

Blik op de Ardennen

TOERISME BELGISCH LUXEMBURG

TE WINNEN!

Tickets voor de Lux
Fashion Week, boeken,
allerlei lekkers!

MICROBROUWERIJEN in de kijker

Op de tonen van de **JACHTHOORN**

ROMANTIEK in de Ardennen

MANDEN VLECHTEN,
een eeuwenoude kunst

OP WANDEL met het
gezin in **HUBERMONT**

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

Adres van de redactie:

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

Verantwoordelijk uitgever:

Sabine Vandermeulen
Directeur FTLB - Quai de l'Ourthe, 9
B-6980 La Roche-en-Ardenne
N° ISSN: 2294.4214

Voorzitter: Bernard Moinet

Hoofdredactrice: Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Redactiecomité:

Directiecomité van de FTLB

Auteurs:

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

Redactiesecretaris: J. Polet

Lay-out: LARDOGRAPHIC

Verantwoordelijke voor de advertenties:

Rita Dupont - r.dupont@ftlb.be

Abonnementendienst:

Bertrand Petit
abonnement.ra@ftlb.be

Vertaling: Lingua T, R. Oorschot

Oplage: 10.000 exemplaren
Gratis behalve verzendkosten

Druk: EXCELLE print

Blik op de Ardennen draagt zorg voor het milieu. Het
magazine is gedrukt op papier dat afkomstig is van
duurzaam beheerde bossen (PEFC) en van gecontro-
leerde en gecertificeerde loten.

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

Met de steun van
de Provincie Luxemburg



De Hoëgne in Sart © Swa Bouvé

INHOUD

- 4 PATCHWORK**
- 8 MIJN ARDENNEN**
Joost Vanvoorden, houtkunstenaar
- 12 ER EVEN HELEMAAL UIT**
Les Hatilles, wandelen in het hart van de Ardennen
- 21 HET ARDENS GEHEUGEN**
Op de tonen van een jachthoorn. Ontmoeting met vier
hoornblazers.
- 28 DE ARDENNEN ZONDER GRENZEN**
Reis naar het einde van de Ardennen, met bus 1011
- 34 ARDENS VAKMANSCHAP**
Manden vlechten, een duizenden jaren oude traditie
- 44 FEEST IN DE ARDENNEN**
Weekend van de Landschappen 2017: landschappen als
fotomodel
- 49 DE ARDENNEN VOOR FIJNPROEVERS**
Belgisch Luxemburg, land van de microbrouwerijen. De kijk van
een zytholoog.
- 58 DE ARDENNEN ANDERS**
Op zoek naar de romantische hoekjes van de Ardennen

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

Blijf op de hoogte en beleef Belgisch Luxemburg
elke dag

/blik-ardennen.luxembourg-belge.be

www.luxembourg-belge.be

/Belgisch Luxemburg

/Belgisch Luxemburg

© Foto's covers:

Cover 1: J. Lemaire

Cover 4: FTLB/P. Willems



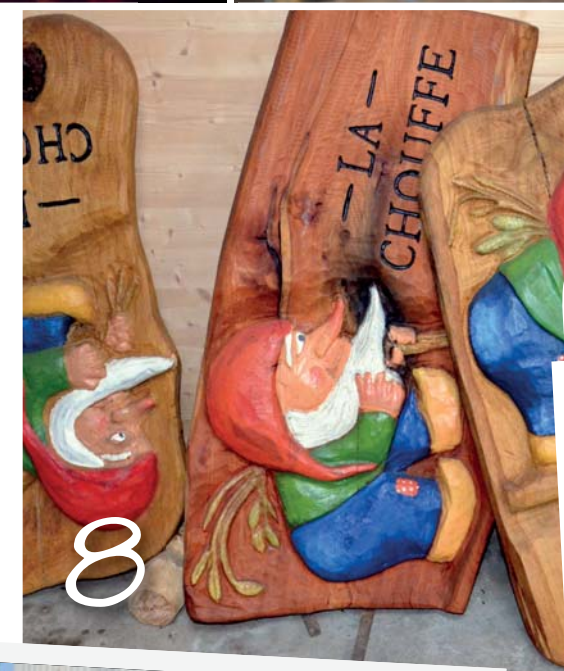
7



21



12



8

EDITORIAAL

Beste lezeressen,
Beste lezers,

Het zomerseizoen zit erop. U hebt er natuurlijk (dat hoop ik toch voor u) volop van genoten. Maar nu is het tijd om andere - even leuke en boeiende - dingen te doen, op een ander ritme dat soms wat langzamer is. Kwestie van u, net zoals de natuur zelf in de herfst, helemaal klaar te maken voor de winter die onvermijdelijk zal komen.

Dus nodigen de artikels van dit nummer u extra uit om rond te kijken, het oor te luisteren te leggen, de omgeving echt op te nemen. Momenten om te koesteren ... Op uw eentje, met een geliefde aan uw zijde of op stap met heel uw clan ... Allemaal even goed.

Ik voel uw ongeduld al. Ik maak het dus niet te lang. Dat is nergens voor nodig.

Toch wil ik nog iets kwijt. Zoek in dit nummer niet naar het aangekondigde dossier over de natuurparken. Het onderwerp is zo uitgebreid dat er nog wat werk nodig is om het u voor te stellen zoals wij willen.

Veel leesplezier en een mooie herfst.



49



28



58



DE STREEKEN BOEREN- MARKTEN:

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

Tellin: **01/10**

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

Ambachtelijke voedingsbeurs:
12/11 (Arlon – Halle Polyvalent)



HERTEN HOREN BURLEN:

Van midden september tot midden oktober slaan de herten in heel wat Ardense wouden volop aan het 'burlen'. Dit heel aparte verschijnsel tijdens de bronst lokt elk jaar opnieuw veel Luxemburgers, maar ook talloze toeristen. Hieronder vindt u een (onvolledige) lijst van de locaties, maar ook van de activiteiten rond het burlen.

www.luxembourg-belge.be



Amberloup: **23/09**

Baraque de Friture:
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 (vliegveld):
16-23-30/09, 07/10

Vlessart: **22/09**

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



KOM NAAR ONS TOE ...

De **Toeristische federatie van Belgisch Luxemburg** neemt het hele jaar door deel aan allerlei beurzen. Dé kans om uw volgende verblijf of uitstap te plannen.

- **19>23/09:** 50PlusBeurs (Jaarbeurs / Utrecht – Nederland)
- **20/09:** Markt van de Luxemburgse producenten (Elsene)
- **01>05/11:** Countryside (Flanders Expo / Gent)
- **30/09>02/10:** Fiesta Europa (Markt / Maastricht - Nederland)
- **21>22/10:** Toeristen- en streekproductenbeurs (Koksijde)



ERRATUM

ER ZIJN EEN FOUTJES GEGLIPT
IN ONZE VORIGE EDITIE (NR. 18).

Het Ambachten- en Kunstfeest van Torgny dat op pagina 65 werd vermeld, vond plaats op 16 en niet op 21 juli. Het is nu al voorbij, maar vindt ieder jaar op de derde zondag van juli plaats.

www.torgny.be

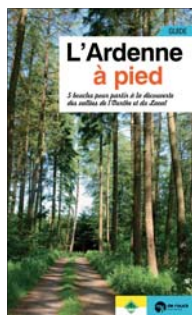


EEN 100% TOEGANKELIJKE VAKANTIEWONING!

De vakantiewoning "Le Charme de la Forêt" in Daverdisse kreeg onlangs het keurmerk Access-! Dit huis met alle comfort biedt plaats aan maximaal acht personen en is voor iedereen toegankelijk (personen met beperkte mobiliteit, niet- en slechtzienden, niet- en slechthorenden of mensen met begripsproblemen). Er werd een lift geplaatst, zodat iedereen in een handbediende of gemotoriseerde rolstoel volop kan genieten van de hele binnenruimte van het gebouw.

Deze gemeubelde vakantiewoning (3 sleutels) ligt in een groen kader, met een adembenemend uitzicht op het dorp. Ze omvat drie slaapkamers, een grote zitruimte, aangepast sanitair, een op en top ingerichte keuken, een ruim terras ... Bovendien blijven de eigenaars, Pascale en Jean-Michel Goffaux, zeer beschikbaar om het verblijf zo goed mogelijk te organiseren.

www.lesse-ardennes-services.be/hebergement



Nieuwe gids van het Maison de la Randonnée GTA-Belgique

Vijf in geel en blauw bewegwijzerde GTA-routes

(langeafstandswandelpaden) van 17 tot 27 km loodsen u naar het moois van Sainte-Ode, met zijn 24 gehuchten en dorpen zoals Tillet, Amberloup, Lavacherie ...

www.gta.be



OPENING VAN HET BIKE PARK

OP BARAQUE DE FRAITURE

De vijfde BMX-piste van Wallonië, en de tweede in Belgisch Luxemburg na Habay (BMX TimberWolves Racing), werd zopas ingehuldigd op de site van Baraque de Fraiture. Het Bike Park is toegankelijk voor beginners en gevorderden. Het is de bedoeling om de site ook buiten het winterseizoen volop te doen leven.

Deze piste werd ontworpen door drievoudig Europees BMX-kampioen Arnaud Dubois en is enkel bergaf, met veel hoogteverschillen. Zo kunnen durfballen flink snelheid nemen.

Ter herinnering, vorig jaar opende op Baraque de Fraiture al een gloednieuw multisportterrein, voor tennis, volley, basket en ook minivoetbal.

Bike park Baraque Fraiture

MUSEUMSCHATTEN!

De Provincie Luxemburg wilde graag een nieuw instrument uitwerken dat een overzicht geeft van alle musea, om ze zo ook meer en beter in de schijnwerper te plaatsen.

Deze praktische gids bundelt 32 musea en toont hoe rijk en verscheiden hun cultureel en toeristisch aanbod is. Hij bevat alle praktische info (openingsuren, onthaalinfrastructuur, talen, tarieven, toegankelijkheid, ...) om een bezoek goed voor te bereiden en legt ook de klemtoon op de animatie en de tools voor kinderen.

U vindt in deze gids dus vlot het museum dat u past en u zal zeer waarschijnlijk zin krijgen om nog andere te ontdekken. Het zal u verbazen dat de musea in Belgisch Luxemburg zoveel uiteenlopende en tegelijk verrassende onderwerpen aankaarten.

De gids is gratis beschikbaar bij de toeristische centra van Belgisch Luxemburg (maar ook in de rest van Wallonië), en op www.luxembourg-belge.be



GROTE WEDSTRIJD

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

TE WINNEN



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



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



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



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

De blog

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

Een terugblik op enkele artikels van vorig trimester:

- 5 hoogtepunten van Arlon
- Mozzarella Buffl'Ardenne
- 5 hoogtepunten van Sainte-Ode
- Packraften in "the middle of nowhere"
- Vier de zomer in Belgisch Luxemburg
- De Landbouwbeurs van Libramont – een evenement voor iedereen!

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





WIJ WILLEN U VERWENNEN...

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

Vorig trimester wonnen volgende gelukkigen

**1 fietsverblijf voor twee personen
bij Aux Saveurs d'Enneille**

Johanne LAMBOT-COURTOIS (Laforêt)

**1 kistje met streekbieren
«Mooiste Dorpen van Wallonië»**

Dank aan de 1668 deelnemers.

Zij maakten een groot succes van deze wedstrijd!

En bravo voor

Manuel VALDES (Amay)

Seraphine-Marie NICOLAS (Lustin)

Philippe BARBIER (Liège)

Paulette GRENIER (Goé)

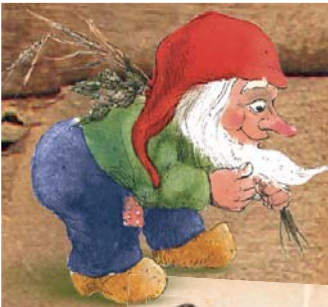
Viviane ARNOULD (Ollignies)



Mycena Galopus in Nardrin © Swa Bouvé

ZOOM OP UW BEELDEN

Elk trimester publiceren wij foto's die op onze Facebookpagina werden gepost of ons werden gemaïld of per post gestuurd. Veel dank aan **Swa Bouvé** voor deze zeer mooie natuurfoto's. Hij krijgt het magazine een jaar lang gratis thuisbezorgd!



BRASSERIE D'ACHOUFFE

BRENG ONS EEN BEZOEKJE
+32 61 23 04 44
WWW.ACHOUFFE.BE



MIJN ARDENNEN / Tekst: Roelian Oorschot

UIT GOED HOUT GESNEDEN

Wie voet zet in het pittoreske dorpje Achouffe en daar eens rustig de tijd neemt om de omgeving te verkennen, zal snel iets opvallen: overal waar je kijkt, zie je prachtige houten beelden en decoraties. Het begint al bij de afslag van de N30 in de buurt van Houffalize. Hier wijzen Marcel en Malcolm McChouffe de weg naar het kabouterdorpje dat de brouwerij van het bekende bier “La Chouffe” huisvest. Maar wie is de ambachtsman achter deze houten kunstwerken?

Het is **Joost Vanvoorden**. Wij laten u meegenieten door een kijkje te nemen bij hem thuis.



Joost is van oorsprong afkomstig uit Hasselt in Belgisch Limburg. Aan de hogeschool van Luik in la Reid studeerde hij bosbouw en tijdens een stage bij een boswachter in Denemarken is zijn voorliefde voor het werken met hout ontstaan. Na wat werkzaamheden in Hasselt in de sociale sector en een reis door Europa vestigde hij zich in de Ardennen, in de buurt van Gouvy: een plek in de natuur, maar toch met de Belgische cultuur. *“In de Ardennen vind ik vrijheid en ruimte. Ik ben het liefste buiten. Ook als het regent of als het vriest ben ik buiten. Dan eet ik onder mijn afdak. Buiten voel ik mij gewoon beter, ik weet niet waarom”.*

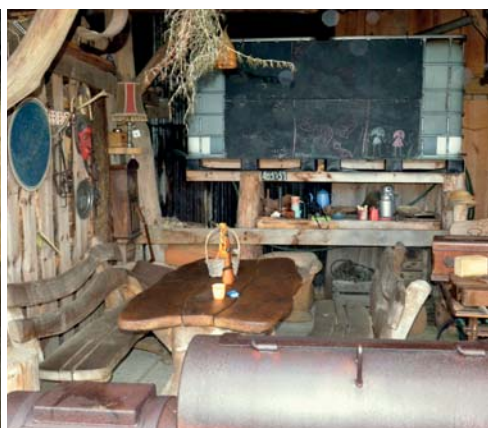
Liever ambachtsman dan artiest

Joost ontvangt ons in zijn huis, en dat het zijn huis is, daar is geen twijfel over mogelijk: vrijwel het hele interieur, de trap, de keuken, het keukenmateriaal,... alles heeft hij zelf gemaakt. En als hij het niet zelf gemaakt heeft dan heeft een vriend of kennis het gemaakt, want Joost werkt vaak met wederdiensten. *“Noem mij geen artiest*

of kunstenaar” zegt Joost duidelijk, “want dat ben ik niet. Ik ben een « artisan», een ambachtsman. Ik maak graag dingen die ergens toe dienen, die een duidelijke functie hebben. En het is fijn als het er dan ook nog mooi uitziet.” En mooi ziet het er zeker uit! Joost laat ons een paar van zijn zelfgemaakte keukenmessen zien.

Beelden voor Achouffe

Op de vraag of hij al vroeg ontdekte dat hij talent heeft voor het maken van beelden was zijn antwoord duidelijk: *“Absoluut niet! Ik was altijd in het bos bezig met het zagen van bomen en hout en met de reststukken ben ik wat gaan experimenteren met de motorzaag. Ik leer door heel veel te proberen. Dan gaat er eerst veel mis en op een gegeven moment komt er iets moois uit. Maar ik maak nu bijna geen beelden meer hoor, alleen nog maar op speciale aanvraag, bijvoorbeeld voor Achouffe.”*





Marcel en Malcolm

Marcel, de 200 kg zware Chouffe-kabouter, was het eerste grote project dat Joost voor de Brouwerij van Achouffe maakte. Toen Marcel in september 2012 van zijn vat werd gestolen en maar niet werd teruggevonden, kreeg Joost de opdracht om Malcolm te maken. Gelukkig werd Marcel na negen maanden weer teruggevonden in een weiland in de buurt van Tilburg (Nederland) en staan ze nu gezellig samen met hun wijsvinger naar het westen. In het dorpje Achouffe zelf is er veel van Joosts werk te vinden: een reuzenstoel, een huisje voor eenden op het eiland in de vijver, diverse paddenstoelen en ook het hele interieur van de Chouffe-shop is door hem ontworpen en gemaakt.

IJzer smeden

"Ik ben nu bezig met een vogelvoederhuisje voor Chouffe. Ik ontwerp en maak het voorbeeld, en als het bevalt laat Chouffe het in grotere aantallen produceren. Dat doe ik niet. Als ik

iets echt onder de knie heb, dan wil ik weer wat nieuws leren. Zo heb ik geleerd hoe je ijzer moet smeden van een negentigjarige smid uit Vielsalm. Ik combineer nu vaak hout met ijzer, zoals mijn keukenmessen, de scharnieren van mijn deuren, uithangborden, e.d. Op dit moment ben ik ook bezig met creaties van leer. Boven staat er een hele oude naaimachine. Geweldig dat die nog functioneert."

« Slow-life »

Ook buiten in de tuin hoeft je je niet af te vragen wie er woont. Alles in zijn tuin is in stijl gemaakt: de dierenverblijven, het tuinmeubilair, de omheining, de poorten... Joost probeert zo autonoom mogelijk te leven en heeft zijn eigen kippen, twee varkens, een paar schapen, paarden, groentetuin en werkplaats. Als er ambassadeurs van « slow life » zouden bestaan dan hoort Joost erbij. *"Ik probeer met weinig geld te leven, en dat lukt heel aardig. Ik werk alleen als het nodig is, en voor mijn plezier."*

In de zomer zet hij zijn eigen huifkar buiten op zijn terrein. Deze « roulotte artisanale » is een zelf gebouwd ecologisch appartement. *"Het is heerlijk om te slapen tussen de schapen en de paarden"*. Regelmatig komt de bordercollië van Joost op bezoek en krijgen we vlg nog een kleine demonstratie schapen drijven. Ook dat heeft hij onder de knie. *"Ieder jaar trek ik een maand naar Frankrijk om iets te leren en om interessante mensen te ontmoeten. Zo heb ik een tijd bij een herder geloged die mij het drijven van schapen heeft geleerd. Dat was fantastisch."*

WILDE ARDENNEN

Wie op internet naar Joost Vanvoorden "googelt", zal onder andere belanden op de schitterende website van natuurfotograaf Martin Délicourt: Ardenne Sauvage of Wilde Ardennen. Dit is een webdocumentaire die u op een wel heel bijzondere manier laat kennismaken met de Ardense natuur en haar talentvolle artiesten. Fotogalerijen, verslagen, onvergetelijke ontdekkingen en bijzondere ontmoetingen. Ga er even voor zitten en geniet!

Ontdek hier episode 1 van de online documentaire: "Le goût de l'écorce" (De smaak van schors) met Joost, bevers en de Ourthe in de hoofdrol.

www.ardennesauvage.be



En morgen?

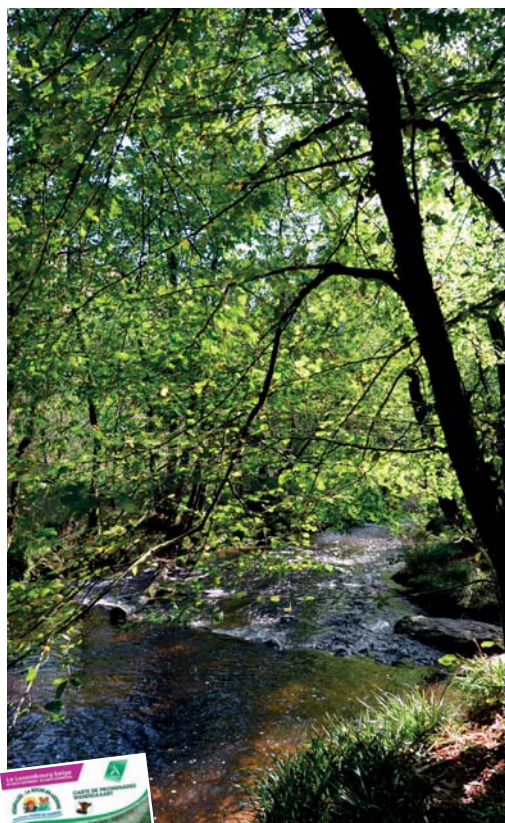
Voor de toekomst heeft Joost nog een mooi plan: "Ik zou graag stages willen organiseren in het ijzersmeden. Ik ontvang de mensen hier voor een dag of drie en leer ze hoe ze zelf een keukenmes kunnen maken. Na de stage gaan ze dan met hun zelfgemaakte keukenmes naar huis... En verder zien we wel wat er op mijn pad komt..."

www.roulotte-artisanale.com

" De trends van vandaag: slow food, slow tourism... En wat als we eens « slow life » zouden introduceren? Als de hele planeet nu eens een tikkeltje langzamer zou gaan, of twee, of zelfs drie? Degenen wier ultieme doel het is om bij de tijd te zijn, die zullen dat altijd zijn.. De anderen zouden meer..., minder..., zouden kunnen leven, doodeenvoudig."

Anne Segers

GOEDE TIP VOOR
EEN DAGJE ONTSPANNING
IN ACHOUFFE



Deze wandeling is te vinden op de wandelkaart van de Boven-Ourthe. De GPX-file is te downloaden via Cirkwi.com

's Morgens ga je op pad voor een wandeling van 5,3 km. Deze mooie tocht loopt door de prachtige **Vallei van de Feeën** en langs de kabbelende beekjes met betoverende namen zoals "Chevral" en "Martin-Moulin" (gemakkelijk +/- 2,15u).

Lunch in café-restaurant La Petite Fontaine. Dit historische gebouw ligt in het hart van het dorp, tegenover de Brouwerij van Achouffe. Sinds 2016 is de brouwerij de eigenaar is van dit compleet gerenoveerde pand dat zijn authentieke en rustieke charme heeft behouden.

In de namiddag volgt een bezoek aan de **Brouwerij van Achouffe**, gevolgd door een proeverij van de verschillende Chouffe-bieren (+/-1,30u, incl. proeverij).

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



Achouffe, Artiestendorp

Elke 1^e zondag van juni trekken schilders, aquarellisten, beeldhouwers en nog vele andere kunstenaars naar Achouffe om bezoekers te laten genieten van hun werk en materiaal. Rondom de vijver, langs de wegen, op de pleintjes en voor de tavernes,... groot en klein profiteren van een heerlijke wandeling langs al dit moois.

"La Grande Choufferie"

Het 2^e weekend van augustus staat elk jaar garant voor de Grote Chouffe feesten! De geboorte van het beroemde Chouffe-bier wordt gevierd met talrijke animaties, proeverijen, workshops zythologie, artiesten, lekkere hapjes, concerten en dansfeesten.



ER EVEN HELEMAAL UIT / Tekst: Françoise Lutgen

Op verkenning *van Les Hatilles*





Niet ver van La Roche-en-Ardenne, op een boogscheut van Ortho en Nisramont, ligt een typisch rustig Ardens dorpie verscholen. Het heet *Hubermont* en is omrand door uitgestrekt weiland. Dit schilderachtige gehucht huisvest mooie hoevegebouwen. Sommige werden verbouwd tot vakantiewoningen, maar andere zijn nog volop in werking, zoals de drie biologische landbouwbedrijven die we elders in dit blad belichten. In het midden prijkt de Saint-Mononkapel. Het kleine gebouw uit de zeventiende eeuw is opgetrokken uit schistbreuksteen. De kapel heeft maar drie openingen, een verlaagde deur en twee ramen in een lijst van kalksteen. Het dak bestaat uit dikke, langwerpige leischilfers, die de vorm hebben van rechthoeken met afgeronde randen en zo typisch zijn voor de vroegere Ardense daken.



Trek goede stapschoenen aan. Laat uw auto in de dorpskern (**Hubermont**) staan. Dit is uw vertrekpunt voor een prachtige wandeling van 8 km, ook wandeling van de 'watervallen' genoemd. De vrij grote hoogteverschillen maken de route charmant, maar vragen een zekere conditie. Niet zo geschikt voor kinderwagens en kinderbeentjes dus.

Op stap!



De eerste twee kilometers zijn een goede opwarming. Het is dan nog aangenaam vlak, met rondom weids groen, schilderachtige weiden en akkers ... Meteen, en nog vóór het loofbos, biedt het landschap al wondermooie vergezichten op de omgevende toppen van de steile plateaus van onze stoere Ardennen.

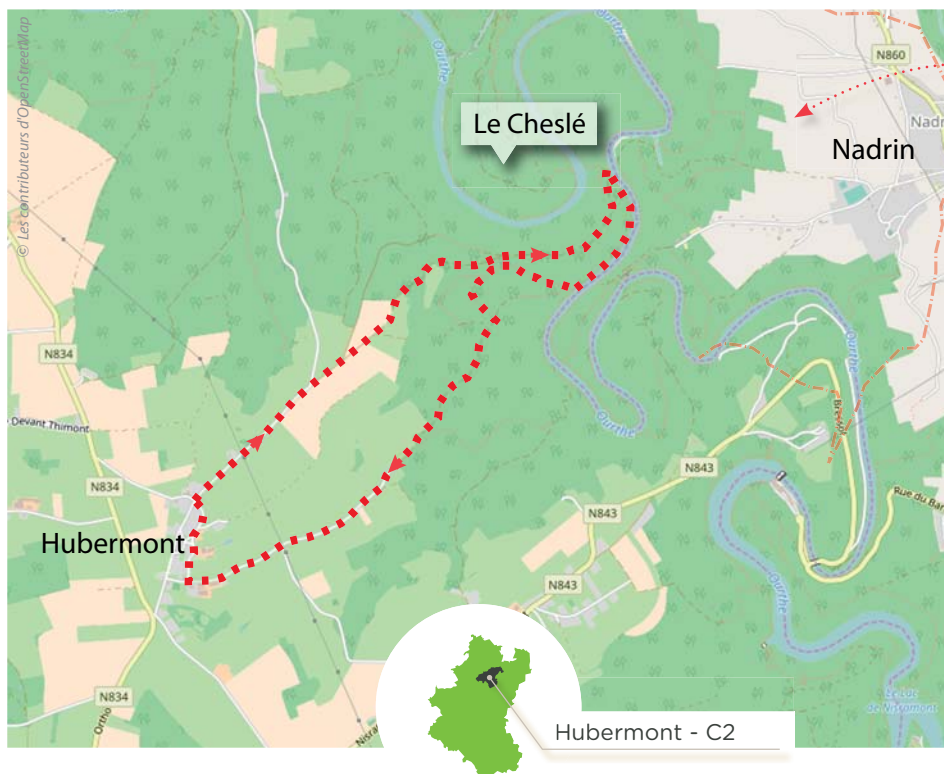
In het bos loopt u eerst 500 meter langs woningen, om dan te beginnen aan de meer uitgesproken helling naar de oevers van de Ourthe. Daar ontdekt u links de uitstekende rots met het **Cheslé-fort** (330 m). Op die plek is diep in de vallei ook een glimp te zien van het bed van de Ourthe en zijn meanders die in lange lussen het oppidum van de Kelten omgordden (en beschermden!).

Cheslé is het meest uitgestrekte Keltische oppidum dat tot nu bekend is in België. Het staat op een uitsteeksel tussen de meanders van de Ourthe, 80 meter boven de rivier. Tussen de achtste en de zesde eeuw v.C. diende deze versterking vooral als schuilplaats voor de inwoners van de omliggende dorpen. De site staat op de Waalse lijst van belangrijk erfgoed. Wie ze van dichtbij wil zien, volgt het bewegwijzerde pad dat in Bérismenil vertrekt.

(Bewegwijzerd pad Nr6 - 5 km).

www.ourthesuperieure.be





“Op verkenning van Les Hatilles”

Circuit Nr3

Wandel kaart van Ortho

www.ortho-hives.be

EVEN DOORWADEN

...VEEL NAMEN VAN STEDEN EN DORPEN DANKEN HUN NAAM AAN HET MIDDELNEDERLANDSE WOORD VOOR EEN DOORWAADPLAATS, EEN OVERSTEEKPLAATS IN EEN RIVIER: VORT OF VORDA, WAARVAN ONDER MEER VOORDE, TRECHT, DRECHT AFGELEID ZIJN. ZO BETEKENT VILVOORDE 'VILLA AAN DE VOORDE' EN MAASTRICHT, DOORWAADBARE PLAATS IN DE MAAS. 'VOORDEN' WERDEN AANGELEGD OM VEE NAAR EEN WEIDE OP DE ANDERE OEVER TE BRENGEN. DAT HET DRENTSE COEVORDEN ZO ZIJN NAAM KREEG, IS DUIDELIJK. MAAR OOK DE NAAM VAN DE BEROEMDE ENGELSE UNIVERSITEITSSTAD OXFORD BETEKENT PLAATS WAAR BOEREN HUN OSSEN (OXEN) KONDEN LATEN OVERSTEKEN.

Geef u nu over aan de afdaling tussen de bomen ... Helemaal beneden wacht de rivier, precies op de plek van een vroegere doorwaadplaats (wés of wéz in het Waals, wed in het Nederlands). De wegen die vroeger alle Ardense dorpen verbonden, moesten over de rivieren lopen, maar tot midden de negentiende eeuw waren bruggen over de Ourthe zeldzaam, om niet te zeggen onbestaande. Om de economische en andere relaties tussen de dorpen op de twee oevers in stand te houden, moesten er doorwaadbare locaties worden gezocht. Deze lagen, zoals hier, op de breedste punten van de rivier, waar hij het minst diep is en minder snel stroomt. Die factoren maakten het natuurlijk makkelijker om over te steken met de kuddes, de paarden en de karren, schuin stroomafwaarts om partij te trekken van de stroming.

Volg nu de weg op de linkeroever van de Ourthe, tussen haagbeuken, gewone beuken, ahornen, eiken. ... Alles is hier zalig. Laat uw blik diep in het water kijken, om te speuren naar de forel die achter het verval schuilt, net voor het stortbed (een zeldzame ervaring voor nieuwelingen), of volg gewoon het onvermoeibare spel van de golven rond de dikke schistrotsen. Onderga de zinderende

weerkaatsingen van de bomen en wolken, die telkens veranderen, als levende tafereelen van Monet. Misschien hebt u geluk en komt er een waterspreeuw, een ijsvogel of een andere meester-zanger van de rivierboorden in uw blikveld. De Ourthe trekt aan en betovert, is mooi en vol leven. Een rivier die het meer dan waard is om er even bij stil te blijven staan, mee te deinen op de stroom, de zintuigen door en door wakker, in stilte...





Aan het eind van dit stukje stort het beekje met de veelzeggende naam 'Ru de Pis de Vache' (letterlijk: koeienur) zich in de Ourthe. Steek het niet over, maar volg het gedurende 700 meter, tegen de stroom in. De Pis de Vache loopt tussen dichte bomen, springt op de stenen, speelt met de hoogteverschillen. Deze beek gaf de naam aan de wandeling 'watervallentocht', hoewel waterval wat overdreven is, ook al biedt de beek heel wat fraai waterspel. Dit

deel van de tocht loopt tussen grote schistblokken die bedekt zijn met mos, in een vrij raadselachtig, schaduwrijk bosgebied, dat veel weg heeft van een sprookjesomgeving. Hier voel je de feeën, de elfen en andere personages uit legendes ... Het is een magische plek, maar we moeten nu het bos achter ons laten!

Steek nu de Pis de Vache over op de aangegeven plaats om dan een vrij ruwe helling te beklimmen. De weg klimt naar een zone vol bloemen, vooral kruipbrem, vingerhoedskruid en moerbezie. Kijk vaak achterom, het landschap wordt weidser en voert uw blik ver mee naar de omliggende reliëfs, die werden gebeeldhouwd door de meanders van de Ourthe. De klim vraagt wat inspanning ... maar het loont de moeite, het uitzicht is adembenemend!

Nu terug naar het dorp Hubermont langs een vlakke weg. Eerst door een bosje en daarna langs een vrije en rustige zone van weides, waar in het mooie seizoen koeien en schapen grazen. Dit is het eindpunt van een mooi parcours met afwisselende reliëfs, kleuren en landschappen, tussen beken, rivieren, grasland en bos, van dit hoekje in het Natuurpark van de Twee Ourthes dat niemand onberoerd kan laten.



Enkele

vogels

die in de buurt
van de Ourthe wonen

De **waterspreeuw**: hij heeft de grootte van een merel, is grijs en kastanjebruin en heeft een witte borst. Deze zangvogel is echt uniek. Hij kan duiken, in de bedding van een woelige rivier lopen, tegen de stroom in of zelfs onder water. Hij vliegt snel en opgespannen als een pijl. Als hij neerstrijkt op de stenen, plooit hij vaak de poten. Net zoals bij de forel is zijn aanwezigheid een teken dat het water van goede kwaliteit is.

De **ijsvogel**: ondanks zijn voor onze contreien erg felle en originele kleuren is het moeilijk om deze vogel te bespeuren, want hij vliegt snel en acrobatisch. Hij scheert vaak rakelings over het water. Zijn geluid is schel en maakt hem erg herkenbaar. De ijsvogel voedt zich vooral met kleine visjes. Als zijn prooi in zijn blikveld komt, duikt hij er verticaal op af, grijpt de vis in zijn sterke bek om dan terug te keren naar zijn uitkijkpost waar hij zijn vangst tegen een tak doodslaagt om ze dan door te slikken.



Ijsvogel

« In de natuur moet je de natuur laten spreken »

JAN VAN ASSCHE, NATUURGIDS



Boomkruiper

Het **winterkoninkje**: ons kleinste vogeltje, dat aan de waterkant woont. Zijn krachtig gezang is omgekeerd evenredig aan zijn grootte!

De **boomkruiper**: de enige vogel (samen met de boomklever) die vlot langs de boomstammen aan de Ourthe - meer bepaald haagbeuken - omhoog en omlaag kan klimmen met de kop naar beneden.

De **grote gele kwikstaart**: zangvogel met gele borst (mannetjes).

Meer info op www.allevogels.nl



Jan Van Assche is een beminnelijke, gastvrije man met een grote liefde voor de natuur, waar hij graag vertoeft en waar hij op de eerste plaats naar luistert. Hij is afkomstig van Puurs en spreekt de beide landstalen even vlot. Enkele jaren geleden besliste hij om in de Ardennen te komen wonen. Zijn keuze viel op Cielle, vlak bij La Roche.

« De Ardennen, met hun rotsen en hun bosmassieven, geven een heel aparte energie die sneller dan ergens anders oplaadt. Van bij mijn eerste kennismaking met deze streek, voelde ik me zo erg aangetrokken dat ik er voltijds wou wonen. »

De bioloog en zoöloog, die ook een opleiding tot toeristische gids volgde, heeft een stevige wetenschappelijke basis. Jan is ook een man die erg gevoelig is voor de mysteries van de natuur, voor die bijzondere trillingen van de bomen, de rotsen, bepaalde plekken. Hij heeft verschillende specialisaties: eetbare en geneeskrachtige planten, paddenstoelen, vlinders en andere insecten, sporen van dieren, het gezang van vogels, de wereld van de bevers ...

Hij biedt gemoedelijke wandelingen aan en deelt onderweg met veel plezier zijn kennis, op een aangenaam ritme en altijd in harmonie met de natuur. Hij nodigt uit om na te denken over de zin van de dingen, over de reden voor de aanwezigheid van een bepaalde plant, net dat dier.

Volgens hem groeien planten waar ze kunnen, naargelang de energie van de grond en van het moment dat ze nuttig kunnen zijn. Er zitten veel slapende kiemen in de bodem. Hij geeft ons het voorbeeld van de planten die in een vrijgekapte zone groeien. Een kaalkap is als een storm voor een biotoop. Daar zullen diverse planten groeien, zoals brem, wilgenroosje, vingerhoedskruid ... allemaal met hun eigen weldadige effecten voor de gezondheid van grasetende dieren en voor hun problemen. Sommige werken kalmerend op het zenuwstelsel (wilgenroosje), andere versnellen het hartritme (brem, vingerhoedskruid) ...

Tijdens ons gesprek vertelt Jan ons honderduit over de dieren van onze bossen, onze vlinders, de vogels (zie inzet), het wild, de mogelijke aanwezigheid van de



Grote gele kwikstaart



Winterkoninkje



lynx, van bevers “deze ‘kostbare architecten van onze rivieren’, waarvan de werken een nog grotere biodiversiteit mogelijk maken en de bodem nog vruchtbaarder maken.”

Hij is erg vertrouwd met de bomen in de regio.

De gewone beuk, de eik, de gewone esdoorn, de hazelaar, de haagbeuk, ‘de stoere boom’, zoals Jan hem noemt, omdat hij hard en stevig is en zonder breken naar het water buigt, de es, die erg hoog aangeschreven stond bij de Kelten, die hem ‘yggdrasil’ noemden,

‘die de hemel draagt’. De es is de ‘zondagsboom’, hij is erg groot en komt dicht bij de zon, maar trekt ook de bliksem aan!

Jan is op de eerste plaats een natuurkenner, maar hij is ook thuis in de regionale geschiedenis. Zo kunt u tijdens een ontdekkingswandeling naar de Chesl  site in zijn gezelschap ‘ter plaatse’ veel te weten komen over de leefwijze van onze voorouders, de Kelten. Het klopt dat ze nogal oorlogszuchtig waren, maar ze hadden ook een groot inzicht in de natuur en wisten de geneeskrachtige planten heel kundig toe te passen.

Jan Van Assche

Alle publieksgroepen (Nederlandstalig en Franstalig)

+32 (0)84 45 71 39

+32 (0)495 30 97 58

DE FAMILIE ANNET EN DE *"Ferme du Vivrou"* IN HUBERMONT.

Het is werken geblazen op de ‘ferme du Vivrou’! Eerst is er het landbouwbedrijf, met zijn 70 varkens (vetmesterij), zijn 100 schapen en 180 Limousinrundersen, onder het beheer van vader José en zijn zoon Pierre. Hun dieren

worden nu al enkele jaren biologisch geteeld. Die keuze werd gemaakt na de crisissen van de d  lle koeien en de dioxine in de jaren negentig. Samen met andere landbouwers wilde de familie anders gaan telen, volgens een methode die veel meer aansluit op de natuur en tegelijk de gezondheid van de consument beschermt. Mama Caroline heeft tal van pijlen op haar boog. Ook zij is bij het landbouwbeheer betrokken en heeft meer dan tien jaar de pedagogische activiteiten op de hoeve aangestuurd. Vandaag waakt ze over het gezin en zorgt ze tegelijk voor de twee vakantiewoningen die in vroegere landbouwruimtes ingericht werden. Daarnaast is ze de gedreven voorzitter van het ‘Syndicat d’initiative d’Ortho’, een actieve en dynamische toeristische dienst. Nochtans is Caroline niet van de streek. Ze bracht haar jeugd door in Waals-Brabant. Ze legt ons glimlachend uit hoe José op de hoeve van haar vader een stier kwam kopen en zo ... de dochter ontmoette! De Ardennen voelden meteen aan als ‘thuis’ en ze wist al snel dat ze hier zou blijven.



Terwijl we vrolijk praten, komt een buur binnen. Het is Jean-Luc, een pas gepensioneerd geneesheer uit Grez-Doiceau. Vijftien jaar lang bracht hij zijn vakantie door in een chalet in Maboge en verbleef hij vaak samen met zijn vrouw in de vakantiewoningen van Vivrou. Nu hij op rust is, sprak het bijna vanzelf dat hij voltijds in Hubermont zou komen wonen. Net als Caroline Annet, voelt ook Jean-Luc fysiek die weldadige invloed van de Ardennen, die hem tot rust brengen en ontspannen ... en hij beklemtoont vooral dat hij zich helemaal op zijn gemak voelt in die dorpsgemeenschap waar nabuurschap en gastvrijheid nog gepaard gaan met een luisterend oor en vriendschap.

Vleespakket (in samenwerking met de Burhain-hoeve): www.leprebio.be



NB: 2 andere biologische hoeves in Hubermont:

- Ferme Collard Armand en David
- Ferme Collard Arnaud



Ortho - C2

Syndicat d'initiative Ortho-Hives

Ortho, 8
B-6983 Ortho
infosioortho@gmail.com
www.ortho-hives.be

VAKANTIEWONINGEN IN HUBERMONT

Ferme du Vivrou:

woning voor 6 + voor 8
www.fermeduvivrou.be

Ferme Collard:

vakantiewoning Le Fournil (graanschuur)
<http://gitelefournil.be>



Lekkere ADRESJES ROND HUBERMONT

Enkele lekkere streekproducten om te gaan picknicken aan de rand van de Ourthe of om van te smullen na uw trektocht!

→ DE aardbeien VAN HERLINVAL

Verkoop van (overheerlijke) aardbeien, rechtstreeks op de exploitatie (tijdens het seizoen).

Mw. Sibret
Herlinval, 100
B-6983 Ortho

→ Bloemenhoning UIT ONZE STREEK IN FLOUMONT

Jacques Baudouin, een gedreven imker en groot kenner sinds 1985!

Floumont, 105
B-6983 Ortho
+32 (0)84 43 30 90
+32 (0)476 79 45 67
jacques.baudouin1@gmail.com

→ HET ATELIER *Phil Cuisine* EN ZIJN PRODUCTEN OP BASIS VAN EEND IN HERLINVAL

Een gamma van zeven bokaal op basis van eend: lever, rillettes, maagjes, bloedworst met foie gras, smeerpastei met trappist van Orval of Rochefort. Een verrukking!

Atelier Phil cuisine
Herlinval 70/2
B-6983 Ortho
+32 (0)84 38 71 08
+32 (0)496 50 23 31
www.philcuisine.com

→ DE foie gras VAN FLOUMONT

Eendenkwekerij van Eric en Christina Gérard-Crine
Mogelijkheid om de kwekerij te bezoeken en van producten te proeven, na afspraak. Verkoop van foie gras, borstvlies en andere producten op basis van eend.

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





WE VERZORGEN ONZE GEITEN MET DE GROOTSTE AANDACHT EN WE WETEN GRAAG WAT ZE ETEN. HET IS BELANGRIJK OM TOE TE ZIEN OP DIE KWALITEIT OM DEZE VAN DE KAAS TE GARANDEREN.

bij Ivoire-Noir: de dieren, de stal, het terrein naast het huis en natuurlijk de kaasmakerij in

de kelder. Een ruimte is voorbehouden voor de vervaardiging van verse kaas (natuur of met kruiden/specerijen), die snel consumeerbaar is, en een andere voor de geperste kazen die enkele weken moeten rijpen. Binnenkort kunt u er een klein museum vinden van oude en zeldzame voorwerpen die verband houden met de wereld van de kaas.

Zowel de geitenhouderij (die vooral bekoorlijk is in april-mei, wanneer de stapel wordt uitgebreid met de lammeren van het jaar), als de kaasmakerij en het kleine museum kunnen op aanvraag bezocht worden. Tinneke onthaalt u er met een stralende glimlach en geeft vlotjes (enkele) geheimen van haar bedrijfje prijs!

→ AFSpraak bij *Ivoire-Noir*, EEN HEERLIJKE GEITENHOUDERIJ-KAASMAKERIJ IN ORTHO

Chris en Tinneke Roets wonen nu drie jaar in Ortho (gemeente La Roche-en-Ardenne). Chris werkt in Brussel, maar de aantrekkingskracht van het leven in de Ardennen haalde het op de afstand die hij elke dag moet afleggen om naar kantoor te gaan. Overdag houdt Tinneke een oogje in het zeil, en dan vooral op de geiten (sinds 2014) en sinds een jaar ook op de kaas. 's Avonds zetten ze zich allebei aan het melken en verzorgen ze hun wondere kleine stapel van negen dieren, acht geiten en een bok.

In 2004 vond dit sympathieke stel uit Westerlo een stuk grond in dit mooie hoekje van de Ardennen. Tien jaar lang besteedden ze hun vakanties en weekends aan de bouw van hun huis. De soms moeilijke omstandigheden namen ze er maar bij. Het waren harde jaren, maar vol fijne herinneringen, omdat ze geleidelijk sympathiseerden met

de dorpelingen en zo warme banden smeedden die vandaag niet meer stuk kunnen.

Hoe kwamen ze op het idee om geiten te kweken en kaas te vervaardigen? "We maken al dertig jaar graag kaas. Voordien kochten we onze melk bij landbouwers en gebruikten we een kleine pers en enkele vormen, genoeg voor eigen verbruik of om wat aan vrienden te geven. In 2008 wilden we onze hobby wat verder ontwikkelen. We hebben lessen in kaasmakerij gevolgd aan de 'Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney' en bij de Bergerie d'Acremont met Peter De Cock. We hebben ook heel wat kaasmakerijen bezocht. De geiten gingen we houden om onze eigen melk te hebben. In het begin hadden we maar vijf dieren, twee Vlaamse en drie Waalse. We hebben de stal moeten federaliseren", voegt Chris lachend toe. "De Vlaamse wilden de andere overheersen en dat veroorzaakte communautaire spanningen! Op de wei is dat geen probleem, dan komen ze goed overeen ... We verzorgen onze geiten met de grootste aandacht en we weten graag wat ze eten. Het is belangrijk om toe te zien op die kwaliteit om deze van de kaas te garanderen."

In het begin was Chris misschien niet zo enthousiast om een kwekerij te runnen, maar vandaag koestert hij evenveel liefde als Tinneke voor zijn mooie witte dieren. Alles is tot in de puntjes verzorgd



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

Communicatie is een kunst, ook tijdens de

jacht

Iedereen kent de jachthoorn, het instrument dat niet weg te denken is van de jacht op wild, en dan vooral de lange jacht. In oktober start het jachtseizoen weer, het moment bij uitstek dus om dit toch wel heel aparte blaasinstrument van wat dichterbij te bekijken.

En natuurlijk weet Blik op de Ardennen ook op dat vlak bij welke specialisten het moet aankloppen.

JACHTHOORN
uit de horens van de laatste oerossen
van Europa



Hoar, de hoorn ...

Elke jachthoorn is een hoorn, maar niet elke hoorn is een jachthoorn. Ze hebben wel allemaal dezelfde functie, namelijk signalen doorgeven, bijvoorbeeld tijdens veldtochten of om aan te kondigen dat de postbezorger in aantocht was. Deze twee toepassingen zijn nu uit de tijd, maar de jachthoorn bleef een onmisbaar instrument voor de loopjacht met honden. Vandaag is hij echter vooral een muziekinstrument dat veel vaardigheid vraagt om het te kunnen bespelen.

Een stukje geschiedenis ... Het instrument dankt zijn ontstaan – het woord zegt het zelf – aan dierenhoorns die uitgehold werden. Het rund, de buffel, de ram kwamen allemaal in aanmerking. Later werden ze vervaardigd uit hout, zilver, brons, tin en zelfs goud. Een tijd lang werd hij zelfs van ivoor gemaakt, wat hem zijn bijnaam 'olifant' gaf. Deze boogvormige hoorn was niet moeilijk te bespelen, want hij kon maar één meer of minder lange noot uitbrengen. De Romeinen gebruikten al dergelijke gebogen hoorns, die in zwang bleven tot eind de zestiende eeuw, om dan te verdwijnen onder het bewind van Lodewijk XIV. Al die tijd werd er lustig op los geblazen om jagers, strijders en zelfs tafelgenodigden op te roepen. De blazer in kwestie blies korter of langer in het instrument, in een soort van Morse-alfabet, om de boodschap over te brengen. Het was voor jagers dus het middel bij uitstek om met elkaar te communiceren. Dergelijke hoorns zijn niet te verwarren met de harmoniehoorns, waarop druktoetsen aangebracht zijn en die vaak deel uitmaken van een heel orkest.

Zo belanden we bij de spiraalgebogen jachthoorn zoals we hem vandaag kennen, met anderhalve winding en om de schouder gedragen. Hij produceert



1900, parforcejacht, door Gabriel van Dievoet (1875-1934)



Olifant van de heilige Blasius, Zuid-Italië of Sicilië, ivoor, Cleveland Museum of Art, USA

meerdere noten, die mogelijk maken om een 'fanfare' uit te voeren. Voor de meeste mensen duidt dit woord op een muziekgezelschap, maar in de wereld van de jachthoorns is het een specifiek muziekstuk, dat trouwens vrij veel oefening vraagt.

Een messing buis van 4,545 meter

De eerste in D gestemde hoorns (trompes) verschenen omstreeks 1700 in Frankrijk. Rond 1705 ontwierp Markies van Dampierre een hoorn met anderhalve winding van welgeteld 4,545 meter. Sinds die datum bood de toonaard van re heel wat muzikale mogelijkheden. Het is de eerste echte jachthoorn. In 1729 bouwt hoornmaker Lebrun de eerste hoorn met twee en een halve winding, om de geboorte van de zoon van Lodewijk XV te vieren. Het instrument kreeg de toepasselijke naam 'Dauphine' (naar Dauphin, zoals de Franse kroonprinsen toen genoemd werden). De doorsnede van deze twee hoorns moest groot genoeg zijn om over de hoofddeksels van de jagers te kunnen gaan, met hun forse dристeken en tweesteken. Het grote nadeel was wel dat de minste aanvaring met een tak rampzalige gevolgen kon hebben. Na de Revolutie reorganiseert de hertog van Orléans de Koninklijke Jacht en legt dan ook de ruiterkledij op die vandaag nog gedragen wordt. Dan doet ook de zogenoemde 'trompe d'Orléans' zijn intrede, een hoorn met drie en een halve winding, die nog steeds in gebruik is. In Frankrijk blijven er nog vier hoornmakers over. De Chinezen fabriceren kopieën, die volgens de specialisten maar van treurige kwaliteit zijn. Jonge blazers die dachten dat ze een echte hoorn op de kop hadden getikt, komen dus bedrogen uit.

Een hoorn wordt vervaardigd uit messing van drie tot vier millimeter dik, wat hem zeer licht maakt. Hij weegt ongeveer 800 gram. Hoorns van kwaliteit worden volledig met de hand gemaakt. Daar zijn vier volle dagen werk voor nodig. Een dergelijke hoorn kost dus al gauw 1500 tot 2000 euro. Laat dit niet in dovemansoren vallen...



Een vijftigtal *optredens* per jaar

Het staat 'onomwonden' vast dat **Patrick Lassence** tot de bekendste hoornblazers van de Ardennen behoort. Met recht en reden. Hij begon pas op zijn 25ste, maar legde in ijf tempo de nodige weg af om vandaag de muzikaal directeur te zijn van het jachthoorngezelschap Royal Forêt Saint-Hubert en vooral ook een befaamd internationaal jurylid.

NA DE MIS

"Het virus heeft me aangestoken op mijn eigen trouwdag in 1984. Na de huwelijksmis hoorde ik Jacques Gillard, een uitstekende hoornblazer uit Saint-Hubert, de 'honneurs' blazen, zoals dat heet. Ik was ontroerd, maar ik wou dat meteen ook zelf kunnen. Ik vroeg of hij mijn leermeester wilde zijn. Ik was toen al 25, het bewijs dat het nooit te laat is. Daarna nam een Belgische kampioen-hoornblazer, Michel Dasnoy, mij onder zijn vleugels. Zo heb ik kunnen meedoen aan wedstrijden in Frankrijk en kon ik mijn brevet als blazer halen (BSC, brevet de sonneur classé)."

EEN HEUSE PASSIE

"Hoornblazen is en blijft echt een passie. Het betekent ook dat ik wekelijks samenkom met mijn groep, Royal Forêt Saint-Hubert. Er zijn een twintigtal groepen in België. We repeteren natuurlijk samen de stukken die we moeten uitvoeren tijdens missen en concerten, maar de hoorn vraagt ook dat je geregeld op je eentje oefent. Ik doe mee aan zowat vijftig optredens per jaar. Van oktober tot eind december krijgen we de vraag van jachtverenigingen om hulde te brengen aan het wild. In die periode hebben we natuurlijk de meeste optredens. In oktober worden we vooral uitgenodigd om missen op te luisteren die aan de heilige Hubertus opgedragen worden..."

EEN LANGE LEERSCHOOL ...

Een jachthoorn leren bespelen, wordt mondeling doorgegeven. Notenleer is niet verplicht. Meestal geven hoornblazers les aan de nieuwkomers in de groep. Maar in Saint-Hubert en in Frankrijk worden ook stages hoornblazen gegeven. We laten Patrick Lassence aan het woord: "De jongeren zijn echt enthousiast, van een achteruitgang is hoe-



ROYAL FORÊT SAINT-HUBERT

Deze groep werd opgericht in 1928, een jaar na de feestelijke herdenking van de twaalfhonderdste verjaardag van de dood van de heilige Hubertus. Enkele inwoners van de stad waren nogal onder de indruk van de prestatie van de Franse blazers die in dit kader waren uitgenodigd. Ze beslisten om meteen zelf een groep op te richten die vandaag nog altijd bestaat. Er zijn nu een vijftiental leden. De kledij van de leden van Royal Forêt Saint-Hubert is deze die de jagers traditioneel dragen. Ze bestaat uit een langere jas, een vest, een broek en rijlaarzen.

genaamd geen sprake. Ze houden van die wat ongetemde kant van het instrument, die doet denken aan de schreeuw van een dier of zelfs van de menselijke stem. Het is een instrument dat niet onverschillig laat. Je houdt ervan of niet. Het gebeurt vaak dat iemand na een concert ons visitekaartje vraagt. We nodigen die persoon dan uit om een repetitie bij te wonen en zelf een poging te doen om een klank voort te brengen, wat het moeilijkste is. Maar geen enkel muziekinstrument is natuurlijk gemakkelijk ...”

... MAAR DIE DE MOEITE MEER DAN LOONT

Patrick verhuult het niet: “De hoorn heeft mij al veel sterke momenten doen beleven. Ik denk dan aan boeiende ontmoetingen, hechte vriendschappen, feestelijke bijeenkomsten ... Het is ook een zekere levensschool, je moet werken en vorderen, om bij te blijven met de anderen, net als in de sport. We zijn vooral een grote familie. De jachthoorn spreekt alle sociale klassen aan. Zo kan een arbeider les geven aan de baas van een groot bedrijf. De blazers worden vrienden omdat ze de passie voor hetzelfde instrument delen. Er zijn groepen in Zwitserland, in Duitsland, in het Groot-hertogdom Luxemburg, in Nederland ... We ontmoeten elkaar op wedstrijden en festivals, waar de Belgen vaak goed scoren!”

Patrick Lassence

+32 (0)61 22 57 17

+32 (0)495 57 26 97

contact@patrick-lassence.be

Een federatie

en erkenningen

François de Radzitzky is de voorzitter van de Benelux Jachthoorn Federatie: "Deze moet onze gemeenschappelijke passie voor de beoefening van dit instrument promoten. Het is door de tijd heen een echt muziekinstrument geworden. De kwaliteit van zijn zeer aparte klank trok ook meer bedreven musici dan de jachtleiders en jagers aan. Zij gingen uitgewerkte partituren schrijven, met arrangementen in een samenspel met andere instrumenten, op de eerste plaats het orgel, maar ook met orkesten. Onze Federatie werd opgericht in de jaren zeventig en telt nu zowat 300 blazers. Ze staat nu ook open voor Nederland en het Groothertogdom. Naast

een aantal evenementen, waaronder het kampioenschap, organiseren wij twee stages die onmisbaar zijn om het instrument in stand te houden.

De erkenning van de hoornblaaskunst is een project dat de Fransen op stapel zetten. Hun federatie kreeg de nationale erkenning in Frankrijk. Wij kregen in november vorig jaar alvast de officiële erkenning van de Federatie Walloonië-Brussel. Die zelfde dag erkenden alle blazers van alle aanwezige landen de stad Saint-Hubert als internationale hoofdstad van de jachthoorn. Een gelijkwaardige aanpak loopt nu ook in Italië, in het Groothertogdom, in Duitsland en in

Zwitserland. En zodra een aantal landen de erkenning binnenhaalden, zullen wij een dossier van enkele landen samen aanleggen en indienen bij de UNESCO om wereldwijd erkend te worden."

"De loopjacht heeft dit instrument kleur en een uitzonderlijke kracht gegeven."

François de Radzitzky

+32 (0)475 61 84 12

franderad@hotmail.com



De hoorn bespelen, beantwoordt aan menselijke waarden, zoals doorzetting, nederigheid, delen ... Het is op basis van deze waarden dat onze Federatie haar erkenning heeft aangevraagd en gekregen.

Van koorknaap tot blazer

Michel Laurent werd in Saint-Hubert geboren en werkte vele jaren aan de gemeente. Vandaag geniet hij van zijn pensioen in het nabijgelegen dorp Arville. Waarom hij blazer wou worden? *"Als kind zong ik in het koor en was ik in de ban van de missen die geblazen werden in de basiliek en van het geluid van de hoorns in Saint-Hubert tijdens allerlei feesten. Ik wou zelf leren spelen op dit instrument en begon in 1970. Ik ben sinds 1984 lid van Royal Forêt Saint-Hubert."*

VAN WOLVEN NAAR HONDEN

Tijdens de loopjacht, die in België niet meer wordt beoefend, maar nog wel in Frankrijk, is de jachthoorn het natuurlijke communicatiemiddel onder de volgers, leden van de ploeg, om de gebeurtenissen tijdens de



jacht te melden en onder meer de listen van de dieren, door middel van afgesproken jachtsignalen (de zogenoemde 'fanfares de circonstance' of omstandigheidsfanfares). En Michel Laurent gaat verder: *"De dieren die door meutehonden worden bejaagd, kunnen soms onvermoed gewiekst uit de hoek komen. Daar hebben ze de tijd niet voor als er met vuurwapens gejaagd wordt. Alle dieren ontwikkelden een hele reeks listen om vroeger te ontsnappen aan de wolvenmeutes. En voor hen is de wolf of de hond dezelfde strijd!"*

Zo kunnen een ree en een haas bijvoorbeeld, zoals in de loopjacht wordt gezegd, 'hun geurvlaggen afschermen'. Gedurende een korte tijd gaat de haas plat op de grond liggen en verstopt de ree zich. Ze scheiden dan geen enkele geur meer af. Ze zitten verscholen zonder te bewegen en de honden lopen ze voorbij zonder ze te ruiken. Het everzwijn gaat er meestal gewoon tegenaan. Hij rolt zich in de modder om de wegen, zijn geuren onder deze van zijn soortgenoten te mengen. Het hert zal andere jonge herten aansporen om te vluchten en zal dan zelf wegkruipen zonder te bewegen, in de hoop dat de honden het spoor van de jongere zullen oppikken.

OPJAGEN EN TERUGDRIJVEN

"Uit principe en om de natuurlijke orde niet te veel te verstoren, begeleidt

enkel de huntsman de honden, degene die ze opvoedt en de teamleider. De andere jachtleiders stellen zich op als strategisch aangemerkte plaatsen op om inlichtingen te geven als ze het dier zien of de honden naar een ander dier zien rennen. Die jachtleiders moeten weten waar de meute is. Alle omstandigheidsfanfares dienen dan om de rest van de jagers op de hoogte te houden van het verloop en de evolutie van de loopjacht naargelang ... de omstandigheden. De bejaagde dieren passen nog altijd dezelfde listen toe en dus veranderden ook de dierenfanfares zelf maar weinig. Er zijn er zowat vijftig. Zo heet de fanfare om een wild dier te lokaliseren dat uit een woud vlucht bijvoorbeeld "débuché". Trekt het naar de vlakte, dan gaat het om de fanfare "la plaine". Spurt het een bos ernaast in, dan wordt "le changement de forêt" geblazen. Komt hij terug naar het vertrekpunt, dan is het "le rembuché"... En als de meute het spoor van een slecht dier oppikt, dan klinkt "le change". Er is trouwens een meer recente fanfare "le passage du chemin de fer" (oversteek van de spoorweg) om te waarschuwen voor deze situatie die aan de moderne tijd verbonden is.

Gelukkig voor de toekomst van de jachthoorn waaide het Duitse gebruik om het wild te eren na de jacht met vuurwapens, over naar België. Tijdens grote jachtpartijen worden vaak groepen van enkele blazers uitgenodigd om de fanfares van de afgeschoten dieren te gaan blazen. Elk dier heeft zijn eigen fanfare. En altijd eindigt het met de "Saint-Hubert". Als we dierenfanfares blazen op bijeenkomsten van jagers, heerst er meteen een sfeer van bezinning. Zo blijft de hoorn in België nog altijd met de jacht verbonden. Wij noemen dat de jachtbuit blazen..."

Michel Laurent
+32 (0)61 61 35 83



” Jagen en hoornblazen, dat gaat *samen* ”



Olivier Désert is geboren en getogen in Marche. Hij viel voor de hoorn op de begrafenis van zijn opa van vaderskant, zelf ook een jager. “Hoornblazers kwamen hem de laatste eer bewijzen. Hij had ook in het verzet gezeten en dus waren er wel nog meer huldes, maar ik werd het diepst getroffen door de hoorners. Als ik nu zelf blaas, heb ik het gevoel dat ik op mijn beurt hulde breng aan het woud dat mijn grootvader zo na aan het hart lag. Het wild eren en jagen, voor mij gaat dat samen. Hoornblazers vormen een zeer aparte kleine wereld, van mensen van alle generaties, uit alle

kringen, ... Maar ze vinden elkaar. Ik heb leren blazen bij Royal Forêt Saint-Hubert. Daarna heb ik mijn schooltje opgestart met jonge blazers uit heel Wallonië. We blazen elke zondag om 17 uur in het bos. Dat is tof en vaak blijven wandelaars even staan om naar ons te luisteren ...”

Olivier Désert

+32 (0) 474 60 85 73

*Waar
zijn ze te horen?*

In Saint-Hubert. Op verschillende evenementen die verband houden met de jacht, zoals:

- **Internationale dagen van de Jacht en de Natuur**, het eerste weekend van september
- **Slagersfeest** (laatste zondag van september), kapittel van het Genootschap, mis van het bataljon van de Ardense jagers, ...
- **Sint-Hubertusviering en -mis**, op 3 november

In Durbuy, 8/10 en 22/10 (Sint-Hubertusviering): Blazers op verschillende plaatsen in de oude stad.



Reis naar het einde ...

van de *Ardennen*



* "In het volle zuiden. Mijn tocht door Patagonië. Wij hebben het Patagonië dat we kunnen, wij de Walenaren. Het Vuurland van de voorouders. Zij van het staal en de steenkool."

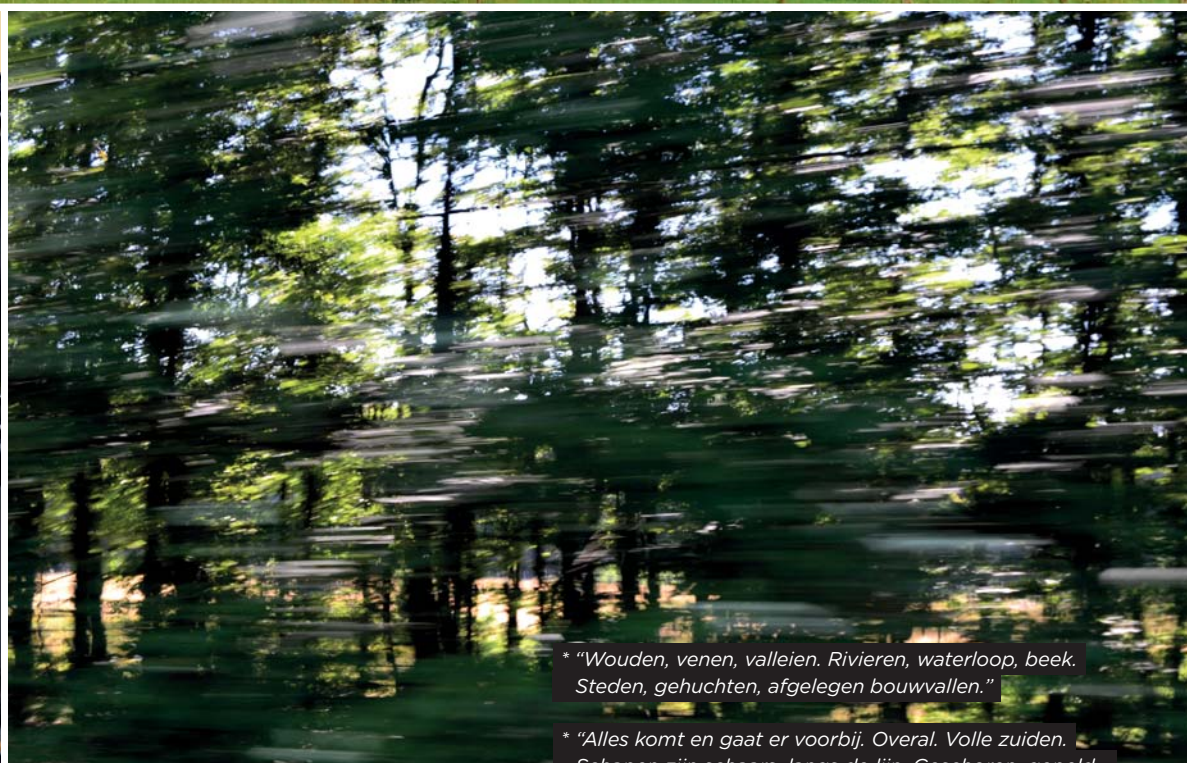


* "Het Patagonië van de boeren, van de houtvesters ... Dorre en harde aarde. De groene aarde, van hartstocht en verwondering"



Benoît Califice

* Uittreksels uit de tekst "Wallagonie, Terre de Feu", 1011 liaisons allers-retours, 2015



* "Wouden, venen, valleien. Rivieren, waterloop, beek. Steden, gehuchten, afgelegen bouwvallen."

* "Alles komt en gaat er voorbij. Overal. Volle zuiden. Schapen zijn schaars, langs de lijn. Geschoren, gepeld... de schapen."



Het avontuur begint om de hoek van de straat

LEZEN AL VAN AAN DE BUSHALTE

We ontmoeten Benoît Califice aan de bushalte in Bastogne. Het was in 2013 dat hij besloot om, zoals hij zelf zegt 'leerling-schrijver' te worden, maar dan eigengevormd. Als eerste onderwerp kiest hij voor buslijn 1011. Zijn vrienden-chauffeurs en Bouli Lanners, de beroemde half-Gaumese, half-Ardense regisseur, horen van zijn teksten en vragen hem om ze te mogen lezen. *"Toen ik Bouli tegenkwam op 11 april 2014 las hij mijn teksten en merkte hij meteen op: goed, dit is geen pulp. Wat jij schrijft, heeft een menselijke inslag en is universeel."* Bouli liep zo hoog op met de vertellingen van Benoît dat hij aanvaardde om het voorwoord te schrijven voor het eerste werk, waarin hij zeer raak de 'Califice'-stijl beschrijft.

"... In elk verhaal vind ik dat zelfde essentieel aspect: geen enkel is helemaal afgerond. Benoît bindt ons niet aan één waarheid. Hij zet er geen eindpunt achter. Wij moeten ons laten meevoeren, zelf bedenken hoe het verder gaat. In zijn vertellingen voel ik de eenzaamheid, maar ook de kameraadschap en hoe het leven op de mens kan wegen. Maar de toon zelf is daarom nooit zwaar. Er spreekt een echte en oprechte menselijkheid uit. En dat allemaal op de 1011, onze bewuste 1011, die door onze Ardennen trekt ..."

Benoît gaat verder: *"Ik heb mijn teksten ook voorgelegd aan studenten die op de bus zaten. Ze stonden paf van mijn vertellingen."* Het is trouwens te danken aan de jongeren van de bus dat hij zijn eerste werk op de sporen zette: *"Het verbaasde mij dat ik op een bus die zo'n lange ritten maakt, zelden een jongere*

zag lezen. Dat snapte ik niet. Ik herinnerde me de leesbevorderende campagne "La Fureur de Lire" (te vertalen door 'de leeswoede') (zie kader). Ik ging meteen aan de slag en zette in vier maanden tijd het project voor een boek op stapel: '1011 liaisons d'un jour' (wat zoveel wil zeggen als '1011 verbindingen van een dag'). Ik stelde wel als voorwaarden dat het boek gratis zou zijn en door de chauffeurs zou worden uitgedeeld aan de bushaltes."

EN VIER!

Binnenkort komt het vierde deel uit, met als titel '1011 liaisons jeunes'. De vorige delen, '1011 liaisons d'un jour', '1011 liaisons aller-retours' en '1011 liaisons hors-piste' waren dus voltreffers, zoveel is zeker. En het vervolg?

"Het zal altijd een gratis boekje zijn, maar wel zullen meer en meer jongeren die schrijf- en animatiewerkshops volgden, meewerken. Het project zal trouwens verder uitgewerkt worden met animatie en artistieke workshops. Dus bij het eigenlijke schrijfwerk komen nu ook artistieke expressie, ontmoetingen, uitwisselingen tussen de mensen, met de bus als letterlijk vehikel van ontmoetingen. Ik zou er graag mijn steentje toe bijdragen dat grenzen vervagen, dat de Luikenaars zich meer openstellen voor de Ardenners en zelfs voor bannelingen, vluchtelingen, vreemdelingen. Elke dag een stukje meer menselijkheid."

Ik schrijf over gewone mensen in de bus, over de landschappen, over mijn indrukken. Ik probeer voor zoveel mogelijk afwisseling te zorgen, in de onderwerpen en qua sfeer."

LEZEN, LEZEN, LEZEN

Vijf dagen om (niet) te kunnen kiezen uit honderden activiteiten rond lezen, in Wallonië en Brussel. "La Fureur de Lire" is een heel programma van animatie, workshops, ontmoetingen die zin geven om te lezen, om binnen te stappen in een bibliotheek, een boekenwinkel of een cultureel centrum. Maar ook om nieuwe gemoedelijke banden te smeden en in alle vrijheid van gedachten te wisselen.

La Fureur de Lire 2017 loopt van **11 tot 15 oktober** rond het thema "Des histoires à construire". Tijdens het evenement worden 3.000 exemplaren van het vierde deel van Liaison 1011 gratis uitgedeeld:

- aan de bushaltes van lijn 1011
- in de openbare bibliotheken (Manhay, Houffalize, Bastogne, Arlon, Athus...)
- in de boekhandels met het label van de 'Fédération Wallonie-Bruxelles' (Croisy in Bastogne, Le Point-Virgule in Arlon...)
- bij partners (Le Palais d'Arlon...).



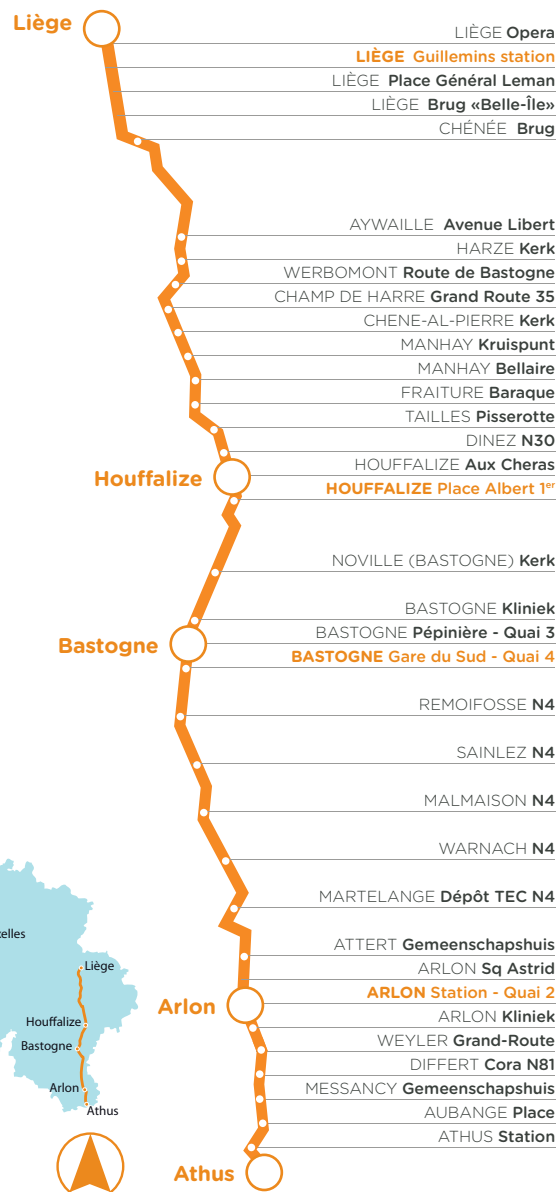
DE WEDSTRIJDJES

Te winnen: 10 x 4 boeken
"1011 liaisons..."
Wedstrijd van 1 tot 31/10 op
<http://bit.ly/Ardennen2017>

3 dagen met het gezin langs lijn 1011

Met zijn 151 km die hij in iets minder dan drie uur aflegt is de 1011 een originele manier om Belgisch Luxemburg te ontdekken. Wij geven u alvast een tip voor een verblijf van drie dagen en twee nachten met het gezin. U vertrekt aan het station Liège-Guillemins¹, maar u kunt deze programma's aan uw eigen wensen aanpassen: 1 dag, 2 dagen of 3 dagen. Instappen!

¹ N.B: de dienstregelingen kunnen wisselen naargelang de dag of de periode. Meer info en de volledige lijst van de haltes op de lijn zijn te vinden op www.infotec.be. Opgelet, er is voor zover wij weten geen bagagekuis in Arlon. Neem dus niet te veel mee, want op de laatste dag moet u zich met uw bagage verplaatsen. Behalve als u rond het station een winkelier of een caféhouder kan vinden die medelijden met u heeft..



Dag 1

Liège - Houffalize

8.30 UUR: vertrek aan Liège-Guillemins

9.42 UUR: aankomst in Houffalize (Place Albert 1er) en afgifte van de bagage in het **Cocoon Hôtel du Commerce ****** ☺

10.15 UUR: twee wandelingen naar keuze met vertrek aan het **Royal Syndicat d'Initiative**, place de Janvier 45, 2

➔ **Circuit van de Legendes:** nadat u een gratis audiogids ophaalde, gaat u op ontdekking van de legendes in de omgeving, op een circuit van een kilometer. Er worden vijf legendes en verhalen van de streek geënsce-neerd, aan de hand van kunstwer-ken.

➔ **Wandeling 'Door de tijd heen' (Au fil du temps):** deze wandeling is geïllustreerd door een lieveheers-beestje, dat u volgt. Ze is twee kilo-meter lang en voert u in een twintigtal etappes naar de wereld van de inwoners en langs het lokaal erfgoed. Het wandelboekje is voor 1,5 € te koop bij de toeris-tische dienst (RSI).



12 UUR: lunch in broodjeszaak **Le Croqu'en bouche** ☺.

13.15 UUR: recreatieve en pedagogische namiddag in **Houtopia** ☺, een wereld voor kinderen. Het bezoek bestaat uit twee delen: de binnenruimte met allerlei vrij te beoefenen activiteiten over thema's zoals gezondheid, veiligheid, milieu en de grote speeltuin buiten (avonturenparcours, glijbaan van 30 meter, enz.). En niet te vergeten natuurlijk, de vertoning op vijf reuzenschermen in boogvorm, in de filmzaal.

15.45 UUR: vertrek voor een wandeling van 20 minuten naar Vayamundo Houffalize, om even helemaal los te gaan in het thermaal centrum **Aqua l'O** ☺. Dit ligt in het hart van het Domaine Ol Fosse d'Outh en omvat een groot recreatief zwembad met glijbaan, wildrivier, waterstralen, warmwaterbad, waterval, jacuzzi met luchtbelbanken en andere instelbare massagestralen. De kleintjes kunnen zich uitleven in een kleiner zwembad met plonsbad en leuke fonteintjes. De onderwaterverlichting zorgt voor een originele sfeer. Heerlijk ontspannen in een kuurbad op 36-38°C, in de hamams of de sauna.

18.30 UUR: terugkeer en avondeten in het hotel

Alternatief voor stappers: wil u liever een tocht maken, dan kunt u kiezen uit tal van bewegwijzerde en luswandelingen vanuit Houffalize. Ze zijn 5 tot 12 km lang en staan uitgezet op een kaart die te koop is bij het RSI.



☺ <http://cocoonhotels.eu>
☺ www.houffalize.be
☺ www.lecroquenbouche.be
☺ www.houtopia.be
☺ www.vayamundo.be/nl/ardennen (Aqua l'O)

 www.houffalize.be



Aqua l'O



Dag 2

Houffalize - Bastogne

9.42 UUR: vertrek uit Houffalize (Place Albert 1er)

10.07 UUR: aankomst in Bastogne (Gare du Sud) en afgifte van de bagage in het **Hôtel Melba ******

11 UUR: Place McAuliffe. Daar is onder meer het monument te zien dat gewijd is aan de nagedachtenis van de generaal met dezelfde naam, de dappere verdediger van de stad in 1944. Werp ook een blik op de sterk symbolisch geladen Sherman-tank. Aan dit plein is ook de **toeristische dienst** (Maison du Tourisme) te vinden, op de eerste verdieping, waar een **Uitstalraam van de Ardense ham** werd ingericht.

11.30 UUR: het **Varkensmuseum**, op een steenworp van de Place McAuliffe. Het gaat in feite om een verkooppunt in Bastogne van de firma **Hartman**. Hier wer-



den een reeks elementen verzameld die een licht werpen op de varkensachtigen en hun afgeleide vleeswaren. De familie Hartman is al enkele generaties lang gespecialiseerd in uitbenen en versnijden en biedt u specialiteiten en bereidingen op basis van varkensvlees aan, waaronder de onnavolgbare Ardense ham.

12 UUR: lekkerpauze in **Brasserie Lamborelle**. De uitgelezen kans om de Airborne te proeven of, waarom niet een geflambeerd biertje, twee specialiteiten van het huis.

13.15 UUR: op naar de rue du **Sablon**, de winkelstraat van Bastogne die fervente shoppers goed kennen. Aan het eind van de straat kunt u uit verschillende bezoeken kiezen:

→ **Museum en Piconrue** en het Huis van de Legendes: stap in voor een reis naar het hart van de Ardense cultuur en haar rijk materieel en immaterieel erfgoed. De tentoonstellingsruimtes bieden een uiteenlopende en aanvullende kijk op de Ardennen van gisteren en vandaag.

→ **Bastogne War Museum** (op 1,5 km): dit plaatst de oorzaken, gebeurtenissen en gevolgen van de Tweede Wereldoorlog in een moderne en interactieve context, aan de hand van het verhaal van de Slag om de Ardennen. Het nieuwe museumparcours is doorspekt met belevingsruimtes (Scénovision*), heuse ongeziene encenseringen in drie dimensies om alle zintuigen aan te spreken. Vlak naast het museum getuigt het Mardasson Memoriaal van de erkentelijkheid van de Belgische bevolking voor de Amerikaanse soldaten die het leven lieten tijdens de Slag om de Ardennen. Bij mooi weer kunt u genieten van een prachtig uitzicht op Bastogne en omgeving.

Terug naar het hotel via de RAVeL-route (voor de zachte weggebruiker) langs de oude spoorlijn Bastogne-Wiltz. Deze wondermooie wandeling door een groen en rustig kader leidt naar de Gare du Sud waar de 1011 u in de voormiddag liet uitstappen.

18.30 UUR: avondeten in het hotel of waarom niet in Restaurant Wagon Léo (Bib Gourmand van de beroemde Michelinids).

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

 www.bastogne-tourisme.be



Dag 3

Bastogne - Arlon

10.07 UUR: vertrek uit Bastogne (Gare du Sud)

10.50 UUR: aankomst in Arlon (station). Opgelet, zoals eerder al gezegd is er hier geen bagagekluis.

11.15 UUR: wandeling door de **historische Saint-Donatwijk**. De Saint-Donatkerk op de Knippchen (centrale heuvel van de stad) werd in 1626 opgetrokken door de capucijnerpaters en daarna versterkt in de stijl van 'Vauban' onder het bewind van Lodewijk XIV. Zeker ook niet te missen in de omgeving van de kerk zijn het **Belvédère**, de **square Sainte-Elisabeth**, de **poort** van de vroegere **abdij van Clairefontaine** en de **kruisweg** met 14 staties (montée royale).

12 UUR: **Place Léopold**, waar het **Provinciaal Paleis** staat, maar ook het **vroegere Justitiepaleis**, waar geregeld tentoonstellingen lopen. In het midden van het plein prijkt een Amerikaanse **M10-tank** uit de Tweede Wereldoorlog.

12.15 UUR: lunch in **Brasserie TWINS**.

13.45 UUR: winkelen in de verkeersvrije zone. De kans bij uitstek om enkele bijzondere aankopen te doen, zoals de **Maitrank**, de specialiteit van de streek op basis van witte Moezelwijn, lievervrouwebedstro, suiker, sinaasappelsap en cognac. De biologische kruidenierszaak **Tout un Fromage** stelt zeer mooie culinaire manden samen. Iets buiten het centrum (maar dicht bij het Archeologisch Museum) vindt u de fijne kruidenierswaren van **Epices & Tout**, pure verwennerij voor uw smaakpapillen.

15.15 UUR: **Archeologisch Museum**: dit werd opgericht in 1886 en huisvest een grote collectie overblijfselen die in Bel-



Uitzicht op de oude wijk van Arlon, van op de Knippchen



De koninklijke trap naar de kruisheuvel

gisch Luxemburg werden blootgelegd. Het museum is vooral befaamd voor zijn Gallo-Romeinse afdeling, in het bijzonder de collectie rouwbeelden, die tot de grootste van Europa behoort.

16.45 UUR: door het **parc Gaspar** naar de **Saint-Martinkerk**. Het gebouw werd tussen 1907 en 1914 opgetrokken in neogotische stijl en is beschermd als belangrijk erfgoed van Wallonië. Door zijn toren van 97 meter is dit het hoogste geestelijk gebouw van Wallonië.

17.30 UUR (17.15 UUR TIJDENS HET WEEKEND): aan boord van de 1011 (station van Arlon) naar Liège, om iedereen naar huis te brengen! Neem vooraf een sanitaire stop, want eens op de bus moet u wachten tot aan uw eindbestemming.

19.53 UUR: aankomst in Liège-Guillemins.

20 UUR: belangrijk, niet vergeten om foto's van uw reis te posten op de facebookpagina van Belgisch Luxemburg! 😊

 **Belgisch Luxemburg**

- www.palaisarlon.be
- www.brasserieetwins.com
- www.toutunfromage.be
- www.epicesettout.be
- www.province.luxembourg.be (Archeologisch Museum)
- www.saint-martin-arlon.be

 www.arlon-tourisme.be



Place Léopold



Mand

Wan vlechtten

EEN DUIZENDEN JAREN OUDE TRADITIE

Worden er al even lang manden gevlochten als er mensen bestaan? Het is een gedurfde uitspraak, maar toch. Het ambacht duikt in ieder geval op zodra de mens zich ging vestigen en graan ging verbouwen. Hij had een middel nodig om het raaigras en het kaf te scheiden van het goede koren. Dat deed hij met een 'wan', een soort van grote, breed uitlopende mand met twee handgrepen die de wanner schudde met de rug in de wind. Het was lastig werk dat echter eeuwenlang zo gebeurde, tot de wanmolen het begin de 18^{de} eeuw overnam en nog later de dorsmachine.

KOSTBAAR VAKMANSCHAP

Door de eeuwen heen zal de mandenmakerij erg belangrijk zijn in het wereldwijd economisch leven. Zo ook in het oude Europa. Vanaf de middeleeuwen verenigen ambachtelijke mandenvlechters zich in machtige stadsgilden, net zoals de lakenhandelaars, de leerlooiers en nog zoveel andere vaklui die een hoofdrol spelen in het dagelijks leven in de stad en op het platteland. Het waren mensen met aanzien.

In 1920 was er in Frankrijk één mandenmaker per honderd inwoners! Scholen waren niet nodig, het vak werd mondeling doorgegeven. De leerling keek aandachtig toe, deed na, plaatste zijn werk op het getouw, onder het welwillend oog van de meester. Tot hij op een dag helemaal op eigen benen kon staan en zich zelf ergens vestigde, om zo de traditie voort te zetten. In Frankrijk stapten na de afschaffing van de gilden eind de achttiende eeuw veel vaklieden over naar gezellenverenigingen, die leerlingen onder hun hoede namen.

Bij ons zijn geen gezellen te vinden en gebeurt de overdracht minder formeel. En dan belanden we als vanzelf bij de Saussus de Saint-Mard in de Gaume.

BANG DAT HET VERLOREN GAAT

Alles loopt op rolletjes tot in de periode tussen twee wereldoorlogen. Vanaf de jaren '20 zullen een aantal gebeurtenissen zowel in Frankrijk als bij ons de traditionele kringen van de mandenvlechters helemaal op de kop zetten. Er is de economische crisis van 1929, de opkomst van bijna volledig industriële producten (metaal, hout, karton en vanaf 1950 plastic), de massale invoer van producties uit het Oosten, uit Spanje, Italië, China en Thailand. En de ambachtsmensen moeten het opgeven. In Saint-Mard zijn er tussen 1921 en 1930 nog 35 professionele mandenvlechters. In 1942 blijven er 19 over, allemaal rond de vijftig.

Toch hebben vandaag nog enkele oudgedienden dat vak uit vervlogen tijden nog in de vingers. Zij willen de traditie en het vak maar al te graag doorgeven aan jongeren. Kwestie van het traditionele mandenvlechten van een anders gewisse dood te redden.



De wanner van Jean-François Millet



Zij DIE de fakkel OVERNAMEN

Marianne Graff (Ansart) behoort tot die jongeren. Ze beseft heel goed dat er iets aan de gang is en zoekt veel mensen op, wil alles weten over dat heel aparte vak. Ze begint met traditionele voorwerpen: hengselmanden, zeefmanden die op zondag en op feestdagen worden gebruikt voor heerlijke taarten met appel, mirabellen, reine-claudes, rabarber, en natuurlijk de fruitige Gaumese 'rouyau' om van te smullen met een lekker kopje koffie, eventueel aangevuld met een slokje mirabellikeur uit een (bijna) vergeten fles achter in de keukenkast. Ook het traditionele kippenestje mag niet vergeten worden, waarin de kip vrolijk haar eitjes kon leggen in een behaaglijk nest.

Marianne praat wat terughoudend, maar met veel emotie over deze magische momenten van overdracht. Marianne is een filosofe. Ze organiseert animatie voor scholen en volwassenen, specifieke workshops op vraag van enkele fervente aanhangers. Ze heeft een zeer gerichte aanpak voor wie voor het eerst de texturen opsnuift en aanraakt, de kleuren en de beperkingen ontdekt van het materiaal dat zij of hij gaat bewerken. Het is belangrijk om precies te weten wat maakt dat deze bepaalde halm vrij makkelijk te bewerken is, terwijl de twijgen van de hazelaar dan weer

harder en moeilijker te behandelen zijn. Manden vlechten van hazelaarhout (en ook kastanjenhout) is veel fysieker. Elke houtsoort vraagt een specifieke benadering, naargelang zijn aard, zijn soepelheid, zijn trekweerstand. *"Je moet helemaal opgaan in de soort die je kiest",* glimlacht Marianne, *"het horen, het betasten, ontdekken waar de fout zit die je moet vermijden ..."*



MOOIE DINGEN MAKEN, MAAR VOORAL ZICHZELF EN ANDEREN GELUKKIG MAKEN

Op de vraag waar de creatieve grens ligt in de kunst die ze beoefent, antwoordt Marianne u bedaad dat het materiaal de enige grenzen stelt. *"Hoe creatief je ook bent en hoe ver je ook wil gaan, het hout beslist altijd. Een voorbeeld? Ik had een vrij extravagante bestelling gekregen voor een school in mijn streek. De onderwijzeressen wilden de kinderen een soort schuilplek geven, in de vorm van een tipi uit levende wilg. Het enige probleem waren de afmetingen: 10 meter doorsnede op de grond en een hoogte in verhouding tot die diameter. In dat seizoen kon ik geen wilgentwijgen vinden die lang genoeg waren om ze sa-*

men te binden in de top van de tipi. Het was echt geen gezicht geweest. Ik heb dus de leraressen en de kinderen geduld moeten bijbrengen. Ik legde ze uit dat we in een eerste fase de wilgentwijgen zouden planten, zodat ze wortel zouden schieten en in alle rust konden groeien. Dat zou een jaar in beslag nemen. Maar toen ze het jaar nadien het resultaat zagen, was het een grote verrassing. Zo hadden ze hun tipi voor ogen gehad van in het begin. Intussen hadden ze beseft dat de natuur de wet stelt, niet de mens. Ze kunnen wel ingrijpen, maar zo weinig ... "

Marianne Graff, Fanette Bailleux, Marie Arnould, Françoise Marion, Nadine Gobin (die in Alle-sur-Semois woont en onder meer prachtige visfinken maakt), **Stéphanie Jacques** of ook **Michel Recht** ... ze zijn nog met zoveel anderen die de fakkel overnamen, uit liefde voor het gebaar, uit bezorgdheid om het vakmanschap te bewaren en gewoon om zichzelf te plezieren. Ieder in hun tak (?) benutten ze de eigenschappen van de materialen die ze bewerken. Maar zien hoe het werk langzaam vorm krijgt, is een lust voor het oog.





En de materialen, hoor ik u zeggen? “*Alles hangt af van wat je wil doen*”, antwoordt Fanette. “*Echt wildvlechten kan enkel met materialen die recht uit de natuur komen. Wij trekken op strooptocht! Clematis, braambes, klimop, grote lisdodde zijn allemaal geschikt voor mooie voorwerpen, voor wie ze weet te gebruiken en hun eigenschappen tot hun recht kan doen komen. De enige limiet is de verbeelding en het vakmanschap van de mandenvlechter of -vlechtster.*”

Het meer traditionele mandenvlechten (maar vandaag zijn de limieten niet meer zo duidelijk) blijft gebaseerd op riet en hazelaar, maar bijvoorbeeld ook de grote lisdodde, stro komen in aanmerking. Maar laten we het eerst over riet hebben. In de roemrijke tijden van traditionele mandenmakers, onder meer in Saint-Mard bij de Saussus, bezat elke vlechter zijn eigen rietpercelen. Zo werden in Saint-Mard, tijdens de hoogdagen van de productie, acht grote rietwerkerijen geteld.

“*Wij hebben geluk*”, hoor ik van Fanette, “*we kunnen ons eigen riet kweken*”. En meteen neemt ze me op sleeptouw naar een plek dicht bij het oude treinstation in Bellefontaine. Hier bewerkt ze samen met Marianne en Françoise met veel liefde een mooi perceel van wilgen die er kunnen groeien dankzij de laguning van ... het zuiveringsstation van afvalwater. Begeleid door de deskundige adviezen van een ambtenaar van het departement Natuur en Bos van het Waals Gewest, hebben onze drie man-

denvlechtsters meer dan voldoende om nog vele jaren mooie voorwerpen te vervaardigen.

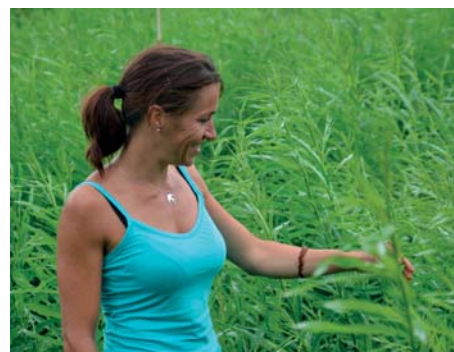
Getuige daarvan deze mooie sculptuur uit levende wilg, van de hand van Marianne in Rossignol, niet ver van de kantoren van het Natuurpark van de Gaume: een zitbank uit levende wilg. U weet (of misschien niet, niemand is volmaakt), dat de wilg die op vrij vochtige grond wordt geplant, snel wortels ontwikkelt die hem kracht en weerstand in de tijd zullen geven, als er enkele voorzorgen worden genomen. Maar wie het resultaat ziet, kan zich alleen maar verwonderen over zoveel handigheid en aanpassing van de heesters.

Fanette Baillieux hanteert ook – onder zoveel andere – de techniek van de levende wilg. Dat leidt tot zeer hedendaagse sculpturen die een plek nieuw en ongewoon maken. Zie hoe geometrisch het oogt en tegelijk moeder natuur de kans biedt om haar eigen fantasie bot te vieren.

De grote Franse tuinarchitect Gilles Clément (die het Parc André Citroën in Parijs ontwierp), blijft ook erg bescheiden als het om de ‘uitspattingen’ van de natuur gaat. “*Wij planten inderdaad*”, zegt hij. “*Maar wat geeft ons het recht om in te grijpen? Het klopt dat je soms moet bijsturen als het mis dreigt te gaan, maar altijd met respect voor de plant. Hij weet het. Wij niet. Of toch zo weinig.*” Een mooie les in nederigheid.



In haar prachtig boek “**La vannerie inspirée de Gaume et d'ailleurs**” uit 2015 geeft Fanette ons, nadat ze zowat de hele wereld afreisde, een heuse samenvatting van het mandenvlechten van vandaag. Een boeiende kennismaking met een onvermoede wereld. Niet te missen, want de verschillende aspecten van het werk van de mandenvlechters worden zeer gedetailleerd belicht.



Het **Gaumees Museum** (Virton) bezit een prachtige collectie van de verschillende producties, in miniatuurvorm, door een meester in de kunst van het fijn mandenvlechtwerk. Frédéric Martin reproduceerde in zijn tijd in deze miniaturen wat hij enkele decennia lang op ware grootte maakte. Er spreekt zoveel poëzie en liefde voor goed geleverd werk uit.

www.museesgaumais.be



Wildvlechten,

EEN HELE FILOSOFIE

Ook het noorden van de provincie deelt een lange geschiedenis met het manden-vlechtwerk. **Marie-Françoise Romain** biedt in Wellin een aantal stages wildvlechten aan, met twijgen die in de natuur worden gevonden.

Dit rechtstreeks contact met de natuur spreekt Marie-Françoise erg aan. Hier ontstond enkele jaren geleden een echte passie voor alles wat te maken heeft met plantkunde en dan vooral etnoplantkun-

de, dit wil zeggen de studie van de relaties tussen de mens en zijn omgeving. Haar bibliotheek spreekt boekdelen.

Om haar stages voor te bereiden, gaat Marie-Françoise zelf de twijgen vergaren voor het vlechtwerk. Ze kan haar geluk niet op als ze planten ontdekt, de grassen die ze in boeken bestudeerde en die de meeste onder ons niet meer bij naam kennen. Maar meer nog dan het vlechtwerk tracht ze het natuurlijk erfgoed van haar streek beter bekend te maken. Wildvlechten is ook een manier om terug te gaan in de tijd en zich de technieken van vroeger weer eigen te maken.

EEN VERLEDEN DAT WEER OPDUIKT

Het is intussen tien jaar geleden dat ze zich een eerste keer inschreef voor een stage manden vlechten. Ze wordt op slag verliefd. Toen werden de manden gevlochten met hazelaartwijgen, die minder buigzaam zijn. Beetje bij beetje

wordt vlechten een heuse passie en rijpt het idee om stages wildvlechten te organiseren, dat minder populair is dan rietvlechten.

EEN ZEKERE LEVENSKUNST

Rietkorven zijn van even goede kwaliteit als manden die met andere plantsoorten worden vervaardigd, maar er gaat een andere filosofie achter schuil. Bij rietvlechten moeten de wissel gebogen worden om snel voorwerpen te kunnen maken, op grote schaal. Wildvlechten is net het tegenovergestelde! Het is de mens die zijn gebaar aan de plant en diens eigenschappen moet aanpassen ...

Werken met wilde twijgen brengt respect voor de natuur bij, maar nodigt ook uit om de tijd te nemen. De stages bieden de kans om twee dagen lang alle zorgen, de dagelijkse besommeringen opzij te zetten, even de jachtige wereld achter zich te laten en meteen te herontdekken wat de echte waarde van de dingen is.



GOED SELECTEREN IS DE KUNST

De doorslaggevende stap die het vlechten zelf voorafgaat, is de juiste twijgen of halmen verzamelen. Dan gaat de verbeelding al aan het werk en komt de creativiteit boven het werk gaat, wat meteen rust brengt. Dat is wat Marie-Françoise zo aantrekt. Ze plukt een beetje overal in haar buurt: langs de plattelandswegen, langs RAVeL-paden (voor de zachte weggebruiker), waterlopen, ... Ze vergaart eenjarige twijgen dit wil zeggen als ze de eerste keer weer groeien na een maai.

In de winter worden de houttwijgen geoogst, van wilg, hazelaar, kornoelje, clematitis, liguster, iep, sporehout, braam, (voor de stengels) of sneeuwbes (een struik met kleine roze bloemetjes). Na de pluk blijven de twijgen enkele weken lang liggen om goed te krimpen. In de zomer en in de herfst is het de beurt aan de kruidachtigen, zoals grote lisdodde, zegge (ook cypergras genoemd), de irisbloemen, de stekelbrem. De schors kan enkel in juni worden geoogst. Om in de winter manden te vlechten, worden er halfverse twijgen gebruikt. In de lente worden de gedroogde twijgen wat nat gemaakt.

STAGES OM TE LEREN EN UIT TE BLAZEN ...

De stages van Marie-Françoise zijn niet bedoeld om een hele reeks voorwerpen te produceren. Er worden de deelnemers enkele modellen voorgesteld, maar niets wordt opgelegd. De stagiairs kiezen hun favoriet. Als ze een beetje techniek onder de knie hebben, inspireren ze zich op het model voor hun heel eigen creatie. Gezelligheid, vrijheid en herbronning, daar draait het hier allemaal om.

Het gebeurt vaak dat stagiairs verbaasd zijn als Marie-Françoise de verschillende twijgen en wissen voorstelt: zoveel soorten binnen handbereik! En die rijkdom van kleuren! Van groen naar geel, langs rood en bruin ... Marie-Françoise vervaardigt trouwens manden op basis van verschillende planten, om zo deze kleur-

schakeringen naast elkaar te kunnen bewonderen. Zeer mooie composities ...

Ook in de manden zelf is er veel afwisseling, van bijen- en andere korven tot boodschappenmanden, manden om bijvoorbeeld netels te gaan plukken, heuse creaties in combinatie met hout, maar ook kalebassen, sieraden ... Sommige maken zelfs binnenhuis- of kerstversiering.

WIE KAN INSCHRIJVEN VOOR DE STAGES?

Iedereen ... die ouder is dan zestien. Maar daarom worden de kleintjes niet vergeten. Elke zomer worden er stages voor groot en klein georganiseerd. Het principe is eenvoudig: een kind onder de acht vormt een duo met een volwassene: papa, mama, opa, oma, nonkel ... Samen creëren ze een voorwerp om te vlechten, dat erg ludiek kan zijn, zoals een masker.

"We merken" vertelt Marie-Françoise, "dat de kinderen vaak de meeste verbeelding en creativiteit hebben. Uiteindelijk helpen zij de volwassenen en niet omgekeerd ... Ze stappen vlotter af van het voorgestelde model ..."

De stages vinden plaats in Wellin, Assenois en Sohier in het gloednieuwe 'laboratorium van het landelijk leven' (Laboratoire de la vie rurale) dat inzoomt op de natuur, de lokale producten en het ambachtswerk.

<http://vannerie-nature.be>



Vogels zijn de beste wildvlechters!

Het logo van Vannerie Nature is een tijftjaf op zijn nest ...

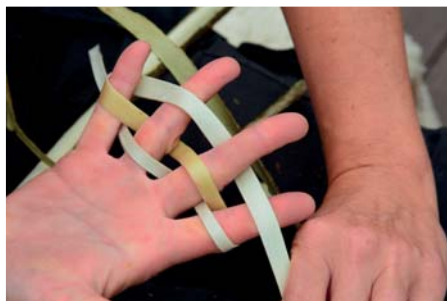
"Deze vogeltjes vlechten hun nestje rond de hoge grassen van drassige gebieden of aan de rand van beken. Op vier of vijf stevige twijgen van de rozelaar, echt riet of moerraspirea, maken de tijftjafs soepele materialen vast, bladeren of stroken van planten die ze indien nodig bevochtigen om ze soepel te maken. Deze gevlochten planten vormen een stevig nest, dat meedeint op de wind en waarin ze kunnen werpen en hun kleintjes voeden in alle veiligheid."

Een mooi symbool voor het wildvlechten!



Zelf een mand vlechten is heel iets anders dan een plastic mand kopen in de winkel. Veel mensen die de stages volgen, zijn gevoelig voor duurzame ontwikkeling.

ZIN OM OOK MANDEN te leren vlechten?



U weet zeker dat u ook best een mandenvlechter bent en u wil het beter kunnen? Al onze ambachtswerkers organiseren stages, workshops om hun vakmanschap en hun zin voor schoonheid door te geven. Neem contact met ze op. Ze geven u graag antwoord, dat weten we zeker.

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)
 vincianeboulanger-guidenature



OM NOG MEER TE ONTDEKKEN (FRANSE BOEKWERKEN)

- 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

(Deze twee werken zijn uitgeput, maar nog wel voor inzage te vinden in de bibliotheken van de Gaume en in het Gaumees Museum)

Een uitstekend Frans tijdschrift Le Lien créatif (www.leliencreatif.fr)

MAAR OOK ...

Cuest'Art Virton

Kom er op **9, 10, 16 en 17 september 2017** het werk van Fanette Bailleux ontdekken. Haar sculpturale verwevingen voor buiten uit levende wilg. Haar plantaardige wereld van schetsen en gewelfde lijnen, van geduld en fijngevoeligheid nodigt u uit om te voelen, in te ademen ...

www.cuestart.be

Het **Centre de Découverte de la Nature** van de Provincie Luxemburg organiseert een vrijdag per maand een bijeenkomst rond een natuurthema. Een '**Ontdekking van riet**' is gepland op **17 november 2017** op de site van het domein van Le Fourneau Saint-Michel.

Reserveren verplicht:
+32 (0)496 85 15 69.

Meer info:
www.province.luxembourg.be

Mandenroute van Saint-Mard

Saint-Mard, vroeger de hoofdzetel van de rietbewerkers in de Gaume, is de enige gemeente die rond eind de achttiende eeuw al professionele mandenmakerijen bezat. Omstreeks 1920 waren er meer dan een vijftigtal, die echter bijna allemaal verdwenen waren rond 1960, als gevolg van de economische crisis van de jaren dertig.

Maar mandenvlechten is geen voltooid verleden tijd. Het blijft sterk aanwezig in ons leven van alle dag. De terugkeer van professionele mandenvlechters in de streek en de nieuwe opvlucht van dit kunstambacht, dat op een traditionele maar wel eigentijdse manier wordt beoefend, bewijzen het.

Dit circuit van 2,4 km doet u begrijpen hoe sterk het mandenvlechten geworteld was in Saint-Mard. De zeven bordes langs het parcours geven alle uitleg. Circuit downloadbaar op

www.luxembourg-belge.be

Vlechtfestival



Deze derde ontmoetingen rond het vlechtwerk lopen in Montquintin van **22 tot 24 september 2017**. Op het programma staan stages mandenvlechten, een lezing, demonstraties, tal van workshops. Op zondag is er een mandenmarkt.

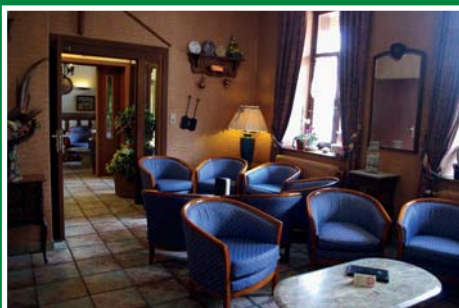
<http://saulenvie.be>



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 arrangements ❖
- 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

LANDSCHAPPEN

ALS FOTOMODEL



Op **16 en 17 september** plaatst Belgisch Luxemburg zijn landschappen weer volop in de kijker. Dit jaar zijn er twee thema's: gastronomie en fotografie. Twee hele dagen om wondermooie vergezichten te ontdekken en even schilderachtige als charmante dorpen te verkennen. De negende editie van het Weekend van de Landschappen zal zowel bij fervente wandelaars als bij fijnproevers in de smaak vallen, voor ontspannen momenten met het gezin, met vrienden of met twee! Zet zowel letterlijk als figuurlijk de tanden in de provincie en leg de mooiste hoekjes vast voor de eeuwigheid ...



ZOOM OP HET STREEKEIGEN



De Picknickwandelingen van de toeristische federatie van de provincie Namen zijn een feest voor liefhebbers van regionale producten. Op 17 september wordt een dergelijke buitenlunch georganiseerd in de ruïnes van het **Kasteel van Herbeumont**. Een ongewone locatie, allerlei streekproducten en animatie voor het hele gezin ... alles is voorhanden voor een gezellige dag. Na een deugdlozende en prachtige wandeling (7 of 12 km) of een meer inspannende trail (11 km), met meer dan nuttige tips van een landschapsfotograaf, wacht een verdiende mand vol lekkers.

En er is nog meer. De sharingbox op de site bezorgt u een leuke foto als aandenken, valkeniers vergasten u op een bijzondere voorstelling en de kinderen kunnen zich laten grimeren.

Van melken tot proeven
Wat er in de lekkermant zit? Ardense ham natuurlijk, biologische rillettes van kip, maar ook kazen van kaasmakerij **Fromagerie de la Semois**. Om u alvast te doen watertanden, ging Blik op de Ardennen een kijkje nemen bij Isabelle en José Nicolas, een stel dat zijn hart verloor aan de Ardennen en alles wat deze streek te bieden heeft.



Ze verwelkomen ons in hun kleine ambachtelijke kaasmakerij, in het hart van het snoezige dorpje Sugny, een deelgemeente van Vresse-sur-Semois. Hij is militair, zij is kaasmaakster. Ze behaalde haar diploma aan de landbouwschool Saint-Quentin in Ciney, nadat ze een tijdje zorgkundige en moeder aan de haard was. Dit is nu al het derde seizoen dat ze hun producten verkopen, maar het begon allemaal in hun eigen keuken thuis. Na een aantal experimenten lieten ze hun eerste kazen proeven door hun omgeving, om zich dan aan het avontuur te wagen.

HOE ZOU U DE ARDENNEN IN HET KORT BESCHRIJVEN?

"Een streek die onder je huid kruipt, de natuur ... Een fantastische regio ook, zowel om te gaan wandelen en trekken en zo in vorm te blijven, als voor het streekgebonden aanbod. Het is er goed wonen en de regio van de Semois is ongelooflijk mooi. Er was nog geen enkele kaasmakerij met Semois in de naam en wij hebben dus de kans gegrepen. We trekken partij van de faam van de regio, ook al loopt de Semois niet door Sugny zelf."

WAAROM IS STREEKPRODUCTEN ETEN ZO BELANGRIJK?

"In kleine dorpen zoals het onze probeert iedereen zelf iets te produceren, brood

bakken, groenten uit de eigen tuin ... Want om naar de dichtstbijzijnde buurtwinkel te gaan, heb je altijd de auto nodig. De dorpingen ruilen vaak producten: kaas tegen enkele eieren bijvoorbeeld. Een goed regionaal product is meteen te herkennen aan zijn smaak, die het dankt aan de omgevingslucht. En dat ambachtelijke aspect van het werk motiveert ons echt. Het blijft allemaal kleinschalig en het is gewoon een passie ook. Zonder de liefde voor het vak en voor de streek, heeft het geen nut om moeite te doen voor een dergelijk project. Eten moet een plezier blijven, eerder dan een behoefte. Wie streekproducten eet, weet waar ze vandaan komen."

WAAR ZIJN UW PRODUCTEN TE VINDEN?

"Onze winkel is open sinds augustus 2016. We beperken ons tot de regionale markten (Gedinne, Paliseul, Bouillon) want de commercialisering vraagt veel tijd. Onze doorverkopers zijn kleine kruideniers. Het voordeel van leveren aan buurtwinkels is dat je de klanten leert kennen, want het is natuurlijk onze bedoeling dat ze blijven komen. Online bestellen kan bij ons niet, omdat we dan meer zouden moeten produceren. Een keer per maand, op de eerste vrijdag, staan we op de streekmarkt in de hal van Paliseul, waar alles op lokale producten





gebaseerd is, zelfs aan het drankstandje. Elk derde weekend van oktober trekken we naar de Elzas om onze kazen aan te bieden op een wijnbeurs in het dorp dat verbroederde met Sugny. Onze kazen staan ook op de kaart van enkele restaurants.”

WELKE KAASVARIËTEITEN PRODUCEERT U?

“Wij vervaardigen al onze kazen met lokale melk, die we bij de landbouwer van het dorp halen. We werken enkel met koemelk. Niet veel mensen weten dat, maar de textuur van melk is anders naargelang het seizoen en dus smaakt onze kaas ook anders. In de zomer is de melk bijvoorbeeld geler. Wij produceren Tome nature, Tome Fénugrec, plattekazen met kruiden (tuinkruiden, Mexicaanse kruiden, ui-paprika, ...), een camembert die we Fleuri Macu noemden en een kaaswrongel die erg in trek is in de warme zomer.”

WELKE IS UW TOPKAAS?

“Een uitschieter is er bij ons niet, we produceren ze allemaal met dezelfde passie, maar ik heb wel een leuke anekdote. De Fleuri Macu is een camembert die zijn naam dankt aan de bijnaam van de dorpelingen. De gemeente grenst aan Frankrijk. Ons dialect leunt nauwer aan bij het Franse

dan bij het Naamse. Aan veel woorden wordt een ‘ma’ geplakt, vandaar ‘macu’. Soms durven mensen het woord niet uitspreken omdat ze het nogal vulgair vinden (nvdv: wordt op dezelfde manier uitgesproken als ‘cul’=achterwerk), maar wij vinden het grappig.”

HOE WORDT EEN KAAS GEMAAKT?

“We staan erg vroeg op, omstreeks 5.30 uur, om de melk van de eerste melkbeurt te gaan halen. Dan volgt de fabricage. We gieten de melk in een kuip die met een bain-mariesysteem werkt, op 32°C. We werken enkel met rauwe melk, die geen enkele sterilisatie ondergaat. We voegen melkgisten en stremsel toe en mengen tegelijk

voorzichtig alle bestanddelen. Daarna verwijderen we de wrongel, dit wil zeggen de gestremde melk. De melk wordt nog enkele keren gemengd en daarna doen we er de gewenste kruiden bij.

De kaas wordt dan in vormen gedaan en geperst als het om een geperste korst gaat. Hij wordt in gepekeld water gedompeld, ideaal gedurende 24 uur. Daar begint de korstvorming. De kaas gaat dan rusten in een kelder op 80% vochtigheid en een temperatuur op 12 tot 15°C. De mallen worden met zout water gewassen en elke dag omgedraaid om beschimmelings te vermijden. Om een kaas te maken, is enorm veel water nodig. Verschillende kazen hebben een verschillende rijpsduur. Voor een camembert is dat een tiental dagen, voor de tonne zijn er per kilo zes of acht weken nodig. Voor onze productie verwerken wij ongeveer 15.000 liter melk per jaar. Voor een kilo kaas is tien kilo melk nodig. In de streek zijn veel kelders van schist. Een kaas die in een dergelijke omgeving rust, krijgt een heel aparte smaak.”



WELKE PRODUCTEN BIEDT U AAN TIJDENS DE PICKNICKWANDELING?

“Wij denken aan borden met een stukje van al onze kazen, zodat de mensen ze allemaal kunnen proeven. Het voordeel van een dergelijke wandeling is dat ze het nuttige aan het aangename paart en ontspanning koppelt aan de ontdekking van streekproducten. Het is een heel



goed idee om mensen naar plekjes te brengen, die ze spontaan niet zouden uitkiezen. Ons doel is vooral onze producten bekend te maken, maar ook contact leggen met mensen die onze passie voor de streek delen."

U wil kennismaken met de producten van de Fromagerie de la Semois of een culinaire schotel voor uw recepties bestellen?



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>



Om in te schrijven voor de picknickwandeling van 17/09 op het Kasteel van Herbeumont en uw lekkermant te bestellen:
www.baladepiquenique.be



LANDSCHAPPEN

VOOR DE LENS



Hou tijdens het Weekend van de Landschappen zeker ook uw fototoestel in de aanslag. En volg de gids! De tips van fotoprofessionals zullen u helpen om de mooiste hoekjes van de Gaume en de Ardennen op een originele en andere manier te bekijken. Verwacht u aan werkelijk magische momenten. Misschien komt u wel een mooi wild exemplaar tegen op een of ander bospad.

Het Weekend van de Landschappen in foto's speelt zich af:

- in **Herbeumont**, in de **overblijfselen van het kasteel**: drie wandelingen met een fotograaf, om mooie kiekjes te maken van de landschappen, sharingbox;
- in **Attert**: fotowandeling langs de landschappen, in het gezelschap van een beroepsfotograaf;
- aan **Baraque de Fraiture**: fototentoonstelling 'Paysages de Haute Ardenne' (landschappen van de Hoge Ardennen) en fotoworkshop om streekproducten te leren fotograferen;
- in het Versterkt **kasteel van Bouillon**: fototentoonstelling over de opmerkelijke landschappen van Belgisch Luxemburg;
- in **Houffalize**: verpersoonlijkte fotolijsten om een ludieke en originele foto te nemen van uzelf en/of uw gezelschap;
- in **Mirwart**: vintage caravan en grappige outfits om in te poseren op de

haltes van de culinaire wandeling op het provinciaal domein;

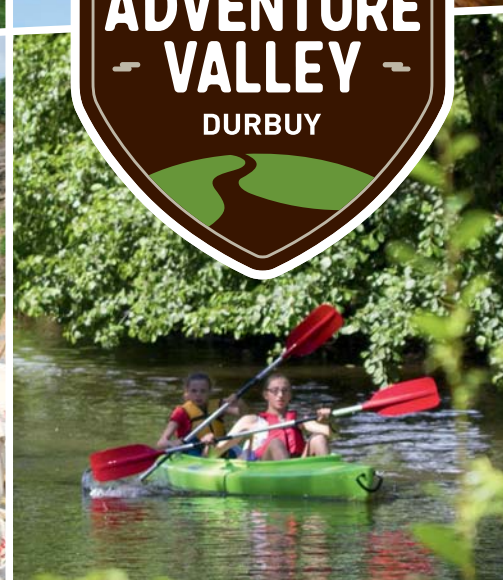
- in **Montquintin**: fototentoonstelling over de Gaumese landschappen en wandelingen met gids, langs houten lijsten voor prachtig landschapsfoto's;
- in **Paliseul**: de mogelijkheid om padenstoelen te fotograferen tijdens een wandeling met een ervaren mycoloog;
- in **Wéris**: familiewandeling met tal van mogelijkheden om de typische landschappen op foto vast te leggen.

Maar ook van de partij zijn de gemeenten **Daverdisse**, **Libin**, **Libramont-Chevigny**, **Nassogne**, **Sainte-Ode**, **Saint-Hubert**, **Tellin**, **Tenneville** en **Wellin**, en de provinciale domeinen van **Mirwart** en **Le Fourneau Saint-Michel** of het Grote Woud van Saint-Hubert, dat zijn mooiste foto's op doek tentoonstelt in het kader van de Seizoenen van de Foto. Geef uw ogen volop de kost aan de foto's van de fauna, de flora en de landschappen die door heuse kunstenaars in hun mooiste vorm werden gevat (www.lesaisonsdelaphoto.be).

Het volledig programma op www.weekenddespaysages.be

Voor alle bijkomende inlichtingen en om de folder te bestellen:
+32 (0)84 41 10 11





NIEUW : GLAMPING

ofwel glamorous camping

Logeer op wandelafstand van onze "Adventure Valley" Park (500M) in een natuurlijk en uniek kader.

BALI : 10 tenten van 4 pers. | 5 tenten van 6 pers. | 15 tenten van 8 pers.

SHAKA : 14 luxe tenten van 4 pers. (met WC en bad)



LA PETITE
MERVEILLE

DURBUY

ADVENTURE VALLEY
BEHOORT TOT
DE GROEP
LA PETITE MERVEILLE

www.adventure-valley.be

f t i g +

086 21 28 15

1, rue de Rome - 6940 Durbuy

IN VINO VERITAS

IN CERVESIA
FELICITAS !*

* IN WIJN ZIT
DE WAARHEID,
IN BIER HET GELUK!

HEEL BELGISCH LUXEMBURG, VAN
LOTHARINGEN TOT AAN DE ARDENNEN,
ZONDER DE FAMENNE TE VERGETEN,
DEELT EEN ZELFDE PASSIE EN NEEMT HET
ZEER ERNSTIG OM DE SMAAKPAPILLEN
VAN DE AANHANGERS VAN GAMBRINUS
OP EN TOP TEVREDEN TE STELLEN.
MICROBROUWERIJEN, MAAR OOK BARS,
RESTAURANTS EN GESPECIALISEERDE
WINKELS BOUWEN MEE AAN DE FAAM
VAN HET BELGISCH BIER.

EEN COMPLEXE DRANK

Het bier dat met vier ingrediënten gebrouwen wordt - namelijk water, mout (gerst), gist en hop - kan dankzij het vakmanschap en de verbeelding van de ambachtelijke brouwers eindeloze schakeringen van aroma's en bitterheid krijgen.

Vroeger ging elk gezin op het platteland zijn bier halen bij de lokale brouwer. Die tijd leek voorbij, maar sinds zowat twintig jaar blijft het aantal nieuwe kleine brouwerijen in ons land groeien.

Dit enthousiasme voor streekbieren is allicht het gevolg van het huidige streven naar anders consumeren, zoals het korte circuit en andere lekkere streekproducten. Deze kleine producties willen zich onderscheiden van de reuzen in de brouwerijwereld en zijn vaak regionaal verankerd. Maar sommige lenen zich heel goed voor de export. Zo blazen onze ambachtsmensen nieuw leven in een biercultuur die sterke wortels heeft bij ons. Laten we niet vergeten dat van de elf trappisten in de wereld, er zes in België worden vervaardigd. We zetten ze nog even op een rijtje: drie in Vlaanderen (**Achel**, **Westmalle** en **Westvleteren**) en drie in Wallonië (**Rochefort**, **Chimay** en **Orval**).



IMMATERIEEL ERFGOED VAN DE UNESCO

GEEN KLEIN BIER, EEN DERGELIJKE TITEL!

Wist u dat ons landje in New York, maar ook in veel andere wereldsteden, vooral bekend is voor zijn unieke bieren? Er wordt zelfs gesproken van 'Belgian style'.

Christophe Gillard van Mi-orge

Mi-houblon, de drankenhandel in Weyler die befaamd is bij de bierkenners (350 referenties, allemaal van onafhankelijke brouwerijen), beschrijft het zo voor ons: "de Belgian Style wijst op een vrij evenwichtig bier dat niet gedestructureerd is in de bitterheid. Het is een bier waarin de gist belangrijker is dan in de bieren van andere oorsprong. Meestal gaat het om bieren die met

Europese hop worden gebrouwen, zonder geurstof die afkomstig is van de hopsoorten van de Nieuwe Wereld. Ze geuren vaak naar fruitige esters of naar noten van het fenoltype, door de gisten."

De Belgische stijl bekoort door zijn sterke karakter. Het is niet verwonderlijk dat de Unesco onze biercultuur onlangs erkende en officieel vorm gaf in stijl. Als immaterieel cultureel erfgoed sinds november 2016 wil deze erkenning zo veel tradities rond het bier van de vergetelheid redden, ambachtelijke brouwmethodes die tot vandaag bewaard bleven.



KAART VAN EEN
BRASSERIE IN NEW YORK

LEERLINGEN VAN DE HEILIGE ARNOLDUS, DE HEILIGE GANGULFUS, BACCHUS EN KONING GAMBRINUS

In Belgisch Luxemburg worden talloze microbrouwerijen geboren. Elk jaar komen ze met nieuwe producten van hoge kwaliteit voor de dag. De brouwers zelf kunnen ontmoeten, is altijd een toemaatje. Allemaal doen ze graag hun verhaal uit de doeken, het verhaal van een heel avontuur, de geschiedenis van een passie, maar ook van veel inspanningen om een product te bekomen dat de moeite loont. Want bier vraagt heel wat vaardigheden. Laten we dus op weg gaan naar die bieren en nieuwsgierig ons licht opsteken, zodat de uitmuntendheid en de lekkere smaak ons niet zouden ontsnappen. Maar het is niet altijd zo makkelijk om ter plaatse te gaan. Waar zijn ze dan te vinden? In de winkels van streekproducten, van fijne kruidenierswaren (Bastogne, Jamoigne, Wéris...), op menukaarten van restaurants, in sommige 'drinkshops'.

BEER ONLY

Om nader kennis te maken met deze opmerkelijke bieren die in kleine hoeveelheden worden geproduceerd, zijn de juiste zaken nodig om ze tot hun recht te doen komen, restauranthouders met kennis van zaken en met engagement om ze op hun kaarten aan te bieden, het personeel op te leiden. Er moet een hele keten van solidariteit worden aangelegd waarbij iedereen betrokken wordt bij elke stap. Het is een harde strijd om los te komen van de reuzen van de sector en om het publiek te leren proeven van het beste. Voor exclusieve aankopen en tips moeten we bij bierdeskundigen zijn. Blik op de Ardennen stelde u Lotharinger Christophe Gillard uit Weyler al voor (**Blik op de Ardennen nr. 8, p. 49**). Dit artikel brengt een andere 'bierista' voor het voetlicht, de Ardenner Florent Belche die in Molinfaing **All People Want Beer** opende. Deze twee 'winkelaars' waagden de sprong met de opening van 'beer only' zaken. Groot is *All People Want Beer* niet, maar dat komt nog. Zoals de naam het al zegt, vindt elke klant hier het bier van zijn dromen en het geschenk dat de smaakpapillen van zijn beste vrienden zal betoveren. Laten we ons niet beperken tot een enkele noot, maar het hele gamma bestuderen, in het gezelschap van Florent.

Ardenne All Access ... en de poorten van de Ardennen (en naar hun bier!) gaan voor u open.

Deze app-ontdekkingsgids werd ontworpen als leuke, eenvoudige tool om circuits door de Frans-Belgische Ardennen uit te stippelen. De gebruiker maakt zijn route aan en kan deze moeiteloos meenemen op reis, op zijn smartphone, op papier of in zijn gps! Eén van de tien routes die tot nu toe worden aangeboden, draait rond bier. De totale lengte is 648 km, maar u bepaalt zelf uw circuit uit de 20 voorgestelde etappes door Belgisch Luxemburg.

www.visitardenne.com





Estland, Polen, de Verenigde Staten, Australië, Denemarken, Zweden, Finland, Nederland, Noorwegen, Spanje, Italië, ..."

We vroegen Florent welke weg hij tot nu toe aflegde. En hoe hij nieuwigheden opspoot...

"Het is door die liefde voor het product dat ik mij helemaal aan bier ging wijden en deze kelder opende. Het is nog maar een nevenactiviteit van drie halve dagen per week. Ik heb altijd een zwak gehad voor speciale bieren en ben met de klassiekers begonnen. Daarna ontdekte ik meer originele bieren op festivals of op Belgische of internationale beurzen en dan vooral in Italië. Op deze evenementen kan je echt zeldzame bieren proeven. De ambachtelijke brouwers zijn vaak ter plekke aanwezig om over hun grote avontuur te vertellen. Na dat eerste contact kan je de wereld van hun microbrouwerijen gaan verkennen. Soms brengen vrienden van hun vakantiebestemming ook bier mee dat hier niet bekend is."

Waarin verschilt u van andere drankenhandels?

"Ik verkoop enkel ambachtelijk bier dat in kleine hoeveelheden wordt gebrouwen, omdat ik een lans wil breken voor de kleine brouwers. Ik sta paraat met advies voor de klanten en leid ze soms af van de platgetreden padjes. Er zijn zoveel interessante bieren met duizenden aromabestanddelen. Momenteel heb ik zowat 280 referenties in huis: bieren uit de provincie Luxemburg, Belgische maar ook buitenlandse bieren: Schotland, Duitsland, Engeland,

Erg groot is de kelder van dit kleine bierkoninkrijkje nog niet, maar de adviseur staat er. Oude houten kisten dienen als rekken voor al deze zorgvuldig geselecteerde dranken. Ze zijn goed beschermd tegen het licht, op een temperatuur van 15°C. Er komen geregeld nieuwigheden bij en soms worden er proefsessies georganiseerd in aanwezigheid van de brouwers zelf. Nog apart aan deze toffe plek is dat ook de echtgenote van Florent zijn passie voor bier deelt en dat komt echt heel zelden voor.

Florent, hoe wordt volgens u bier uit een fles het best geschonken?

"Bier om gewoon even te proeven, wordt in een glas van het type 'Teku' geserveerd, dat speciaal voor bier ontworpen is. Het loopt van onderaan breed uit en wordt dan weer smaller tot een kleine holronde kraag. Je neemt het aan de voet vast, zodat de hand niet om het glas sluit en het bier opwarmt. Ook de fles neem je onderaan vast, om ze dan op ongeveer twintig centimeter afstand van het glas te houden. Je buigt het glas een beetje en vult het in één vlotte beweging om de helft bier en de helft schuim te krijgen. Het schuim valt beetje bij beetje in en dan moet je opnieuw schenken. Het bier wordt op een aanhoudende temperatuur van ongeveer 10°C bewaard en geschonken op 6 tot 8°C."





Met welk bier begin je best een proeverij?

"Je begint altijd met het laagste alcoholgehalte en de lichtste kleur, van blond naar amber en tot slot zwart. Van pils naar dubbel of tripel. Eerst kijk je goed naar de kleur, dan snuif je de aroma's op en daarna neem je een slok, terwijl je het bier inademt om de aromatische kruiden te onderscheiden."

Welke zijn de huidige trends?

"De sterk hoppige India Pale Ale met een hoog alcoholgehalte en bieren die in wijn-, whisky-, rum- of tequilavaten rijpten. Ik verkoop onder meer een bier uit Bastogne dat oud werd in een vat van gele Jurawijn."

Bij ons brouwen de 'Les 3 Fourquets' brouwerijen met hun Lupulus of de Fantôme bieren die in eikenhouten vaten rijpten die voordien andere alcohol bevatten. Zo zal bijvoorbeeld een blonde Lupulus fruitige noten van de witte Bourgogne afgeven terwijl het bier toch zijn eigen bitterheid, zijn kruidige noten en een vleugje tijm en noot zal behouden. Een trappist, de blauwe Chimay, waagde zich aan een versie die in rumvaten rijpt.



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



EEN NIEUWE DISCIPLINE



Het is zover. Na een inwijding in de oenologie om grondige wijnkennis op te doen, maakt sinds enkele jaren een andere discipline meer en meer opgang waarin bier centraal staat. Ze heet **'zythologie' of bierologie**.

De zytholoog (van het Griekse zythos: bier en logos: studie) bestudeert bier: zijn geschiedenis, de grondstoffen, het fabricageproces, de zintuiglijke beoordeling, de juiste schenkwijze, de bewaring, tot en met de etikettering. In Wallonië zijn er drie IFAPME-opleidingen in zythologie (voortgezet onderwijs), in Luik, in Charleroi en bij ons in Aarlen. De cursussen zitten altijd snel vol en het diploma is erkend door de Belgian Brewers, de zeer oude vakvereniging van brouwers. In Weyler leert internationaal jurylid Christophe Gillard in zijn winkel ook proeven. Florent Belche gaat ter plaatse om groepen in te wijden, thuis of in bedrijven.

EEN DOOS VOL LUXEMBURGSE SCHATTEN

Onze specialist luistert goed naar zijn klanten en leidt ze naar bieren die aan elke smaak voldoen. Verkiest u een verfrissend blond biertje zonder te veel alcohol? Of zoekt u eerder een zwart bier dat tijd doorbracht in een whiskyvat? Florent Belche is de uitgelezen gids die u langs een hele waaier producten voert die 'kleine' ambachtsmensen met veel talent uitdachten en vervaardigden.

Laten we een duik nemen in het Luxemburgse schuim, maar met mate natuurlijk. Blik op de Ardennen koos voor u enkele voorbeelden die onze streek goed vertegenwoordigen, in de vereiste volgorde voor een proeverij.

TECHNISCHE FICHES:

Verduidelijking: de cijfers staan voor een graad.

Alc: alcoholgehalte

IBU: maat voor de bitterheid

EBC: maat voor de kleur

DARK OSTER BRASSERIE D'OSTER

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

Zwart bier, gebrouwen met zes soorten gerstemout. Toetsen van koffie en cacao geven een volle en rijke smaak in de mond. Koude hopping.

www.brasserieoster.be

GENGOULF AUX CÈPES BRASSERIE GENGOULF

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

Amberkleurig bier met een specifiek karakter en de ronde smaak die speciale bieren kenmerkt. Zijn aroma met een lichte toets van kreupelhout prikkelt het vleugje hazelnootsmaak waarvoor het eekhoortjesbrood zorgt.

www.gengoulf.be

LA GRANDE DIX BRASSERIE ARTISANALE DE RULLES

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

Bier met een jaargang dat enkel in de winter gebrouwen wordt. Het is goed verteerbaar, breed en houtig en biedt een zeer lekkere eindtoets, met gekonfijte noten en van droge vruchten. Jaargang 2017 zal meer plantaardige noten bevatten.

www.larulles.be



LA CHATTE BRASSERIE DES TCHETS

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

Discreet amberkleurig blond bier. Er worden twee mouten en twee hoppen gebruikt om het al zijn smaak te geven. Zijn bloemige en subtiele aroma's worden aangenaam ondersteund door een vrij uitgesproken bitterheid.

www.brasserie-des-tchets.be

LIENNE NOIRE BRASSERIE DE LA LIENNE

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

Dry stout die bitterheid koppelt aan het kruidige karakter van de Hallertau en Crystal met de koffiearoma's van de gebrande mouten. Noten van gekonfijte en dopvruchten zijn waarneembaar, evenals een vleugje zoethout. Droog en licht bier.

www.brassriedelalienne.be

ARAMISS BRASSERIE D'ARLON

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

Ongefilterd blond bier met een lichte bitterheid, die snel plaats maakt voor fruitige en bloemige aroma's, onder meer door het koudhoppen. Het is een vrij droog en evenwichtig bier dat erg verfrist.

www.brasseriearlon.com



'AUDE' AAN HET BIER IN POIX-SAINT-HUBERT

Een gesprek met een dynamische jonge vrouw, die even deskundig als moedig is, bij Les Gamines in Poix. De eerste bierkaart van Aude (vijf van het vat en bijna 35 op fles) stelde ze samen op basis van de lessen van haar leraar zythologie. Nadenken, omzetten, opleiden en doorgeven zijn de vier trefwoorden op het blazoen van Aude. Want het vraagt veel inzet en veel werk, vooral op het vlak van communicatie, om het Luxemburgs brouwersefgoed te verdedigen. Er is de kennis van de producten en de producenten, de overdracht van die kennis op het personeel en op de klanten. Haar zus Lola bedacht bereidingen met bier. Het is nog niet echt Beer-Pairing, of dus het juiste akkoord tussen gerecht en bier, zoals voor wijnen, want de klanten moeten er nog aan wennen. Zonder te willen pushen en op verzoek adviseert Aude haar gasten met het voorstel van een ambachtelijk bier waarvan de smaak nauw aanleunt bij een bier uit de grootdistributie. En vaak worden de klanten de beste ambassadeurs van onze speciale bieren.

Een anekdote? "Enkele Amerikanen waren speciaal naar Poix gekomen om onze Luxemburgse brouwsels te proeven. Ze brachten twee flessen van de enige Amerikaanse trappist, de Spencer, mee, die zeer moeilijk te vinden is. Gentenaars die in het restaurant zaten te eten, kregen de parel in het oog. En we hebben allemaal samen zitten proeven. Typisch Belgisch is dat!"

TARTAR VAN LIMOUSINRUND UIT DE GAUME EN MAYONAISE MET RULLES-BIER

Voor 6 pers.:

800 g steak limousinsteak, 3 eierdooiers, 5 el kappertjes, 4 el olijfolie, 1 kl mosterd, 2 el Engelse saus, 2 sjalotten, 12 ontpitte zwarte olijven, 100 g Comte d'Acremont (harde schapenkaas), 100 g raketsla.

Mayonaise met Rulles-bier: 4 el bier, 1 eierdooier, 1 kl mosterd en 1dl olie, zout, peper.

Het vlees met het mes hakken en in een slakom doen. De eierdooiers, de olie, de mosterd, de gehakte sjalot, de Engelse saus, de helft van de kaas in schilfers, de kappertjes, de helft van de gehakte raketsla, zout en peper toevoegen en mengen.

Schikken met een dresseerring en afwerken met in de oven gebrande zwarte olijven, met de rest van de op smaak gebrachte raketsla, de resterende kaasshilfers en Rulles-mayonaise.

En als dessert? "Een tiramisu met Black Mamba, een stout (zwart bier) met een koffiesmaak. Heerlijk gewoon."



Poix-Saint-Hubert - B2

Les Gamines

rue des Ardenes, 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

Blond en licht bier, hergist met wilde giststammen (Brettanomyces), die het een zurig, vinnig en pikant tintje geven, met wilde aroma's. Dit droog, bitter en zeer dorstlessend bier wordt in elk seizoen gedronken.

<https://brasseriebastogne.wordpress.com>



BIERTOERISME = DUURZAME ECONOMIE

Al vele vele jaren lang komen liefhebbers van kunst en trappist naar Orval, de wereldberoemde abdij die een uitzonderlijk bier produceert. Is het dit goddelijke amberbier, dat in de top-vijf van de wereldranglijst staat, dat onze ambachtelijke brouwers vleugels geeft?

Want van het noorden tot het zuiden van Luxemburg zien sinds meer dan 20 jaar talloze kleine brouwerijen het levenslicht. Zo is dit bier een heuse toeristische troef geworden voor ons grondgebied en misschien een uitgelezen kans voor onze landbouwers. In samenwerking met de deskundigen van het Waals centrum

voor landbouwkundig onderzoek, loopt momenteel inderdaad een studie rond brouwerij. We zouden de nodige ingrediënten voor de bierproductie bij ons produceren.

Bent u op reis in onze groene provincie, mis dan zeker niet de kans om kennis te maken met talentrijke lokale brouwers. U moet dan wel uw bezoek reserveren, want onze ambachtelijke brouwerijen zijn klein en dus niet doorlopend open.

EEN BEZOEK AAN EEN MICROBROUWERIJ?

KAART: ZIE PAGINA 67

WIST U DIT?

De **bieren van de microbrouwerijen** worden ter plaatse gebrouwen. Ze hebben niets van doen met een 'etiketbier' dat bekomen wordt op basis van een bier dat door een brouwerij wordt geproduceerd, het zogenaamde 'moederbier' dat onder een andere benaming wordt verkocht.

Een **bier tegen maakloon** wordt geproduceerd in een brouwerij volgens een origineel recept en in de door de opdrachtgever gewenste hoeveelheid.

Aan de vermelding **Belgian Beer of Wallonia** (BBW) worden meteen de bieren herkend die bij de ambachtelijke brouwer worden gebrouwen en gegist. In de provincie Luxemburg zijn de Brasserie de Bastogne, de Gengoulf, de Rulles, en Les 3 Fourquets bij dit concept aangesloten. Alle bieren tegen maakloon en etiketbieren beantwoorden niet aan de criteria om dit keurmerk te krijgen.

Dat kan in groep (minstens 10 personen) na reservatie, proeven inbegrepen. Wij vermelden ook de winkels en of er een bar is.

Als de brouwerij geen individuele bezoekers onthaalt, verwijzen wij naar een 'bierbar' dichtbij, die de producten van de microbrouwerij in kwestie serveert.

- Brasserie GenGoulf** (Villers-devant-Orval): www.gengoulf.be
Vleeswaren met bier (na reservatie). Proeven in de Nouvelle Hostellerie d'Orval.
- Brasserie de la Clochette** (Etalle): www.brassriedelaclochette.be
Maaltijd (na reservatie). Winkel.
- Brasserie d'Arlon (Arlon):** www.brassriedarlon.com
Proeven in brasserie Le Forum (rue des Capucins, 9).



- 14** **Brasserie Millevertus** (Breuvanne):
www.millevertus.be
Proeven aan de toog van *Les Gamines in Poix-Saint-Hubert* (www.lesgamines.be).
- 15** **Brasserie Sainte-Hélène** (Florenville):
www.sainte-helene.be
Winkel en bar van de brouwerij. Proeven in brasserie *Albert 1^{er}* (www.brasseriealbert1er.com).
- 16** **Brasserie de Bouillon** (Bouillon):
www.brasseriedebouillon.be
Winkel. Proeven in *Relais Godefroy* (www.relaisgodefroy.be).
- 17** **Brasserie de Rulles** (Rulles):
www.larulle.be
Winkel. Proeven in *POINT B'arts in Fratin* ([f](https://www.facebook.com/pointbarts) Le POINT B'arts).
- 18** **Brasserie de Grandvoir** (Grandvoir):
<http://terredevaurlen.be>
Proeven en eten.
- 19** **Brasserie des Tchêts** (Flohimont / Zoning du Printemps):
www.brasserie-des-tchets.be
Proeven in de *Saint-Hu'BAR in St-Hubert* (www.st-hubar.be).
- 20** **Brasserie de Bastogne** (Sibret):
<https://brasseriebastogne.wordpress.com>
Proeven in *La Ferme des Sanglo-chons in Verlain* (www.sanglochon.be).
- 21** **Brasserie Saint-Monon** (Ambly):
www.saintmonon.be
Bar van de brouwerij. Proeven in *L'Auberge du Prévost in Fourneau Saint-Michel* (<http://aubergeduprevost.be>).

- 12** **Brasserie Demanez** (Sainte-Ode):
www.demanez.be
Proeven in *Le Coin Gourmand*, de brasserie van het wildpark van Saint-Hubert (www.parcagibiers.be).
- 13** **Brasserie d'Oster** (Oster):
www.brasserieoster.be
Geen bezoek. Bar en restaurant.
- 14** **La Ferme au Chêne** (Durbuy):
www.lafermeauchene.be
Bar van de brouwerij
- 15** **Brasserie Fantôme** (Soy):
www.fantome.be
Bar van de brouwerij
- 16** **Brasserie Les 3 Fourquets** (Bovigny): www.lupulus.be
Bar van de brouwerij
- 17** **Brasserie de la Lienne** (Lierneux):
www.brassriedelalienne.be
Proeven in *Relais des Pêcheurs in Chevron* (<http://relaisdespecheurs.be>).
- 18** **Brasserie Inter-Pol** (Mont):
<http://vieilleforge.freehostia.com>
Bar van de brouwerij.
- 19** **Brasserie de la Lesse** (Eprave):
www.brassriedelalesse.be
Winkel. Proeven in *Li p'tit bambou* (www.liptitbambou.be).
- 20** **Brasserie Oxy more** (Limerlé):
www.peripleenlademeure.com
Bar van de brouwerij (enkel tijdens evenementen).
- 21** **Brasserie de la Ferme de la Madelonne** (Gouvy):
<http://madelonne.gouvy.eu>
Bar van de brouwerij (enkel tijdens evenementen).

Nieuw in 2017: de kaart van de Waalse bierroute

De papierversie kwam uit in de lente en is verkrijgbaar bij de toeristische diensten. De kaart kan ook gedownload worden van de website

www.lawalloniegourmande.be

Op deze website staan ook alle bierevenementen. Niet te missen voor bierliefhebbers dus:

9 en 10 september

Bovigny (Brouwerij Les 3 Fourquets):
brouwfeest

Durbuy: bier-, brood- en kaasfeest.
Stoet van de broederschap van de Marckloff.

15 en 16 september

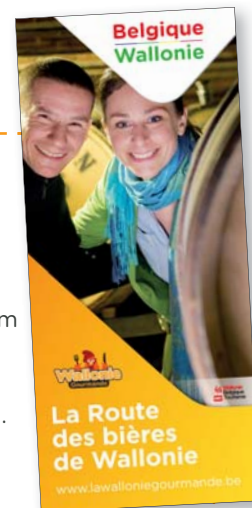
Brouwerij van Orval: opendeurdagen
(VOLZET)

18 en 19 september

Mont (Brasserie Inter-Pol):
verjaardagsfeest

21 en 22 oktober

Brassigaume (www.brassigaume.be)



Verschijnt in oktober: "BIÈRES ET BRASSERIES DE WALLONIE"



Begin de jaren 80 waren er nog maar vier brouwerijen over in Belgisch Luxemburg. Vandaag telt de provincie er 22, andere worden momenteel opgericht of gisten nog. Het Luxemburgs landschap biedt een gamma van zeer gevarieerde producten. U kunt kiezen uit wel meer dan honderd bieren!

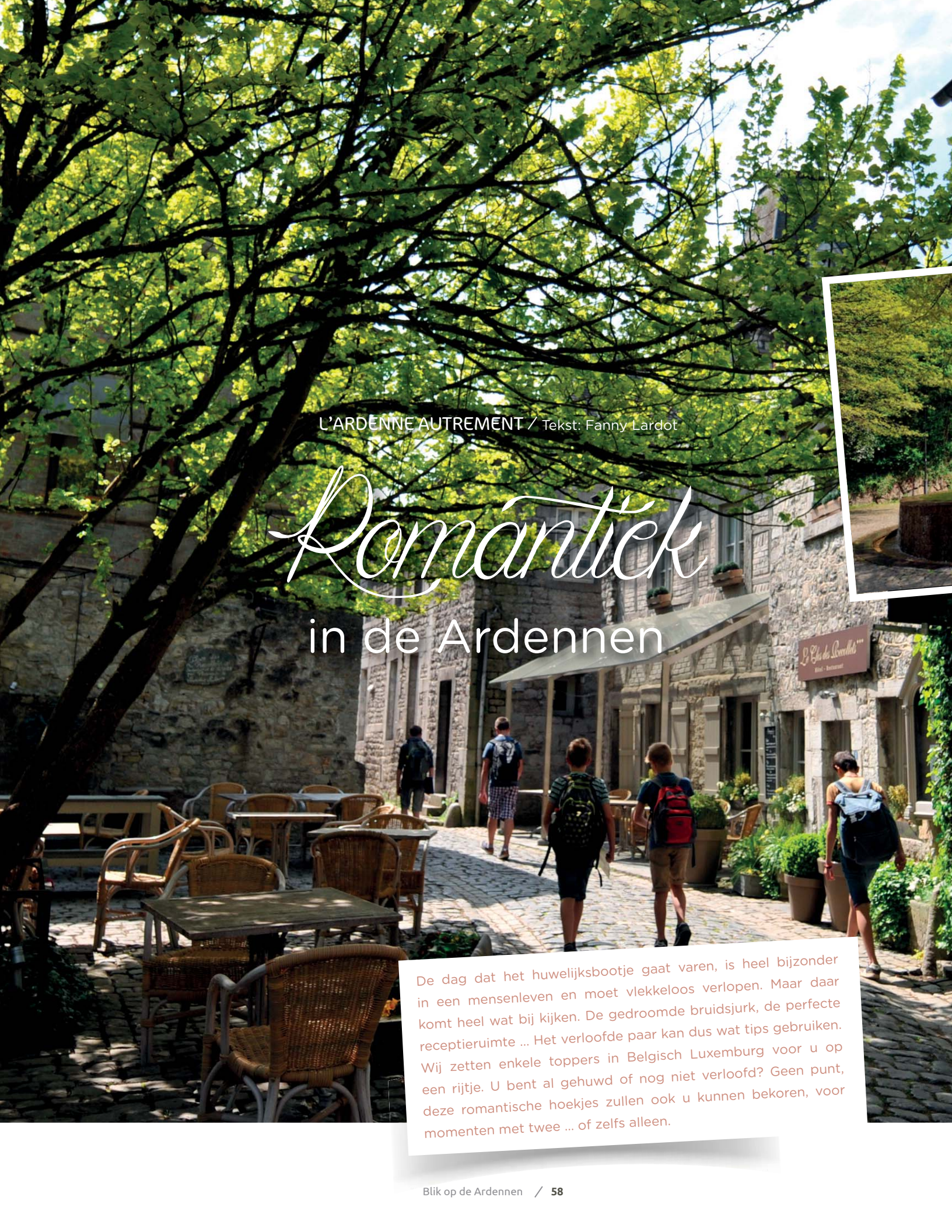
Het Waalse landschap is van hetzelfde slag. Het werd tijd voor een overzicht. Elke brouwerij heeft haar eigen geschiedenis, haar anekdotes, haar producten, haar kenmerken. De twee delen van 'Bières et brasseries de Wallonie', van de hand van Jean-Luc Bodeux voor de provincies Luik, Namen en Luxemburg, en Thomas Costenoble voor Henegouwen en Waals-Brabant, vertellen u alles over hun avonturen. De foto's zijn getekend Noé David Segers. Een publicatie van uitgeverij Weyrich uit Neufchâteau.



DE WEDSTRIJDJES

Te winnen: 2 x 1 boek "Bieres et brasseries de Wallonie"
Wedstrijd van 16 tot 30/11 op
<http://bit.ly/Ardennen2017>

www.weyrich-edition.be



L'ARDENNE AUTREMENT / Tekst: Fanny Lardot

Romantiek in de Ardennen

De dag dat het huwelijksbootje gaat varen, is heel bijzonder in een mensenleven en moet vlekkeloos verlopen. Maar daar komt heel wat bij kijken. De gedroomde bruidsjurk, de perfecte receptieruimte ... Het verloofde paar kan dus wat tips gebruiken. Wij zetten enkele toppers in Belgisch Luxemburg voor u op een rijtje. U bent al gehuwd of nog niet verloofd? Geen punt, deze romantische hoekjes zullen ook u kunnen bekoren, voor momenten met twee ... of zelfs alleen.

Een dag met zijn beidjes *in Durbuy*



Het is zalig om met twee te flaneren in de straatjes van de 'kleinste stad ter wereld'. Langs de vele sporen van het verleden bijvoorbeeld, zoals het prachtige kasteel (in privébezit) of de graanhal, het oudste gebouw van de stad (XVI^{de} eeuw), dat tot tentoonstellingsruimte verbouwd werd. Of om een blik te werpen op de anticline, dat werkelijk uitzonderlijk geologisch verschijnsel.

Kuier arm in arm langs de plantaardige sculpturen van het **Snoeivormpark**⁺. In deze originele ruimte aan de rand van de Ourthe staan op meer dan 10.000 m² over de 250 figuren verspreid.

Durbuy staat bekend voor de kwaliteit van zijn horeca. Liefhebbers van lekker eten, van streekproducten, van gastronomische gerechten of zelfs van tapas vinden hier zonder een zweem van twijfel de zaak naar hun hart. Het vermelden waard is bar **7 by Juliette**⁺, cocktails en tapas à gogo in een cosy sfeer, in een knap ingerichte tuin! Een werkelijk perfecte plek voor wat farniente... in een verliefde roes.

⁺ www.topiaires.durbuy.be
⁺ www.septbyjuliette.be



Durbuy – B1

 www.durbuyinfo.be

In Chassepierre,

op 4 km van Florenville



Twee plekken die u in de zevende hemel brengen:

Le Relais de Chassepierre
www.relaischassepierre.be

La Vieille Ferme
www.la-vieille-ferme.com

Chassepierre - B4
(Florenville)



 www.florenville.org

Kers op de taart voor fijnproevers:

elke zondagvoormiddag is er in de dorpskern een boerenmarkt (van 8 tot 12 uur). En er is ook een toemaatje voor wie van kunst houdt: de kunstgalerie **Miss Pierre & bouts de Gaume**.

 Miss Pierre & bouts de Gaume
www.chassepierre.be



Elk voorlaatste weekend van augustus vindt in Chassepierre **het Internationaal Straatkunstenfestival** plaats. Dolle pret voor verliefde stelletjes.

Van Chassepierre naar andere hoekjes van de Gaume...

Een halte in Orval is natuurlijk een must! De **abdij van Orval** behoort tot de opmerkelijkste cisterciënzerabdijen van België en is niet te missen in Belgisch Luxemburg. Tijdens hun bezoek aan de abdij en haar museumruimtes kunnen verliefden een muntje in de Mathildefontein gooien en tegelijk een wens doen! Hij wordt altijd vervuld, echt waar.

Geniet met volle teugen van een schilderachtige wandeling in het **natuurreserveaat Les Prés d'Orval**, een mooie vlakke weilandzone achter in de vallei, met een brugje over de Williersbeek en een rustzone.

Orval, dat is niet alleen bier, maar ook kaas. Stap binnen in **A l'Ange Gardien**, op een boogscheut van de abdij. U kunt er in exclusiviteit proeven van groene Orval van het vat, een lichtere versie van de klassieke Orval, die traditioneel bestemd is voor consumptie in het klooster. Om smoor te worden op (of in?) dit 'gouden dal'.

Liever wijn of whisky? Ga dan proeven bij **Ma part des Anges** (in Florenville, op 4 km van de abdij), een ervaring die zal bijblijven. Doe er een heerlijk zoete toets bij van **Les Chocolats d'Edouard**, want net als de engelen hebben ook uw smaakpapillen recht op hun deel!

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

In Virton

Even tijd om met twee te dromen? Volg dan uw hart, of toch zeker al het **Dromenpad (Sentier des Songes)**! Duik 1,5 km lang in een sprookjeswereld, met de draak, de waterspuwende vis, de reuzenslak, om er maar enkele te noemen. De route loopt langs de zeven vijvers van de Zigomar-vallei, waar boskabouters de feeën beschermen.

Speelt de regen u parten of hebt u interesse voor geschiedenis en archeologie, het Gaumees erfgoed en de gebruiken en gewoontes van vroeger, dan is het **Gaumees Museum** een kolfje naar uw hand. Het museum is ingericht in een oud zeventiende-eeuws klooster en werd uitgebreid met een mooie hedendaagse vleugel. Het bulkt van heuse parels. De afdeling rond gebruiken en geloof onthult u (onder nog veel meer schatten) enkele gebruiken rond verloving en het huwelijk bij van onze voorouders. Misschien vindt u hier wel inspiratie.

U houdt van film? Op een steenworp van het Museum kunt u in de huid kruipen van Lauren Bacall en Humphrey Bogart in de **Franklin**. Dit restaurant was vroeger een bal-, theater- en filmzaal. Vandaag dompelt het u in de sfeer van het grootse Hollywoodtijdperk en u eet er nog lekker ook!

Omdat verliefd zijn vaak trek geeft in zoet ... Afspraak bij **Le Comptoir d'Honoré**, waar alles overheerlijk is! Vertoef even in het kleine salon, smul van fijne banketwaren en chocolade die door Gary gecreëerd werden. De smakelijke broden, die volledig ambachtelijk worden gebakken, zijn aan Coralie te danken.



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

Virton - C4



www.soleildegaume.be



DE WEDSTRIJDJES

Te winnen:

3 fijnproeversmanden
geschonken door Le
Comptoir d'Honoré
Wedstrijd van 01 tot 15/11 op
<http://bit.ly/Ardennen2017>



Hélène Guiot

heeft kant in de vingers

Voor veel geliefden is de dag van hun huwelijk een topgebeuren in hun leven. In Belgisch Luxemburg hebben we het geluk dat we op een aantal talentrijke ontwerpsters kunnen rekenen, die met elkaar wedijveren in ideeën en knowhow, om de toekomstige bruiden om te toveren tot prinses van een dag. Welkom in de wereld van kant, satijn, taf en tule.

We trekken naar Paliseul, waar Hélène Guiot haar winkel inrichtte pal naast ... de kerk! Sinds 21 april verwelkomt Hélène haar toekomstige bruiden in haar 'boudoir', zoals ze haar ontvangstruimte zeer toepasselijk noemde. Een gedempte sfeer, maar met het juiste licht, voor een pasbeurt zonder stress.

Eenglimlach, eengoedhumeur ... twee kenmerken die meteen opvallen als u Hélène ontmoet. Zij werd geboren in Paliseul, maar keerde pas vier

jaar geleden terug naar de plek waar haar wieg stond, uit liefde. Tussendoor werkte ze in Brussel als docente in de modeberoepen en opende ze een atelier-boetiek in Namen, waar ze nog altijd enkele keren per week naartoe gaat. Ze blijft kledingopleidingen geven in het onderwijs voor sociale promotie in Dinant (IEPS).

"In tegenstelling tot de meeste ontwerpers, was couture nooit mijn grote droom als klein meisje. Ik ging Grieks en Latijn studeren en werd nadien om zo te zeggen gedwongen om regentaat kleding te volgen in Namen. Beetje bij beetje kreeg ik de smaak te pakken, Gelukkig maar! Daarna was ik leerkracht en tegelijk 'medewerkster' van stilisten na mijn dagtaak en tijdens het weekend (patronen snijden, modelleren, ...). Ik bleef opleidingen volgen in Roubaix en ook in Parijs (kleurkunde) en ging daarna de solotoer op!"



Hélène heeft maar twee vaste medewerksters: haar twee handen!

In het 'boudoir van mademoiselle'

"Ik ontvang in dit salon de toekomstige bruiden na afspraak. Ik wil het hier zo gezellig en geruststellend mogelijk maken, eerst om hun plannen en hun verlangens te bespreken en daarna voor de pasbeurten. Om onze samenwerking in goede banen te leiden, moet er wederzijds vertrouwen zijn, want we beginnen samen aan een avontuur dat enkele maanden zal duren: het ontwerp van de bruidsjurk! Vaak blijven we ook na de grote dag contact houden en het gebeurt wel meer dat ik een of twee jaar later een geboortekaartje krijg!"

Al mijn creaties zijn uniek, want ze hangen af van het silhouet en van de persoonlijkheid van de jonge vrouw. Sommige hebben mij ingewijd in de stijl van de middeleeuwen of zelfs punk. Ik kijk eerst heel goed hoe mijn cliënte loopt, praat en zelfs gaat zitten. Ik heb ook al jurken in kleur uitgevoerd, een volledig rode zelfs! Ze paste op en top bij het temperament van de cliënte. Maar als ik niet in een model geloof, dan maak ik het ook niet. Daar wijk ik niet van af. Het is die verscheidenheid die ik zo leuk vind en die het mij mogelijk maakt om erg uiteenlopende modellen voor te stellen."

De evolutie in de bruidsjurken

"Vroeger werd veel gespeeld met contrasterende kleuren, vollere materialen (tulle, enz.). De jonge vrouwen van vandaag kiezen meer voor lichtere jurken in een geklede en eigentijdse stijl. Ze willen zachtheid, finesse, vloeiende lijnen en doorschijnendheid. Mijn stijl evolueert ook met de tijd, de ontmoetingen, de stoffen en de mode in het algemeen. Mijn ervaring doet mijn creaties steeds nauwer aansluiten op het lichaam en ze worden ook doorschijnender."

Hélène wil het hier niet bij laten. Vanaf september zal het boudoir een zondag per maand ook open zijn voor publiek zonder afspraak. De ontwerpster is altijd op zoek naar nieuwe uitdagingen en wil haar cliëntes nog sterker tot hun recht doen komen en op de voorgrond plaatsen. *"Door het imago-advies wil ik de vrouwen bewuster maken van zichzelf dan bij een gewone voor en na. Ik leg me toe op hun stijl en hun levenswijze. Voor een dergelijke oefening moet je goed luisteren naar de wensen en angsten van elk van hen, maar ook tact en geduld hebben."* Krijgen we hier binnenkort onze heel eigen Cristina Cordula?



Lux Fashion Week, een bevestiging voor Hélène Guiot

Voor Hélène is Lux Fashion het moment bij uitstek om ervaring te delen, mensen te ontmoeten, te inspireren en te genieten in een gemoedelijke sfeer. *"Het is vooral de bedoeling om de mode en de creativiteit in onze provincie te vieren! Er is geen enkele concurrentie tussen de deelnemers, het is geen wedstrijd! We mogen vrij kiezen wat we tonen, volgens onze eigen stijl. Dit jaar zullen mijn modellen vrouwelijk en zeer zinnelijk zijn, met veel kant en lichte stoffen (voile, krip, wilde zijde). De klemtoon komt op het volume in een geometrische aanpak. De jurken zullen daarna onmogelijk te verkopen zijn, want het gaat om haute-couturemodellen die niet zo draagbaar zijn. Dit evenement is voor mij echt de kroon op het vakmanschap dat ik in meer dan 30 jaar opbouwde."*



Je gekste stuk?

"De toekomstige bruidegom had mij voor een bruiloft een zwarte linnen plooirok en een mouwloos vestje van linnen en zijde in de stijl van Chanel gevraagd. Een echte viking van de moderne tijd. Het was de eerste keer dat ik een outfit voor een man ontwierp!"

Jouw romantische Ardennen?

"Ik hou vooral van alle landschappen die ik ontdek op mijn weg naar klanten. Het licht, de ronding van een vallei, de grote sparren, de waterlopen zijn stuk voor stuk elementen die me regelmatig halt doen houden voor een foto. Soms verdwaal ik me opzet om zo nieuwe hoekjes te ontdekken!"

Een topafspraak met mode en creativiteit:

De **LUX FASHION WEEK** in Arlon,
van 29 september tot 8 oktober



DE WEDSTRIJDJES

Te winnen: 3 x 2 tickets
voor het defilé van
de Lux Fashion Week
Wedstrijd van 10 tot 21/09 op
<http://bit.ly/Ardennen2017>

Uw bruidsjurk laten maken door een ontwerpster?

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)
leboudoirdemaiselle@hotmail.com

Marie Schweisthal (Aubange)
www.marieschweisthal.be

Tamara Stea (Hondelange)
www.lunamarastyliste.com

Op vrijdag 29 september worden de oude NMBS-werkplaatsen van Stockem weer luxueus aangekleed voor een defilé van 14 ontwerpers (12 van kleding en 1 duo van een mode- en een juwelenontwerpster) die u voor het derde jaar op rij van uw sokken zullen blazen. Dit jaar breiden de rangen van onze kunstenaars-ontwerpers met zeven nieuwe ontwerpers uit.

U vindt ze op de website of op de Facebookpagina van de Lux Fashion Week. Nemen deel: Julie Alexandre, Isabelle Antoine, Céline Bastin, Vinciane Collignon, Sandrine Dauchot, Kathleen Guerisse, Hélène Guiot, Marjorie Hingue, Loubna Jaafari, Isabelle Lorant en Dominique Thomas, Mathieu Panzokou, Marie Schweisthal, Tamara Stea.



De openbaring voor *Kathleen Guérissse*, alias "Général Guerisse"

Kathleen werkt al sinds de eerste editie mee aan de Lux Fashion Week (zie BoA nr. 11). "Dit is een evenement van formaat voor onze provincie dat mijn werk sterk in de kijker plaatste (reclame en media-aandacht). Het grote struikelblok voor de ontwerpers van hier is het gebrek aan zichtbaarheid en aan middelen voor echte marketing. Ik ben met niets begonnen, in een kamertje bij mijn ouders. Het vraagt tijd om bekend te worden en er zijn in onze regio maar weinig evenementen die ons de verdiende aandacht geven. De Lux Fashion Week is een heuse springplank! Om alsmaar meer uitgewerkte outfits te ontwerpen, graaf ik dieper en leer ik voor elke nieuwe editie verschillende confectietechnieken.



OP HET PROGRAMMA VAN DE WEEK:

29 september: Defilé in de oude werkplaatsen van Stockem/Arlon

30 september: Fair Fashion Day – Het ethische kledingstuk

1 oktober: Lux Fashion Hair (Fédération des Coiffeurs de la province de Luxembourg)

4 oktober: Lux Fashion Solidarity

6 oktober: AB'C'TOP (avonddefilé van de handelaars van Habay)

7 en 8 oktober: Lux Fashion Store (tijdelijke winkels met de ontwerpers van het defilé en ontwerpers van modeaccessoires)

Het evenement is gratis, maar reserveer uw plaatsen online op 6 en 9 september vanaf 9 uur. Opgelet, ze vliegen de deur uit!

Het voordeel van Lux Fashion is dat ik zelf kan kiezen wat ik wil voorstellen en dat helpt mij om mijn stijl te bepalen. Ik heb geleerd om een team te beheren, om het heft in handen te nemen (keuze van de modellen, de muziek, ...) en ik heb vooral andere ontwerpers met veel talent ontmoet. Voor deze editie 2017 zullen tien nieuwe outfits in een bewerkte stijl worden voorgesteld. Ik ben er al maanden mee bezig, al mijn weekends gaan eraan op!"



U houdt *van kastelen* ?

Belgisch Luxemburg bulkte van kasteelhoeves. Veel zijn in privé-bezit, maar sommige zijn ontmoetingsplekken waar allerlei evenementen kunnen plaatsvinden: huwelijk, communie, verjaardag, teambuilding, ...

We nemen een kijkje in het charmante dorp **Resteigne**, dicht bij Tellin en Han-sur-Lesse. U kunt niet naast het zeer mooie kasteel aan de Lesse kijken, vlak tegenover de steengroeve. Het werd in de negentiende eeuw bewoond door Edmond d'Hoffschmidt (1777-1861), de romantische kluizenaar en filosoof.

De huidige eigenaar, **Christian De Proost**, vertelt er ons over: *"Deze kasteelhoeve dateert uit de zestiende eeuw en is nu al meer dan 60 jaar in familiebezit. Mijn ouders kochten ze als vakantiewoning. Het was heerlijk voor ons om hier tot rust te komen en de verse lucht op te snuiven, wij die in Brussel woonden! Ik heb het oorspronkelijke project van mijn ouders om deze oude stenen weer tot leven te brengen, maar met behoud van de ziel van de plek, voortgezet."*

Sinds 2003 heeft het kasteel van Resteigne al heel wat volk voorbij zien komen, voor huwelijksfeesten, recepties allerhande, bedrijfsfeesten. *"Elk evenement vraagt weer*



een andere voorbereiding. Ik hou vooral van bruiloften, als ik de families begeleid bij hun voorbereidselen. Wij werken trouwens zelf met de hele familie. Mijn dochter staat vooral in voor de marketing. Ik zorg ervoor dat alles gesmeerd loopt, in een feestelijke en aangename sfeer, ook al kampt het huwelijkspaar met stress! Ik onthaal stellen uit heel België op het kasteel, en zelfs uit China, Korea en Engeland!"

Wat de locatie apart maakt? *"De keuze tussen het oude salon en de nieuw ingerichte schuur, die erg in de smaak valt bij jonge koppels. Ook de tuin is erg aangenaam en rustig. Hij werd al vaak gevraagd voor lekenvieringen. Religieuze plechtigheden kunnen hier plaatsvinden in de kapel uit 1905. Het kasteel beschikt ook over een tiental kamers in uiteenlopende stijlen."*



www.chateauderesteigne.be

U bereidt *uw huwelijk* voor?

U weet niet goed hoe u die dag moet organiseren of welke dienstverleners kiezen? Daar is de **huwelijksbeurs** voor!

Op **14 en 15 oktober** organiseert de ACIA, de Association Commerciale et Industrielle d'Arlon, de vijfde editie van **Marions-Nous**, de beurs voor huwelijken en recepties.

De handels- en nijverheidsvereniging wou op één plek alle beroeps in de organisatie van bruiloften, weelderige recepties of familiefeesten samenbrengen. Op een dergelijke beurs kunnen de jonge stellen en de feestorganisatoren op dezelfde dag en dezelfde plaats de beste deskundigen ontmoeten, de mooiste receptieruimtes ontdekken, proeven van de specialiteiten van de beste traiteurs of ook de vindingrijkste ontwerpsters van bruidskleding ontmoeten.

Barbara Forzy vertelt er ons meer over: *"Het leek ons belangrijk om voor een dergelijk beladen eve-*

nement als een huwelijk, de actoren van de mooiste dag van je leven te ontmoeten, om de ceremoniewagen die je voor de grote dag koos letterlijk aan te raken, om de ringen te kunnen kiezen bij een juwelier uit de streek en zo een service van topkwaliteit te krijgen."

De editie 2017 wordt erg interactief en draait rond het thema 'Het is MIJN huwelijk'. We geven de toekomstige bruid en bruidegom de kans om workshops bij te wonen, zoals het samenstellen van het boekje of de bereiding van hapjes, om rechtstreeks enkele tutorials te volgen rond make-up en zelfs kapsels en om advies te vragen aan een imagocoach, om de juiste keuze te maken voor de jurk van mevrouw, het pak van meneer of de stijl voor de kindjes van de suite. De beurs is een echte ontmoetingsplek, een platform voor uitwisselingen tussen beroeps met een passie en de koppels die klaar zijn voor de grote stap."



www.salondumariage.be



Open elke dag het hele jaar,
behalve 25/12 en 01/01 van 9:30 ...
tot laatste toegang om

- 16h van oktober tot maart
- 17u van april-mei-juni en september
- 18u juli en augustus

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

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

www.parcanimalierdebouillon.be

Jaguar, poema,
witte leeuwen
...



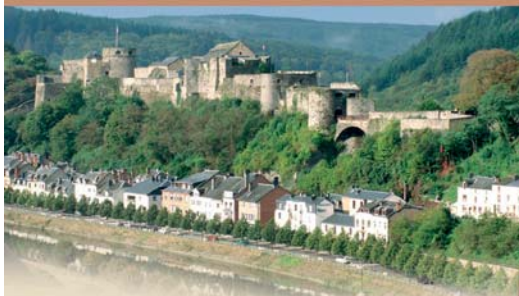
Studio Eventail 084 368 358

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

EEN FASCINERENDE TOCHT IN DE VOETSPOREN VAN DE KRUISVAARDERS !

De burcht van Bouillon

Archéoscope Godefroid de Bouillon



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



**NEW
SHOW 2017**

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

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

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

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

IN HET VOLGENDE NUMMER

.....

MEGALIMANIAK! ✖✖

Dolmens en menhirs, legendes, astronomie, bijgeloof ... In Wéris komt ook u zeker in de ban van een reeks grote stenen die al heel lang archeologen, historici of liefhebbers van fantastische verhalen intrigeren.

DE TRADITIE VAN DE KLOKKENBOUW ✖✖

De VZW Tellin-Fonderie zet voor ons de deuren open van haar museum, om het roemrijke verleden van de klokken van Tellin te verkennen. Kom en bewonder de aardewerken mallen die voor hun vervaardiging dienden. Op de plek waar tussen 1832 en 1970 duizenden klokken gegoten werden ...

BLIKVANGER

ZOETE HEERLIJKHEDEN ✖✖

Laat u voor kerst dit jaar verleiden door de traditionele of eigentijdse zoetigheden van onze ambachtelijke banketbakkers. Zo wordt het ook voor uw smaakpapillen feest!

HET LEGENDARISCHE RALLY-EVENEMENT! ✖✖

De 'Legend' versie van de 'Boucles' doet sinds 2006 de grote rally's van toen weer volop leven. Het recept van dit succes? Een uitgekiend compromis tussen regelmaat en snelheid, een gemoedelijke sfeer, show, coureurs met faam en een grote opkomst.

