in Semel: een stal, een kaasmakerij met nieuwe productiemachines, een inpakcentrum, een snij-atelier (buffelvlees is beschikbaar op bestelling!) en een verkooppunt van de Buffl'Ardenne producten. De bezoekers worden verwelkomd in een grote ruimte. Chef Di Roberto van "Les 4 Vins" zal er gerechten op basis van mozzarella en waterbuffelvlees bereiden, om de smaakpapillen van klein en groot te verwennen.

DE BUFFL'ARDENNE MOZZARELLA SMAAKT HET BEST OP MATIGE TEMPERATUUR EN 1 TOT 5 DAGEN NA ZIJN FABRICAGE. EEN AANTAL ZAKEN UIT DE STREEK VERWERKEN DE KAAS IN HUN GERECHTEN, ZOALS

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

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

LA PIZZERIA IL DIABLO in Martelange,
Il Diablo Martelange

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

zonder LA PIZZERIA L'ORIGAN in Sedan te vergeten
https://pizza-l-origan.jimdo.com



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,

EEN TRENDY 'WINE BAR' ...

In januari 2017 opende in Longlier (Neufchâteau) een wijnbar de deuren tegenover het station. U kunt er terecht op vrijdag en zaterdag vanaf 18 uur en op zondagmiddag, om met vrienden van de beste cru's te proeven. Chef Di Roberto staat er aan het fornuis en geeft de lokale producten een Italiaanse toets die aan vakantie doet denken. U kunt er ook lekker ontspannen met de kinderen in de bibliotheekhoek die speciaal voor hen werd ingericht. Een gesprekje:

Dag, meneer Di Roberto. Welk is het concept van deze wine bar?

"Het basisconcept is eenvoudig: de liefhebbers krijgen een houten bord met vier verschillende wijnen. Daar worden bruschetta's en antipasti op basis van streekproducten bij geserveerd. Door het succes kan er nu ook uitgebreider gegeten worden in Les 4 Vins. Toen Daniel Dries, de eigenaar van de zaak, hoorde dat ik een punt zette achter mijn restaurantactiviteiten in Brussel, stelde hij mij voor om mijn kooktalent in de Ardennen te komen botvieren. Ik heb meteen toegehapt ..."

Hoe verliep uw leven tot nu toe? Hebt u banden met de Ardennen?

"Ik ben een Brusselaar van Italiaanse oorsprong. Ik werk al sinds mijn achttiende in het restaurantwezen. Ik heb er al een carrière van 37 jaar op zitten. Ik ben om zo te zeggen geboren in de kookpotten, want mijn ooms waren ook al restaurateurs. Ik stond lange tijd aan het hoofd van een Italiaans restaurant in de wijk van de Lambermontlaan in Schaarbeek, die sindsdien erg veranderde. De bedrijven wijken beetje bij beetje uit naar de rand, omwille van de mobiliteit maar ook vooral door de belastingen ... Ik ken de Ardennen al lang, want ik kom er jagen in de herfst. Ik ben erg gehecht aan deze streek. Een reden te meer om in te gaan op het voorstel van Daniel. Ik voel mij ook aangetrokken tot de streekproducten die de regio te bieden heeft. Ik doe niets liever dan ze extra tot hun recht doen komen. "





Wat betekent het werkwoord 'koken' voor u dan precies?

"Koken, dat is eerst de liefde voor het vak. Wie dat niet heeft, moet er meteen mee stoppen! Mijn motto is verse lokale producten bereiden met een Italiaans tintje. Je moet ook respect hebben voor de producenten en de landbouwers en je mag vooral niet aan winst denken. Ik zeg altijd dat wie goed zaait ook goed oogst."

Van waar komen de bereide producten?

*"Om de klanten te plezieren, ben ik voortdurend op zoek naar nieuwe recepten en lokale producten. Zo ga ik mijn vlees halen bij de **slagerij Fagneray** in Neufchâteau. De groenten zijn bio-gecertificeerd en komen van Le Jardin bio de Laherie, de biologische tuin in het dorp met dezelfde naam. De kazen komen van de **ferme du Grand Enclos** in Neufchâteau en van de **Bergerie d'Acremont**, een schapenhouderij in Bertrix. Voor mijn visgerechten haal ik de forellen bij de viskwekerij **Pisciculture de la Masblette** in Masbourg. Ik bied forel enkel aan in de lente en in de zomer, om de seizoenen te respecteren. De enige uitzondering is skrei, een kabeljauw van hoge kwaliteit uit Noorwegen. Idem voor het wild, dat enkel in de herfst en in de winter op tafel komt. Momenteel wil ik zeker nader kennismaken met de **Boucherie du Champ des Poules** in Vaux-sur-Sûre, een slagerij die vlees van de blonde d'Aquitaine aanbiedt. Op mijn speurtocht door de regio ontdekte ik de Bufflardenne mozzarella en zijn heerlijke hazelnootsmaak. Naast wijn, bied ik de klanten ook twee lokale bieren aan: de **Orval** en de **Vaurien** die in Grandvoir worden gebrouwen."*

Vertel ons hoe het verloopt in de keuken ...

"Ik ga 's morgens naar de landbouwers in de buurt en bereid dezelfde avond wat ik meebracht. Dat is echt de korte keten! Het product gaat rechtstreeks van de producent naar de consument. De voedingswaren blijven niet dagenlang in de koelkast liggen. Ik bak trouwens zelf het brood dat ik de klanten serveer. Ik werk per dag en daarom is er geen vast menu. Ik maak in de week het weekendmenu op en kondig het elke woensdag aan op Facebook. Soms organiseer ik op aanvraag kooklessen 's avonds. Onlangs heb ik nog een groep vrouwen biologisch brood leren maken. Dat was zeer gezellig. Ik smeed graag banden met mijn klanten. Gezelligheid is erg belangrijk ..."



DE SALADE CAPRESE OP BASIS VAN MOZZARELLA!

SNIJ DE BOL MOZZARELLA IN PLAKJES. SERVEER ER SCHIJFJES VERSE TOMATEN BIJ. VOEG ER SJALOT, BASILICUM EN EEN STREEPJE OLIJFOLIE AAN TOE. EN SCHENK ER IN DE ZOMER EEN FRISSE WIJN BIJ DIE AANGENAAM OM DRINKEN IS ... WAAROM GEEN RODE? EEN CHARDONNAY OF ZELFS EEN PINOT NOIR PASSEN ER UITSTEKEND BIJ ... " OVERHEERLIJK!



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



Foto's artikel © FTLB/S. Preud'homme - P. Willems, Buff'Ardenne

Het vliegveld van Saint-Hubert

Nieuwe pistes voor een nieuwe hoge vlucht

De locatie is werkelijk prachtig. De uitgestrekte natuur rondom de vliegbasis alleen al is een omweg waard. Niet moeilijk dat deze omgeving onze getuigen inspireerde. Het klein dynamisch en enthousiast team ter plaatse is klaar om grote uitdagingen aan te gaan. Het wil nieuwe pistes verkennen, om zo het vliegveld en alle bijhorende activiteiten beter bekend maken bij het publiek, dat meer dan welkom is op de site.



Landing in de Ardennen

De nieuwe commandant van de vliegbasis sinds december 2016, **Charles-Edouard Ponchau**, is afkomstig van Roubaix, maar Belg via zijn ouders. Hij bracht 32 jaar door aan de Azuurkust, om dan in 2013 in Saint-Hubert neer te strijken met zijn zweefvliegtuigtrekker. Hij vindt er meteen zijn draai. *"Mijn vader kwam hier zweefvliegen en ik kende de streek goed. Ik was gewoon de massa beu en ik had het ook gehad met de hitte, de muggen, de luchtkwaliteit … Ik had een frisse wind nodig. Ik moet kunnen bewegen en ik ben graag buiten."* In zijn koffer bracht hij een hele reeks projecten mee om Saint-Hubert weer een hoge vlucht te doen nemen.

Een nieuw terrein

"Toen ik commandant werd in Saint-Hubert, stond ik voor een uitdaging van jewelste, namelijk 'zelfdragend' worden. Dat zijn we momenteel nog lang niet. De gebouwen zijn verouderd en het personeel werd van 25 tot 6 mensen afgeslankt. Maar we geloven erin. We zetten volop in op de openstelling voor het grote publiek en op de democratisering van de luchtvaart. Maar om publiek te lokken, moeten we beter bekend zijn."

Om dat doel te halen, wil Charles-Edouard de activiteiten diversifiëren: *"**Deze winter konden de mensen komen langlaufen, snowkiten, tochtjes maken op hondensleeën … De site leent er zich gemakkelijk toe, want zodra er sneeuw valt, stijgen er geen vliegtuigen op.**"* En het eerste experiment was een schot in de roos! *"2800 mensen zijn ski's komen huren. Om deze activiteiten te kunnen organiseren, hebben we met man en macht sneeuw geruimd op de parkings en twee weken lang gezwoegd. Maar het plaatste de site wel sterk in de kijker, met aandacht in het nieuws en in de geschreven pers. We doen het zeker nog eens over."*

Het hele jaar door

"Ik wil de mensen massaal naar hier halen. Ik wil dat alle Belgen het vliegveld van Saint-Hubert kennen en weten dat ze hier erg welkom zijn. ***In de zomer zullen er MTB-routes zijn rond pistes, die door 400 ha bos omringd zijn****. Aan het hotel-restaurant 'Les 100 Ciels' zal een speelterrein te vinden zijn. We denken ook aan proefvluchten met onze eigen vliegtuigen, om onze passagiers over hun huis te doen vliegen."*

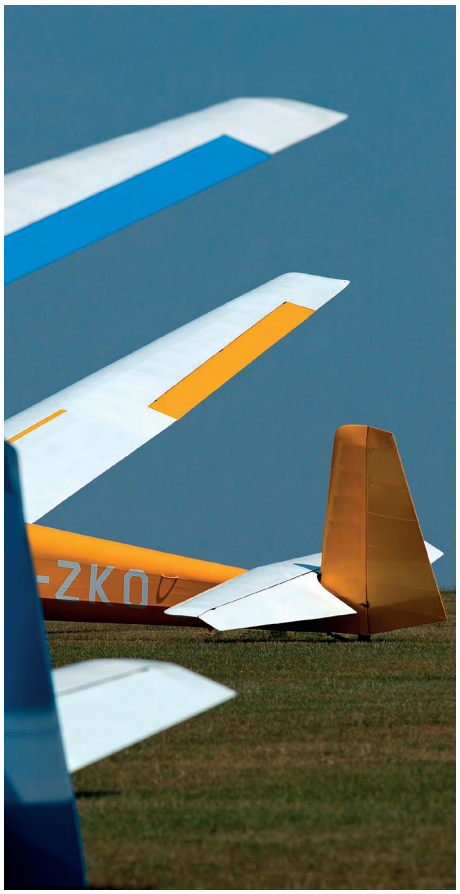
Ook evenementen staan op het programma. Zo bereidt het team van het vliegveld momenteel een **grote meeting voor:** ***"op 26 en 27 augustus is het hier feest.*** *We zullen dan Ardense producenten uitnodigen om hun vakmanschap te komen tonen. Airsidegewijs zal alles wat maar kan vliegen in de regio - van getrokken tot autonoom zweefvliegtuig, langs ultralichte vliegtuigen, luchtballonnen, trailers - ... tentoongesteld worden, volgens ouderdom."*





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, een school als geen ander

Piet Gielkens is officier in het leger, maar is zo bezeten van vliegen dat hij zijn eigen school oprichtte, onder de naam '**Air Evasion**'. *"Mijn papa was piloot in het leger, ik ben dus met vleugels geboren. Ik heb enkele jaren zelf gevlogen om dan in 2011 een burgerschool te openen in Saint-Hubert. Omdat ik vind dat iedereen die wil moet kunnen vliegen, voor een haalbare prijs. Volgens mij was dat altijd al veel te duur.* ***Ultralichte vliegtuigjes maken het goedkoper****. Gemotoriseerd zijn ze trouwens alleen nog maar licht van naam, want ze presteren beter dan grote toestellen."*



Alsmaar veiliger en betaalbaarder

Bijzonder aan de Air Evasion school, die ook luchtdopen aanbiedt, is haar **professionele simulator**. *"Dat is bijna hetzelfde als een echt toestel. Maar het beperkt fors de kosten als een deel van de opleiding met de simulator kan. De tweede bijzonderheid van ons brevet is dat het levenslang geldig blijft zonder medisch onderzoek. Ook dat maakt vliegen toegankelijker. Vandaag kan gelijk wie beslissen om te leren vliegen, ook op zijn 75ste. Voor jongeren onder de 18 is de opleiding met simulator gratis en zijn er premies die de opleidingskosten deels of zelfs volledig dekken. Een volledig brevet kost de ouders minder dan 2000 euro. Wat de veiligheid betreft, ben ik erg streng. We passen dezelfde regels toe als alle andere algemene vliegscholen. Onze machines zijn uitgerust met een noodparachute en we trainen de leerlingen in het gebruik van de schietstoel op de simulator. Ze zijn gedrild in 65 probleemscenario's, die ze moeten kunnen oplossen."*

Van de Ardennen tot de Filippijnen

Air Evasion werkt nieuwe simulatiemiddelen uit om de kosten nog meer te drukken: *"We hebben de technologie. Momenteel bouw ik een assemblagefabriek op de Filippijnen waar we een filiaal openen om aan watervliegen en bergvliegen te doen. We willen de activiteiten voortzetten als vliegen in Saint-Hubert niet kan. Meteen knopen we een partnerschap aan tussen de Ardennen en de Filippijnen, met Pangansinan als zusterprovincie!"*

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



Zweefvliegen

geeft levenservaring

Manu Litt beleeft zijn passie voor het zweefvliegen al 30 jaar lang, in hartje Ardennen. Hij vliegt al sinds zijn dertiende en eindige 5de op 117 tijdens het jongste wereldkampioenschap zweefvliegen. Hij was eerst instructeur en werd vervolgens hoofdpiloot. Vandaag behoort hij tot de sterkhouders van het nationaal zweefvliegcentrum. *"Dit centrum promoot al 65 jaar vliegen voor jongeren. Het is tegelijk een levensschool, want de jongeren zijn pas 14 als ze naar hier komen. Ze vliegen weg van onder mama's rokken en komen weer thuis als commandant aan boord. Ze worden rijper en leren wat verantwoordelijkheid is.*

Elk jaar verwelkomen we 80 tot 100 stagiairs. Zij leren in twee weken een toestel besturen en werken de stage af met twee solovluchten. Saint-Hubert heeft veel voordelen: het luchtruim is vrij, de kleine heuvels bevorderen de luchtstroming, de landschappen van het Grote Woud van Saint-Hubert zijn oogstrelend. Ik ben er ook erg gevoelig voor, ik word het nooit moe. ***Dit is de beste plek van België*** *voor zweefvliegers.*

Sinds twee jaar hebben wij de Europese erkenning en leiden wij met succes piloten van motorzweefvliegtuigen op (een zweefvliegtuig met een startrotor). Onze twee motorzweefvliegtuigen vliegen meer en meer en we restaureren nu de derde."

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

Een vliegtuig genaamd 'Saint-Hubert'

Tijdens het interbellum werd op het vliegveld een vliegtuig gebouwd dat 'Le Saint-Hubert' gedoopt werd. Maar de Duitsers staken alles in brand, de plannen inbegrepen. Zij wilden de site klaarmaken voor twee smaldelen Messerschmitts. In putje winter lag de site vaak boven de mist, zodat het mogelijk was om er op te stijgen en te landen terwijl de rest van het land in nevels gehuld was. Maar volgens de plaatselijke bevolking *"is het soms ook andersom."*





Les 100 Ciels

DOET EEN NIEUWE WIND WAAIEN OVER DE VLIEGBASIS



Nathalie Longchamp en Adrien Gilot wonen op enkele kilometers in vogelvlucht van het vliegveld. Zij namen de horecazaak 'Les 100 Ciels' over. Ze vertellen: "*We werden goed ontvangen en de relaties met de commandant zijn opperbest. We hebben uitgebreid en ons aanbod verruimd voor banketten, bijeenkomsten, seminars, ...*



We bieden ook 20 kamers aan. Zo konden we een 'wandelarrangement' voorstellen (zie kader). ***We willen tegelijk de piloten voldoen, maar ook de wandelaars, trekkers en skiërs, en de gezinnen die naar de vliegtuigen komen kijken ...*** *We hebben ons aangepast met als doel om altijd de beste verhouding tussen prijs en kwaliteit te bieden, met alle gezelligheid van een vrijetijdscentrum, wat de vliegbasis geleidelijk wordt. Er waait een nieuwe wind over de site. Het vliegveld is niet langer enkel voor piloten voorbehouden. Het dient ook als platform voor skiërs, trekkers en wandelaars, ...*

Tijdens het seizoen bieden we elke maand een nieuw driegangenmenu aan, met keuze uit drie voorgerechten, hoofdgerechten en desserts. Met een terras voor 100 gasten kunnen we met deze formule iedereen bedienen zonder lange wachttijden. Er is ook een dagschotel voor 10 euro die binnen de tien minuten op tafel staat! Dat vragen de piloten, omdat ze snel weer de lucht in willen, maar dat slaat ook aan bij toeristen, trekkers en zelfs de inwoners van Saint-Hubert of van de regio, die in een uniek decor willen eten."

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

"Het hotel biedt een adembenemend uitzicht op de pistes"

Wandel-arrangement

U houdt van de Ardennen? Maak dan van uw verblijf in Les 100 Ciels gebruik om het Grote Woud van Saint-Hubert en zijn netwerk van meer dan 1500 km bewegwijzerde wandelroutes te verkennen.

Het forfait omvat: *1 overnachting met ontbijt, een seizoenmenu van drie gangen, de wandelkaart van het Land van Saint-Hubert en een lunchpakket.*

Vanaf 145 €/2 pers. (voor de voorwaarden zie de website)





Foto's artikel © FTLB/ P. Willems, L. Aprosio

LES PLUS BEAUX VILLAGES DE WALLONIE
BELGIQUE

DE ARDENNEN **ZONDER GRENZEN** / Tekst: Emilie Batter en Pascale Ghislain

Komaan laat ons gaan ... naar het

BLOG BONUS



TE WINNEN:
3 kistjes streekbier
Wedstrijd van 17/07 tot 15/08 op
http://blik-ardennen.luxembourg-belge.be

platteland!

Fijne momenten in een van de mooiste dorpen van Wallonië

Enkele gemeenten in het zuiden van ons land behoren tot de "**Mooiste Dorpen van Wallonië**", een titel die ze met trots dragen. Dertig zijn er nu, gespreid over zeven landschappelijke regio's die elk hun eigen reliëf, bodem en klimaat hebben. Belgisch Luxemburg telt **acht mooie dorpen**, ieder met zijn apart silhouet, typische kleuren en smaken. Maar allemaal kunnen ze bogen op een karakteristiek architecturaal erfgoed, streekeigen en een kenmerkende levenskunst voor de **Ardennen**, de **Fagne-Famenne** of het milde **Lotharingen**. Trek door Belgisch Luxemburg, van noord naar zuid, en proef van de charme van de dorpen **Wéris, Ny, Sohier, Mirwart, Our, Chassepierre, Nobressart en Torgny**. Al even Ardens zijn de dorpen Laforêt en Gros-Fays. Ze liggen wel in de provincie Namen, maar maken sinds kort deel uit van de toeristische regio van het Land van Bouillon in de zuidelijke Ardennen.



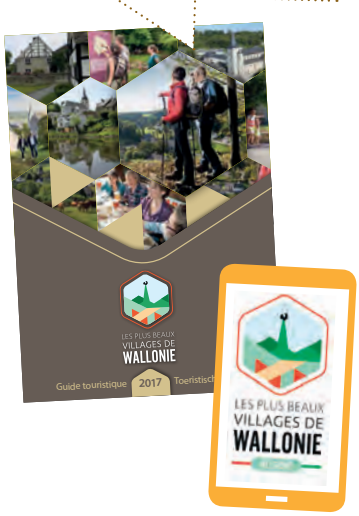
Chassepierre aan de rand van de Semois



Nobressart



Een website en een gratis app voor smartphones (Mooiste Dorpen) geven u alle info over routes, lekkere producten, niet te missen eetadresjes. De app kan in drie talen gedownload worden en zal zeker in de smaak vallen bij liefhebbers van wandel-, fiets- of autotochtjes. **www.beauxvillages.be**



Hoe het concept ontstond

Het idee om de mooiste dorpen samen te brengen in een vereniging komt uit Frankrijk en dateert van 1982. Het project kiemde in het hoofd van de burgemeester van een mooi gehucht in de Corrèze. Hij wil die traditionele dorpen met een uniek erfgoed uit de schaduw halen en ze zo redden van de dreigende plattelandsvlucht, van jammerlijke afbraakwerken of verwoestende herinrichtingen.

Wallonië volgt **in april 1994**, op initiatief van **Alain Collin**, die dan in **Chardeneux** woont, een van de mooiste dorpen van de Condroz. Beide landen willen vooral dat de dorpen beter bekend worden, maar toch authentiek blijven. Ze krijgen navolging van Québec in 1998, van Italië in 2001 en van Japan in 2005.

Projectdragers en gemeentemandatarissen krijgen advies van een vast team van een architect en twee medewerkers die respectievelijk instaan voor de ontwikkeling van het grondgebied en van het toerisme. Zij geven bijvoorbeeld begeleiding bij restauratiewerken of bij nieuwbouw. Het team promoot ook producten en evenementen die stroken met de identiteit van het dorp en zijn omgeving: ambachtswerk, streekproducten, animatie die toeristen warm maken om hun erfgoed te komen bezoeken.

Een gedeponeerd en beschermd merk



Wat is er nodig om deel te kunnen uitmaken van het netwerk van de Mooiste Dorpen van Wallonië? Het begint met de kandidatuur (door een gemeente of een erkende organisatie), die moet beantwoorden aan de criteria van het **kwaliteitscharter**. Welke de vereisten dan wel zijn? De dorpen moeten zekere kwaliteiten kunnen voorleggen, op landschappelijk (panorama's, hagen, boomgaarden, ...) stedenbouwkundig


Wéris

(mooi aangelegde pleinen, ...) of architecturaal vlak (representatieve woningen, beschermd erfgoed, ...). Ze moeten toeristen kunnen onthalen. Dit wil zeggen beschikken over logies, de geëigende handelszaken, animatie, een goede bewegwijzering en infopunten.

Hoe verloopt de beoordeling? Het beheerteam neemt het dossier grondig onder de loep. Is de kandidatuur ontvankelijk, dan nemen de deskundigen van twee commissies (erfgoed, architectuur en toerisme) een kijkje ter plaatse om daarna advies uit te brengen aan de Raad van Bestuur. De beslissing om het keurmerk toe te kennen, wordt genomen door de Algemene Vergadering van de vereniging.

We vroegen Alain Collin, stichter en voorzitter van de VZW Les Plus Beaux Villages de Wallonie, naar de doelstellingen van de vereniging.

Zet deze verkiezing geen rem op de ontwikkeling van het dorp in kwestie, dat dan misschien een museumdorp wordt? Wat wint de dorpsgemeenschap bij een dergelijke onderscheiding?

"*Dit keurmerk wil op de eerste plaats de inwoners weer trots maken. Door deze erkenning worden ze zich nog meer bewust van de schoonheid en de kwaliteit van hun leefkader. Het label brengt ze weer samen en geeft weer echt zin aan het gemeenschapsleven. Ze kunnen bij de VZW ook terecht voor alle mogelijke steun, voor de promotie of de logistiek, voor adviezen of analyses door beroeps, voor opleidingen, publicaties, de uitstippeling van routes en de opzet van evenementen, voor de zichtbaarheid op internet ... kortom een hele waaier vormen van ondersteuning om projecten uit te werken die ze samen zullen uitvoeren, om arrangementen samen te stellen en aanvullende economische hulpmiddelen toe te passen. Deze diversifiëring in de diensten draagt bij tot de duurzame ontwikkeling van de gemeente. De inwoners nemen hun toekomst in eigen handen, met respect voor de geschiedenis van de plek. Een internationale federatie, The Most Beautiful Villages in the World, verenigt de huidige wereldwijde netwerken. En ze geeft onze Waalse dorpen meer bekendheid en de mogelijkheid om hun producten uit te wisselen en zich op geslaagde acties in andere landen te inspireren.*"

Dit jaar neemt Wallonië, voor het eerst, de Italiaanse '**romantische nacht**' over. Voor deze nacht opperde Spanje het idee om klokslag middernacht 'live' kussen uit te zenden in alle mooiste dorpen van de wereld! "*Laten we de liefde, de liefde blijven delen*", zou Jon Van Eerd zeggen.

Dorpelingen in de weer

Het Label 'Mooiste Dorpen' beloont ook de inzet van de lokale actoren voor de bescherming van het erfgoed. Tegelijk zet het ze aan om terugke-


Torgny

Luxemburg, schone en bloemrijke provincie

http://challenge.ftlb.be







Ny

rende animatie of nieuwe producten te bedenken die passen bij het imago van elk dorp. Het beheerteam van de vereniging heeft de taak om deze denkoefeningen te begeleiden en de projecten te ondersteunen, om de kwaliteit en het dynamisme van het netwerk in stand te houden.

Het bewijs dat de inwoners erg toegewijd zijn en hun geluk beseffen, is dat de trofee in de provinciale challenge "**Luxemburg, schone en bloemrijke provincie**" vaak gaat naar de heester- of bloemversieringen van één van de Mooiste Dorpen. Zo vallen Nobressart, Torgny en Sohier geregeld in de prijzen.

Het netwerk kreeg ook al veel faam door zijn wandeltochten met gids, concerten, smaak- of fietsroutes, thema-animatie allerhande. Laten we eens gaan kijken wat het dorp Mirwart in petto heeft voor zijn romantische nacht op 24 juni. Muziek van toen, lampionnenbal, wandelingen in het maanlicht, allemaal rond een thema dat de mooiste dorpen gegoten zit. Dat wordt genieten. De ambassadrice van het dorp, mevrouw Félix, vertelt er u graag alles over.

www.beauxvillages.be



Sohier





De 'guinguette'-sfeer van het interbellum in Mirwart

Mirwart is een dorpje in een mooie lijst van groene bossen dat zijn charme van toen wist te bewaren. Zijn oude vakwerkhuisjes en zijn kasteel dompelen ons meteen in de sfeer van die vroegere Ardense gehuchten die vooral van de landbouw leefden. Het standbeeld van de zaaier in de dorpskern en het lokaal gebrouwen bier met dezelfde naam (Le Semeur) zijn een eerbetoon aan dat verleden. Het lijkt alsof de tijd hier stilstond. Nochtans waait er een nieuwe wind sinds Mirwart tot de familie van de Mooiste Dorpen van Wallonië behoort.

Een stukje paradijs op aarde

Anne Félix woont nu ongeveer anderhalf jaar in Mirwart. Ze had vroeger een boekhandel in Saint-Hubert, maar viel als een blok voor dit schilderachtige dorp met zijn landschappen als prentbriefkaarten. Na 18 jaar besloot ze de deur van haar winkel achter zich toe te trekken om op deze voor haar ideale plek neer te strijken. Ze is erg actief in haar functie van schepen van kinderen, jeugd en ouderen en werd met dezelfde passie lid van het comité van Mirwart voor de Mooiste Dorpen van Wallonië. Anne is vol lof over deze kleine oase van rust.

"Het is een atypisch dorp. Wie hier komt, moet hier ook echt zijn. Het gaat er gemoedelijk aan toe in Mirwart. Er is rondom natuur en het is heerlijk wandelen in de bossen vlakbij. We zijn ook niet ver **van het Provinciaal domein van Mirwart, van het domein Fourneau Saint-Michel en van Saint-Hubert met zijn wildpark, zijn vliegveld** *(Zie blz. 52)* **en zijn sportcentrum**. *Natuurliefhebbers halen hun hartje op aan al het groen hier. Vandaag zijn de mensen zo gestrest dat ze het nodig hebben om weer aan te knopen met het authentieke. En dus nodig ik ze uit om hun gsm weg te leggen en op adem te komen in Mirwart."*

www.province.luxembourg.be
www.fourneausaintmichel.be
www.parcagibiers.be

Haar hartendief

Anne verloor vooral haar hart aan het kasteel. Het hele dorp is errond gebouwd. Zijn huidige architectuur gaat terug tot 1706. Mirwart had een station, wat bewijst dat het gehucht ooit best belangrijk was. De allereerste hoeve van het kasteel staat er nog altijd en er wordt nog



Mirwart – B2 (Saint-Hubert)

steeds aan landbouw gedaan. Het kasteel kende veel eigenaars, om dan een veertigtal jaar onbewoond te blijven. Gelukkig hecht de nieuwe eigenaar veel belang aan de erfgoedwaarde van het beschermde gebouw, waar hij aan verknocht is. Hij wil het zijn vroegere luister teruggeven en brengt het beetje bij beetje weer tot leven, een meevaller voor dit prestigieuze gebouw dat fier boven het dorp uittorent! Hopelijk volgen er nu een hele reeks activiteiten, die lange tijd sluimerden, maar nu een heel dorp nieuw leven kunnen inblazen.

Een romantisch begin van de zomer

Ook in Chassepierre is er een romantische nacht, met een vertelwandeling voor geliefden.

Doe de ogen toe en laat uw verbeelding de vrije loop. De mannen spelen een partijtje wastay (bowling) na de zondagsmis, de vrouwen in hun bolletjesjurk wisselen de laatste roddels uit en de kinderen knikkeren terwijl ze aan hun snoepschelpjes likken. Het is deze dorpssfeer van het interbellum die Mirwart tijdens de romantische nacht op 24 juni wil oproepen. Een sprankelende en glimlachende Anne geeft ons een voorsmaakje: *"De voorbereiding van dit evenement heeft de inwoners echt in vuur en vlam gezet. In het begin waren ze een beetje bang dat hun dorp zou overspoeld worden, als toeristische attractie, maar dat gevoel werd stilaan omgezet in positieve energie. Het hele dorp zet de schouder onder het project."*

LA NUIT ROMANTIQUE
DES PLUS BEAUX VILLAGES DE WALLONIE

De romantische nacht in enkele woorden?

Het dorp zal in de sfeer van de jaren dertig baden, met een avond van guinguettes, openluchtfilms en lampionnenbals. De tijd van toen wordt helemaal tot leven gebracht met typische kleding, een cabaretdecor en 'swing' à la Glenn Miller. Het dorp zal autovrij zijn en met lampions worden versierd. De 'dress code'? Bolletjesjurk voor de dames, straatjongenlook voor de kinderen. De originele toets: u mag enkel binnen als u een rood accessoire en een roos meebracht.

Ook de straatomroeper wordt van onder het stof gehaald, om hier en daar enkele romantische verhaaltjes te vertellen. Voor kunstliefhebbers is er een tentoonstelling van aquarellen met de roos als thema, als hulde aan Pierre-Joseph Redouté. En dat is nog lang niet alles! De animatie wil vooral gezinsvriendelijk zijn, met een vertelster en houten spelen voor de kinderen. Een janplezier brengt het publiek naar de wensfontein, waar een raadselachtige waarzegster wacht. De deelnemers kunnen zich laten fotograferen aan het kasteel en mogen dan hun foto mee naar huis nemen, als aandenken aan deze mooie avond.

Als het donker wordt, is het tijd voor de fakkeltocht en voor de film in openlucht. Wie er honger van krijgt, kan terecht in een taverne waar de chef van de vermaarde Auberge du Grandgousier vrij spel krijgt. Lekkerbekken kunnen zich tegoed doen aan de popcornkar.



De romantische nacht
van het interbellum in Mirwart
Zaterdag 24 juni 2017 vanaf 18 uur
monbeaumirwartpbvw@gmail.com



Sprookjes en aubades in Laforêt





Laforêt - A3
(Vresse-sur-Semois,
Provincie Namen)

Laforêt, een dorp tussen de bossen van de Zuidelijke Ardennen, zal u verrassen met zijn goed bewaard erfgoed uit vroegere tijden. Zijn hoger gebouwde hoeves en hun bijgebouwen vertellen over het dorpsleven van toen. Lage hoeves van schist en zandsteen, licht hellende daken van leisteenafval, de kleine centrale kerk, de nu nog enkel symbolische tabaksschuren, troggen voor het vee aan beide uiteinden van het dorp ... Het dompelt u allemaal meteen onder in het Land van de Semois van de vorige eeuw.

Voor kinderlijke en kinderzielen stippelde Laforêt een korte wandeling uit, te voet of met de kinderwagen, in de voetsporen van Pépé Crochet, de mens-bok Verbouc, de duivel en de heksen, de witte dame of het kaboutervolkje. Al die personages kunnen het goed of slecht met u voor hebben, u plagen of u helpen, maar ze herinneren er in ieder geval aan dat Ardenners houden van raadsels en sprookjes, hoe geheimzinniger hoe beter. Borden langs het circuit doen elk verhaal uit de doeken. Vertrek aan **L'Atelier de Pinocchio**, op het dorpsplein, op een boogscheut van de kruidenierszaak-brasserie **Le Serpolet**. Ga zeker ook eens een oude hamrokerij bekijken.

Voor de romantische nacht van 24 juni dokterde Laforêt een programma uit dat volledig aansluit bij zijn groen en charmant kader. **Mevrouw Blanc**, vertegenwoordigster van de vereniging L'Ardennaise, licht een tipje van de sluier op: *"De hoofdstraat van het dorp zal verlicht zijn door lantarens, die de deelnemers aan deze betoverende avond van de drinkbak van vadertje Haak naar het overdekte washuis beneden in het dorp leiden. Daar kwamen de wasvrouwen het linnengoed kloppen, beschut tegen het weer. Een professioneel acteur zal de personages van de beroemde 'Lettres de Mon Moulin' van Alphonse Daudet vertolken, onderweg naar de rasterbrug, een unieke attractie van Laforêt. Dit bruggetje van vlechtwerk van hazelaar of haagbeuk rust op eiken pijlers. Het wordt elk jaar herbouwd en loopt naar een eilandje waar een groot bed zal staan, het hoogtepunt van deze nacht voor verliefden. Aan de kerk worden vaten geplaatst met een bar met liefdesdrankjes en een driegangenmenu, bereid door Pascaline,* ***de nieuwe restauranthoudster van Laforêt*** *. Een concert zal de avond extra opluisteren!"*

Brasserie du Simonis opening in de kerstvakantie 2017 +32 (0)473 73 30 36

De houten schoorsteen is te zien in het straatje rechts. De legendewandeling is ook geschikt voor hoverboards, maar dan wel pas vanaf 16 jaar en voor wie al wat ervaring heeft met deze nieuwe toestellen!

www.lesbaladesdelasemois.be





EEN NIEUWKOMER:

Our,
tussen Lesse en Semois







Our - B3 (Paliseul)



Het dorpje Our is te bereiken langs twee mooie stenen bruggen. Het ligt ingebed in de vallei en wordt omrand door de rivier met dezelfde naam. Oude huizen van schist en zandsteen omringen de witgekalkte Saint-Laurentkerk met haar opmerkelijke klokkentoren met vier verdiepingen. Het gebouw prijkt op een hoogte en is toegankelijk langs een trap die de omheining van het kerkhof doorbreekt. De kerk is gewijd aan Laurentius, de heilige genezer die vroeger ingeroepen werd tegen brandwonden en huidziektes. Het bos bedekt de abrupte hellingen van de Ardense reliëfs, terwijl de plateaus ingenomen zijn door landbouwgrond. We zijn hier in de 'duivelse woeste Ardennen met zeer zachte bewoners', zoals Paul Verlaine zong. Mis zeker de Verlainewandeling niet die begint aan de Saint-Rochkapel van Paliseul op 8 km van Our.

Het is aangenaam wandelen rond de Ourthe. Vraag naar de wandelkaart bij de toeristische dienst van Paliseul (S.I.). www.si-paliseul.be

We vroegen een inwoonster van het dorp Paliseul, **Anne Collard** uit Opont, een mooi buurdorp, naar wat Our nu zo bijzonder maakt: *"Dit dorp verdient het keurmerk, omdat het de architecturale kwaliteiten van zijn oude fermettes en de rust wist te bewaren. De wandelingen die de toeristische dienst uitstippelde, zijn betoverend en lopen langs de beek die zorgvuldig onderhouden wordt door een lokale visvereniging. Het toeristisch aanbod omvat logies en restaurants in Our, maar ook in andere dorpen van de Lesse, die liefhebbers van een herbronnend verblijf zeker zullen bekoren."*

Net als Wéris of Torgny biedt ook het dorp Our een inspirerend kader. **Our telt zelfs onder meer een sterrenrestaurant en een wijnbar** ⊕. Maar dat lekkers zal even moeten wachten. Eerst gaan we nader kennismaken met de rivier en zijn krachtig water, langs de wandeling die met een groene pijl bewegwijzerd is. Deze korte wandeling van zowat 5 km begint aan de kerk. Volg de route de Porcheresse naar de brug over de rivier. Oversteken en dan rechts de weg naar de Martinhoeve inslaan. De kalfjes, kippen en schapen storen zich niet aan ons. Volg nu het pad langs het water tot aan een gerestaureerde molen. De rotsen in hun groteske vormen onderweg worden vaak aangedaan door de kabouters en zijn bedekt met weelderige beplanting. Het maakt de wandeling nog aangenamer. Wend nu de blik af van de rivier en sla een licht hellende weg in die langs de rivier Planchette loopt. Even door het bos en dan komt u aan de wijk 'A la Pichelotte', die 'in de oren fluistert'. Nu terug naar de Martinhoeve en het dorp Our.

⊕ **www.maximecollard.be**
www.leclairval-restaurant-baravin.be

De mooie zomers van de Mooiste Dorpen van Wallonië

01/07 + 05/08 + 02/09

TUSSEN LAFORÊT EN GROS-FAYS

wandeling met gids van 15 km “Van het ene mooiste dorp naar het andere”.
Vertrek om 9.45 uur aan de kerk van Laforêt, gratis, buiten de snacks en het busvervoer. Terug om 17 uur. Inschrijven verplicht: Etienne Monnier +32 (0)476 24 92 38.

02/07

In WÉRIS

De lunches ‘in het gras’ van de Mooiste Dorpen van Wallonië.

15>16/07

LAFORESTIVAL

Muziek van alle horizonten in de kruideniers-zaak Le Serpolet
www.serpoletlaforet.be

21/07

IN LAFORÊT

Ambachten en muziekbeurs met eikenhouten kegelspel +32 (0)473 66 61 68

IN TORGNY

29ste Ambachten- en Kunstfeest
www.torgny.be

19>20/08

IN CHASSEPIERRE

44ste Internationaal Straatkunstenfestival
www.chassepierre.be

03/09

IN MIRWART

Paddenstoelwandeling +32 (0)84 36 62 99











Foto's artikel © 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

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



Manhay – C1



IN HET VOLGENDE NUMMER

NATUURPARKEN, OOK EEN VERHAAL VAN MENSEN

BLIKVANGER

De vier natuurparken van de provincie nemen al 48% van het grondgebied in. En het park van de zuiderse Ardennen moet nog boven de doopvont worden gehouden. Klaar om deze gebieden te ontdekken, met elk hun eigen sterke identiteit, als heuse laboratoria voor een harmonieuze ontwikkeling van de natuur waarin menselijke activiteiten een plaats krijgen? Hier moet u zijn ...

EEN WANDELING VOL CONTRASTEN

Vanuit het mooie dorp Hubermont legt u een lus van 8 km af, door de meest afwisselende landschappen. Verwacht u aan adembenemende uitzichten, tussen de Cheslé en de Hérou, een wondermooie en hier en daar best vinnige Ourthe die u een tijdje volgt van aan de Pis de Vache-beek. Om dan rustig te eindigen tussen weiden waar de koeien en schapen u nieuwsgierig aankijken.

ER ZIJN HOORNS EN HOORNS!

Elke jachthoorn is een hoorn, maar niet elke hoorn is een jachthoorn! Het woord zegt het in feite al zelf, de jachthoorn is specifiek bestemd voor die duizenden jaren oude activiteit, de jacht op wild. Oktober komt eraan, en dus ook het drijfjachtseizoen. Dit leek ons een geschikt moment om dit toch wel bijzondere blaasinstrument onder de loep te nemen.

ROMANTIEK IN DE ARDENNEN

Binnenkort getrouwd, verloofd of gewoon verliefd? Laat u verrassen door de beste plekjes van Belgisch Luxemburg om ‘ik hou van jou’ te fluisteren. En maak meteen kennis met het talent en het vakmanschap van onze kunstenaars en ambachtsmensen. Doe uw voordeel met een hele rits tips voor receptieruimtes, naaisters, trouwzalen ...

♦♦♦





