

# Regards d'Ardenne

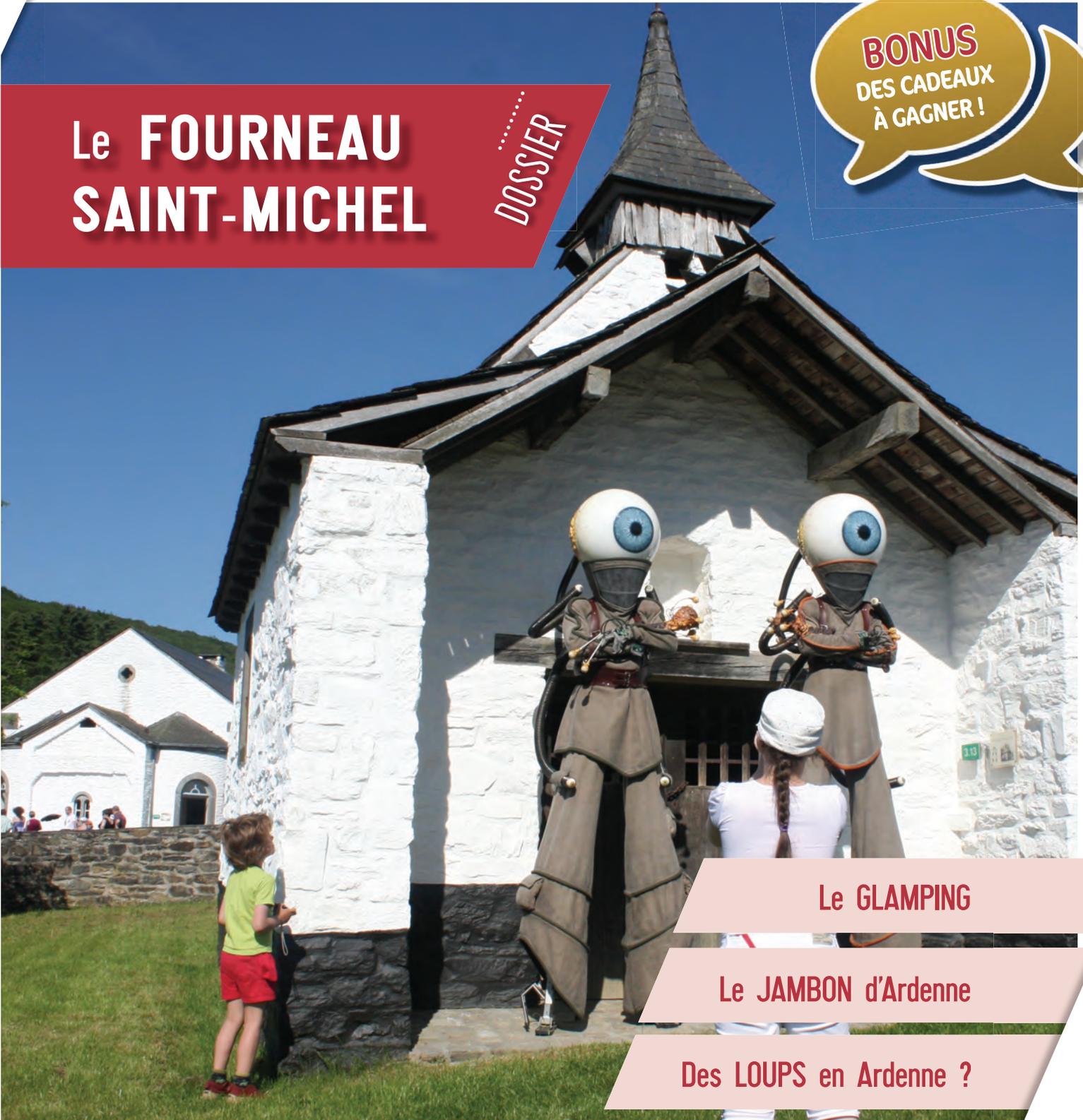
LUXEMBOURG TOURISME



Le **FOURNEAU  
SAINT-MICHEL**

DOSSIER

**BONUS**  
DES CADEAUX  
À GAGNER !



Le **GLAMPING**

Le **JAMBON** d'Ardenne

Des **LOUPS** en Ardenne ?

# Le Fourneau Saint-

entre  
TRADITION  
et  
modernité



# -Michel

**Blog Regards d'Ardenne**  
**BONUS** 10 x 2 entrées À GAGNER!  
jusqu'au 15 avril sur  
<http://regards-ardenne.luxembourg-belge.be>



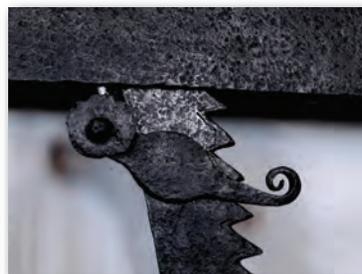
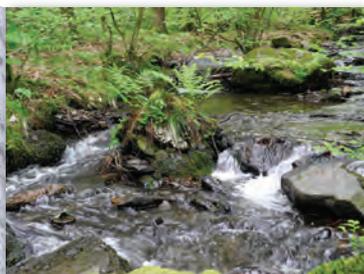
La vallée de la Masblette, après avoir traversé la forêt du roi Albert, voici le Fourneau Saint-Michel. Haut-lieu de l'histoire bénédictine de Saint-Hubert, l'endroit respire le calme et la sérénité.

Lieu de mémoire - la métallurgie ancienne, l'habitat et les métiers traditionnels - le Fourneau donne aussi de quoi rassasier les palais friands de la cuisine de nos grands-mères, revisitée par des gens passionnés.

Un musée sans animation n'aurait pas grand intérêt.

Rassurez-vous : ici, tout bouge sans cesse ; le visiteur va de découverte en découverte. Et c'est, ma foi, fort réjouissant !





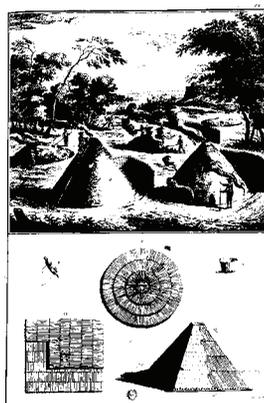
Haut-lieu du passé hubertin, ce petit coin de la vallée de la Masblette était voué à l'oubli. Vendu comme bien national (on disait aussi "bien noir" parce que confisqué à des congrégations religieuses) après la Révolution française puis passé de mains en mains au fil des diverses péripéties de la vie, le "fourneau" était peu à peu tombé dans la torpeur et l'oubli.

Pourtant, fin des années cinquante, un homme se prend de passion pour ce lieu chargé d'histoire. Willy Lassance avait quitté Boitsfort en 1948 pour venir s'installer en Ardenne. Devenu collaborateur des Musées royaux d'Art et d'Histoire, épris de vieilles pierres, des archives abondantes du monastère et de la tradition orale, il entreprend de faire revivre les lieux avec des moyens limités mais la foi du charbonnier chevillée au corps.

## Le contexte : la métallurgie en Luxembourg

Dès la fin du XIV<sup>ème</sup> voire au début du XV<sup>ème</sup> siècles, la présence de nombreuses petites usines métallurgiques est attestée au duché de Luxembourg. La forêt, partout présente, fournit le charbon de bois, les cours d'eau ont été aménagés pour alimenter les roues hydrauliques et l'on extrait des minerais plus ou moins riches en fer, le plus souvent à ciel ouvert. L'essor ne se démentira pas jusqu'à l'apparition du "charbon de terre". Son extraction du côté de Liège et de Charleroi va sonner le glas pour nos usines luxembourgeoises.

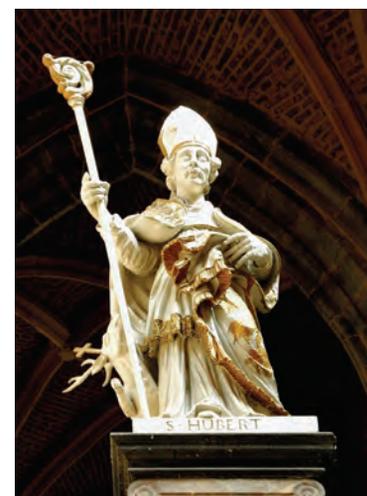
Au nord comme au sud, de la vallée de l'Aisne à Marsolle, de Poix Saint-Hubert à Orval, les vallées du Luxembourg bruissent de centaines de bûcherons, fauldeurs, mineurs, ouvriers, voituriers qui alimentent les insatiables fourneaux.



La concurrence est féroce : qualité et prix des produits se négocient âprement. Des fortunes sont en train de se bâtir dans nos contrées.

Dom Nicolas Spirlet ne peut – et ne veut – pas rester hors de la course. Dès 1760, au moment de son accession à la charge abbatiale, l'abbé visionnaire s'ouvre de ses projets à des proches. Les ventes de bois, principale ressource de l'abbaye, ont vu leur prix baisser et Spirlet se dit que, tant qu'à faire, autant exploiter les forêts monastiques à son propre usage. D'autant qu'Orval déploie avec une certaine arrogance ses activités métallurgiques qui mettent le monastère gaumais en situation de quasi-monopole.

Mais avant cela, le religieux a rêvé à d'autres projets : tannerie, ardoisières, verrerie, salpêtre, eau forte, savon, papier, coutellerie... Heureusement, la plupart d'entre eux ne verront jamais le jour. En 1767, première mise en route de Poix-Saint-Hubert. Spirlet a fait construire dans le val de Poix un véritable complexe sidérurgique : deux platinerie et un maka. Une fenderie est en construction et quatre poéliers se sont installés à proximité. Mais Spirlet



achète toujours son fer à l'extérieur. Après diverses tentatives de rachat de fourneaux existants, il décide de faire construire un fourneau sur la Masblette. Ce sera le fourneau Saint-Michel. En novembre 1771, le fourneau est mis à feu. Bien pensé, il est adossé au flanc de la petite vallée du Wève-Ri, ce qui permet d'alimenter le monstre en minerai et charbon par le haut en ménageant les efforts de la centaine d'ouvriers qui travaillent là.

### L'étrange dom Nicolas Spirlet, dernier abbé de Saint-Hubert

Pendant de nombreuses années, Spirlet a eu la réputation d'un homme orgueilleux, inconstant et aux ambitions sans limite. Plus attiré par les affaires politiques que par la charge spirituelle d'une communauté, il finirait par ruiner le monastère à travers ses errements industriels avant de s'exiler, rejeté par ses propres frères bénédictins. Le portrait était loin d'être flatteur.

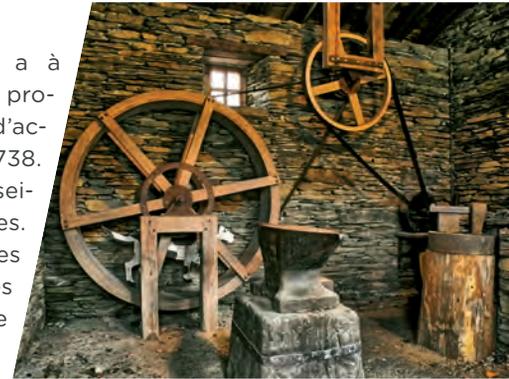


En 1980, Maxime Dessoy, président de "Terre et abbaye de Saint-Hubert" va éprouver la nombreuse correspondance qu'entretenait Spirlet. Cela permettra de rectifier quelque peu les contours d'un caractère certes fort mais toujours soucieux de préserver les intérêts du monastère.

Jean-Baptiste Spirlet voit le jour dans une famille de la bonne bourgeoisie verviétoise en 1715.

C'est un membre de sa famille, dom Célestin Dejong, alors abbé de Saint-Hubert, qui l'accueille au sein de la

communauté alors qu'il a à peine 18 ans. Spirlet fait profession en 1733 avant d'accéder à la prêtrise en 1738. Dejong le charge d'enseigner la théologie aux frères. Passons les vicissitudes temporelles et spirituelles qui agiteront le monastère durant tout l'abbatit de dom Célestin. A sa mort, Spirlet devient le candidat tout désigné par le comte de Cobenzl. L'Autriche met ainsi un pied dans la gestion du monastère de Saint-Hubert. En 1760, dom Nicolas accède donc à la charge abbatiale pour trente-quatre ans. Au fil des années, il va se révéler être un homme entreprenant certes mais sans doute peu doué en affaires.



### Fin et renaissance

La Révolution gronde à Paris et dès 1791, alors que le monastère a accumulé des dettes qui se montent à plus de 625.000 de nos euros actuels, tous les biens sont confisqués par la République proclamée deux ans plus tôt avant d'être vendus comme biens nationaux. On vous passe les vicissitudes subies au fil des années avant que la Commission Royale des monuments et sites ne propose le classement du site en 1952. Alors, sauvé le fourneau Saint-Michel ? Pas vraiment. Les années passent et les bâtiments se dégradent. Sept ans plus tard, une asbl se donne pour mission de relever le complexe de sa ruine et de le transformer en un musée du fer auquel sera adjoint une sorte de conservatoire des petits métiers de l'Ardenne d'autrefois. En 1960, le musée est, certes modestement, porté sur les fonds baptismaux. Le site industriel de la Masblette est enfin sauvé.





## LE MUSÉE DE PLEIN AIR

Dès 1970, le concept de “Musée de plein air” voit le jour. Sur un fond de vallée de la Masblette, à un jet de pierre du Fourneau, l'idée est de recréer, sur une quarantaine d'hectares, une série de petits hameaux représentatifs des différentes régions (et sous-régions) agro-géographiques du sud du Sillon Sambre et Meuse. En transplantant des immeubles représentatifs de ces différentes zones de la Wallonie, les Musées du Fourneau Saint-Michel feront œuvre de conservation en concentrant sur le même site les éléments les plus caractéristiques du patrimoine vernaculaire wallon. C'est un long travail d'inventaires,

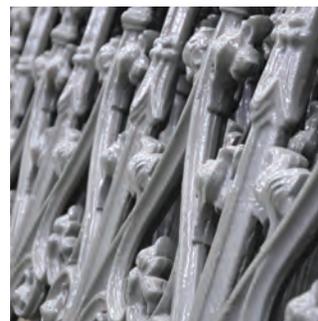
d'enquêtes qui commence et se poursuit d'ailleurs aujourd'hui.

Pourtant, quelques détracteurs du projet se manifestent : pourquoi démonter pierre par pierre, poutre par poutre, des immeubles qui font partie du patrimoine villageois pour aller les remonter en Ardenne ? Certains se sentent dépossédés. Ce seront parfois de longues tractations pour convaincre les réticents que l'idée de transplanter ces maisons est le meilleur moyen de les conserver pour permettre aux visiteurs de faire mémoire des conditions de vie des gens de nos campagnes en des temps finalement pas si éloignés.

### Recréer les biotopes

Reconstruire une maison de la Lorraine belge ou d'Ardenne centrale, c'est bien, mais si on la coupe de son environnement, cela n'a plus guère de sens. Dès le début, le personnel (nous en parlerons un peu plus loin) a le souci de recréer

le “paysage” d'origine de la bâtisse transplantée. Les haies en sont un élément significatif tout comme les jardins potagers qui jouxtaient les maisons. Les vergers, les prairies de fauche, les lisières forestières tout comme les mares et étangs ont participé à la vie de nos campagnes. Il était donc important de recréer cela sur le site même, avec une grande attention à la biodiversité. Et les spécialistes en botanique qui suivent régulièrement les travaux ne peuvent que constater une grande diversité biologique sur le site. Plus réjouissant encore, la présence d'espèces considérées comme menacées en Wallonie et qui ont trouvé ici refuge à leur maintien voire à leur développement.



### Un travail incessant

**Roland Titeux** n'est pas peu fier du travail quotidien de toute l'équipe technique qui entretient le site. Toutes les compétences sont là : ferronnier, menuisier, électricien, maçon, charpentier sans compter les “jardiniers”, chacun met son savoir-faire au service de la conservation de ce patrimoine naturel et bâti de grande valeur.

*« J'ai commencé ma carrière au “Musée de la Vie rurale en Wallonie” (c'était la dénomination de l'époque) en 1976. Je terminais une formation de maçon et j'ai commencé par démonter précautionneusement les bâtiments à transplanter sur leur site d'origine avant de les reconstruire*



à l'identique ici. Puis, en 1994, j'ai pris en charge toute l'équipe de 18 personnes qui abat un boulot formidable. Je crois que, tous, nous avons la conviction de travailler dans un lieu préservé, de remettre à l'honneur des techniques artisanales un peu oubliées. Nous maîtrisons tous les aspects, aussi bien la charpente que le torchis tout comme la menuiserie ou la ferronnerie, comme ce banc de communion en fonte que nous sommes en train de rénover de manière à pouvoir le replacer dans son contexte. »

Témoignage, ce four à pain en cours de reconstruction dans la zone Ardenne centrale. Tout est "fait maison", dans le plus grand respect de la tradition des artisans qui ont construit ces bâtiments solides, harmonieux et bien ancrés dans le terroir qui était le leur.

### Plaisir de la (re)découverte

Parcourir les chemins et sentiers des Musées du Fourneau Saint-Michel, c'est retrouver des racines, se replonger dans des ambiances paysannes parfaitement reconstituées qui évoquent ce qu'était la vie de nos petits artisans, des paysans de l'Ardenne qui vivaient parfois chichement mais qui, toujours, savaient tirer parti de ce que dame Nature avait de mieux à leur offrir. Une leçon de sagesse et d'humilité.



C'est d'ailleurs ce à quoi s'attache toute l'équipe qui n'hésite pas à être sur le pont lors des grandes et désormais traditionnelles fêtes organisées sur le site. Roland Titeux ne cache pas sa fierté : « Nous sommes tous présents lors de ces grandes journées d'animations. Chacun y va de sa spécialité : cuisson du pain, forge, clouterie, charpentier... C'est très valorisant de pouvoir ainsi montrer un savoir-faire que nous exerçons le plus souvent dans l'ombre. Le public ne s'y trompe pas : il pose des questions, s'intéresse et se replonge dans ces temps finalement pas si lointains où l'Ardenne vivait au rythme naturel des saisons. »

### Une offre très complète

Vous l'aurez deviné, les Musées du Fourneau Saint-Michel ne se visitent pas en deux heures. Il y a tant à voir, à comprendre, à découvrir : les espaces naturels, les maisons patiemment reconstruites et aménagées comme si leurs habitants venaient de les quitter, les vieux métiers du fer, de la forêt... L'offre ne serait pas complète sans quelques bonnes tables qui proposent des plats traditionnels revisités dans une ambiance bon enfant et un cadre plein de chaleur et d'authenticité. Suivez-nous chez ces passionnés de produits de la région qu'ils préparent avec amour et savoir-faire.





## REDÉCOUVRONS LA CUISINE DE GRAND-MAMAN



### Poussons la porte de l'Estaminet "Al Pèle"

Dans cet estaminet blotti dans un écrin forestier, **Marc et Joëlle Champion** et leur équipe vous accueillent dans un cadre unique pour vous faire découvrir la cuisine paysanne de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Là, produits régionaux et accueil chaleureux sont les maîtres-mots.

La touche maison ? Manger directement dans la poêle, d'où son nom "Al Pèle" ("à la poêle" en wallon). Lard, jambon d'Ardenne, pommes de terre, œufs et légumes anciens sont cuisinés avec l'amour des traditions.

Le restaurant est un petit musée à lui tout seul. Vieilles serpettes, sabots et chaudrons forment une décoration rustique. Tout est aménagé pour vous faire vivre un véritable plongeon au temps de nos arrière-grands-parents.

C'est en juillet 2015 que Marc et Joëlle, patrons pétillants et souriants du bar "Al Pèle" reprennent les rênes de l'établissement où flottent de bonnes odeurs de cuisine à l'ancienne. Ce couple de passionnés

au dynamisme communicatif, provenant du beau petit village d'Awenne, à quelques jets de pierres du Fourneau Saint-Michel, a été boucher-traiteur durant 30 ans. Une vie destinée au terroir.

*« Nous fabriquons des salaisons à l'ancienne et pour nous, avoir notre propre restaurant de terroir nous semble être une suite logique dans notre carrière. »*

### La convivialité comme maître-mot

*« Ici, les gens discutent entre eux, c'est convivial, il y a des échanges de rires. Le lieu incite à parler avec ses voisins, choses qu'on ne fait pas dans un restaurant en temps normal. On retrouve un peu l'ambiance des cafés villageois d'autrefois où les gens se retrouvaient pour discuter. C'est un endroit où on fait le plein de chaleur humaine, où l'on partage un repas en parlant de choses simples. Les promeneurs marchent en chaussettes si leurs chaussures sont sales. »* Marc parle couramment l'anglais et le néerlandais et un peu l'allemand. Les clients apprécient beaucoup d'être accueillis dans leur langue. Et pour la touche d'originalité, pourquoi ne pas être accueilli en wallon ?

Pour rester dans cet esprit, des projets d'animations musicales et bien d'autres choses sont dans les cartons. De quoi dynamiser ce lieu où il fait bon s'arrêter un moment pour revenir aux sources.



## Une petite faim ?

« On a gardé tout ce qui existait car c'est un beau concept. On travaille avec des produits de saison. »



Il ne faut pas repartir d'Al Pèle sans avoir savourer l'omelette "Do vi Ferdinand", l'incontournable de la maison. Sa composition reflète bien la cuisine ardennaise d'autrefois : pommes de terre, oignons, champignons, lardons, œufs, de la crème et pour terminer en beauté, un petit verre de pèket. Les plats

s'accompagnent merveilleusement d'un Lessai d'gatte (lait de chèvre en wallon), cette bière, ou « élixir de joie » comme le qualifie Joëlle, dont le secret de la recette est bien gardé. « Ici, on cultive le bon goût de l'authentique. Toutes les préparations sont à base de produits régionaux et chaque jour, une soupe différente est proposée. L'année prochaine, la carte s'étoffera de plats mijotés comme des carbonnades, du civet, du porc à la Trappiste de Rochefort... » Hmm, on se régale d'avance !

Sur une plaque posée sur la cheminée, on peut lire ceci : « Ne soyez pas pressé, ici on se hâte lentement. » Et si cette citation nous invitait à faire une pause pour prendre le temps de profiter des bonnes choses ?

+32 (0)84 44 59 51  
www.wallux.com/alpele-saint-hubert

## L'Auberge du Prévost



Comme à l'Estaminet "Al Pèle", le terroir et les produits de saison sont rois dans cette ancienne ferme du XVIII<sup>ème</sup> siècle reconvertie en restaurant. Dans un cadre

tout aussi magnifique, **Aline et Philippe Englebert** subliment la gastronomie locale pour le plaisir des papilles des touristes et des gens du coin. Après avoir travaillé tous les deux dans un centre médico-pédagogique, c'est un changement de vie à 360 degrés qui s'est offert à eux le 1<sup>er</sup> juillet 2015. Monsieur est en cuisine, madame en salle. Pour vous mettre l'eau à la bouche... A la carte, on retrouve un côté brasserie mettant notamment en avant la charcuterie ardennaise et un côté restaurant avec des plats cuisinés comme le millefeuille de foie gras ou le traditionnel civet de marcassin.



## Un métier enrichissant dans un cadre rustique

Une fois pénétrés dans ce somptueux bâtiment à colombages, une ambiance intimiste et chaleureuse nous attend. Des anciennes poutres magnifiquement conservées, un décor rustique agrémenté de quelques touches modernes, c'est ça qui fait le charme de l'Auberge. Si la cuisine est d'un certain standing, l'atmosphère n'en reste pas moins conviviale car c'est aussi ça la marque de fabrique du Fourneau Saint-Michel.



« Travailler en famille est quelque chose de formidable. Nos enfants se baladent dans le restaurant, c'est convivial et jusque maintenant, ça ne dérange personne. On donne son avis sur le travail de l'autre : je goûte les plats et mon mari me dit ce qui lui plaît au niveau déco. C'est très enrichissant.

Ce qui est intéressant aussi dans ce métier, c'est qu'on ne sait jamais en début de service comment celui-ci va se dérouler. Travailler dans la restauration, c'est prévoir l'improvisé. Cela nous change de notre ancien emploi où nous étions salariés et où nos horaires étaient bien définis. »





Son élément caractéristique ? « Sa charpente extraordinaire. Pour l'anecdote, nous avons eu des clients qui ont connu le bâtiment quand il se trouvait encore à Journal au temps de leurs grands-parents. Ils étaient émus de sa reconversion au sein du domaine. »

### La qualité des produits avant tout

Les clients viennent à l'Auberge du Prévost autant pour la cuisine que pour le cadre exceptionnel. Pour que personne ne soit en reste, Philippe et Aline ont pensé aux clients fidèles qui reviennent presque tous les week-ends en leur proposant un menu différent à chaque fois. Tout est préparé à la minute, gage de qualité et de fraîcheur des produits servis. « On n'est pas dans un fast-food. Hors de question de réchauffer des plats dans un micro-ondes. D'ailleurs, il n'y en a pas en cuisine et on n'en veut pas. »

+32 (0)84 44 48 11

 Auberge du Prévost

Les trois points de restauration du domaine sont très complémentaires. A l'Estaminet "Al Pèle", on fait un véritable retour à la cuisine campagnarde d'autrefois. A l'Auberge du Prévost, on vient au restaurant où même la carte "brasserie" est composée de plats d'un certain niveau. Enfin, au bistrot **Les Tahons\***, on profite de petits plats sur le pouce tout en pouvant garder un œil sur les enfants en train de s'amuser sur la plaine de jeux.

\* Situé dans le bas du domaine, il réouvrira ses portes ce prochain printemps.

## LES ARTS DE LA RUE S'INVITENT AU FOURNEAU SAINT-MICHEL

Depuis 2010, lors du festival *Mai'li Mai'lo*, le domaine vit au rythme des comédiens, chanteurs, danseurs, marionnettes, graffeurs et acrobates qui investissent les lieux le temps d'un week-end riche en émotions. Mai'li Mai'lo, est la contraction de mai et d'ensemble de créations variées aussi originales les unes que les autres. Pour nous parler de cette magnifique initiative, nous rencontrons **Alain Schmitz**, son initiateur. Mai'li Mai'lo a vu le jour grâce à Alain mais aussi à Françoise Mangili et Chantal Marchand. Le monde culturel, Alain y baigne depuis 42 ans. Parmi les projets qui lui tiennent le plus à cœur, on citera la Fête des Artistes à Chassepierre, dont il vient de remettre les rênes il y a peu et le Centre d'Art Contemporain du Luxembourg belge.

<https://mailimailo.wordpress.com>

### Sa vision du Fourneau Saint-Michel



« On se nourrit d'un passé pour aller vers l'avenir. Ici, on a la sensation d'être hors du temps. Dans la société actuelle, on vit à 100 à l'heure, on est tributaire de la technologie. Ici, le gsm ne passe pas, on dépose sa voiture au parking et c'est notre dernier contact avec le monde moderne.

Les enfants peuvent courir en toute sécurité. L'histoire qui est racontée ici est celle des gens de la région. Faire sortir les gens de leur quotidien, c'est ce qui fait la réussite d'un événement quel qu'il soit. La forêt à l'arrière donne une caractère tout à fait particulier au domaine et même quand il y a beaucoup de monde, il n'y a pas d'effet de masse. »





### Eclectisme des activités et milieu rural d'autrefois

A la base, le festival devait avoir lieu chaque année dans un endroit différent du Luxembourg belge. Dès la première édition, le domaine du Fourneau Saint-Michel s'est imposé à la manifestation. Son mélange d'architecture de Lorraine, d'Ardenne et de Famenne et la proximité du Service de la Diffusion et de l'Animation Culturelles basé à Saint-Hubert en ont fait l'endroit idéal. Ce mélange de cirque et d'animations de rue donne indéniablement une image de diversité.

Le Fourneau se met en scène le temps d'un week-end. De nombreux partenaires se sont approprié les espaces à merveille. On citera notamment la Bibliothèque provinciale et son bus itinérant ou le Service de Musique Amplifiée et ses concerts de rock.

Mai'li Mai'lo, c'est aussi un thème chaque année qui laisse place aux créations les plus folles et le public en est très friand. C'est aussi une belle palette dans le sens où il y a des comédiens professionnels et amateurs.



### Comment intégrer les arts contemporains dans un lieu de mémoire ?

Mai'li Mai'lo, ce sont des produits interprétés par des artistes d'aujourd'hui, ce qui n'empêche pas d'avoir de la musique classique. C'est avant tout un endroit ouvert sur les autres acteurs culturels où l'espace permet une multitude de manifestations. C'est un lieu de culture qui est intéressant aussi bien pour monsieur et madame tout le monde, que pour les enseignants, que pour les touristes. Tout est pensé pour que le domaine garde son essence première. En témoigne le toit du chapiteau de cirque qui est inspiré du clocheton de la chapelle pour ne pas

## MÉMOIRE D'ARDENNE

dénoter dans l'ensemble. Le festival est aussi l'occasion de profiter gratuitement d'une balade ressourçante au cœur du domaine dont tous les bâtiments sont ouverts pour un mélange de culture et de retour dans le passé. *« C'est une belle collaboration entre les différents services culturels de la province. »*

### Une équipe dynamique

**Valérie Peuckert** est la directrice de ce vaste domaine depuis février 2014. Le monde de la culture lui est familier puisque pendant 10 ans, elle dirigea le musée Gaspar à Arlon. C'est un tout autre genre d'animations qui l'attendaient au Fourneau Saint-Michel. Déterminée et souriante, Valérie nous livre ses impressions sur l'importance de perpétuer la mémoire d'Ardenne.



Pour elle, le Fourneau est un havre de paix et un espace hors du temps. Elle aime cette magie qu'ont les musées de transmettre des petits bouts d'histoire. Les manifestations liées aux vieux métiers sont de belles opportunités de mettre les talents de l'équipe en valeur. Recettes traditionnelles, savoir-faire de la construction à l'ancienne, utilisation des machines d'antan, gestion des espaces verts et reproductions des gestes anciens sont autant de façons de rendre hommage au patrimoine.

*« On s'aperçoit qu'il y a une réelle demande du public de "retour aux sources", du temps de nos arrière-grands-parents. Les visiteurs recherchent ce lien à la nature, à la forêt, à l'Ardenne. On ne peut savoir où on va si on ne sait pas d'où on vient. Quand on entre dans le domaine, on plonge dans le passé en faisant appel à ses cinq sens. L'Ardenne se ressent dans les maisons, dans les collections, dans la forêt, dans ses bruits et ses odeurs. On vient ici pour respirer, se ressourcer et se déconnecter du quotidien. »*

Elle nous avoue avoir un coup de coeur pour l'animation les "Djins d'amon nos ôtes", le 21 juillet. C'est l'évènement qui reflète l'âme du Fourneau et où toute l'équipe met la main à la pâte. Les savoir-faire anciens sont perpétués dans bien d'autres évènements comme les dimanches de l'été, avec un thème différent chaque dimanche, ou bien encore le Week-end du Bois en octobre. Bien sûr, tout cela se complète à merveille avec la dégustation d'une des recettes traditionnelles de l'Auberge du Prévost ou de l'estaminet "Al Pèle".





**Marie-Eve Soenen** est responsable de la médiation et de la programmation culturelle. Elle est chargée de la promotion et des animations du domaine. Etablir le programme d'animations pour la saison et gérer, avec tout le personnel, la mise en place et

l'organisation pratique des différents événements font partie de ses attributions. Son coup de coeur se porte sur Mai'li Mai'lo car s'est un harmonieux mélange de passé et de présent.

« Pour moi, perpétuer les coutumes et traditions des générations qui nous ont précédés est un devoir de mémoire. Ça nous rappelle notre fierté d'être Ardennais. Les jeunes générations ont accès à tout d'un seul clic. Il est important qu'elles se rendent compte que ça n'a pas toujours été le cas. »



Fourneau Saint-Michel - B2

**DOMAINE DU FOURNEAU SAINT-MICHEL**

Fourneau Saint-Michel 4  
B-6870 Saint-Hubert  
+32 (0)84 21 08 90  
fourneausaintmichel@province.luxembourg.be  
[www.fourneausaintmichel.be](http://www.fourneausaintmichel.be)



Demandez le programme !

**1/03 > 30/11 : REGARDS SUR LE PATRIMOINE ORAL ET IMMATERIEL EN WALLONIE**

Exposition pour (re)découvrir les grandes traditions populaires wallonnes et celles plus confidentielles, de la diversité culturelle, tout aussi riches et importantes à perpétuer !

**10/04 : LE TRÉSOR D'ANICET\***

Grande chasse au trésor familiale et ludique sur le Domaine, jalonnée d'épreuves pour apprendre : reconnaissance de matériaux à l'aveugle, questions sur le patrimoine bâti, sur les traditions ancestrales, ... Un événement parfait pour apprendre à connaître le Domaine en s'amusant.

**7/05 : NUIT GOURMANDE AU FOURNEAU\***

Balade gourmande aux lueurs du crépuscule en forêt ardennaise... Une occasion de découvrir le Domaine d'une autre façon !

**28 > 29/05 : MAI'LI MAI'LO**

Vitrine culturelle du Luxembourg belge faisant la part belle à toutes les disciplines culturelles. Entrée gratuite !

**12/06 : EVÈNEMENT PHOTO\***

Organisé dans le cadre des "Saisons de la photo" et en partenariat avec la Grande forêt de Saint-Hubert.

**21/07 : DJINS D'AMON NOS ÔTES**

Animation phare du fourneau ayant pour ambition de placer les visiteurs dans le milieu rural wallon du XIX<sup>ème</sup> siècle grâce à la découverte des métiers et occupations d'autrefois. Ambiance conviviale assurée !

**6 > 7/08 & 12 > 15/08 : THÉROIGNE DE MÉRICOURT**

Pièce familiale sur une héroïne locale.

**25/09 : BALADE CHAMPIGNONS\***

Après-midi consacré à la cueillette et à la cuisine des champignons. Présence de mycologues.

**16/10 : WEEK-END DU BOIS**

A la découverte des anciens métiers liés au bois (scierie, bûcheronnage, cerclage de roue...).

**27/11 : VEILLÉES D'ARDENNE et visite de saint Nicolas**

Clôture de la saison 2016. Plusieurs conteurs prendront possession des maisonnettes et proposeront des contes et légendes au public autour d'un feu de bois. Saint Nicolas en profitera pour apporter quelques sucreries aux enfants !

Et aussi :

**TOUS LES DIMANCHES DE L'ÉTÉ**, le Fourneau s'anime pour le plaisir de tous. Activités, présence d'artisans, présentations de métiers d'autrefois...