

Regards d'Ardenne

LUXEMBOURG TOURISME

La MONTAGNE du DEISTER, entre
nature, patrimoine et tourisme

WÉRIS, de l'insolite au réconfort

En famille à
l'EURO SPACE CENTER

Le renouveau de la
FONDERIE de TELLIN

LES PETITS
CONCOURS



Un SÉJOUR pour deux,
des PARCOURS-SPECTACLE
et de BEAUX LIVRES !

DOSSIER

NOËL tout
en DOUCEURS



Adresse de la rédaction :

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

Editeur responsable :

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

Président : Bernard Moinet

Rédactrice en chef : Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Comité de rédaction :

Comité de direction de la FTLB

Auteurs :

P. Ghislain, F. Lardot, P. Willems, J. Cornerotte,
K. Hazard, B. Petit, J. Polet, R. Dupont

Secrétaire de rédaction : J. Polet

Mise en page : LARDOGRAPHIC

Annonces publicitaires :

Rita Dupont - r.dupont@ftlb.be

Abonnement :

Bertrand Petit
abonnement.ra@ftlb.be

Traduction : Lingua T, R. Oorschot, A. Goris

Tirage : 12.000 exemplaires
Distribution gratuite exceptés frais de port

Impression : EXCELLE print

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

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

Avec le soutien de
la Province de Luxembourg



SOMMAIRE

4 PÊLE-MÊLE

10 MON ARDENNE

Gauthier Louppe, rencontre avec un luthier passionné

14 UNE NATURE À DÉCOUVRIR

La montagne du Deister : entre nature, patrimoine et tourisme

22 DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE

Le renouveau de la fonderie de Tellin

28 L'ARDENNE AUTREMENT

L'Ardenne littéraire : s'imprégner des grands auteurs chez Tante
Alice à Aisne

DOSSIER



34 L'ARDENNE GOURMANDE

Noël tout en douceurs... sucrées, salées

- 37 A Vielsalm, des miroux aux cougnous
- 38 Pas de fêtes sans douceurs ni traditions
- 40 L'artisanat en boulangerie aujourd'hui
- 41 Claude Pierrard, Maître Boulanger-Pâtisser
- 42 A Bertrix, des traditions qui ne se perdent pas...
- 43 Pâtisser-Glacier Arnould, la quête de l'excellence
- 44 Agenda des fêtes de fin d'année

46 DOUCE ITINÉRANCE



Sur la route des mégalithes à Wéris

56 REGARDS EN HERBE



Week-end en famille la tête dans les étoiles à l'Euro Space Center
de Transinne

60 L'ARDENNE SANS FRONTIÈRES

Les Legend Boucles : l'événement automobile hivernal

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

Restez connecté et vivez le Luxembourg belge
au quotidien :



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



www.luxembourg-belge.be



[/Luxembourg belge](https://www.facebook.com/Luxembourg.belge)



[/leluxembourgbelge](https://www.youtube.com/channel/UC...)

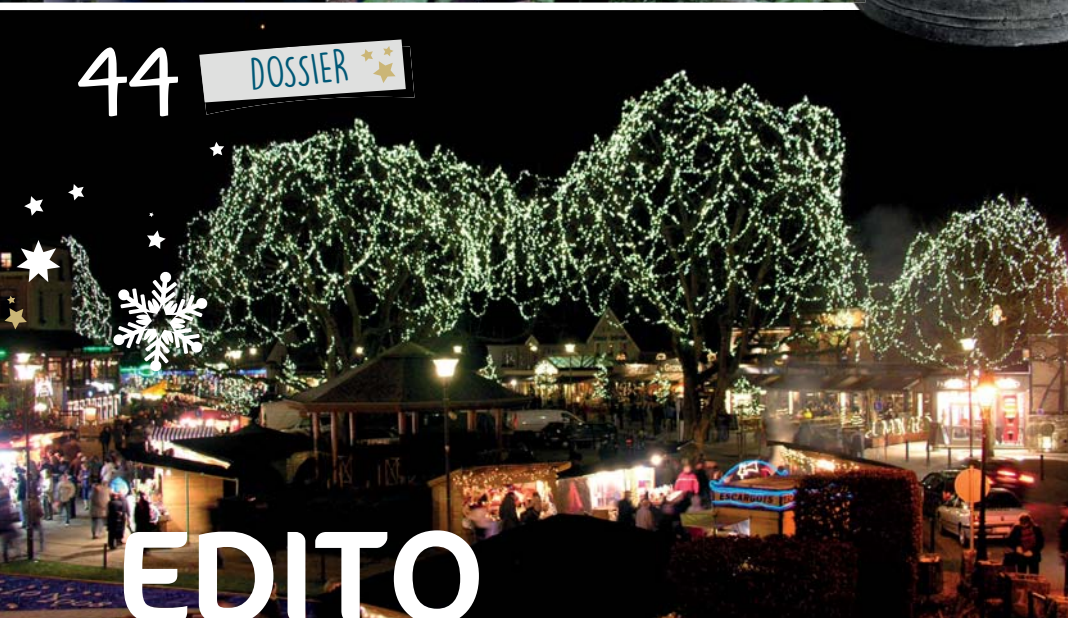
Crédits photos couverture : Cover 1 : FTLB/P. Willems

Cover 4 : FTLB/P. Willems - A. Segers - L. Aprosio



2018
Wallonie
insolite

En 2018, la Wallonie touristique se voudra «Insolite». Nous vous en dirons plus dans le prochain numéro. En attendant, repérez les  dans le sommaire, ils vous y emmènent déjà... un peu !



Chères lectrices, chers lecteurs,

Qui a dit que l'hiver était signe de frilosité et de morosité ? Habillés chaudement et, s'il y a lieu, bien protégés des averses, nous vous emmenons vers de belles découvertes tant historiques, spatiales, littéraires que plus actives. Soyez-en sûr, de bons moments à partager.

Comme il se doit, ce dernier numéro de l'année fait aussi la part belle à la rêverie, aux douceurs du palais et à la fête ! Les marchés de Noël vous ouvrent leurs chalets. Les petits cadeaux à (s') offrir, les friandises et autre vin chaud vous y attendent. Rendez-vous aussi chez les artisans-pâtisseries. Leur amour du métier, leur savoir-faire et les nombreuses heures à l'établi font des miracles... de gâteaux.

De notre côté, nous vous faisons jouer avec "Les petits concours". De beaux livres nature sont à gagner ainsi que des parcours spectacle et un séjour en amoureux en bord de rivière !

Bonne lecture,
bonnes balades,
bel hiver et... JOYEUSES FETES !

La Rédaction



PêLe-Mêle

Textes : Julien Polet

Quelques *beaux livres* à (s') offrir...

Forêt d'Ardenne - **A pas de loup**

Hautes-Fagnes - Savane d'Ardenne



Il y a de part le monde des régions à l'âme forte, aux ambiances chargées de mystère, aux courbes géographiques enchantées. De celles qui rendent leurs habitants sentimentalement attachés à leur

terroir et à la nature. L'Ardenne est de celles-là.

tourbières. L'autre plus au Sud, au sein même du plus grand des massifs forestiers belges.

Vous aimez la nature sauvage et la photographie sans artifices. Alors, réglez-vous... Ces livres de 176 pages comprenant chacun pas moins de 140 photos seront les deux premiers édités par "c'est beau ! éditions", nouvelle petite maison d'édition ardennaise.

Préfaces de Tanguy Dumortier, grand passionné d'images et de nature et présentateur depuis 2014 du célèbre "Jardin extraordinaire" de la RTBF.

www.cestbeaueditions.be

C'est donc en Ardenne que vous emmènent Martin Dellicour et Franck Renard, deux photographes viscéralement attachés à leur "jardins". L'un au Nord, au cœur des landes et des hautes



ERRATUM

UNE ERREUR S'EST GLISSÉE
DANS NOTRE PRÉCÉDENT
NUMÉRO (N°19)

En page 17, dans l'encadré sur les oiseaux des bords de l'Ourthe, seule la **sittelle** est capable de grimper et descendre tête la première le long des arbres contrairement au **grimpereau** qui lui grimpe mais ne descend jamais de cette même façon.

Sittelle Torchepot



Martin Dellicour

Photographe et vidéaste passionné par la forêt et la vie sauvage, il aime réaliser des images avec simplicité et authenticité. Amoureux de l'Ardenne qui l'a vu grandir, il est toujours en quête d'images qui touchent notre part de "sauvage" et d'imaginaire... révéler la magie et l'atmosphère mystérieuse ou poétique que peut offrir la nature, le guide au quotidien.

www.martindellicour.be

Franck Renard

Garde-forestier et photographe amateur, Franck travaille en forêt et y retourne pour son plaisir, depuis très longtemps. Les Hautes-Fagnes constituent une mini-Scandinavie qu'il affectionne particulièrement. Il aime y parcourir inlassablement les mêmes sentiers tourbeux et caillebotis sinueux. La morosité du climat et la tristesse du ciel sont autant d'occasions de chercher l'inspiration pour de nouvelles images.

www.franckrenard.be



LES PETITS

CONCOURS



A gagner :

1 x 1 livre
 "A pas de loup - Forêt d'Ardenne"
 de Martin Dellicour

1 x 1 livre
 "Hautes-Fagnes - Savane
 d'Ardenne"
 de Franck Renard

2 x 1 livre
 "Au cœur des couleurs"
 de Philippe Moës et Yves Fagniard

2 x 1 calendrier 2018
 d'Olivier Embise et Pierre Strijckmans

Participation du 15/12/2017
 au 14/01/2018
<http://bit.ly/Ardenne2017>



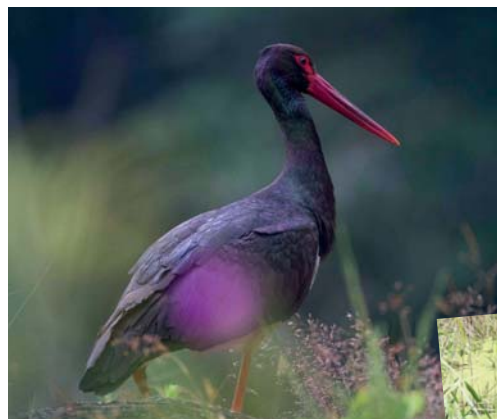
Au cœur des couleurs

Depuis le millénaire dernier déjà, le photographe Philippe Moës et le peintre Yves Fagniard se connaissent et s'apprécient. Parmi leurs points communs, deux sont particulièrement mis en valeur dans le présent ouvrage.

D'une part, une démarche intimement naturaliste, perceptible au travers des récits de terrain. D'autre part, un goût singulier, bien avant l'heure, pour les paysages animaliers, ces scènes dans lesquelles le décor revêt au moins autant d'importance que l'animal lui-même.

Au fil des 200 pages que compte ce livre, ils nous invitent à découvrir cette double approche, au rythme de chapitres alternant ambiances colorées et histoires passionnantes.

www.weyrich-edition.be



Yves Fagniard

Animé depuis son plus jeune âge par la passion de la nature, ce peintre animalier pratique l'art naturaliste depuis plusieurs années. Ses aquarelles sont un alliage de lumière, d'atmosphère et d'amour de faune sauvage, où l'animal et le biotope ont autant d'importance. Depuis plus de 10 ans, Yves Fagniard sillonne et répertorie divers espaces naturels en Europe et en Afrique pour y peindre sa faune et la beauté de ses espaces naturels. Reconnues et exposées internationalement, ses œuvres sont, à l'image de sa personnalité et de sa démarche pour la protection de l'environnement, originale et engagée.

www.yvesfagniard.com



Philippe Moës

Photographe naturaliste autodidacte, il est né à Lubumbashi (RDC) en 1972 où il a vécu jusqu'à l'âge de 15 ans, prenant ainsi goût aux grands espaces sauvages et aux voyages. Auteur de dix ouvrages consacrés au patrimoine naturel d'Europe occidentale, il réalise à la fois les textes et les images de ses livres. Chaque année, il prodigue des stages d'initiation à la photographie naturaliste et encadre un voyage à vocation photographique pour "Objectif Nature".

www.photos-moes.be



CALENDRIER

2018

OLIVIER EMBISE • PIERRE STRIJCKMANS



Olivier Embise et Pierre Strijckmans sont deux photographes qui partagent une même passion pour la nature en générale et pour l'Ardenne en particulier. Quelle que soit la saison, l'heure ou encore la météo, chaque sortie leur révèle des moments de grâce, fugitifs et fragiles. Ils ont partagé leur travail sur la nature de proximité à travers le livre "Rendez-vous derrière chez nous", paru aux éditions Weyrich.

Une fois n'est pas coutume, Olivier et Pierre laissent l'Ardenne de côté afin de vous emmener en voyage (Ecosse, Norvège, Islande...). Montagnes enivrantes, pluie de sternes, bois de rennes vous accompagneront au fil des mois, le tout saupoudré de teintes et de lumières éphémères...

www.olivier-embise.be

www.pierre-strijckmans.be

ÉGALEMENT EN HIVER...

Le plaisir de marcher en se laissant guider

Le Luxembourg belge est infiniment conscient de la valeur exceptionnelle du capital nature dont il dispose. De nombreuses associations proposent des journées et week-ends randonnée. De quoi partager de bons moments en groupe tout en découvrant des circuits hors des sentiers balisés.



17/12 : RANDO À CELLES (ARP)

18,5 km (dénivelé 400 m) /

Départ : Celles (Houyet)

Découvrez un charmant affluent de la Lesse et escortez le sur un long parcours. L'occasion également de tester sa forme en s'offrant une longue remontée vers le plateau condruzien !

06>07/01 : BIVOUAC HIVERNAL DANS NOS ARDENNES (CAR)

40 km / Terrain vallonné /

Départ : Grupont (Tellin)

Partez à la découverte des vallées sauvages de la Lomme et de la Masblette mais aussi de la grande forêt giboyeuse entre Nassogne et Mochamps. Convient tant aux inconditionnels qu'aux néophytes des bivouacs hivernaux.

07/01 : RANDO CLUB DU NOUVEL AN À MARCHE-EN-FAMENNE (ARP)

18 km (dénivelé 280 m) /

Départ : Marche-en-Famenne

Arpernaz et Escap'Ânes Famenne Ardenne asbl vous invitent à fêter ensemble ce début d'année en parcourant sentes et bosquets marchois.

13/01 : SY ET L'OURTHE (CAR)

22 km / Facile / Départ : Sy (Ferrière)

Randonnée dans la région de Sy, entre Condroz et Ardenne.

20/01 : BALADE À SAINT-HUBERT (DEF)

Balade vivifiante à la découverte du patrimoine historique et naturel du beau Pays de Saint-Hubert.

27/01 : ENVOYEZ-VOUS AU 7ÈME "CIELLE" (CAR)

Moyen (900 m de dénivelé environ) /
Départ : Cielle (La Roche-en-Ardenne)
Randonnée sportive à la découverte de la nouvelle vallée des castors. Parfait entraînement "montagne".

28/01 : RANDO À MAISSIN (ARP)

20,5 km (dénivelé 550 m) /

Départ : Maissin (Paliseul)

Partez à la découverte de deux rivières fougueuses : l'Our et la Lesse.

10>11/02 : IMMERSION AU CŒUR DE LA GRANDE FORÊT DE SAINT-HUBERT (CAR)

Facile / Départ : Aérodrome de Saint-Hubert

Partez à la découverte de coins de nature sauvages et très peu fréquentés, entre haut plateau et vallées profondes.

11/02 : A LA DÉCOUVERTE DES CASTORS À SAINT-HUBERT (DEF)

Découvrez ces ingénieurs qui accroissent la richesse biologique de nos cours d'eau (1/2 journée).

24/02 : SAVEURS D'ARDENNE (CAR)

Facile à moyen / Départ : Fourneau Saint-Michel

Une randonnée dans l'Ardenne telle qu'on la connaît le mieux à travers de vastes forêts aux essences variées qui peuplent généreusement les versants de la Masblette.

25/02 : BOUILLON, QUAND NATURE RIME AVEC HISTOIRE (DEF)

Dominé par son château, le Pays de Bouillon est entouré par la Semois aux panoramas époustouffants.

04/03 : LES NUTONS D'ACHOUFFE (CAR)

20 km / Facile / Départ : Achouffe (Houffalize)

11/03 : LES TOURBIÈRES DU PLATEAU DES TAILLES (DEF)

Un îlot montagnard en Belgique ? Des plantes carnivores ? Des vestiges de l'âge des glaces ? Absolument !



INFOS ET INSCRIPTIONS :

CAR : Compagnie Ardennaise de Randonnée

+32 (0)84 22 33 97

www.compagnieardennaisederandonnee.be

DEF : Défi Nature asbl

+32 (0)71 84 24 74

www.defi-nature.be

ARP : Arpernaz

+32 (0)477 95 03 32

www.arpernaz.be



Et bientôt la saison des carnivals

OÙ FAIRE LA FÊTE ?

Aux 4 coins de notre belle province, des comités organisateurs mettent en place différentes manifestations carnavalesques au cours des mois de février, mars et avril : grands feux, cortèges hauts en couleur, bals masqués, intronisation du Prince carnaval...

Aussi différents les uns des autres, ils vous entraîneront dans un univers coloré, festif et convivial, qui vous fera oublier le stress du "train-train" quotidien ! Alors, n'hésitez plus un seul instant et ressortez costume, cotillons et serpentins pour venir festoyer avec nous !



11/02 :

Pat' Carnaval (Bastogne)

18/02 :

Martelange

25/02 :

Barvaux-sur-Ourthe, Virton

04/03 :

Arlon, Nassogne

11/03 :

Florenville, La Roche-en-Ardenne,
Wellin

17/03 :

Sibret

18/03 :

Heinstert

01/04 :

Meix-devant-Virton

08/04 :

Bellefontaine, Hotton

15/04 : Carnaval de la Marquise

(Habay-la-Neuve)

Célébrer l'AN NEUF

en forêt de Saint-Hubert

Accompagné d'un guide-nature, partez à la découverte de l'Ardenne authentique et faites le plein d'émotions en vous plongeant au cœur de son patrimoine naturel exceptionnel et historique.

Au programme, levée du jour au départ d'un poste d'observation, grande balade de 14 km à travers la forêt Saint-Michel, découverte de la petite réserve domaniale de la Fange de la Basseille, visite de Saint-Hubert, capitale européenne de la Chasse et de la Nature, en visitant sa basilique... Sans oublier de fêter de façon unique le passage à l'an neuf lors d'un excellent repas de réveillon suivi d'une soirée festive.



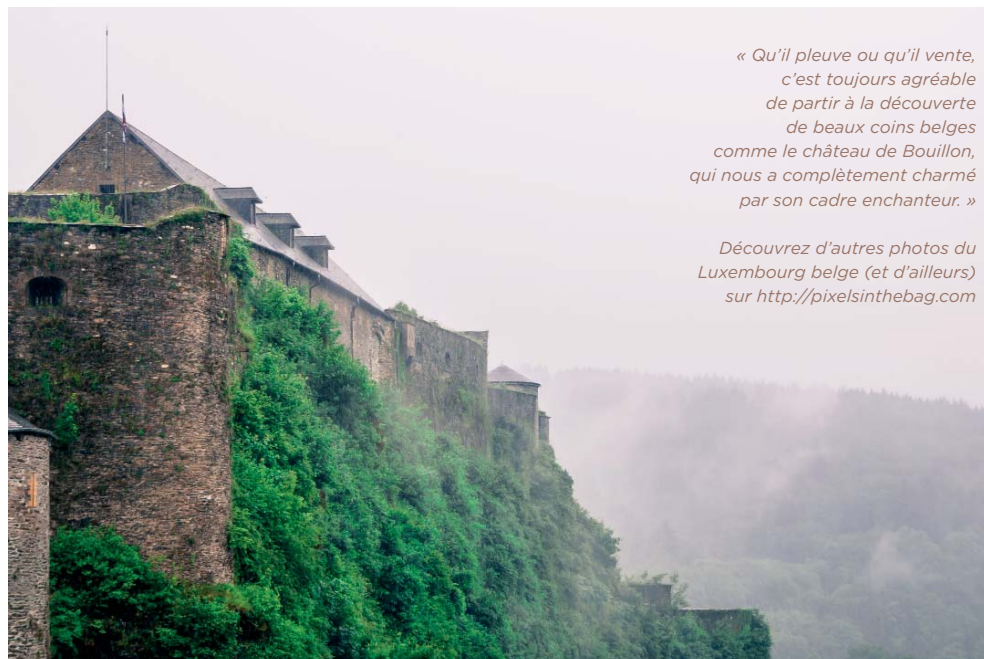
Défi Nature asbl

+32 (0)71 84 24 74

contact@defi-nature.be

www.defi-nature.be

VOS IMAGES À L'HONNEUR



« Qu'il pleuve ou qu'il vente,
c'est toujours agréable
de partir à la découverte
de beaux coins belges
comme le château de Bouillon,
qui nous a complètement charmé
par son cadre enchanteur. »

Découvrez d'autres photos du
Luxembourg belge (et d'ailleurs)
sur <http://pixelsinthebag.com>

Chaque trimestre, nous publions vos photos postées sur notre page **Facebook** ou envoyées par **email** ou par **courrier**. Grand merci à **Maria Kacheeva**, "exploratrice de l'extrême(ment beau)", pour sa très belle photo du château de Bouillon. Elle recevra le magazine chez elle gratuitement durant un an !

Le Blog

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

Retour sur quelques articles du trimestre dernier :

- 5 activités à faire en vacances
- J'ai testé une soirée "brame du cerf"
- Saint-Hubert, les chasseurs et leurs trompes
- Reconnaissance IGP du saucisson d'Ardenne
- Les écrivains amoureux de l'Ardenne
- La bière au fil des siècles

Et pourquoi ne pas faire partager vos coups de cœur en devenant à votre tour un ambassadeur du Luxembourg belge ?

Rendez-vous sans plus attendre sur <http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be>

LES PETITS CONCOURS

Chaque trimestre, Regards d'Ardenne vous offre la possibilité de gagner des places pour des attractions et musées, des coffrets gourmands, des séjours ou encore des livres sur l'Ardenne... Rendez-vous sans tarder sur

<http://bit.ly/Ardenne2017>



A GAGNER CE TRIMESTRE



PAGE 5

1 x 1 livre "A pas de loup - Forêt d'Ardenne" de Martin Dellicour
1 x 1 livre "Hautes-Fagnes - Savane d'Ardenne" de Franck Renard
2 x 1 livre "Au cœur des couleurs" de Philippe Moës et Yves Fagniat
2 x 1 calendrier 2018 d'Olivier Embise et Pierre Strijckmans
Participation du 15/12/2017 au 14/01/2018



PAGE 28

1 x 2 nuitées à la chambre d'hôtes "Chez Tante Alice" à Aisne-sous-Heyd (Durbuy).
Valable pour 2 personnes.
Participation du 15/01 au 14/02/2018



PAGE 56

2 x 4 entrées "Parcours spectacle" à l'Euro Space Center de Transinne.
Participation du 15/02 au 14/03/2018



ONT GAGNÉ LE TRIMESTRE DERNIER

Une balade pique-nique à Herbeumont (Week-end des Paysages)

Ingrid COEN (Charleroi), Raphaël HENRY (Villers-devant-Orval), Adrien MAROT (Faulx-les-Tombes), Giuseppe GIAMBARRESI (Charleroi), Frédérique GODART (Leval-Chaudeville), Marine ADAM (Montignies-sur-Sambre), Myriane HERMANS (Messancy), Séverine BODART (Pin), Chris SERVAIS (Fleurus), Sofie BERNAERTS (Overpelt), Brigitte DEMOINY (Athus), Jaqueline LAMBERT (Voroux-Goreux), Ariane HENRION (Jambes), Daniel BURETTE (Mons-lez-Liège) et Auriane GODFRIN (Bouillon).

Deux entrées pour le défilé de la Lux Fashion Week

Céline MARTIN (Arlon), Martine WEIS (Ortho) et Marie-France BAUVIR (Oberpalenn / GD Luxembourg).

L'intégrale de "1011 Liaisons" (4 volumes)

Nicolas VANHEE (Ruisbroek), Paulette NOIROT (Chênée), Delphine VANDERMEULEN (Sainte-Ode), Christophe MOUZELARD (Bruxelles), Benjamin CARABIN (Habay-la-Neuve), Philippe PREAUX (La Buissière), Florence BASTIN (Wibrin), Chantal RENNOTTE (Liège), Eric VAN AS (Beveren) et Christine LEPLANG (Neupré).

Un panier gourmand du Comptoir d'Honoré à Virton

Yvette SOHIER (Liège), Claire POTVIN (Léglise) et Camille LABRANCHE (Saint-Mard).



VENEZ NOUS RENCONTRER...

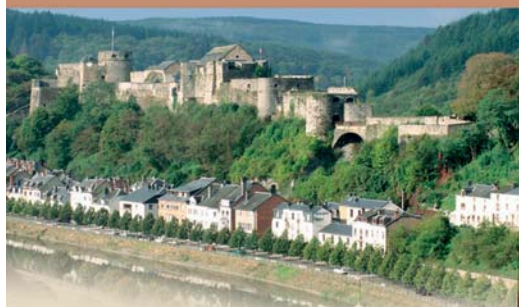
La Fédération touristique du Luxembourg belge participe à des foires et salons tout au long de l'année. L'occasion de planifier vos prochains séjours ou excursions.

- 09>14/01 : Vakantiebeurs (Jaarbeurs / Utrecht - Pays-Bas)
- 20>21/01 : Reisbeurs Lauwers & Infobeurs (Anvers)
- 26>28/01 : Tourissima (Grand Palais / Lille - France)
- 10>12/03 : Fiets en Wandelbeurs (Flanders Expo / Gand)
- 02>04/03 : Fiets en Wandelbeurs (Jaarbeurs / Utrecht - Pays-Bas)
- 04>07/03 : Horecatel (WEX / Marche-en-Famenne)
- 16>18/03 : Wallonië in Vlaanderen (Grand Place / Anvers)

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

ENTREPRENEZ UN FASCINANT VOYAGE SUR LES PAS DES CROISÉS !

Château fort de Bouillon



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



Archéoscope Godefroid de Bouillon

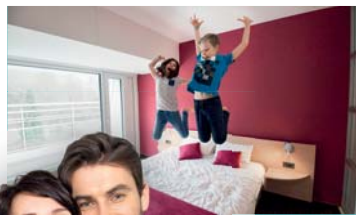


Un parcours spectacle truffé d'effets
spéciaux vous ramène au temps
de la première croisade,
pour accompagner Godefroid
de Bouillon en route vers Jérusalem.

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

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

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



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

vayamundo
Houffalize





MON ARDENNE/ Texte : Rita Dupont

Gauthier Louppe

MAÎTRE LUTHIER

« IL FAUT 200 ANS POUR QUE L'ARBRE POUSSE,
20 ANS POUR LE FAIRE SÉCHER,
10 ANS POUR FORMER UN LUTHIER, À CELA
ON AJOUTE 200 À 300 HEURES DE TRAVAIL
POUR CONFECTIONNER UN INSTRUMENT. »

Comment devient-on Maître luthier ?

« Mon métier a été façonné par plusieurs facteurs. Tout d'abord, mon père très conventionnel dans ses pensées, souhaitait pour moi un avenir bien tracé. A 12 ans il m'a pris sous son aile désirant jouer un rôle crucial sur mon avenir. Professeur d'ébénisterie, il voulait me transmettre sa passion du bois et m'a donc inscrit dans son école. Je me suis retrouvé, assis sur les bancs de sa classe sans

aucune conviction. Il me restera ces souvenirs de fermeté de l'enseignement de mon père que je voyais avec d'autres yeux, mais j'ai vite déchanté et abandonné.

Ensuite, viennent les années folk. Ma passion du bois renaît avec l'envie de jouer de la musique populaire. Le seul instrument trouvé dans le grenier de mon grand-père est un violon. Je deviens autodidacte. Mon père, toujours soucieux de mon avenir et heureux de voir que je m'intéressais à quelque chose, très vite, se met à la recherche d'un professeur qu'il trouvera à Bastogne après deux ans. A ma grande surprise, j'apprends que je suis un très mauvais musicien. "Deviens luthier" me dit-il.

Je me souviens de ce vieux "manouche" qui habitait une vieille cabane en bois près de Bastogne et dont je garde en moi des images de pauvreté. Il se chauffait encore avec une brique dans son poêle à bois. Une chose était claire dans ma tête :

« Quand j'étais en Italie, mes professeurs ne savaient pas retenir mon prénom **Gauthier** et cela est devenu **Gepetto***. Était-ce par facilité ou par ressemblance ? »

en aucun cas je ne voulais lui ressembler. Alors, pensez dans quel état j'avais pu mettre mes parents. Qu'allais-je devenir ? Les troupes se sont alors mobilisées (professeur, parents) et je me suis retrouvé en Italie à apprendre le métier de luthier, là où sont passés les plus grands (tels que Stradivarius et Stainer pour ne citer que les plus illustres). Bien évidemment ce n'était pas sans crainte de mes proches, qui ne regrettent rien à ce jour, et sont fiers de mon métier atypique !

Ce que j'ai appris, c'est apprivoiser la sensibilité au plus profond de moi, de faire appel à mon odorat, l'ouïe, la vue et le toucher. Mais c'est aussi faire appel à mes connaissances musicales, acoustiques et historiques pour révéler la création de l'instrument. La notion essentielle à comprendre avant de commencer la fabrication d'un instrument à corde c'est l'association des émotions ressenties avec le compositeur, avec l'interprète et in fine matérialiser l'instrument. »

(Re)donner vie à un instrument

« Ma plus vieille histoire date de 1700. On m'a présenté un vieux violon et demandé de le restaurer.



Que de moments magiques et intenses ! J'avais en main des siècles d'histoire, c'était un honneur. Je remercie encore aujourd'hui ce soliste qui a su me donner un sentiment de plénitude.

Ensuite, on évolue, on passe d'un quatuor à un violon à 5 cordes. Je me souviens également de la rencontre avec un compositeur flamand à qui j'ai apporté une nouvelle richesse harmonique, une tessiture comme on dit dans notre jargon. J'ai franchi, pour lui, les 4 octaves pour en arriver à 5,5.

Avec le temps, arrivent les interrogations. Si Stradivarius a pu faire, à son époque, du baroque, je pourrais peut-être changer aussi le style, autant physique qu'acoustique. Je prends conseil auprès du compositeur Victor Legley et lui demande une création d'une nouvelle œuvre pour violon. Il n'en veut pas et me dit : « Ce n'est plus pour moi, il y a des jeunes compositeurs pour cela ! ». Je l'informe dès lors de ma volonté de créer de nouveaux types de violons et dans sa grande sagesse me répond : « Je ne sais pas où tu vas, mais vas-y ». Me suffisait-il de cette autorisation pour réaliser mes rêves, je ne sais pas, mais il s'ensuivit la création de mes violons esthétiquement asymétriques dont l'alto Pentacle, le violon d'Art et de Lettres, le quatuor Phénix, le quatuor Contemporain et le quatuor Saxy...

Je suis fier de mon métier que l'on surnomme « docteur du violon ». Parfois redonner un nouveau souffle à un vieil instrument déniché on ne sait où, relève d'une grande histoire d'amour. »



LES GRANDS VIOLONS D'ART

En 2010, l'harmonie des formes de son premier violon contemporain "Charme" (anagramme de la ville de Marche), lui donne l'idée d'explorer un nouveau champ artistique : « J'avais envie de quitter le format habituel du violon pour explorer les grandes dimensions ». Il décide alors de réaliser une sculpture de 3 mètres de haut plutôt qu'un instrument de musique afin qu'elle puisse être reproduites.

Réalisés en fibre de verre par Marc Dumont de Verdenne, ces violons ont été customisés par de nombreux artistes de chez nous et d'ailleurs. Chacun avec son style, façonnant un violon à son image.

Un livre a été édité, rappelant la démarche de chaque artiste faite autour de ces grands violons d'art. La plupart de ces grands violons sont exposés à Marche et ses environs.



*père de Pinocchio



Transmission du savoir

Située dans le complexe de la Vieille Cense à Marloie, l'École Internationale de Lutherie est née de la collaboration entre la ville de Marche-en-Famenne et le Maître luthier lui-même. Ouverte dans le but de transmettre son savoir et son savoir-faire, elle vise à former des jeunes, passionnés par la lutherie, sur la voie du professionnalisme dans le monde du quatuor à cordes. Intégralement dispensé par Gauthier Louppe, l'enseignement, désireux de respecter les traditions de fabrication des instruments, se base sur les techniques et les méthodes des grands Maîtres italiens des XVII et XVIII^{ème} siècles.

« Les étudiants viennent chercher un savoir-faire pendant trois ans d'écologie et, doivent réaliser un quatuor complet : un violon, un alto, un violoncelle ainsi qu'une copie d'un instrument ancien. Chez moi, on ne s'inscrit pas, on dépose une candidature avec lettre de motivation. Si un CV m'interpelle je propose une rencontre. Le profil idéal est une personne ayant travaillé le bois et qui joue un instrument du quatuor. »

LES QUATUORS À CORDES

Ils se composent de :

- ♪ Un **violon**
- ♪ Un **alto**
- ♪ Un **violoncelle**
- ♪ Un **instrument ancien** (Héru, Rebec à une corde, Pochette, Organistrum, Viole, Mandoline, Luth, Décacorde, Oud... ou encore d'un Théorbe à 24 cordes, moitié pour la mélodie, moitié pour les basses d'accompagnement)

LES ESSENCES DU BOIS DE FABRICATION

- ♪ Un **bois léger** pour la sonorité : l'épicéa des dolomites, de croissance très serrée puisqu'il pousse en haute altitude.
- ♪ Un **bois dur** pour la résistance à l'usure : l'ébène
- ♪ Un **bois moyen** pour la résistance de l'instrument : l'érable (la provenance n'a pas spécialement de conséquence, nos régions conviennent). *« Une de mes dernières commandes s'est faite avec deux troncs fournis par un garde-forestier de Ciergnon, pour le violon de sa fille. De génération en génération, on se souviendra toujours de l'origine du bois utilisé. »*

LES VERNIS ET COLORANTS

« Ceux-ci ont leur grande importance pour la sonorité en plus de la protection du bois. C'est l'habit du violon, sa beauté naturelle. On choisit entre divers arômes : curcuma, garance, myrrhe, propolis, gomme de genévrier, mastic en larme, colle de peau, colle d'os... »

LE CRIN DE CHEVAL DE MONGOLIE

« Il fait référence au métier d'archetier. Je le pratique un peu au besoin mais il est bien à distinguer, c'est un métier à part. »



Vous avez eu des élèves hors du commun, on cite Loula Mary ? « Oui, elle a reçu un prix parce qu'elle a réalisé une contrebasse. Il est certain que travailler un instrument aussi grandiose relève du défi. Par contre d'autres élèves ont réalisé des choses remarquables qui sont présentées dans l'exposition permanente. »

Se plonger dans l'univers de la lutherie

Le lieu n'est pas réservé qu'au Maître luthier et à ses élèves. Une exposition permanente a été mise en place dans l'atelier, lieu au sein même duquel les étudiants pratiquent l'art de la facture instrumentale. Elle retrace le parcours de la fabrication du violon, grâce à des panneaux didactiques, du dessin du violon, au choix du bois, jusqu'à la pose du vernis.

Sont présentés également, des instruments classiques, historiques et hétéroclites permettant aux visiteurs de découvrir leurs évolutions et leurs fonctionnements. On y retrouve aussi des instruments réalisés par Gauthier Louppe pour comprendre sa démarche créative.

« Jusqu'à présent nous n'avons pas vraiment d'horaire. Nous recevons sur rendez-vous, par groupe de 10 à 30 personnes (2h environ). Nous envisageons de faire évoluer le projet par la création d'un centre d'interprétation visitable de manière individuelle et autonome. »



Au fil des années, plusieurs expositions ont vu le jour et sont devenues itinérantes : « Didactiques et comportant de vrais instruments, elles sont adaptées aux lieux et contexte dans lequel nous sommes invités. » N'hésitez pas à jeter un œil au site web de Gauthier Louppe afin de connaître les dates des futures présentations.

« La vieille Cense à Marloie nous permet d'avoir des perspectives à long terme, notamment un centre d'interprétation. Sans cette nouvelle localisation (NDLR, l'ancien atelier se trouvait au cœur de la ville de Marche dans des locaux plutôt exiguës), nous ne pouvions pas imaginer nous agrandir. Nous ne pouvons oublier le soutien de l'administration communale de Marche. Sans lui, notre école n'existerait pas. »



Marloie – B1

Ecole Internationale de Lutherie Gauthier Louppe

La Vieille Cense
rue de la Station, 4
B-6900 Marloie (Marche)
+32 (0)84 44 59 50
ecoledelutherie@marche.be
www.ecoledelutherie.eu

Un beau projet

« Les 15, 16 17 juin 2018, nous aurons la chance d'accueillir le congrès du **Groupe des Luthiers et Archetiers d'Art de France** (GLAAF) dont je suis membre. Chaque année, nous nous réunissons à Mirecourt, en France, qui est le centre traditionnel de la lutherie. L'an prochain, ce sera au tour de notre école d'accueillir une petite centaine de luthiers et archetiers. Le programme sera complet en matière de lutherie mais aussi touristique. »



UNE NATURE À DÉCOUVRIR / Texte : Jacques Cornerotte

Que la montagne





La Montagne [du Deister] est belle

Un beau projet s'élabore sur la "montagne" du Deister à La Roche-en-Ardenne. Nature, patrimoine, tourisme : trois axes soutenus par une poignée de passionnés qui souhaitent faire revivre ce lieu si particulier. Rencontre et balade dans ce morceau de nature qui domine l'Ourthe et le château de Berthe.



gagne partout sa place. Dans les fonds de vallées, au revers des collines âpres, il part à l'assaut.

Des jardins au pied du mont...

«Pourtant, jadis, des gens de La Roche ne s'y étaient pas trompés, poursuit Josette. Sur le versant qui regarde l'Ourthe, bien exposé au sud, ils avaient dressé des murs de schiste pour soutenir des terres qu'ils cultivaient sans doute amoureusement. Des véritables petits chefs-d'œuvre, ces murailles, avec escaliers aménagés pour passer d'une terrasse à l'autre. Jardins ? Cultures de pommes de terre ? On se demande même – les cartes postales anciennes pourraient le laisser penser – s'il n'y a pas eu de la vigne au pied du Deister. Nul ne sait. Patiemment construits et régulièrement entretenus, ils ont traversé les siècles... avant de devenir pessières.»

Ici encore, la frénésie de l'épicéa. José Layon, agent technique du DNF, se souvient : «Mon grand-père me racontait qu'ils portaient, lui et d'autres jeunes de La Roche, des hottées de fumier destiné à engraisser de petits champs au sommet de la crête. C'était bien avant la conception et la plantation de l'arboretum dans les années 1960. Nous étions dans les années 1920-1930.»

Des pratiques anciennes

L'Ardenne des XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles est peuplée. La vie est partout, depuis le plus humble hameau jusqu'au bourg un peu important. L'agriculture domine cette terre pas toujours facile. Et le climat n'arrange pas les choses non plus. Mais les hommes font avec. Epeautre, seigle, avoine, pommes de terre sont les cultures de l'Ardenne. Elles seules supportent la rudesse du temps et la maigreur de la terre.

A côté, tanneries, charbonniers, petite métallurgie tirent profit de la forêt et nourrissent aussi les hommes. Les collines – que d'aucuns appellent montagnes – et les vallées d'Ardenne ne ressemblent en rien à ce qu'elles seront au XX^{ème}. L'épicéa n'a pas encore tout envahi.

«Ainsi du Deister, raconte Josette Fauconnier, éco-conseillère à La Roche, des cartes postales anciennes nous montrent une montagne (350 mètres d'altitude tout de même) dégagée. Les terres communales, gagnées à force de défrichages et d'écobuages sont pâturées.»

Chaque jour, le herdier rassemble les bêtes à cornes et à laine (entendez moutons, chèvres et quelques vaches, celles des plus nantis) pour les emmener paître sur les communs. C'est la règle depuis des siècles. Gros propriétaires ou petites gens confient leur fortune

à quatre pattes au berger communal. A La Roche, on n'a pas de preuves de cette pratique communale. Mais on sait que les animaux pâturaient la colline du Deister.

Le pâturage va perdurer jusque dans les années qui suivent la Première Guerre mondiale. Et là, changement radical dans les pratiques. Les troupeaux de chèvres et de moutons se raréfient. Du coup, les communs s'ensauvent. Le genêt, le bouleau, le chêne, la bruyère et la myrtille reprennent leurs anciens droits sur le Deister. Puis, comme partout en Ardenne, on enrésine à tour de bras. On a découvert les vertus de l'épicéa : bien adapté au climat rude de l'Ardenne, croissance rapide, le "sapin"





...et un petit patrimoine de pierres sèches

«Il aurait été dommage de laisser les ronces envahir et détruire lentement ces murettes si patiemment construites, avoue Josette. C'est là un patrimoine précieux, témoin des pratiques agricoles et maraîchères d'antan. Il fallait donc le protéger et le restaurer. Heureusement, certains ouvriers communaux avaient suivi la formation "pierres sèches" organisée par le Parc naturel des Deux Ourthes, qui est, lui aussi, un partenaire privilégié. La reconstruction est en cours et offre déjà quelques terrasses jardinées par des gens de La Roche. Poireaux, choux, haricots, petits pois ont repris possession des lieux.»



* La callune n'est rien d'autre que la bruyère commune, typique des sols pauvres et acides de l'Ardenne.

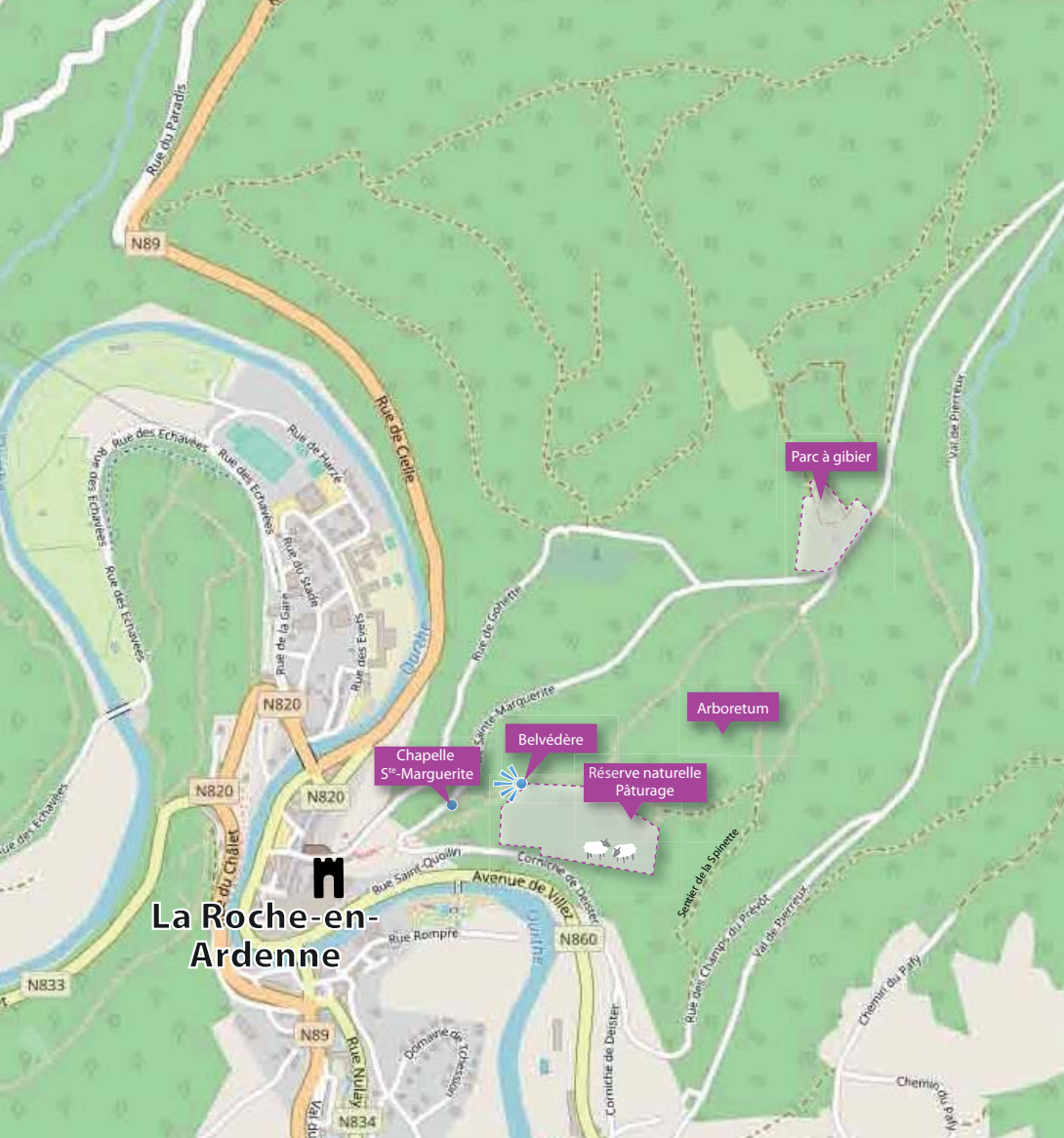
** Les nardaies sont des formations végétales herbacées qui se développent sur des sols siliceux secs à frais, acides et pauvres en éléments nutritifs. Elles ont une origine pastorale. Elles ont en effet servi autrefois de pacage pour les troupeaux de moutons ou de bovins. Elles sont fréquemment associées aux landes à bruyères. Certaines étaient autrefois fauchées pour récolter du foin.



La callune

Vers la réserve naturelle domaniale

Quand un milieu est laissé ainsi à l'abandon, tout ce qui faisait sa diversité originale est perturbé. De nouvelles espèces botaniques et entomologiques, propres au nouveau milieu s'installent et se développent. L'idée émerge en 2012 au cantonnement du DNF de La Roche. François Baar, le chef de cantonnement et José Layon, aimeraient voir restaurer le Deister du temps des troupeaux de chèvres et de moutons. D'autant que la réserve naturelle domaniale qu'ils projettent serait une première en Wallonie. On connaît bon nombre de réserves sur pelouses calcaires mais une pelouse sur schiste manquait à la panoplie. Deux types d'habitat cohabitent : des pelouses pionnières des substrats rocheux et la végétation des rochers siliceux et des landes sèches à callune* et nardaies**.



Etang du
"Diable-Château"

Deux promenades balisées permettent de découvrir le site du Deister et ses environs.

La promenade du Diable-Château - n°4. Circuit de 6,2 km entièrement accessible en poussette. Il rejoint le parc à gibier et l'étang du Diable-Château (tables de pique-nique).
(Wandeling van het «Duivelse Kasteel»)

La promenade de Samrée - n°5. A destination de randonneurs, cet itinéraire de 13 km conduit vers hauteurs de la ville (superbes vues sur le château), le parc à gibier et le magnifique arboretum du Deister.

Carte de promenades et fichiers gpx disponibles via le site de la Maison du Tourisme Coeur de l'Ardenne, au fil de l'Ourthe et de l'Aisne

www.coeurdelarденne.be

La Roche-en-Ardenne



Etang du "Diable-Château"

La faune bénéficiera aussi de ces milieux ouverts. «Ainsi, dit José Layon, la couleuvre coronelle, le lézard des murailles, le lézard vivipare... devraient faire leur retour et quelques espèces de papillons rares en Ardenne réapparaîtraient, elles aussi.»

L'idée séduit à la fois la commune

qui y voit une belle opportunité d'ajouter un atout "nature et tourisme" supplémentaire, d'autant que le Deister est voisin du parc à gibier. Et puis il y a l'arboretum qui coiffe le sommet. Nous y reviendrons. Reste à convaincre les quelques propriétaires privés qui possèdent des parcelles enrésinées.



Lézard vivipare



Les nardaies



En 2014, une convention est signée qui permet au DNF d'exploiter les douglas et les feuillus y compris ceux des privés. C'est la première étape – pas toujours facile étant donnée la déclivité du terrain – de déboisement avant restauration du site. Dès 2016, les premiers moutons Mergelland arrivent pour pâturer le site. Le Mergelland est une race assez rustique qui s'accommode bien d'une végétation pauvre. Le poids léger de cette tondeuse à quatre pattes ne tasse pas le sol. En mangeant, le mouton empêche les terrains de retourner à la friche.

« On a vu la réapparition de lichens relativement rares chez nous, précise José Layon. Ce qui est un bon indicateur de la qualité de l'air. »



Des projets qui ne manquent pas

Le Deister se transforme petit à petit pour retrouver la physionomie qu'il avait dans les années 1920-1930. « C'est un projet de longue haleine » souligne Josette. Maintenant, la réserve naturelle est clôturée pour empêcher les moutons de divaguer. Un petit circuit destiné aux promeneurs a été aménagé. Il permet de côtoyer les Mergelland et de se rendre compte du travail d'entretien qu'ils effectuent.

« Mais nous voulons aller plus loin, précise José. Il faut savoir que toute la région de La Roche – et avec elle une grosse partie de la Haute Ardenne – était parsemée de tanneries, profitant des ruisseaux et de l'Ourthe. Le chêne fournissait les écorces nécessaires à la fabrication du tan. Nous aimerions évoquer cette petite industrie passée sur le site du Deister. La petite métallurgie, florissante aux XVII^{ème} et XVIII^{ème}, siècles réclamait du charbon de bois pour ses fourneaux. Les fauldeurs travaillaient nombreux dans la région, construisant patiemment les meules de

bois destinées à la carbonisation. Cela aussi, nous aimerions l'évoquer. »

A terme, un circuit pédagogique sera aménagé sur le site avec panneaux explicatifs et balisage. Les partenaires veulent vraiment faire du Deister un lieu de mémoire en même temps qu'un havre de paix pour tous ceux qui viendront sur le site. Sans oublier le principal : la conservation du milieu naturel. N'oublions pas que le Deister est répertorié comme "Site de Grand Intérêt Biologique" et qu'il est pour partie repris dans Natura 2000.

D'autres projets sont dans les cartons : la création d'un verger conservatoire compléterait les aspects conservation de la nature et patrimoine populaire traditionnel. Il est question aussi de rétablir une zone qui permettrait la réintroduction du genévrier. Et d'aucuns rêvent même d'un vignoble... Mais ceci est une autre histoire.

Dans le voisinage, des choses à voir aussi

Le *parc à gibier* de La Roche-en-Ardenne est à un jet de pierre du Deister. Avec des enfants, c'est un lieu parfait. Sur une dizaine d'hectares, un parcours pédestre d'un peu plus d'un

kilomètre permet aux grands comme aux plus jeunes de rencontrer daims, cerfs, biches, mouflons, sangliers et marcassins. Même le loup est présent comme le lynx. Une petite ferme est également aménagée avec les animaux de la basse-cour, les moutons...



Lynx



La Roche-en-Ardenne – C1

Parc à Gibier

chemin du Parc à Gibier, 1
B-6980 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 31 10 15
+32 (0)497 38 10 15
info@ parc-gibier-laroche.be
www.parc-gibier-laroche.be



Chataignier

A droite du parc à gibier, en montant du centre de La Roche *l'arbooretum* occupe le plateau et fait partie de la réserve naturelle. Installé dans les années 1960 par l'Administration des Eaux et Forêts, il présente une grande variété d'essences d'arbres. Pourtant, il a failli ne pas exister : un projet

immobilier prévoyait la construction de plusieurs bâtiments sur le site. Il est vrai que le point de vue sur La Roche et la vallée de l'Ourthe vaut le coup d'œil. C'est une véritable vitrine forestière dont le DNF peut être fier à juste titre. C'est d'ailleurs ses agents qui gèrent le site. Merisiers, différentes variétés de chênes, érables, aulnes, châtaigniers se partagent des ilots avec des résineux originaux : sapins, mélèzes, pins, douglas, cèdres apportent une touche paisible au lieu. Déambulez donc dans les larges allées enherbées à la rencontre de nos grands frères arbres. C'est un lieu de paix et de recueillement.

Et puis un coup de cœur pour l'humble *chapelle Sainte-Marguerite*. Accroché au rocher - qui constitue d'ailleurs un de ses murs - et couvert d'une belle toiture en cherbains, le petit sanctuaire est bien représentatif de l'architecture religieuse traditionnelle de l'Ardenne. On le date des années 1600. La chapelle avait été fondée par le prévôt de Laroche, Georges de Waha-Baillonville. Un ermite y est attesté dès 1638. L'édifice est tout simplement beau, de cette beauté rassurante qu'ont la plupart des vieilles chapelles de la Haute Ardenne. On pense à Saint-Thibaut à Marcourt, dans la même veine et le même isolement.



La Roche-en-Ardenne - C1

Maison du Tourisme Coeur de l'Ardenne, au fil de l'Ourthe et de l'Aisne

place du Marché, 15
B-6980 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 36 77 36
info@coeurdelardenne.be
www.coeurdelardenne.be



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



Hôtel - Restaurant
Taverne de la Fermette
Boutique Ardennaise
Salles de Séminaires
Parc animalier et Agri-Musée
Gîtes de Rochehaut

POUR BIEN MANGER

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



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



POUR BIEN DORMIR

... dans notre hôtel de
« **L'Auberge de la Ferme** »



... dans l'un de nos gîtes



POUR BIEN DÉCOUVRIR

...les vieux métiers de l'Ardenne au
travers d'une vingtaine
d'espaces scénarisés



« **L'Agri-Musée** »

...plus de 40 espèces
d'animaux d'ici et d'ailleurs,
en petit train touristique,
dans le parc animalier



« **Entre Ferme et Forêt** »

... nos produits du terroir
et de l'artisanat luxembourgeois
dans



« **La Boutique
Ardennaise** »

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



Pensez à réserver vos séjours pour 2018 :
infos et réservations sur www.aubergedelaferme.com
ou au 061/46.10.00

Pour chaque package, un cadeau vous est offert !

Auberge de la Ferme S.A. - Famille Boreux - Rue de la Cense, 12 - B 6830 Rochehaut sur Semois (Bouillon)
Tél. +32(0)61 / 46 10 00 • secretariat@aubergedelaferme.com • www.aubergedelaferme.com

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

LE RENOUVEAU DE LA

fonderie

DE TELLIN





Charles Causard, le fondateur de la fonderie



Georges Slégers, le dernier patron de la fonderie

Olivier Baudri, ARTISAN CAMPANAIRE

A TELLIN, au nord-ouest de la province, une histoire séculaire lie les habitants à la fabrication de cloches, exportées dans le monde entier, de l'Allemagne à la Nouvelle-Zélande !

La fonderie de Tellin, dans le bas du village, est à nouveau accessible au public. En 2018, elle pourrait être reconnue musée par la Fédération Wallonie-Bruxelles. Une belle récompense pour Olivier Baudri et l'ASBL Tellin-Fonderie !

Originaire de Tellin, Olivier Baudri est reconnu comme le seul artisan campanaire certifié de Wallonie. Electromécanicien de formation, il a continué dans la voie tracée par son père et son arrière-grand-père qui travaillaient à la fonderie. Pour maîtriser l'aspect plus artistique du métier, il a débuté sa carrière auprès de divers artisans campanaires français qui lui ont appris les aspects les plus subtils du métier : peindre les aiguilles, appliquer de la feuille d'or sur un cadran d'horloge qui peut atteindre trois mètres de diamètre.

Aujourd'hui, le métier d'artisan campanaire a quasiment disparu en Belgique. Auparavant, on en trouvait à Floreffe, à Liège... Hélas, la nouvelle génération n'a pas repris le flambeau. Par contre, en France, cette profession est encore répandue avec une cinquantaine d'artisans en activité.

Olivier Baudri s'est peu à peu fait une réputation et travaille partout en Belgique francophone. Avec son ouvrier, il parcourt les routes pour rénover, entretenir et électrifier les cloches du royaume. Il répare aussi les sonneries et rénove les cadrans et les aiguilles. Prochainement, Olivier s'attaquera à celui du clocher de Mariembourg de deux mètres de diamètre !

Dans son atelier, Olivier construit de nouvelles montures aux cloches. Il s'agit de la partie supérieure, auparavant en bois, aujourd'hui en métal, qui soutient la cloche. En atelier, la fabrication de l'ensemble du support prend généralement une semaine sans compter la pose de la peinture...

Il doit aussi électrifier certaines cloches auparavant actionnées mécaniquement. Un moteur se trouve désormais en bas du montant, qui actionne une chaîne mettant en mouvement le montant. Cette action est appelée "la volée" : la cloche oscille sur son axe, le battant libre





frappant l'intérieur. La volée annonce généralement le début d'un office. Pour annoncer les heures, un marteau, placé à la droite du montant, est actionné par une horloge électrique installée dans la sacristie.

Olivier fond également des cloches mais uniquement de petites tailles. Il ne dispose pas d'un atelier assez volumineux pour en fondre de grandes. La fonte se fait uniquement quand la demande est importante.

La majeure partie du temps, Olivier travaille en déplacement. Dans une même journée, l'équipe peut démonter un cadran dans la matinée puis, l'après-midi, se rendre ailleurs pour l'entretien des cloches ou le dépannage d'un moteur défaillant... Pas le temps de s'ennuyer !

LA SAUVEGARDE DU PATRIMOINE

La disparition de ce vieux métier est liée au recul progressif du culte catholique dans nos contrées : on assiste à la fermeture et à la désacralisation de nombreuses églises. En conséquence, la demande diminue. Dans le futur, il est probable que les artisans campanaires seront surtout mobilisés pour la sauvegarde du patrimoine.

Savez-vous que la Wallonie a à cœur la préservation du petit patrimoine populaire wallon ? Sur demande, les communes wallonnes peuvent recevoir une subvention sous forme de crédits leur permettant de faire appel à des restaurateurs. C'est ainsi que chaque année des abreuvoirs, des cadrans solaires ou encore des vitraux sont préservés des affres du temps...

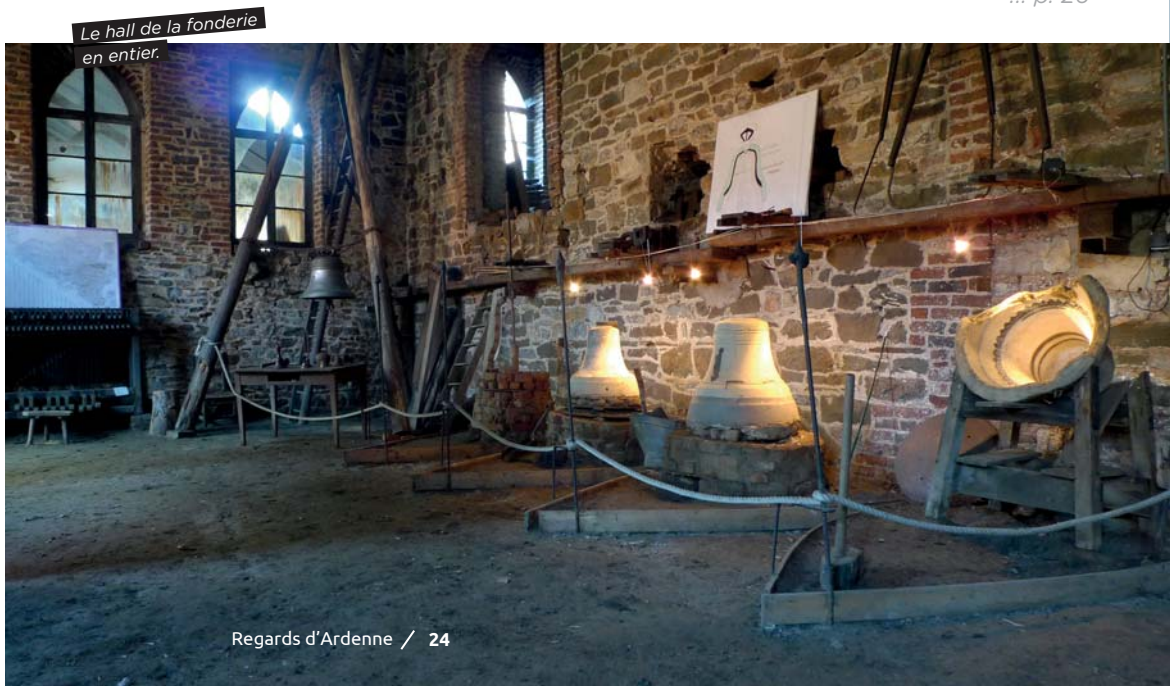
Evidemment, la restauration doit être conforme à l'original. La demande de subvention peut être formulée par toute personne privée ou de droit public. Chaque fabrique d'église est également habilitée à demander une restauration de la cloche ou du cadran d'un clocher.

Dans ce cadre, Olivier Baudri se rendra prochainement à Vecmont (La Roche-en-Ardenne) pour la réfection du cadran de l'église...

UN MÉTIER À NUL AUTRE PAREIL

Pourtant, il s'agit d'une profession pleine d'attraits comme nous le démontre Olivier : *« Mon métier d'artisan me permet de travailler plusieurs matières : le bois, le fer, le bronze... C'est un métier très varié. Un jour, il faut utiliser une grue pour soulever une cloche de cinq tonnes,*

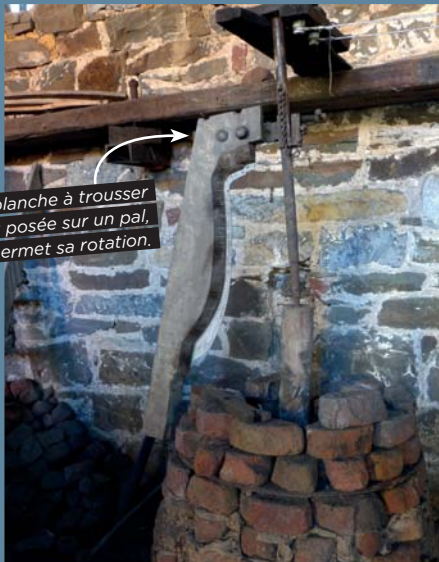
... p. 26



On y voit des noyaux terminés. Ceux-ci, en briques, sont recouverts d'une terre très fine, qui formée par la planche à trousser, constitue le profil intérieur de la cloche.



La planche à trousser est posée sur un pal, qui permet sa rotation.



TECHNIQUES DE FABRICATION

Les techniques de fabrication utilisées par les fondeurs de cloches actuels n'ont guère évoluées depuis le Moyen Age, même si certains d'entre eux ont introduit récemment l'ordinateur pour effectuer certains calculs. L'activité reste artisanale et comprend un certain nombre d'opérations. Le **gabarit** (planche à trousser) sert à bâtir le moule qui comporte :

- **Le noyau** : moule intérieur constitué de sable et de briques recouvertes d'argile. C'est l'intérieur de la cloche (la partie vide). Il est fait de briques tapissées d'un mortier d'argile mélangé.
- **La fausse cloche** : façonnée entièrement en terre sur le noyau, elle occupe la place qu'occupera plus tard le métal.

- **La chape** : "chemise" formée de couches de terre appliquées successivement sur la fausse cloche.

Après la réalisation de chacune de ces trois parties, le nouvel élément est séché par l'intérieur au feu de bois. Vient alors un moment très délicat : la séparation des trois parties. La chape est soulevée et la fausse cloche retirée. La chape est ensuite reposée sur le noyau avec un ajustement qui doit être parfait, laissant un vide dans lequel est coulé le bronze qui une fois durci donne la cloche.

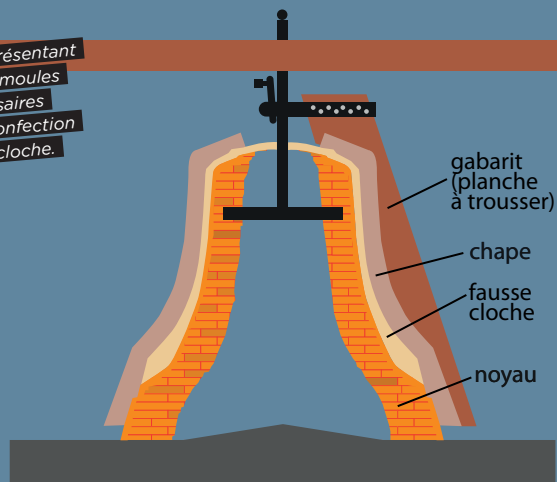
Du fait que le moule est brisé après la fonte pour dégager la cloche, il n'est pas exagéré de dire que les cloches sont des œuvres d'art uniques.

La cloche possède une note déterminée par sa taille et son profil. Plus une cloche est grosse, plus le son est grave. L'accordeur va enlever au burin de petites portions de métal à l'intérieur de la cloche pour que le son soit correct.

Un manteau, moule extérieur de la cloche. Celui-ci se dépose sur la fausse cloche.



Coupe représentant les trois moules nécessaires pour la confection d'une cloche.





Toute proche
se trouve l'église,
qui abrite en son clocher
un véritable historique
des cloches Causard

un autre jour, repeindre délicatement les aiguilles d'un cadran... Technique-ment, cela fait appel à plusieurs de mes compétences professionnelles : l'élec-trique, l'électronique, la mécanique, l'horlogerie...

Humainement, c'est également un métier enrichissant. Comme nous restons rarement plus de quatre jours dans le même vil-lage, cela nous permet de dé-couvrir de nouveaux endroits et de rencontrer de nouvelles personnes. Une fois à Charleroi, l'autre à Messancy. C'est également un métier sportif. Il arrive qu'il faille grimper pas moins de 300 marches



pour atteindre un clocher ! Attention, le travail peut se révéler dangereux : cer-tains clochers mal obstrués deviennent des refuges pour les pigeons. Leur fiente rend souvent les sols glissants et peut cacher parfois le fait qu'ils soient pourris. Le risque est alors de traverser le plafond et c'est l'accident !»

Avant tout, Olivier est fier de se dire "artisan", d'être un homme qui travaille de ses mains ! Le Ministère de l'Economie belge lui a d'ailleurs attribué le label d'artisan certifié (Certified Craft). Une belle reconnaissance !



Matrices en bois ou
en réfractaire,
qui servaient
à l'estampage des figures.
Le buis, bois sans fil,
est idéal pour les matrices.



Tellin - B2

ASBL Tellin-Fonderie
Val des Cloches, 129a
B-6927 Tellin
+32 (0)476 12 27 12
tellin.fonderie@gmail.com
www.lafonderiedetellin.be

Un témoignage DU PASSÉ



Dans le haut du village, au-dessus de la fonderie, vit **Marie-Louise Evrard**. Fille d'un des derniers ouvriers, elle se rappelle très bien la période marquante de l'après-guerre...

«C'est à ce moment que la fonderie de Tellin, fondée en 1832 par Charles Causard, a connu un nouveau souffle. En Belgique, les cloches avaient été décrochées et coulées par l'occupant



LE SAUVETAGE de la fonderie



Guy de Plaen

En 2013, lorsqu'Olivier Baudri a appris que les fils Slégers mettaient en vente la fonderie, il n'a pas hésité une seule seconde. Hors de question que ce patrimoine soit transformé en gîte ou en garage ; sort qu'ont subi toutes les autres fonderies de Belgique !

Il était essentiel que la fonderie reste visible et accessible à tous. Il a donc décidé d'investir ses fonds propres dans le réaménagement du site : réparation de la toiture, installation d'horloges mécaniques, de l'authentique carillon des grottes de Han, préservation du patrimoine restant comme les moules en cire et les planches à trousser. Par la suite, il a créé avec d'autres, l'ASBL Tellin-Fonderie afin de mieux préserver l'endroit. Grâce à ce statut, la fonderie a pu récolter des subsides et se verra sans doute reconnue comme musée en 2018.

A l'heure actuelle, les visites se font sur simple demande. Guy de Plaen, Président de l'ASBL, guide les visiteurs et aborde plusieurs sujets autour de la fonderie : son histoire, le statut particulier du sonneur au Moyen-Age, la symbolique autour de la cloche à travers l'histoire et le monde, le travail en atelier, le passé sidérurgique de la région...

Dans le futur, une volonté est d'attirer les groupes scolaires afin de transmettre aux jeunes générations ce patrimoine unique en province de Luxembourg. Il serait dommage que ce passé glorieux disparaisse à jamais !

allemand. Le bronze était utilisé pour l'armurerie. Après la guerre, il était nécessaire de fondre de nouvelles cloches. On a alors employé beaucoup de monde pour faire tourner la fonderie à plein régime. Les années les plus fastes furent les six qui suivirent l'armistice. Des années 40 aux années 70, on peut estimer à 50 le nombre de travailleurs.

Adolescente, je me souviens que l'on employait en masse les prisonniers de guerre revenus d'Allemagne et qui, revenus à Tellin, avaient perdu leur travail.»

D'autres souvenirs reviennent à l'esprit de Marie-Louise : «Enfant, je me souviens que j'allais voir les coulées de bronze avec les enfants du propriétaire, M. Slégers. Hélas, la fonderie a définitivement fermé à sa mort en 1970... Mon papa avait commencé à l'âge de 18 ans et y a fait toute sa carrière. Il ne travaillait pas à la fonderie mais à la forgerie. Il fabriquait les montures avec Fernand Marchal. Il avait donc peu de contacts avec les fondeurs et les autres ouvriers. D'ailleurs, les conditions de travail étaient moins difficiles à la forgerie qu'à la fonderie : les fondeurs devaient souvent manipuler le métal en fusion, travailler dans les odeurs désagréables dégagées par les coulées... Les accidents n'étaient pas rares. Heureusement, mon père a été épargné.»

«Au fil des années, la demande s'est amoindrie, explique Marie-Louise. La fonderie fonctionnait de moins en moins et le nombre d'ouvriers allait en diminuant. On a tenté de reconverter la fonderie en fabrique de ressorts, sans succès. On était tous conscients que la fonderie fermerait. Cela n'a donc pas été un choc pour nous lorsque sa fermeture a été annoncée en 1970 à la mort de M. Slégers.»

Marie-Louise se souvient également à quel point les cloches de l'église régulaient la vie du village autrefois : «De mon temps, les cultivateurs de Tellin qui passaient la journée dans les champs ne savaient pas lire l'heure pour la plupart. Lorsque la cloche du village sonnait, c'était le signal pour revenir au village. A mon époque, la cloche avait vraiment un rôle social. Elle était ancrée dans notre vie quotidienne.»

De nos jours, les cloches ont perdu ce rôle. Il arrive même que de nouveaux habitants se plaignent du son des cloches et demandent à ce qu'elles restent inactives la nuit. Autres temps, autres mœurs...



L'Ardenne littéraire



Vous aimez vous imprégner de la pensée et des écrits de votre auteur préféré ? Marie-France Lesage est comme vous ! Depuis plusieurs années déjà, elle propose des chambres d'hôtes thématiques dans sa maison située à Flisne, au cœur de la vallée du même nom (pour rester dans l'ambiance des rivières). Cette ferme-auberge a été complètement renouvelée tout en préservant la bâtisse ardennaise d'origine où les matériaux nobles tel que le bois en font tout le charme.



Chez Tante Alice

Rencontre avec cetteoureuse des belles choses et de belles lettres : «Après avoir exercé le métier de fleuriste pendant plus de 30 ans à Bomal, j'ai voulu vivre un nouveau défi. Accueillir des visiteurs a toujours fait partie de ma vie. Déjà dans notre maison d'enfance, nous recevions des Hollandais chez qui j'allais ensuite en vacances. Il y a quelques années, l'occasion s'est présentée de s'installer avec mon époux à quelques kilomètres et de se lancer dans l'aventure de la maison d'hôtes. Voyageuse dans l'âme, je pratique chez moi le voyage immobile, c'est-à-dire que les gens de passage qui séjournent dans ma demeure partagent avec nous un peu de leur vie. Qu'ils soient Belges, Français, Allemands ou Américains, ils trouvent chez nous un endroit apaisant qui appelle à la sérénité ou à la découverte. Et certains reviennent nous rendre visite régulièrement ; nous sommes devenus leur maison de campagne.

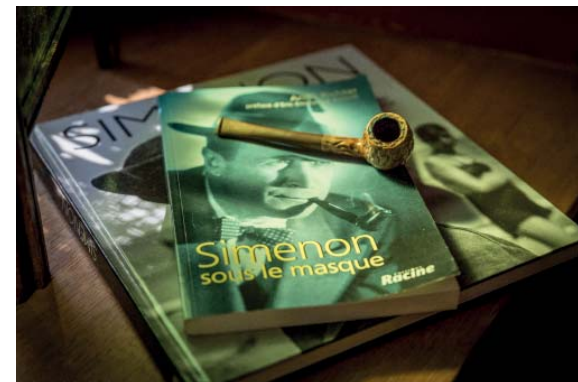
Chaque accueil est personnalisé, comme si je recevais de la famille ou des amis. Afin de rendre les séjours les plus complets possible, je n'hésite pas à proposer des balades, des restaurants sympas ou des activités incontournables (les mégalithes de Wéris, la gastronomie à Durbuy, le tourisme de mémoire à Bastogne...). Par exemple, un brasseur provenant de l'île Kodiak en Alaska souhaitait en apprendre davantage sur les brasseries belges, ce fut chose faite ! Nous avons la chance de vivre parmi une faune et une flore exceptionnelles et dans des paysages sublimes qui serpentent entre l'Ardenne et la Caestienne. C'est pourquoi, je me suis formée en tant que guide-nature pour promouvoir le meilleur de notre territoire.»

Les petits plus de la maison ? Des vélos gratuits (classiques et électriques), des confitures maison au petit-déjeuner, un coin pêche privatisé dans le fond du

jardin et surtout une décoration vintage qui donne toute son âme aux pièces grâce aux objets chinés ou récupérés au fil des rencontres.

Les romans, MAÎTRES DE LA MAISON

«Je suis une amoureuse de lecture depuis toujours. D'ailleurs, je lis un roman par semaine. J'ai voulu, grâce à mes chambres d'hôtes, partager



cette passion pour les bons et beaux mots. C'est pourquoi trois d'entre elles portent le nom d'un auteur régional : "Armel" (pour Armel Job), "René" (pour René Hénoumont) et "George" (pour Simenon, mon écrivain préféré dont je dispose près de 150 romans). La chambre "Alice", quant à elle, évoque la tante de mon mari, l'ancienne propriétaire. J'ai disposé, dans chaque chambre, les principales œuvres de ces romanciers : ils ne servent donc pas qu'à décorer, loin de là ! Nous proposons également une bibliothèque richement garnie pour les férus de lecture en tous genres.»



LES PETITS CONCOURS



**A gagner : 1 x 2 nuitées
à la chambre d'hôtes "Chez Tante Alice"
à Aisne-sous-Heyd (Durbuy).**
Valable pour 2 personnes.

Participation du 15/01 au 14/02/2018
<http://bit.ly/Ardenne2017>



Marie-France pousse encore plus loin cette fascination pour les belles lettres et sa région. Elle propose, depuis plusieurs années déjà, une balade littéraire avec la participation de son ami, Armel Job.

«Armel est un écrivain "du coin". Il est né à Ninane, le village voisin d'Aisne, et a fait toute son enfance dans la vallée avant de devenir professeur puis directeur du Séminaire de Bastogne. De nos rencontres est née l'envie de partager ses écrits par l'intermédiaire de promenades contées et commentées.»

Nous avons rencontré Armel Job lors de cet événement organisé le dimanche 10 septembre dernier.

«Pour mon roman "Baigneuse nue sur un rocher" (2001), je me suis inspiré de mes souvenirs d'enfance dans la vallée de l'Aisne. Les lieux, les paysages, les personnages emblématiques et la vie quotidienne dans les années 50-60 sont la base de ce récit mêlant histoire d'amour, de guerre et... de meurtre. Bien sûr, les noms ont été modifiés : la rivière l'Aisne est devenue la Velaine, le village de Roche-à-Frêne a pour nom Rocafrème et le personnage du peintre José Cohen évoque l'artiste José Wolff (1885-1964), un portraitiste liégeois de talent qui a vécu à Logne, Vieuxville, Vaux-Chavanne, Villers-Sainte-Gertrude et Fanzel avant de finir ses jours à



Roche-à-Frêne. Grâce à lui, la mémoire de ces petits villages de campagne a été conservée dans ses nombreuses peintures.

A travers cette balade qui amène les curieux dans les recoins naturels de Ninane et de Roche-à-Frêne, Marie-France et moi-même livrons aussi bien des anecdotes historiques sur le passé de la région (minier et autre) que des extraits du livre. L'objectif est de faire revivre la région à travers cet écrit.»

“Le bon coupable”, sorti plus récemment en 2013, aborde également le village d'Aisne. L'épisode principal de l'accident se déroule sur la route, juste en face d'une ancienne ferme qui n'est autre que la maison d'hôte de Marie-France !

Pour Armel Job, il apparaît essentiel de doter la fiction d'un cadre géographique connu. «*L'imagination ne suffit pas ! Il faut pouvoir préciser des endroits afin de laisser mouvoir les personnages. La grande Ardenne est pour moi riche en détails, aussi bien le nord que le centre, mais aussi Liège ou encore Malmédy (devenue Mormédy dans “Les eaux amères”, 2011).»*

Et quand on lui parle de l'Ardenne, Armel Job reste poétique : «*L'Ardenne, c'est le pays où je suis né. Où que je sois, je me sens toujours Ardennais. Je suis comme*

une plante qui va au gré du vent et dont les racines restent accrochées à la terre-mère. Ayant connu les différentes facettes de ce territoire, je garde une préférence pour la vallée de l'Aisne où l'ambiance, le climat et les gens sont tout à fait différents de la dure Ardenne de Manhay ou de Bastogne. Les vallées sont plus douces et plus maternelles.»

L'Ardenne, une source inépuisable pour les auteurs qui l'ont connue !



Aisne – C1

Chez Tante Alice

Marie-France Lesage
Aisne, 52
B 6941 Aisne-sous-Heyd (Durbuy)
+32 (0)86 21 29 40
info@cheztantealice.be
www.cheztantealice.be



L'AUTEUR

Armel Job est l'auteur de plus de vingt nouvelles, récits et romans parmi lesquels *La Femme, Helena, Les Fausses Innocences, Tu ne jugeras point, Loin des mosquées, Dans la gueule de la bête, Et je serai toujours avec toi*, et en 2017, *En son absence*, tous publiés chez Robert Laffont.

Publiés en France et en Belgique, ces écrits ont été couronnés de nombreux prix, dont le Prix Emmanuel-Roblès, le Prix du jury Giono et le prix du Festival Simenon.

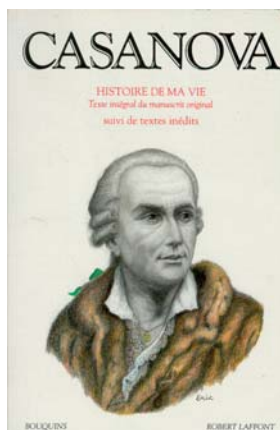
 **Armel Job**

QUAND L'ARDENNE

nous est contée...

Chaussons nos bottines de marche et partons pour un voyage à travers toute l'Ardenne accompagnés des poètes, des romanciers et des personnages du siècle passé et d'aujourd'hui. Ces hommes et ces femmes ont été frappés par ce territoire. Par cette forêt millénaire mystérieuse et protectrice mais aussi par ces villages sévères et rustiques où les rues sinueuses et les chemins de traverse ne facilitent pas le transport des voyageurs. D'ailleurs, l'historien français Jules Michelet ne disait-il pas au XIX^{ème} siècle "Les villages ardennais vivent cernés par le peuple tenace des arbres" ?

Il n'empêche qu'ils sont nombreux à s'être aventurés sur ces terres. Certains en gardent un bon souvenir, d'autres moins... Voici une sélection d'extraits d'auteurs de toutes époques qui ont trouvé l'inspiration en Ardenne.



GIACOMO CASANOVA

(1725-1798)

Bouillon

Aventurier, diplomate et espion vénitien, il est également l'auteur de "L'histoire de ma vie".

"Nous fîmes deux jours à traverser les Ardennes (Casanova est accompagné de la Corticelli, une jeune chanteuse originaire de Bologne, et de Madame d'Urfé). C'est un des plus singuliers pays de l'Europe, vaste forêt dont les histoires de l'ancienne chevalerie ont fourni à l'Arioste (poète italien de la Renaissance) de si belles pages au sujet du (cheval) Bayard. Au milieu de cette immense forêt, où l'on ne trouve pas une ville et qu'il faut cependant traverser pour se rendre d'un pays dans un autre, on ne trouve rien de ce qui est nécessaire aux commodités de la vie (...).

Cependant les Ardennes sont assez peuplées, car on m'a assuré qu'il y a 1200 clochers. Les gens y sont bons, complaisants même et surtout les jeunes filles (...). Dans ce vaste canton traversé en entier par la Meuse se trouve la ville de Bouillon, véritable trou mais de mon temps c'était le plus libre de tous ! Le Duc de Bouillon était si jaloux de sa juridiction, qu'il préférait sa prérogative à tous les honneurs dont il aurait pu faire l'objet à la cour de France."

L'EMPEREUR NAPOLEON III (1808-1873)

Bouillon

L'écrivain **Emile Zola** nous décrit le bref séjour du vaincu après la bataille de Sedan dans son roman "La Débâcle", publié en 1892 : *"Quelle première nuit d'exil à Bouillon, dans une auberge, l'hôtel de la Poste, entouré d'une telle foule de Français réfugiés et de simples curieux que l'empereur avait cru devoir se montrer, au milieu de murmures et de coups de sifflet ! La chambre, dont les trois fenêtres donnaient sur la place et sur la Semoy, était la banale chambre aux chaises recouvertes de damas rouge, à l'armoire à glace d'acajou et à la cheminée garnie d'une pendule de zinc (...). (Dans un des lits jumeaux), l'empereur dut se retourner longuement sans trouver le sommeil."*

Pour ce 19^{ème} tome de la série les Rougon-Macquart, Zola explora la région bouillonnaise et sollicita ses habitants afin d'en obtenir l'image la plus complète qui soit. L'hébergement mentionné dans l'extrait n'est autre que l'actuel Hôtel de la Poste, surnommé également le Relais de Napoléon III. Construit dans les années 1730, il a accueilli des voyageurs en diligences circulant jusque la Suisse, l'Angleterre ou encore les Pays-Bas. Il est situé au cœur de la ville et à proximité de promenades. Par contre, il est difficile de connaître le numéro de la chambre de l'Empereur. Les propriétaires expliquent que l'établissement a connu de nombreux travaux depuis sa venue !



ALPHONSE DE PRÉMOREL

(1799-1888)

La Semois

Il est le premier écrivain à tracer un itinéraire artistique et littéraire de la Semois, "La reine d'Ardenne". Propriétaire de l'ancien prieuré de Conques, il est lui-même surnommé "l'enfant de la Semois". En 1851, son livre intitulé "Un peu de tout à propos de la Semois" mêle à la fois anecdotes historiques, curiosités et poésie.

« La Semois coule en beaucoup d'endroits, entre de riches tapis de verdure qu'elle arrose et féconde plusieurs fois dans le cours d'une année. Ses bords se garnissent aussi d'une infinité d'arbres; ce sont les "heureux de la forêt." »



MARIE ADRIEN PERK

(1834-1916)

La Roche-en-Ardenne

Ce pasteur originaire de Delft aux Pays-Bas est le premier à écrire un guide touristique sur les Ardennes en néerlandais (1882). Amoureux de la ville de La Roche-en-Ardenne, il a fait connaître ce lieu incontournable, au-delà des frontières.

Un monument lui est consacré avenue du Hadja. En voici la citation :
« La Roche est le centre d'un panorama splendide qui se grave ineffaçablement dans la mémoire de celui qui a eu le bonheur de le contempler. Jamais je n'ai quitté, qu'avec un sentiment de vif regret, cet endroit charmant, favorisé par les dons les plus variés de la nature et où il fait si bon se détendre. »

Le talent artistique étant un trait de famille, son fils Jaques, également poète, séjourna longtemps dans cette ville et y consacra de nombreux poèmes. La jolie Rochoise Mathilde n'y est pas pour rien (voir son œuvre "Ode à Mathilde").

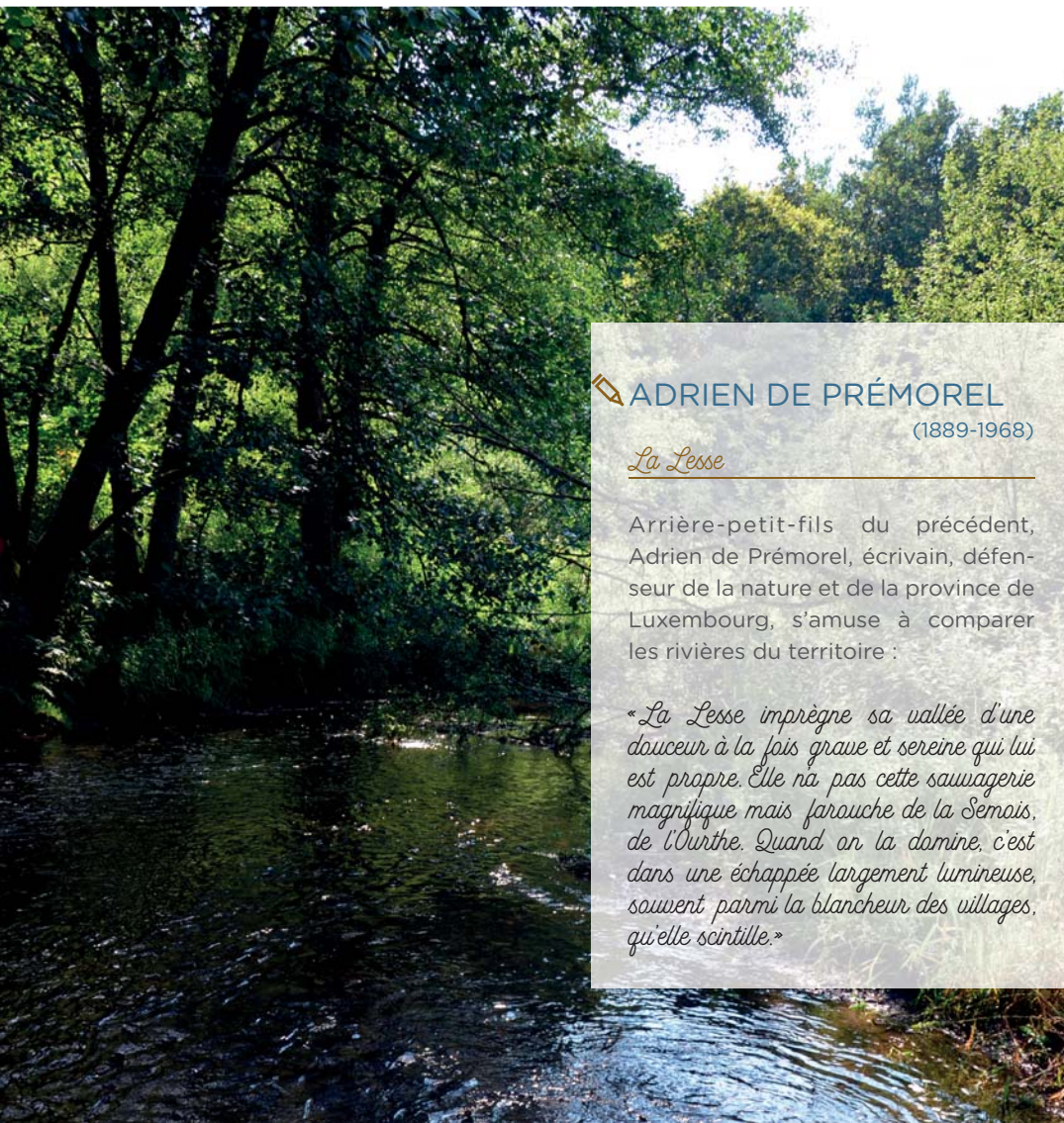
ADRIEN DE PRÉMOREL

(1889-1968)

La Lesse

Arrière-petit-fils du précédent, Adrien de Prémorél, écrivain, défenseur de la nature et de la province de Luxembourg, s'amuse à comparer les rivières du territoire :

« La Lesse imprègne sa vallée d'une douceur à la fois grave et sereine qui lui est propre. Elle n'a pas cette sauvagerie magnifique mais farouche de la Semois, de l'Ourthe. Quand on la domine, c'est dans une échappée largement lumineuse, souvent parmi la blancheur des villages, qu'elle scintille. »





L'ARDENNE GOURMANDE / Textes : Pascale Ghislain et Bertrand Petit



OËL

douceurs...

sucrées, salées



En Luxembourg belge, à l'approche des fêtes de Noël, on se met à rêver. De nuits magiques au coin du feu, de retrouvailles familiales, de regards qui brillent autour du sapin, d'animaux qui parlent dans la crèche. Mais aussi de chants de Noël dans les ruelles, de veillées, de contes et de légendes dorées, de petits marchés distribuant les vins chauds rehaussés de cannelle, de cuisine mijotée et... de desserts sucrés.

et aux recettes que nos boulangers-pâtisseries n'ont pas oubliées.

Après quelques jours de jeûne, débutait, du 25 décembre au 5 janvier, le cycle des 12 jours. Il s'écoulait de la Nativité, date fixée pour la naissance du Christ, à la fête des Rois appelée Epiphanie qui célébrait l'adoration des Mages. Le repas de Noël marquait la rupture avec les privations. Et pas de fête sans "dessert", dernier plat avant de "desservir". A Noël, les desserts auxquels les Ardennais sont encore tellement attachés s'appellent : bûches, cougnous, pains d'épices, couques et massepains, gaufres et galettes... et encore crottes de boudet. Quelle est la symbolique de toutes ces sucreries et les ingrédients qui entrent dans leur fabrication ? A quel moment de l'hiver les consomme-t-on ? Retrouvons brièvement leur signification que le temps et la modernité n'ont pas encore effacé.



Pour vous mettre dans l'ambiance des Noëls luxembourgeois et wallons, nous nous sommes rendus chez quelques "Maîtres Boulangers-Pâtisseries" pour découvrir leurs Noëls gourmands. Nous les avons questionné sur les attentes de leur clientèle durant les fêtes de décembre si imprégnées de traditions. Et quand on parle de traditions, on touche au Sacré ! Dans le calendrier chrétien, les réjouissances se succédaient en fin d'année. Décembre débutait par la fête des enfants avec la Saint-Nicolas, dispensateur par excellence de toutes les sortes de friandises aux formes

A VIELSALM, des miroux aux cougnous

Un salon accueillant, une odeur de bon pain, des étagères bien garnies, nous sommes à Vielsalm dans une boulangerie installée tout à côté de la maison du tourisme depuis 2005. L'artisan salmien Dimitri Willemet et son épouse Laurence dirigent cette petite entreprise qui porte le doux nom de "Pré fleuri". Une adresse qui sent bon la tradition et la convivialité. Tradition familiale puisque son père était déjà boulanger-pâtissier. Convivialité ensuite, car le sympathique boulanger aime particulièrement la rencontre avec sa clientèle.

Depuis des années, il réfléchit à l'idée d'installer un four dans son magasin, histoire de cuire des baguettes et autres gosses devant elle. Quelle idée ? Parce qu'il aime cela Dimitri, montrer que l'artisan fait son pain de A à Z, qu'il le créé sur place, de la pâte à la cuisson. Il a la fibre pédagogique. Et peut-être que cette idée-là sera concrétisée au

moment de la sortie de votre magazine préféré, pour la période de Noël. Magique ? Et que nous prépare-t-il d'autre pour les fêtes ? Que signifie pour lui le temps de Noël ? Et quels sont ses souvenirs d'enfance ?

«C'est une période de travail intense dans nos métiers qui ne rime pas avec fête de famille. Le repos, les repas, c'est pour après. Je me souviens qu'à Noël, je garnissais déjà les bûches dans l'atelier de mon père où j'ai effectué ensuite mon apprentissage. A Noël, je ne sors pas des traditions parce que c'est comme cela que je fais plaisir à mes clients, en leur proposant des gâteaux traditionnels comme la bûche (crème au beurre et chocolat, crème fraîche et framboises, mousse au chocolat) ou les miroux par exemple. Mes pâtisseries sont préparées avec des bons produits du terroir. Je connais les producteurs de ma crème fraîche, de mon beurre, de mes œufs. Aujourd'hui, le public

LE MIROU EST UN GÂTEAU TYPIQUE DES FÊTES DE DÉCEMBRE. CETTE PÂTISSERIE EST RÉALISÉE AVEC DE LA FARINE DE FROMENT MÉLANGÉE AU LAIT ET AU BEURRE, UNE PÂTE SUCRÉE ET ENRICHIE DE RAISINS DE CORINTHE, UNE BRIOCHE EN QUELQUE SORTE.



déchiffre de mieux en mieux ce qu'il achète, il est devenu plus méfiant face aux déboires et aux tromperies de l'industrie agroalimentaire. Pour se distinguer, l'artisan mise sur la qualité des ingrédients et s'accorde plus de temps. Le produit est donc un peu plus cher».

A quelle heure commence la journée ?

«Le travail commence vers minuit, une heure du matin, pour que le pain soit sorti du four 3 heures avant qu'on ne le coupe au magasin. Je propose plus de 10 sortes de pain et parmi eux le pain du mois.»



Vielsalm - D1

Au pré fleuri

avenue de Salm, 48a
B-6690 Vielsalm
+32 (0)80 21 62 29

 **Boulangerie Au pré fleuri**
Vielsalm



PAS DE FÊTES

sans douceurs ni traditions

Durant leurs interviews, nos artisans évoquent des pâtisseries particulières qui sont associées à des fêtes calendaires.

Si la tradition rituelle autour de la bûche est ancienne, la forme pâtissière est bien plus récente et rappelle l'ancêtre en bois. Le rite consistait à se rassembler autour du feu où brûlait la **bûche de Noël** aussi grosse que possible, déposée par l'aïeul et allumée par le plus jeune. A sa lumière et à sa chaleur, la famille passait la veillée, le soir du 24 décembre, durant laquelle on chantait et on racontait des histoires autour d'une collation, avant de partir à la messe de minuit. Les cendres de la bûche étaient ensuite conservées pour protéger la maison de la foudre et du feu.

Autre friandise attachée elle-aussi à la Noël et par ailleurs employée comme remède, c'est le fameux **pain d'épices** (couque). De miel et de farine de seigle, la pâte était aromatisée avec des épices

comme le poivre et le gingembre puis mise en forme et cuite au four. Les pains d'épices servaient de cadeaux de bon augure ou de témoignages de son amour. Ils étaient offerts aux jeunes gens par des jeunes filles, à la Saint-Nicolas ou à d'autres occasions durant le mois de décembre. Noix et noisettes remplaçaient parfois les pains d'épices. A Bastogne, à Arlon, à Virton, les foires des amoureux ont pour origine ces rituels anciens.

Quant aux **cougous**, pains au lait enrichis d'œufs et de beurre, ils sont par excellence les gâteaux liés à la période de Noël. Au Moyen Age, l'église et les couvents en distribuaient aux pauvres, en lieu et place des pains ordinaires. Et les enfants y ont droit eux-aussi, déposés dans leur lit, ou devant la cheminée par l'enfant Jésus lui-même, pour leur bonne conduite. Ce rituel pouvait aussi se pratiquer le jour de l'An.

Pour le premier jour de l'année nouvelle, ce sont les **gaufres** (pâtes plus lourdes) ou les galettes (fines et croquantes) qui sont offertes. Aux environs de Liège, on avait coutume de cuire une première gaufre en forme de croix et on prétendait que «*cette gaufre se trouve bénie, qu'elle ne se gâte pas, et qu'un petit morceau donné à un malade, homme ou bête, suffit à le guérir.*» Dans les Ardennes françaises, la dernière gaufre appelée "petit Jésus" était destinée au plus jeune enfant ou au plus obéissant.



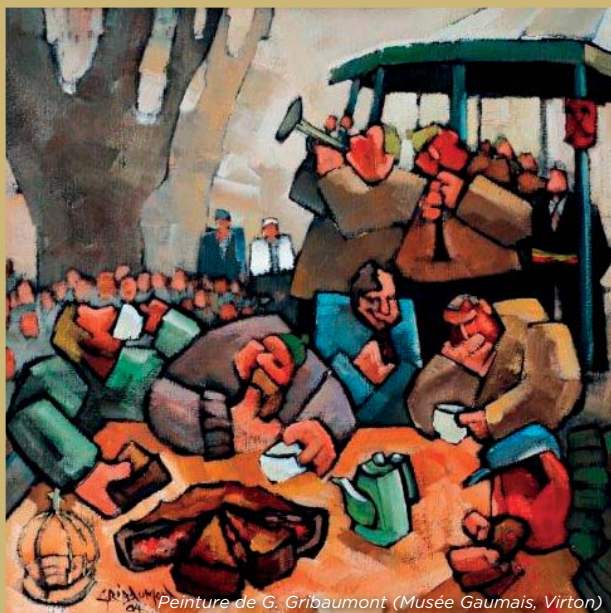
Les jeux de séduction

Dans nos campagnes autrefois, décembre est une période de joie, d'abondance et de rencontres avant les futures "accordailles" de janvier. Pour les jeunes gens reviennent les rituels du "marivaudage".

A **Bastogne** par exemple, la Foire aux Noix et leur lancer rappelle le temps où les célibataires se rendaient chez l'élue de leur cœur pour lui offrir des noix.

A **Virton**, la Foire aux Amoureux est quant à elle organisée le lendemain de la fête de la Nativité et rappelle l'ancestral "fouettage des filles". Là encore, les jeunes gens avaient coutume de se rendre chez les jeunes filles. Ils réservaient à leur amoureuse quelques coups de baguette sur les jambes. Aujourd'hui, subsiste le concours du roi du pâté gaumais.

Pour terminer, dans notre chef-lieu, à **Arlon**, cette fête ne s'organise plus. Subside cependant la statue et le géant figurant l'emblématique "Helleschman", le marieur qui animait la foire aux amoureux.



Peinture de G. Gribaumont (Musée Gaumais, Virton)

Agenda

16>17/12 : Foire aux noix (Bastogne)

26/12 : Foire aux Amoureux (Virton)

Les friandises de Saint-Nicolas



Saint-Nicolas, grand ami des enfants, est une figure symbolisant l'abondance. Dans nos régions, il distribuait des cadeaux et des gâteaux. Citons le massépain, mélange d'amandes pilées et de sucre, et aussi le pain d'épices (couque) et le spéculoos à la cassonade. Autre spécialité, "les crotes di baudèt", l'âne de Saint-Nicolas participant comme il se doit à la joie des enfants !

L'ARTISANAT en boulangerie AUJOURD'HUI ?



A Tellin nous rencontrons **Albert Denoncin**, président depuis 30 ans de la Fédération francophone des boulangers-pâtisseries et co-président de la Confédération nationale. Sa compétence et son expertise l'ont amené à siéger dans les instances nationales où il consacre du temps et de l'énergie à défendre la profession à tous les niveaux de pouvoir.

«J'encourage les jeunes à choisir ce métier qui a de l'avenir s'ils se distinguent par une offre de qualité, d'une fraîcheur incontestable. La clientèle cherche le bon produit de proximité. Et particulièrement en Luxembourg belge où la population sait encore reconnaître le goût d'un bon pain. Bien sûr, il faut trouver un juste équilibre entre la rentabilité et la qualité. On ne gère plus son entreprise comme autrefois, les législations sont complexes, la concurrence avec les grandes

enseignes est impitoyable. Mais au bout du compte avec une solide formation, de la flexibilité dans les équipes, de la diversité (pains, spécialités salées-sucrées, sandwicherie...) et de la qualité, l'artisan s'en sortira toujours très bien. Malgré les moyens techniques actuels, la qualité exige toujours un temps de fabrication plus long. Pour le pain, il faut accorder un repos suffisant à la pâte, ce qui veut dire moins de repos pour le boulanger !»

De plus, comme le dit l'adage, «*Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage*», il ne faut jamais cesser de se former. Durant 48 ans, Albert Denoncin n'a jamais renoncé à renouveler ses connaissances. Son métier a toujours été une véritable passion. Il se souvient qu'à l'âge de 7 ans, il faisait déjà la tournée avec le boulanger de son village. Il vient de remettre son commerce à près de 70 ans. Le président nous annonce la date de la 62^{ème} Fête nationale des Boulangers-Pâtisseries de Belgique qui se déroulera dans le chef-lieu de notre province, à Arlon, le 4 juin 2018.

Parlez-nous *des douceurs* de fin d'année dans votre région ?

«Dès le 15 novembre, on prépare les gourmandises de la Saint-Nicolas suivies des desserts de Noël et des collations du Nouvel An. Les sucreries de tradition à Tellin, ce sont les bonhommes de la Saint-Nicolas (bounames di pässe), les cougnous de Noël, les gaufres (wafe ou galêts) du Nouvel An et les crêpes (vôte, boûkètes) de la Chandeleur.»

www.ffrboulpat.be
 **Fédération francophone
boulangerie-pâtisserie**

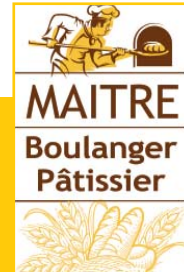


A Champlon, rendez-vous avec le Maître Boulanger-Pâtissier **Claude Pierrard**. La maison existe depuis quatre générations et une cinquième se prépare. Les spécialités de la maison sont la tarte à la banane et le pain ardennais enrichi de lardons et d'oignons. Et pour la Noël ?

«Depuis deux ou trois ans, les clients souhaitent que l'on fabrique des cougnous garnis de pépites de chocolat. Les bûches les plus appréciées sont celles à la framboise, à la fraise ou aux fruits de la passion. Les mignardises sont aussi très prisées : mini-éclairs, mini-glacés, mini-bavarois, petits choux, un bel assortiment pour que chaque invité



puisse trouver le dessert à son goût. Je prépare aussi des pains de fête : aux noix, aux graines de sésame, des baguettes au levain, des pains briochés pour accompagner le foie gras ou les fromages. Pour le Nouvel An, je réalise des gâteaux en forme de cœur et des gaufres au sucre.» Et chose rare, la marchandise est livrée à domicile.



Il existe un label wallon qui garantit le choix de farines et des matières premières. D'autres consignes comme la variété des offres, leur fraîcheur absolue et toute une série d'autres critères sont définis dans une charte. Cette certification est déjà une première assurance pour le consommateur. Vous pouvez visualiser le logo du label octroyé, sur les vitrines des professionnels. Il existe aussi, pour repérer les talents et les conduire vers l'excellence, des concours professionnels. C'est par exemple le trophée Jean-Marie Wanet qui désigne les meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries de la Belgique francophone et germanophone. Un trophée qui permet également de sélectionner ceux qui vont poursuivre leur expérience dans des compétitions internationales.

www.maitre-boulangier-patisserie.be
 **Maître Boulanger-Pâtissier**



Champlon - C2

L'artisan boulanger

rue Grande, 127f
 B-6971 Champlon (Tenneville)
 +32 (0)84 45 61 66
info@artisanboulanger.be
www.artisanboulanger.be

A BERTRIX, *des traditions*

QUI NE SE PERDENT PAS...

Rendez-vous à la **boulangerie-pâtisserie Toussaint-Gillet** située rue de la gare. Tartes, gâteaux, gaufres, brioches, chocolats, sans oublier toutes sortes de pains attendent les clients fidèles comme les clients de passage.



crottes de baudets

Monsieur et Madame Toussaint ont repris la boulangerie familiale dans les années 80 pour en faire une maison réputée aussi bien dans la cité des Baudets qu'ailleurs. Leur fils Alexandre, est bien parti pour poursuivre l'entreprise tout en y apportant sa patte. Dans le futur, il aimerait faire découvrir son atelier à la clientèle en plaçant une paroi vitrée ! A vingt ans à peine, Alexandre est déjà un boulanger-pâtissier remarqué : une troisième place à l'Euroskills, compétition internationale mettant en avant les métiers manuels et techniques. Et une seconde place au Trophée Jean-Marie Wanet, « Comme récompense,



j'ai reçu une bourse qui m'a permis de passer quelques mois chez un boulanger du sud de la France. Ce fut une belle opportunité pour en apprendre plus sur le métier !»

Pour les fêtes, les idées ne manquent pas ! La bûche de Noël se présentera comme un savoureux bavaoïs avec un biscuit en pâte d'amande en décoration ! La bûche existera également en version glacée, une meringue italienne flambée.

« Tous les produits que nous utilisons sont 100% naturels. Tout est fait maison, assure la patronne. Vous ne trouverez aucun mets à base de poudre industrielle ou de mélange préparé à l'avance ! On met l'accent sur la qualité. La boulangerie est livrée deux fois par semaine en produits frais. C'est ce qu'on appelle le flux tendu pour éviter les stocks... »

Mais la grande spécialité de la maison restent les petits fours glacés, réalisés uniquement pendant durant les fêtes. Ils sont fourrés d'une onctueuse crème au beurre. Et pas n'importe lequel ! C'est le beurre "Rose" de Luxembourg, certifié AOP. « Chez nous, on n'utilise pas de margarine car au point de vue du goût, cela n'a rien à voir, explique Madame Toussaint. En bouche, quelle différence ! La crème au beurre fond délicatement tandis que celle à base de margarine colle au palais... Des clients affirment même que nos petits fours sont meilleurs que ceux du célèbre pâtissier parisien Fauchon ! »





la glace à base de jaune d'œuf.» Les gens allergiques au blanc d'œuf savent désormais la déguster.

Si vous êtes de passage à Bertrix, ne quittez pas la ville sans faire un tour chez ces artisans. L'accueil y est chaleureux, les produits de qualité. C'est d'ailleurs le seul endroit au monde où l'on peut trouver les fameuses crottes de baudets brevetées, des douceurs qui se rapprochent de la truffe !



Bertrix - B3

Boulangerie-Pâtisserie Toussaint-Gillet

rue de la Gare, 91-93
B-6880 Bertrix
+32 (0)61 41 34 13

 **Boulangerie-Pâtisserie
TOUSSAINT-GILLET**

Autres stars de la Noël : l'omelette norvégienne et le cœur à la crème au beurre avec un décor personnalisable. « Ce gâteau, l'une de nos fiertés, est garni d'une rose à la crème au beurre, notre marque de fabrique. Généralement, cette petite fleur est en massepain. Le secret de fabrication de cette rose est tellement bien gardé que certaines écoles de pâtisserie en commandent à la boulangerie ! »

La galette des Rois rencontre de plus en plus de succès. « A tel point que le rayon doit être ravitaillé chaque jour. Elle est 100% naturelle et 100% maison, à base de vraies amandes. » Sur demande, il est possible de réaliser des décors pour vos gourmandises d'après photos. Il suffit de les envoyer par e-mail et avec un programme informatique, ils sont imprimés sur du massepain. Le pâtissier est pionnier dans ce domaine.

Aujourd'hui, les clients demandent de plus en plus de gâteaux en pâte à sucre. « Ces gâteaux décorés en plusieurs coloris et avec des personnages comme la Reine des Neiges, Minnie Mouse ou les Minions sont très à la mode. Hélas, leur réalisation prend beaucoup de temps et leur coût est élevé. »

Les pains et les pâtisseries sont également produits pour faire face aux différents problèmes d'allergie « Seuls des produits naturels sont utilisés, on en connaît la composition et on peut donc confectionner des pâtisseries sur mesure. En magasin, on propose de

PÂTISSIER - GLACIER ARNOULD

LA QUÊTE DE l'excellence



Après avoir fait ses gammes à l'école de pâtisserie de Namur puis perfectionné son art dans de grandes maisons belges (Dumont, Wittamer), françaises et luxembourgeoises, Renaud Arnould s'installe à deux pas de la somptueuse Basilique de Saint-Hubert. Cet ancien médaillé d'or avec son gâteau-fétiche "le symphonie" poursuit ses recherches et sa créativité ne tarit pas. Les nouveautés pour les fêtes de fin d'année ? De délicieux desserts à base de pommes vertes. On peut en savoir un peu plus ? Un crémeux pommes vertes avec de la mousse au chocolat ou une tarte tatin revisitée. Vivement décembre et pour la galette des Rois ? Un chou craquelin ! A ne pas manquer.



Saint-Hubert - B2

Pâtissier - Glacier Arnould

place du Marché, 6
B-6870 Saint-Hubert
+32 (0)61 61 23 73

contact@patisserie-arnould.be
www.patisserie-arnould.be

AGENDA des fêtes

DE FIN D'ANNÉE



Noël AU THÉÂTRE

du 23 décembre 2017 au 7 janvier 2018

16 spectacles familiaux et 1 film pour tout-petits dans 16 villages de Famenne-Ardenne. Programme complet sur www.maisondelaculture.marche.be

Réservations indispensables !

Des places pour le spectacle de votre commune :

- ✳ Maison de la Culture de Marche
+32 (0)84 32 73 86
- ✳ Centre culturel de Hotton
+32 (0)84 41 31 43
- ✳ Syndicat d'Initiative de La Roche
+32 (0)84 36 77 36
- ✳ Ligue des Familles de Saint-Hubert
+32 (0)61 61 23 41
+32 (0)498 13 46 49
- ✳ Centre culturel de Durbuy
+32 (0)86 21 98 71
- ✳ Centre culturel de Nassogne
+32 (0)84 21 49 08
- ✳ Centre culturel de Libramont
+32 (0)61 22 40 17

Des bus gratuits parcourent la région.

D'AUTRES SPECTACLES FAMILIAUX ONT ÉGALEMENT LIEU UN PEU PARTOUT DANS LA PROVINCE

Noël DES CATHÉDRALES

A l'occasion des fêtes de fin d'année, l'asbl Les Nocturnales vous propose de découvrir 2 spectacles de Luc Petit. Une aventure féérique et pleine de poésie à découvrir en famille.

✳ 07>10/12 : Les Sonneurs de Noël

(Eglise Saint-Pierre / Bastogne)

Le silence vient de gagner les cathédrales de Wallonie. La Grande Cloche ne sonne plus. Quel drame pour le Sonneur dont la mission est d'annoncer l'arrivée de Noël. Il lui faut absolument trouver une solution au plus vite pour sauver Noël... Partez à la rencontre de personnages atypiques et mystérieux qui vous plongeront dans une aventure rocambolesque à la recherche du son de la Cloche de Noël.



✳ 03>06/01 : Le Noël d'Anoki

(Eglise Saint-Remacle / Marche-en-Famenne)

D'immenses icebergs viennent d'envahir les cathédrales de Wallonie et de Bruxelles. Suivez l'histoire d'Anoki et d'Elfy. L'un est un ours blanc, l'autre un esquimau rêvant d'aventures. Ensemble, ils trouveront les réponses aux questions de l'existence et se laisseront guider par les étoiles pour faire apparaître le printemps. Sortant des entrailles de la banquise, Anoki vous racontera un récit magique datant de la nuit des temps... Son, lumière, danse, projections, autant d'éléments qui réveilleront en vous la féerie de Noël.

Infos et réservations :
www.nocturnales.be



09>10/12 : Noël À LIBIN

Un programme d'animations complet et de qualité : concerts, artisanat d'art et de bouche, concours de création en origami, exposition photo, corrida, animations sportives, grimaces et contes poétiques pour enfants vous sont proposés dans une ambiance chaleureuse et familiale.

✱ 10/12 à 15h (Maison de village) : «Pomme d'amour, Rouge Noël»

Contes poétiques par Marie Bylyna pour les enfants à partir de 5 ans et leurs familles.

✱ 10/12 à 16h (Eglise) : concert "Tam Echo Tam"

Un groupe absolument a cappella composé de quatre chanteurs d'horizons divers (Belgique, Maroc, France et Guyane). Tam Echo Tam, ce n'est pas de la pop, pas du jazz, pas de la soul, pas de la world... c'est l'écho des variétés d'inspirations qui s'offrent aux habitants des villes.

28/12 : APRÈS-MIDI contée (FLORENVILLE)

Venez passer un moment convivial au Syndicat d'Initiative de Florenville à l'écoute de contes de fêtes avec Isabelle Prévost. Ambiance de fête et gourmandises garanties (petite collation offerte).



28/12 : SPECTACLE POUR enfants (HABAY-LA-NEUVE)

A l'heure du tout numérique et du "tout, tout de suite", il est bon de pouvoir s'arrêter et de partager un moment en famille en s'émerveillant devant un spectacle de théâtre, de conte ou de musique... Comme chaque année, le Centre culturel de Habay propose un spectacle dédié aux plus jeunes. Cette fois-ci, il s'agira d'un spectacle "surprise".



MARCHÉS ET VILLAGES DE Noël

24/11 > 07/01 : Durbuy
du vendredi au dimanche
(24/11>10/12) puis tous les jours à
partir du 15/12

01>03/12 : Nassogne
03/12 : Bras, Montmédy
08>10/12 : Arlon, Bastogne,
Rochefort, Bouillon, Libramont
09/12 : Bérismenil, Gouvy
09>10/12 : Houyet, Libin, Soy,
Neufchâteau, Porcheresse, Trois-
Ponts, Louette-Saint-Pierre
10/12 : Manhay, Wellin, Fouches
15>17/12 : Houffalize, Bastogne,
Hotton, Marche-en-Famenne,
Saint-Hubert
16/12 : Arville, Biron (Erezée),
Cherain, Herbeumont, Arbrefontaine,
Halanzy, Sainte-Cécile
16>17/12 : Corbion, Wanlin
17/12 : Chéoux
22>23/12 : Marche-en-Famenne
23/12 : Léglise
23>30/12 : La Roche-en-Ardenne
24>26/12 : Deulin
29>30/12 : Marche-en-Famenne

15>17/12 : Noël à Libramont (Halle aux Foires)

130 exposants, cadeaux, producteurs,
restauration, patinoire, concerts...
Entrée gratuite.

15>17/12 + 21>23/12 + 27>30/12 : Noël sur Salm (Vielsalm)

Une dizaine de chalets, une patinoire
pour les enfants, des animations
musicales et la visite du père Noël.

CONCERTS DE Noël

02>03/12 : Festival de musiques de
Noël (Vielsalm)

09>10/12 : Cadeau du Chœur
(Forrières)

09/12 :

- Trio Ôbade (Neufchâteau)
- Vielsalm

10/12 : Harmonie de Anloy (Saint-
Hubert)

16/12 :

- Léglise
- Royal Concordia (Salmchâteau)
- Chorale Contento Lascheid (Gouvy)
- La Chanterelle de Bastogne
(Bercheux)

17/12 :

- Harmonie royale des Sapeurs-
Pompier (Athus)
- Les Chœurs de la Lorraine (Aubange)
- Harmonie royale des Echos de la
Batte (Battincourt)
- Chants traditionnels de Noël par le
groupe vocal de On et son quatuor
de Clarinettes (Saint-Hubert)
- Académie musicale de Malmédy
(Trois-Ponts)
- Royale Schola Cantorum Wellin
(Corbion)
- Spécial anniversaire de la Tournerie
(Libramont)

22/12 : Chants et airs de Noël
(Steinbach)

23/12 : Les Harmonies de Halanzy

27/12 : Harmonie Caecilia (Les Bulles)

29/12 : Harmonie Caecilia (Pin)

PATINOIRES

24/11 > 07/01 : Durbuy
du vendredi au dimanche (24/11>17/12) puis
tous les jours à partir du 22/12

25/11 > 07/01 : La Roche-en-Ardenne

08/12 > 07/01 : Marche-en-Famenne

15/12 > 07/01 : Bertrix

02/12 > 07/01 : Arlon

PATINOIRES POUR ENFANTS

08>10/12 + 15>17/12 : Bastogne

15>17/12 + 21>23/12 + 27>30/12 : Vielsalm

DIVERS

19/12 : Conférence d'art floral et
de décorations de Noël (Aubange)

30/12 : Balade des Fêtes (Chiny)

30/12 : Promenade de Noël (Maboge)

09/12 : Balade pédestre de Noël (Bouillon)

09>10/12 : Noël du vin et du terroir (Vielsalm)





DOUCE ITINÉRANCE / Texte : Pascale Ghislain

épis,

du fantastique,
de l'insolite
et du réconfort

Si vous êtes amateurs de dolmens et de menhirs pointés vers le ciel, ou encore passionnés de légendes liées à des roches inquiétantes. Si en plus, vous êtes amoureux de beaux villages et de paysages variés, de parcours champêtres et forestiers... Cette balade est pour vous. Suivez-nous sur les chemins de campagne... à bicyclette.

Une pando

POUR TOUTE LA FAMILLE

Si vous manquez d'entraînement, nous vous proposons de tester le vélo électrique. Dans le cadre du concept **Bienvenue vélo**, le Royal Syndicat d'Initiative de **Hotton**, point de départ de notre promenade, a acquis huit vélos électriques pour permettre à chacun de caracoler sur un deux-roues, pour une détente sans douleur. Avec ce VAE (vélo à assistance électrique), on vous donnera un petit matériel pour des réparations de base ainsi qu'une trousse de premiers soins. A Hotton, deux bornes sont en place pour le rechargement des batteries de ces VAE.

Vous pourrez acquérir à la boutique de ce syndicat, toutes les cartes et road-books utiles à vos échappées présentes et futures. Notamment ceux qui répertorient les itinéraires points-nœuds balisés par **Famenne à vélo**. La maison abrite aussi un centre d'interprétation de la rivière, **Riveo**. Au retour de la balade, faites-y une petite visite pour y découvrir toute la richesse de nos milieux aquatiques rassemblée dans des aquariums, ainsi que dans un bras de rivière reconstitué. A la suite de cette visite, dans un bel aménagement de jardins, un mini-golf complétera l'agréable parcours qui réjouira toute la famille.



CE LABEL EST OCTROYÉ À DES Hébergements (GÎTES, CHAMBRES D'HÔTES, HÔTELS, CAMPINGS, AUBERGES DE JEUNESSE) MAIS AUSSI, À DES RESTAURANTS, BISTROTS DE TERROIR, ATTRACTIONS TOURISTIQUES ET MUSÉES QUI RÉPONDENT À DES EXIGENCES STRICTES POUR ACCUEILLIR LES CYCLISTES. VOUS LES IDENTIFIEZ PAR UN LOGO QUI FIGURE À L'ENTRÉE DE LEUR ÉTABLISSEMENT.

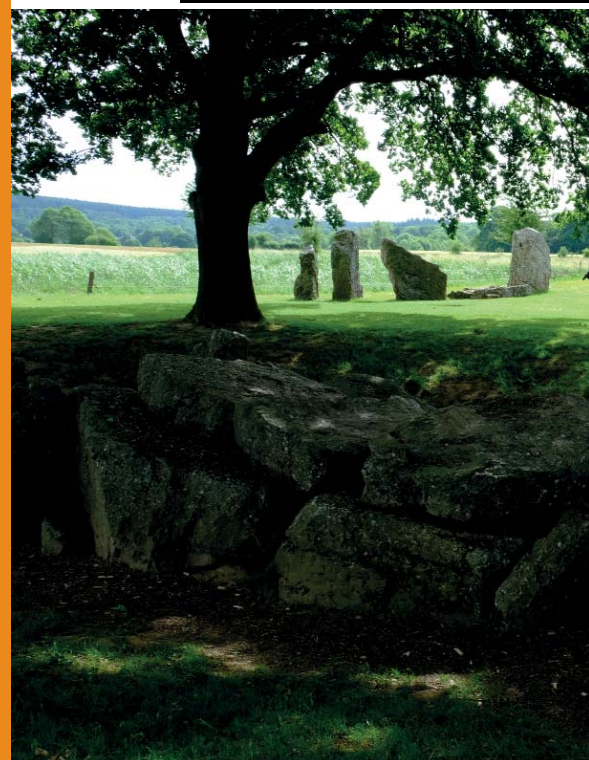
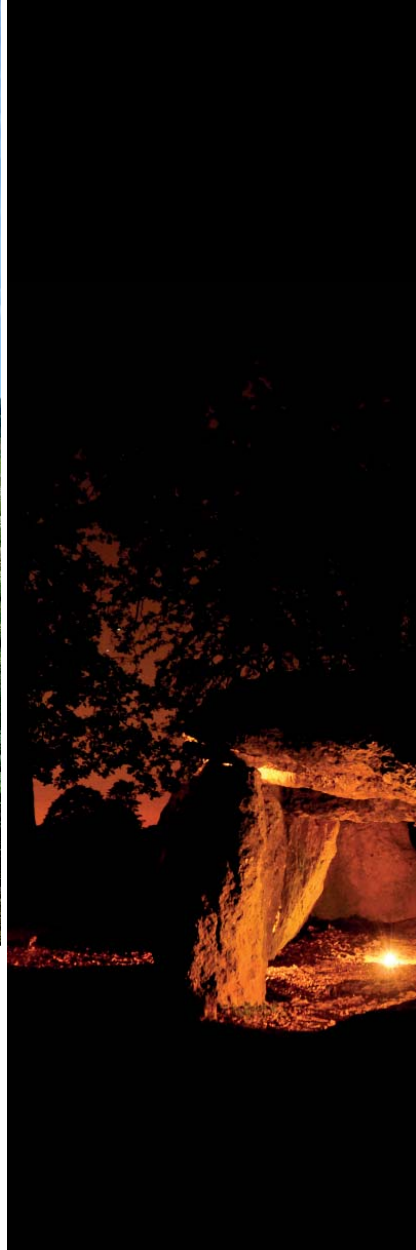
www.lawallonnieavelo.be



350 km de voies cyclables

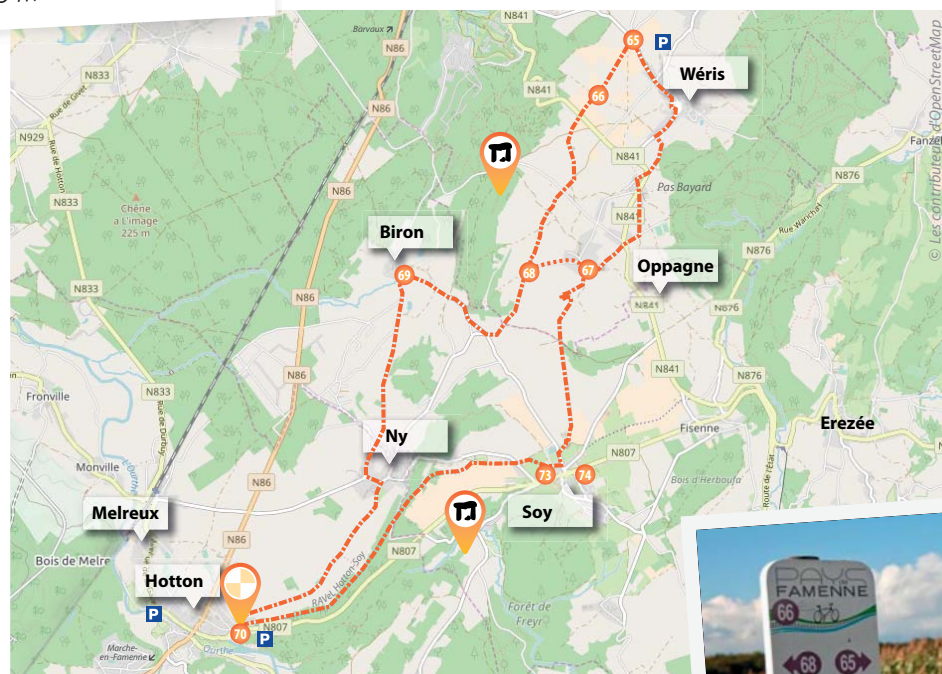
PRÉPARER ET PERSONNALISER VOTRE BALADE CYCLISTE EN PAYS DE FAMENNE, C'EST AUSSI FACILE QUE PRATIQUER ! UN RÉSEAU SUR MESURE ET DES POINTS-NOEUDS QUI PERMETTENT DE MODULER EN TOUTE SIMPLICITÉ VOTRE ITINÉRAIRE, AVANT ET PENDANT VOTRE BALADE. MAIS AUSSI DES APPLICATIONS CITYTOUR ACCESSIBLES VIA VOTRE SMARTPHONE. LA SOLUTION PARFAITE POUR VOUS REPÉRER SUR LE TERRAIN ET ACCÉDER EN DIRECT À UNE FOULE D'INFORMATIONS UTILES... ET DÉCOUVRIR TOUTS LES SECRETS DE VOTRE DESTINATION !

www.famenne-a-velo.be



SUR LA ROUTE *des mégalithes*

22,5 km / Très facile / Dénivelé : 269 m



Prêts pour le départ ? Depuis le point-nœud n°70, rejoignons le RAVeL Hotton-Soy et suivons les n°73 et 74. Nous passons par **Soy**, village de Famenne longé par une bande de pierres calcaire autrefois transformée en pierres de construction ou en chaux pour la fertilisation des sols. Puis par le n°67, entrons dans le village d'**Oppagne** où on trouve le **Pas-Bayard** du nom de ce cheval-fée monté par quatre chevaliers du Moyen Age, les frères Aymon. Sur cette pierre en poudingue, le cheval fantastique aurait bondi et laissé la trace de son sabot. Des bancs de poudingue, nous allons en revoir à **Wéris**, le village suivant, situé à la lisière de l'Ardenne mais encore implanté en Famenne, très connu pour son alignement de dolmens et de menhirs. Vous atteignez le cœur du village par le n°65.

Après une pause bien méritée dans l'un des nombreux établissements que compte Wéris (voir plus bas), quittons la capitale des mégalithes pour prendre la direction de **Barvaux**. En face d'un parking, vous pouvez contempler un premier dolmen précédé de menhirs. Ils sont érigés là depuis 5.000 ans ! Prenez la direction n°66 pour atteindre le deuxième dolmen flanqué de cinq menhirs

renversés au XVI^{ème} siècle puis redressés récemment à l'occasion de fouilles archéologiques. Si vous poursuivez sur le chemin de pierres qui précède ce dolmen, vous rejoignez le site des trois menhirs d'Oppagne marquant la limite méridionale du champ mégalithique.

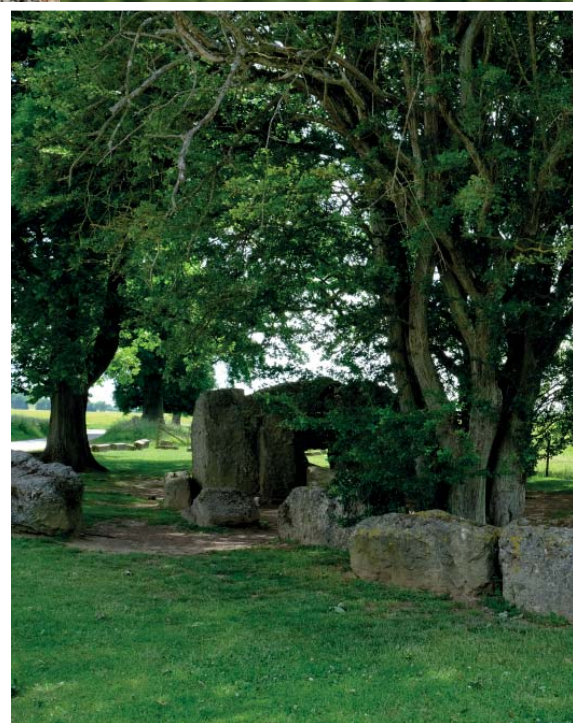
De retour à Oppagne, suivez le n°68 pour une belle descente vers le village de **Biron**, entre bois, pâtures et champs cultivés. A Biron (n°69), prendre la direction **Ny**, un des "plus beaux villages de Wallonie". Installé dans la large dépression famennaise, ce village "d'eau et de fontaines" est préservé des vents et des rigueurs du climat par la colline calcaire et boisée. Implanté à la charnière de la Fagne Famenne et du massif ardennais, Ny atteste par l'architecture de ses maisons, de son appartenance aux deux régions géologiques. Un puissant château-ferme autrefois muni d'un pont-levis et la tour de l'église percée d'une arquebuserie rappellent deux dispositifs défensifs datés du XVII^{ème} siècle. Quittez Ny par la rue de Longchamps pour retourner vers le R.S.I. de Hotton, notre point de départ.



Mégalithomaniaques

Mégalithes signifient “grandes pierres”. Parmi elles, deux dolmens et de nombreux menhirs s’étirent sur 8 km à Wéris. Ils sont érigés sur un plateau calcaire (la Calestienne) à 280 m d’altitude, là où la terre plus fertile est propice à l’agriculture. Ces monuments appartiennent à l’époque Néolithique. C’est le nom que les archéologues donnent à une période liée à un nouveau mode de vie fondé sur l’agriculture et l’élevage et qui permet la sédentarisation des communautés humaines. La pierre choisie par les bâtisseurs de mégalithes est le poudingue. Cette pierre, roche sédimentaire détritique constituée de galets arrondis dans un liant de grès, est récoltée en aval des affleurements qui dominent à l’est, les

villages de Wéris, de Morville, de Heyd et d’Ozo. Poudingue est la francisation de pudding, le “typical” gâteau anglais enserrant dans sa pâte, de gros raisins. Ces dolmens et menhirs datent à Wéris du III^{ème} millénaire av. J.-C., ils ont donc 5.000 ans. Comment le sait-on ? Grâce aux ossements recueillis dans la chambre funéraire des dolmens et dans la fosse d’excavation d’un menhir. Grâce aussi au matériel céramique ainsi qu’aux types de flèches déposées dans les tombes. Car les dolmens avaient une fonction funéraire. Quant aux menhirs, associés aux dolmens à Wéris, on ne peut pas affirmer leurs rôles avec certitude. C’est pour cela que ces vieilles pierres nous fascinent toujours.





LA MAISON des Mégalithes

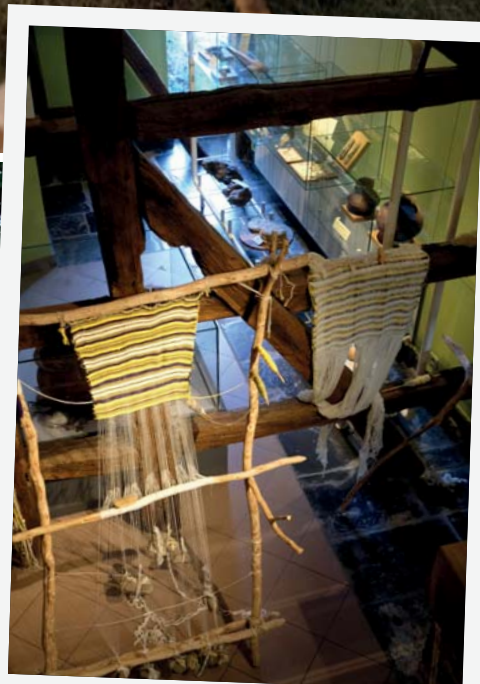
Le site des mégalithes se trouve à l'extrémité du village, en repartant vers Barvaux. Nous vous conseillons de faire un arrêt à la Maison des Mégalithes pour vous informer sur le site préhistorique que vous allez découvrir. Une exposition avec panneaux explicatifs, maquettes et objets, reportage en trois langues (Fr, NI, En) vous permettront d'en savoir un peu plus sur les hommes qui ont dressé les pierres de Wéris. Côté ludique, une borne à écran tactile teste les connaissances acquises sur le sujet ou les complète. Un espace d'information donne accès à des livres et brochures consultables. Une boutique propose des guides-promenades et autres cartes postales pour le souvenir. Et bien sûr, le personnel est à votre disposition pour toute information culturelle et touristique.



Wéris - C1

Maison des Mégalithes

place Arsène Soreil, 7
B-6940 Wéris
+ 32 (0)86 21 02 19
megalithes.musee@belgacom.net
www.weris-info.be





Des pierres ET DES LÉGENDES

LE SPECTACLE DE MAROUSSIA DUSSART, "LE MIME D'ARGILE, HISTOIRES ARDENNAISES", SE PRÉSENTE SOUS LA FORME D'UN JUKE-BOX PROPOSANT HUIT HISTOIRES ET LÉGENDES RACONTÉES AVEC DES MARIONNETTES, DE L'ACCORDÉON ET DES DESSINS. RETROUVEZ ICI UN EXTRAIT D'UNE D'ENTRE ELLES (LA TRÈS VIEILLE MONTAGNE) :

*Le meunier et la nutonne questionnent les
bouversements du paysage depuis la grande
collision il y a 4 milliards d'années !*

**Il y a des milliers d'années,
des hommes ont déplacé et
dressé des morceaux de rochers.*

Pourtant intranportables !

Dans la terre, vers le ciel, vers les étoiles.

Ces pierres dressées.

*Ces menhirs ont été placés, voir alignés
par l'homme de façon très précise.*

Afin d'observer le soleil tout simplement !

Pour observer le soleil

lors des équinoxes et des solstices,

marquant ainsi la porte des saisons.

Ces alignements demeurent énigmatiques !

Des énergies vibratoires et

curatives sont observées !

La casserole de la Grande Ourse sur terre ?

Où alors... Mais... En fait !

On n'est sûr de rien !

On n'est sûr de rien...»

Si vous voulez passer un bon moment de poésie et de (re)découverte des plus anciennes légendes d'Ardenne, ne manquez pas les randonnées de Maroussia Dussart. La comédienne donne vie à des personnages emblématiques du patrimoine ardennais, par le jeu théâtral et la musique. Ses techniques sont inspirées de la Comedia dell'Arte et du théâtre de marionnettes. La forêt couvrant les bancs de poudingue à l'est de Wéris sert de cadre naturel à ses récits. Le diable et les sorcières, le meunier filou, le grand Charlemagne et l'enchanteur Maugis représentent tour à tour le bien, le mal, et servent la tendresse ou la jalousie, la bienveillance ou la haine. Tout cet imaginaire donne à réfléchir puis à chanter pour détourner ses peurs. Plus liées au réel, Maroussia met en scène des histoires d'hommes dont la mémoire populaire a retenu les faits et méfaits dans la région. Citons les brigands Magonette et Géna guillotiné en 1821, le Sanglier des Ardennes décapité lui-aussi mais bien avant eux, ou encore le sorcier Bellem.

«Je suis originaire de Tourinnes-La-Grosse, cité du célèbre poète et chanteur Julos Beaucarne. J'ai été formée au théâtre de mouvement et aux spectacles musicaux à l'école de Lassaad à Bruxelles et au conservatoire de Liège. Je suis arrivée en Ardenne, pays de mon mari André Bernard, et j'y ai déposé mes valises pour fonder ma famille. J'aime organiser mes spectacles dans un cadre naturel pour en révéler l'esprit. Il est intéressant de faire revivre toutes ces légendes dans les lieux mêmes où elles prennent racines.»



Clerheid - C1

Maroussia Dussart & André Bernard

+32 (0)496 13 32 21

amaroussia@gmail.com

<https://maroussiadussart.org>



Wéris

UN DES PLUS BEAUX VILLAGES DE WALLONIE



Tous les goûts sont satisfaits à Wéris. Pour les amateurs de vieilles pierres, de balades, d'insolite et de bonnes tables. Comme le village de Ny que vous rencontrerez au retour, Wéris est un des premiers "Plus beaux villages de Wallonie". Ce label se justifie par la présence d'une église romane, d'anciennes fermes du XIX^{ème} siècle, ainsi que d'un petit patrimoine : fours à pain, chapelles ou bien encore arbres remarquables. Des panneaux informatifs vous donnent un aperçu de son histoire.

Et si vous ne souhaitez qu'une halte désaltérante et revigorante, les terrasses ne manquent pas. Il y a même une épicerie où trouver ce qu'il vous faut pour le pique-nique.

Les Lanternes



Paul et Valérie habitent Wéris depuis des lustres. Le couple dirige le restaurant-brasserie "Les Lanternes", une adresse sympathique qui propose une restauration simple, "côté cour" et plus recherchée "côté jardin". Ils sont fiers de contribuer à la vie du village. Paul est d'ailleurs président de l'association wérisienne "Les amis réunis", à l'initiative d'animations locales. Il est à l'origine de la création d'une nouvelle bière à façon "La Wérisienne". On peut la boire au fût dans son établissement.

Racontez-nous l'histoire des Lanternes ?

« C'est un projet familial et la continuité d'une activité que nous menions déjà depuis des années mais de manière complémentaire. Les enfants ont

grandi et nous avons eu l'opportunité de reprendre la brasserie du village. En grande partie pour une qualité de vie, nous avons sauté le pas et nous nous sommes engagés ensemble dans cette complète reconversion. Nous cuisinons des produits frais et de saison et le plus possible les produits régionaux : les fromages de la ferme Paquet de Morville, les huiles bio du moulin de Lafosse, la truite de la Wamme, le lait bio de la ferme Henricot... Dès l'automne et en hiver, notre carte propose du gibier répondant bien à l'image de l'Ardenne. La biche et le civet de sanglier sont plus particulièrement recherchés par notre clientèle. »



Les Lanternes

place Arsène Soreil, 6
B-6940 Wéris
+32 (0)86 38 76 83
+32 (0)498 88 31 52
info@leslanternes.be
www.leslanternes.be



LA MAISON DE *Hary Cot*



Une maison sortie des contes de Grimm et de l'imagination de Dominique Noël, architecte de la Gargouille et de la balade des Gnômes à Heyd, est l'écrin surprenant du restaurant Hary Cot, à deux pas du dolmen. Le jeune chef pratique une cuisine nommée "bistronomie". Il la définit comme ceci : *«une cuisine à la technique maîtrisée, à la présentation soignée, et qui se satisfait d'un service plus simple, composé de 3 plats (entrée, plat de résistance et dessert)»*.

La bistronomie est formée de deux substantifs : "bistrot" et "gastronomie". Cette nouvelle formule veut rendre plus accessible une cuisine de gourmets, avec à la clé, une addition moins salée. C'est le modèle choisi par le jeune couple, Gaël Colinet et Fanny Perreaux : *«C'est aussi une façon de se différencier des autres confrères restaurateurs qui œuvrent dans le même village et qui proposent d'autres cuisines, de la gastronomie à la cuisine plus traditionnelle»*.

Lors de son apprentissage, le jeune chef a approché deux figures emblématiques de la cuisine belge : Yves Mattagne (*Sea Grill* à Bruxelles) et Sang Hoon Degeimbre (*L'air du temps* à Liernu) qui demeure son idole. Ce dernier, véritable alchimiste de la cuisine contemporaine lui a inculqué le goût de la recherche et des saveurs inédites.

Comme le grand cuisinier, Gaël accorde une importance capitale à la qualité et à la fraîcheur des produits qu'il sélectionne minutieusement. Il nous parle notamment des produits d'un jeune maraîcher de Méan (La Ferme des Jeunes Pousses) ou l'arrivage quotidien des poissons de la mer. Sa devise : *«La perfection n'existe pas mais il faut s'en approcher»*. Il aime étonner et proposer des associations surprenantes. Ses cuissons à basse température permettent de garder toutes les saveurs et le moelleux de l'excellent produit. Attention cependant, son restaurant n'est ouvert que le soir, du mardi au samedi. Il est prudent de réserver car le bouche à oreilles semble faire effet.

La maison de Hary Cot
rue des Dolmens, 32
B-6940 Wéris
+32 (0)470 89 46 29
info@lamaisondeharycot.be
www.lamaisondeharycot.be





AU GARDE-MANGER d'Obélix

Ne vous embarrassez pas de victuailles biens lourdes pour votre pique-nique. Si vous souhaitez faire une petite pause, passez faire un tour à l'épicerie villageoise. On y prépare des sandwiches avec des produits frais (fromages, charcuterie, pâtés, fruits et légumes bio) et des spécialités du terroir.

Pour les fêtes de fin d'année, Cindy, la patronne du magasin, peut vous préparer des colis-cadeaux avec des produits artisanaux autant qu'originaux : thés, vins de fruits, charcuteries, bières spéciales...

Il arrive également que des dégustations de vin y soient organisées. What else ? Le garde-manger d'Obélix est bien ce que l'on appelle une épicerie de proximité. En effet, dans un coin de la boutique, une machine à café vous permet de savourer une "petite jatte" tout en discutant avec les autres clients, pour lier connaissance ou encore vous réveiller le matin. Détail remarquable, le magasin est ouvert à partir de 6h30 et jusqu'à 19h. Cette large plage horaire permet de bénéficier tôt de pain frais et de trouver ce qui manque dans le placard après une longue journée de boulot.

« Je veux que mon offre dépasse ce que l'on appelle une épicerie de dépannage. J'aime satisfaire la clientèle qui me fait vivre toute l'année. J'aime beaucoup le contact avec les gens et je suis contente que mon magasin participe à la vie du village, j'essaie d'en faire un lieu d'échange comme autrefois. »

Cindy pousse bien loin le sens du service à la clientèle. En effet, elle sélectionne le plus possible les produits en fonction de leur souhait. N'est-ce pas la meilleure façon de pratiquer la "customer relationship management" comme on la



définit dans les meilleures entreprises. Cindy met en pratique au quotidien son empathie et son écoute attentive du client pour entretenir une relation durable avec lui. Petit exemple de sa prévenance : à la rentrée des classes, pour pallier l'oubli des mamans surmenées, elle a confectionné pour les enfants une délicieuse viennoiserie au chocolat, histoire de bien commencer l'école.

Au Garde-Manger d'Obélix

rue des Dolmens, 10

B-6940 Wéris

+32 (0)86 21 90 82

augardemangerdobelix@hotmail.com

 **Au Garde-Manger D'Obélix**

D'AUTRES ADRESSES à Wéris

Le Cor de Chasse

+32 (0)86 21 14 98

www.lecordechasse.be

Cuisine moderne et gastronomique.
1 étoile au Guide Michelin, membre
des "Jeunes Cuisiniers d'Europe".

Tièsse di Bwès

+32 (0)86 38 71 63

www.tiessedibwes.be

Cuisine raffinée, locale et créative.

Au Milieu de Nulle Part

+32 (0)86 21 02 77

www.lapierrelevee.be

Cuisine fine. Restaurant de petite
capacité (12 personnes).

L'Eso-thérrix

+32 (0)86 32 27 20

Salon de dégustation.

DE L'ARDENNE AUX ÉTOILES



Un week-end en famille À L'EURO SPACE CENTER

Antony, Charline, Sylvie et Yannick nous viennent de Vrineux-aux-Bois dans les Ardennes françaises, près de Charleville-Mézières. Pour eux, l'Ardenne se vit sans frontières. Presque chaque week-end, ils visitent la partie belge de l'Ardenne. Comme le confie Yannick, le patriarche : « On n'est pas une famille qui passe son temps devant la télé ou la tablette. On se rend quasiment tous les week-ends en Belgique. En été, on va plutôt dans le coin de Bouillon pour y faire de belles balades. » Un de leur endroit favori est Rochehaut : « nous adorons prendre le petit train et voir le point de vue sur Frahan. En hiver on se rend régulièrement à Florenville car tous les commerces y sont ouverts aussi le dimanche. »

Pour ce week-end de septembre, c'est une sortie dans un autre coin du Luxembourg belge que Yannick a programmé : « j'ai eu envie d'emmener ma famille à L'Euro Space Center suite à un repas du personnel qui a eu lieu ici. J'ai trouvé l'endroit original et me voici de retour pour faire découvrir l'espace à mon épouse et mes enfants. »

MISSIONS ISS, ARIANE, SOYOUZ, DISCOVERY

Chaque week-end, l'Euro Space Center propose différents programmes d'un ou deux jours à réserver à l'avance afin de se mettre dans la peau d'un

astronaute et découvrir l'espace. Pour la famille Cornet, ce sera la mission Ariane, avec, au programme, une série d'exercices "retournants", réalisés par les astronautes avant d'embarquer à bord d'une fusée : chaise rotative, chaise multiaxes, simulateur de marche sur la Lune et sur Mars...

À CHACUN SON ATTRACTION

Parmi les activités de la journée, chaque membre de la famille y va de sa préférence. Pour les parents, ce sera le "Mars et Moonwalk experience" et la chaise rotative. «avec le Moonwalk, j'ai ressenti la sensation de marcher sur la Lune et sur Mars, c'était vraiment impressionnant» nous confie Sylvie. Cette attraction développée par l'Euro Space Center est une exclusivité mondiale : «c'est comme si l'on était en apesanteur, un mélange entre voler et marcher. La différence de pesanteur entre Mars et la Lune est intéressante à ressentir».

Pour compléter l'immersion sur ces planètes, l'Euro Space fournit un masque interactif, "occulus", qui plonge le cosmonaute du jour dans un décor lunaire ou martien. « Au niveau

de la luminosité, j'imaginai Mars plus sombre, plus foncée. Les animations sont bien réussies. Avec l'intégration d'étoiles filantes, de cosmonautes... on s'y croirait. » Depuis juin 2017, c'est la troisième version du concept qui est proposée, avec une expérience visuelle encore plus aboutie, une meilleure définition de l'image et des animations très réactives.

La préférence de Yannick, amateur de sensations fortes, va à la chaise rotative. Cet exercice est réalisé par les astronautes afin de ne pas être malade dans l'espace. Samuel, le guide du jour, nous en explique la raison : «deux organes jouent un rôle sur notre équilibre : l'oreille interne et les yeux. Dans l'oreille interne, nous avons un liquide. Quand celui-ci bouge, un message est transmis au cerveau pour lui dire que la personne bouge et les yeux confirment ce message. Mais dans l'espace, le liquide de l'oreille interne est en apesanteur. Il envoie dès lors au cerveau de nombreux messages comme quoi la personne bouge en permanence. Par contre, les yeux envoient le message contraire : "non on ne bouge pas". Résultat ? les astronautes tombent malades s'ils n'entraînent pas leur cerveau à ne plus écouter leur oreille interne. C'est l'objectif de cette chaise rotative.» C'est donc armé de courage



LES PETITS
CONCOURS



A gagner : 2 x 4 entrées
"parcours spectacle" à l'Euro Space
Center de Transinne.

Participation du 15/02 au 14/03/2018
<http://bit.ly/Ardenne2017>



UN LIEU UNIQUE

L'Euro Space Center est incontournable pour tous les habitués de l'E411 entre Arlon et Namur. Difficile en effet de louper l'immense bâtiment couvert de panneaux solaires et les fusées qui l'entourent. C'est d'ailleurs de là que tout est parti : une fusée abandonnée dans les environs de Libin suite à un projet spatial non abouti et un bourgmestre aficionado de la conquête spatiale. Avec le soutien d'Idelux, le centre ouvre ses portes en 1990. La fusée accueille toujours la clientèle à l'entrée de l'immense bâtiment.

Ce lieu au concept unique ne cesse depuis de se développer et réserve encore de belles surprises pour le futur. Selon Yvan Fonteyne, chargé de communication, « toute la mission spatiale va être remodelée durant cet hiver : plus moderne, plus confortable, plus immersive. La

scénographie est totalement revue ». Pour les non-initiés de l'Euro Space Center, « la simulation d'une mission spatiale permet de piloter un simulateur de vol et tester toutes les procédures réelles de la NASA : décollage, mise en orbite, largage d'un satellite, rendez-vous avec la Station Spatiale Internationale, rentrée dans l'atmosphère et atterrissage. La mission est précédée d'un briefing explicatif sur les différents rôles disponibles.

L'Euro Space Center sera aussi entièrement rénové à partir de novembre 2018: Nous refaisons les chambres et le bâtiment extérieur pour accueillir les gens dans de meilleures conditions encore ».

DES STAGIAIRES DU BOUT DU MONDE

À côté des visites et événements grand public, qui attirent chaque année plus de monde, 50.000 visiteurs prévus pour 2017, l'Euro Space Center accueille des stagiaires (ndlr : des visiteurs, écoles... durant plusieurs jours) de tous horizons : « on accueille plus de 35 nationalités différentes car notre concept est unique. Cette année on a accueilli nos premiers stagiaires chinois. Nous avons une clientèle en Suisse, Israël, Irlande, France, Australie, à Dubaï, Oman... Durant les prochains mois, nous allons viser les pays nordiques comme le Danemark, la Norvège, la Suède. »

que Yannick s'installera sur la chaise, fermera les yeux et se laissera tourner à une vitesse constante durant 45 secondes. L'arrêt et l'ouverture des yeux réservent un moment déboussolant, avec des rires soutenus de la part du groupe.

PLACE AUX ENFANTS

Du côté d'Antony, 11 ans, la préférence va à la chaise multiaxes, ou «*la boule à désorienter*» comme il aime l'appeler. Cette chaise est un grand classique de l'entraînement des astronautes. Elle simule la désorientation que l'on peut connaître dans l'espace à bord d'une navette spatiale. «*J'adore les sensations fortes et ici on est servi. J'ai tourné pendant quelques dizaines de secondes et il était temps que cela s'arrête. Quand ils m'ont dit que les astronautes tournaient dans cette chaise pendant 6 heures par jour, j'étais plus qu'impressionné.*»

Charline, 13 ans, a quant à elle adoré le space show. Ce cinéma 5D (5 dimensions) propose un dessin animé

drôle et original qui a pour décor les premiers pas de l'homme sur la lune en 1969 et trois mouches astronautes. Les effets spéciaux, le mouvement des sièges et le film en 3D rendent cette expérience 5D des plus sympathiques !

QUAND LA FAMILLE DEVIENT ÉQUIPE

Avant de terminer leur dimanche en famille par un «*atelier fusée*», les apprentis astronautes du jour ont l'occasion de découvrir un parcours-spectacle. Cette visite audioguidée présente entre autres les planètes, le décollage des fusées et la conquête spatiale. Tout aussi original, on y découvre les objets de notre vie quotidienne issus des technologies spatiales : la nourriture lyophilisée, l'airbag, l'alarme incendie, la couverture de survie...

La dernière étape de la journée a réuni toute la tribu autour d'un objectif commun : la construction de «*Rocket*», leur fusée familiale qui, grâce aux conseils avisés de Samuel, peut



atteindre une altitude de 100 mètres. Les parents, amusés de ce retour en «*classe bricolage*», s'affairent aux étapes plus délicates de la construction : collage de la feuille qui servira de fuselage et découpe des ailerons, pendant que les enfants s'attèlent à la décoration de la fusée et à la création du parachute d'atterrissage. Encore un week-end réussi pour la famille Cornet, loin des écrans de télévision et des tablettes.



Transinne - B2

Euro Space Center

Devant les Hêtres, 1
B-6890 Transinne
+32 (0)61 65 64 65
info@eurospacecenter.be
www.eurospacecenter.be

Les Legend Boucles : l'événement hivernal 2, 3 & 4 février 2018

SEIGNESPLEXI.be

En plantant leur chapiteau au cœur de Bastogne, les **Legend Boucles** ont fait coup double. Elles ont d'une part offert un incroyable terrain de jeu aux pilotes, dont une cinquantaine de "locaux", et d'une autre conquis les cœurs des passionnés de sport automobile. En version "Legend" depuis 2006, ces Boucles ont ravivé la ferveur des grands rallyes d'antan. La recette de ce succès ? Un savant compromis entre régularité et vitesse, un esprit convivial, du grand spectacle, un plateau de pilotes de renom et un public venu en masse admirer leurs voitures et leur maestria au volant.

Depuis longtemps déjà, les Boucles sont entrées dans la légende. Et ce n'est pas mentir d'affirmer qu'un nouveau pas a été franchi en 2015 quand elles ont délaissé Spa pour Bastogne... Le succès considérable de la première édition plus luxembourgeoise que liégeoise, mais toujours bien ardennaise, a été confirmé et même surpassé en 2016. Elles ont atteint un niveau incroyable, en termes de compétition et de fréquentation en 2017 avec la présence des deux meilleurs pilotes belges de rallye, Thierry Neuville, 2^{ème} du championnat du monde en 2016, et François Duval, déjà triple vainqueur de l'épreuve. En 2017, les Legend Boucles avaient tenu toutes leurs promesses. Et cette année, elles se révèlent à nouveau très prometteuses.

Côtoyer ses idoles

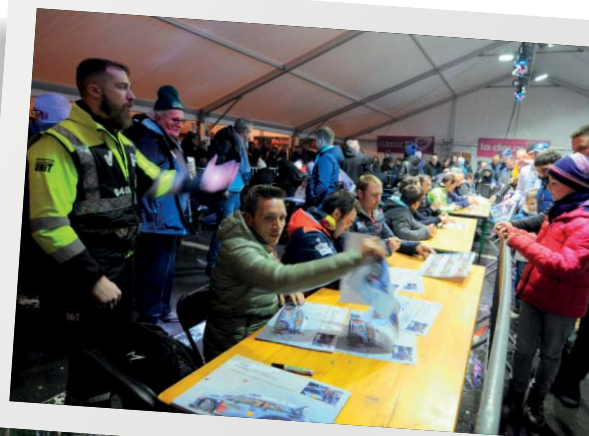
C'est désormais une tradition, les pilotes vedettes sont au rendez-vous dès le vendredi soir sous le chapiteau principal Place McAuliffe pour une séance de dédicaces. Posters et photos sont à la disposition des fans venus en nombre et qui voient là une occasion unique de rencontrer des stars de... Légende. Leurs voitures sont exposées dans la grand-rue, piétonnière ce soir-là. En 2017, une véritable marée humaine enthousiaste avait déboulé jusque bien tard sur la ville. C'est avec un enthousiasme renouvelé que la plupart des commerçants répartis entre le char de la Place McAuliffe et l'église au bout de la rue du Sablon laisseront leurs portes ouvertes jusqu'à

22 heures. Comme à Bastogne, les possibilités de boire un coup et manger un morceau sont très nombreuses, on peut d'ores et déjà prévoir la foule des grands jours jusque tard dans la soirée. Et grâce aux différents parkings gratuits accessibles en permanence, il sera possible de laisser sa voiture à proximité immédiate du centre-ville.

Les meilleurs seront là

Il ne fait aucun doute que le quota maximum de voitures sera à nouveau atteint. Le parcours sera à nouveau extraordinaire. Et le plateau du même tonneau. Avec peut-être la présence de Thierry Neuville qui, en 2017, a roulé sur une autre planète pour entrer dans la légende. Lauréat de 18 spéciales sur 18, à la fois rapide et spectaculaire tout en évitant les nombreux pièges de la 59^{ème} édition, le meilleur pilote belge actuel aura fort à cœur d'inscrire une deuxième fois son nom au palmarès des Legend Boucles. Et nul doute que de grands noms du rallye, belges et étrangers, seront là pour tenter de l'en empêcher. Les étapes spéciales, dont celles du dimanche dans les forêts et sur les chemins ardennais, apporteront leurs lots de moments forts, tant aux pilotes qu'aux spectateurs...

www.racspa.be





Cinq questions à Pierre Delettre, organisateur des Legend Boucles Bastogne

Pierre Delettre, c'est le G.O. des Boucles, une mission et une fonction dont il a hérité de son père Alphonse. Le gaillard, personnage incontournable du paysage des rallyes belges, revendique du sang bien ardennais dans les veines :
« Ma grand-mère était rochoise ! Et même si je vis sur le plateau de Herve, je me considère comme un vrai Ardennais. En déplaçant les Boucles de Spa à Bastogne, j'ai reçu un accueil fantastique. J'ai rencontré des gens dynamiques, auteurs d'initiatives comme j'en ai rarement vu ailleurs... ».
Le décor est planté !

Pourquoi ce "transfert" de l'épreuve de Spa à Bastogne ?

« En réalité, nous cherchions à quitter Spa. En 1983, trois étapes spéciales avait été organisées à Bastogne. En pratique, j'ai été contacté par Luc Caprasse, responsable des travaux de la Ville de Bastogne et pilote, qui nous a proposé de venir dans sa région. Ce fut chose faite en 2014 avec toujours le départ à Spa mais deux fois deux étapes consécutives en province de Luxembourg. Et puis il y a un peu le hasard. Ma fille, chef guide, avait séjourné dans un camp à Mirwart où mon épouse avait été la voir. Après les Boucles nous y sommes allés passer un week-end. J'ai rayonné dans la région et réalisé une étude de faisabilité aux alentours de Saint-Hubert, La Roche, Houffalize... Dans ma tête le rallye là-bas était constitué. Trois jours plus tard, lors d'un débriefing à Bastogne, la question a été posée de tout organiser au départ de la Nut's City. Et tout s'est très bien passé. Comme l'épreuve se déroulait depuis 1968 à Spa, on s'est fait

incendier par une partie du public. Nous avons tout de même gardé deux étapes spéciales en province de Liège. Même pour les pilotes, quitter Spa pour Bastogne fut un choc... »

Quelles sont les particularités des Legend Boucles version Bastogne ?

« Le deuxième jour disputé sur terre, on nous l'envie. Pour vivre pareille journée forestière sur un tel terrain en rallye, il faut aller en Finlande ou en Angleterre. Le terrain est fantastique. Nous pouvons nous renouveler quasi à l'infini. Désormais plus personne ne regrette Spa. Faire le tour du château de Mirwart, les regroupements devant l'Euro Space Center ou sur la place de la Basilique de Saint-Hubert, ce sont des décors originaux. J'ai été spectateur en championnat du monde dans ma jeunesse et, grâce aux rallyes, j'ai aussi vu des paysages qu'on ne verrait pas autrement, parce que c'était en hiver ou tôt le matin. Des coins magnifiques que l'on est heureux d'avoir découverts. »

Quel est votre avis sur les retombées de votre rallye ?

« Je vois sur les réseaux sociaux que de nombreux pilotes et spectateurs reviennent par la suite dans la région. Des magazines auto sont allés y effectuer des essais. Les premières réactions des journalistes étaient de dire que Bastogne c'était le bout du monde ! Ils me disent aujourd'hui que ce n'est guère plus loin que Spa. Il y a aussi tous les gens qui reviennent par après séjourner ou visiter la région. Pour Bastogne, Les Boucles sont un "plus". Elles se déroulent dans une période plus calme par rapport au tourisme de mémoire. Et cela profite également au commerce local.



Le seul problème est celui de l'hôtellerie sur Bastogne. Il y a beaucoup de petites structures mais pas de grands hôtels. Les gîtes sont bien remplis. Et tant mieux car il en faut pour tous les budgets.»

Que dire des nuisances possibles avec un tel événement ?

«Nous forçons le respect grâce à un excellent travail avec le DNF. Pour un sport à priori des plus polluants, ils disent que nous sommes parmi les moins. Nous imposons également les pneus neige qui font moins de dégâts que les pneus terres, nous protégeons les cordes (virages intérieurs) avec des ballots, des piquets... Pour le nettoyage, nous travaillons avec des scouts qui ramassent tout dès qu'une étape est finie. Il y a des portions de forêt, dont une du côté d'Herbeumont, où nous avons 27 stewards professionnels engagés pour empêcher les gens d'aller dans certaines zones forestières. Nous avons de nombreux contacts avec les Conseils Cynégétiques afin d'éviter au maximum d'encercler le gibier et lui laisser des zones de quiétude. Le DNF nous conseille pour ne pas passer chaque année aux mêmes endroits. C'est mieux aussi pour les pilotes. Nous sommes très soucieux de déranger le moins possible même si nous amenons plusieurs dizaines de milliers de personnes (environ 80.000 spectateurs en 2017). Nous avons d'excellents contacts avec les zones de Police avec lesquelles nous travaillons en pleine collaboration.»

Des infos sur l'édition 2018 ?

«Un changement de date ! Nous reviendrons aux dates historiques des Boucles, à savoir le premier week-end de février. En plus des catégories Classic et Legend, nous en proposons une troisième, baptisée "Challenger". Je peux annoncer qu'il y aura 2 boucles de 6 spéciales le samedi, typées asphalte. Et 7 le dimanche, soit une de plus qu'en 2017. Ce sera encore une journée magique dans un cadre exceptionnel qui n'a rien à envier à d'autres grands rallyes mondiaux. En pratique, nous avons le choix entre 11 possibilités, toutes approuvées par le DNF. Il y a donc des déçus... Notre rallye passera dans deux nouvelles communes : Florenville et Paliseul. Le kilométrage total sera de 210 km répartis en 19 spéciales. Les pilotes ? Beaucoup veulent être au départ... et à l'arrivée idéalement !

Le top, ce serait d'avoir Thierry Neuville en champion du monde au départ. Mais les budgets pour inviter des vedettes sont très lourds. Nous essayerons d'encore améliorer les animations autour du rallye avec des nouveautés. Au niveau média, nous bénéficions déjà d'une diffusion internationale avec 47 pays en 2016 ! Allister McRae, pilote écossais qui vit en Australie, m'a dit que des Australiens regardaient notre rallye en live ! »





Les Glaude : ah quelle famille !

En 2017, le père, **Christian**, la soixantaine mais toujours bon pied bon œil, était au départ des Legend Boucles dans la même catégorie que ses deux fils ! Ils ont réussi un joli tir groupé en se classant 10^{ème} pour **Sébastien**, le fils aîné âgé de 36 ans, 27^{ème} pour **Guillaume**, le cadet avec 29 printemps au compteur, et 29^{ème} pour le paternel qui sera à nouveau co-piloté par sa fille **Anne** en 2018. Et tous s'élanceront avec l'espoir de faire au moins aussi bien.

Christian, bourgmestre de Bertogne, a reçu la Volvo familiale pour apprendre à conduire et passer son permis. Depuis, il est resté fidèle à la marque suédoise et a roulé au volant de quasi tous ses modèles. Il connaît particulièrement bien la 140 pour en avoir achetée une restée longtemps abandonnée au fond d'un garage.

« Quand mon fils Sébastien et moi avons appris le retour des Boucles dans notre région, et en version "Historic", nous avons décidé de ressortir la Volvo et la préparer un minimum tout en la laissant proche du modèle d'origine. Partis pour nous amuser et ayant hérité du dernier numéro des 76 voitures, nous avons terminé au milieu du classement. Nous avons surtout attrapé le virus car cette édition s'est disputée sur la neige avec des moments magiques... »

Guillaume, le cadet, travaille dans un garage andennais spécialisé dans la préparation de Volvo anciennes pour la compétition.

En terme de préparation, que représentent Les Boucles ?

« Le travail s'étale sur toute l'année. Nous organisons un repas de soutien en janvier pour soulager nos finances. La préparation manuelle des véhicules est conséquente. Il faut dans un premier temps réparer la casse. Ensuite nous essayons de toujours améliorer les performances et la fiabilité de nos voitures. Même si nous ne sommes pas là pour nous comparer, nous nous prenons quand même au jeu. Il y a une petite compétition familiale mais nous sommes avant tout prêts et prompts à nous entraider. »

Quels sont les points forts des Boucles en leur état actuel ?

« Les spéciales sont fabuleuses et l'organisation de plus en plus au top, avec par exemple, le strict respect des horaires. Nous n'attendons plus au départ des spéciales et restons donc concentrés. L'adrénaline n'a pas le temps de retomber. Le fait que le rallye s'étale sur deux jours, c'est génial. Il y a toujours plus de monde sur les bords des routes et chemins avec, malheureusement, quelques intrépides qui n'évaluent pas, ou très mal, les

risques. En 2017, il y avait des spectateurs partout dans les spéciales. Il faut aussi préciser qu'au total, il y a une quarantaine d'équipages de la province de Luxembourg. Toujours plus médiatisées avec la venue de pointures mondiales, les Boucles sont devenues l'événement et l'attraction du mois de février. Les meilleurs Belges sont présents, opposés à d'anciens champions étrangers.»

La plus belle spéciale ?

«Cobru-Wittimont ! C'est chez nous ! Elle passe devant la maison familiale. Nous avons la chance de compter sur un solide fan club très présent puisque cette spéciale est tracée dans notre commune.»

Et pour une Commune, quel est le poids des Boucles ?

«Il y a 2 ou 3 spéciales sur notre territoire communal. Avec les années, des mécanismes, et même des automatismes, se mettent en place, notamment avec le RACSPA. Les Boucles, ce sont deux à trois réunions avec les organisateurs et la Police, une action pour prévenir les riverains et

un peu de logistique. Quand c'est bien organisé, c'est de plus en plus facile les années suivantes. Je dois ajouter que la visibilité pour notre Commune est grande par rapport à cet événement. D'un point de vue économique, les 400 lits répartis sur notre territoire sont quasi tous loués pour l'occasion. Et cela tombe lors d'une période plutôt creuse touristiquement parlant, il faut le souligner.»

D'autres rallyes que les Legend Boucles ?

«Oui, les jeunes participent aux Boucles de Clervaux, au Rallye de la Famenne et quelques rallyes provinciaux, précise le patriarche. Cela permet de ne pas perdre la main, enchaînent les fistons. Mais cela exige aussi du temps et du budget pour remettre les voitures en ordre. Heureusement, si nos Volvo ne sont pas des voitures très puissantes, elles sont solides et fiables. Et surtout nous les connaissons très bien. Elles n'étaient pas prédestinées à rouler en rallye. Elles dénotent un peu parmi les autres mais cela nous procure le plaisir de rouler dans des voitures pas comme les autres.»





AUBERGE D'ALSACE

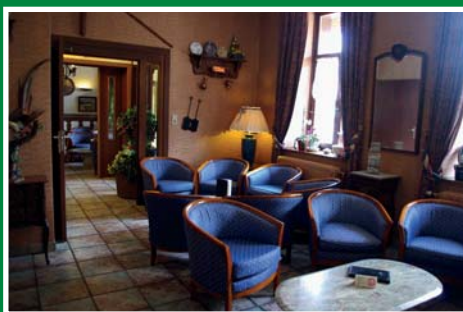
HÔTEL DE FRANCE



30 CHAMBRES SPACIEUSES
avec bain/douche,
wc privé, sèche-cheveux,
ascenseur, Wi Fi, TV, mini bar

- ❖ Séminaires
- ❖ Accueil de groupes
- ❖ Pension complète et demi-pension
- ❖ Forfaits mid-week
- ❖ Salle agréable pour les autocaristes

Ambiance familiale
Salle de jeux pour enfants



PROMOTIONS
toute l'année !

PROMOTIES
gedurende
het hele jaar !



30 RUIME KAMERS
met bad/douche,
privé wc, haardroger,
lift, Wi Fi, TV, mini bar

- Seminaries ❖
- Opvang van groepen ❖
- Vol pension en half pension ❖
- Mid-week arrangementen ❖
- Aangename zaal voor autocarchauffeurs ❖

Familiale sfeer
Speelzaal voor kinderen

Faubourg de France 1 & 3 - 6830 BOUILLON (Belgique - België)

Tél : +32 (0)61 46 65 88 - +32 (0)61 46 60 68 - Fax : +32 (0)61 46 83 21

info@aubergedalsace.be

WWW.AUBERGEDALSACE.BE - WWW.HOTELDEFRANCE.BE

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



Manhay - C1

BELGIQUE
Province de Namur

1



2

3

4



B

C

D



DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

.....

DOSSIER

LES PARCS NATURELS... DES HOMMES, UNE NATURE

Pour l'instant, ils sont quatre en Luxembourg belge. A eux seuls, ils couvrent déjà 48% du territoire. En attendant que le parc de l'Ardenne méridionale soit porté sur les fonds baptismaux. Prêts pour découvrir des territoires à l'identité forte, véritables laboratoires d'un développement harmonieux de la nature et des activités humaines ? C'est par ici...

UN JOUR DE SENTIER = 8 JOURS DE SANTÉ !

C'est tellement vrai que les traceurs des Sentiers de Grande Randonnée en ont fait leur slogan. Avec la sortie d'une nouvelle édition du GR57 « Les sentiers de l'Ourthe », le lancement d'un sentier reliant les trois abbayes trappistes de Wallonie, une offre numérique élargie, les 60 ans de l'association en 2019..., faire le point s'imposait.

PETITE HISTOIRE DE GÉANTS

Inspirés par l'histoire ou les légendes locales, les Géants animent encore les fêtes traditionnelles de nos villes et nos campagnes. Petit tour à leurs côtés.

SUR UN ROCHER PERCHÉ...

L'escalade sur rocher, ce n'est pas uniquement réservé aux pros qui, harnachés à leur baudrier et aux belles cordes colorées, se déplacent tel Spider-Man dans des manœuvres complexes... C'est pour tout le monde !

