

Blik op de Ardennen

TOERISME BELGISCH LUXEMBURG

De OURTHE,
natuurlijk en ongewoon

Het Museum van de
GAUME en de KINDEREN

Die FOIE GRAS toch ...

TE WINNEN!
TICKETS voor
MUSEA, BOEKEN ...

TOERISME ...
voor IEDEREEN

.....
BLIKVANGER

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

Adres van de redactie:

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

Verantwoordelijk uitgever:

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

Voorzitter: Bernard Moinet

Hoofdredactrice: Anne Segers
regardsdardenne@ftlb.be

Redactiecomité:

Directiecomité van de FTLB

Auteurs:

P. Ghislain, F. Lutgen, F. Lardot, E. Batter,
C. Binet, H. Velden, P. Willems, J. Cornerotte,
K. Hazard, B. Petit

Redactiesecretaris: J. Polet

Lay-out: A. Segers

Verantwoordelijke voor de advertenties:

Rita Dupont - r.dupont@ftlb.be

Abonnementendienst:

Bertrand Petit
abonnement.ra@ftlb.be

Vertaling: Lingua T - FTLB/ A. Goris

Opplage: 10.000 exemplaren
Gratis behalve verzendkosten

Druk: IPM Printing - Ganshoren

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

Voor de artikels is enkel hun auteur aan-
sprakelijk. Reproductie, zelfs gedeeltelijk,
van artikels en illustraties die in Blik op de
Ardennen verschenen, is verboden behou-
dens voorafgaand akkoord van de redactie.

Met de steun van
de Provincie Luxemburg



INHOUD

4
Patchwork

8
Mijn Ardennen
Hoeden getekend Herman

12
Op ontdekking in de natuur
Van Ourthe naar Ourt, een reis tussen natuur en folklore

20
Het Ardens geheugen
De drukkerij van Bouillon in de eeuw van de Verlichting

28
Blik van de jongeren
Museum(s) van de Gaume ook voor de kinderen!

BLIKVANGER

34
De Ardennen anders
Toerisme voor iedereen

36 We kregen het bezoek van Blandine Even, de blogster van de '1000 ontdekkingen op 4 wiel'tjes'

40 Musea die toegankelijk zijn voor slechtzienden en slechthorenden

44 'Autilux' en 'Nature Pour Tous': twee verenigingen die inzoomen op een 'ander' publiek

48
De Ardennen voor fijnproevers
Die foie gras toch ...

58
Ardens vakmanschap
Timmerman-dakdekker, hij die eeuwenoude gebaren doorgeeft

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

Blijf op de hoogte en beleef Belgisch Luxemburg elke dag



/blik-ardennen.luxembourg-belge.be



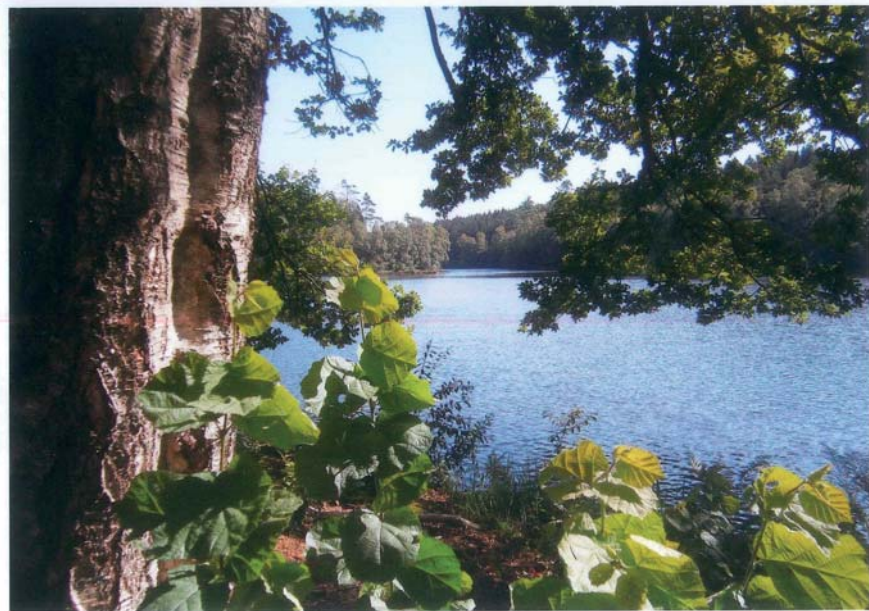
www.luxembourg-belge.be



/Belgisch Luxemburg



/Belgisch Luxemburg



Mw. Deleuze-Fievez uit Brussel stuurde ons deze mooie foto van het meer van Les Epioux, een vakantieoord dat al vele jaren erg in trek is. *"Ik wou u meteen ook feliciteren en u allemaal danken. Uw tijdschrift is zo plezierig om lezen. Doe vooral zo voort!"*

Beste Mevrouw, veel dank voor deze enkele woorden en voor uw foto die ons verwarmen nu de winter er aankomt ...



UW FOTO'S IN DE KIJKER

Wij publiceren enkele foto's die gepost werden op onze Facebookpagina.

Hierbij de "bestof" van de redactie. Hartelijk dank aan Mevrouw Deleuze-Fievez en aan Gaëtan Mailloux voor dit mooi sneeuwlandschap. **Ze krijgen het magazine 1 jaar lang gratis thuis opgestuurd!**

EDITO

Beste lezers,

Op dit eindejaarsmenu vindt u de groter van de feesttafel: foie gras. Kom meer te weten over de geschiedenis van dit lekkers en vooral over zij die het vandaag met veel passie maken. U krijgt natuurlijk ook enkele geschenkideetjes. Bijvoorbeeld de zeer aanbevelenswaardige hoofddekse van de firma Herman die al sinds 1874 in Wellin gevestigd is.

Tijdens de vakantie duikt altijd opnieuw dezelfde vraag op: wat doen we met de kinderen als het weer buiten niet mee wil? Niet iedereen weet het, maar tal van musea, waaronder het Museum van de Gaume, organiseren het hele jaar door activiteiten die enkel voor kinderen bedoeld zijn.

Vandaag is meer dan 30% van onze bevolking getroffen door een handicap. We vonden het dus erg nuttig om een dossier te maken rond mobiliteit voor die groep van mensen. Dat doen we in het gezelschap van Blandine Even, een wereldreiziger die zich door haar ziekte met een rolstoel moet verplaatsen. We maken meteen kennis met mensen en organisaties die de Ardennen voor iedereen toegankelijk maken.

Een tijdje geleden gingen we de Ourthe verkennen en wat er vroeger allemaal op en rond gebeurde. Van Ourthe naar Ourt ... de twee bronnen van de rivier hebben nog duizend-en-een andere facetten die u vast zullen bekoren. Zo kijkt u zeker verrast op als u de afspanning in Engreux binnenwandelt.

Ga terug in de tijd, doorheen de historie en het vakmanschap van de 'Imprimerie bouillonnaise', maar verdiep u ook in het gezellensysteem, met onze timmerlui-dakwerkers die traditionele gebaren doorgeven.

Fijn feesten!

LEZERSOPROEP

Binnenkort komt **een gloednieuwe blog over de Semoisvallei** online. Ontwerpster France Charles is op zoek naar oude verzetsstrijders en weerstanders uit de streek van de Beneden- en de Midden-Semois. Het gaat meer bepaald om maquisards van Graide of van het 'Dassenkamp' (of dus zone 5, sector 5, groep D).

Wie haar graag over zijn strijd vertelt, kan contact met haar opnemen op:
 info@mavalleedelasemois.be
 rue du Pas Bayard, 25/1
 B-4160 Anthisnes

ERRATUM

In onze vorige editie (nr 15) verscheen er een foutje op pagina 51 in het artikel over DE WOL. Op de foto hiernaast ziet u niet de schapenboer Fabian Collard, maar wel de schapenscheerder **Sébastien FERAILLES**.



DE BLOG

Blik op de Ardennen is niet alleen een trimestrieel magazine maar ook een blog met extra's uit het magazine, exclusieve onderwerpen, wedstrijden (zie hiernaast) en video's.

Dit kon u er de laatste maanden op lezen:

- TOP 3 van de herfst in Belgisch Luxemburg
- Wandelen in de Ardense bossen, goed voor lichaam en geest!
- Met uw neus in de boter!
- De heksen van de Ardennen

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

WIJ VERWENNEN U!

Onze trouwe lezers worden beloond ... heel het jaar door zijn er mooie prijzen te winnen op onze blog.

Dit zijn de winnaars:

• Twee tickets voor de expo Comes

Marie-Rose Pauly (Bastogne), Alex Tverdy (Bastogne), Frank Van den Bos (Cherain), Jean-Claude Feite (Florenville), Esti Kerski (Fouches), Jacqueline de Neyer (Heppignies), Bénédicte Grandprez (Heyd), Jean-François Martin (Lesterny), Lydia Mandel (Libin), Caroline Delatte (Mussy-la-Ville), Amandine Schaus (Nandrin), Brigitte Lecomte (Tournai), Yves Martin (Tournai), Jacqueline Henry (Watermael-Boisfort), Alain Vansilliette (Wolkrange)

• Een catalogus van de expo Comes

Michel Reynvoet (Anderlues), Flore Stilmant (Chatelet), Geoffrey Poupier (Ebly), Guy Pierrad (Neufchâteau), Flore Candeloro (Roselies), Hugo Martin (Tournai)

• Twee bioscooptickets tijdens het Europees Filmfestival van Virton

Annita Eppe (Arlon), Coralie Tarnus (Ecouvies), Jean-Claude Feite (Florenville), Marcel van Dijken (Vielsalm)



Neem deel
en stuur ons uw artikel

NIEUW!

OP UW GEZONDHEID!

Het **kasteel van Grandvoir (Neufchâteau)** leeft sinds 2014 weer helemaal op. Na de opening van een hotel, een restaurant en een zaal voor seminars, evenementen en bruiloften, opent nu ook een **microbrouwerij** de deuren in het kasteel. Zo is ook meteen het bier **LE VAURIEN** geboren. De naam van dit blond bier is geïnspireerd op de benaming van de inwoners van de dorpen Grandvoir en Petitvoir. Het heeft een hoge gisting en een alcoholgehalte van 5,7° en lest de dorst goed. Ideaal voor de derde halftimes!halftimes!

<http://terredevaurien.be/la-brasserie-du-vaurien>



FIJNPROEVERSHALTE IN SUXY

Het oude café **"AU STOP"** in het centrum van Suxy geldt als een heus symbool, maar maakte nu plaats voor een erg toffe **Brasserie-Hotel**. Deze nieuwbouw is toegankelijk voor personen met beperkte mobiliteit en inspireert zich op de buitenarchitectuur van het vroegere café, terwijl het interieur zeer geslaagd comfort aan een moderne look koppelt. Beneden is er een zeer mooie brasserie, maar ook een vergaderzaal. Boven zijn zes zeer comfortabele kamers ingericht (bereikbaar met lift)

<http://austop.be>



BRENG ONS EEN BEZOEK ...

De toeristische federatie promoot Belgisch Luxemburg op verschillende beurzen en salons. De gelegenheid om uw volgende uitstap te plannen.

- 10>15/01: **Vakantie Beurs**
(Jaarbeurs / Utrecht - Nederland)
- 14>15/01: **Lauwers Reis- & Infoeurs**
(Antwerpen)
- 26>30/01: **Vakantiesalon Vlaanderen**
(Antwerp Expo / Antwerpen)
- 02>05/02: **Salon des Vacances**
(Brussels Expo - Brussel)
- 11>12/02: **Fiets en Wandelbeurs**
(Jaarbeurs / Utrecht - Nederland)
- 18>19/02: **Fiets en Wandelbeurs**
(Flanders Expo / Gent)
- 03>05/03: **Tourissima**
(Grand Palais / Lille - France)

WAT VALT ER TE BELEVEN IN DE ARDENNEN?

Hierbij enkele aankomende evenementen. Een volledig overzicht vindt u op www.luxembourg-belge.be

AFSPRAAK MET DE NATUUR

RIVEO (Centre d'Interprétation de la rivière / Hotton)

18/12: Ludieke namiddag voor het hele gezin

27/12: Avondbezoek aan de aquariums

Wandelingen

20 & 27/12: Natuurwandeling (Bertrix)

21/12: Wandeling in Carlsbourg

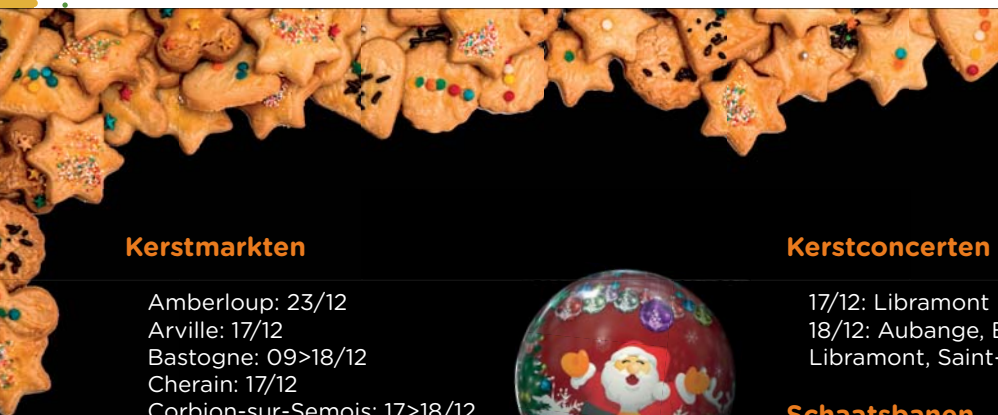
27/12: Rondleiding in het oude Marche (Marche-en-Famenne)

28/12: Wandeling in Marcourt

DE EERSTE CARNAVALS

06>07/02: Marche-en-Famenne

24>26/02: Bastogne



KERSTSPECIAL!

Belgisch Luxemburg houdt van feesten en delen met elkaar en nodigt u dus graag uit om samen met familie of vrienden de eindejaarsfeesten te komen vieren. Allemaal echt niet te missen afspraken in een feestelijke en gezellige sfeer!

Kerstmarkten

Amberloup: 23/12

Arville: 17/12

Bastogne: 09>18/12

Cherain: 17/12

Corbion-sur-Semois: 17>18/12

Durbuy: 25/11>08/01

Etalle: 18/12

Gouvy: 17/12

Halanzuy: 17/12

Herbeumont: 17/12

Hotton: 16/12

Houffalize: 16>18/12

La Roche-en-Ardenne: 17>18/12 + 28>30/12

Marche-en-Famenne: 16>18/12 + 23>24/12 + 30>31/12

Vielsalm: 16>18/12 + 22>24/12 + 27>30/12

Virton: 16>18/12 + 23/12 + 26/12

Kerstbeurs (Libramont): 16>18/12



Kerstconcerten

17/12: Libramont

18/12: Aubange, Battincourt, Halanzuy,

Libramont, Saint-Hubert, Salmchâteau, Steinbach

Schaatsbanen

Arlon: 03/12> 08/01

Bastogne: 09>18/12 (enkel voor kinderen)

Bertrix: 16/12>08/01

Durbuy: 25/11>08/01

Marche-en-Famenne: 28/11>08/01

La Roche-en-Ardenne: 26/11>08/01

Vielsalm: 16>18/12 + 22>24/12 + 27>30/12 (enkel voor kinderen)

Andere

01>31/12: Fototentoonstelling rond Kerstmis

"Noël c'est quoi ?" (SI Marbehan)

26/12>08/01: Noël au Théâtre "Chez Nous"

(www.maisondelaculture.marche.be)



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 !

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

**ENTREPRENEZ UN FASCINANT VOYAGE SUR LES PAS DES CROISÉS!
EEN FASCINERENDE TOCHT IN DE VOETSPOREN VAN DE KRUISVAARDERS!**

LE CHÂTEAU FORT - DE BURCHT



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

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



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.

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

T. : 0032 (0) 61 46 42 02 . WWW.BOUILLON-INITIATIVE.BE

T. : 0032 (0) 61 46 83 03 . WWW.ARCHÉOSCOPEBOUILLON.BE

Combinez la visite de l'Archéoscope, du château et du Musée Ducal grâce au ticket combiné valable toute une année.
Combineer het bezoek van het « Archéoscope », het kasteel en het Hertogelijk Museum met een kortingskaart die een jaar geldig is.

★★★★
H
QUARTIER LATIN
MARCHE-EN-FAMENNE

QUARTIER LATIN
4 sterren Hotel - Restaurant - Spa
Rue des Brouseurs, 2 - 6900 Marche-en-Famenne
+32 84.32.17.13 - contact@quartier-latin.be
www.quartier-latin.be

EEN **Golfverblijf** **GOLF** IN DE **Ardennen**

2 dagen - 2 golfparcours - 1 overnachting

- Een overnachting in een Business kamer voor 2 personen
- Een uitgebreid ontbijtbuffet
- Uw green fee in de Golf Five Nations
- Uw green fee in de Golf van Durbuy

Al onze aanbiedingen op ons website
www.quartier-latin.be
Wij informeren u met plezier +32(84)32.17.13

GOLF ESCALE 220 € per persoon

Een uniek aanbod voor golf liefhebbers.

In het hartje van de Ardennen, op slechts enkele minuten van uw hotel, nodigt Quartier Latin u uit om twee prachtige gevarieerde golfbanen te ontdekken, omgeven door mooie groene landschappen bieden ze u beide zelden gekende technische uitdagingen!

- 19 min. rijden van het hotel
- 18 holes
- Par 72
- 5.886 m groot
- 120 hectare

Golf van Durbuy

- 9 min rijden van het hotel
- 18 holes
- Par 72
- 6.038 m groot
- 110 hectare

Golf Five Nations van Méan

Ontdek ook de offerte "Sport & Beauty - Gedeeld Plezier voor Hem & Haar" en het verblijf "Voor de jongeren van 50j en +"

MIJN ARDENNEN

Tekst: Pascal Willems



Hoed af voor meneer HERMAN



Al sinds 1874 sieren de hoeden van Herman zowat overal hoofden. Hoedenmakerij Herman is gevestigd in Wellin, tussen de Ardennen en de Famenne, en kan rekenen op een team van 25 mensen. Herman geldt als een referentie in België, tot zelfs Europa, op het gebied van hoeden, petten en andere accessoires. Elk jaar gaan er meer dan een miljoen over de toonbank!



De verovering van het Westen

Het bedrijf werd bekroond met een 'Marianne de Cristal' en is vandaag aanwezig in een vijftiental landen. Maar Herman Headwear wil ook de rest van de wereld gaan veroveren. Na Canada en Japan stelde het zich een nieuwe uitdaging: stevig voet aan wal krijgen in de Verenigde Staten, het grote hoedenland, waar het alvast hartelijk en veelbelovend onthaald werd.

“De VS zouden de omzet een boost moeten geven, met hun 300 miljoen inwoners, dezelfde taal en dezelfde munt”, denkt algemeen directeur Alexandre Herman. “Bovendien zijn de seizoenen er nog erg uitgesproken, met echte winters en echte zomers. We hebben onszelf de middelen gegeven met een kantoor en een staf ter plaatse. De verwachtingen zijn hoog gespannen ...”





Veel meer dan hoeden

Intussen omvatten de creaties van Herman 1874 vandaag een ruime waaier stijlen en modellen: mutsen, baretten, chapka's, hoeden van stro, vilt of leer ... Maar ook accessoires, zoals handschoenen en sjaals. Sinds zijn oprichting stelt Herman elk jaar twee collecties voor: een wintercollectie en een zomercollectie met een uitgebreide keuze voor ouders en kinderen.

De KMO ontwerpt haar creaties in Wellin, maar laat ze wel ergens anders maken: *"We kopen in Colombia en ook veel in Ecuador. Dit land is een fascinerende producent van Panamahoeden. We bereiden momenteel een reis naar Ethiopië voor, waar het nieuwe wereldatelier zou moeten komen, nu China waar we ons ook beleveren, duur wordt. We willen een kwaliteitsbeleid blijven hanteren. Een groot deel van onze petten zijn 'Made in Italy'. We hebben lange tijd lokaal gefabriceerd, maar het vakmanschap ging zowat twintig jaar geleden verloren. Mijn vader maakte de keuze om de productie stop te zetten*

en aan invoer te doen. Vandaag kunnen we weer gaan produceren, want er zijn mensen die bereid zijn om de prijs te betalen voor producten van hoge kwaliteit. We hebben echter het juiste gereedschap niet meer in huis. Maar ik blijf het overwegen. Jongeren zouden het vak moeten leren in de naaischolen. We werven ze graag aan om ze de specifieke kenmerken van onze activiteit te leren."

Van familieverhaal ...

Een kleine anekdote ... de hoedenmakerij Herman ontstond uit een onwaarschijnlijke ontmoeting op één van de eerste Belgische treinen. Justin Herman raakt aan de praat met een handelaar in vlaggen die zijn klantenbestand van de hand wil doen. De Ardenner neemt de zaak over en vestigt zijn hoedenmakerij in Wellin. Hij verkoopt en produceert er met succes een gamma van enkele petten, gevolgd door andere modellen. Zowat 140 jaar later zet het familiebedrijf zijn ontwikkeling verder. De twee wereldoorlogen, de roemrijke jaren dertig, de huidige mondialisering ... hoedenmakerij Herman wist zich

telkens opnieuw aan te passen aan de evoluties van de industrie, maar altijd met respect voor deze traditie van familiebedrijf dat het kenmerkt en dat zijn klanten op prijs stellen.

De goede ideeën van DD

DD, dat is Damien Ducobu, sinds vijf jaar de artistiek en creatief directeur van Herman Headwear. Hij is afkomstig van Wellin, maar zijn levensweg bracht hem naar Griekenland, Parijs en Toulouse. De overstap van klassieke naar meer trendy producten is voor een groot deel aan hem toe te schrijven. Elk jaar creëert hij zowat 250 modellen voor de wintercollectie en 150 voor de zomercollectie. *"In de hoedenmakerij is het net zoals in de mode in het algemeen, het werk wordt een jaar vooraf gedaan. Het is in mijn omgeving, op mijn reizen, tijdens mijn bezoeken aan grote beurzen zoals Milaan en Parijs dat ik mijn inspiratie vind."* Inspiratie en de creativiteit die eruit voortvloeit, die hij soms moet temperen.



MIJN ARDENNEN



...tot marketingargument

En Alexandre Herman gaat verder: "We breiden voort op de lotgevalen van onze overgrootvader Justin, en romantiseerden zijn verhaal ietwat, maar dat is geen toeval, wel een doelbewuste marketingkeuze om de mensen aan te spreken. Het project in de Verenigde Staten draait op volle toeren in die context. Voor de Amerikanen werkt dat idee van erfenis, van oude onderneming van de vijfde generatie fantastisch goed. Alles wat naar 'dynastie' ruikt, daar vallen ze voor. In hun ogen is 'made in Europe' synoniem van kwaliteit. Wij surfen op dit aspect 'legende'."

Bedrijfsleider en wereldburger

De legendes? Een belangrijk bestanddeel van het toerisme in de Ardennen. Maar voelt Alexandre Herman zich Ardenner? "Ik zal u misschien ontgoochelen, maar niet zo erg, nee. Ik ben een wereldburger. Met een paspoort en een vliegticket ben ik overal thuis. Te meer daar er nu een standaardisering van de codes is, of je dat nu fijn vindt of niet. Ik ga mee met mijn tijd. Ik heb de neiging om de dingen te aanvaarden, op voorwaarde dat ze niet contraproductief zijn natuurlijk. Mensen mogen smartphones soms

een ramp vinden, maar ze zijn wel een geweldig middel voor communicatie en om banden te smeden. Als bedrijfsleider vind ik het prima om deze evoluties te volgen ... "

'In the middle of nowhere'

En meteen toont Alexandre Herman aan dat het hoegenaamd niet nodig is om geboren te worden in Londen of Tokio om ambities te hebben. "Met de huidige instrumenten kan je eender waar werken. Het is niet gecompliceerder om te werken als je in Wellin zit dan in Brussel. Integendeel zelfs. Met mijn iPad, Wi-Fi en Skype ben ik overal bereikbaar. Ik heb mijn mails en 98 % van mijn bureau gaat met mij mee. Maar ik heb het voordeel van een aangenaam vast werkkader in volle platteland. Wellin ligt langs de snelweg E411, de ruggengraat van Wallonië, op een uur van Brussel en van Luxemburg. Dat is perfect voor onze activiteit. Het is nog nooit in ons opgekomen om te verhuizen, zelfs niet naar Namen. Het enige nadeel is dat we onze klanten naar hier moeten krijgen. De klanten van de Club Med of van Roland-Garros, met wie we praten voor de levering van de petten in 2017, hebben de indruk dat ze 'in the middle of nowhere' zullen belanden, als we ze vertellen dat we in het hart van

de Ardennen gevestigd zijn. Ze zijn echter sneller bij ons dan in Brussel. Onze ligging is in alle opzichten een troef. En tenslotte is de hoedenmakerij Herman altijd al in Wellin gevestigd geweest. Dat maakt deel uit van de geschiedenis van het huis. En het is net die geschiedenis die onze producten doet verkopen."

In de tuin en op wandel

Alexandre besluit: "Ik heb meer dan drie maanden lang de wereld afgereisd. Mijn paspoort is vol nog voor het verstreken is. Ik heb in Brussel gewoond en ik ben dol op New York. Ik laaf me aan de energie van de stad, maar ik zou er niet echt willen leven. Ik woon in een dorp van 150 inwoners. Dat is het tegengewicht van het jachtige leven dat ik verplicht ben te leven, tegen 200 per uur. Om te ontspannen, is mijn leefkader doorslaggevend. Ik breng graag tijd door in mijn grote tuin of ik laat graag mijn hond uit op een RAVeL-pad."



Wellin - A2

HERMAN HEADWEAR

rue Jean Meunier, 6
B-6922 Wellin
+32 (0)84 38 81 03
info@herman-headwear.com

www.herman-headwear.com





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

30 RUIIME KAMERS

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

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

Familiale sfeer
Speelzaal voor kinderen

PROMOTIONS TOUTE L'ANNÉE - PROMOTIES GEDURENDE HET HELE JAAR

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

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

info@aubergedalsace.be

WWW.AUBERGEDALSACE.BE - WWW.HOTELDEFRANCE.BE



OP ONTDEKKING IN DE NATUUR

Tekst: **Emilie Batter**





De Ourthe natuurlijk en ongewoon

Enkele tijd geleden ontdekten we de Ourthe en zijn activiteiten van vroeger, in het gezelschap van Noëlle Willem, verantwoordelijke van het Documentatiecentrum van de Midden-Ourthe in Rendeux*. We zetten onze tocht verder aan de rand van deze inspirerende rivier en komen terecht in een wereld die tegelijk natuurlijk is, lekkers biedt en betovert. Van Ourthe naar Ourt, waar zijn twee bronnen gelegen zijn, ontsluit hij ons beetje bij beetje zijn geheimen en mysteries. We gaan op stap voor een reis tussen natuur en folklore, met onderweg twee boeiende ontmoetingen!





Een natuur om te vrijwaren

Vincent VANDER HEYDEN is directeur van het Natuurpark van de Twee Ourthes (PNDO). Deze Luikenaar heeft een managementdiploma, met een specialisatie in milieu, en werkt hier al elf jaar. Hij geeft ons toelichting bij het werk van zijn gemotiveerd en vindingrijk team. Zeven mensen wijden zich aan de opwaardering van een grondgebied dat zich over zes gemeenten uitstrekt. Zij hebben de taak om de natuurlijke rijkdommen van die locaties positief te promoten.

Vooraleer dieper in te gaan op de opdrachten van het PNDO legt Vincent ons uit dat veel mensen een natuurpark verwarren met een natuurreservaat. Maar in tegenstelling tot een reservaat is een park wel bewoond. Het gaat om een landelijk grondgebied met een minimale oppervlakte van 10.000 ha, waarop een aantal maatregelen worden genomen om het milieu te beschermen en de bewoners beter te doen leven.

Laten we na deze korte theoretische uiteenzetting deze prachtige streek doorkruisen, die gevormd wordt door de gemeenten Bertogne, Gouvy, Houffalize, La Roche-en-Ardenne, Sainte-Ode en Tenneville. Laten we samen met Vincent op ontdekking gaan van deze betoverende plekken die zo lekker ruiken naar de Ardense authenticiteit.

De opdrachten van het PNDO

Sinds 2001 werkt het park aan drie thema's, namelijk de natuur, de bescherming van het landschap en de economische ontwikkeling van het platteland. Daaruit volgen een hele reeks acties, in partnerschap met de gemeenten en de inwoners. De leidraad is de sensibilisering van de 23.000 inwoners die over 76.000 ha verspreid zijn, voor de vrijwaring van de biodiversiteit. Met pedagogische projecten, lezingen en andere workshops, worden thema's aangekaart zoals het hergebruik van inheemse planten, het pesticiden-vrij beheer van de openbare ruimtes of ook nog de manier om kerkhoven te bebloemen en te beheren. Elke opdracht omvat een educatief luik, samenwerking met andere parken, bewustmaking, educatie en innovatie. De taak van het PNDO is vooral administratief. Het heeft de rol om de spelers op het terrein te begeleiden en ze richtlijnen te geven.

**Zie BodA 6/2014 en **BodA 1/2012 (gratis in te zien op www.luxembourg-belge.be)*



Het grondgebied in enkele woorden

Het grondgebied bestaat voor 50 % uit bossen, 40 % uit landbouwgrond en 5 % woongelegenheden. Dat laat maar 5 % over voor economie en toerisme ... Er zijn evengoed ingesloten valleien als plateaus te vinden, zoals Bastogne, Les Tailles of Saint-Hubert. Veel delen zijn niet zo toegankelijk, zodat de fauna en flora er goed bewaard blijven. De landschappen zijn opmerkelijk en sommige behoren tot de mooiste van Wallonië. Tal van dorpen wisten hun zowel bebouwd als natuurlijk erfgoed goed in stand te houden.

De fauna en flora weer tot leven brengen

Het PNDO zette onder meer een actie op om dalbodems weer open te stellen, door de randen van bepaalde beken te ontbossen. Dat legde het biologisch potentieel weer bloot. Een project voor de aanleg van boomgaarden van hoogstammige bomen en de herinvoering van vergeten variëteiten werd ook op de sporen gezet. Zeker ook te vernoemen is de restauratie van het leefgebied van de otter, de aanleg van zwaluwnesten en onderkomens voor insecten.

“Al onze acties voeren naar de Ourthe”, legt Vincent uit. “Bijvoorbeeld het gebruik van pesticiden terugdringen, tot op een dag zelfs helemaal te vermijden, heeft een impact op de goede kwaliteit van het water. Vanaf 2017 starten we met een project rond de droge stenen. Het is een mooie manier om oude technieken te herwaarderen.”

Meneer Ourthe en zijn twee bronnen

De westelijke Ourthe ontspringt in Ourt, een dorpje in de buurt van Libramont. De bron van de oostelijke Ourthe ligt in het dorp met dezelfde naam, bij Gouvy. De twee rivieren vloeien samen in Engreux en bieden de liefhebbers oogstrelende landschappen. Hoewel ‘bron’ een groot woord is. We luisteren naar Vincent.

“Er wordt geregeld gepraat over de bronnen van de Ourthe, maar ze zijn heel moeilijk te bepalen. In feite gaat het om een aantal kleine beken die op een bepaald moment bij elkaar komen en zo de rivier vormen. Het is geheimzinnig en fascinerend, want het is niet precies te situeren waar al deze mooie landschappen beginnen.”



“Voor mij betekenen de Ardennen groen en fris! Het is een grondgebied met een sterke persoonlijkheid, waar de natuur nog goed bewaard bleef.”



Houffalize – D2

PARC NATUREL DES DEUX OURTHES

rue de La Roche, 8
B-6660 Houffalize
+32 (0)61 21 04 00
info@pndo.be
www.pndo.be

Van Ourthe naar Ourt, de hartendieven van Vincent

*“Er zijn er wel enkele, maar ik hou vooral van de Ourthe tussen Cetturu en Brisys, langs de molen van Bistain. De vallei van de Laval, tussen Sprimont en Houmont, is ook erg inspirerend. Een idyllische wandeling die ik zeker kan aanraden, is de beek volgen van Bertogne naar Herlinval. Maar mijn grootste hartendief is zeer zeker het dorpje Wyompont. Het is een rustige, typische plek met zijn bruggetje. Er heerst een vredige sfeer. Het is één van de best bewaarde dorpen van de Ourthe-vallei. Als het wat ongewoner mag, dan denk ik aan de resten van het project voor het kanaal van Bernistap** dat de Maas met de Moezel moest verbinden.”*



Herberg “Le Vieil Engreux”

Wanneer ik aankom in Engreux, een dorpje op de samenvloeiing van de twee Ourthes, waan ik me in het paradijs. De tijd bleef hier enigszins stilstaan en dat doet goed. Ik heb afgesproken met Jacques Jaminon, die een eerder aparte afspanning openhoudt. Daar beland ik helemaal in een toverwereld, waar kabouters, feeën en andere personages van de lokale folklore zich de plek eigen maakten. In deze kleine sprookjeswereld verwelkomt gangmaker Jacques mij uitbundig. De ontmoeting met deze fantasierijke man zal ik niet licht vergeten ...

Een bruisend leven

Jacques heeft altijd al een grote passie voor cultuur en voor eten gehad. Het minste dat we kunnen zeggen, is dat hij een afwisselend leven heeft geleid. Zo hield hij respectievelijk een cabaret-theater open in Luik (vanwaar hij afkomstig is), drie restaurants en een drukkerij, maar was hij ook muzikant in een folkgroep en werkte hij als graficus. Maar op een dag wordt het tijd om het rustiger aan te doen. Deze volledige breuk met de drukte van de stad brengt hem naar de Ardennen. Hij koestert een grote genegenheid voor deze streek en kwam er als kind al met zijn ouders, die er een ferme huurden voor de vakantie.

Toen hij nog maar pas in de Ardennen was, ging hij werken in het milieu van de trekpaarden en bracht zo zijn dagen bijna volledig door in de bossen. In die tijd leefden de inwoners van Engreux nog zoals vroeger en lag het dorp er eerder verlaten bij. Het was dus geen sinecure om er een toeristische trekpleister van te maken. Beetje bij beetje laat hij het werk in het bos voor wat het is en zet hij een concept voor een vakantiewoning op. We schrijven dan 1994.



Hij wou een plek inrichten waar mensen in alle gezelligheid iets konden drinken en tegelijk van cultuur proeven. En dan stoot hij op dit café uit de jaren vijftig, waar hij op slag voor valt.

Waar denkbeeldige figuren thuis zijn

Voor Jacques is deze decoratie rond boswezens een vorm van prettig gestoord zijn. Hij mikt een beetje op het droste-effect. Volgens hem kan het leven alleen lichter worden als we de dingen in de negende graad opvatten. *“Met alles kunnen lachen en vooral met zichzelf, dat is een teken van goede gezondheid”*, vertrouwt hij ons toe met zijn typische goedmoedigheid. Het restaurant een identiteit geven met de kabouters als thema, lag al snel voor de hand. *“We zijn hier in het land van de kabouters, in een sprookjeswereld. Het aardmannetje is een ongetemd wezen, maar heeft een goede naam. Hij is joviaal en hulpvaardig. Hij leeft in harmonie met de natuur. Zijn enige ondeugd is dat hij net iets te veel van meisjes houdt. Hij is slim en zaait verwarring in de harten. Hij is geestig en dynamisch”*.





Op een boogscheut van de herberg is het feeënbad te vinden, boven op een natuurlijke bron. Omdat de kabouter graag grappen uithaalt en een beetje geobsedeerd is door meisjes, heeft de kraan een bijzondere vorm. Daarnaast staat een tumulus van kabouters.



OP ONTDEKKING IN DE NATUUR



Meer dan 1.100 figuurtjes sieren de plek. Als Jacques er eentje zou moeten kiezen, dan zou het dit zijn (zie foto). *“Het is de meest geschifte, ik vind trouwens dat hij in dat opzicht een beetje op mij lijkt.”* Hij heeft zijn hart verloren aan deze kabouter omdat hij ontworpen werd door een atelier van gehandicapten. Er gaat een zekere oprechtheid van uit.

En de magie van de Ourthe werkt!

Jacques is vol lof over de Ourthe en de mooie streek aan de samenvloeiing. Engreux torent uit boven de Ourthe, wat de landschappen hier zo uniek en fascinerend maakt. *“Ik zeg vaak dat alle wegen naar de Ourthe leiden. Ik heb onmiddellijk mijn hart verloren aan deze plek. Zowel vanuit La Roche-en-Ardenne als via Houffalize kom je, eens voorbij de bosroute, in een soort bel terecht. Het dorp heeft fantasytrekjes. De omgeving is anders, een beetje ongerept en soms ruw, maar ik voel me hier goed.”*

Volgens Jacques kunnen aan de Ourthe alle mogelijke eigenschappen toegedicht worden. *“Hij is grillig, wisselend, eeuwig, ... Hij is wervelend en tijdloos.”* We staan hier op slechts een ‘kabouterworp’ van het meer van Nisramont en zijn uitzonderlijke omgeving, maar ook van het lieflijke kader van de oude Molen van Spitanche.



OP ONTDEKKING IN DE NATUUR

Buiten de platgetreden paadjes

Jacques, waarom moeten de mensen naar Le Vieil Engreux komen?

“Voor de ontvangst, het eten, het kader en de muziek. Hier kom je plezier maken. Ik plaag de mensen graag, hou ze graag een spiegel voor. In het begin verrast dat wat, maar als de mensen het spel meespelen valt er met alles te lachen. Het is zeker ontspannend. Mijn klanten zijn tussen 0 en 99 jaar oud. Hier leer je weer communiceren op een eenvoudige manier. Ik vind het zo erg als ik een tafel van acht moet bedienen, waar iedereen met zijn elektronisch toestel zit te spelen. Hier zijn de contacten rechtstreeks en rechtuit. Dat is volgens mij de basis van ons bestaan. De huidige wedren naar vooruitgang werkt me op de zenuwen. Herbronnen doet deugd. Mensen komen hier ook gewoon iets drinken en cultuur en informatie opsnuiven. Op de bovenverdieping organiseer ik geregeld tentoonstellingen rond de natuur. Ik ben nu het aanspreekpunt van het bezoekerscentrum. Ik verkoop wandelkaarten en ik heb info over het Natuurpark van de Twee Ourthes.”

Hier zijn de contacten rechtstreeks en rechtuit. Dat is volgens mij de basis van ons bestaan.

U wil er eens helemaal uit? Ga dan eens langs in deze herberg die op geen enkele andere lijkt, daar waar de twee Ourthes elkaar tegenkomen. Misschien leert u er een grappige kabouter kennen. Eventjes uitblazen in Le Vieil Engreux is een goede remedie tegen de ziekte van de zwarte gedachten.



Welk soort keuken serveert u?

Mijn keuken is erg streekgebonden en volgt de seizoenen: wild, paddenstoelen, ... Ik ben een gepassioneerde paddenstoelenkenner en -eter. Ik pluk meer dan 35 eetbare soorten in het bos. Mijn twee grote specialiteiten zijn paddenstoelensoep en stoofvlees met La Chouffe. Ik hecht veel belang aan de versheid van de producten en ik kies ook altijd voor lokaal.”



“BISTROT DE TERROIR”

in Belgisch Luxemburg

Le Vieil Engreux heeft, net als een twintigtal andere zaken in Belgisch Luxemburg, het keurmerk Bistrot de Terroir®. Als u in onze streek bent, laat u bekoren door hun lekkere gerechtjes met een heerlijk ambachtelijk natje erbij!

www.bistrotdeleterroir.be

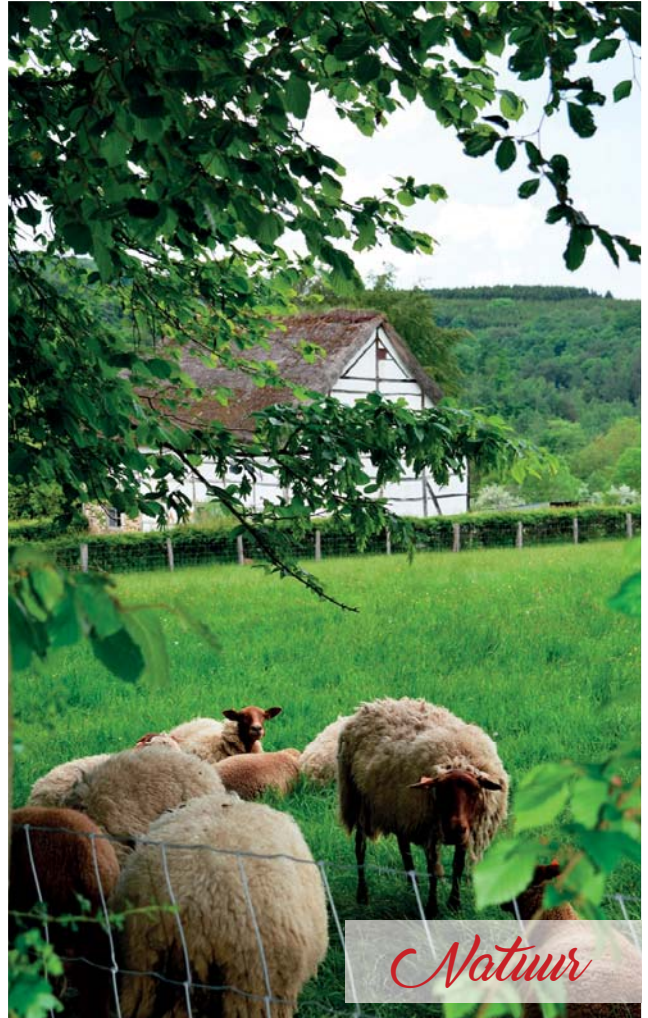
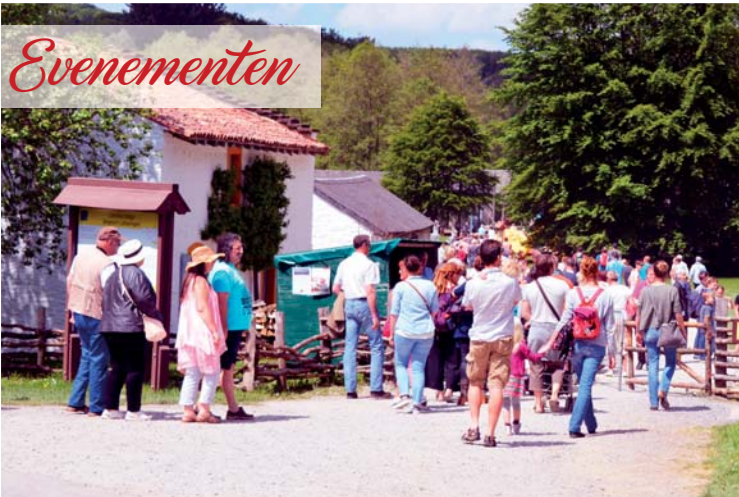


Engreux - C2

LE VIEIL ENGREUX

Engreux, 64
B-6663 Houffalize
+32 (0)61 28 81 76
vieil.engreux@gmail.com

Domaine du Fourneau Saint-Michel



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

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



HET ARDENS GEHEUGEN

Tekst: Fanny Lardot

BOUILLON, een verleden als ‘verlichte’ stad



TE WINNEN: 10 X 2 tickets voor het Hertogelijk Museum en 10 boeken "Pierre Rousseau ou l'école d'un journalisme éclairé" van 16/01 tot 15/02/17 op <http://blik-ardennen.luxembourg-belge.be>
+ kortingsbon voor aankoop van het boek (5€ i.p.v. 12€)

Wie de naam Bouillon hoort, denkt meteen aan zijn beroemde ridder Godfried en zijn kasteel, dat trots uittoert op de rotspunt. Maar Bouillon is vooral een stad die eeuwen doorstond en meer dan eens roemrijke tijden beleefde. Nog niet zo heel lang geleden, iets vóór de Franse Revolutie in de achttiende eeuw, maakte een literair werk dit kind van de Semois wereldberoemd. Journalist Pierre Rousseau en zijn fantastische drukkerij zitten daar voor veel tussen. Ook vandaag zijn nog tal van gebouwen in de Franse stijl van die periode te zien.



Sibylle LEGRAND, de conservatrice van het hertogelijk museum, belicht de omstreden relatie tussen Rousseau en de 'verlichte' stad.

Een verlichte Fransman ruilt Parijs voor Bouillon

Pierre ROUSSEAU is een zakenman die de filosofische denkwijzen van zijn tijd aanhangt. Hij werd in 1716 geboren in Toulouse en strijkt in 1740 neer in Parijs, waar hij de plekken bezoekt die toen in de mode waren en omgaat met beroemde schrijvers en wetenschappers.

De filosofie van de Verlichting is volop in zwang. De Franse intellectuelen binden de strijd aan met het obscurantisme en de absolute politieke macht die in het rijk heerst en verspreiden zoveel mogelijk kennis (op alle gebieden) en het humanistisch gedachtegoed (gelijkheid, vrijheid, rechtvaardigheid, ...). In deze context stellen Diderot en D'Alembert in 1751 hun 'Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers' (Encyclopedie of beargumenteerd woordenboek van de wetenschappen, kunsten en beroepen) samen. Dit omvangrijke werk is verondersteld alle kennis over de wereld te bevatten. Het wordt een voltreffer, maar de censuur slaat toe.

Na een korte carrière als toneelschrijver wordt Rousseau journalist. Bij broedt zelf ook op een project voor een encyclopedisch blad. In 1756 zet hij zijn onderneming op de sporen, niet in Parijs (omdat de censuur er harder wordt), maar in Luik. De stad



is dan ook ideaal gelegen aan de grenzen met de Europese landen. Er worden meer en meer als 'gevaarlijk' beschouwde boeken gedrukt en verspreid vanuit de prinselijke stad. Maar de woede van de kanunniken over de inhoud en de methodes die Rousseau hanteert, dwingt hem tot ballingschap. We schrijven 1759. Waar kan een persona non grata zijn persen nog neerzetten?

Het antwoord op die vraag komt van de heer van Bouillon. Charles-Godefroy de La Tour d'Auvergne ziet de Franse drukker maar al te graag komen. Ten eerste omdat deze activiteit zeer winstgevend zou kunnen zijn voor dit arme grondgebied en deze streek die voornamelijk van de landbouw leeft. Bovendien kan de hertog zo nog duidelijker maken hoe groot zijn minachting is voor de prins van Luik, met wie hij een woelige relatie heeft. En tot slot sluiten de ideeën die het tijdschrift verspreidt, nauw aan op de ideologie van de vorst, die vaak contact heeft met Voltaire. Maar waarover gaat het 'Journal Encyclopédique' van Rousseau nu precies?

C'est de Dieu que nous vient cet Art ingénieux
De peindre la parole et de parler aux yeux
Et par ces traits divers et figures tracées
Donner la couleur et du corps à nos pensées

Pierre Simon Fournier (1712-1768), typographe



De Wikipedia van de achttiende eeuw

Zoals de naam al doet vermoeden, wordt het Journal Encyclopédique beïnvloed door het werk van de filosofen Diderot en D'Alembert. Het dient als aanvulling van het beargumenteerde woordenboek en heeft dezelfde doelstellingen: de menselijke kennis uitbreiden door de analyse van nieuwe werken en zoveel mogelijk lezers iets bijbrengen.

Rousseau omringt zich met zorgvuldig uitgekozen medewerkers, sommige uit het buitenland (gevestigd in Londen en Berlijn). Kwestie van zo snel mogelijk op de hoogte te zijn van alle nieuwe dingen in Europa (literatuur, wetenschappen, politiek, cultuur). Hij blijft wel de hoofdredacteur en houdt een greep op wat geschreven en gepubliceerd wordt. De grote krachtlijn is gematigdheid. Rousseau beseft namelijk dat gematigde uitlatingen meer effect hebben dan brutale standpunten.

'Le Journal' wordt uitgegeven van 1756 tot 1793. Het is een uitgebreid bibliografisch fonds dat internationaal succes boekt. De abonnees wonen in Frankrijk, het Heilige Rijk, Engeland, Italië, Rusland, Polen en er is zelfs een Italiaanse versie! Er zijn zowat 304 delen in 12°. In Bouillon hebben zelfs de Sepulcrinen een abonnement. Leuk detail ... de oprichter van het blad werd uit Luik verjaagd door de clerus!

* In -12: een boekformaat uit de 17de en de 18de eeuw, ook duodecimo genoemd: de boekdrukker drukt 24 bladzijden op één vel, dat tot twaalf blaadjes gevouwen wordt. Deze boekvorm lijkt erg op onze huidige pocketboeken.



Guillaume Edeline - La Maison des Encyclopédistes - Lavis



Bouillon in 1690

Rousseau en Bouillon, een “je t’aime moi non plus”

In 1760 vestigt Rousseau zich in de rue du Pont in Bouillon, in de buurt van de pont de Liège. Hij is vergezeld van zijn echtgenote en zijn schoonbroer Charles-Auguste de Weissenbruch (zijn rechterhand). Het Journal heeft al 1200 intekenaars, een schot in de roos dus. Maar in Bouillon wonen dan slechts 3000 mensen, voornamelijk boeren die hoegenaamd niets afweten van de culturele wereld en van de luister van de stad. De drukker verveelt zich en wil niet eeuwig blijven wonen in ‘dit Siberië’, zoals hij de stad zelf omschrijft. Nochtans is de nabijheid van Frankrijk een niet te verwaarlozen voordeel.

Maar goed, de Fransman zal zich uit de naad werken om zijn tijd vol te krijgen. Vanaf 1762 brengt hij ook de “Gazette salulaire”, uit, een medisch blad waarvan hij de enige redacteur is. Later volgt nog de ‘Gazette des Gazettes’, die meer op de politiek inzoomt. Rousseau wordt schatrijk. Hij en zijn medewerkers verhuizen naar de rue du Moulin. Maar niet alleen het oude materiaal wordt naar het atelier vervoerd, er komt ook een heel nieuwe drukpers te staan! Met dat doeleinde wordt in dezelfde straat nog een ander huis gekocht, dat toebehoorde aan advocaat Haven.

Zaal Pierre Rousseau



De ondernemer heeft een project dat hem na aan het hart ligt: de oprichting van een drukkerij voor boekwerken. En zo wordt in 1768 de ‘Société Typographique’ boven de doopvont gehouden. De bestsellers worden herdrukt, net als de verboden boeken. Het is moeilijk om precies te weten hoeveel publicaties van Bouillon komen, want de censuur verplicht om alsmaar sluwder te worden, onder meer met valse toeschrijvingen (Londen, Parijs, ...). Geschat wordt dat de drukpers van Bouillon in iets minder dan 30 jaar zowat 260 werken afleverde.

Bouillon leeft van de drukkerij

Door de jaren heen groeit Rousseau uit tot een zeer rijke en zeer geachte ‘litteraire fabrikant’. Hij beheert een onderneming van bijna 60 bedienden en arbeiders, veelal buitenlanders die in Bouillon een echtgenote vinden en een gezin stichten. Maar in 1775 keert Rousseau terug naar Parijs om er zijn laatste jaren te slijten (hij overlijdt in 1785). Hij geeft de leiding van het Journal over aan zijn schoonbroer. De ‘Société’ zelf drukt bijna niet meer. Wanneer de persen in 1795 in Brussel belanden, dooft de activiteit in Bouillon snel uit. Dat neemt niet weg dat veel inwoners hun inkomen dankten aan het bloeiende bedrijf van Rousseau.

HET ARDENS GEHEUGEN



Zaal Decoratieve Kunsten uit de 18^e eeuw

Wat rest er nog van de bloeitijd van de Verlichting?

Bommen van de Tweede Wereldoorlog maakten het huis van de drukker met de grond gelijk, net als veel woonhuizen langs de rivier trouwens. Alleen de naam van het straatje van de drukkerij, vlakbij, herinnert nog aan de omvang van de activiteit.

Maar in het hart van de stad zijn nog altijd een aantal mooie gebouwen uit de achttiende eeuw te bewonderen. De meeste zijn trouwens beschermd! Het werk van het Hertogelijk Museum en van de beroeps van het toerisme moet de schijnwerper richten op deze fantastische periode, die vaak in de schaduw van de Middeleeuwen staat. Zoals Sibylle Legrand stelt: *“De nieuwsgierige toerist kan allerlei aanwijzingen ontdekken die bewijzen dat Bouillon hoegenaamd geen alledaagse stad is. Ze is de meest Franse van de stedelijke architectuur van België, door de overheersende Lodewijk XV-stijl.”*

...

HET ARDENS GEHEUGEN

•••

"In de achttiende eeuw bekleedt een kleine elite van intellectuelen in Bouillon belangrijke functies in het beheer van het hertogdom. Het gaat vaak om veredelde burgers, die in de omgeving van de hertogelijke macht zwermen en een zekere rijkdom hebben. De familie de la Tour d'Auvergne telt bekwame juristen, die niet altijd makkelijk op te sporen zijn, gezien het grondgebied de faam van Siberië geniet (dixit Rousseau). Maar deze prominenten brengen in hun bagage wel de stijl en de levenswijzen op zijn Frans mee. Een beetje zoals Rousseau op hetzelfde moment met zijn drukkerij deed."

Deze Franse 'chic' krijgt materieel vorm met de bouw van comfortabele en luxueuze woonhuizen:

HET 'HÔTEL D'ARTÈZE' - 1

(privé): werd tussen 1753 en 1762 opgetrokken (aan de huidige rue du Brutz). Zijn naam komt van graaf Alexandre d'Artaize Roquefeuil, de luitenant-kolonel van de cavalerie die het in 1820 erft. Zelf woont hij in Parijs en dus wordt dit zijn buitenverblijf. Eind de negentiende eeuw verbouwen de eigenaars (de industriële familie Camion) het tot een prachtig kunst- en literatuursalon waar vermaarde kunstenaars een weekend lang kunnen verblijven. Een toemantje: de veranda, een elegante ruimte vol licht, die in 1905 werd ingericht voor het huwelijk van dochter Camion

HET MAUGRÉ-HUIS - 2

(privé): opgetrokken op de place des Champs-Prévôt vanaf 1708, eigendom van Remacle Henry, die werken uitvoerde voor de hertog en de koning van Frankrijk. Zijn nicht en haar echtgenoot erven het. Deze laatste, Richard Chauvet (1767-1844), is een spilfiguur van de burgermaatschappij van Bouillon. Hij wordt Belgisch senator en ook burgemeester van de stad in 1836. Daarna gaat het huis over

naar de familie Ozeray, waarvan een dochter, Madeleine (1908-1989), een beroemde toneelspeelster wordt (ze vertolkt onder meer Ondine van Jean Giraudoux) en de muze van Louis Jouvét.

HET HUIS VAN DE PROVOOST

(privé): dit gebouw werd ingericht aan de boulevard Heynen en werd waarschijnlijk heropgebouwd in de achttiende eeuw. Het dankt zijn naam aan de functie die de bewoner uitoefende. Het heeft de typische architectuur die de hertogen in die tijd voorstonden.

HET LAVACHERY-HUIS - 3

(privé): aan de straatkant op de hoek van de rue Augustins en de rue Georges Lorand, een mooi voorbeeld van de huiselijke architectuur van een burgerklasse die vooral uit handelaars bestond. Het belang? De aanwezigheid van een balkon dat afgeschermd is door een hek van smeedijzer met het monogram van de eigenaar.

HET OUD HERTOGELIJK PALEIS

(huidig stadhuis): als vroegere verblijfplaats van de regering van Bouillon heeft dit gebouw een meer bescheiden architectuur vergeleken met andere constructies in die stijl, ook al is te vermoeden dat de hertogen er raffinement wilden in brengen.

HET 'HÔTEL DORIVAL' - 4

(privé): dankt zijn naam aan één van de bewoners (Thomas Dorival de Fignamont, de kanselier-voorzitter van het opperste gerechtshof), een ambtswoning want de zittingen van het Hof zullen er plaatsvinden (vandaar de zekere luister). Recenter werd het verbonden aan Cécile de Vault de Champion, de gewaardeerde schrijfster en salonbezoekster die er tot 1960 recepties organiseert. In de kleine zitkamer werd panoramisch behangpapier ontdekt (een soort



weidse landschappen). Ze zijn echt uniek, want het zijn de enige exemplaren die in België geregistreerd zijn!

HET 'HÔTEL SPONTIN' - 5

(eigendom van de stad, het huidig hertogelijk museum): gebouwd door Nicolas-Joseph de Spontin, raadsheer aan het opperste gerechtshof. Deze woning vervulde door de jaren heen verschillende rollen: particuliere woning, gemeenteschool (1929), toeristisch hotel en nu een museum! In 1958 brengt het hertogelijk museum er zijn collecties onder, om later uit te breiden (de vroegere woonplaats van de gouverneur er vlak naast, huisvest de stukken uit de moderne tijd en van de Ardense folklore).

1	2
5	3
	4



“Deze huizen zijn gebouwd op de linkeroever van de Semois, zo dicht mogelijk bij het hertogelijk paleis. Ze staan blijkbaar pal tussen de lokale bevolking, die grotendeels bescheiden tot zelfs arm is. Dit nieuwe genre maakt van deze huizen zeer aparte voorbeelden ten opzichte van de traditionele Ardense woonhuizen. Ze zijn gemaakt voor het gezinsleven en voor het mondaine leven (ontvangst-salons). Er blijkt goede smaak zonder overdrijven uit, en ze bevatten alle nuances van het ‘zoete leven’. Nieuw is wel dat elk vertrek een eigen functie krijgt. Vandaag openen deze huizen de deuren tijdens evenementen zoals de Open Monumentendagen.”

Maar hoe ziet het interieur van deze huizen eruit? Om dat te weten te komen, spreken we af in het hertogelijk museum. Een nieuwe collectie belicht de typische siervoorwerpen van de door de Verlichting geïnspireerde salons (sierkunsten). We nemen een kijkje in het privé-leven van deze burgers. U kunt zelfs de geborduurde vestjes zien die Rousseau zelf droeg! Het Museum, dat is meer dan 1000 jaar geschiedenis van Bouillon: de kruistochten, de oosterse en middeleeuwse kunst, de wapens, de folklore of ook het smeedwerk.



Bouillon - A3

MUSÉE DUCAL

rue du Petit, 1
B-6830 Bouillon
+32 (0)61 46 41 89
info@museeducalbouillon.be
www.museeducalbouillon.be

HET ARDENS GEHEUGEN

Stadswandeling in het spoor van de Verlichting

Om u bij uw bezoek te helpen, stippelde het bezoekerscentrum (Syndicat d'Initiative) een route langs opmerkelijke architectuur van Bouillon uit. Deze bevat 21 stopplaatsen, met elk een uitgebreid gedocumenteerd bord met uitleg. Francis Clébant, voorzitter van het Syndicat, Thierry Props, adjunct-bestuurder en Patrice Wey, bestuurder, vertellen er ons wat meer over.

“Het project werd onlangs ingehuldigd, maar lag al lang te sudderen bij het SI. Het heeft tijd gevraagd om alle nodige bestuurlijke vergunningen te krijgen voor het plaatsen van

de borden. Daarna moesten we ons toeleggen op het documentonderzoek en vervolgens de vertaling. Alles is in vier talen vertaald. Wilt u er nog meer over weten, dan kunt u de QR-code gebruiken. Dit werk was mogelijk dankzij de medewerking van het hertogelijk museum en van de historicus en archivaris van de stad, Roger Nicolas.

Het circuit van ongeveer twee kilometer brengt u de hele stad rond en laat u het rijke militaire en architecturale erfgoed ontdekken. Het fort, de Sint-Pieters-en-Pauluskerk, maar ook de bastions, het vroeger klooster van de Sepulcrinen, het oud burgerhospitaal, de militaire wijk en de bewuste burgerhuizen.”

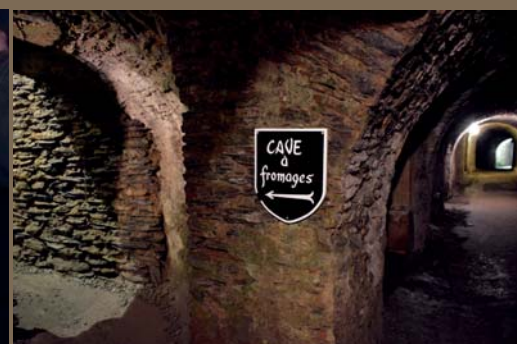
U krijgt dus het verhaal te horen van alle grote momenten in de geschiedenis van Bouillon!

www.bouillon-initiative.be
www.bergerie-acremont.be



Kasteelkaas

Waar het SI ook trots op is, zijn de nieuwe bewoners van het kasteel. Sinds 2016 herbergen de kelders de kazen van de **'BERGERIE D'ACREMONT'**. Deze laatste rijpen in het fort zelf en zijn trouwens geïnspireerd op een middeleeuws recept! Ze worden verkocht in een aantal fijne kruidenierszaken en buurtwinkels. Ook sommige restaurants verwerken ze in hun recepten. Hun koosnaampjes? 'Œillets du château' (anjers van het kasteel) bijvoorbeeld, als verwijzing naar de kenmerkende bloemen die enkel op de muren van de vesting groeien.



IN ROCHEHAUT-SUR-SEMOIS,
OP 15 KM VAN BOUILLON,
VINDT U DIT PARADIJS
VOOR EEN GESLAAGDE DAG
OF MEERDAAGS VERBLIJF



**AUBERGE
DE LA
FERME**



HOTEL-RESTAURANT
TAVERNE DE LA FERMETTE
ARDEENSE WINKEL
SEMINARIEZALEN
DIERENPARK • LANDBOUWMUSEUM

OM LEKKER TE ETEN

... in het gastronomische restaurant van
« **L'Auberge de la Ferme** »



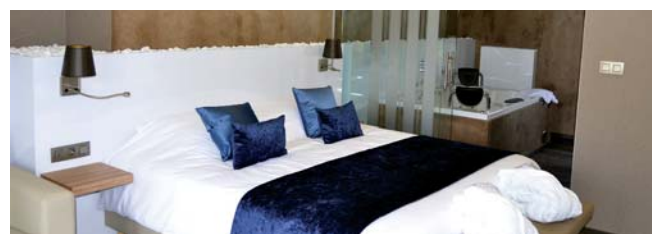
...in de taverne met streekproducten en een typisch Ardens decor

« **La Taverne de la Fermette** »



OM RUSTIG TE SLAPEN

... in ons hotel van
« **L'Auberge de la Ferme** »



...andere overnachtingsmogelijkheden zijn :



De 3 vakantiewoningen
« **Les Tilleuls** »

De twee toeristenkamers
« **Le Séchoir à Tabac** »

Hotelchalet
« **Le Chalet** »

Hotelwoning
« **Le Wellness** »

Zeer comfortabele hotelwoningen
« **Les Maisons des Balcons** »



OM TE ONTDEKKEN



...de oude ambachten
van de Ardennen aan de hand
van twintig taferelen

« **L'Agri-Musée** »



...bezoek met het toeristische
treintje het dierenpark
met meer dan 40 in- en
uitheemse diersoorten

« **Entre Ferme et Forêt** »



...onze streek- en ambachtelijke
producten uit Luxemburg in

« **La Boutique
Ardennaise** »

**PROFITEER VAN ONZE THEMAPRIJZEN,
MAAND NA MAAND!**



Denken al uw verblijven voor 2017 te reserveren :
beschikbaarheden en informaties
op www.aubergedelaferme.com of op de 061/46.10.00

Voor elk pakket krijgt u een cadeau aangeboden!

BLIK VAN DE JONGEREN

Tekst: Françoise Lutgen



TE WINNEN:
5 GEZINSTICKETS

van 16/12/16 tot 15/01/17 op
<http://blik-ardennen.luxembourg-belge.be>

Edmond Fouss, oprichter van
het Museum van de Gaume



MUSEUM(S) van de GAUME ook voor de KINDEREN!



Het Museum van de Gaume is gehuisvest in het vroegere Recollecten klooster in Virton. Het werd ingehuldigd in 1939 en kreeg er in 1992 een hedendaagse vleugel bij. Zijn rijke en afwisselende collecties bestrijken archeologie, kunst, burgerlijke en religieuze etnografie, industriële en volkskunst, regionaal meubilair en tradities van de Gaume.

Van in het begin had het Museum van de Gaume aandacht voor de kinderen, kwestie van de dingen (erfgoed, kunst, verhalen, legendes, ...) door te geven aan de allerjongsten. Hier leren ze hun erfenis begrijpen, om ze dan in te passen in het heden. **Edmond FOUSS**, de historicus die het museum oprichtte, wist in zijn tijd al de kinderen te verwonderen met avondvertellingen rond de haard van de 'Ferme de la Dîme' in Montquintin (sinds 1965 het Museum van het Plattelandsleven).





Myriam PEZZIN, onderwijzeres van opleiding, staat sinds 1984 aan het roer van de pedagogische dienst. Met de passie en gulheid die haar zo eigen is, ziet ze er op toe om een hele reeks educatieve en ludieke animaties te organiseren voor de allerkleinsten en biedt ze allerlei pedagogische activiteiten aan, zowel voor scholen als voor gezinnen.

Er is al veel samenwerking met scholen: pedagogische blaadjes, de medewerking aan 'Le P'tit Gaumais', rondleidingen à la carte, zowel in het Museum van de Gaume van Virton zelf als in de antennes, zoals het Museum van de Reliëfstenen (Montauban-Buzenol), van het Plattelandsleven (Montquintin) of het Museum van de Militaire Geschiedenis (Latour).

Het Museum van de Gaume is ook een pedagogisch instrument voor

de studenten van de pedagogische afdeling van de Robert Schuman hogeschool in Virton. Deze toekomstige leerkrachten worden elk jaar aangespoord om een kijkje te gaan nemen in de collecties en het documentatiecentrum van het Museum, zowel in het kader van hun lessen als van hun stages. "Cultuur als vector van insluiting en emancipatie van de kinderen, is een bijzonder actueel onderwerp!" Dat kan alleen maar positief zijn voor de kleintjes die er kunnen van genieten.



Virton - C4

MUSÉE GAUMAIS ASBL
rue d'Arlon, 38
B-6760 Virton
+32 (0)63 57 03 15
courrier@musees-gaumais.be
www.museesgaumais.be



Tof, Le P'tit Gaumais!

Le P'tit Gaumais is een klastijdschrift dat het Natuurpark van de Gaume uitgeeft voor leerlingen van de basisschool. Het Museum van de Gaume werkt eraan mee. Het is tegelijk ludiek en documentair en helpt onderwijzers en ouders om hun kinderen te wijzen op de schoonheid, de rijkdom en de verscheidenheid van alles wat de Gaume te bieden heeft. Te ontdekken en te lezen op hun website:

<http://parc-naturel-gaume.be>

BLIK VAN DE JONGEREN

Myriam Pezzin tijdens
een pyjama-avond.

Welk onthaal krijgen de gezinnen in het MUSEUM?

“Wij hebben een gezinsgericht onthaal uitgewerkt”, horen we van Myriam, “vooral in de ruimte ‘verhalen en legendes’, waar ze zelf hun plan kunnen trekken en een bijzonder moment kunnen beleven dat ouders en kinderen dichter bij elkaar brengt. Drie keer per jaar nemen we deel aan de acties van “Marmaille&Co” (zie kader). Tijdens de krokusvakantie is er “Viens t’a(musées)” (kom je amusu(eum)eren). In de paasvakantie nodigen we kinderen uit om mee te doen aan de wedstrijd “Dessine-moi un Musée !” (Teken eens een museum voor me). De kinderen laten in het museum de vrije loop aan hun creativiteit rond een bepaald thema. Sommige van onze kleine Gaumeesjes wonnen zelfs al een prijs! Tijdens de zomervakanties zetten we een tentoonstelling op met de bekroonde tekeningen en organiseren we een *pyjama-avond*.”

Marmaille&Co

De musea van Wallonië om met het gezin te beleven!

Acht musea in Belgisch Luxemburg doen mee aan de acties die het hele jaar door op het getouw worden gezet: het **Museum En Piconrue** (Bastogne), het **Archeologisch Museum** van Arlon, het **Gaspard Museum** (Arlon), het **Domain van Fournau Saint-Michel**, het **Museum van de Kelten** (Libramont), het **Museum van de Famenne** (Marche-en-Famenne), het **Euro Space Center** (Redu) en de Musea van de Gaume.

www.marmaille.be



Wie heeft de kat gezien?

We troffen het deze zomer 2016. We mochten tussen de jonge deelnemers aan de pyjama-avond glijpen. Het thema luidde “Museozoo”. Onder de vleugels van **Myriam PEZZIN** en van **Marie-Ange RAHIR** onthaalt een hele rist dieren de kinderen! Te beginnen met de - beeldhouwde of geschilderde, grijze of kleurige - katten, die de schilderijen van Marguerite Brouhon bewonen ... Maar er zijn niet alleen katten te bespeuren. Overal zitten dieren verstopt: hanen, kippen, schapen, het lam gods, de soms gekruisigde uil, de tweekoppige arend en ga zo maar door. Ze duiken op waar ze niet altijd te verwachten zijn: in het hoekje van een uitstalkast, ergens verborgen in een schilderij, tussen de collecties etnografische voorwerpen ... De kinderen luisteren, zoeken, beantwoorden de vragen of stellen er, ontdekken terwijl ze zich amuseren. Een mooie zomeravond in de ‘zoo van het Museum’.

De stages van de ‘Kleine’ Schoolvakanties

Tijdens de ‘kleine vakanties’ (herfst, krokus en Pasen), organiseert **Marie NOTHELIER** workshops van drie namiddagen voor kinderen van 6 tot 12. De jonge onderwijzeres heeft ook een diploma reclame en koestert een grote liefde voor geschiedenis, kunst, beelden, sporen en ... kinderen. De leiding van deze leerrijke en tegelijk ludieke workshops is haar op het lijf geschreven. Ze gaat nog altijd helemaal mee in het enthousiasme van de jongste, hun honger om te leren, hun verlangen om iets te maken. De glinsterende oogjes, de brede glimlach en de opgewekte gezichten van de kleintjes vertellen hoe leuk ze het hier allemaal vinden, terwijl ze tegelijk veel opsteken.

Hoe verloopt een workshop? Er wordt een thema gekozen. Een schilder, een personage, een feest, een legende ... Laten we **de workshop ‘Nestor Outer’**



Marie Nothelier en de kinderen tijdens de workshop rond Nestor Outer



volgen. Op de eerste dag vertelt Marie over de kunstenaar. Eerst in het Museum zelf: zijn portret, een buste, zijn aquarellen. Daarna volgen de jongeren de sporen van de schilder in de stad. Ze ontdekken 'La Médina' (het huis waar de aquarellist woonde), het Koninklijk Atheneum Nestor Outer, de 'grote markt' met dezelfde naam, zijn graf op het kerkhof ... De tweede dag is het tijd om creatief aan de slag te gaan. De kinderen hebben de aquarel gezien die Nestor van de Naissemolen maakte, op een boogschuit van La Médina. Vandaag moeten ze

hem zelf natuurgetrouw schilderen. Ze vatten allemaal post tegenover de oude molen, in de natuur, grijpen hun penselen vast en leren aquarelleren. Een zelfde onderwerp en zoveel interpretaties als er kinderen zijn, dat is mooi en ontroerend. Op de derde dag stellen de kleine schilders zelf vol trots ten toon in het Museum, naast het originele werk, en nodigen hun ouders uit. Het is niet duidelijk wie het meest geniet ... De kinderen, de ouders, Marie? Allemaal op hun eigen manier ...

NESTOR OUTER werd in 1865 in Virton geboren en stierf in 1930. De beroemde aquarelschilder gaf tekenles aan het gemeentelijk college van Virton, maar bleef intussen wel van andere oorden dromen. Zoals andere schilders van zijn tijd was ook hij schilder-reiziger en ging hij op zoek naar het exotische, de tinten en het licht van de zuiderse landen (Spanje, Egypte, ...). Net als een oorlogsreporter leverde hij ook kostbare schriftelijke en geschilderde getuigenissen af. Zo schetste hij het pijnlijke conflict van 1914 in de Gaume ((zie BodA nr. 6 - zomer 2014, op de website www.luxembourg-belge.be.)

Stages 2017

“Arduinna, Keltische godin of Diana, Romeinse jaagster?” Welk dier inspireerde het masker waarmee je haar bescherming kan krijgen? Op 27, 28/02 en 1/03.

“Wie ben ik?”, een gecodeerd zelfportret! Je zelfportret tekenen of schilderen, zoals Albert Watrin, Nestor Outer, Félicien Jacques voordeden. Op 3, 4, 5/04.

“Wie was Jenny Lorrain?” We boetseren zelf een medaille of een beeldje, net zoals deze beeldhouwer meer dan 100 jaar geleden durfde te doen! Op 30, 31/10 en 1/11.



BLIK VAN DE JONGEREN

POPPEN aan de MACHT

In het hart van het 'THÉÂTRE DE FRÈRE JACQUES' van het Museum van de Gaume spelen twee mensen een hoofdrol: Annie GOFFIN en Pierre LEROUX, een stel op het toneel, maar ook in het echte leven! Ze zijn ouders en nu ook grootouders en al vele jaren samen. Maar dat ze ook samen op de planken zouden staan? Want a priori bestemde niets deze heel verschillende persoonlijkheden voor om deze passie voor het poppenspel te delen.

Annie is nog een bekende in de kleuterschool Les Sources. Ze begeleidde honderden kleintjes tijdens hun eerste jaren op school. En de kinderen waren dol op haar! Verhalen vertellen die de kleintjes hun adem doen inhouden, daar weet ze alles van. Ze vertrouwt ons toe dat ze zich echter nooit had kunnen voorstellen dat haar man op een dag poppenspeler zou worden. Pierre gaf namelijk les in economie en cijfers spreken nu eenmaal niet zo tot de verbeelding! En toch ...

Het avontuur begint in 2004, als Annie ingaat op de vraag om 'La révolte des jouets' te spelen en te zingen met Sinterklaas en Zwarte Piet, de twee enige poppen van de hand van Myriam Pezzin, die toen in het Museum bestonden. Nochtans lag er al vele jaren een plan in de schuif om een 'castelet'* te bouwen. Annie vroeg zich af waarom die poppenkast nu niet eindelijk concreet vorm kon krijgen.

De eerste poppenkast kwam er in 2005, in samenwerking met Marc Poncin (de gouden vingers van het Museum). Dat zelfde jaar speelde Annie het eerste stuk, 'De Legende van de Vier Heemskinderen'. Onmiddellijk sprong ook Pierre op de kar. Hij hielp met de bewerking van de tekst van Jean-Luc Duvivier de



Fortemps**. Op de dag van de eerste voorstelling liet Pierre zelfs zijn leerlingen in volle examen twee uur lang achter om de voorstelling bij te wonen en zo Annie te verrassen ... en hij was op slag gebeten! Hij zag meteen hoe ook hij op technisch vlak kon helpen met strategieën om Annie alleen te laten spelen en zowel het verhaal, als de poppen, het geluid, de decors in handen te hebben. "Helemaal alleen de vier Heemskinderen op het ros Beiaard zetten, dat was bepaald geen kinderspel! Daar waren allerlei kunstgriepjes voor nodig."

Verwonderen ...

Het huidige 'Théâtre de Frère Jacques', is van a tot z te danken aan het duo Annie en Pierre. Te beginnen met de poppen zelf. Pierre, die wel talent heeft voor karikaturen, vervaardigt de hoofden en Annie beschildert ze en maakt de lichamen en

kostuums met materiaal dat ze hier en daar verzamelt. Deze vier handen creëren typische en kleurige personages. De teksten zijn vooral het werk van Pierre. "Ik vertrek van bekende verhalen of teksten van historici en zet ze dan om in een vlottere spreektaal. Ik doe er ook een vleugje romantiek bij, maar altijd met respect voor de historische basis. Wat ik zo leuk vind aan legendes, is dat ze mogelijk maken om twijfel te zaaien in het hoofd van de kinderen. Je voert ze mee naar een wereld van verbeelding, maar wel met een verband met een plek en een tijd die echt bestonden. Ook al snappen ze niet alles, de kinderen zijn vol verwondering ... dat is heerlijk!"

Annie staat niet langer alleen in voor de voorstellingen. Ook op dat vlak zijn de twee stemmen en de vier handen versmolten! Tijdens de eerste voorstellingen blijft iedereen bij het scenario, maar Annie neemt al snel wat vrijheid, past zich aan het publiek en aan



de reacties van de kleintjes aan, voegt er een vleugje humor aan toe ... elke keer bibbert Pierre een beetje, maar het resultaat is altijd magisch.

Onze poppen kunnen vandaag een tiental voorstellingen brengen:

- de Legende van de vier Heemskinderen,
- de Witte Dame van Montauban,
- de avonturen van de Djean d'Mady,
- de feeën en heksen van Gaume,
- de Daru, het beleg van de Citadel van Montmédy,
- Le Bertrand en La Zoline,
- de Legende van Sinterklaas,
- Kerstmis in de Gaume (een tekst die Pierre volledig zelf schreef) ...

Met hun poppen willen Annie en Pierre de verhalen die vroeger aan de haard werd verteld, weer tot leven brengen. Deze folkloristische

identiteit die getuigt van een tijd toen er nog meer leven en minder onverschilligheid was.

“Een land waar niet meer verteld wordt, verliest zijn wortels en kan niet anders dan sterven”

**Een 'castelet' is de Middeleeuws-Franse benaming voor een draagbare poppenkast, omdat de kast wat op een kasteel met kantelen lijkt (castillo, castello: Italiaans en Spaans). Het verborg de poppenspelers en beantwoordde tegelijk aan een reeks technische vereisten naargelang het type poppen dat gebruikt werd.*

***Jean-Luc Duvivier de Fortemps, "Le Cheval et l'Épée ou les quatre fils Aymon", 2002*

In het **THÉÂTRE** de

FRÈRE JACQUES'

Doe uw (klein-) kinderen een mooie poppenvoorstelling cadeau!

Bent u een groep of een vrij grote familie (min. 10 personen), dan kunt u zelf een privé-poppenvoorstelling voor uw (klein-) kinderen boeken. Het stuk kan zowel in (30€) als buiten (100€) het Museum opgevoerd worden (dankzij de mobiele poppenkast die Annie en Pierre maakten). Info en reserveren in het Museum van de Gaume: +32 (0)63 57 03 15.



DE ARDENNEN ANDERS

Tekst: Carine Binet, Kevin Hazard en H el ene Velden





Toerisme ... voor iedereen

Zo goed mogelijk informeren en locaties toegankelijk maken voor iedereen, dat zijn grote uitdagingen die een gerichte aanpak vragen. Maar het is nodig, om te maken dat iedereen van de Ardennen kan genieten zoals het moet!

Vandaag is meer dan 30 % van ons getroffen door een zekere handicap. Sommige zien of horen niet (meer) zo goed, andere begrijpen de dingen minder snel of kunnen zich maar moeilijk verplaatsen, zoals iemand in een rolstoel maar ook een jonge papa met een kinderwagen.

Dus beslist! Blik op de Ardennen om een patchwork voor te stellen van wat het toerisme in Belgisch Luxemburg aanbiedt en uitwerkt. Op weg dus voor een reeks boeiende ontmoetingen om alles en nog meer te weten te komen over toegankelijkheid.



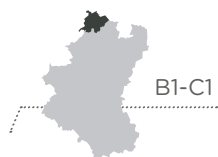
“Toen ik ongeveer drie en een half jaar geleden in een rolstoel belandde, besepte ik hoe moeilijk het was om aan info over de toegankelijkheid te komen. De betrouwbaarste inlichtingen kwamen van andere mensen met beperkte mobiliteit. Ik besliste dus om alle info op internet te zetten, zodat ook anderen hun voordeel konden doen met de toegankelijke adresjes die ik had aangedaan. Het doet me ook plezier dat sommige zaken na mijn bezoek en enkele tips van mij, hun toegankelijkheid hebben verbeterd.”

Het is dus op haar vier wielen dat Blandine Durbuy, La Roche-en-Ardenne en omstreken ging verkennen.

Durbuy

De reis van Blandine begint in Durbuy. Meer bepaald in het **SNOEIVORMPARK** (Parc des Topiaires). Ze geeft meteen toe dat ze Belgisch Luxemburg niet kent. *“Ik heb al een tiental Europese landen bezocht en ook de Verenigde Staten en binnenkort Azië en Australië ... maar nog maar weinig plekken in mijn eigen land. Ik wou daar eindelijk iets aan doen. En gezien ik van de natuur hou, voel ik me hier in mijn nopjes.”*

Blandine wordt verwelkomd door Nadine Devahive, die op de gemeentelijke toeristische dienst van Durbuy werkt. Het park paalt aan de oude stad en is heel goed toegankelijk, van aan de parkeerruimte tot aan het terras met uitzicht op het centrum. De toiletten hebben dan weer een opstapje van drie centimeter. Het is een prachtige plek, die tegelijk energie geeft. Op meer dan 10.000 m² staan 250 in een originele vorm gesnoeide struiken. Sommige zijn zelfs meer dan 120 jaar oud!



B1-C1

PARC DES TOPIAIRES
rue de la Haie Himbe, 1
B-6940 Durbuy
+32 (0)86 21 90 75
topiaires@durbuy.be
www.topiaires.durbuy.be

**HÔTEL-RESTAURANT
LA CALÈCHE**
place aux Foires, 15
B-6940 Durbuy
+32 (0)86 21 32 70
info@lacaleche.be
www.lacaleche.be

LE LABYRINTHE
rue Basse Commène
B-6940 Barvaux-sur-Outhe
+32 (0)86 21 90 42
info@lelabyrinthe.be
www.lelabyrinthe.be



Blandine is bezeten van reizen en van schrijven. Deze blogster van zowat twintig lentes is getroffen door een ziekte die haar belet om zich te voet te verplaatsen. Maar aan zelfbeklag doet deze dynamische wereldreiziger niet mee. Enkele jaren geleden besliste ze om te starten met een blog om haar avonturen te vertellen en nauwkeurige en betrouwbare details te geven over de toegankelijkheid van de locaties die ze overal ter wereld bezoekt.

Blandine Even

en haar 1.000 ontdekkingen op 4 wieltjes

De bestrating maakt het al wat moeilijker om de **OUDE STAD** zelf te bezoeken. Maar de hoofdstraat is dan weer wel goed toegankelijk, net als het restaurant **“LA CALÈCHE”** waar Blandine moeiteloos en zonder enige hulp van een gulle maaltijd geniet. Zoals ze zelf zegt: “Het was goed toegankelijk, van aan de ingangen tot aan de toiletten en de hoogte van de tafels was aangepast. Het was trouwens ook zeer lekker!”

Op naar de reuzendoelhof van maïs nu, in Barvaux. **HET LABYRINT** ligt op een dikke vijf minuten rijden van Durbuy en vierde in 2016 zijn 20-jarig bestaan. Het is open van juli tot oktober en doet u verdwalen in zijn wirwar van paden, laat u kennismaken met zijn bewoners en leuke proeven uitvoeren. “Het is een plek die echt de moeite van een bezoek waard is, vooral met kinderen. De acteurs zijn uitstekend en gaan helemaal op in hun personage. Wat de toegankelijkheid betreft, zijn er aangepaste droge toiletten beschikbaar. Ik raad aan om het labyrint te bezoeken bij mooi weer. Als het de dagen voordien regende, zijn de wegen moeilijker begaan- en berijdbaar.”

“Mijn kijk op een trede is veranderd, sinds ik mij zittend moet verplaatsen”.



NB: de locaties die op deze plaatsen worden voorgesteld (zie pagina 43), ondergingen een audit (met uitzondering van het restaurant La Calèche) en vertegenwoordigen dus het advies van Blandine.

De volledige informatie is te vinden op de website www.luxembourg-belge.be.



La Roche-en-Ardenne

Na een nachtje in het **HOTEL FLORÉAL** van La Roche-en-Ardenne, waar Blandine onder de indruk is van de toegankelijkheid van de zaak, de uitrusting en het sympathieke onthaal van het personeel, trekt ze op naar het **WILDPARK**. Het park is niet toegankelijk voor mensen met beperkte mobiliteit, althans niet op een natuurlijke manier. Maar op aanvraag is het wel mogelijk om het te bezoeken met een auto, in het gezelschap van de verzorger. In het park van tien hectare is een wandelroute in het bos uitgestippeld, om te speuren naar damherten, herten, steenschapen, everzwijnen, ... Blandine doet alles liever op eigen houtje en kiest niet voor de wagen om het park te ontdekken, wat haar begeleiders soms wel de adem doet inhouden. Na enkele sensaties op het parcours, de ontdekking van onder meer babywolven en een bordje Ardense vleeswaren trekt Blandine weer de wegen van Belgisch Luxemburg op, richting Samrée, waar ze verwacht wordt bij **CHOCOLADEMAKERIJ CYRIL**.



CYRIL CHOCOLAT

Samrée, 63
B-6982 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 46 71 20
cyril@skynet.be
www.cyrilchocolat.be

PARC À GIBIER

B-6980 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 31 10 15
www.parcagibierlaroche.be

FLORÉAL

avenue de Villez, 6
B-6980 La Roche-en-Ardenne
+32 (0)84 21 94 46
reception.laroche@florealgrou.be
www.florealgrou.be

LES HOTTOLFIADES

B-6990 Hotton
www.hottolfiades.com

In 1993 opende deze vroegere boekhouder, die naar de naam Yves luistert, samen met zijn echtgenote een kleine chocolademakerij op vijf minuten met de wagen van La Roche-en-Ardenne. Deze showman geeft demonstraties van zijn vakmanschap in het Frans, het Nederlands, het Engels elke zaterdagmiddag en op afspraak de hele week door. Het is dolle pret voor de kinderen ... en voor Blandine! Een kenmerk van Cyril Chocolat is de verpersoonlijkte verpakkingen. *"Het slaat erg aan bij scholen, jeugdbewegingen en allerlei clubs, die een originele manier zoeken om aan geld te komen, eerder dan nog maar eens een spaghetti-avond te organiseren."*

Dit kleine chocoladeparadijs is ook het paradijs van de toegankelijkheid. Zoals Yves zelf zegt: *"We wilden van in het begin iedereen kunnen ontvangen: iets oudere mensen, mensen in een rolstoel, slechthorenden of -zienden, blinden zelfs ... Zo heb ik voor slechthorenden mijn uiteenzetting aangepast, ik laat ze voelen aan de vormen waarmee we onze chocolades maken."*





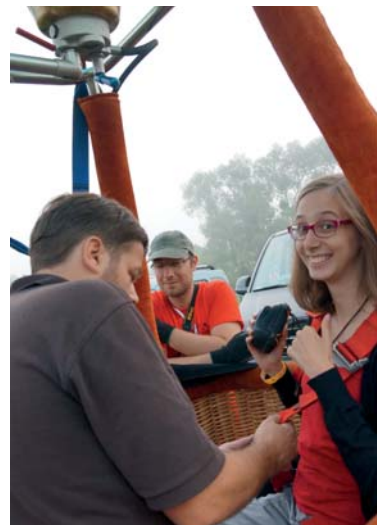
De tijd is gevlogen. Blandine moet weg zonder de gloednieuwe 'hot chocolate bar' te kunnen testen, waar Yves en zijn echtgenote een tiental warme chocolades met een huisgemaakte brownie aanbieden.

Vóór het vertrek naar Azië en Australië: **Hotton**

Nog voor haar grote reis naar het ander eind van de planeet, had Blandine de kans om een zeer origineel toegankelijk evenement in Belgisch Luxemburg bij te wonen: de **HOTTOLFIADES**. Dit festival van luchtballonnen vindt al sinds 1999 elk jaar plaats eind augustus. Iedere ochtend gaan enkele tientallen ballonnen de lucht in en tijdens het weekend ook in de late namiddag en er wordt een hele waaier van animaties aangeboden. Om ook mensen met beperkte mobiliteit van deze vliegervaring te laten genieten, stijgt een 'easy access' mand op, met een aangepaste zitbank en een deur in de mand. "Wat ik zo geniaal vind, is op die aangepaste zitbank kunnen zitten. Omdat hij hoger staat, bevind ik me even hoog als de anderen die rechtstaan, zodat ik de prachtige landschappen even goed kan zien. Als ik in de mand in mijn rolstoel was blijven zitten, dan had ik nooit zo ver kunnen kijken."

Tussen twee 'wauws' in, is dit het moment om af te sluiten met een kleine tip van Blandine:

"De menselijke toegankelijkheid compenseert soms de fysieke ontoegankelijkheid. Er wordt nooit geweigerd om mij te helpen, maar als ik in mijn rolstoel van 180 kilo zit, kan echt niemand mij een trap hoger dragen. De mensen willen meestal goed doen, maar beseffen niet altijd dat hun zaak niet echt toegankelijk is. In ieder geval vind ik dat de mensen die in het toerisme werken, zich moeten afvragen of ze gehandicapte bezoekers kunnen onthalen en ook het belang ervan inzien om hun site toegankelijk te maken. Personen met beperkte mobiliteit vertegenwoordigen 30 % van de bevolking, dat is enorm! Gelijk wie kan op een bepaald ogenblik minder mobiel zijn of worden. Daarom niet in een rolstoel, maar met een letsel, met de leeftijd, of gewoon zelfs met een kinderwagen ... De aangepaste inrichting dient dus niet alleen voor mensen zoals ik, maar komt uiteindelijk iedereen ten goede en het is echt de moeite om ze uit te voeren."



Volg de avonturen van Blandine Even op haar blog. U vindt er haar toegankelijke goede plannetjes in Luxemburg en ook alles over haar bezoek aan het Bastogne War Museum.

<http://1000decouvertes4roulettes.com>



Na de natuurgerichte ontdekkingen van Blandine gaat het naar het cultureel erfgoed van Belgisch Luxemburg! Een ommetje langs het Museum van de Kelten en de Bastogne Barracks om te gaan kijken welke aanpassingen en originele animatie ze aanbieden voor een vooral slechtziend en slechthorend publiek.

Het MUSEUM van de KELTEN in Libramont



7
1

Julie Cao Van is archeoloog in het Museum van de Kelten, waar het slechtziend publiek in de watten gelegd wordt, met animatie die speciaal voor hen ontworpen is. Het beschermde gebouw is niet aangepast voor mensen in een rolstoel of die niet goed kunnen lopen. Maar er zijn wel werkzaamheden gepland om de infrastructuren op dat vlak te verbeteren.

Waarom animatie voor een slechtziend publiek?

“Elk jaar verwelkomen wij de groepen van de Brailleliga en het ‘Office National des Aveugles’. Dit maakte ons meer bewust van de noden van dit publiek, en we hebben aangepaste bezoeken uitgewerkt. We hebben ook opleidingen gevolgd in onthaal en sensibilisering. De begeleiding verschilt naargelang de groep.”



MUSÉE DES CELTES

place Communale, 1
B-6800 Libramont
+32 (0)61 22 49 76
info@museedesceltes.be
www.museedesceltes.be

Wat biedt u concreet aan?

“Ons doel is dit specifieke publiek meer aan te bieden dan een gewoon bezoek. We willen het iets doen beleven. Wij vinden dat het museum voor iedereen toegankelijk moet



5

Toegankelijk: van de Kelten tot de G.I.'s

*“We willen het publiek
iets doen beleven”*

*zijn. We sporen de bezoekers aan om de collecties aan te raken en zelfs vast te nemen. Daarvoor hebben we veel voorwerpen identiek nagemaakt, om ze in alle veiligheid te kunnen ontdekken, zoals het weefgetouw of de **carnyx** 1 (nvdr: grote trompet met dierenkoppen), **keramiek** 2 gereconstrueerd met dezelfde terracotta en dezelfde verf als de originele stukken, een driedimensionale kaart van de Ardennen, waarop de **begraafplaatsen** 3 aangeduid zijn, een aantal sieraden of ook de heropgebouwde **tank** 4 en een **Keltisch graf** 5 ... We laten ze ook verschillende **granen** 6 herkennen. Ze kunnen aan een **Keltisch kostuum** 7 voelen, met zijn maliënkolder en andere toebehoren.”*

Welke lessen leert u eruit?

“De feedback van dit anders dan anders publiek doet ons nog dieper nadenken, stimuleert ons en biedt de mogelijkheid om andere onderdelen van het bezoek te benutten die niet noodzakelijk gepland waren. Dankzij de ervaring tijdens deze bezoeken kunnen we ook onze houding ten opzichte van de andere publieksgroepen beter aanpassen.”



4



2



3



6





De BASTOGNE BARRACKS

Deze plek ademt volop geschiedenis. Het is hier in de kelder dat generaal McAuliffe zijn beroemde “Nuts” uitspraak als antwoord op de Duitse aanmaning om zich over te geven. De plek is dus als vanzelf het duidingscentrum van de Tweede Wereldoorlog geworden. Het is ook een werkplaats voor de restauratie van voertuigen van het Koninklijk Museum van het Leger en de Krijgsgeschiedenis.

Voor personen met specifieke behoeften zijn er gratis aangepaste rondleidingen. De configuratie van de Bastogne Barracks maakt ze toegankelijk voor personen met beperkte mobiliteit. Blinden en slechthorenden kunnen de voorwerpen aanraken en vastnemen. Er werden technische middelen uitgedacht en uitgewerkt die speciaal voor een doof en slechthorend publiek bedoeld zijn. Adjudanten Didier Giorgetti en Bruno Lacluyse geven ons een woordje uitleg.



“Wij geven voorrang aan de menselijke aspecten”

Waarom een doof en slechthorend publiek willen bereiken?

“Het idee is gegroeid nadat we de vraag kregen van een groep doven die het museum wilden bezoeken. Na deze ervaring wilden we het daar niet bij laten en hebben we een concept uitgedacht voor een bezoek met tablets.”

Hoe verloopt dat bezoek?

“Elk tafereel werd vertaald in de internationale gebarentaal, dankzij de bereidwillige medewerking van Annie Devos van het Huis van de Doven van de provincie Luxemburg, en



Bastogne - C2

BASTOGNE BARRACKS
Quartier Slt Heintz
rue de La Roche, 40
B-6600 Bastogne
+32 (0)61 24 21 24
bb.mra@skynet.be
www.klm-mra.be

Ontdek de 17 videofilms voor doven en slechthorenden op:
www.history-ww2.com/indexBB.php





*werd gefilmd door de TV Light Brigade. Alle 17 videofilm-
pjes worden in de Bastogne Barracks bekeken op de drie
tablets die beschikbaar zijn aan het onthaal van het mu-
seum. Ze kunnen ook gedownload worden om het bezoek
voor te bereiden. Zo kan elke dove persoon opgenomen
worden in gelijk welke andere groep. We willen elke vorm
van uitsluiting vermijden, net zoals de zwarte verpleegster
Augusta Chiwy die tal van blanke GI's verzorgde tijdens de
slag om de Ardennen in december 1944. Al onze bezoeken
worden geleid door mensen met een heuse passie, die de
bezoekers toestaan om het materiaal aan te raken (tanks,
wapens, voertuigen, ...). Wij geven altijd voorrang aan de
menselijke aspecten."*

Wat biedt u aan om dit menselijke aspect nog meer te beklemtonen?

*"Wij organiseren ontmoetingen met veteranen en vertellen
het publiek anekdotes die we van hen kregen. Er komen
veel veteranen naar de site. Ze gaan onder meer naar de
Nuts-kelder, om terug te denken aan de vreselijke gebeur-
tenissen die ze beleefden. Ieder van hen wordt gehuldigd
in een zaal waar hun portret en hun diploma hangen. Ook
het 'Vehicle Restoration Center' is een zeer menselijke plek
waar anderen met een passie voor mechanica pantserwa-
gens een nieuw leven geven. Voor ons is elke bezoeker een
bron van uitwisselingen en ervaring. Ze komen trouwens
vaak terug. Met weinig middelen maar met veel gedreven-
heid en passie kunnen mooie dingen verwezenlijkt worden!"*



Op zoek naar aangepaste ontdekkingen voor iedereen

Belgisch Luxemburg en haar toeristische federatie doen er alles aan om alsmaar meer nauwkeurige en uitge-
werkte info te geven over de toegankelijkheid van toer-
istische locaties. Met dat doel voor ogen werd een part-
nership aangegaan met de l'vzw **ATINGO**, om gerichte
analyses over de toegankelijkheid te kunnen maken.

Een erkend informatiemiddel dat in heel Wallonië wordt
gebruikt om de mate van toegankelijkheid van een loca-
tie te beoordelen, wordt voorgesteld op de website van
Belgisch Luxemburg. Elk icoon staat voor een andere
handicap en de mate van toegankelijkheid is af te lezen
aan de kleur:

- Groen: volledig zelfstandig toegankelijk.
- Oranje: toegankelijk met hulp van een derde.
- Wit: er is een infofiche over de toegankelijkheid be-
schikbaar, maar de inrichting volstaat niet.



rolstoelgebruikers



personen slecht ter been



blinden



slechtzienden



doven



slechthorenden



personen met verstandelijke beperking



ACCESS-i
www.access-i.be

Om meer te weten over de toegankelijkheid van de toeris-
tische locaties in Belgisch Luxemburg, biedt het tabblad
'Praktisch' van de website www.luxembourg-belge.be
u een specifieke ruimte aan onder de titel 'Toerisme en
Handicap'. Daar vindt u infofiches over locaties waar
aanpassingen gebeurden om een publiek met specifieke
behoefte zo goed mogelijk te onthalen.

Om de juiste informatie te vinden



Naast de gespecialiseerde locaties en animatie zijn er ook nog tal van gespecialiseerde verenigingen die zich toeleggen op publieksgroepen die 'anders' zijn. Dat kan gaan om de individuele begeleiding van kinderen in Belgisch Luxemburg die kampen met autisme, zoals 'Autilux', of om mensen met specifieke behoeften die de natuur willen ontdekken, zoals bij 'Nature Pour tous'. We nemen er enkele onder de loep, omdat ze toch zo waardevol zijn.

AUTILUX bij SEMOIS AVENTURE

Het was ter gelegenheid van een uitstap naar een boomklimparcours met een kleine groep kinderen met autisme dat Damien Rosière van de provinciale dienst Autilux zijn verhaal deed aan Blik op de Ardennen. Die dag verwelkomde Renaud Vanderbergen van Semois Aventure de drie kinderen en de twee begeleiders: *"We verwelkomen met plezier alle soorten groepen. Ik heb een opleiding gevolgd om verschillende soorten publieksgroepen te kunnen onthalen en we werken in partnerschap met de opvoeders, om activiteiten voor iedereen te kunnen voorstellen! We zijn pedagogen en hebben veel oog voor de veiligheid. Het belangrijkste is zich kunnen aanpassen. Ik stel vast dat de groepen die soms op het eerste gezicht het minst vanzelfsprekend zijn, er uiteindelijk het meest plezier aan beleven. En daar staat geen prijs op. Ik leer in hun gezelschap evenveel van hen als zij van mij. Ik zeg altijd dat ik dubbel betaald word: financieel en emotioneel."*



Bouillon -A3

SEMOIS AVENTURE
Carrière du Beaubru
B-6830 Bouillon
+32 (0)496 52 92 54
secretariat@semois-aventure.be
www.semois-aventure.com

AUTILUX
B-6700 Arlon
+32 (0)63 22 73 62
autilux@province.luxembourg.be
www.province.luxembourg.be

**AGENCE POUR
UNE VIE DE QUALITÉ**
www.aviq.be/handicap



Gespecialiseerde animatoren

*“Ik word dubbel betaald :
financieel en emotioneel.”*

Nadat de groep alle aanwijzingen kreeg, omkaderen Renaud en de dienst Autilux de kinderen die klaar staan om de boomtoppen te verkennen langs het boomklimparcours, de apenbruggen, de indianenbrug, de tokkelbaan, ... Allemaal vijftien meter hoog. De activiteit speelt zich af in een geruststellende omgeving en de kinderen leren er meer zelfstandigheid en omgaan met anderen.

Zoals Damien uitlegt, is Autilux een provinciale dienst die helpt bij de inschakeling van jongeren met autisme. Hij bestaat uit een multidisciplinair team van logopedisten, leerkrachten, opvoeders, sociaal assistenten, specialisten in psychomotorische aandoeningen en psychologen. Deze begeleiden een veertigtal kinderen tussen 6 en 20. 1 % van de bevolking lijdt aan een vorm van autisme, een handicap die niet altijd zichtbaar is. *“We werken met verschillende soorten groepen. Dat gaat van kinderen die vrij zelfstandig zijn tot kinderen die helemaal niets zelf kunnen. Dat wil zeggen dat ze niet praten, niet zindelijk zijn. De doelstellingen van Autilux, dat erkend is door het agentschap voor een kwalitatief bestaan, het 'Agence pour une Vie de Qualité (AViQ), is deze kinderen de mogelijkheid te geven om zo zelfstandig mogelijk te worden. Via allerlei technieken moedigen we ze aan om banden te smeden. Zo kunnen de ouders ook even tot rust komen. Jaarlijks doen we een zestigtal activiteiten met de kinderen, zoals dit boomklimparcours bijvoorbeeld. Daarnaast bieden we de kinderen ook het hele jaar door pedagogische en sociale steun en ondersteuning bij de integratie.”*

De NATUUR voor IEDEREEN!

'Nature Pour tous' bestaat uit een team van drie gidsen: Julie, Pierre-Yves en Éric Dubois. Het is deze laatste die aan de wieg stond van de organisatie die in 2005 werd opgericht. 'Nature Pour tous' is een heus project rond burgerlijke verantwoordelijkheid, integratie en verdraagzaamheid, en stelt allerlei animatie voor rond en in de natuur. Het is duidelijk dat de verbeelding, het temperament en de menselijkheid van de drie animatoren ze aanspoort om zich tot elk publiek te richten. Het is de filosofie van 'Nature Pour tous' die ze leidt. Zoals Éric zelf zegt: *“We zijn toeristische gidsen voor publieksgroepen met een verschil. We passen onze animatie voortdurend aan, met een aangepast taalgebruik. Dat is onze grote kracht. Meer dan 30 % van de bevolking heeft een handicap, dat is ook een populatie die een toeristisch aanbod vraagt.”*

Een recht voor iedereen

“De natuur is een recht voor iedereen” legt Pierre-Yves uit. “Niet alleen valide mensen hebben dit recht. De toegang voor personen met beperkte mobiliteit is erg beperkt om tal van redenen, maar na wat onderzoek blijkt dat die toegankelijkheid kan verbeterd worden voor de verschillende types van handicap. En deze aanpassingen dienen ook voor andere publieksgroepen.”

En Éric gaat verder: *“We hebben drie doelstellingen: een plezierig moment in de natuur doen beleven, de natuur doen ontdekken en iedereen de kans bieden om iets te doen in de natuur ... En dat voor alle publieksgroepen: fysiek of geestelijk gehandicapt, scholen, allerlei groepen ... ”.*

*“Als een veer
geneesmiddelen
kan vervangen,
des te beter!”*

De weldaden van de natuur

“Wat frisse lucht scheppen”, deze uitdrukking zegt iedereen veel. De natuur werkt inderdaad rustgevend, ontspannend ... dat geldt ook voor publieksgroepen die anders zijn. Zoals Éric stelt: *“De natuur brengt veel dingen tot bedaren, het is een bron van welzijn, of iemand nu geestelijk gehandicapt, doof of blind is ... Op een dag kreeg een geestelijk gehandicapt meisje een zenuwtoeval. Ik liet de veer van een vogel over haar wang glijden en ze was meteen ontspannen. Sindsdien dragen de opvoedsters van het centrum altijd een veer op hun badge, om patiënten te kalmeren als een toeval dreigt ... als een veer geneesmiddelen of inspuitingen kan vervangen, des te beter!”*

‘Nature Pour tous’ kan bergen verzetten en is niet bang voor uitdagingen: *“Toen we voor het eerst in een centrum kwamen waar zeer zwaar gehandicapte personen verblijven, was er niemand van buiten meer geweest in twaalf jaar tijd! Wij geven er nu onze animatie en maken samen jaarlijks een uitstap naar de bossen, met een dertigtal begeleiders. Maar ik denk dat de activiteit die mij de meeste middelen heeft gevraagd, een afdaling in de grotten met blinde mensen was. Ik heb zoveel moeten praten om ze uit te leggen waar ze moesten lopen of hun handen zetten, dat ik daarna twee liter water heb moeten drinken! (lacht).”*



Hotton - B1

GROTTE DE HOTTON
chemin du Spéléo Club, 1
B-6990 Hotton
+32 (0)84 46 60 46
info@grottesdehotton.be
www.grottesdehotton.be

Verbeelding troef

Het is moeilijk uit te leggen wat ‘Nature Pour tous’ precies aanbiedt, want de organisatie kan zowat alles waar- maken in het kader van haar doelstellingen. *“Vaak vragen*

Zij
vertellen
ons over
‘Nature
pour
Tous’

Eind juni 2016 organiseerde ‘Nature Pour tous’ een natuuractiviteit in de **GROTTE VAN HOTTON**, samen met een groep volwassenen die met een geestelijke handicap kampten. Dat was de gelegenheid om te horen wat ze van Éric en zijn bende vonden.

Stéphanie Koch, opvoedster in een centrum: *“We werken nu al zeven jaar samen met ‘Nature Pour tous’. We organiseren samen met hen een*

activiteit per maand, gedurende zes maanden. De gasten kunnen zich wel of niet inschrijven voor de activiteiten, zoals het burlen van herten 's avonds, padden, vogels, bomen ... de gasten weten dat ze veilig zijn bij het team van ‘Nature Pour tous’, er ontstond een heuse vertrouwensrelatie ...”.

Dolorès, die in het centrum verblijft: *“Met Éric is mij nog nooit iets ergs overkomen. In het begin was ik bang*



Natuuruitstap met Joëlette



Onderhoud van een natuurreservaat door jongeren met een geestelijke beperking



Vogeluitstap met blinden

leerkrachten mij een lijst van de activiteiten die wij aanbieden. Als ik ze dan vertel dat ik er geen heb, kijken ze verbaasd op. Moeten kiezen uit een reeks voorstellen, daar doen wij niet aan mee. Wij bieden activiteiten aan waarin de verbeelding het belangrijkste middel is en willen dat de volwassenen ook hun verbeelding aanspreken wanneer ze activiteiten opzetten. We begeleiden ze in deze aanpak als het nodig is. Zo kunnen we bijvoorbeeld vertrekken van de natuur om de noties van respect te bespreken. We volgen ook meestal drie pistes: de natuuranimaties, de verbeeldingswereld en het maatschappelijk denken.”

De verbeelding behoort tot de waarden van de vereniging. Dit maakt alles mogelijk en de werkelijkheid wordt er sprookjesachtiger door, zonder al te dure middelen te moeten inzetten. “In de natuur vind ik niets buitengewoons uit, ik bedien mij van wat ik rondom mij vind. Met een stukje kleefpapier en wat karton leg ik de groep uit dat het bos respect verdient en dat je er enkel binnen kan met een paspoort. Iedereen moet dan een element zoeken in de natuur om binnen te mogen. Het materiaal dat we gebruiken, blijft hetzelfde voor de verschillende groepen. Het is ons betoog dat we toesnijden op het publiek. Alles is een kwestie van aanpassing en goede wil. We kunnen eender wat doen.”

Een wereldprimeur

Onder de ideeën die in het hoofd van deken Eric woeden, is één van de laatste die uitgevoerd werden een wereldprimeur

die heel onlangs gepatenteerd werd. Het gaat om de modellering van vogels in drie dimensies en op ware grootte. Dit concept maakt animatie mogelijk in workshops voor iedereen. “De vogels werden gevormd door kunstenaars en elke kleur van het dier wordt aangeduid in een andere bekleding. Zo wordt het rood van het roodborstje aangeduid met een bekleding van bolletjes en het wit door streepjes. Op deze manier kunnen blinden zich de vorm en de kleur van de vogel voorstellen. Bovendien hoort bij elk model ook het geluid dat het dier maakt. We willen graag dat onze animatie iedereen iets bijbrengt.”



NATURE POUR TOUS

Eric Dubois
+32 (0)4 250 95 98
eric.dubois@natagora.be
www.natagora.be

in de grotten. En daarna minder, want ik werd gerustgesteld. Ik had tijd nodig om te wennen aan de plek. Ik ben vaak bang in het donker, maar minder als Éric er bij is.”

Roger, die in het centrum verblijft:

“Mijn favoriete uitstap was het burlen van de herten. Het was erg indrukwekkend. Een uitstap met ‘Nature Pour tous’ doorbreekt de dagelijkse sleur, het is een avontuur.”



DE ARDENNEN VOOR FIJNPROEVERS

Tekst: Pascal Willems

Die FOIE GRAS toch ...



Foie en gras, het mag in het Nederlands misschien minder klinken (lever en vet), maar ook bij ons doet het idee alleen al vaak watertanden. Toch is en blijft het ook omstreden. Het doet er niet toe, we willen hier geen debat starten. We stellen gewoon vast dat onze provincie een aantal producenten en verwerkers telt en ook heel wat restauranthouders die dit fijne gerecht op hun kaart hebben staan. Maar wat is 'foie gras' nu precies? En hoe belandde het op onze tafels?

Van de Egyptische graven ...

In het twintigtal graven uit het Oude Rijk (zowat drie eeuwen v.C.) die nabij Caïro werden ontdekt, werden afbeeldingen gevonden van door slaven vetgemeste ganzen. De bewuste 'vette lever' zou dus voor het eerst verschenen zijn in Egypte, bij wilde ganzen die de winter kwamen doorbrengen in de moerassen van de Nijldelta. De Egyptenaren waren verrukt over de dikte en de smaak van deze levers en begrepen al snel dat het gevogelte zijn vette lever natuurlijk ontwikkelde door zich vol te eten om zijn lange trektochten aan te kunnen. Het was dus zaak om dit gebaar kunstmatig na te doen.

... naar de Romeinse tafels

Er zijn ook bewijzen dat foie gras op de Romeinse tafels te vinden was. Tijdens een banket waarover Horatius vertelt, staat een met vijgen

gemeste lever van een witte gans op het menu. Dit is trouwens de vrucht die de Franse benaming zal geven aan de lekkernij, in het Latijn 'jecur ficatum' of dus lever van met vijgen gemeste ganzen. Onze voorouders zullen het woord 'ficatum' (vijg) behouden, dat in de achtste eeuw de vorm 'figado' krijgt, om vervolgens te evolueren van 'fedie' naar 'feie' en tot slot het hedendaagse 'foie'. In het Nederlands werd het eerste deel bewaard, namelijk 'jecur' dat op zich al vet betekent. Door de val van het Romeinse rijk zal ook de 'foie gras' van het toneel verdwijnen, zelfs meer dan duizend jaar lang.

Van de Béarn ...

De ganzen duiken in de veertiende eeuw weer op in de Béarn, in het noordwesten van de Pyreneeën. De maïs die Christoffel Columbus meebracht en oorspronkelijk voor de mens was bedoeld, zwengelde de kweek en het vetmesten van ganzen en eenden weer aan. De joden uit Midden-Europa, erfgenamen van de oude Egyptische gebruiken en recepten, waren vermaard

omdat ze goed thuis waren in de werkwijzen om dit delicate voedingsmiddel dat vette lever is, te bekomen. In die tijd kenden de boeren van het zuidwesten van Frankrijk al de procedés om mooie vette ganzenlevers te bereiden, onder invloed van de knowhow van de joodse gemeenschappen. Zijn grootste roem kende de vette ganzenlever onder Lodewijk XVI, dankzij een recept van pastei met een korst. Hij zal daarna heel wat schrijvers inspireren, zoals George Sand en Alexandre Dumas en zelfs musici zoals Rossini en zijn bewuste tournedos.

... naar onze tafels

Vandaag is foie gras een culinaire specialiteit op basis van verse lever die afkomstig is van de kweek en het vetmesten van ganzen en eenden. Lange tijd was hij niet weg te denken van de feesttafels op eindejaar, maar intussen staat hij het hele jaar door op de kaart in veel restaurants. Twee restaurateurs vertelden ons erover en vertrouwden ons een recept toe.

De WELDADEN van foie gras

Er werd aangetoond dat de inwoners van Toulouse, grote eters van 'confit' (gekonfijt vlees) en ook vet van ganzen en eenden, veel minder vaak aan hart- en vaatziekten sterven en ook een hogere levensverwachting hebben. De producten van eenden en ganzen hebben namelijk een hoog gehalte aan poly-onverzadigde vetzuren, die het organisme beschermen.

DE ARDENNEN VOOR FIJNPROEVERS

Voor veel bezoekers van de kerstmarkt in Durbuy is de stand een vaste halte, voor anderen zelfs een jaarlijkse bedevaart. In ieder geval verrast en betovert de aardappel met foie gras van Alain CORNET al 25 jaar lang onze smaakpapillen. Hij draagt al vele jaren meer dan een steentje bij tot de sfeer van het 'oude Durbuy' en verhuisde in 2009 zijn chalet onder de brug van het Parc Roi Baudoin. Elk jaar trekt hij fans uit heel België aan.



In de bijtende kou

"In de begintijd van de kerstmarkt van Durbuy, werkte ik in Le Relais de Bohon. We kregen het idee voor een stand met oesters. Maar het was zo ijszig koud dat de oesters bevroren, net als mijn handen trouwens. Dat wou ik nooit meer meemaken en ik ging

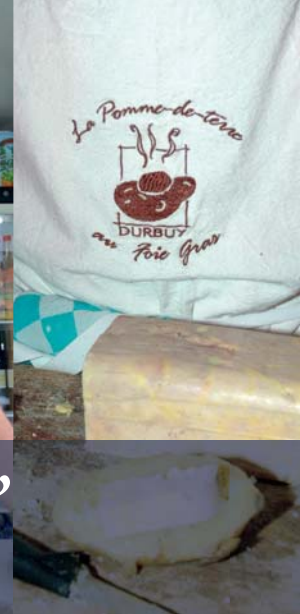
broeden op iets warm. In die tijd werd in Romedenne (Philippeville) gestart met de vervaardiging van foie gras. Tassin en ik gingen samenwerken en werden vrienden. Toen ik stage liep bij hem, merkte ik met hoeveel respect hij de dieren behandelde bij het kweken en vetmesten, om een product van kwaliteit te bekommen, wat voor hem echt primordiaal is. Ik ontdekte

dat alles aan de eend goed was, bruikbaar van de bek tot de laatste veer. De mode van de kazakaardappel, in zalm gerold en met kaviaar, was geboren. En een aardappel, die is warm. En plots was daar die inval om hem met foie gras te vullen. En ik eis het vaderschap op! Ik had het ideale feestproduct gevonden voor de kerstmarkt. Het sprak vanzelf. Het is zoals met het ei van Columbus, je moet er gewoon op komen."

Ontmoeten en delen

"We zijn klein begonnen in de steegjes van het oude Durbuy. Sindsdien zijn we al zes keer verhuisd! Het succes groeide. Waarom? Omdat we twee edele producten combineren en de klemtoon leggen op mensen ontmoeten en op delen. De aardappel met foie gras is voor mij vooral een moment van gezelligheid. Toen ik een punt zette achter mijn activiteiten in het





“De AARDAPPEL met FOIE GRAS” in Durbuy

restaurant ‘Le Fou du Roy’, heb ik het concept overgenomen om het op mijn manier verder uit te werken. We hebben een vzw opgericht, om transparant te werken ten opzichte van het FAVV, de vrijwilligers ... Het is zo leuk dat veel mensen mij komen helpen, zonder tegenprestatie. Ze vertellen me dat ze beloond worden door de menselijke contacten, het feesten. Het klopt dat de avonden vaak gedenkwaardig afgesloten worden. We bieden ook de wijnen aan die er goed bij passen. In het begin waren het wijnen van een wijnbouwer uit Bergerac die op de markt stond. Nu werken we samen met een vereniging van wijnbouwers uit Lirac en hun zuidelijkste wijnen van de Rhône-vallei.”

Een fantastisch menselijk avontuur

Als er voor de 25^{ste} editie toch een balans moet opgemaakt worden ... “Het is een fantastisch menselijk avontuur. En ik moet toegeven dat ik toch wel wat trots ben dat ik iets heb gelanceerd dat aanslaat, zeker als ik de mensen elk jaar van ver zie terugkomen. Ik heb koppels zien vormen en kinderen groot zien worden. Het is magisch! Twee vrijwilligers hebben elkaar leren kennen op onze stand, waar een jaar later ook het huwelijksaanzoek gedaan

werd. En zij is zwanger. Nog een anekdote? Ik herinner me een koppel heel discrete oudjes die ik aansprak. Ze waren naar Durbuy gekomen om hun 50 jaar huwelijk te vieren. Ze werden uitgenodigd in het midden van de stand, samen met hun kinderen en kleinkinderen en iedereen is uit volle borst beginnen zingen. Als ik eraan terugdenk, krijg ik nog kippenvel. Die geweldige momenten, ook dat is de aardappel met foie gras...”

Blijven vernieuwen

Volgens Alain Cornet zal de 25^{ste} verjaardag van ‘zijn’ aardappel met foie gras gepaard gaan met enkele nieuwigheden: “De foie gras zal van ‘Au Canard Gourmand’ komen, een producent uit Fraiture bij Sprimont. We zouden er met een tweede stand moeten staan, voor de verkoop van producten op basis van eend. We

zullen ook over een nieuwe stand beschikken, die het hele jaar door kan opgebouwd worden voor recepties in de tuinen van het hotel-restaurant ‘La Passerelle’ in Grandhan, waar ik kook, om hem dan te verplaatsen naar de kerstmarkt in het hart van Durbuy. Ons probleem en onze zorg is om het iedereen naar de zin te maken. We zijn een beetje het slachtoffer van ons succes, want we willen dat iedereen goed ontvangen en goed bediend wordt, we willen de tijd nemen om te praten met de mensen, om dingen te delen, ...”



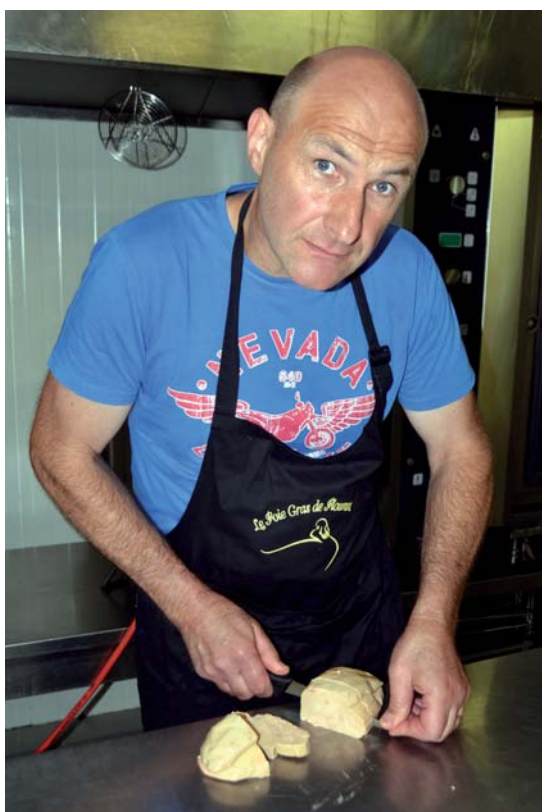
Durbuy • C1

DE AARDAPPEL MET
FOIE GRAS

 la patate au foie gras



Eric GÉRARD werd geboren in Floumont en is erg gehecht aan de bodem van zijn streek. Toen zijn vader in 1982 overleed, wou hij verder schrijven in het boek van de landbouwgeschiedenis van de familie.



Door de crisis in de sector van 2000 kreeg hij de mogelijkheid om in 2003 een opleiding 'vetmesten' (gavage, in het NL ook stoppen of pillen genoemd) te volgen in Gembloux. Hij vertelt: *"In werkelijkheid ben ik die opleiding gaan volgen omdat ik nogal afkerig stond tegenover de wereld van de foie gras. Ik was a priori tegen die specifieke vetmestmethodes. Omdat ik mij tijdens de cursussen erg kritisch opstelde, nam een docent mij apart en stelde mij voor om samen met hem zes eenden vet te mesten. Ik heb toen ingezien dat hij veel zorg droeg voor het welzijn van het dier. Tussen 2003 en 2007 heb ik mijn eerste producties laten proeven door mijn familie en vrienden. Ik wou hun mening kennen. In 2007 ben ik samen beginnen werken met restauranthouders. En tot vandaag gedij ik goed zonder reclame, allemaal van mond tot mond. Mijn winkel is open op vrijdag en zaterdag om te voldoen aan de vraag van*

de consumenten. Ik lever aan fijne kruideniers, kleine supermarkten en restaurants. En ik sta op de markten van Léglise, Libramont, Hives, Amberloup, Durbuy, Bertogne, Anlier, ...".

Met volle maïs

Het geheim van de foie gras van Eric is dat hij zijn eenden enkel en alleen met volle maïs voedert en er alleen maar zout en peper aan toevoegt. Hij legt uit: *"Met volle maïs moet de eend de graantjes kauwen. Elke cel die hij eet, geeft energie aan de lever. Na drie dagen concentreren de cellen zich en worden ze natuurlijk bewaard, zonder enig bewaarmiddel, gedurende twee weken. Met een industriële foie gras ontploffen de cellen drie dagen later en de lever wordt dan bitter. Daarom kiezen er veel producenten voor om aan te lengen met alcohol, die volgens mij de smaak camoufleert. Ik ben bijna de enige die op deze manier*



ERIC GÉRARD in Floumont Kweker, producent en verwerker

foie gras maakt, zonder bewaarmiddelen en zonder alcohol. Ik probeer een cliënteel te hebben dat trouw blijft aan een natuurlijk goed en lekker product.”

Rendement en fantasie

“Daarom is het ambachtelijke nog belangrijk ten opzichte van de industriële kant. Ambachtswerk is iets duurder omdat het rendement lager ligt. Mijn foie gras is anders en beter voor sommigen, hij geeft nog zijn natuurlijk parfum af. Het is altijd mogelijk om wat fantasie en wat decoratie toe te voegen. Ik dien hem op met wat confit, een balletje als decoratie en een sneetje geroosterd brood. Een trend is hem aanbieden met Espinettepeper, een beetje fleur de sel, Guérandezout of Sichuanpeper. Wat de wijn betreft, verandert er niet veel. Ik werk vooral met wijnen uit de Gascogne voor de foie gras. Voor de

eendenborst kies ik dan eerder voor een Madiran of een ronde Bordeaux met een vette afdronk.”

Stijgende vraag

Volgens Eric: “De vraag naar foie gras blijft toenemen, net als naar de lokale producten in het algemeen trouwens. Er zijn in België acht producenten van foie gras, waarvan zeven in

Wallonië. Ik maak deel uit van Euro Foie Gras, de organisatie die producenten groepeerd uit EU-lidstaten waar foie gras mag geproduceerd worden. Zo kan ik uitleggen hoe het welzijn van de dieren echt belangrijk is en hoe we werken. De organisatie tracht de politiek, regeringen en het grote publiek duidelijk te maken wie wij zijn, hoe de foie gras bestaat en wij hem bewerken.”

Feestelijke specialiteiten

De benaming ‘Foie gras van Floumont’ dekt een tiental producten: de vette lever zelf, gerookte eendenborst, gevulde eendenborst, beuling van foie gras in neteldoek, in gepaste afmetingen voor kleine toastjes, interessant bij het aperitief of warm als hoofdgerecht ...

En Eric Gérard gaat verder: “Eenden en ganzen zijn vogels. Het zijn de enige vogels die zich zo vol kunnen eten omdat ze een kanaal hebben om te ademen en een om zich te voeden. Ze kunnen eten en drinken en tegelijk ademen. Ze zijn zo genetisch ontworpen. Ik krijg eendenjongen van drie dagen oud. Ze blijven een maand lang onder de lampen. Ze worden gevoederd en krijgen volop water. Na een maand binnen, gaan ze naar de weide buiten. Na acht weken komt er in hun hoofd een hormoon vrij dat hen aanzet om meer te eten om zo hun krop te openen om een grotere hoeveelheid voedsel te kunnen opnemen. Dit doet hun lever groeien in het vooruitzicht van de trek, om te ontsnappen aan de roofdieren en de plekken te vinden waar ze het best kunnen wonen. Om daarna terug te komen naar hun geboorteplek, om zich voort te planten. Zo kunnen ze afstanden van 1.500 tot 2.000 km afleggen zonder te moeten stoppen. Hier kweken we de mulard-eend, een kruising van een Peking- en een barbarie-eend.”



DE ARDENNEN VOOR FIJNPROEVERS

Eric is ook trots op zijn 'vier-minuten-eendenborst', die zeer snel klaar is: "Ik bereid hem vooraf op een lage temperatuur gedurende lange tijd. Dan moet hij alleen nog even in een zeer warme pan, twee minuten aan elke kant en het vlees is precies al dente. Dat is ideaal voor wie een geslaagd product wil zonder te lang te moeten koken of iets makkelijk wil bereiden voor het aperitief." Tijdens de eindejaarsfeesten of op vraag doet Eric er nog enkele specialiteiten bij, zoals een mousse van foie gras, soesjes. Maar wel ... "als ik tijd heb om ze klaar te maken".

Projecten

Het gebouw waar 'Le foie gras de Floumont' huist, wordt momenteel verbouwd om het open te

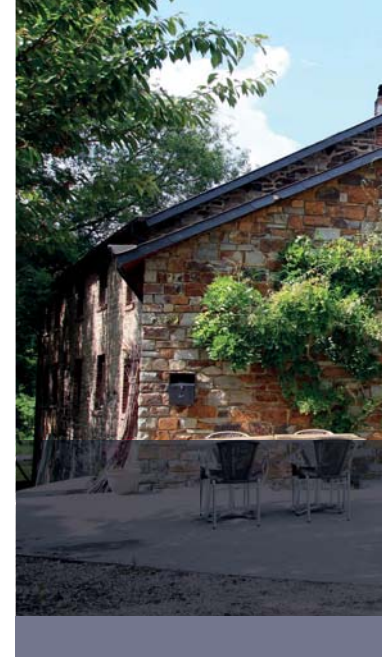
stellen voor het grote publiek. Waarom? "Om de bezoekers te tonen wat het vetmesten precies inhoudt, om ze alle uitleg te geven en zo vooroordelen de wereld uit te helpen. Vroeger was ik erg 'anti', maar nu ben ik een voorvechter van het vetmesten geworden. Vooroordelen en onwetendheid leiden nergens toe. Het welzijn van het dier wordt gevrijwaard als er gewerkt wordt zoals het hoort. Wat de tegenstanders in België beweren, heeft niets met ons werk te maken. Ik zou mij door chefs laten omringen om recepten te bereiden ..."



Ortho - C2

LE FOIE GRAS DE FLOUMONT

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



Zij bereiden
(en eten) graag
foie gras ...

"Bijzonder
delicaat en fijn"

Eric GRÉVISSE Eric Grévisse is al 30 jaar kok en werkt ook al heel lang met foie gras. Als er een restauranthouder bestaat die het verschil kan zien tussen een echte goede foie gras en een andere, dan is hij het wel. "Foie gras, daar moet grondig aan gewerkt worden, het is een bijzonder teer en fijn product dat goed of slecht bereid kan worden. Je kan op zeer mooie stukken vallen, met zeer subtiele smaken of ze kunnen korrelig zijn omdat ze van slecht gevoederde dieren komen. Het is niettemin een topproduct van de restaurants, dat op duizend en één manieren bereid kan worden. Hoedanook, de grote klassiekers, zoals een médaillon van gebakken foie gras met een appel met vanille, blijft een grote klassieker waar veel vraag naar is en die erg gewaardeerd wordt, zoals de basisterrine. Maar ik bied ook een ietwat stevige gevogeltebouillon

Twee restauranthouders wijdden ons in de bijzondere relatie in die ze al vele jaren hebben met de foie gras.

Lees maar ...

vanaf 26/12/16 op <http://blik-ardennen.luxembourg-belge.be>

**BLOG
BONUS**

Ban d'Ortho, het land van de Ardense foie gras

Het toeval (hoewel) wilde dat de grootste twee specialisten van de foie gras in Belgisch Luxemburg zich bij Ortho kwamen vestigen. Na Eric Gérard kunt u op onze blog **PHILIPPE DEVOS** leren kennen, wiens naam lange tijd verbonden was aan de foie gras van Lahérie. Hij streek neer in Herlinval, om er een breed assortiment aan te bieden.





ERIC GRÉVISSE

'Au Moulin de Hamoul' in Rendeux

aan, waarin een plakje rauwe foie gras drijft ... Het is wat verrassend, maar de smaak van de foie gras wordt zo naar een nog hoger niveau getild."

Is de foie gras nu binnen ieders bereik? "Natuurlijk niet, het blijft een vrij duur en dus elitair product. Gelukkig serveren we er vrij weinig van. Anders gaat het trouwens snel tegensteken. Het behoort, en zal volgens mij nog lange tijd behoren tot die edele producten zoals champagne, die synoniem zijn van feesten en fijnproeven. In dat opzicht zullen ze niet zo snel van hun troon worden gestoten. De keuken in het algemeen

en de gastronomie in het bijzonder zijn een kwestie van opvoeding. "Goed eten" zal altijd van toepassing blijven voor een deel van de bevolking. Ik zou zelfs willen zeggen dat het zaak is om aan de goede kant van het bord te vallen. Goed eten, ook streekproducten, dat heeft een prijs."



Rendeux - C1

AU MOULIN DE HAMOUL
rue de Hotton, 86
B-6987 Rendeux
+ 32 (0)84 47 81 81
moulin.de.hamoul@proximedia.be
www.moulindehamoul.com

Lekker erbij ...

In Habay-la-Neuve biedt Jean Le Chocolatier confituren aan, waaronder een originele bereiding in een mengeling van witte watermeloen, citroen en vanille. Deze jam smaakt lekker op de boterhammen voor het ontbijt maar is werkelijk heerlijk bij foie gras ...

www.jeanlechocolatier.be

Denk bij foie gras ook aan Gaumese saffraan. U krijgt een heerlijke mengeling tussen foie gras en de saffraanjam met ananas, waarin de saffraan wonderwel past en de smaken en harmonie van de etenswaren als het ware doet ontploffen.

www.safran-gaumais.be



TERRINE VAN EENDENLEVER VAN FLOUMONT

Ingrediënten

- 2 lobben eendenlever van Floumont,
- 14 gram zout,
- 2 gram peper,
- 10 cl zoete wijn.

Bereiding

- De twee lobben zorgvuldig ontzenuwen.
- De lobben in stukjes van gemiddelde grootte slaan, de wijn en de kruiden erover doen.
- Zachtjes mengen en een zandstenen terrine vullen.
- 14 minuten op 120°C in de oven plaatsen.
- Uit de oven halen en op een koele plaats zetten, erop drukken om het overtollig vet te doen uitkomen.



Vincent MOREL-JEAN

'L'Eau à la Bouche' in Arlon

“Een culinair orgasme!”

Vincent is een man met het hart op de tong. En zeker als het over foie gras gaat. “Ik zeg meestal dat het eerste huis het DNA levert van wat gaat volgen. Ik had het geluk dat ik kon beginnen in ‘L’Auberge de Lavacherie’. In die gezegende tijd was er ook ‘Le Fin Bec’ in Saint-Hubert, een buitengewone fijne kruidenierswinkel. Alles draaide rond de allerbeste producten. En ik had het voorrecht dat ik kon baden in de luxe van deze producten. Mijn baas werkte al veel en heel goed met foie gras. Het is een product dat veel waard is. De angst om iets fout te doen, beheerst je. Je krijgt een schat in handen, maar je weet nooit hoe ze zal reageren. Er zijn verschillende aspecten aan foie gras. De voeding van het gevogelte is belangrijk, maar zijn kwaliteit kan aangepast worden zoals iemand zelf wil. Het gebruik van een stremmingsmiddel

in deze voeding volstaat bijvoorbeeld om de foie gras te stabiliseren. Deze keuzes leiden tot verschillende niveaus in de kwaliteit en de versnijding. Elke dag die voorbijgaat, verliest de foie gras aan kwaliteit. Het is dus niet verwonderlijk dat sommige consumenten teleurgesteld zijn als ze proeven. Het recept van een goede foie gras? Vaak is er veel om te doen, maar een beetje zout en peper volstaan ruim. Daarna zijn er de variaties met alcohol, madeira, de port ... suiker vervult een antioxiderende rol in de foie gras. Er zit altijd een beetje in, want zo wordt hij beschermd.”

De tijden veranderen ...

“Iedereen denkt dat restauranthouders om vijf uur in de ochtend opstaan om te gaan zoeken naar de slak die uit zijn schelp komt. In werkelijkheid is dat we doodop zijn van de avond voordien. In Lavacherie

gingen we om vier uur onze goede producten gaan kopen op de markt in Luik. Vandaag blijven er nog twee groothandelaars in foie gras over in Europa. En bijna alle restauranthouders kopen hun producten op dezelfde plaats. Ik heb heel vaak gewerkt met foie gras en ken het product dus goed. Ik heb hem ook vaak gebakken. Ik maakte hem in zijn geheel klaar, dat is de max, zonder villen of ontzenuwen. Hij was goed stevig. Ik diende drie mooie plakken op het bord op. Het was net een grote praline met zijn korstje rondom en zijn smeltend hart. Dat doe ik nu niet meer, want het is veel werk. De lever verloor vet door de dagen heen en het was onmogelijk te zeggen hoeveel ik ervan ging verkopen. Het was een moeilijke vraag. Ik beleefde mijn droom tot op het einde. Ik was in feite een beetje gek en ging tot het uiterste in mijn energie. De trend neigt vandaag naar eenvoud. Hoe minder het product bewerkt wordt, hoe authentieker het is.”

Een tijdloze reis

“Warm nodigt foie gras uit tot een tijdloze reis. Ook al houdt niet iedereen ervan, ik heb hem het liefst gebakken. Het is dan een reis door de smaken die zijn subtiliteit en zijn finesse openbaren. Voor mij is dat een culinair orgasme.”

En de wijn?

“Puur fysiek vermoeit suiker het gehemelte. Ik ben dus niet zo te vinden voor likeurachtige wijnen, dat is de beste manier om de honger te doden zodra je begint te eten. Nochtans grijpen we terug naar de Coteaux du Layon, die voor mij wat te suikerig blijft. Maar elke goede witte wijn met een florale toets, zoals er zoveel zijn, past eerder goed bij de foie gras.”



DE ARDENNEN VOOR FIJNPROEVERS



Arlon - D4

L'EAU À LA BOUCHE

route de Luxembourg, 317
B-6700 Arlon
+ 32 (0)63 23 37 05
leau.ala.bouche@hotmail.com
www.restaurant-leaualabouche.be



GEBAKKEN GANZENLEVER MET BALSAMICOAZIJN



Uit het receptenboek

*“Les grands plats
dans les petits”*

dat gepubliceerd werd voor de twintigste verjaardag van ‘L’Eau à la bouche’ (foto’s van Alain Wemers – tekst van Vincent Morel-Jean).



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 lob verse ganzenlever (500 tot 600 gram),
 - 2 bosjes knolraapjes met loof,
 - 10 cl balsamicoazijn,
 - 50 cl port,
 - 100 gr suiker,
 - 60 gr boter,
 - 20 gr arachideolie,
 - 50 gr kervel.
 - Fleur de sel en peper van de molen.

Bereiding:

- Zet de verse lever 30 minuten vooraf uit.
- Plakken van ongeveer 2 cm dik snijden.
- De raapjes schillen en een deel van het lof bewaren, ze koken in gezouten kokend water. Na het koken, ze in een pan leggen met een laagje water en 50 gram boter, op smaak brengen met zout en op een laag vuurtje laten staan.
- De balsamicoazijn in een kommetje gieten, samen met de port en de suiker, laten indikken tot een siroop, de resterende boter er onder doen met de garde.
- Een nieuwe antikleefplan verwarmen, een beetje arachideolie in de goed warme pan gieten. Er de plakjes vlees in leggen, op smaak brengen met zout en peper, 30 seconden laten kleuren en daarna de plakjes omdraaien, op smaak brengen en 2 minuten lang op 180°C graden in de oven zetten.
- De plakjes vlees op een keukenpapier laten uitlekken.
- De raapjes en de ganzenlever schikken en de saus erover gieten.

ERFGOED en

TOERISME

In de Ardennen hebben we een erfgoed dat we moeten koesteren, bewaren. Het wordt soms uitzonderlijk genoemd, omwille van zijn groot historisch en ook artistiek belang. Het behoud van dit gemeenschappelijk goed vraagt echter een niet te verwaarlozen financiële en menselijke investering.

Deze investering is niet alleen een goede zaak voor de toeristische economie en de rechtstreekse en onrechtstreekse werkgelegenheid in deze sector, deze plaatselijke tewerkstelling betekent ook een lokale verankering. Het behoud van dit erfgoed heeft alleen maar voordelen. Zo wordt technische kennis behouden en doorgegeven, blijft de levenskwaliteit van de plaatselijke bevolking op peil, krijgen nieuwe creatieve geesten

inspiratie, wordt met de toeristen een bijzonder verhaal gedeeld dat elke bestemming anders maakt. Erfgoed houdt onze culturele verschillen en onze authenticiteit in stand. En zo krijgt het ook een opvoedende waarde, want *“het besef van het unieke karakter van het eigen erfgoed maakt dat we ons ook gaan interesseren voor ander erfgoed en er respect voor krijgen.”*

Enkele cijfers in het kort: voor 27 % van de mensen die in Europa reizen, is het cultureel erfgoed een doorslaggevend element in de keuze van een bestemming. In 2013 bezocht 52 % van de EU-burgers een monument of een historische locatie. In 2014 kwam 72,5 % van de bezoekers naar Wallonië voor de schoonheid van zijn steden en dorpen.

ARDENS VAKMANSCHAP

Tekst: **Pascale Ghislain** en **Jacques Cornerotte**

Dit artikel is het eerste in een reeks die ons tijdschrift aan de beroepen van het erfgoed zal wijden. Dit werk vereist unieke kennis en uniek vakmanschap. Zij die het beoefenen, geven als het ware oeroude gebaren door. Dankzij deze teams van ondernemers, architecten en geschoolde arbeiders belanden de traditionele technieken niet in de vergetelheid. Al de mensen die wij spraken, getuigen van hun trots dat zij dergelijk uitmuntend werk kunnen uitvoeren. Ze zijn allemaal bezield met een passie en willen dat vuur doorgeven aan de jongeren.

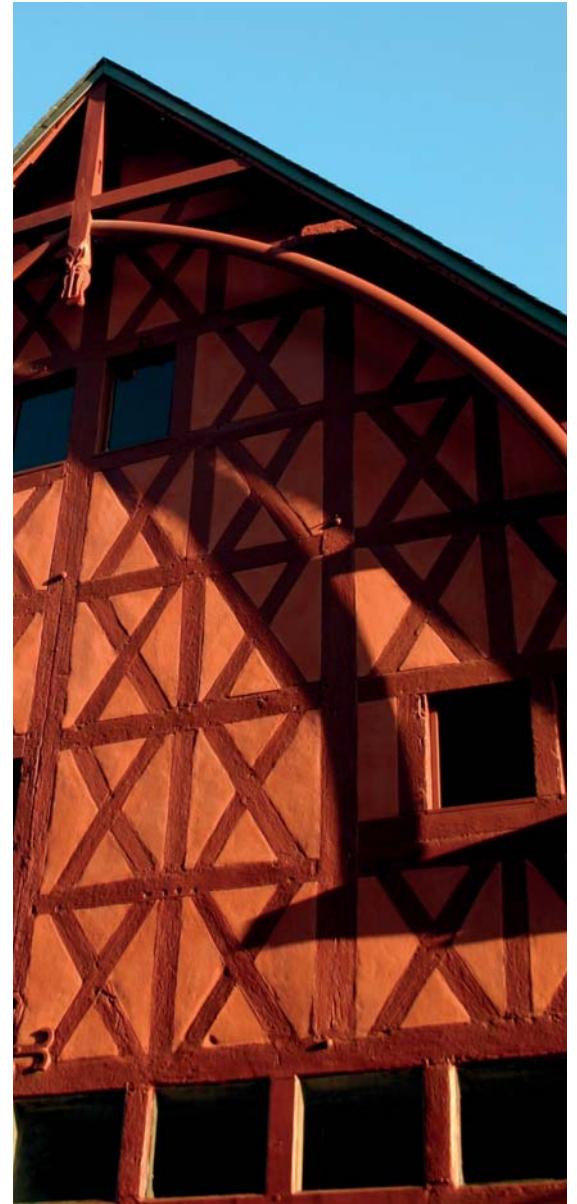
We beginnen met de kleine wereld van de **timmerlieden-dakdekkers**. De kerktorens, de gebinten van kastelen en kathedralen, de daken van abdijen die een nieuw leven kregen van deze vaklui, zijn al lang niet meer te tellen. Timmerman-dakdekker is één enkel beroep in België, terwijl in Frankrijk de dakdekker-zinkwerker pas optreedt nadat de hoofdaannemer het gebinte plaatste en de timmerman de werktekening maakte.

ZIJ DIE OEROUDE GEBAREN DOORGEVEN

*"Morgen ga ik op pad,
weg uit mijn dorp,
om aan het eind van de reis
de meesterwerken van mijn vak te vinden."*

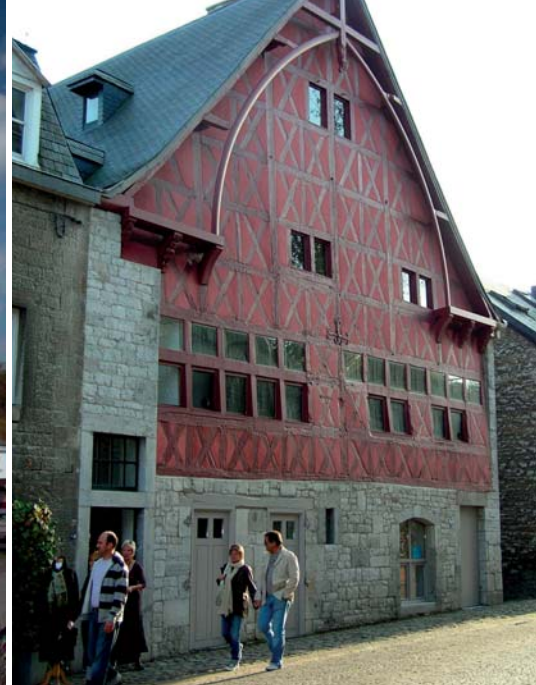
René-Louis Lafforgue, "Compagnons"

'La Halle aux Blés' in Durbuy





'La Maison espagnole' in Grupont



'La Halle aux blés' in Durbuy



HOUTEN VAKWERK, EEN REGIONALE ARCHITECTUUR

Houten vakwerk is antiek timmerwerk. Er zijn tal van voorbeelden te vinden in Fagne-Famenne en in de Ardennen. Kijk maar naar die houten geraamtes in Durbuy en in Grupont, die uit de zestiende eeuw dateren. In deze assemblage van balken, latten en sint-andrieskruisen zit stroleem, aangebracht op een vlechtwerk van kloofhout en stijlen. Het geheel werd bedekt met kalk als bescherming. Nog maar weinig ambachtslieden kunnen deze techniek toepassen. Toch hebben we er eentje gevonden, die ook lesgeeft aan het 'Institut du Patrimoine wallon'. Het gaat om **Eddy PIERRET**, een echte specialist in deze zo typische architectuur. Zijn ervaring en zijn vaardigheid in deze techniek brachten hem naar bouwplaatsen aan het andere eind van de wereld, zoals Haïti of Cuba.

Eddy is een heuse spraakwaterfall en loopt over van enthousiasme. Hij is vol lof over deze bewezen techniek: *"de bepleistering met kalk is de beste manier om de warmtetoevoer en de vochtigheid te regelen. Niet alleen komt er zo geen enkel schadelijk vluchtig oplosmiddel vrij, een dergelijke bepleistering biedt de bewoners van die huizen ook maximaal comfort."* Eén klein minpuntje misschien is dat de gebruikte materialen en technieken iets duurder uitvallen dan traditionele isolatie (rotswol of polyurethaan).

Soms was het houten vakwerk bedekt met planken, brem of mos. Het charmante **jachtpaviljoen van Hazeilles**, een klein gebouwtje midden in de bossen tussen Saint-Hubert en Lavacherie, is een fraaie illustratie van deze schindelbekleding* met

haarmos. Eddy Pierret heeft het helemaal vernieuwd. De tand des tijds had de 'roudj'moss', zoals het in de streek heet, wat aangetast. Het verdiende een opknappbeurt ...

**Techniek die bestaat uit de bedekking van de buitenwanden van een huis, in veel gevallen puntgevels, vaak met bedekkingsmateriaal.*



ARDENS VAKMANSCHAP



Vakwerkhuisen vindt men zowat overal in Belgisch Luxemburg. Vooral in de streek van de Ourthe en de Aisne, in de buurt van Wéris, Fanzel, Enneille, Durbuy, Bomal ... treft men nog veel van deze woningen aan.



Heyd



In het openluchtmuseum Fourneau-Saint-Michel, in de buurt van Saint-Hubert, kan men typische woningen uit de Ardennen van weleer ontdekken, in het hart van de Ardense bossen.

www.fourneausaintmichel.be



Wéris

ZIN OM EVEN
IN EEN
VAKWERKHUIS
TE VERBLIJVEN?

HOTELS

Auberge du Val d'Aisne (Erezée)
+32 (0)86 49 92 08
www.aubergeduvaldaisne.be

Auberge du Grandgousier (Mirwart)
+32 (0)84 36 62 93
www.grandgousier.be

Nouvelle Hostellerie d'Orval
(Villers-devant-Orval)
+32 (0)60 31 43 65

Hostellerie des Tilleuls (Libin)
+32 (0)61 61 23 94
www.hostelleriedestilleuls.be

Parkhotel Villa des Effats (Vielsalm)
+32 (0)80 39 95 04
www.parkhotel-vielsalm.be

GASTENKAMERS

Clos de la Fontaine (Rendeux)
+32 (0)84 47 77 01
www.leclosdelafontaine.be

Aux saveurs d'Eneille (Durbuy)
+32 (0)86 49 96 18
www.auxsaveursdenneille.be

Gîte à la Ferme de Blier (Erezée)
+32 (0)86 47 72 21
<http://fermedeblier.be>

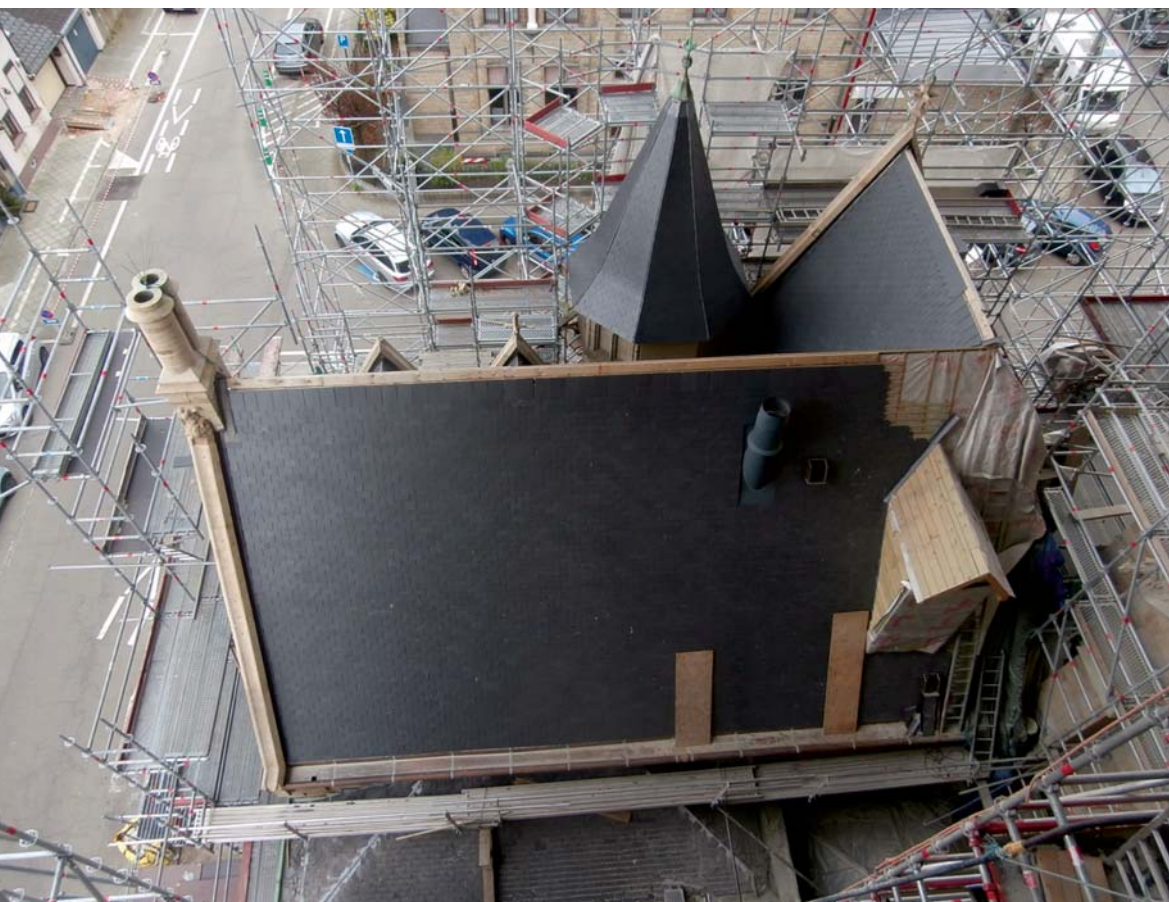
Les Bastides campagnardes
des gîtes ruraux du Tilleul (Oppagne)
+32 (0)86 21 13 72
www.oppagne-durbuy.be

Auberge du Val d'Aisne - Erezée



Les Bastides campagnardes - Oppagne





Saint-Martin kerk in Arlon

DAKDEKKERS DIE UITBLINKEN IN HUN VAK

We staan in de spits van de Saint-Martinkerk in Arlon. Dit vorstelijke gebouw is geflankeerd door een toren die zich als een vuurtoren 97 meter hoog opricht. De kerk werd tussen 1907 en 1914 gebouwd, omdat Leopold II een monumentaal religieus gebouw wilde in Arlon, de nieuwe hoofdstad van de provincie Luxemburg. De plannen van architect Van Geluwe tonen een neogotisch gebouw, een kopie van wat in de dertiende eeuw gedaan werd. Maar de mooie honderdjarige was aan

een flinke facelift toe: gebinte, dak, smeedwerk, de blokken van regionale zandsteen slijpen of herstellen, de glasramen ... De grootscheepse werken startten in april 2015. Boven op een zelfdragende stelling, die zelf al de moeite van het bekijken waard is, ontmoeten we **Colette GOLINVAUX**, die aan het hoofd staat van een KMO, gevestigd in een regio met een lange traditie in leisteen: Bertrix.

Van Zuid-Luxemburg ...

De firma Golinvaux is gewend aan moeilijke werken, net als het bedrijf van Michel Lesenfants in Malempré en enkele anderen in Belgisch Luxemburg. Het is de vader van Colette die, na zijn opleiding aan de vermaarde school voor dakdekkers, de 'École Supérieure de Couverture' van Angers, zijn KMO zal specialiseren in het herstellen van erfgoed. Ook Thomas Lesenfants, de zoon van Michel, liep stage in Angers.

Met onze helmen op klimmen we naar de top van de zijtoren die gerestaureerd wordt. Wat ons treft bij Colette is hoe ze straalt als ze het over het werk van haar ploeg heeft. We maken kennis met het hele team:



De leisteenpannen: min of meer dikke onderaan gebogen leisteenplaten.



Pierre Raeven, Thierry Bodet, Arnaud Moyon, Geoffrey Teunen en Nicolas Sacré. Iedereen voert zijn werk uit met trefzekere gebaren, deze van de volleerde ambachtsman, die zijn vak door en door onder de knie heeft: de plaatsing van koperen nieten, de bedekking met loden bladen waarvan de uitvoering zeer nauwkeurig en zorgvuldig moet gebeuren, aanbrenge van de natuurlijke leien, laswerk in lood en tin ... Discreet maakt een jonge leerjongen de zinkbladen klaar die een verdieping hoger zullen gaan. Het is de zestienjarige **Jules MAHY**. Hij volgt een alternerende opleiding aan het CEFA. Jules leert zijn vak aan de zijde van echte beroeps bij Golinvaux. Waarom aan erfgoed willen werken? *"Ik vind het fijn om mijn vak te leren op een beschermd gebouw, omdat ik zo heel veel technieken leer kennen."*

"Wij leiden de arbeiders op in het bedrijf zelf", legt Colette Golinvaux uit. "Op de bouwplaats komen ze allerlei technische problemen tegen. De



afwisseling tussen school en werken is een goede oplossing. Er is theorie nodig en vooral de uitwisseling van de kennis van de ouderen is belangrijk. Maar op maquettes leren, volstaat niet, ook al zijn ze op ware grootte. Op mijn bouwplaatsen maken soms vakgezellen deel uit van de teams. Ik wil de leercircuits hersmeden en handenarbeid opwaarderen. Het grote publiek alle mogelijkheden van deze beroepen tonen, zou volgens mij zeker jongeren aantrekken naar de bouwberoepen."

Colette Golinvaux zet haar bouwplaatsen soms open voor leerlingen van het middelbaar en op de Open Bedrijvendag, die met maquettes en didactische borden de schijnwerper richt op de mooiste realisaties.

Kasteel van Faing in Chiny



De **'Société des Compagnons Charpentiers des Devoirs du Tour de France'** heeft een lange geschiedenis, die soms moeilijk te begrijpen is. Er werd ook al veel over geschreven. De huidige maatschappij ontstond in 1945 uit de fusie tussen twee 'gilden' van gezellen-timmerlieden (Sociétés de Compagnons Charpentiers), erfgenamen van het erfgoed van de gezellen sinds meerdere eeuwen: de 'Société des Compagnons Charpentiers Passants Bons Drilles du Devoir' (de kinderen van meester Soubise) en de 'Société des Compagnons Charpentiers du Devoir de Liberté' (de kinderen van Salomo).

Deze gezellenorden werden opgericht omstreeks de twaalfde en de veertiende eeuw, toen de kathedralen gebouwd werden. In Noord-Europa woedt dan een ongeziene bouwkoorts: het aantal bouwplaatsen van deze mooie stenen schepen die we vandaag nog kunnen bewonderen, wordt op meer dan 150 geraamd. Met

steenslijpers, metselaars, timmerlieden, beeldhouwers die op de bouwplaats zelf overnachten. Naast deze beroepsgilden, die toen al bestonden, verschijnen er spontane groeperingen van vrije arbeiders die het recht verkrijgen om van bouwplaats naar bouwplaats te reizen. De 'Tour de France' is geboren!

Deze arbeiders zijn verbonden aan gemeenten en bisdommen en zullen zich verenigen in loges, om zo een zekere zelfstandigheid ten opzichte van het gezag te krijgen. Sommige van deze loges zullen de aanzet geven tot het ontstaan van zogenoemde 'freemasons' in Engeland, die zullen uitzwermen naar heel Europa en waaruit de huidige vrijmetselaarsbewegingen groeiden.

Het gezellensysteem wordt echter in vraag gesteld, en ook verboden omdat het als een geheim genootschap wordt beschouwd. De orden zullen echter de tijd doorstaan, met als

enige doel om de technische en menselijke uitdagingen aan te pakken van een maatschappij die voortdurend verandert.

In onze tijd houden de gezellen, en daaronder de gezellen-timmerlieden, deze sterke traditie van vakkennis in ere. Zo willen ze deze verworvenheden voortdurend toetsen. De ultieme erkenning kwam er toen het gezellensysteem (Compagnonnage), net als de tracé-traditie in vakwerkbouw, werd opgenomen in de UNESCO-lijst van het immaterieel cultureel erfgoed van de mensheid.

Een steunpunt in België:
Association ouvrière belge des Compagnons du Devoir du tour de France
www.compagnons-du-devoir.com

ACHTER HET VAK, DE WAARDEN

Kennis delen en doorgeven, zoeken naar het mooie en het uitmuntende, zelfstandig leren werken, dat staat al sinds de middeleeuwen centraal bij de 'Compagnons du Devoir' in Frankrijk. Het gezellensysteem draait natuurlijk rond de opleiding. Maar de vervolmaking tijdens een zogenoemde 'ronde door Frankrijk' is onmisbaar. Het is ook een fantastische ervaring op menselijk vlak.



Het centrum voor erfgoedberoepen 'La Paix-Dieu' in Amay geeft zijn stagiairs een theoretische en praktische deskundigenopleiding in verschillende restauratietechnieken. Deze opleidingen zijn bedoeld voor jongeren boven de 16, maar ook voor de beroeps van de bouw die zich willen specialiseren. Met de medewerking van drie universitaire academies en van het IFAPME (instituut voor bedrijfsopleidingen) richtte Amay onlangs een aanvullende master in conservatie en restauratie in, evenals een diploma als adviseur en bedrijfsleider in de renovatie van oude gebouwen.

www.institutdupatrimoine.be
www.paixdieu.be
www.ifapme.be



... tot Noord-Luxemburg

Thomas LESENFANTS is een jonge dakdekker die al van kindsbeen af in het vak zit. Zijn vader Michel richtte het familiebedrijf op en geeft zelf ook les aan La Paix-Dieu. Natuurlijk hielp de familiale context Thomas een beetje, maar hij heeft ook zeer doelbewust voor dit vak gekozen. Intussen legde hij al een hele weg af. Na zijn opleiding aan het IFAPME van Namen grijpt hij de kans aan om verder te leren bij de 'Compagnons du Devoir'. Een voorafgaande test maakt mogelijk om het niveau te beoordelen. Na deze leerschool gaat Thomas zich nog verder vervolmaken in Angers, met een beurs van de Koning Boudewijn Stichting. Bij Lesenfants wordt geen enkele bedekkingstechniek verwaarloosd: van de antieke leisteenpannen tot de hedendaagse daken van zinkprofielen. Het bedrijf kiest niet noodzakelijk voor de makkelijke weg. We hebben zelfs de indruk dat het op elke bouwplaats naar de grootste uitdagingen gaat speuren ...

"Je bent zo fier als je moeilijke bouwwerken tot een goed einde bracht en zeker als ze veel denkwerk op technisch vlak vereisten", stelt Thomas. "Het geeft een goed gevoel. Ik hou van mooi werk. Creatief zijn en complexe ideeën uitwerken, dat ligt mij. En ik vind het prettig om op nieuwe bouwplaatsen de klanten te adviseren over de hele waaier materialen en technieken."



Foto's artikel © FTLB/P. Willems/ P. Ghislain/ M. Mathis, M. Pêcheur, G.Focant/SPW-Patrimoine, SPW Dir. Restauration_L. Jannes, C. Mottet/MT Ourthe&Aisne, Aux Saveurs d'Enelle, SPW Dir. Restauration/L.Jannes, M. Lesenfants, Union des Artisans du Patrimoine, Musée de l'Ardoise, Musée du Compagnonnage de Tours/ D.R.

La Paix-Dieu
in Amay



ARDENS VAKMANSCHAP

- ... Hij verwijst naar een bepaald ritueel met een lange traditie dat uitgevoerd wordt wanneer een bouwwerk af is: de haan terugzetten op de torenspits. *“Het is een echt feest in de dorpsgemeenschap, waaraan niet alleen de gelovigen, maar ook wie niet echt gelooft aan meedoet. De haan wordt in het hele dorp rondgedragen, voorafgegaan door de fanfare. De mis wordt opgedragen, de haan die geluk brengt en zowel de mooie als de slechte dagen aankondigt, wordt weer op de torenspits geplaatst. Als erkenning voor dit ‘mooie werk’, gaat een mand*



rond, om geld voor de arbeiders in te zamelen.”

Zo, we zijn rond bij onze timmerlieden-dakdekkers van Luxemburg. Het was natuurlijk te snel en we zouden er u graag nog meer over vertellen en het ook hebben over de technieken van de eenentwintigste eeuw:

industriële gelijmde-gelamelleerde gebinten, houtskeletbouw, palen-balkensysteem, ...Zoals we in het begin al zegden, komen we er op terug in een volgend nummer over andere kunstambachten. Maar geniet er intussen al van dat u nu meer weet over het onderwerp, als het u aanspreekt. Het ontbreekt niet bepaald aan bibliografische referenties.



ROND HET THEMA VAN DE LEISTEEN

In het hart van de leisteen

domein van de Morepire (Bertrix)

Daal 25 meter diep af in de Ardense ondergrond en ontdek het fantastische werk van de 'scailtons', de leisteenhouwers. Ga op verkenning van de gigantische zalen van 8000 m³ die met springstof werden opengelegd, van galerijen, sporen en wagentjes, de overblijfselen van een roemrijk industrieel verleden dat vandaag bijna helemaal vergeten is.

www.aucoeurdelardoise.be

Leisteenmuseum

(Haut-Martelange / Groothertogdom Luxemburg)

Deze site van 8 ha is uniek in Europa en schetst de geschiedenis van de leisteennijverheid. U komt er alles en nog meer te weten over de steenbewerking, de ontginning, de verwerking tot afgewerkt product en ook de arbeidsomstandigheden van de leisteenwerkers. De afdaling in de Rosset-galerij (19de eeuw) en het ritje met de industriële trein zijn inbegrepen in de prijs van de rondleiding.

www.ardoise.lu



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

BELGIË
Provincie Namen

1

- Amsterdam 311km
- Breda 207km
- Oostende 222km
- Antwerpen 153km
- Bruxelles 170km
- Namur 54km
- Lille 205km
- Paris 125km

2

3

- Sedan 22km
- Reims 119km
- Strasbourg 322km
- Châlons 160km
- Paris 267km

4



B

C

D



BELGIË
Provincie Luik

Groothertogdom
LUXEMBURG

FRANKRIJK

IN HET VOLGENDE NUMMER

.....

DE WELDADEN VAN EEN UITSTAP IN DE NATUUR

Tijd doorbrengen in de natuur is meer dan gewoon vrijetijdsbesteding. Veel therapeuten hebben dat goed begrepen. Een duik nemen in de natuur is een zeg maar onmisbare investering voor de gezondheid van onze kinderen en ook voor de onze. Of hoe lichaam en geest nog meer in evenwicht zijn door een tocht in de buitenlucht en een 'bad in het bos'

...

REDU STAAT GOED TE 'BOEK'

Redu is al meer dan 30 jaar het boekendorp, een heuse boekenwinkel in openlucht! Liefhebbers van oude edities, stripfanaten en lezers van alle leeftijden doorkruisen zijn straten en winkeltjes. Maak kennis met de ambachtslieden die verliefd zijn op boeken en ontdek de geheimen van hun vak!

OP HET WATER VAN DE OURTHE EN DE SEMOIS

Onze belangrijkste twee rivieren hebben alles om watersporters te plezieren. Ze laten zich vlotjes ontdekken met de kajak of de kano langs hun meanders. Er zijn heel wat verhuurders van kano's, kajaks en raftboten te vinden. Mouwen opstropen dus, om op volle spierkracht door de landschappen te glijden en te genieten van die prachtige mix van rotsen, wouden en de typische sfeer van de Ardennen.

BLIKVANGER

