

Regards d'Ardenne

LUXEMBOURG TOURISME



À GAGNER

Des places à la Lux
Fashion Week, des livres,
des gourmandises !

Les MICRO-BRASSERIES à l'honneur

Sur un air de TROMPE de CHASSE

La VANNERIE, un art millénaire

ROMANCE en Ardenne

BALADE en famille
à HUBERMONT

Adresse de la rédaction :

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

Editeur responsable :

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

Président : Bernard Moinet

Rédactrice en chef : Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Comité de rédaction :

Comité de direction de la FTLB

Auteurs :

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

Secrétaire de rédaction : J. Polet

Mise en page : LARDOGRAPHIC

Annonces publicitaires :

Rita Dupont - r.dupont@ftlb.be

Abonnement :

Bertrand Petit
abonnement.ra@ftlb.be

Traduction : Lingua T, R. Oorschot

Tirage : 12.000 exemplaires

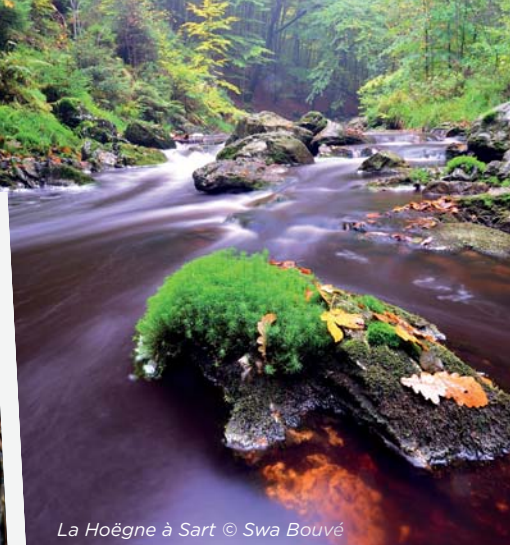
Distribution gratuite exceptés frais de port

Impression : EXCELLE print

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

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

Avec le soutien de
la Province de Luxembourg



SOMMAIRE

- 4 PÊLE-MÊLE**
- 8 MON ARDENNE**
Joost Vanvoorden, l'artisan du bois.
- 12 DOUCE ITINÉRANCE**
Les Hatilles, une balade au cœur de l'Ardenne.
- 21 MÉMOIRE D'ARDENNE**
Sur un air de trompe de chasse. Rencontre avec 4 sonneurs.
- 28 L'ARDENNE SANS FRONTIÈRES**
Voyage au bout de l'Ardenne avec le bus 1011.
- 34 DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE**
La vannerie, une tradition plusieurs fois millénaire.
- 44 L'ARDENNE EN FÊTE**
Week-end des Paysages 2017 : paysages gourmands en photos.
- 49 L'ARDENNE GOURMANDE**
Luxembourg belge, terre de micro-brasseries. L'avis d'un
zythologue.
- 58 L'ARDENNE AUTREMENT**
A la découverte des coins romantiques de l'Ardenne.

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

Restez connecté et vivez le Luxembourg belge
au quotidien :

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

www.luxembourg-belge.be

/Luxembourg belge

/leluxembourgbelge

Crédits photos couverture : Cover 1 : J. Lemaire
Cover 4 : FTLB/P. Willems



7



21



12



8



49

Chères lectrices,
chers lecteurs,

Après avoir copieusement (je l'espère pour vous) profité des nombreuses opportunités qu'offre la saison estivale, que diriez-vous de vous poser un peu ? Non pas nécessairement de vous reposer mais bien d'emprunter un rythme plus lent. Celui, du reste, que la nature s'impose en ce début d'automne pour mieux aborder l'hiver qui suit inexorablement.

Ainsi, les articles développés dans ce numéro vous invitent davantage à la contemplation, à l'écoute, aux échanges... En un mot, à savourer chaque instant que vous vous offrez à vivre. En solitaire, les yeux dans les yeux avec l'être cher ou accompagné de toute votre tribu... tout est bien.

Je sens l'impatience vous gagner. Je ne vous en dirai donc pas plus. Nul besoin de longueurs...

Une chose pourtant : vous ne trouverez pas dans ces pages le dossier annoncé sur les parcs naturels. Le sujet est tellement riche qu'il nécessite encore un peu de travail avant de vous le présenter.

Bonne lecture
Bel automne



28



58



**LES RDV
MARCHÉS
FERMIER &
TERROIR**

Aix-sur-Cloie : **24/09**

Libramont : **01/10, 05/11,
03/12**

La Fosse : **08/10**

Léglise : **07/10**

Marche-en-Famenne : **15/09**

Melreux : **15/09, 29/09,
13/10, 27/10**

Ourt (A la Main Verte) : **22/09,
20/10**

Paliseul (Halle) : **06/10, 03/11,
01/12**

Tellin : **01/10**

Tenneville : **06/10, 03/11,
01/12**

Foire artisanale des produits de
bouche : **12/11** (Arlon - Hall
polyvalent)



A L'ÉCOUTE DU BRAME DU CERF

De la mi-septembre à la mi-octobre, il est possible d'entendre le fameux "brame" dans bon nombre de forêts ardennaises. Ce phénomène attire chaque automne tant les Luxembourgeois que de nombreux touristes. Vous trouverez ci-contre une liste non exhaustive des lieux et dates de sorties.

www.luxembourg-belge.be



Amberloup : **23/09**

Baraque de Fraiture :
16/09

Fisenne : **16/09,
22>24/09, 29/09,
06>07/10, 13>14/10**

Grapefontaine
(Observatoire Centre
Ardenne) : **15-23-30/09,
06/10**

Libin : **22>23/09**

Nassogne : **22>23/09,
29>30/09**

Neufchâteau : **17/09**

Saint-Hubert : **15/09,
22/09**

Saint-Hubert (aérodrome) :
16-23-30/09, 07/10

Vlessart : **22/09**

Vresse-sur-Semois : **23/09**

Dimanche 15 octobre
Neufchâteau

Fête Gourmande au Verger de Tronquoy

Dès 10h30 :
Visites
Conférences
Repas & dégustations
Présence d'artisans
Pressage de pommes en direct
Démonstrations de cueillette
Diverses animations pour toute la famille

Entrée gratuite

Infos : Office du Tourisme au
0489/20.18.89



VENEZ NOUS RENCONTRER...

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

- **19>23/09** : 50PlusBeurs
(Jaarbeurs / Utrecht - Pays-Bas)
- **20/09** : Marché des producteurs
luxembourgeois (Ixelles)
- **01>05/11** : Countryside (Flanders
Expo / Gand)
- **30/09>02/10** : Fiesta Europa
(Markt / Maastricht - Pays-Bas)
- **21>22/10** : Salon de la
Gastronomie et du Tourisme
(Coxyde)

ERRATUM

DEUX ERREURS SE SONT GLISSÉES DANS
NOTRE PRÉCÉDENTE ÉDITION (N°18)

En page 30, l'encadré consacré aux Journées du Patrimoine (9-10/09) était incomplet. Lors de celles-ci seront organisées diverses expositions : l'une sur "le RAVeL et son histoire" à la Gare de Buzenol et l'autre consacrée aux "magnifiques photos nature de Bruno Tillière" à la Ferme du Bar.

www.fermedebar.be

En page 65, la Fête des Artistes et des Artisans de Torgny se déroulait le 16 juillet et non le 21 comme indiqué. Si cette manifestation est déjà passée à l'heure d'écrire ces lignes, sachez qu'elle se déroule chaque année le 3^{ème} dimanche de juillet.

www.torgny.be

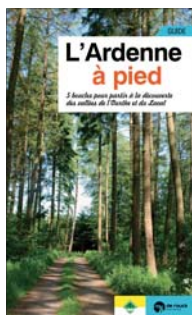


UN GÎTE 100% ACCESSIBLE !

Le gîte “**Le Charme de la Forêt**” à Daverdisse a remporté récemment son Access-i ! Cette maison tout confort pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes est disponible pour tous (personnes à mobilité réduite, aveugles, sourdes ou avec des difficultés de compréhension). Un ascenseur y a été installé, et toute personne en chaise roulante manuelle ou motorisée peut ainsi profiter de tout l'espace intérieur du bâtiment.

Implanté dans un cadre verdoyant avec une vue imprenable sur le village, ce meublé de vacances (3 clés) se compose de trois chambres, d'un grand salon, de sanitaires adaptés, d'une cuisine super équipée, d'une terrasse spacieuse... De plus, Pascale et Jean-Michel Goffaux, les propriétaires, restent très disponibles afin d'organiser au mieux le séjour.

[www.lesse-ardennes-services.be/
hebergement](http://www.lesse-ardennes-services.be/hebergement)



Nouveau guide de la Maison de la Randonnée GTA- Belgique

Cinq itinéraires balisés GTA (jaune et blanc) de 17 à 27 km vous emmèneront découvrir les beautés de Sainte-Ode avec ses 24 hameaux et villages tels Tillet, Amberloup, Lavacherie...

www.gta.be



OUVERTURE DU BIKE PARK

À LA BARAQUE DE FRAITURE

La 5^{ème} piste de BMX de Wallonie et la deuxième en Luxembourg belge après Habay (BMX TimberWolves Racing) vient d'être inaugurée sur le site de la Baraque de Fraiture. Le Bike Park est accessible aux débutants et aux confirmés et se veut un moyen de dynamiser le site en dehors de la saison hivernale.

Conçue par Arnaud Dubois, trois fois champion d'Europe de BMX, cette piste

est toute en descente avec beaucoup de dénivelés, ce qui permet aux plus téméraires de prendre de la vitesse.

Pour rappel, l'an dernier, la Baraque de Fraiture avait déjà ouvert un tout nouveau terrain multisports sur lequel on peut s'adonner au tennis, au volley, au basket ou encore au mini foot.

 **Bike park Baraque Fraiture**

TRÉSORS DE MUSÉES !

La Province de Luxembourg a souhaité développer un nouvel outil fédérateur visant à assurer une mise en valeur de l'ensemble des musées de notre territoire.

Ce guide pratique rassemble et donne à voir toute la richesse et la variété de l'offre culturelle et touristique de 32 musées. Il apporte toutes les informations pratiques (horaires, infrastructures d'accueil, langues, tarifs, accessibilité...) pour préparer sa visite et met également l'accent sur les animations et les outils à destination des enfants.

Il vous permettra de trouver aisément le musée qui vous convient et vous donnera aussi l'envie d'en découvrir d'autres. Vous serez étonnés tant les musées en Luxembourg belge abordent des sujets aussi variés qu'étonnants.

Le guide est disponible gratuitement dans les différents centres touristiques partout en Wallonie ainsi que sur www.luxembourg-belge.be



GRAND JEU CONCOURS

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

A GAGNER



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



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



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



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

Le Blog

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

Retour sur quelques articles du trimestre dernier :

- 5 coups de cœur à Arlon
- La Mozzarella ardennaise
- Les bons plans à Sainte-Ode
- Le Pack and Raft, un sport à la mode
- Les festivals de l'été
- La Foire de Libramont pour les enfants

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





NOUS VOUS GÂTONS

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

Ont gagné le trimestre dernier,
1 séjour vélo aux Saveurs d'Enneille pour deux personnes

Johanne LAMBOT-COURTOIS (Laforêt)

1 coffret de bières régionales "Plus Beaux Villages de Wallonie"

Franc succès pour ce concours.
 Merci aux 1668 participants !

Et bravo à

Manuel VALDES (Amay)

Seraphine-Marie NICOLAS (Lustin)

Philippe BARBIER (Liège)

Paulette GRENIER (Goé)

Viviane ARNOULD (Ollignies)



Mycena Galopus à Nardrin © Swa Bouvé

VOS IMAGES À L'HONNEUR

Chaque trimestre, nous publions vos photos postées sur notre page Facebook ou envoyées par mail ou par courrier. Grand merci à **Swa Bouvé** pour ces très belles photos nature. Il recevra le magazine chez lui gratuitement durant un an !

BRASSERIE D'ACHOUFFE

RENDEZ-NOUS VISITE
 +32 61 23 04 44
 WWW.ACHOUFFE.BE
 VISITEBRASSERIE@ACHOUFFE.BE

DU BOIS AU FER, DU FER AU CUIR...

Qui pointe le bout de son nez dans le pittoresque village d'Achouffe et prend le temps d'explorer cette jolie région remarque d'emblée une particularité : la présence de statues et décorations en bois. Cela débute à l'intersection de la route qui relie Houffalize à la Baraque de Fraiture et celle qui conduit à Achouffe. Montés sur leur tonneau, Marcel et Malcolm McChouffe pointent leur nez pointu et leur index en direction du village de nains qui abrite la brasserie de la célèbre bière La Chouffe. Mais qui est l'artisan qui se cache derrière ces pièces d'art en bois ?

C'est **Joost Vanvoorden** que nous sommes allés rencontrer.



Joost est originaire de Hasselt, dans le Limbourg belge. Il a étudié la sylviculture à la Haute École de la Province de Liège à la Reid. Il s'est perfectionné lors d'un stage chez un forestier au Danemark. Et là sa passion et sa prédilection pour le travail en forêt et avec le matériau bois se sont amplifiées. Après quelques emplois dans le secteur social à Hasselt et un voyage en Europe, il s'est installé près de Gouvy dans un cadre naturel. «*En Ardenne, j'ai trouvé la liberté et l'espace. Je préfère être à l'extérieur. Même quand il pleut ou qu'il gèle, je suis dehors. Je mange sous mon abri. Dehors, je me sens mieux, je ne sais pas pourquoi.*»

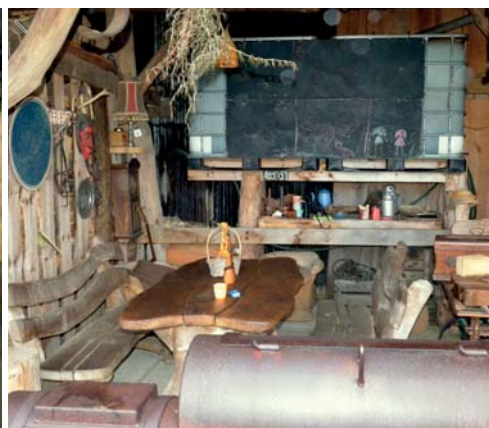
Artisan plutôt qu'artiste

Joost nous accueille chez lui, sans chichis ni manières. Sa maison est à son image. Le bois règne en maître. La quasi-totalité de l'intérieur, l'escalier, la cuisine, des ustensiles de cuisine... a été réalisée de ses propres mains. Et si tel n'est pas le cas, il doit s'agir sans doute du travail d'un

ami car Joost a souvent recours à des "services d'échanges". «*Ne me qualifiez pas d'artiste, dit Joost d'emblée, parce que je ne le suis pas. Je suis un artisan. J'aime réaliser des choses qui ont quelque chose de pratique, avec une fonction précise. Et tant mieux si ma création est belle à regarder.*» Et force est de constater que son travail est très beau. Quelques couteaux faits maison ont tôt fait d'en convaincre. Ils allient le pratique et l'esthétique.

Les statues d'Achouffe

Quant à savoir quand il a découvert son talent pour réaliser des statues, il précise : «*J'ai toujours coupé des arbres dans les bois et, avec les morceaux restants, j'ai commencé à réaliser des choses avec ma tronçonneuse. J'apprends beaucoup en essayant. Au début je fais pas mal d'erreurs puis, petit à petit, de jolies choses apparaissent. Actuellement, je ne fais quasi plus de statues, ou alors uniquement des commandes spéciales, par exemple pour Achouffe...*»





ARDENNE SAUVAGE

Quand vous surfez sur le web et tapez "Joost Vanvoorden" dans Google, vous trouverez le magnifique projet du photographe nature Martin Dellicour : **Ardenne Sauvage**. Il s'agit d'un webdocumentaire qui initie d'une manière originale aux beautés de la nature ardennaise et à ses artistes talentueux. On y trouve des galeries photos, vidéos, découvertes inoubliables, rencontres spéciales... Prenez votre temps pour les admirer. Détendez-vous et laissez-vous enchanter !

Curieux de découvrir en ligne le premier épisode du documentaire "Le goût de l'écorce" avec Joost, les castors et l'Ourthe dans les rôles principaux : www.ardennesauvage.be

Marcel et Malcolm

Marcel, le nain-Chouffe de 200 kg, est le premier projet majeur de Joost pour la Brasserie d'Achouffe. Puis un jour, Marcel a été volé de son tonneau. Comme personne ne le retrouvait, Joost a été chargé de créer Malcolm. Heureusement, Marcel a été retrouvé neuf mois plus tard dans un champ près de Tilburg aux Pays-Bas. Et maintenant ils sont installés l'un près de l'autre. Dans le village d'Achouffe, on découvre plusieurs réalisations en bois, conçues, réalisées et signées Joost : une chaise géante, une petite maison pour les canards au milieu de l'étang, divers champignons, et tout l'intérieur du Chouffe-shop, la boutique de la brasserie.

Battre le fer

« Actuellement je travaille sur une mangeoire pour oiseaux pour le compte de la brasserie. Je réalise le plan et je crée le modèle. Et si ça leur plaît, il restera à la produire en plus grande quantité. Mais ce n'est pas mon objectif. A par-



tir du moment où je maîtrise vraiment bien le travail d'un matériau, comme le bois, j'ai envie d'apprendre quelque chose de nouveau. J'ai donc appris comment battre le fer auprès d'un forgeron nonagénaire de Vielsalm. Je combine maintenant beaucoup le bois et le fer, comme mes couteaux de cuisine, les charnières de mes portes, mes panneaux... Je bosse aussi sur des créations en cuir. A l'étage, il y a une très ancienne machine à coudre. Elle fonctionne toujours, c'est magique et magnifique.»

"Slow life"

En passant à l'extérieur, dans le jardin, il est inutile de se demander qui est le propriétaire. Dans le dit jardin, tout est réalisé par ses mains et dans son style : enclos des animaux, meubles de jardin, clôtures, portails... Joost s'efforce de vivre de manière aussi autonome que possible. Il possède des poules, deux cochons, quelques moutons, des chevaux, un potager et un grand atelier. S'il y avait des ambassadeurs du slow life, Joost serait partant. *« J'essaie de vivre avec peu d'argent et j'y réussis pas mal. Je travaille uniquement quand c'est nécessaire et pour mon plaisir. »*

En été, il sort sa roulotte du hangar où elle hiberne et l'installe dehors sur son terrain. Cette roulotte artisanale est un appartement écologique fait maison. *« C'est très agréable de dormir entre les moutons et les chevaux. »* Il y aussi le border collie de Joost qui s'en va et s'en vient. Joost nous propose une petite démonstration de dressage. Avec maîtrise, son chien mène les moutons vers un coin du terrain. *« Chaque année je pars un mois en France pour apprendre quelque chose et pour rencontrer des gens intéressants. J'ai logé chez un berger qui m'a appris à travailler avec mon chien. C'était génial ! »*

Et demain ?

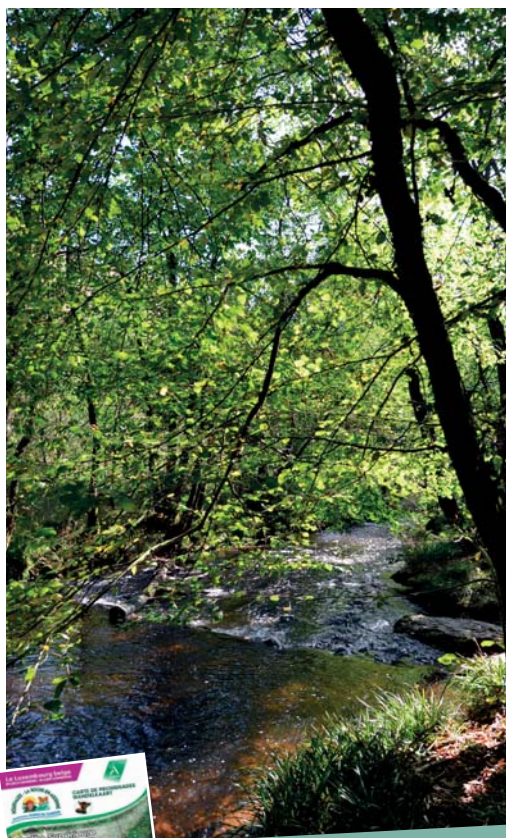
Pour l'avenir, Joost a encore plein de projets :
«Je voudrais organiser des stages de forgerie. J'aimerais recevoir des gens ici chez moi pendant trois jours et leur enseigner comment réaliser un couteau de cuisine par exemple. Au terme de la formation ils repartiront chez eux avec leur couteau. Et pour la suite, je verrai ce qui se présente sur mon chemin...»

www.roulotte-artisanale.com

«La mode est au slow food,
 au slow tourism...
 Et si nous lançions la slow life ?
 Que la planète entière lève le pied d'un
 cran, voire deux, même trois ?
 Ceux dont le but ultime est d'être dans
 la course, le seraient toujours.
 Les autres pourraient
 vivre plus... moins...
 Pourraient vivre, tout simplement.»

Anne Segers

BON PLAN POUR UNE JOURNÉE DÉTENTE À ACHOUFFE



Le matin, départ pour une promenade à pied de 5,3 km. Cette jolie balade pittoresque et sauvage vous fera découvrir la **Vallée des Fées** baignée par les ruisseaux du Cheval et de Martin-Moulin. (facile +/- 2h15)

Lunch au café-restaurant de La Petite Fontaine. Situé au cœur du village, en face de la Brasserie d'Achouffe qui en est propriétaire depuis 2016, ce bâtiment historique a été entièrement rénové, tout en conservant son charme rustique authentique.

Visite des ateliers de la **Brasserie d'Achouffe** suivie d'une **dégustation** des différentes sortes de bières Chouffe (+- 1h30, dégustation comprise)

Syndicat d'Initiative de l'Ourthe-Supérieure
 +32 (0) 84 44 46 20
info@ourthesuperieure.be
www.ourthesuperieure.be



Achouffe – C2

Brasserie d'Achouffe
 Achouffe n°8
 B-6666 Achouffe (Wibrin)
 +32 (0) 61 23 04 44
visitebrasserie@achouffe.be
www.achouffe.be



Cet itinéraire fait partie de la carte de promenades pédestres de l'Ourthe Supérieure. Fichier gpx disponible sur **Cirkwi.com**



Achouffe, Village des Artistes
 Chaque 1^{er} dimanche de juin, peintres, aquarellistes, plasticiens et artisans divers déplient leur matériel et sortent les pinceaux pour le bonheur des amoureux de la balade. Le long des trottoirs et des tavernes, fusain et terre glaise rivalisent avec pastel et bijoux artisanaux. Pour le bonheur des petits comme des grands.

La Grande Choufferie
 Grande fête célébrant chaque année au mois d'août la naissance de la célèbre Chouffe, délicieuse bière blonde dorée, fraîche et au bouquet fruité. Au programme : concerts, dégustation des produits de la brasserie, ateliers de zythologie, artistes de rue et petite restauration.



DOUCE ITINÉRANCE / Texte : Françoise Lutgen

La randonnée *des Hatilles*





Non loin de La Roche-en-Ardenne, à deux pas d'Ortho et de Nisramont, *Hubermont*, petit village typiquement ardennais, s'ébroue dans un environnement paisible de grandes prairies. Ce charmant hameau abrite de beaux bâtiments de fermes, certains transformés en gîtes, d'autres toujours en activité dont trois exploitations agricoles bio (lire plus loin). En son centre, la chapelle Saint-Monon, petit édifice du milieu du XVII^{ème} siècle est construit en moellons de schiste. La chapelle ne comporte que trois ouvertures, une porte surbaissée et deux fenêtres aux encadrements en pierre calcaire. Sa toiture est constituée de cherbains, ces grosses ardoises de forme allongée, sortes de rectangles aux bords arrondis, typiques des toitures ardennaises d'autrefois.



Munissez-vous de bonnes chaussures. Laissez votre voiture au centre du village de **Hubermont**. De là, embarquez pour une superbe balade de 8 km, nommée la randonnée des déni-Hatilles ou encore "des cascades". Elle présente des dénivelés assez importants, ce qui en fait son charme mais qui demande aussi une certaine condition physique et ne la rend guère appropriée aux poussettes ni aux plus petits.

En route !



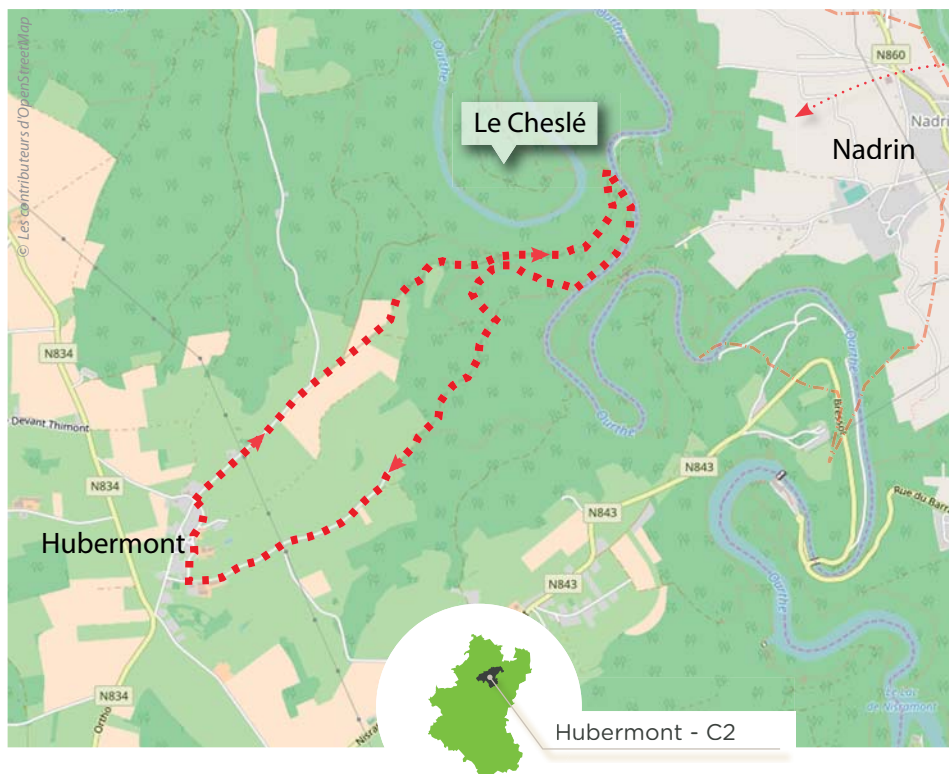
Au départ et pendant 2 km, le chemin vous offre un agréable échauffement plutôt doux, à plat, entre les grands espaces verts et bucoliques des pâtures et champs cultivés... Là déjà, avant de pénétrer dans la forêt de feuillus, le paysage s'ouvre sur de superbes perspectives vers les sommets environnants des plateaux escarpés de notre vigoureuse Ardenne.

Dans le bois, très vite après les 500 mètres de chemin bordé d'habitations et juste avant d'entamer la pente plus nette jusqu'aux rives de l'Ourthe, vous découvrirez sur votre gauche le promontoire du **Cheslé** (330m). On peut aussi entrevoir à cet endroit, tout au fond de la vallée, le lit de l'Ourthe et ses méandres en longues boucles qui enserraient (et protégeaient !) l'oppidum des Celtes.

Le **Cheslé** est l'oppidum celtique le plus étendu connu à ce jour en Belgique. Il occupe un promontoire entre les méandres de l'Ourthe, à 80 mètres au-dessus de la rivière. Entre le VIII^{ème} et le VI^{ème} siècle av JC, ce lieu fortifié a servi avant tout de refuge aux habitants des villages voisins. Le site est inscrit au patrimoine majeur de Wallonie. Pour le visiter, s'y rendre à pied, au départ de Bérismenil (sentier balisé N°6 - 5 km).

www.ourthesuperieure.be





“Promenade des Hatilles”

itinéraire N°3

carte de promenades d'Ortho

www.ortho-hives.be

RIONS UN PEU

Les passages à gué selon une version originale d'un pur Ardennais.

QUELQUES “GUÉS” LURONS ÉTAIENT CONNUS POUR SURVEILLER CES ENDROITS DANS L'ESPOIR D'Y VOIR UNE FEMME GLISSER SUR LES PIERRES ET, AU MILIEU DU GUÉ, TOMBER CUL PAR-DESSUS TÊTE... CERTAINES “GUÉ” LURONNES, QUI CONNAISSAIENT L'HISTOIRE, METTAIENT DESSOUS DES CULOTTES TRÈS COURTES, ET SIMULAIENT LA GLISSADE EN ESPÉRANT QUE LES “GUÉS” LURONS ÉTAIENT DERRIÈRE LES CHARMES QUI DÉJÀ ALORS BORDAIENT LES RIVES.

Voilà pour les histoires qui ont couru jadis et que très peu savent encore aujourd'hui.

Laissez-vous maintenant porter par la descente arborée... Là, tout en bas, la rivière vous attend, à l'endroit même d'un ancien passage à gué (gués : wés ou wéz en wallon). Les chemins qui reliaient jadis tous les villages d'Ardenne devaient passer les rivières hors les ponts étaient rares, voire inexistantes sur l'Ourthe avant le milieu du XIX^{ème} siècle. Pour maintenir les relations économiques et autres entre les villages des deux rives, il fallait choisir les endroits “avec gué”. Ceux-ci se trouvaient, comme ici, aux points les plus larges de la rivière, là où la profondeur est plus basse et le courant plus lent, des facteurs qui facilitaient évidemment la traversée des troupeaux, chevaux et charrettes, en oblique vers l'aval pour profiter de la poussée du courant.

Longez la rive gauche de l'Ourthe par le chemin qui serpente entre les charmes, les hêtres, érables ou chênes... Tout y est délicieux. Laissez votre regard plonger au creux des eaux, dénicher la présence d'une truite postée à l'arrière d'une chute, juste avant le radier (rare apparition aux yeux du novice) ou plus simplement, suivez les jeux incessants des ondes autour des grosses pierres de schiste. Observez les reflets frémisants des arbres et des nuages, toujours

changeants, tels des Monet vivants. Peut-être aurez-vous aussi la chance d'apercevoir un cincle plongeur, un martin-pêcheur ou un autre maître siffleur des bords de rivière. L'Ourthe attire et enchante, elle est belle et vive. Elle mérite qu'on s'y attarde, qu'on se laisse porter par le courant, les sens en éveil, en silence...





Au bout de ce tronçon, vient se jeter dans l'Ourthe un petit ruisseau appelé "Ru de Pis de Vache". Ne le traversez pas mais suivez-le pendant 700 mètres, à contre-courant. Le Pis de Vache court entre les arbres denses, saute sur les pierres, joue avec les dénivelés. C'est lui qui a donné ce nom de "randonnée des cascades", ce dernier mot étant un peu excessif même si le ruisseau offre de beaux jeux d'eaux en de nombreux endroits. Cette partie de randonnée se

déroule entre de gros blocs de schiste couverts de mousses, dans une zone boisée ombragée assez mystérieuse, comme sortie d'un conte. On y pressent les fées, les elfes et autres personnages de légendes... L'endroit est magique mais il faut sortir du bois !

Traversez le Pis de Vache à l'endroit indiqué pour entamer bientôt une côte d'un dénivelé assez rude. Le chemin grimpe dans une zone fleurie principalement de genêts, digitales et mûriers. Retournez-vous souvent, le paysage s'agrandit et emmène loin votre regard vers les reliefs avoisinants sculptés par les méandres de l'Ourthe. La montée demande quelques efforts... mais cela vaut la peine, là-haut, le panorama est splendide !

Retour maintenant vers le village d'Hubermont sur chemin plat, en traversant d'abord un petit bois puis une zone dégagée et calme de pâturages occupés par les vaches et moutons à la belle saison. Fin d'un beau parcours aux reliefs, couleurs et paysages variés, entre ru, rivière, prés et forêts de ce coin captivant du Parc naturel des deux Ourthes.



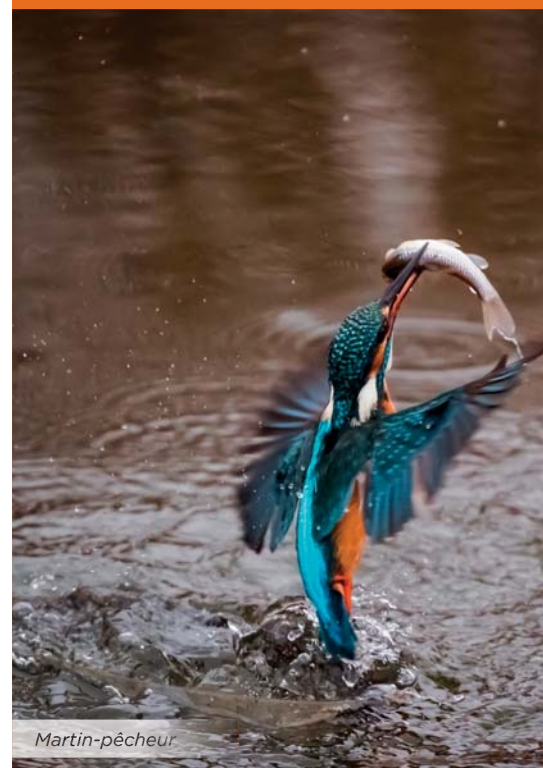
Quelques

Oiseaux

des bords de l'Ourthe

Le **cincle plongeur** : de la taille d'un merle, gris et marron avec la bavette blanche, ce passereau est étonnant et unique. Il sait plonger, marcher dans le lit de la rivière tumultueuse, à contre-courant, voire sous l'eau. Son vol est rapide et tendu comme une flèche. Quand il se pose sur les pierres, il plie souvent les pattes. A l'instar de la truite, sa présence est un signe de bonne qualité de l'eau.

Le **martin-pêcheur** : malgré ses couleurs particulièrement vives et originales pour nos régions, difficile de repérer cet oiseau au vol rapide et acrobatique. Il longe souvent la rivière au ras de l'eau. Son cri métallique et aigu se repère aisément. Le martin pêcheur se nourrit essentiellement de petits poissons. Quand il repère sa proie, il plonge verticalement, saisit le poisson dans son bec puissant avant de regagner son perchoir où il l'assomme contre une branche avant de l'avalier.



Martin-pêcheur

« Dans la nature,
il faut laisser parler la nature »

JAN VAN ASSCHE, GUIDE-NATURE



Grimpereau

Le **troglodyte** : le plus petit de nos oiseaux, il occupe les berges, son chant puissant est inversement proportionnel à sa taille !

Le **grimpereau** : le seul oiseau (avec la sittelle) capable de grimper et descendre tête la première le long des arbres -des charmes- en bordure de l'Ourthe.

La **bergeronnette des ruisseaux** : passereau à la bavette jaune pour les mâles.

Plus d'infos sur www.oiseaux.net



Jan Van Assche est un homme accueillant et doux, grand amoureux de la nature qu'il côtoie en profondeur, qu'il écoute avant tout. Originaire de Puurs (entre Anvers et Bruxelles), excellent bilingue, il a fait le choix il y a quelques années de vivre en Ardenne, à Cielle, tout près de La Roche.

« L'Ardenne, sa pierre et ses massifs forestiers, offrent une énergie particulière qui recharge plus vivement qu'ailleurs. Dès mon premier contact avec elle, j'ai ressenti une attirance très forte qui m'a donné envie d'y vivre. »

Biologiste et zoologue, formé ensuite comme guide touristique, Jan a une solide base scientifique. C'est aussi un homme très sensible aux parts mystiques de la nature, aux vibrations singulières qui se dégagent des arbres, de la pierre, de certains lieux. Jan est spécialisé dans divers domaines : les plantes comestibles et médicinales, les champignons, les papillons et autres insectes, les traces d'animaux, les chants d'oiseaux, le monde des castors...

En toute convivialité, il propose des balades accompagnées où il partage ses connaissances à un rythme agréable, toujours en harmonie avec la nature. Il invite à réfléchir au sens des choses, à la raison de la présence de telle ou telle espèce de plantes ou d'animaux.

Selon lui, les plantes poussent là où elles le peuvent en fonction de l'énergie du terrain et du moment où elles se montreront utiles. Il y a beaucoup de graines dormantes dans le sol. Il nous cite en exemple les plantes qui germent sur un terrain après une coupe à blanc. Une coupe à blanc, c'est comme une tempête pour un biotope. Diverses plantes vont alors pousser là, tels des genêts, épilobes, digitales... chacune ayant des vertus particulières qui pourront être bénéfiques pour la santé des animaux herbivores et remédier à leurs problèmes. Certaines ont des vertus apaisantes pour le système nerveux (l'épilobe), d'autres accélèrent le rythme cardiaque (le genêt ou la digitale)...

Lors de notre rencontre, Jan nous parle des animaux de nos forêts, des papillons,



Bergeronnette



Troglodyte



des oiseaux (voir encart), du gibier, de la présence possible du lynx, des castors, «ces précieux "architectes de nos rivières" dont les ouvrages permettent une plus grande biodiversité et une terre plus féconde».

Il connaît bien les arbres, le hêtre, le chêne, l'érable sycomore, le noisetier, le charme, «l'arbre musclé», nous dit Jan, parce qu'il est costaud, dur et tient penché vers l'eau, le frêne, très vénéré par les Celtes qui l'appelaient Ygrasil, "qui porte le ciel". Le frêne est "l'arbre du

dimanche", il a une très grande taille, est plus proche du soleil mais il attire aussi la foudre !

S'il est avant tout naturaliste, Jan connaît aussi l'histoire de la région. Par exemple, une promenade-découverte du site du Cheslé en sa compagnie vous permettra d'apprendre "in situ" beaucoup sur le mode de vie de nos ancêtres les Celtes, aux mœurs souvent belliqueuses, mais aussi sur leur grande compréhension de la nature et leur usage savant des plantes médicinales.

Jan Van Assche

Tous publics (francophones et néerlandophones)
+32 (0)84 45 71 39
+32 (0)495 30 97 58

LA FAMILLE ANNET ET *La Ferme du Vivrou* À HUBERMONT

On ne chôme pas à la Ferme du Vivrou ! D'abord, il y a l'exploitation agricole de 70 porcs (engraissement), 100 brebis et 180 bovins limousins, gérée par José et Pierre, le père et le fils. Leurs bêtes

sont élevées en BIO depuis quelques années déjà. Un choix qui s'est opéré après les crises de la vache folle ou de la dioxine des années 90. Avec d'autres agriculteurs, la famille Annet a voulu défendre une nouvelle approche de l'élevage, beaucoup mieux en accord avec la nature et protégeant la santé des consommateurs. Caroline, la maman, a plusieurs cordes à son arc. Impliquée elle aussi dans la gestion agricole, elle a pendant plus de dix ans animé les lieux en ferme pédagogique. Aujourd'hui, elle veille au grain de la famille tout en prenant soin des deux gîtes aménagés dans d'anciens espaces agricoles. Avec passion, elle préside aussi le Syndicat d'initiative d'Ortho, un SI actif et dynamique. Caroline n'est pourtant pas originaire du coin. Elle a vécu sa jeunesse dans le Brabant wallon. En souriant, elle nous explique comment José est venu à la ferme de son père qui vendait un taureau... et il a rencontré la fille ! Elle nous dit combien elle a immédiatement reconnu la terre ardennaise comme "sa terre", celle où elle se sentirait vraiment chez elle.



Pendant qu'elle et moi discutons de ces choses, un voisin entre : Jean-Luc est médecin fraîchement retraité de Grez-Doiceau. Après avoir occupé durant 15 ans, lors de ses congés, un chalet à Maboge, Jean-Luc et son épouse ont fréquemment séjourné dans les gîtes du Vivrou. A l'heure de la retraite, vivre pleinement à Hubermont s'est présenté comme une évidence. Comme Caroline Annet, Jean-Luc ressent physiquement les bienfaits de cette Ardenne de schiste qui l'apaise et le détend... et, cela mérite d'être ajouté, il se sent bien au sein de cette communauté villageoise où les liens de voisinage ou d'accueil en gîtes sont encore tissés d'écoute et d'amitié.

Colis de viande

(en association avec la Ferme Burhain) :

www.leprebio.be

NB : il existe deux autres fermes BIO à Hubermont

- Ferme Collard Armand et David
- Ferme Collard Arnaud



Ortho - C2

Syndicat d'initiative Ortho-Hives

Ortho, 8

B-6983 Ortho

infosioortho@gmail.com

www.ortho-hives.be

GÎTES À HUBERMONT

Ferme du Vivrou :

gîte 6 pers. + gîte 8 pers.

www.fermeduvivrou.be

Ferme Collard :

gîte le Fournil

<http://gitelefournil.be>



ADRESSES *gourmandes* AUX ALENTOURS DE HUBERMONT

Quelques bons produits de terroir à emporter pour pique-niquer au bord de l'Ourthe ou à déguster après votre randonnée !

→ LES *Fraises* D'HERLINVAL

Vente de fraises (exquises !) directement à l'exploitation (en saison).

Mme Sibret

Herlinval, 100

B-6983 Ortho

→ LE *miel* TOUTES FLEURS DE NOTRE TERROIR À FLOUMONT

Jacques Baudouin, apiculteur passionné et grand connaisseur depuis 1985 !

Floumont, 105

B-6983 Ortho

+32 (0)84 43 30 90

+32 (0)476 79 45 67

jacques.baudouin1@gmail.com

→ L'ATELIER *Phil'Cuisine* ET SES PRODUITS À BASE DE CANARD À HERLINVAL

Une gamme de 7 bocaux à base de canard : foie gras, rillettes, gésiers, boudin noir au foie gras, pâtés à la trappiste d'Orval ou de Rochefort. Délices !

Atelier Phil'Cuisine

Herlinval 70/2

B-6983 Ortho

+32 (0)84 38 71 08

+32 (0)496 50 23 31

www.philcuisine.com

→ LE *foie gras* DE FLOUMONT

Elevage de canards d'Eric et Christina Gérard-Crine. Possibilité de visites de l'élevage et dégustation sur rendez-vous. Boutique de vente de foies gras, magrets et autres produits à base de canards.

Floumont, 112

B-6983 Ortho

+32 (0)84 43 34 17

+32 (0)499 14 00 34

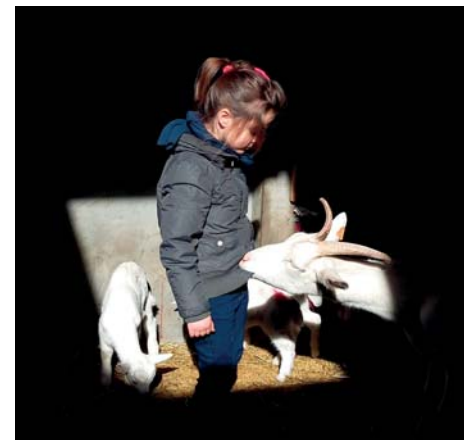
www.foiegrasdefloumont.be





NOUS SOIGNONS NOS CHÈVRES AVEC BEAUCOUP D'ATTENTION ET NOUS AIMONS SAVOIR CE QU'ELLES MANGENT. C'EST IMPORTANT DE VEILLER À CETTE QUALITÉ-LÀ POUR GARANTIR CELLE DU FROMAGE.

Si, au tout début, Chris n'était guère enthousiaste pour prendre en charge un élevage, il manifeste aujourd'hui un amour aussi grand que celui de Tinneke pour ses belles blanches. Tout est parfaitement soigné chez Ivoire-Noir : les animaux, l'étable, le terrain qui jouxte la maison et, bien sûr, les espaces de la fromagerie en sous-sol. Un local est réservé à la fabrication des fromages frais (nature ou aux herbes/épices), rapidement consommables, et un autre pour les fromages à pâte pressée qui demandent à mûrir quelques semaines. Vous pourrez encore y découvrir un petit musée d'objets anciens et rares pour certains liés au monde du fromage. Tant la chèvreserie (particulièrement séduisante en avril-mai, quand le cheptel est agrandi des agneaux de l'année !) que la fromagerie et le petit musée peuvent être visités à la demande. Tinneke vous y accueillera avec un sourire éclatant en vous livrant quelques secrets de sa petite entreprise !



→ RENDEZ-VOUS CHEZ *Ivoire-Noir*, UNE DÉLICIEUSE CHÈVRERIE-FROMAGERIE À ORTHO

Chris et Tinneke Roets habitent pleinement depuis 3 ans à Ortho (commune de La Roche-en-Ardenne). Chris travaille à Bruxelles mais son attrait pour la vie en Ardenne est plus fort que la distance qu'il doit accomplir au quotidien pour rejoindre ses bureaux. Pendant la journée, Tinneke veille au grain, ou plutôt, aux chèvres (depuis 2014) et au fromage, depuis un an maintenant. Le soir, tous deux s'occupent de la traite et des soins à offrir à leur merveilleux petit cheptel de 9 bêtes, 8 chèvres et 1 bouc.

C'est en 2004 que ce couple sympathique originaire de Westerloo a déniché un terrain dans ce beau coin d'Ardenne. Pendant 10 ans, durant tous les week-ends et congés, ils ont construit de leurs mains (pour l'essentiel) leur maison, acceptant les conditions rudes que cela impliquait. Dix années dures

mais pleines de beaux souvenirs durant lesquelles, progressivement, ils ont sympathisé avec les habitants du village, créant des liens chaleureux aujourd'hui bien ancrés.

Comment leur est venue l'idée de cet élevage de chèvres et de la fabrication de fromage ? « *Nous aimons faire du fromage depuis 30 ans déjà. Auparavant, nous achetions notre lait chez des fermiers et utilisions une petite presse et quelques moules, juste de quoi faire pour notre consommation ou pour offrir à nos amis. En 2008, nous avons souhaité développer plus sérieusement notre hobby. Nous avons suivi des cours de fromagerie à l'Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney et à la Bergerie d'Acremont avec Peter De Cock. Nous avons aussi visité un grand nombre de fromageries. Quant aux chèvres, cela a découlé de notre volonté d'avoir notre propre lait.*

Au début, nous n'avions que 5 bêtes, 2 flamandes et 3 wallonnes. Nous avons dû fédéraliser l'étable, ajoute Chris en riant. Les flamandes voulaient dominer les autres et cela créait des conflits communautaires! Au pré, pas de problème, tout le monde s'entend... Nous soignons nos chèvres avec beaucoup d'attention et nous aimons savoir ce qu'elles mangent. C'est important de veiller à cette qualité-là pour garantir celle du fromage.»



Ortho - C2

Ivoire-Noir

Ortho, 63a
B-6983 Ortho
+32 (0)84 36 84 66
+32 (0)479 28 21 43
ivoire.noir@proximus.be
www.ivoire-noir.be

De l'art de communiquer à la

chasse

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

De là à rencontrer un quatuor de spécialistes pour mieux en connaître les spécificités, il n'y avait qu'un pas que Regards d'Ardenne a franchi allègrement...

COR DE CHASSE
en corne des derniers aurochs
en Europe



Le cor ou la trompe ?

Il est en-cor-e temps de ne plus se tromper ! Lisez plutôt. Le cor et la trompe sont deux instruments utilisés pour communiquer à la chasse, pas la chasse à tir la plus connue mais la chasse à courre (de moins en) moins répandue.

Commençons par le **cor** ! Son origine primitive est la **corne évidée d'un animal** : bœuf, buffle, bédard... Ensuite, il fut fait de bois, d'argent, de bronze, d'airain et même en or. Il prit l'appellation d'olifant quand il fut en ivoire. En forme d'arc de cercle, il ne nécessitait pas d'apprentissage particulier vu qu'il n'offrait qu'une seule note plus ou moins longue. Utilisé depuis l'époque des Romains, il a servi jusqu'à la fin du XVI^{ème} siècle et disparu au terme du règne de Louis XIV. Dans l'intervalle, on "cornait" les repas, les guerres et les chasses. Le cor permettait de sonner des "cornures". Avec une sorte d'alphabet comme le morse, en sonnait plus ou moins fort dans l'instrument, son utilisateur faisait passer des messages. A la chasse, les veneurs s'en servaient donc pour communiquer entre eux. Ce cor ne doit pas être confondu avec le cor d'harmonie, doté de pistons, qui fait partie des cuivres et se retrouve souvent intégré dans un orchestre.

Venons-en à la **trompe** ! Son origine n'est autre que le **tuba**, un tube enroulé et porté en sautoir, autrement dit à l'épaule. Il émet plusieurs notes qui permettent d'exécuter des "fanfares", le nom donné aux morceaux de musique pour trompes de chasse. Il en découle la nécessité d'un apprentissage relativement long.



1900, chasse à courre par Gabriel van Dievoet (1875-1934)



Olifant de Saint Blaise Italie du Sud ou Sicile, ivoire, Cleveland Museum of Art, USA

Un tube en laiton de 4,545 m de long

Les premières trompes, accordées en ut, sont apparues vers 1700 en France. Vers 1705, le Marquis de Dampierre a créé une trompe enroulée sur un tour et demi, de 4,545 m de long pour être précis ! Depuis cette date, la tonalité de la trompe de chasse est le ré, d'où l'expression de "trompe en ré". C'est la première vraie trompe de chasse. Vers 1729, pour marquer la naissance du fils de Louis XV, Lebrun, facteur de trompes, a créé la Dauphine qui était enroulée sur deux tours et demi. Pour ne pas que les chasseurs doivent se décoiffer à la chasse, ces deux trompes avaient un diamètre relativement important à cause de la grandeur des coiffes, des bicornes et des tricornes, qu'ils portaient. Avec pour gros désavantage une fragilité conséquente. Le choc avec une branche suffisait à les détruire. Après la Révolution, le Duc d'Orléans a remonté la Venerie Royale et "imposé" les tenues d'équitation encore portées de nos jours. C'est alors qu'est apparue la trompe à trois tours et demi, appelée la trompe d'Orléans, toujours utilisée actuellement. En France il ne reste plus que quatre facteurs de trompes. Les Chinois en réalisent des copies, d'une qualité lamentable selon les spécialistes, et donc très décevantes pour de jeunes sonneurs qui croyaient avoir acquis une vraie trompe à bon compte.

Le métal qui sert à fabriquer une trompe est le laiton d'une épaisseur de 3 à 4 dixièmes de millimètres, ce qui la rend très légère, environ 800 grammes. Les trompes de qualité sont encore fabriquées entièrement à la main et nécessitent environ quatre journées de travail. Une trompe de ce type coûte environ 1.500 à 2.000 euros. A bon entendeur, ou à bon sonneur...



Une cinquantaine de *prestations* par an

Patrick Lassence fait sans contester partie des sonneurs les plus connus de l'Ardenne. Et pour cause : s'il n'a débuté son apprentissage qu'à l'âge de 25 ans, il a rapidement franchi toutes les étapes pour être à ce jour le directeur musical du Royal Forêt Saint-Hubert et un juge international renommé.

A LA SORTIE DE LA MESSE

« C'était en 1984, à la sortie de ma messe de mariage. Jacques Gillard, un excellent sonneur borquin, a sonné les honneurs. Emu et intéressé, je lui ai demandé de m'apprendre à sonner. J'ai commencé à 25 ans, preuve qu'il n'est jamais trop tard. Un champion de trompe belge, Michel Dasnoy, a par la suite continué à s'occuper de mon évolution. Cela m'a permis de concourir en France et d'obtenir le brevet du sonneur classé, le BSC. »

UNE VÉRITABLE PASSION

« Sonner reste une passion. C'est aussi une présence hebdomadaire au sein de

mon groupe, le Royal Forêt Saint Hubert. Il existe une vingtaine de groupes en Belgique. La trompe demande un entraînement individuel régulier en plus des répétitions de groupe destinées à l'apprentissage de morceaux à effectuer en public lors de messes, concerts... Dans mon cas, cela représente une cinquantaine de prestations par an. D'octobre à fin décembre, des sociétés de chasse nous demandent d'animer les tableaux pour rendre les honneurs au gibier. C'est la période durant laquelle nous avons le plus de prestations à assurer. De même, en octobre, des paroisses dédiées à Saint-Hubert, nous demandent de sonner la messe dédiée au saint... »

UN LONG APPRENTISSAGE...

La trompe de chasse est un instrument dont l'apprentissage relativement long, se fait par transmission orale. Le solfège n'est pas un passage obligé. Généralement, les groupes de trompes dispensent des cours aux débutants. Des stages de trompes sont également



LE ROYAL FORÊT SAINT-HUBERT

Ce groupe est né en 1928, un an après les festivités qui commémoraient le 12^{ème} centenaire de la mort de saint Hubert. Des sonneurs français invités dans ce cadre ont accroché l'oreille de quelques Borquins qui, émerveillés par les sons de la trompe, ont décidé de fonder un groupe qui est toujours en place avec une quinzaine de membres. La tenue des membres du Royal Forêt Saint-Hubert est celle que porte traditionnellement les veneurs. Elle est composée d'une redingote, un gilet, un pantalon et des bottes d'équitation.

organisés à Saint-Hubert et en France. A entendre Patrick Lassence : *« Il y a un engouement chez les jeunes. C'est loin d'être en déclin. Ils doivent aimer le côté un peu sauvage de l'instrument qui fait penser à un cri d'animal ou même à la voix humaine. C'est un instrument qui ne laisse pas indifférent. On aime ou on n'aime pas. Souvent à la sortie d'un concert, quelqu'un nous demande notre carte de visite. Nous l'invitons à assister à une répétition et essayer de sortir un son, ce qui est le plus difficile. Mais il n'y a aucun instrument de musique facile... »*.

... ET DE BELLES RÉCOMPENSES

Patrick ne s'en cache pas : *« La trompe m'a apporté son lot de moments forts : rencontres très intéressantes, amitiés solides, retrouvailles festives... C'est un peu une école de vie aussi, avec l'obligation de travailler et évoluer pour nous confronter aux autres, un peu comme des sportifs. Nous sommes surtout une grande famille. La trompe de chasse draine toutes les classes sociales de la population. On peut voir un ouvrier donner cours au boss d'une grande entreprise. Les sonneurs se lient d'amitié grâce à la passion d'un même instrument. Il y a des groupes en Suisse, en Allemagne, au Grand-Duché de Luxembourg, aux Pays-Bas... Nous nous rencontrons lors de concours et festivals où les Belges font mieux que se défendre ! »*

Patrick Lassence

+32 (0)61 22 57 17

+32 (0)495 57 26 97

contact@patrick-lassence.be

Fédération

et reconnaissances

François de Radzitzky est le président de la Fédération des Trompes du Bénélux : « Elle a pour but de promouvoir notre passion commune pour la pratique de cet instrument, devenu avec le temps un véritable instrument de musique. Des musiciens plus affinés que les veneurs et chasseurs s'y sont intéressés pour la qualité de son très particulier. Ils ont cherché à faire des partitions de plus en plus sophistiquées avec des arrangements mêlés à d'autres instruments, en premier lieu l'orgue mais aussi avec des orchestres. Créée dans les années 70, notre Fédération compte quelque 300 sonneurs. Belge au départ, elle s'est ouverte aux Pays-Bas et au Grand-Duché. En plus de divers événements,

dont le championnat, nous organisons deux stages qui sont fondamentaux pour la pérennité de l'instrument.

Quant à la reconnaissance de l'art du sonneur, c'est un projet initié par les Français. Leur fédération a obtenu la reconnaissance nationale en France. Nous venons de l'obtenir pour la Fédération Wallonie-Bruxelles, laquelle a été officialisée à Saint-Hubert en novembre dernier. Le même jour, les sonneurs de tous pays présents ont reconnu la ville de Saint-Hubert comme capitale internationale de la trompe. Une démarche similaire a été entamée aussi en Italie, au Grand-Duché, en Allemagne et en Suisse. Et dès que plusieurs pays l'auront décro-

chée, nous monterons et introduirons un dossier multi-pays auprès de l'UNESCO afin d'être reconnu au niveau mondial. »

« La vénerie a donné à cet instrument une couleur et une intensité exceptionnelle »

« La pratique de la trompe rencontre des valeurs humaines dont la persévérance, l'humilité, le partage... C'est sur base de ces valeurs que notre Fédération a demandé, et obtenu, sa reconnaissance. »

François de Radzitzky

+32 (0)475 61 84 12

franderad@hotmail.com

La pratique de la trompe rencontre
des valeurs humaines
dont la persévérance,
l'humilité, le partage...

D'enfant de chœur à *sonneur*

Né à Saint-Hubert où il a oeuvré pour la Commune, **Michel Laurent** profite désormais de sa retraite dans le village voisin d'Arville. Ce qui l'a poussé à devenir sonneur ? « *Gamin, j'ai été enfant de chœur et impressionné par les messes sonnées dans la Basilique et le son des trompes dans Saint-Hubert lors de diverses fêtes. Cela m'a décidé à apprendre cet instrument dès 1970. Je suis membre depuis 1984 du Royal Forêt Saint-Hubert.* »

DES LOUPS AUX CHIENS

Lors d'une chasse à courre, telle qu'elle ne se pratique plus en Belgique mais encore ailleurs comme en France, la trompe de chasse est le moyen naturel de communiquer à tous les suivants,



membres de l'équipage, sur les faits de chasse, et notamment les ruses des animaux avec des fanfares appelées "fanfares de circonstance". Et Michel Laurent de poursuivre : « *Les animaux chassés à courre et poursuivis par une meute font montre de ressources insoupçonnées qu'ils n'ont souvent pas le temps d'utiliser à la chasse à tirs. Tous les animaux ont une panoplie de ruses qui leur faisaient échapper aux meutes de loups par le passé. Et pour eux, des loups ou des chiens, c'est le même combat !* »

Par exemple, un chevreuil et un lièvre peuvent, en termes de vènerie, "retenir leurs sentiments". Pendant une courte période, le lièvre se rase et le chevreuil se tapit. Ils n'émettent alors plus aucune odeur. Ils restent cachés sans bouger et les chiens passent à côté sans plus rien sentir. Le sanglier, en général, va foncer. Il va repasser dans la bauge pour mélanger les voies, ses odeurs, à celles de ses congénères. Le cerf va lui pousser d'autres jeunes cerfs à prendre la fuite et ira se cacher immobile en espérant que les chiens prennent la trace des plus jeunes.

DÉBUCHÉ ET REMBUCHÉ

« *Par principe et pour ne pas trop déranger l'ordre de la nature, ne vont au cul des chiens que le piqueux, celui qui les élève, et le chef d'équipage. Les autres veneurs se mettent à des endroits sup-*

posés stratégiques pour donner les renseignements s'ils voient l'animal ou les chiens partir sur un autre animal. Ces veneurs-là doivent savoir où se trouve la meute. Toutes les fanfares de circonstance servent dès lors à indiquer au reste des veneurs le déroulement et l'évolution de la chasse à courre en fonction des... circonstances. Les ruses des animaux chassés n'ont pas changé, les fanfares d'animaux et de circonstance, une cinquantaine en tout, n'ont dès lors guère évolué. Par exemple, pour localiser un gibier qui quitte une forêt et déboule dans des champs, la fanfare s'appelle "le débuché". S'il va dans la plaine, c'est la fanfare "la plaine". S'il rentre dans la forêt voisine, c'est "le changement de forêt". S'il revient au point de départ, c'est "le rembuché"... Et si la meute prend la trace d'un mauvais animal, on sonne "le change". Il y a bien une fanfare, plus récente, qui s'appelle "le passage du chemin de fer" pour prévenir de cette situation liée aux temps modernes.

Heureusement pour le futur de la trompe de chasse, la coutume allemande qui vise à rendre les honneurs aux gibiers au terme des chasses à tir s'est installée en Belgique. Lors des chasses importantes, des groupes de quelques sonneurs sont souvent invités à aller sonner les fanfares des animaux tirés, avec une fanfare différente pour chaque gibier. Et partout cela se termine par "la Saint-Hubert". Quand nous sonnons ces fanfares d'animaux dans les assemblées de chasseurs, il y a une forme de recueillement qui s'installe. Cela rattache encore, en Belgique actuellement, la trompe à la chasse. Nous appelons cela sonner le tableau... »

Michel Laurent
+32 (0)61 61 35 83



« Chasser et sonner, cela va de *pair* »



Marchois depuis toujours, c'est à l'enterrement de son grand-père paternel, chasseur lui aussi, qu'**Olivier Désert** a eu le déclic pour la trompe. « Des sonneurs sont venus lui rendre un dernier hommage. Comme il avait été résistant, les hommages ont été nombreux mais j'ai trouvé celui des sonneurs de loin le plus "percutant". Quand je sonne, j'ai le sentiment de rendre à mon tour hommage à la forêt chère à mon grand-père. Rendre les honneurs au gibier et pratiquer la chasse, pour moi cela va de pair. Les sonneurs forment un petit monde très particulier, composé de gens de toutes

générations, plus ou moins nantis... Mais tous sont logés à la même enseigne. J'ai appris à sonner au Royal Forêt Saint-Hubert puis j'ai lancé ma petite école avec des jeunes sonneurs en provenance de toute la Wallonie. Nous sonnons dans le bois chaque dimanche à 17h. C'est sympa et, bien souvent, des promeneurs font une pause pour nous écouter... »

Olivier Désert

+32 (0) 474 60 85 73

Où
les entendre ?



A Saint-Hubert, lors de divers événements liés à la chasse tels que :

- **Journées Internationales de la Chasse et de la Nature**
1^{er} weekend de septembre
- **Fête des Bouchers**
(dernier dimanche de septembre), chapitre de la Confrérie, messe du Bataillon des Chasseurs Ardennais...
- **Fête et messes de la Saint-Hubert**
le 3 novembre

A Durbuy les 8/10 et 22/10 (fête de la Saint-Hubert) : Présence des sonneurs en différents endroits de la vieille ville.

Voyage au bout de *l'Ardenne*



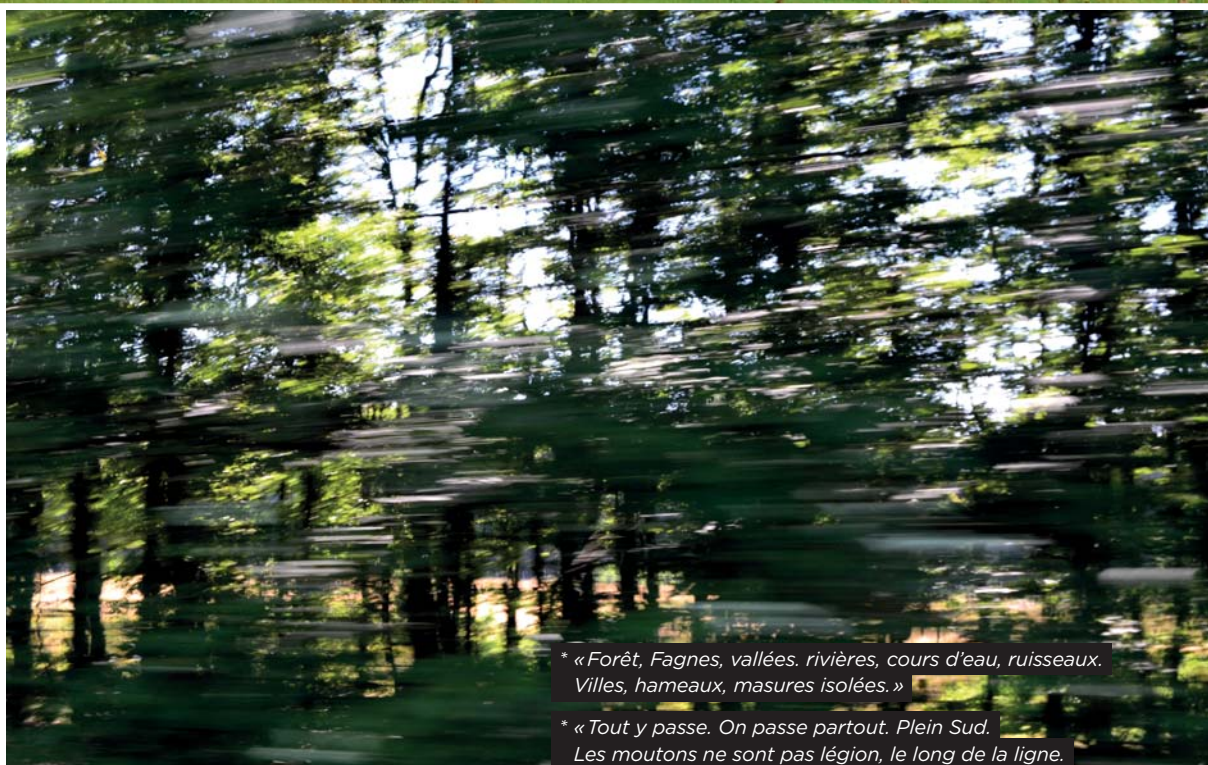
* « Plein Sud. Ma traversée de la Patagonie.
On a la Patagonie qu'on peut, nous, les Wallagons.
La Terre de Feu des aïeux.
Ceux de l'acier et du charbon. »



* « La Patagonie des fermiers, des forestiers...
Terre aride et rude. Terre verte d'ardeur et d'émerveillement. »



Benoit Califice



* « Forêt, Fagnes, vallées, rivières, cours d'eau, ruisseaux.
Villes, hameaux, masures isolées. »

* « Tout y passe. On passe partout. Plein Sud.
Les moutons ne sont pas légion, le long de la ligne.
Rasés, pelés, les moutons. »

* Extraits tirés du texte "Wallagonie, Terre de Feu", 1011 liaisons allers-retours, 2015

L'aventure commence au coin de la rue



LA LECTURE COMMENCE À L'ARRÊT DU BUS

C'est à Bastogne, à l'arrêt du bus, que nous accueillons **Benoît Califice**. En 2013, il décide de devenir, comme il le dit lui-même, un "apprenti écrivain, auto-didacte". Il jette alors son dévolu sur la ligne de bus 1011. Ses amis chauffeurs et Bouli Lanners, célèbre réalisateur migaumais mi-ardennais, entendent parler de ses textes et lui demandent de les lire : «*Lorsque je croise Bouli le 11 avril 2014, il lit mes textes et me dit : "Ça va, ce n'est pas de la daube. Ce que tu écris a une portée humaine, universelle". Bouli a tant apprécié les récits de Benoît qu'il accepta d'écrire la préface du premier ouvrage, où il y décrit avec justesse le style "Califice".*

«*... Dans chaque histoire, je retrouve une chose essentielle : aucun récit n'est fermé. Benoît ne nous bloque pas dans une vérité. Il ne nous livre pas le mot de la fin. C'est à nous de nous laisser emporter, d'imaginer. Dans ses récits, je mesure les solitudes et les camaraderies, le poids de la vie des gens. Sans lourdeur. Avec une humanité réelle et sincère. Et tout cela, dans le 1011, notre fameux 1011, qui traverse nos Ardennes...* »

Benoît poursuit : «*J'ai aussi donné mes textes à des étudiants qui se trouvaient dans le bus. Ils étaient scotchés par mes récits.*» C'est d'ailleurs grâce aux jeunes du bus qu'il a mis en route son premier ouvrage : «*J'étais étonné que dans un bus avec un trajet aussi long, il n'y avait quasi aucun jeune qui lisait, cela m'a interpellé. Je me suis souvenu de l'opération "La Fureur de Lire" (voir encadré). Du coup, en quatre mois, j'ai*

monté le projet d'un livre : "1011 liaisons d'un jour". Mes conditions étaient que le livre soit gratuit et distribué aux arrêts du bus par les chauffeurs.

ET DE 4 !

Vue la sortie prochaine du 4^{ème} tome "1011 liaisons jeunes", inutile de préciser le succès des précédents "1011 liaisons d'un jour", "1011 liaisons allers-retours", "1011 liaisons hors-piste". Et la suite ?

«*Ce sera toujours un bouquin gratuit, mais avec de plus en plus la participation de jeunes issus d'ateliers d'écriture et d'animations. Le projet va aussi se développer avec des animations et des ateliers artistiques. Il y aura l'écrit, l'expression artistique, les rencontres, les échanges entre les êtres humains et le bus comme véhicule des rencontres. Je souhaite contribuer un peu à faire tomber les frontières, le racisme ordinaire d'un Liégeois par rapport à un Ardennais, par rapport à un exilé, un réfugié, un étranger. De l'humanité de tous les jours.*

J'écris sur des gens ordinaires dans un bus, les paysages, mes impressions. Je veille à ce qu'il y ait un éventail de récits, de textes de différentes atmosphères.



LES PETITS CONCOURS

A gagner : 10 x 4 livres
"1011 liaisons..."
Concours du 01 au 31/10 sur
<http://bit.ly/Ardenne2017>

LA FUREUR DE LIRE

Cinq jours pour profiter de centaines d'activités autour de la lecture en Wallonie et à Bruxelles. La Fureur de lire est un programme d'animations, d'ateliers, de rencontres qui donnent envie de lire, de franchir la porte d'une bibliothèque, d'une librairie ou encore d'un centre culturel. Mais aussi de nouer de nouvelles liaisons cordiales pour échanger en toute liberté.

La Fureur de lire 2017 se déroulera du **11 au 15 octobre** et aura pour thème : "Des histoires à construire". Elle marquera la diffusion gratuite de 3.000 exemplaires du 4^{ème} tome de Liaisons 1011 :

- aux arrêts de bus 1011
- dans les bibliothèques publiques (Manhay, Houffalize, Bastogne, Arlon, Athus...)
- dans les librairies labellisées Fédération Wallonie-Bruxelles ("Croisy" à Bastogne, "Le Point-Virgule" à Arlon...)
- auprès des "partenaires" (Le Palais d'Arlon...)



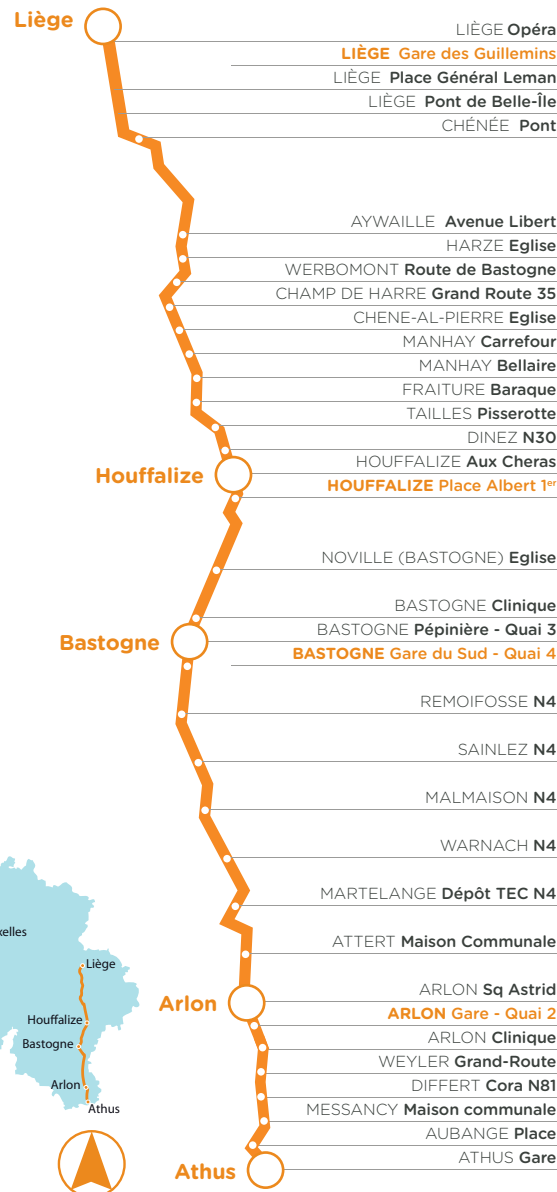


3 jours en famille le long de la ligne 1011

Avec ses 151 km parcourus en un peu moins de 3h, le 1011 est une façon originale de découvrir le Luxembourg belge. Nous vous livrons une idée de séjours (3 jours et 2 nuits) à effectuer en famille au départ de Liège-Guillemins¹. Il vous est possible de moduler ces programmes comme bon vous semble : 1 jour, 2 jours ou 3 jours. Embarquement immédiat !



¹ Les horaires peuvent varier selon le jour ou la période. Plus d'infos et liste complète des arrêts de la ligne sur www.infotec.be. Attention, il n'existe à notre connaissance aucune consigne à bagages à Arlon. Penser donc à voyager léger car le dernier jour, il vous faudra vous déplacer avec vos bagages. Sauf si vous trouvez un commerçant où un cafetier compatissant autour de la gare.



Jour 1

Liège - Houffalize

8H30 : départ de Liège-Guillemins

9H42 : arrivée à Houffalize (Place Albert 1^{er}) et dépôt des bagages au **Cocoon Hôtel du Commerce ****** 

10H15 : deux promenades au choix au départ du **Royal Syndicat d'Initiative**, place de Janvier 45, 2

→ **Circuit des Légendes** : après avoir pris possession d'un audio-guide gratuit, partez à la découverte des légendes du coin sur un tracé long d'un kilomètre. Cinq légendes et histoires de la région sont mises en scène à travers des œuvres d'art.

→ **Balade "Au fil du temps"** : illustrée par une petite coccinelle dont vous suivez les pas, cette balade de deux kilomètres vous emmène sur une vingtaine d'étapes à la découverte des habitants et du patrimoine local. Livret de la balade en vente au RSI (1,5€).



12H00 : déjeuner au **Croqu'en bouche** .

13H15 : après-midi récréative et pédagogique à **Houtopia** , **le Monde aux Enfants**. La visite se passe en deux temps : l'espace découverte intérieur composé de modules d'activités à parcourir librement sur des thématiques telles que de la santé, la sécurité ou l'environnement et la grande plaine de jeux extérieure (parcours aventure, toboggan de 30 mètres, etc.). Sans oublier le spectacle sur 5 écrans géants en arc de cercle projeté dans la salle de cinéma.

15H45 : départ pour une balade de 20 minutes vers Vayamundo Houffalize, pour piquer une tête à **l'Aqua l'O** . Ce centre thermal situé au cœur du Domaine Ol Fosse d'Outh est composé d'un grand bassin récréatif équipé de toboggan, rivière sauvage, jets, bain bouillonnant, cascade, jacuzzi avec bancs à bulles d'air et autres hydrojets réglables. Un petit bassin avec pataugeoire et de sympathiques petites fontaines font le plaisir des tout petits. Un éclairage subaquatique y crée une ambiance originale. Possibilité de se relaxer dans un bain balnéo à 36-38°C, dans les hammans ou le sauna.

18H30 : retour et dîner à l'hôtel

ALTERNATIVE RANDO :

si vous préférez consacrer votre journée à la randonnée, sachez qu'il existe de nombreux itinéraires de promenades balisés et en boucle au départ de Houffalize. D'une distance de 5 à 12 km, elles sont reprises sur une carte en vente au RSI.



-  <http://cocoonhotels.eu>
-  www.lecroquenbouche.be
-  www.houtopia.be
-  www.vayamundo.be/fr/ardennes (Aqua l'O)

 www.houffalize.be



Aqua l'O





Jour 2

Houffalize - Bastogne

9H42 : départ de Houffalize (Place Albert 1^{er})

10H07 : arrivée à Bastogne (Gare du Sud) et dépôt des bagages à l'**Hôtel Melba ****** ☺

11H00 : **Place McAuliffe**. On peut y voir, outre le **monument** dédié à la mémoire du Général du même nom, valeureux défenseur de la ville en 1944, l'emblématique **char Sherman**. C'est également sur cette place que se trouve la **Maison du Tourisme** au premier étage de laquelle une **vitrine du Jambon d'Ardenne** a été créée.



11H30 : le **Musée du Cochon**. Situé à deux pas de la Place McAuliffe, il s'agit en réalité du point de vente bastognard des établissements **Hartman** ☺ rassemblant une série d'éléments évoquant les porcidés et leurs dérivés charcutiers. Spécialisés depuis plusieurs générations en désossement et découpe, vous y trouverez des spécialités et préparations à base de cochon, dont l'inimitable Jambon d'Ardenne.

12H00 : pause gourmande à la **Brasserie Lamborelle** ☺. L'occasion de déguster la Airborne ou, pourquoi pas, une bière flambée, deux spécialités de la maison.

13H15 : prendre la direction de la **rue du Sablon**, l'artère commerçante de Bastogne bien connue des amoureux du shopping. Au bout de la rue, plusieurs visites s'offrent à vous :

→ **Musée en Piconrue** ☺ et la **Maison des Légendes** : embarquez pour un voyage au cœur de la culture ardennaise et de son riche patrimoine matériel et immatériel. Les espaces

d'expositions proposent des regards diversifiés et complémentaires sur l'Ardennais d'hier et d'aujourd'hui.

→ **Bastogne War Museum** ☺ (à 1,5 km) : il propose une remise en contexte moderne et interactive des causes, événements et conséquences de la Seconde Guerre mondiale, à travers le prisme de la bataille des Ardenne. Le nouveau parcours muséal est émaillé de "scénovisions", véritables mises en scène inédites, multisensorielles et en trois dimensions. Situé juste à côté du musée, le **Mémorial du Mardasson** témoigne de la reconnaissance de la population belge aux soldats américains tombés lors de la Bataille des Ardenne. Possibilité par beau temps de monter sur la terrasse pour profiter d'une magnifique vue sur Bastogne et ses alentours.

Retour à l'hôtel par le RAVeL empruntant l'ancienne ligne de chemin de fer Bastogne-Wiltz. Cette magnifique promenade offre un cadre vert et calme et conduit à la Gare du Sud où le 1011 vous a déposé le matin.

18H30 : dîner à l'hôtel ou pourquoi pas au **Restaurant Wagon Léo** ☺ (Bib Gourmand du célèbre guide Michelin).

- ☺ www.hotel-melba.eu
- ☺ www.hartman-delice.be
- ☺ www.brasseriellamborelle.be
- ☺ www.piconrue.be
- ☺ www.bastognenewarmuseum.be
- ☺ www.wagon-leo.com





Jour 3

Bastogne - Arlon

10H07 : départ de Bastogne (Gare du Sud)

10H50 : arrivée à Arlon (Gare). Attention, comme mentionné plus haut, il n'y a pas de consigne à bagages.

11H15 : Balade dans le **quartier historique de Saint-Donat**. Située sur la Knippchen (colline centrale de la cité), l'église Saint-Donat fut érigée en 1626 par les pères Capucins puis fortifiée dans le style "Vauban" sous le règne de Louis XIV. A découvrir également tout autour de l'église, le **Belvédère**, le **square Sainte-Elisabeth**, la **porte de l'ancienne abbaye de Clairefontaine** et la **montée royale** (chemin de croix comprenant 14 stations).

12H00 : **Place Léopold** sur laquelle est érigée le **Palais Provincial** mais aussi l'**ancien palais de Justice** qui accueille régulièrement des expositions. Au centre de la Place, un **char américain M10** datant de la Seconde Guerre mondiale.

12H15 : Déjeuner à la **Brasserie TWINS**.

13H45 : shopping dans le piétonnier. L'occasion de faire quelques emplettes telles que du **Maitrank**, spécialité de la région à base de vin blanc de Moselle, d'inflorescence d'aspérule odorante, de sucre, d'orange et de cognac. L'épicerie bio **Tout un Fromage** propose de très beaux paniers gourmands. Un peu excentré (mais proche du Musée Archéologique), l'épicerie fine **Epices & Tout** vous propose également des produits qui raviront vos papilles.

15H15 : **Musée archéologique** : créé en 1886, il réunit une importante collection de vestiges mis au jour en Luxembourg



Au départ de la Knippchen vue sur le vieux quartier d'Arlon



La Montée royale

belge. Le musée est renommé pour sa section gallo-romaine, en particulier la collection de sculptures funéraires, qui est l'une des plus importantes d'Europe.

16H45 : traversée du **parc Gaspar** pour rejoindre l'**église Saint-Martin**. Construite de 1907 à 1914 et de style néogothique, l'édifice est classé "Patrimoine majeur de Wallonie". Sa tour de 97m en fait le bâtiment ecclésiastique le plus haut en Wallonie.

17H30 (17H15 LE WE) : embarquement dans le 1011 (Arlon Gare) vers Liège pour ramener tout le monde au bercail ! Prévoyez une pause "pipi" au préalable car une fois dans le bus, ce ne sera plus possible avant votre destination finale.

19H53 : arrivée à Liège-Guillemins.

- + www.palaisarlon.be
- + www.brasserietwins.com
- + www.toutunfromage.be
- + www.epicesettout.be
- + www.province.luxembourg.be (Musée archéologique)
- + www.saint-martin-arlon.be

www.arlon-tourisme.be

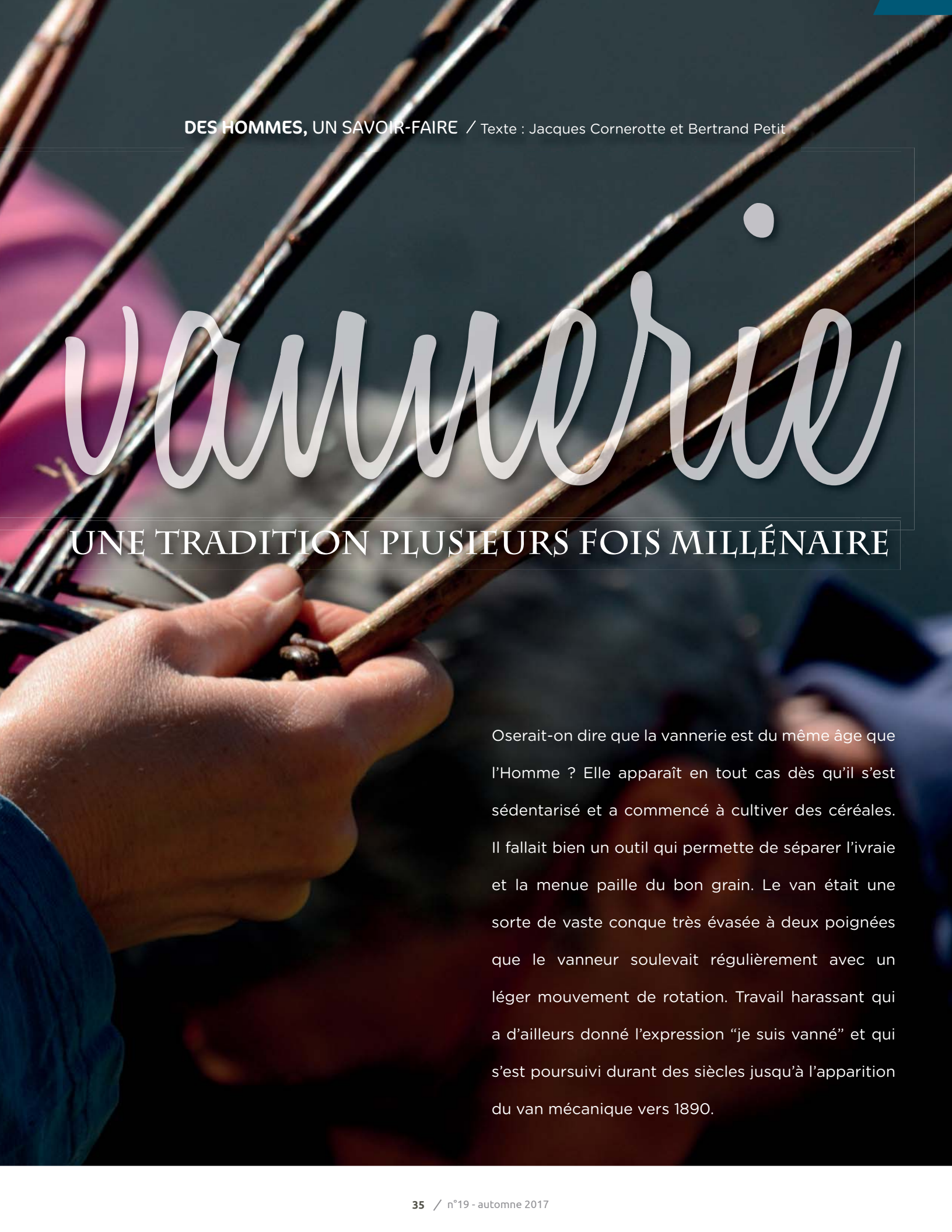


Place Léopold

20H00 : **important**, ne pas oublier de poster des photos de son voyage sur la page facebook du Luxembourg belge !

[Luxembourgbelge](https://www.facebook.com/Luxembourgbelge)





DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE / Texte : Jacques Cornerotte et Bertrand Petit

vannerie

UNE TRADITION PLUSIEURS FOIS MILLÉNAIRE

Oserait-on dire que la vannerie est du même âge que l'Homme ? Elle apparaît en tout cas dès qu'il s'est sédentarisé et a commencé à cultiver des céréales. Il fallait bien un outil qui permette de séparer l'ivraie et la menue paille du bon grain. Le van était une sorte de vaste conque très évasée à deux poignées que le vannier soulevait régulièrement avec un léger mouvement de rotation. Travail harassant qui a d'ailleurs donné l'expression "je suis vanné" et qui s'est poursuivi durant des siècles jusqu'à l'apparition du van mécanique vers 1890.

DE PRÉCIEUX SAVOIR-FAIRE



Au fil des siècles, la vannerie va prendre une importance capitale dans la vie économique du monde entier. Comme dans la vieille Europe. Dès le Moyen-Age, les artisans vanniers se regroupent en puissantes corporations au sein des villes, comme les drapiers, les tanneurs et tant d'autres métiers qui jouaient un rôle essentiel dans le quotidien des villes et des campagnes. Des gens respectés.

En 1920, on comptait en France un vannier pour cent habitants ! Nul besoin d'écoles, le métier se transmettait oralement. L'apprenti observait, imitait, remettait son ouvrage sur le métier sous l'œil bienveillant du maître. Puis venait le temps de l'envol, l'ouvrier confirmé s'installait et perdurait ainsi la tradition. En France, la suppression des corporations à la fin du XVIII^{ème} siècle fit passer nombre de métiers par les associations compagnonniques qui assurèrent la continuité de l'apprentissage.

Chez nous, point de compagnons mais une transmission moins formelle. Ici, il est impossible de passer sous silence les Saussus de Saint-Mard, en Gaume.

LA CRAINTE DE LA PERTE

Tout va pour le mieux jusqu'à l'entre-deux guerres. C'est à partir des années 20 qu'en France comme chez nous, plusieurs événements vont profondément bouleverser les milieux traditionnels de la vannerie : la crise économique de 1929, l'arrivée de produits quasi industriels (métal, bois, carton avant le plastique dès les années 1950), l'importation massive chez nous des productions de l'Est, d'Espagne, d'Italie, de Chine et de Thaïlande. Et les artisans finissent par lâcher prise. A Saint-Mard entre 1921 et 1930, ils sont encore 35 à travailler de manière professionnelle. En 1942, ils ne sont plus que 19 et ils ont tous plus ou moins la cinquantaine.

Aujourd'hui, quelques anciens qui connaissent encore les gestes ancestraux acceptent de transmettre à de plus jeunes, trop heureux de voir la tradition et le métier se perpétuer. La vannerie traditionnelle est sauvée.



Le vannier de Jean-François Millet



Ceux QUI ONT REPRIS le flambeau

Marianne Graff (Ansart) est de ces jeunes-là. Bien consciente que quelque chose est en train de se jouer, elle multiplie les rencontres, s'investit à fond dans le métier en faisant d'abord des objets traditionnels : paniers à anses, volettes qui recevaient le dimanche et les jours de fête les délicieuses tartes aux pommes, mirabelles, reine-claude, rhubarbe sans compter le rebondi "rouyau" gaumais que l'on dégustait avec une bonne tasse de café éventuellement complétée d'une mirabelle extraite d'un flacon un peu (mais juste un peu) oublié au fond du buffet de la cuisine. Sans oublier le traditionnel nid à poule qui laissait au gallinacé tout le loisir de pondre son ou ses œufs dans un nid où il se sentait bien.

Marianne parle avec retenue et beaucoup d'émotion de ces moments magiques de transmission. Marianne est une philosophe. Organisatrice d'animations scolaires, adultes et d'ateliers spécifiques demandés par quelques mordus, Marianne a une approche très précise pour qui touche, pour la première fois hume, découvre les textures, les couleurs et les contraintes du matériau qu'il ou elle va travailler. C'est important de bien connaître ce qui fait que tel saule est relativement facile à manier alors que le noisetier, base de cette

vannerie plus "rude" est un bois difficile à travailler. La vannerie de noisetier (et de châtaigner) est beaucoup plus physique. Chaque végétal nécessite un traitement spécifique en fonction de sa nature, de sa souplesse, de sa résistance aux contraintes. *« Il faut faire corps avec le végétal, sourit Marianne, l'entendre, le palper, découvrir le défaut qu'il faudra éviter... »*



Quand on lui pose la question de savoir quelle est la limite de la créativité dans l'art qu'elle pratique, Marianne vous répond avec un petit sourire que cette seule limite, c'est le matériau. «*Quelle que soit ta créativité et ton envie d'aller plus loin, c'est toujours le végétal qui décide. Un exemple ? J'avais une commande assez extravagante pour une école de ma région : les institutrices auraient souhaité pouvoir offrir aux enfants une sorte de refuge sous la forme d'un tipi en saule vivant. Le seul problème en était les dimensions : 10 mètres de diamètre au sol et la hauteur proportionnée à ce diamètre. A cette saison, je ne disposais pas de brins*

de saule suffisamment longs pour pouvoir les joindre tous au sommet du tipi. Ou alors, cela n'aurait ressemblé à rien. J'ai donc du faire apprendre la patience aux maîtresses et aux enfants en leur expliquant que, dans un premier temps, nous allions planter les brins de saule avant de les laisser s'enraciner, croître en toute tranquillité. Cela allait prendre un an. Mais quand ils ont vu le résultat l'année suivante, surprise, c'était comme cela que, dès le départ, ils avaient imaginé leur tipi. Entre-temps, ils avaient pris conscience que c'est la nature qui gère, pas les hommes. Ils peuvent intervenir, certes. Mais si peu... »

CRÉER DU BEAU, DONNER DU BONHEUR À SOI ET AUX GENS

Marianne Graff, Fanette Bailleux, Marie Arnould, Françoise Marion, Nadine Gobin

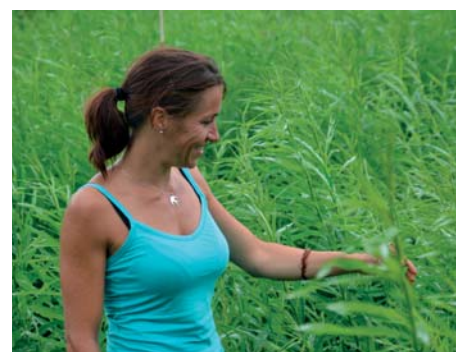
(qui habite Alle-sur-Semois et fabrique entre autres de magnifiques paniers... de pêche), **Stéphanie Jacques** ou encore **Michel Recht**, combien d'autres sont-ils à avoir repris le flambeau pour amour du geste, par souci de sauvegarder les savoir-faire et pour se faire plaisir tout simplement. Chacun exploite à sa manière les spécificités des matières. Ce qui ne peut que réjouir le regard de celui qui voit l'ouvrage s'élaborer lentement sous ses yeux.





Dans le magnifique livre
“La vannerie inspirée de Gaume et d'ailleurs”

qu'elle a rédigé en 2015, Fanette, après avoir bourlingué aux quatre coins de la terre, nous livre une véritable somme sur ce qu'était et ce qu'est de nos jours la vannerie. On ne soupçonne pas. Je vous y renvoie tant les différents aspects du travail des vanniers y sont détaillés.



Et les matériaux, me direz-vous ? « *Tout dépend de ce que l'on veut faire, répond Fanette. La vraie vannerie sauvage n'utilise que des matériaux prélevés dans la nature. Nous allons à la maraude ! Clématite, ronce, lierre, jonc, tout fait bel objet pour qui sait l'utiliser et mettre ses qualités en valeur. La seule limite reste l'imagination et le savoir-faire de la vannière (ou du vannier).* »

Quant à la vannerie plus traditionnelle (mais à l'heure actuelle, on ne sait plus très bien où sont les limites), elle reste basée sur l'osier et le noisetier principalement mais aussi le jonc, la paille... L'osier justement. Au temps de la splendeur des vanniers traditionnels, notamment à Saint-Mard chez les Saussus, chaque vannier possédait sa ou ses parcelles d'osier. Ainsi, à Saint-Mard, au plus fort de la production, huit grandes oseraies étaient recensées.

« *Nous avons la chance, me dit Fanette, de pouvoir cultiver nos propres osiers.* ». Et Fanette de m'emmener non loin de l'ancienne gare du chemin de fer à Bellefontaine où Marianne, Françoise et elle entretiennent amoureusement une belle parcelle de saules qui pousse grâce au lagunage de... la station d'épuration des eaux usées. Accompagnées des compétences d'un agent du DNF de la Région Wallonne, nos trois vannières ont là de quoi fabriquer de beaux objets durant des années.

Témoin, cette sculpture en saule vivant réalisée par Marianne à Rossignol, non loin des bureaux du Parc naturel de Gaume : un banc en saule vivant. Vous savez (ou pas, nul n'est parfait) que le saule planté en une terre relativement humide se met très vite à développer des racines qui vont lui donner vigueur et résistance dans le temps, moyennant quelques précautions. Mais quand on voit le résultat, on ne peut qu'être émerveillé devant tant d'habileté et de connivence avec les arbustes.

Fanette Baillieux pratique aussi – entre beaucoup d'autres choses – la technique du saule vivant. Cela donne des sculptures très contemporaines qui apportent du neuf et de l'insolite dans un lieu. Voyez l'aspect à la fois géométrique et la place laissée à Dame nature pour développer ses propres fantaisies.

Gilles Clément, grand jardinier français (c'est lui qui a été chargé de la conception du Parc André Citroën à Paris), reste très modeste lui aussi quant aux “débordements” de la nature. « *Nous plantons, dit-il, certes. Mais après, de quel droit devrions-nous intervenir ? Il faut, bien sûr, de temps à autre, corriger l'un ou l'autre débordement. Mais toujours dans le respect de la plante. C'est elle qui sait. Pas nous. Ou si peu.* » Belle leçon d'humilité.



Le **Musée gaumais** (Virton) possède une magnifique collection de différentes productions réalisées sous forme de miniatures par un maître dans l'art de la vannerie fine : Frédéric Martin a reproduit en son temps dans ces miniatures ce qu'il a produit en grandeur nature durant quelques décennies. C'est rempli de poésie et de l'amour de l'ouvrage bien fait.

www.museesgaumais.be



La vannerie sauvage,

TOUTE UNE PHILOSOPHIE

Le nord de la province partage lui aussi une longue histoire avec la vannerie. **Marie-Françoise Romain** propose à Wellin plusieurs stages consacrés à la vannerie sauvage qui se fait à partir de brins récoltés dans la nature.

Ce contact direct avec la nature plait à Marie-Françoise. Depuis quelques années, est né en elle un vrai goût pour tout ce qui touche à la botanique et

plus particulièrement à l'ethnobotanique c'est-à-dire l'étude des relations de l'homme avec son environnement comme en témoignent les nombreux ouvrages qui peuplent sa bibliothèque !

Pour préparer ses stages, Marie-Françoise cueille elle-même les brins qui seront tressés. C'est pour elle un vrai bonheur de découvrir les plantes, les graminées qu'elle a étudiées dans les livres et dont la plupart d'entre nous ont oublié le nom. Au-delà du tressage, elle tente de faire découvrir le patrimoine naturel de sa région. La vannerie sauvage, c'est aussi une façon de remonter le temps et de se réapproprier les techniques d'autrefois.

UN PASSÉ QUI RESSURGIT

C'est il y a dix ans, lorsqu'elle s'inscrit pour la première fois à un stage de vannerie, qu'elle en tombe amoureuse. A l'époque, il s'agissait de vannerie utilisant des brins de noisetier, plus difficile à manipuler. Peu à peu, tresser devient une passion et

l'idée lui vient de proposer des stages de vannerie sauvage, moins populaire que la vannerie d'osier.

UN CERTAIN ART DE VIVRE

Si les paniers confectionnés en osier sont d'aussi bonne qualité que ceux façonnés dans d'autres végétaux, ce n'est simplement pas la même philosophie à l'ouvrage ! Dans le cas de la vannerie d'osier, le brin doit se plier à une confection d'objets rapide et reproductible à grande échelle. En vannerie sauvage, c'est le contraire ! C'est l'homme qui doit adapter son geste au végétal et à ses propriétés...

Travailler avec des brins sauvages enseigne le respect de la nature et des saisons mais invite aussi à prendre son temps. Les stages sont l'occasion pendant deux jours de mettre de côté tous les problèmes, les tracas quotidiens, de se couper du monde et de redécouvrir par la même occasion la valeur des choses.



L'IMPORTANCE DE LA RÉCOLTE

L'étape primordiale avant la confection, c'est la récolte des végétaux. C'est aussi un moment où l'imaginaire se met au travail, un moment de créativité, de sérénité qui apporte à Marie-Françoise beaucoup de plaisir. Elle cueille un peu partout autour de chez elle : le long des chemins de campagne, le long des RAVeLS, des cours d'eau... Elle cueille les brins de l'année c'est-à-dire la première repousse après le fauchage.

En hiver, on récolte les brins ligneux c'est-à-dire les brins boisés : le saule, le noisetier, le cornouiller, la clématite, le troène, l'orme, la bourdaine, la ronce (pour les lanières) ou la symphorine (un arbrisseau à petites fleurs roses). Après la cueillette, les brins sont laissés de côté quelques semaines afin qu'ils se rétractent bien. En été et en automne, c'est au tour des herbacés comme les joncs, le carex aussi appelé laïche, les feuilles d'iris, le genêt. C'est uniquement au mois de juin qu'il est possible de récolter l'écorce. Si l'on fait de la vannerie en hiver, on utilisera des brins semi-frais. Au printemps, on retrempera les brins séchés.

DES STAGES POUR APPRENDRE ET DÉCOMPRESSER...

Les stages de Marie-Françoise n'ont pas pour but une production intensive d'objets. Aucun modèle n'est imposé. Plusieurs sont proposés. Les stagiaires peuvent reproduire leur préféré. Quand ils acquièrent un peu de technique, ils s'inspirent du modèle et entreprennent leur propre création. Convivialité, liberté et ressourcement sont les maîtres mots.

Souvent, quand Marie-Françoise présente pour la première fois les différents brins et tiges aux stagiaires, beaucoup sont étonnés : autant d'espèces à portée de main ! Et quelle richesse de couleurs ! Du vert au jaune en passant par le brun et le rouge... Marie-Françoise réalise d'ailleurs des paniers à partir de différentes plantes, ce qui permet d'admirer

toutes ces variations de couleurs les unes à côté des autres. De très jolies compositions...

Elles sont d'ailleurs de toutes sortes : des paniers comme les paniers "ruche", les paniers à provision, les paniers pour la cueillette (d'orties notamment), des corbeilles, des créations "bois-vannerie" mais également des gourdes, des bijoux... Certains ont même confectionné de la décoration de Noël ou d'intérieur.

QUI PEUT S'INSCRIRE ?

Tout le monde... Il suffit d'être âgé de plus de 16 ans. Les plus petits ne sont pas pour autant oubliés. Chaque été sont organisés les stages "Petits et grands". Le principe est simple : un enfant âgé d'au moins 8 ans forme un duo avec un adulte : papa, maman, papy, mamie, tonton... Ensemble, ils créent un objet en vannerie très ludique comme un masque par exemple.

« On se rend compte, nous dit Marie-Françoise, que ce sont souvent les enfants qui ont le plus d'imagination et de créativité. Au final, ce sont eux qui aident les adultes et pas le contraire... Ils détournent plus facilement le modèle proposé... »

Les stages ont lieu à Wellin, à Assenois (Léglise) et à Sohier dans le tout nouveau "Laboratoire de la vie rurale", axé sur la nature, les produits locaux et l'artisanat. Marie-France vous y accueillera avec joie.

<http://vannerie-nature.be>



Vannerie nature

Les oiseaux, les meilleurs vanniers sauvages !

Le logo de Vannerie Nature représente une rousserolle sur son nid...

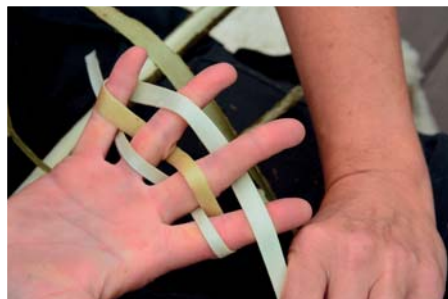
« Ces petits oiseaux tressent leur nid autour des hautes herbes des zones humides ou des bords de ruisseaux. Sur 4 ou 5 tiges solides de roseau, de phragmite ou de reine des prés, les rousserolles accrochent des matériaux souples, feuilles et lanières végétales qu'au besoin elles trempent pour les assouplir. Ces végétaux tressés, en séchant, forment un nid bien solide, ondulant au vent, dans lequel elles peuvent pondre et nourrir leurs petits en toute sécurité. »

Joli symbole pour une vannerie sauvage !

Réaliser son propre panier en vannerie est une autre démarche que de l'acheter en plastique en magasin. De nombreux stagiaires sont sensibles au développement durable.



ENVIE D'APPRENDRE *la vannerie ?*



Vous vous sentez une âme de vannier, vous avez envie de vous y initier ? Sachez que tous nos artisans organisent des stages, des ateliers pour transmettre leur savoir-faire et leur sens du beau. Prenez contact avec eux. Les connaissant, ils se feront un plaisir de vous répondre.

Marianne Graff (Ansart)
+32 (0)478 79 69 26
dethisem@scarlet.be

Françoise Marion (Couvreur)
+32 (0)63 57 64 51
+32 (0)478 50 02 04
francoise@vandouest.com
http://vandouest.com

Marie Arnould (Assenois)
+32 (0)479 44 04 22
www.ferme-explorateurs.be

Michel Recht
+32 (0)63 58 19 02
rmichel@live.be

Stéphanie Jacques
+32 (0)478 13 65 89
www.stephanie-jacques.net

Marie-Françoise Romain
+32 (0)499 62 69 96
info@vannerie-nature.be
http://vannerie-nature.be

Fanette Bailleux (Robelmont)
+32 (0)492 86 59 26
fbailleux@gamal.com

Vinciane Boulanger (Erezée-La Roche)
f vincianeoulanger-guidenature



POUR PROLONGER LA DÉCOUVERTE

- Bailleux F., "La vannerie inspirée de Gaume et d'ailleurs", Maison du Tourisme de Gaume - SI Virton, 2015
- Saussus R., "L'artisanat de la vannerie à Saint-Mard", dans Le Pays gaumais, Virton, 1981 - 1982
- Saussus R., "L'industrie de la grosse vannerie à Saint-Mard", dans Le Pays Gaumais, Virton - 1941

(ces 2 ouvrages sont épuisés mais disponibles dans les bibliothèques de la Gaume et au Musée gaumais pour consultation)

Une revue française fort bien faite
Le Lien créatif (www.leliencreatif.fr)

MAIS AUSSI...

Cuest'Art Virton

Venez y découvrir les **9, 10, 16 et 17 septembre 2017** le travail de Fanette Bailleux. Ses entrelacs sculpturaux d'extérieur en saule vivant. Son univers végétal de trames et de courbes, de patience et de sensibilité, vous invite à le toucher, à le respirer...

www.cuestart.be

Le Centre de Découverte de la Nature de la Province de Luxembourg propose de vous retrouver un vendredi par mois autour d'un thème nature. Une **"Découverte de l'osier"** se déroulera le **17 novembre 2017** sur le site du domaine du Fourneau Saint-Michel.

Réservation obligatoire :
+32 (0)496 85 15 69.

Plus d'info :
www.province.luxembourg.be

Circuit de la vannerie de Saint-Mard

Saint-Mard, qui fut le siège principal en Gaume des travailleurs de l'osier, est la seule commune qui, vers la fin du XVIII^{ème} siècle, possédait déjà des vanniers professionnels. Leur nombre s'élevait jusqu'à plus d'une cinquantaine vers 1920, pour finalement s'éteindre complètement vers 1960 à la suite des conséquences de la crise économique des années 30.

Mais la vannerie ne fait pas partie d'un passé révolu, elle reste bien vivante dans notre vie de tous les jours. Le retour de vanniers professionnels dans la région et l'essor nouveau de cet artisanat d'art, pratiqué de façon traditionnelle mais aussi contemporaine, en sont la preuve.

Ce circuit d'une longueur de 2,4 km vous permettra de comprendre comment la vannerie était implantée à Saint-Mard. Sept panneaux didactiques jalonnent le parcours. Circuit téléchargeable sur **www.luxembourg-belge.be**

Saule en Vie...

Ces 3^{ème} rencontres se dérouleront à Montquintin du **22 au 24 septembre 2017**. Au programme, des stages de vannerie, une conférence, des démonstrations et de nombreux ateliers. Le dimanche se tiendra un marché vannier.

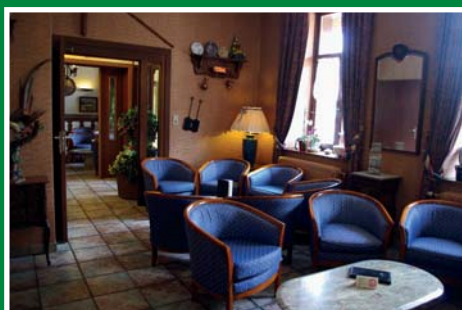
http://saulenvie.be





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

PAYSAGES GOURMANDS

EN PHOTOS



Les **16 et 17 septembre**, le Luxembourg belge fêtera ses paysages autour de deux thématiques : la gastronomie et la photo. Ces deux jours seront une belle occasion de découvrir des points de vue somptueux

et des villages aussi pittoresques que charmants. Avis aux amateurs de balades au grand air et aux fins gourmets, la 9^{ème} édition du Week-end des Paysages promet de bons moments de détente en famille, entre amis ou en amoureux ! Laissez parler votre gourmandise et profitez des plus beaux coins de la province à travers l'objectif...

LE TERROIR



À L'HONNEUR



Mises sur pied par la Fédération du tourisme de la province de Namur, les Balades pique-nique sont de véritables rendez-vous pour les amateurs de produits régionaux. Le 17 septembre prochain, le site des ruines du **Château d'Herbeumont** accueillera, lui aussi, sa grande balade pique-nique. Un endroit insolite, des produits de bouche à faire fondre les palais les plus fins et des animations pour toute la famille, tout est réuni pour une journée conviviale. Après avoir profité des magnifiques sentiers de balades (7 et 12 km) ou de trail (11 km) et suivi les conseils avisés d'un photographe paysager, place à un panier gourmand bien mérité.

Ce n'est pas tout, vous pourrez vous prendre en photo grâce à la sharing-box présente sur le site et admirer un spectacle de fauconnerie pendant que vos enfants se feront grimer.

De quoi le panier gourmand sera-t-il composé ? Parmi le Jambon d'Ardenne et autres rillettes de volailles bio, seront présents les fromages de la **Fromagerie de la Semois**. Pour vous donner l'eau à la bouche, Regards d'Ardenne a rencontré pour vous Isabelle et José Nicolas, un couple amoureux de l'Ardenne et de son terroir.



Ils nous reçoivent dans leur petite fromagerie artisanale au cœur du charmant village de Sugny, dans la commune de Vresse-sur-Semois. Lui est militaire et elle fromagère, diplômée de l'école d'agriculture Saint-Quentin à Ciney, après être passée par les métiers d'aide-soignante et de femme au foyer. C'est la 3^{ème} saison qu'ils commercialisent leurs produits mais les prémices ont commencé dans leur cuisine personnelle. D'essai en essai, après avoir fait goûter leurs premiers fromages à leur entourage, ils se sont lancés dans l'aventure.

POUR VOUS L'ARDENNE EN UN MOT, C'EST...

« C'est quelque chose de fort, c'est la nature. C'est une région formidable, aussi bien pour le côté physique des balades et randonnées que pour le côté terroir. On y est bien et la région de la Semois est très belle. Avant, aucune fromagerie ne comportait le nom Semois donc on a sauté sur l'occasion. On profite de la renommée de la région même si le village de Sugny n'est pas directement traversé par la Semois. »

EN QUOI EST-CE IMPORTANT DE MANGER TERROIR ?

« Dans des petits villages comme le nôtre, tout le monde essaie de produire

un peu soi-même, de faire son pain, son jardin... Sinon, on doit prendre la voiture pour aller au premier commerce de proximité. On échange souvent des produits entre villageois : un fromage contre quelques œufs par exemple. Un bon produit régional se reconnaît par son goût, c'est l'air ambiant qui lui donne sa saveur. Le côté artisanal du travail est ce qui nous motive, ça reste à petite échelle, c'est une véritable passion. Sans l'amour du métier et du terroir, ce n'est pas la peine de s'investir dans un tel projet. Manger doit rester un plaisir avant un besoin. En mangeant terroir, on sait d'où ça vient. »

OÙ PEUT-ON VOUS TROUVER VOS PRODUITS ?

« Nous avons ouvert notre magasin en août 2016. On reste sur les marchés régionaux (Gedinne, Paliseul, Bouillon) car la commercialisation est un investissement en temps important. Nos revendeurs sont de petites épiceries de terroir. L'avantage de livrer dans les commerces de proximité, c'est d'avoir accès aux retours des gens et notre but est que la clientèle revienne. On ne fait pas de commande en ligne sinon il faudrait produire plus. Une fois par mois, le premier vendredi, nous sommes présents sur le marché du terroir de la Halle de Paliseul où tout est à base de produits





délicatement entre les différents apports. On retire ensuite le caillé, c'est-à-dire le produit de coagulation du lait. Le lait est encore mélangé quelques minutes puis on y ajoute les épices souhaitées.

Le fromage est mis en moules et envoyé en pressage s'il s'agit d'une pâte pressée. Il est trempé dans de l'eau saumurée, idéalement pendant 24 heures. Là, va se former le début de la croûte. On le fait reposer dans une cave à 80% d'humidité et à une température entre 12 et 15°C. Les meules sont lavées à l'eau salée et retournées tous les jours pour éviter que la moisissure ne s'installe. La fabrication d'un fromage nécessite une quantité importante d'eau. Le temps d'affinage dépend du fromage. Pour un camembert, il faut compter une dizaine de jours, pour la tome, il faut 8 semaines ou 6 semaines par kilo. Notre production équivaut à environ 15.000 litres de lait transformé par an. Un kilo de fromage nécessite 10 litres de lait. Dans la région, nous avons beaucoup de cave en schiste. Faire reposer le fromage dans ce genre d'endroit donne à sa croûte une saveur particulière.»

locaux même à la buvette. Chaque 3^{ème} week-end d'octobre, nous descendons en Alsace pour proposer nos fromages sur une foire au vin dans le village qui est jumelé avec Sugny. Quelques restaurateurs régionaux qui mettent nos fromages à leur carte.»

QUELLES VARIÉTÉS DE FROMAGES PRODUISEZ-VOUS ?

«Tous les fromages que nous fabriquons sont à base de lait local. Nous nous fournissons chez l'agriculteur du village. Nous travaillons uniquement le lait de vache. Peu le savent mais suivant les saisons, la texture du lait n'est pas la même et donc le goût du fromage non plus. En été, le lait est plus jaune par exemple. Nous produisons de la Tome nature, de la Tome Fénu grec, des fromages frais aux épices (fines herbes, mexicain, oignon-paprika...), du camembert appelé Fleuri Macu et de la maquée, très prisée en été quand il fait chaud.»

QUEL FROMAGE FAUT-IL ABSOLUMENT GOÛTER ?

«Ce n'est pas vraiment un coup de cœur car nous les produisons tous avec la même passion mais l'anecdote est sympathique. Le Fleuri Macu est un camembert qui tire son nom du sobriquet des gens du village. La commune est enclavée dans la France. Notre patois se

rapproche plus du patois français que du wallon. On ajoute un "ma" devant de nombreux mots d'où le nom "macu". Parfois, certaines personnes n'osent pas prononcer le nom car elles trouvent cela vulgaire, c'est assez rigolo.»

COMMENT FABRIQUE-T-ON UN FROMAGE ?

«On se lève de bonne heure, vers 5h30, pour aller chercher le lait de la première traite. Ensuite vient la fabrication. On place le lait dans une cuve fonctionnant avec un système de bain-marie à 32°C. Nous travaillons uniquement le lait cru, il ne subit aucun traitement de stérilisation. On ajoute des ferments lactiques et de la présure tout en mélangeant



QU'ALLEZ-VOUS PROPOSER COMME PRODUITS LORS DE LA BALADE PIQUE-NIQUE ?

«Nous pensons faire des assiettes avec un petit morceau de chacun de nos fromages pour que les gens aient l'occasion de goûter de tout. L'avantage d'une telle balade est de joindre l'utile à l'agréable et d'associer détente et terroir. C'est une



belle idée pour faire découvrir la région à des gens qui n'iraient pas se promener dans ces endroits spontanément. Notre but est de faire connaître nos produits et d'être en contact avec des passionnés de terroir comme nous.»

Envie de découvrir les produits de la Fromagerie de la Semois ou de commander un plateau gourmand pour vos réceptions ?



Sugny - A3

Fromagerie de la Semois

place Paul Dubois, 201
B-5550 Sugny (Vresse-sur-Semois)
+32 (0)471 21 86 99
fromageriedelasemois@hotmail.com
<http://fromageriedelasemois.e-monsite.com>



Pour vous inscrire à la Balade pique-nique au Château d'Herbeumont le 17/09 et réserver votre panier gourmand : www.baladepiquenique.be



DES PAYSAGES À PHOTOGRAPHER



Le Week-end des Paysages se découvre aussi avec votre appareil photo. Alors emmenez-le et suivez le guide ! Grâce aux conseils de professionnels de la photo, vous parcourrez de manière originale les plus beaux coins de Gaume et d'Ardenne. Des moments magiques vous attendent et peut-être aurez-vous l'occasion de croiser l'un ou l'autre gibier au détour d'un chemin forestier.

Le Week-end des Paysages en photos, ça se passe :

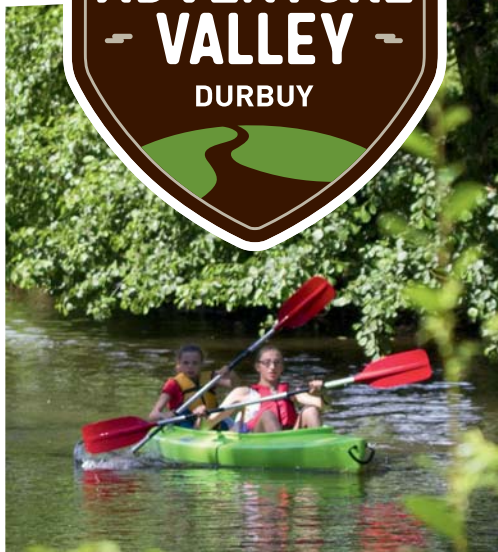
- à **Herbeumont** sur les **ruines du château** : trois balades animées par un photographe pour réaliser de beaux clichés paysagers et une sharing box.
- à **Attert** : balade photographique paysagère en compagnie d'un photographe professionnel.
- à la **Baraque de Fraiture** : exposition photo "Paysages de Haute Ardenne" et atelier photo pour apprendre à réaliser un cliché de produit du terroir.
- au **Château fort de Bouillon** : exposition photos sur les paysages remarquables du Luxembourg belge.
- à **Houffalize** : cadres personnalisés pour se faire prendre en photo de manière ludique et originale.
- à **Mirwart** : caravane vintage et éléments de costumes rigolos pour prendre la pose lors d'une des haltes de la marche gourmande au sein du domaine provincial.
- à **Montquintin** : exposition photos sur les paysages gaumais et des balades guidées jalonnées de cadres en bois offrant de magnifiques prises de vues paysagères.
- à **Paliseul** : l'occasion de photographier des champignons lors d'une balade guidée par un mycologue averti.
- à **Wéris** : balade familiale offrant de nombreuses possibilités de prendre les paysages typiques en photos.

Pour sa part, dans le cadre des **Saisons de la Photo**, la **Grande Forêt de Saint-Hubert** expose ses plus belles toiles géantes en plein air. Plus de 460 clichés nature sont à découvrir à travers 28 sites remarquables répartis sur les communes de **Daverdisse, Libin, Libramont-Chevigny, Nassogne, Sainte-Ode, Saint-Hubert, Tellin, Tenneville** et **Wellin** mais également sur les sites des **domaines provinciaux de Mirwart et du Fourneau-Saint-Michel**. De quoi admirer des photographies de la faune, de la flore et des paysages sublimes par de véritables artistes ! (www.lesaisonsdelaphoto.be)

Retrouvez le programme complet sur www.weekenddespaysages.be

Pour tout renseignement complémentaire et commander le dépliant : +32 (0)84 41 10 11



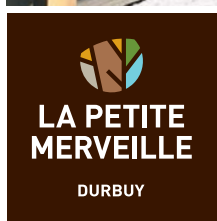


NOUVEAU : GLAMPING
ou le camping glamour

Séjournes dans nos logements insolites aux abords de notre parc "Adventure Valley" (500M) dans un endroit unique et naturel.

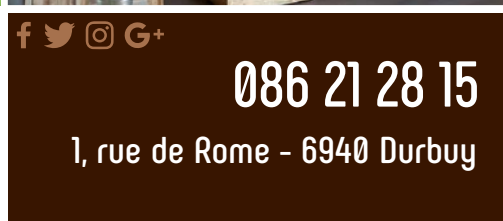
BALI : 10 tentes de 4 pers. | 5 tentes de 6 pers. | 15 tentes de 8 pers.

SHAKA : 14 tentes **luxe** de 4 pers. (avec WC et salle de bain)



ADVENTURE VALLEY
FAIT PARTIE
DU GROUPE
LA PETITE MERVEILLE

www.adventure-valley.be



IN VINO VERITAS

IN CERVESIA

FELICITAS !*

* DANS LE VIN,
LA VÉRITÉ ET
DANS LA BIÈRE,
LE BONHEUR !

DANS TOUT LE LUXEMBOURG BELGE,
DE LA LORRAINE À L'ARDENNE, SANS
OUBLIER LA FAMENNE, ON PARTAGE UNE
MÊME PASSION ET ON FAIT PREUVE
D'UN MÊME SÉRIEUX POUR SATISFAIRE
LES PAPILLES DES DISCIPLES
DE GAMBRINUS : MICRO-BRASSERIES
MAIS AUSSI BARS, RESTOS ET MAGASINS
SPÉCIALISÉS PARTICIPENT AU RENOM
DE LA BIÈRE BELGE.

UN BREUVAGE COMPLEXE

La bière brassée avec 4 ingrédients : eau, malt, levure et houblon peut se décliner, grâce aux savoir-faire et à l'imagination des artisans-brasseurs, en d'innombrables nuances d'arômes et d'amertume.

A la campagne autrefois, chaque ménage allait chercher sa bière à la brasserie locale. Alors que ce temps semblait révolu, le nombre de petites brasseries dans notre pays ne cesse d'augmenter depuis une vingtaine d'années.

Cet engouement pour des bières régionales participe sans aucun doute au phénomène d'une consommation alternative, celle du circuit court et du bon produit de terroir. Ces petites productions veulent se distinguer des géants de la brasserie, leur ancrage est souvent régional mais certaines s'exportent très bien. Nos artisans font ainsi renaître une culture de la bière qui a de fortes racines chez nous. Il ne faut pas oublier que sur les 11 trappistes mondiales, 6 sont fabriquées en Belgique. Rappelons leurs noms : 3 en Flandre : **Achel**, **Westmalle** et **Westvleteren** et 3 en Wallonie : **Rochefort**, **Chimay** et **Orval**.



PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L'UNESCO

UNE NOMINATION QUI N'EST VRAIMENT PAS DE LA PETITE BIÈRE !

BOTTLED	
BELGIAN & BELGIAN STYLE:	
8	Brooklyn - Local 1 - 25oz 26
7	Brooklyn - Local 2 - 25oz 26
7	Delirium Tremens 12
7	Duvel 10
7	La Chouffe 11
7	La Fin Du Monde 9
7	Leffe - Blonde 7
7	Leffe - Bruin 7
7	Maredsous - 10 Tripel 11
7	Ommegang - Rare Vos 9
7	Troubadour Blonde 11
7	Victory - Golden Monkey 8

CARTE D'UNE BRASSERIE
À NEW-YORK

Savez-vous qu'à New-York, mais aussi dans bien d'autres villes du monde, on connaît particulièrement notre petit royaume pour ses bières uniques ? On parle même de "Belgian style".

Christophe Gillard du magasin Mi-orge Mi-houblon à Weyler, commerce estimé par les spécialistes de la bière (350 références toutes issues de brasseries indépendantes) nous le décrit ainsi : « on parle de Belgian Style pour caractériser une bière relativement équilibrée et pas déstructurée sur l'amertume. C'est une bière où la levure a une place plus

importante que dans les bières d'autres provenances. En général on désigne ainsi des bières brassées avec des houblons européens, sans les arômes provenant des houblons du Nouveau Monde. Souvent on y trouve des odeurs d'esters fruités ou des notes de type phénol procurées par les levures ».

Le style belge séduit pour son caractère fort. Pas étonnant dès lors que l'Unesco ait reconnu récemment et officialisé "en grande pompe" notre culture de la bière. Patrimoine culturel immatériel depuis novembre 2016, cette reconnaissance veut ainsi sauver de l'oubli, de nombreuses traditions liées à la bière, des méthodes de brassages artisanales préservées jusqu'à ce jour.



DISCIPLES DE SAINT-ARNOULD, DE SAINT-GENGOULF, DE BACCHUS ET DU ROI GAMBRINUS

Une multitude de micro-brasseries naissent en Luxembourg belge. Elles créent, chaque année, de nouveaux produits de grande qualité. Rencontrer les brasseurs, c'est toujours un plus. Chacun y va de son couplet : le récit de son aventure, l'histoire d'une passion mais aussi des efforts consentis pour obtenir un produit qui en vaut la peine. Car la bière nécessite beaucoup de compétences. Alors en route sur les chemins de la bière et faisons preuve de curiosité pour que l'excellence et le bon goût ne nous échappent pas. Mais quand on ne sait pas se rendre sur place. Où trouver ces bières ? Dans des magasins du terroir, dans des épicerie fines (Bastogne, Jamoigne, Wéris...), sur les cartes de restos, dans certains "drinkshops".

BEER ONLY

Pour accéder à cette diversité de bières remarquables produites en petite quantité, il faut des commerces appropriés pour les faire valoir, des restaurateurs connaisseurs et engagés pour les proposer sur leurs cartes, des formations pour le personnel. Il faut que se déploie toute une chaîne de solidarité avec l'implication de chacun à toutes les étapes. Dure bataille pour s'émanciper des géants du secteur et pour ouvrir le public à goûter du mieux.

Pour des exclusivités et des conseils, rendez-vous chez des experts en bières. Regards d'Ardenne vous a dernièrement parlé du lorrain Christophe Gillard à Weyer (*Regards d'Ardenne* n°8 p.49). Cet article vous présente un autre larron, l'Ardenne Florent Belche qui a ouvert, à Molinfaing, **All People Want Beer**. Ces deux "boutiquiers" ont sauté le pas en ouvrant des magasins "beer only". *All People Want Beer* offre un espace plus modeste mais appelé à se développer. Comme son nom l'indique, chaque client y trouve la bière dont il rêve et le cadeau qui ravira les papilles de ses meilleurs amis. Ne nous contentons pas d'une seule note, mais étudions toute la gamme en compagnie de Florent.

Ardenne All Access, et les portes de l'Ardenne (et de sa bière !) s'ouvrent à vous.

Cette application "guide découverte" a été conçue pour être un outil simple et séduisant qui permet de préparer des circuits itinérants dans l'Ardenne franco-belge. L'utilisateur crée son itinéraire et peut l'emporter avec lui en voyage, que ce soit sur smartphone, sur papier, ou dans son GPS ! Parmi les 10 "routes" proposées à ce jour, l'une est consacrée à la bière. D'une longueur totale de 648 km, libre à vous de déterminer votre circuit parmi les 20 étapes proposées (dont plusieurs en Luxembourg belge).

www.visitardenne.com





Dans ce petit royaume de la bière, dans une cave encore mini mais avec un conseiller costaud, de vieilles caisses de bois servent d'étagères à tous ces breuvages rares. Ils sont bien à l'abri de la lumière, à une température de 15°C. Des nouveautés sont introduites régulièrement, des dégustations en présence de brasseurs sont quelquefois organisées. Autre spécificité de cet endroit sympa, c'est l'amour de la bière partagé par l'épouse de Florent, une singularité à souligner.

Florent, vos conseils pour bien servir la bière en bouteille ?

«Le verre de dégustation aura le type "teku", spécialement étudié pour la bière. Evasé sur le dessous et se resserrant sur le dessus, il se termine par un petit col concave. On le prend par le pied pour éviter que la main n'enrobe le verre et qu'elle réchauffe la bière. Il faut saisir la bouteille par le bas et garder une distance d'une vingtaine de centimètres entre le verre et la bouteille. Le verre est incliné et rempli d'un seul mouvement continu pour obtenir une moitié bière et une moitié mousse. La mousse tombe petit à petit, c'est alors qu'il faut verser à nouveau. On conserve la bière à une température constante d'environ 10°C et on la sert entre 6 à 8°C.»

Et en dégustation, par quelle bière commencer ?

«Il faut toujours monter en alcool et en couleur, de la blonde à l'ambree et enfin à la noire. De la pils à la double ou triple. D'abord on regarde sa couleur puis on hume les arômes ensuite on la goûte et on la boit en même temps que l'on inspire pour distinguer les aromatiques.»

Nous avons demandé à Florent quel avait été son parcours. Et comment procède-t-il pour acquérir des nouveautés ?

«C'est l'amour du produit qui m'a amené à me consacrer à la bière et à ouvrir cette cave. C'est encore une occupation accessoire : trois demi-jours par semaine. J'ai toujours aimé les bières spéciales, j'ai d'abord savouré les classiques. Puis, j'ai découvert des bières plus originales dans des festivals ou des salons belges et internationaux, et plus particulièrement en Italie. Dans ces manifestations, on a l'occasion de goûter des bières rares. Les artisans-brasseurs sont souvent là pour raconter leur aventure. Contact pris, on part repérer leur univers dans leurs micro-brasseries. Il y aussi les amis qui reviennent de vacances avec des bières que l'on ne connaît pas.»

En quoi vous distinguez-vous d'autres magasins de boissons ?

«Je ne vends que de la bière artisanale produite en petite quantité et souhaite défendre les petits brasseurs. Je suis là pour conseiller la clientèle et la faire sortir des sentiers battus. Il y a tellement de bières intéressantes avec des milliers de composants aromatiques. J'ai actuellement près de 280 références : des bières de la province de Luxembourg, des bières belges mais aussi étrangères : Ecosse, Allemagne, Angleterre, Estonie, Pologne, Etats-Unis, Australie, Danemark, Suède, Finlande, Pays-Bas, Norvège, Espagne, Italie...»





Y a-t-il des tendances actuelles ?

«Les India Pale Ale fortement houblonnées et hautes en alcool et des bières mûries dans des fûts de vin, de whisky, de rhum, de tequila. Je vends notamment une bière de Bastogne vieillie dans un fût de vin jaune du Jura.»

Chez nous, les brasseries des 3 Fourquets avec ses Lupulus ou la Fantôme font des bières maturées dans des fûts de chêne ayant contenu d'autres alcools. Une Lupulus blonde par exemple va ainsi diffuser des notes fruitées du Bourgogne blanc, tout en conservant son amertume, ses notes épicées et une pointe de thym et de noix. Une trappiste, la Chimay bleue s'est lancée dans une version vieillie en barrique de rhum.



Molinfaing - C3

All People Want Beer

route de Chaumont, 2
B-6840 Molinfaing
+32 (0)485 00 41 42
belche.florent@gmail.com



All People Want Beer / Molinfaing



UNE NOUVELLE DISCIPLINE



Le mot est lancé. Après les cours d'initiation à l'œnologie pour une connaissance approfondie du vin, une autre discipline, très en vogue depuis quelques années, s'intéresse à la bière. On l'appelle la **"zythologie"** ou **biérologie**.

Le **zythologue** (du grec zythos : bière et logos : étude) étudie la bière : son histoire, les matières premières, le processus de sa fabrication, son évaluation sensorielle, les exigences de son service, la conservation, jusqu'à l'étiquetage. Il existe en Wallonie, trois formations IFAPME en zythologie à Liège, à Charleroi, et chez nous à Arlon. Les cours sont très vite complets et le diplôme est reconnu par le Belgian Brewers, très ancienne association professionnelle des brasseurs. A Weyler, Christophe Gillard, jury international organise aussi des initiations à la dégustation, dans son magasin. Quant à Florent Belche, il se déplace pour initier des groupes à domicile et en entreprise.

UNE BOX AUX TRÉSORS LUXEMBOURGEOIS

Notre spécialiste est à l'écoute de sa clientèle et l'oriente vers des choix de bières qui répondent à chaque goût. Préférez-vous une bière blonde rafraîchissante qui n'est pas trop alcoolisée ? Ou cherchez-vous plutôt une noire qui a séjourné dans un tonneau de whisky ? Florent Belche vous guide sur une palette de produits que des petits artisans ont concoctés avec talent.

Plongeons avec modération dans la mousse luxembourgeoise. Regards d'Ardenne a choisi pour vous quelques exemples représentatifs de notre territoire en respectant l'ordre exigé lors d'une dégustation.

FICHES TECHNIQUES :

Pour sa lecture : les chiffres indiquent une gradation.

Alc : contenu en alcool

IBU : mesure de l'amertume

EBC : mesure de la couleur

GENGOULF AUX CÈPES BRASSERIE GENGOULF

Alc : 7.5% - **IBU :** 35 - **EBC :** 25

Bière ambrée avec une rondeur et un caractère spécifique aux bières spéciales. Son arôme de léger sous-bois vient titiller le petit goût de noisette fourni par l'utilisation du cèpe de Bordeaux.

www.gengoulf.be

LA GRANDE DIX BRASSERIE ARTISANALE DE RULLES

Alc : 10.0% - **IBU :** 50 - **EBC :** 15

Bière millésimée, uniquement brassée durant l'hiver. Digestive, ample et charpentée, elle offre un final très gourmand, avec des notes confites et de fruits secs. La Millésime 2017 amènera des notes plus végétales.

www.larulles.be



DARK OSTER BRASSERIE D'OSTER

Alc : 8% - **IBU :** 90 - **EBC :** 42

Bière noire brassée avec 6 malts différents. Des notes de café et de cacao la rendent riche et pleine en bouche. Houblonnage à froid.

www.brasserieoster.be

LA CHATTE BRASSERIE DES TCHETS

Alc : 6.0% - **IBU :** 30

Bière blonde discrètement ambrée. Deux malts et deux houblons sont utilisés afin d'en assurer toute la saveur. Ses arômes floraux et subtils sont agréablement soutenus par une amertume bien présente.

www.brasserie-des-tchets.be

LIENNE NOIRE BRASSERIE DE LA LIENNE

Alc : 5.5% - **IBU :** 35 - **EBC :** 130

Dry stout associant l'amertume et le caractère épicé de l'Hallertau et du Crystal aux arômes de café des malts torréfiés. Des notes de fruits à coques et fruits confits sont perceptibles ainsi qu'une touche de réglisse. Bière sèche et légère.

www.brasseriadelalienne.be

ARAMISS

BRASSERIE D'ARLON

Alc : 5.9% - IBU : 35 - EBC : 10

Bière blonde non-filtrée avec une légère amertume qui laissera vite place à des arômes floraux et fruités provenant entre autre du houblonnage à froid. C'est une bière assez sèche, équilibrée et très rafraichissante.

www.brasseriearlon.com


AUDE À LA BIÈRE À POIX-SAINT-HUBERT

TARTARE DE BŒUF LIMOUSIN DE GAUME ET MAYONNAISE À LA BIÈRE RULLES

Pour 6 pers :

800 g de steak limousin, 3 jaunes d'œuf, 5 cs de câpres, 4 cs d'huile d'olive, 1 cc de moutarde, 2 cs de sauce anglaise, 2 échalotes, 12 olives noires dénoyautées, 100 g de Comte d'Acremont (fromage de brebis à pâte dure), 100 g de roquette.

Mayonnaise à la bière Rulles : 4 cs de bière, 1 jaune d'œuf, 1 cc de moutarde et 1 dl d'huile, sel, poivre.

Hacher la viande au couteau et la mettre dans un saladier. Ajouter les œufs, l'huile, la moutarde, l'échalote hachée, la sauce anglaise, la moitié du fromage en copeaux, les câpres, la moitié de la roquette hachée, sel, poivre et mélanger.

Dresser à l'aide d'un emporte pièce et terminer en saupoudrant des olives noires torréfiées au four. Mettre le restant de la roquette assaisonnée des copeaux de fromage et de la mayonnaise à la Rulles.

Et en dessert ? « Un tiramisu à la Black Mamba, un stout (bière noire) au goût café. Un délice. »

Rencontre avec une jeune femme dynamique, autant que courageuse et experte chez les Gamines à Poix. Aude a constitué sa carte des bières (5 au fût et près de 35 en bouteille), d'abord guidée par son professeur de zythologie. Réflexion, conversion, formation et transmission sont les 4 devises à afficher sur le blason d'Aude. Car c'est un véritable engagement et un long travail de communication que de défendre le patrimoine brassicole luxembourgeois. Il y a la connaissance des produits et des producteurs, sa transmission au personnel et à la clientèle. Sa sœur Lola a conçu des préparations à la bière. Ce n'est pas encore ce que l'on appelle le Beer-Pairing, soit le juste accord plat et bière, comme pour les vins, car la clientèle n'est pas encore accoutumée à la pratique. Sans brusquer les choses et à la demande, Aude conseille ses hôtes en proposant une bière artisanale dont le goût s'apparente à une bière de grande distribution. Et souvent, ses clients deviennent les meilleurs ambassadeurs de nos bières spéciales.

Une anecdote ? « Des Américains étaient venus spécialement à Poix pour goûter nos pépites brassicoles luxembourgeoises. La seconde fois, ils ont ramené deux bouteilles de l'unique trappiste américaine, la Spencer, très difficile à trouver. Des Gantois qui mangeaient dans le restaurant ont repéré leur joyau. Et nous avons partagé ensemble sa dégustation. Une belle histoire belge ! »



Poix-Saint-Hubert - B2

Les Gamines
rue des Ardennes, 18
B-6870 Poix-Saint-Hubert
+32 (0)61 61 13 29
info@lesgamines.be
www.lesgamines.be

ARDENNE SAISON

BRASSERIE DE BASTOGNE

Alc : 5.5% - IBU : 40 - EBC : 14

Bière blonde et légère, refermentée avec de la levure Brettanomyces qui lui donne un côté acidulé, vif et piquant aux arômes sauvages. Cette bière sèche, amère, extrêmement désaltérante et digeste se boit en toutes saisons.

<https://brasseriebastogne.wordpress.com>



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les **bières des micro-brasseries** sont brassées sur place. Rien à voir donc avec une “bière à étiquette” qui s’obtient à partir d’une bière produite par une brasserie, appelée “mère” et vendue sous d’autres dénominations, “étiquettes”. Une bière à façon est quant à elle produite dans une brasserie, selon une recette originale et suivant la quantité souhaitée par le commanditaire.

La mention **Belgian Beer of Wallonia** (BBW) permet de reconnaître facilement les bières brassées et fermentées chez l’artisan-brasseur. En province de Luxembourg, la Brasserie de Bastogne, la Gengoulf, la Rulles, et les 3 Fourquets adhèrent à ce concept. Toutes les bières à façon et à étiquette ne répondent pas aux critères d’obtention.

UNE ÉCONOMIE DURABLE : LE BIÉROTOURISME

Depuis des lustres, des amateurs d’art et de trappistes viennent à Orval, abbaye célèbre qui produit une bière exceptionnelle. Est-ce cette divine ambrée, au top 5 du classement mondial, qui donne des ailes à nos artisans-brasseurs ?

Du Sud au Nord du Luxembourg, des petites brasseries voient le jour depuis plus de 20 ans. De sorte que cette bière devient un véritable atout touristique pour notre territoire et peut-être une opportunité pour nos agriculteurs. En effet, une étude est menée avec l’expertise du centre wallon

de recherches agronomiques sur l’orge de brasserie. Nous produirions chez nous tous les ingrédients nécessaires à la production de la bière.

Si vous voyagez dans notre verte province, ne manquez pas l’occasion de faire connaissance avec de talentueux brasseurs locaux. Mais avant tout, réservez votre visite, car nos brasseries artisanales sont de petites structures. Elles ne sont pas ouvertes en permanence.

DES VISITES DE MICRO-BRASSERIES

 CARTE : VOIR PAGE 67

Ouvertes sur réservation aux groupes de minimum 10 pers. pour une visite avec dégustation. Nous mentionnons aussi les boutiques et la présence d’un bar attenant à la brasserie.

Pour les individuels, si la brasserie ne permet pas la visite, nous renvoyons à un “bar à bière” proche qui sert les produits de la micro-brasserie.

-  **Brasserie GenGoulf** (Villers-devant-Orval) : www.gengoulf.be
Charcuterie à la bière (sur réservation). Dégustation à la Nouvelle Hostellerie d’Orval.
-  **Brasserie de la Clochette** (Etalle) : www.brasserieclachette.be
Repas (sur réservation). Boutique.
-  **Brasserie d’Arlon (Arlon)** : www.brasseriearlon.com
Dégustation à la brasserie Le Forum (rue des Capucins, 9).



- 14** **Brasserie Millevertus** (Breuvanne) : www.millevertus.be
Dégustation au comptoir **Les Gamines à Poix-Saint-Hubert** (www.lesgamines.be).
- 15** **Brasserie Sainte-Hélène** (Florenville) : www.sainte-helene.be
Boutique et bar de la brasserie. Dégustation à la **brasserie Albert 1^{er}** (www.brasseriealbert1er.com).
- 16** **Brasserie de Bouillon** (Bouillon) : www.brasseriedebouillon.be
Boutique. Dégustation au **Relais Godefroy** (www.relaisgodefroy.be).
- 17** **Brasserie de Rulles** (Rulles) : www.larulle.be
Boutique. Dégustation au **POINT B'arts à Fratin** ( Le POINT B'arts).
- 18** **Brasserie de Grandvoir** (Grandvoir) : <http://terredevaurlen.be>
Dégustation et restauration.
- 19** **Brasserie des Tchêts** (Flohimont / Zoning du Printemps) : www.brasserie-des-tchets.be
Dégustation au **Saint-Hu'BAR à St-Hubert** (www.st-hubar.be).
- 20** **Brasserie de Bastogne** (Sibret) : <https://brasseriebastogne.wordpress.com>
Dégustation à **La Ferme des Sanglochers à Verlaine** (www.sanglochon.be).
- 21** **Brasserie Saint-Monon** (Ambly) : www.saintmonon.be
Bar de la brasserie. Dégustation à **L'Auberge du Prévost au Fourneau Saint-Michel** (<http://aubergeduprevost.be>).

- 12** **Brasserie Demanez** (Sainte-Ode) : www.demanez.be
Dégustation au **Coin Gourmand**, la brasserie du parc gibier de **Saint-Hubert** (www.parcagibiers.be).
- 13** **Brasserie d'Oster** (Oster) : www.brasserieoster.be
Pas de visite. Bar et restauration.
- 14** **La Ferme au Chêne** (Durbuy) : www.lafermeauchene.be
Bar de la brasserie.
- 15** **Brasserie Fantôme** (Soy) : www.fantome.be
Bar de la brasserie.
- 16** **Brasserie Les 3 Fourquets** (Bovigny) : www.lupulus.be
Bar de la brasserie.
- 17** **Brasserie de la Lienne** (Lierneux) : www.brassriedelalienne.be
Dégustation au **Relais des Pêcheurs à Chevron** (<http://relaisdespecheurs.be>).
- 18** **Brasserie Inter-Pol** (Mont) : <http://vieuilleforge.freehostia.com>
Bar de la brasserie.
- 19** **Brasserie de la Lesse** (Eprave) : www.brassriedelalesse.be
Boutique. Dégustation au **Li p'tit bambou** (www.liptitbambou.be).
- 20** **Brasserie Oxymore** (Limerlé) : www.peripleenlademeure.com
Bar de la brasserie (uniquement lors des manifestations).
- 21** **Brasserie de la Ferme de la Madelonne** (Gouvy) : <http://madelonne.gouvy.eu>
Bar de la brasserie (uniquement lors des manifestations).

Nouveauté 2017 : **la carte de la route des bières wallonnes.**

Sortie au printemps, la version papier est disponible dans les maisons du tourisme. Elle est également téléchargeable sur le site

www.lawalloniegourmande.be

Le site reprend également les événements liés à la bière. Alors les amoureux du breuvage, ne manquez pas :

9 et 10 septembre

Bovigny (Brasserie Les 3 Fourquets) : fiesta avec brassage

Durbuy : fête de la bière, du pain et du fromage. Sortie de la confrérie de la Marckloff.

15 et 16 septembre

Brasserie d'Orval : portes ouvertes (COMPLET)

18 et 19 septembre

Mont (Brasserie Inter-Pol) : fête anniversaire

21 et 22 octobre

Brassigaume (www.brassigaume.be)



A paraître en octobre : "BIÈRES ET BRASSERIES DE WALLONIE"



Au début des années 80, il ne restait plus que quatre brasseries en Luxembourg belge. Aujourd'hui, la province en compte 22 et d'autres sont en création ou en... fermentation. Le paysage luxembourgeois propose une gamme de produits très variés. Plus d'une centaine de bières sont à votre menu potentiel !

Le paysage wallon est du même acabit. Il fallait tout recenser. Chaque brasserie a son histoire, ses anecdotes, ses produits, ses spécificités. Les deux tomes de Bières et brasseries de Wallonie, rédigés par Jean-Luc Bodeux pour les provinces de Liège, de Namur et de Luxembourg, et Thomas Costenoble pour le Hainaut et le Brabant wallon, vous racontent leurs aventures. Les photos sont de Noé David Segers. Une publication de l'éditeur chestrolais Weyrich.



LES PETITS CONCOURS

A gagner : 2 x 1 livre "Bières et brasseries de Wallonie"
Concours du 16 au 30/11 sur <http://bit.ly/Ardenne2017>

www.weyrich-edition.be



L'ARDENNE AUTREMENT / Texte : Fanny Lardot

Une romance en Ardenne

Partons à la rencontre des personnalités du Luxembourg belge qui interviennent dans l'un des plus beaux jours de votre vie : votre mariage ! La robe de mariée et le lieu de réception font partie des priorités des fiancés. Nous vous en avons déniché quelques-uns... Vous êtes déjà mariés, pas encore fiancés ? Découvrez quelques coins romantiques, rêvez-y en en duo... ou même en solo.

Une journée en amoureux... à Durbuy



Il est bon de flâner à deux dans les ruelles de “la plus petite ville du monde”, parmi les nombreux vestiges de son passé : le somptueux château (privé), l’anticlinal (phénomène géologique exceptionnel), ou encore la halle aux blés, le plus ancien bâtiment de la ville (XVI^{ème} siècle) qui s’est transformé en centre d’exposition.

Enlacés, déambulez entre les sculptures végétales du **Parc des Topiaires**📍. Cet espace original recèle plus de 250 figures et s’étend sur plus de 10.000 m², au bord de l’Ourthe.

Durbuy est bien connue pour la qualité de son HoReCa. Amateurs de bonne chère, de produits régionaux, de mets gastronomiques ou même de tapas, vous trouverez l’établissement qui vous convient. Petit plus pour le bar **7 by Juliette**📍 : ambiance cosy dans un jardin aménagé, cocktails et tapas à gogo ! L’endroit parfait pour un peu de farniente... et un peu de douce ivresse amoureuse.

📍 www.topiaires.durbuy.be
📍 www.septbyjuliette.be



Durbuy – B1

www.durbuyinfo.be

A Chassepierre,

à 4 km de Florenville



Reconnu comme l'un des "Plus beaux villages de Wallonie", Chassepierre est un petit paradis au bord de la Semois. Composé de belles maisons en pierre des XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles, ce village porte bien son nom : Chassepierre vient du latin "casa petrea", maison en pierre. Son église, son imposant presbytère et l'ancien moulin offrent un air de carte postale à l'ensemble et la balade le long de la Semois vous fera découvrir de magnifiques panoramas. Tout est là pour les grands romantiques... comme pour les amateurs d'un bon repas suivi d'une nuit aussi douce que le village et les paysages alentour.

Deux lieux pour vous ravir
Le Relais de Chassepierre
www.relaischassepierre.be
La Vieille Ferme
www.la-vieille-ferme.com

Chassepierre - B4
(Florenville)



 www.florenville.org



Petit + pour les gourmands

Chaque dimanche matin, le marché fermier prend place au cœur du village (de 8h à 12h). L'art est aussi au rendez-vous : découvrez la galerie d'art **Miss Pierre & bouts de Gaume**.



Miss Pierre & bouts de Gaume
www.chassepierre.be

Chaque année, l'avant-dernier week-end d'août, Chassepierre accueille le **Festival international des Arts de la rue**, un temps fabuleux à vivre en amoureux.

De Chassepierre, filez vers d'autres coins de Gaume...

Comment ne pas s'arrêter à Orval ? **L'abbaye d'Orval** est une des abbayes cisterciennes les plus remarquables de Belgique et un incontournable du Luxembourg belge. Là, lors de votre visite de l'abbaye et de ses espaces muséaux, les fiancés pourront jeter une pièce dans la fontaine Mathilde et... faire un vœu ! Va-t-il se réaliser...

Offrez-vous une balade bucolique dans la **réserve naturelle des Prés d'Orval**, belle zone de prairies de fond de vallée, en terrain plat avec une passerelle sur le ruisseau de Williers et une aire de repos.

Orval, c'est aussi son fromage et sa bière. Poussez la porte de **l'Ange Gardien**, à deux pas de l'abbaye. En exclusivité, vous pouvez y goûter l'Orval vert en pression, version allégée de l'Orval classique, traditionnellement destinée à la consommation monastique. Légère sera l'ivresse amoureuse au "Val d'Or"...

Pour les amoureux amateurs de vin ou de whisky, **Ma part des Anges** (à Florenville, à 4km de l'abbaye) vous accueillera pour une dégustation. Ajoutez-y une touche délicieusement sucrée aux **Chocolats d'Edouard** et vos papilles seront, elles aussi, aux anges !

+ www.orval.be
+ www.alangegardien.be
+ www.mapartdesanges.be
+ www.leschocolatsdedouard.com

A Virton

Un temps pour rêver à deux ? Coup de cœur pour le circuit pédestre thématique du **Sentier des Songes** ! Sur 1,5 km, immergez-vous dans un univers féérique avec le dragon, le poisson cracheur d'eau ou encore l'escargot géant pour ne citer qu'eux ! Le sentier longe les 7 étangs de la vallée des Zigomars (Vallée de Rabais), ces lutins de la forêt qui sont aussi les protecteurs des fées.

Et si la pluie vous joue des tours ou que l'histoire, l'archéologie, le patrimoine gaumais et les coutumes d'antan vous intéressent, poussez les portes du **Musée Gaumais**. Installé dans un ancien couvent du XVII^{ème} siècle agrandi d'une belle aile contemporaine, ce Musée regorge de trésors. La section "coutumes et croyances" vous dévoilera (entre bien d'autres merveilles) quelques pans des usages liés aux fiançailles et aux mariages de nos aïeux. De quoi vous inspirer !

Vous aimez le ciné ? A deux pas du Musée, jouez à Lauren Bacall et Humphrey Bogart, au restaurant le **Franklin**. Cet établissement fut jadis une salle de bal, de spectacle et de cinéma. Aujourd'hui, la déco vous permet de vous plonger dans la grande ère du cinéma hollywoodien et vous y mangerez de succulents menus.

On termine le repas par un peu de douceur. Rendez-vous au **Comptoir d'Honoré**, tout y est délicieux ! Attardez-vous au petit salon de dégustation de pâtisseries fines et de chocolats créés par Gary. Les pains appétissants, de fabrication totalement artisanale, c'est à Coralie qu'on les doit.



- ✦ www.soleildegaume.be
(Sentier des Songes)
- ✦ www.museesgaumais.be
- ✦ www.lefranklin.be
- ✦ [f Le Comptoir d'Honoré](#)

Virton - C4



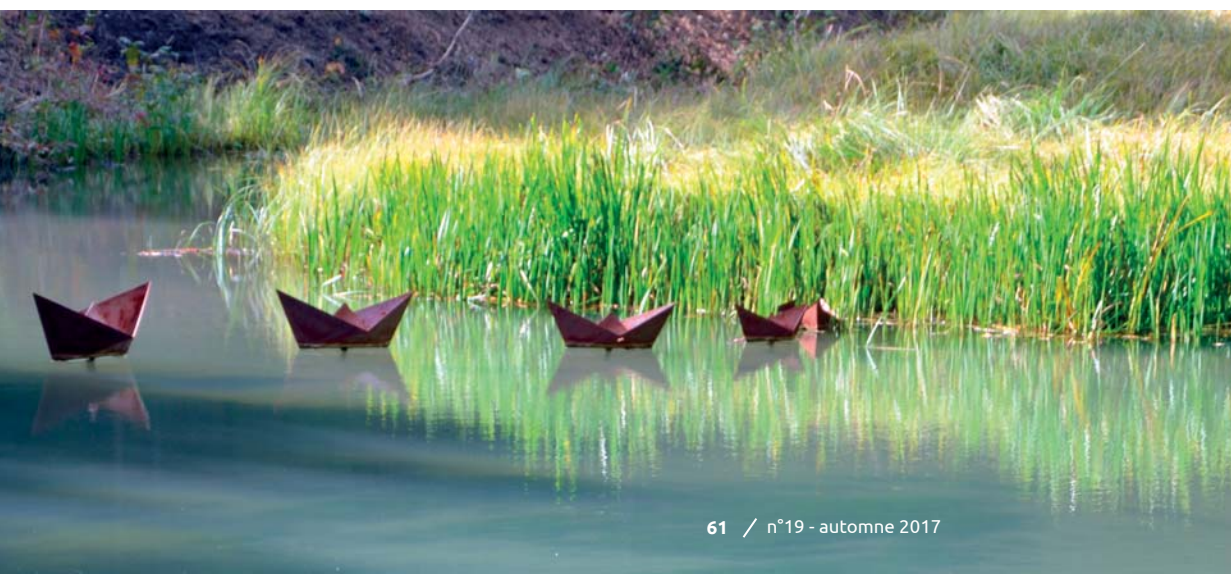
www.soleildegaume.be



LES PETITS CONCOURS

A gagner :

3 paniers gourmands offerts
par Le Comptoir d'Honoré
Concours du 01 au 15/11 sur
<http://bit.ly/Ardenne2017>



Hélène Guiot,

de la dentelle au bout des doigts

Un des plus beaux moments pour beaucoup d'amoureux reste le jour de leur mariage. En Luxembourg belge, nous avons la chance de compter plusieurs créatrices de talent qui rivalisent d'idées et de savoir-faire pour transformer les futures mariées en princesse d'un jour. Bienvenue dans un monde de dentelle, de satin, de taffetas et de tulle.

Rendez-vous à Paliseul dans la boutique d'Hélène Guiot aménagée juste à côté de... l'église ! Depuis le 21 avril, Hélène reçoit ses futures mariées dans son boudoir, comme elle l'a très justement appelé. Ambiance feutrée et lumineuse pour un essayage sans stress.

Sourire et bonne humeur, voici deux des qualités qui sautent aux yeux quand vous rencontrez Hélène. Née à Paliseul, cela ne fait que 4 ans qu'elle s'est réinstallée, par amour, dans son

village natal. Entre-temps, elle a travaillé à Bruxelles comme enseignante dans les métiers de la mode et a ouvert un atelier-boutique à Namur où elle se rend toujours plusieurs fois par semaine. Elle poursuit les formations en habillement à l'enseignement de promotion sociale de Dinant (IEPS).

« Contrairement à la plupart des créateurs, la couture n'était certainement pas mon rêve de petite fille. J'ai commencé par des études en Latin-Grec avant d'être contrainte d'entamer un régendat en habillement à Namur. Petit à petit, j'y ai pris goût, heureusement ! J'ai par la suite combiné le métier de professeur et de "collaboratrice" de stylistes après journée et les week-ends (patronat, modélisme...). J'ai continué à me former à Roubaix ou encore à Paris (colorimétrie) puis je me suis lancée en solo ! »



Hélène n'a que deux
employées avec elle :
ses deux mains !

Dans "le boudoir de mademoiselle"

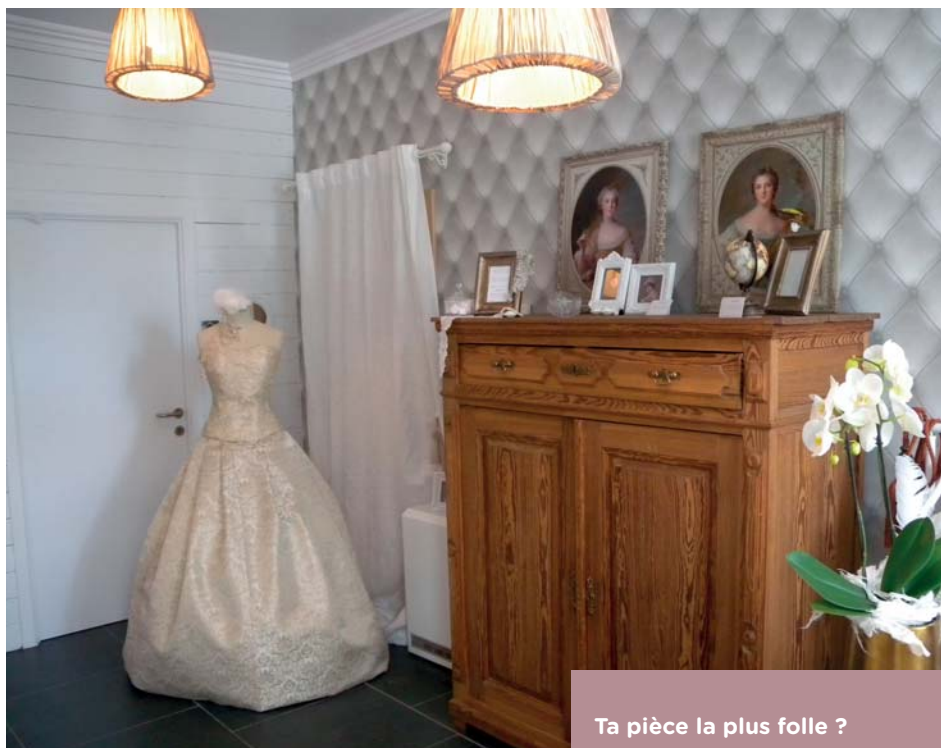
«Je reçois sur rendez-vous les futures mariées dans ce salon que je veux le plus accueillant et rassurant possible, d'abord pour discuter de leurs projets et de leurs envies, ensuite pour les essayages. Pour que notre collaboration fonctionne, nous avons besoin de confiance mutuelle car nous nous lançons dans une aventure qui va durer plusieurs mois : la création de la robe de mariée ! Bien souvent, nous gardons contact après le jour J et il n'est pas rare que je reçoive, un an ou deux après, un faire-part de naissance !

Chacune de mes créations est unique car elle dépend de la silhouette et de la personnalité de la jeune femme : certaines m'ont initiée au style médiéval et même punk. J'observe bien la façon de marcher, de parler ou encore de s'asseoir de ma cliente. J'ai déjà réalisé des robes de couleur comme une entièrement rouge ! Elle collait parfaitement avec le tempérament de la mariée. Il est clair que si je ne crois pas au modèle, je ne le réalise pas ! C'est cette diversité qui me plaît et me permet de proposer des modèles hétéroclites.»

L'évolution des robes de mariées

«Auparavant, on jouait beaucoup sur les couleurs contrastées et les matières plus volumineuses (tulle, etc.). Aujourd'hui, les jeunes femmes recherchent davantage les robes légères de style habillé et contemporain. Elles veulent de la douceur, de la finesse, du fluide et de la transparence. Mon style évolue aussi avec le temps, les rencontres, les tissus et la mode en général. Avec mon expérience, j'assume de plus en plus mes créations proches du corps et transparentes.»

Hélène ne souhaite pas en rester là. A partir du mois de septembre, le boudoir sera aussi ouvert au public sans rendez-vous un dimanche par mois. Avidée de nouveaux défis, la créatrice entend développer davantage la valorisation et la mise en avant de ses clientes. «Par le conseil en image, je veux amener les femmes plus loin dans leur conscience d'elles-mêmes que lors d'un simple "avant-après". Je m'attache à leur style et à leur façon de vivre. Pour ce genre d'exercice, il faut être à l'écoute des désirs et des craintes de chacune mais aussi avoir du tact et de la patience.» Allons-nous bientôt compter une nouvelle Cristina Cordula ?



Lux Fashion Week, une consécration pour Hélène Guiot

Pour Hélène, la Lux Fashion représente un réel moment de partage, de rencontre, d'inspiration et de convivialité. «C'est le moment où on célèbre la mode et la création dans notre province ! Il n'y a aucune concurrence entre les participants, ce n'est pas un concours ! Nous sommes libres de présenter ce que l'on désire selon notre propre style. Cette année, mes modèles seront féminins et très sensuels avec beaucoup de dentelles et de tissus légers (voile, crêpe, soie sauvage). L'accent sera mis sur le volume avec une approche géométrique. Les robes sont impossibles à vendre par la suite, ce sont des modèles de haute couture difficilement portables au quotidien. Cet événement est pour moi un bel aboutissement d'un savoir-faire que j'ai acquis en plus de 30 ans.»



Paliseul – A3

Le Boudoir de Mademoiselle

Grand Rue, 14
B-6850 Paliseul
+32 (0)494 38 45 86
leboudoirdemademoiselle@hotmail.com



Le Boudoir de Mademoiselle

Ta pièce la plus folle ?

«Pour un mariage, le futur marié m'a demandé une jupe plissée noire en lin et un gilet lin et soie de style Chanel. Un vrai Viking des temps modernes. C'était la première fois que je réalisais une tenue pour un homme !»

Ton Ardenne romantique ?

«Ce que j'aime, ce sont tous les paysages que je découvre en me déplaçant d'un endroit ou d'une cliente à l'autre. La lumière, la courbe d'une vallée, les grands sapins, les cours d'eau sont autant d'éléments qui me poussent régulièrement à m'arrêter pour prendre une photo. Je fais presque exprès de me perdre pour découvrir de nouveaux coins!»

Un grand rendez-vous de la mode et de la créativité :

la LUX FASHION WEEK à Arlon

du 29 septembre au 8 octobre



LES PETITS CONCOURS

A gagner : 3 x 2 places pour le défilé de la Lux Fashion Week

Concours du 10 au 21/09 sur <http://bit.ly/Ardenne2017>

Faire réaliser votre robe de mariée par une créatrice/styliste ?

Isabelle Antoine (Libramont)
exuberancedepompadour@live.be

Sandrine Dauchot (Arlon)
www.il-etait-une-fois.be

Digamesi (Wellin)
www.digamesi.com

Kathleen Guerisse (Bastogne)
www.generalguerisse.be

Hélène Guiot (Paliseul)
leboudoirdemademoiselle@hotmail.com

Marie Schweisthal (Aubange)
www.marieschweisthal.be

Tamara Stea (Hondelange)
www.lunamarastyliste.com

Le vendredi 29 septembre, les anciens ateliers de la SNCB de Stockem se vêtiront de leurs plus beaux apparats pour proposer un défilé où 14 créateurs (12 stylistes et 1 duo styliste/créatrice de bijoux) vous éblouiront pour la troisième année consécutive. Cette année, sept nouveaux créateurs ont rejoint les rangs de nos artistes stylistes.

Retrouvez-les sur le site ou sur la page Facebook de la Lux Fashion Week, il/elles participent au défilé : Julie Alexandre, Isabelle Antoine, Céline Bastin, Vinciane Collignon, Sandrine Dauchot, Kathleen Guerisse, Hélène Guiot, Marjorie Hingue, Loubna Jaafari, Isabelle Lorient et Dominique Thomas, Mathieu Panzokou, Marie Schweisthal, Tamara Stea.



La révélation pour Kathleen Guerisse, alias "Général Guerisse"

Kathleen participe à la Lux Fashion Week depuis la première édition en 2015 (voir RA N°11). «Cet événement de grande ampleur pour notre province a apporté un sacré coup de projecteur à mon travail (publicités et médiatisation). Une des grandes difficultés pour les créateurs de chez nous est le manque de visibilité et de moyens pour un marketing approfondi. J'ai démarré avec rien, dans une petite pièce chez mes parents. Cela prend du temps pour se faire connaître et il y a peu d'événements dans notre région qui nous mettent en valeur. La Lux Fashion est un réel tremplin ! Pour créer des tenues toujours plus poussées, j'approfondis et apprends, pour chaque nouvelle édition, des techniques de confection différentes.



AU PROGRAMME DE LA SEMAINE :

29 septembre : Défilé aux anciens ateliers de Stockem/Arlon

30 septembre : Fair Fashion Day - Le vêtement éthique

1^{er} octobre : Lux Fashion Hair (Fédération des Coiffeurs de la province de Luxembourg)

4 octobre : Lux Fashion Solidarity

6 octobre : AB'C'TOP (défilé des commerçants de Habay en soirée)

7 et 8 octobre : Lux Fashion Store (boutiques éphémères avec les stylistes du défilé et des créateurs d'accessoires de mode)

L'événement est gratuit mais réservez vos places en ligne les 6 et 9 septembre à partir de 9h. Attention, elles partent vite !

L'avantage de la Lux Fashion est que je suis libre de présenter ce qu'il me plait et cela m'aide à définir mon style. J'y ai appris à gérer une équipe, à devenir le maître d'œuvre (choix des mannequins, des musiques...) et surtout, j'ai rencontré d'autres stylistes très talentueux. Pour cette édition 2017, dix nouvelles tenues de style travaillé seront proposées : cela fait des mois qu'elles occupent mes pensées et mes week-ends !



Vous aimez l'ambiance château ?

Le Luxembourg belge regorge de fermes-châteaux. Beaucoup sont privées mais certaines sont devenues des lieux de rencontres ouverts à des événements : mariage, communion, anniversaire, team-building...

Prenons la direction du charmant village de **Resteigne**, à proximité de Tellin et de Han-sur-Lesse. Vous ne pouvez pas louper la très belle bâtisse située en bord de Lesse, juste en face de la carrière.

Au XIX^{ème} siècle, elle fut occupée par Edmond d'Hoffschmidt (1777-1861), l'ermite romantique et philosophe.

Christian De Proost, l'actuel propriétaire, nous en parle : « Cette ferme-château du XVI^{ème} siècle est une propriété de la famille depuis plus de 60 ans maintenant. Ce sont mes parents qui en ont fait l'acquisition comme maison de vacances. Quel bonheur de retrouver le calme et le bon air frais pour nous qui vivions à Bruxelles ! J'ai poursuivi le projet initial de mes parents de conserver l'âme du lieu et de faire vivre ses vieilles pierres. »

Depuis 2003, le **château de Resteigne** voit passer du monde entre ses murs : les mariages, les réceptions, les fêtes d'entreprises. « Chaque événement se prépare différemment. J'apprécie tout particulièrement les mariages où je guide les



familles tout au long de leurs préparatifs. Chez nous, le travail se fait aussi en famille ; ma fille s'occupe plutôt du volet marketing. Je veille à ce que tout se déroule au mieux, dans une ambiance toujours festive et agréable, même si le stress est bien présent chez les mariés ! J'ai accueilli au château des couples de toute la Belgique et même de Chine, de Corée ou d'Angleterre ! »

L'intérêt du lieu ? « Le choix entre le salon ancien ou la grange nouvellement aménagée qui plaît beaucoup aux jeunes mariés. Le jardin est également très plaisant et calme. Il a déjà été demandé pour des célébrations laïques. Quant aux cérémonies religieuses, elles peuvent se faire directement sur place, dans la chapelle datant de 1905. Le château dispose aussi d'une dizaine de chambres de divers styles. »



www.chateauderesteigne.be

Vous préparez votre mariage ?

Vous ne savez pas comment organiser cette journée ni quels prestataires choisir ? Rendez-vous au **salon du mariage** !

Ces **14 et 15 octobre**, l'ACIA, l'Association Commercial et Industrielle d'Arlon, organisera la 5^{ème} édition de **Marions-Nous**, le salon du mariage et des réceptions.

L'ACIA a souhaité rassembler en un seul et même lieu tous les professionnels de l'organisation de mariages, de belles réceptions ou encore de fêtes de famille. Un tel événement permet aux jeunes couples et aux organisateurs de fêtes de rencontrer le même jour et au même endroit, les meilleurs experts, de découvrir les plus beaux lieux de réceptions, de goûter les spécialités des meilleurs traiteurs ou encore de rencontrer les créatrices de robes de mariées les plus inventives.

Barbara Forzy nous en dit plus : « Il nous semble important, pour un événement aussi chargé de sens que le mariage, de rencontrer les acteurs du plus beau jour de sa vie, de toucher la voiture de cérémonie sur laquelle on jettera son dévolu pour le jour J, de choisir ses alliances chez un bijoutier de la région afin de bénéficier d'un service hors pair... »

L'édition 2017 sera très interactive et s'articulera autour du thème « C'est MON mariage ! ». On donnera l'occasion aux futurs mariés de s'essayer à différents ateliers tels que la conception du bouquet ou la préparation d'amuse-bouches, de suivre quelques tutoriels en direct consacrés au maquillage ou à la coiffure ou même de demander les conseils d'une coach en image afin de bien choisir la robe de Madame, le costume de Monsieur ou le style des enfants de la suite. Le salon est un véritable lieu de rencontres, une plateforme d'échanges entre des professionnels passionnés et des couples prêts à sauter le pas. »



www.salondumariage.be



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

Découvrez **80 espèces différentes**

au fil d'une balade de 2km à pied

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

Sans oublier notre faune ardennaise

Repas à la carte dans notre **restaurant**

Plaine de jeux pour enfants.

Chemin de chanteraine

B 6830 BOUILLON

Tél : 0032/61 46 71 52

Fax : 0032/61 46 71 53

info@parcanimalierdebouillon.be

www.parcanimalierdebouillon.be

Jaguar,
pumas,
lions blancs...

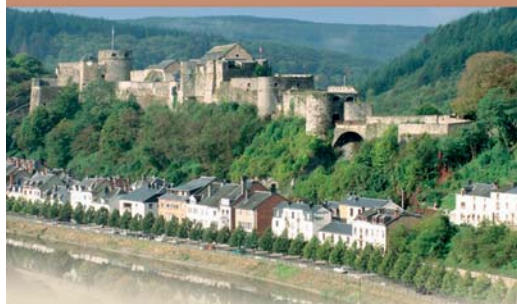


Studio Eventail 084 368 358

BOUILLON, LA « PERLE DE LA SEMOIS », VOUS OFFRE UN PATRIMOINE NATUREL ET HISTORIQUE UNIQUE EN ARDENNE,
POUR UNE JOURNÉE DE DÉCOUVERTE OU UN SÉJOUR DE RÊVE !

ENTREPRENEZ UN FASCINANT VOYAGE SUR LES PAS DES CROISÉS !

Château fort de Bouillon



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



Archéoscope Godefroid de Bouillon



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

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

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

COMBINEZ LA VISITE DE L'ARCHÉOSCOPE, DU CHÂTEAU ET DU MUSÉE DUCAL GRÂCE AU TICKET COMBINÉ VALABLE TOUTE UNE ANNÉE.

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



Manhay - C1

BELGIQUE
Province de Namur

1

2

3

4

Amsterdam 311km
Breda 207km
Oostende 222km
Antwerpen 152km
Bruxelles 110km
Namur 54km
Lille 203km
Paris 229km

Vresse-S/Semois
Frahai
Sugny
Poupehan
Corbion

Sedan 22km
Reims 119km
Strasbourg 223km
Châlons 160km
Paris 267km



B

C

D



BELGIQUE
Province de Liège

Grand-Duché de
LUXEMBOURG

FRANCE

DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

.....

MEGALITHOMANIAQUE !

Dolmens et menhirs, légendes, astronomie, superstitions... A Wéris vous serez fascinés par une série de grosses pierres qui ont depuis longtemps intrigué archéologues, historiens ou amateurs d'histoires fantastiques.

LA TRADITION CAMPANAIRE EN LUXEMBOURG BELGE

L'ASBL Tellin-Fonderie nous ouvre les portes de son musée à la découverte du passé glorieux des cloches de Tellin. Venez admirer les moules en terre servant à leur fabrication. Des milliers de cloches furent fondues à cet endroit entre 1832 et 1970...

DÉLICES SUCRÉS

DOSSIER

Pour Noël, laissez-vous tenter par les douceurs traditionnelles ou contemporaines de nos artisans-pâtisseries. Elles mettront vos papilles en fête !

L'ÉVÉNEMENT RALLYE DE LÉGENDE !

En version "Legend" depuis 2006, les Boucles ont ravivé la ferveur des grands rallyes d'antan. La recette de son succès ? Un savant compromis entre régularité et vitesse, un esprit convivial, du grand spectacle, des pilotes de renom et un public en nombre.

