



À

Gouvy
Lierneux
Stavelot
Stoumont
Trois-Ponts
Vielsalm

JOURNÉES du PATRIMOINE

//// SA 13 • DI 14 septembre 2025

En bref,

Un programme À CONSERVER

BALADES GUIDÉES

VISITES GUIDÉES

ATELIERS

ANIMATIONS

SPECTACLES CONTÉS

DÉGUSTATIONS

GRATUIT ou LIBRE

de 10h à 18h

Info générale :

0471 22 68 83



Notre thématique 2025

Le Patrimoine gourmand



Cher(e)s ami(e)s du Patrimoine,



Comme le veut la tradition, la Wallonie célèbrera son Patrimoine lors du deuxième week-end de septembre. Pour cette 37^e édition, le thème de la gourmandise s'invitera à la fête, associé à la mise à l'honneur des trésors remarquables de notre passé.

Se nourrir est une nécessité vitale, un acte ancré dans le quotidien de l'humanité depuis toujours. Autour de cette fonction essentielle, nos ancêtres ont imaginé, construit, transmis. De la production à la consommation, en passant par la conservation et la transformation des aliments, ils ont façonné un riche patrimoine : lieux, objets, recettes, fêtes, traditions, gestes et vocabulaire... Autant de témoignages vivants de leurs savoir-faire, de leurs valeurs et de leur manière de vivre en société.

Les 13 et 14 septembre, l'équipe Patrimoine des communes de Gouvy, Lierneux, Stavelot, Stoumont, Trois-Ponts et Vielsalm vous invite à découvrir ce patrimoine savoureux à travers un programme varié : visites et balades guidées, expositions d'objets et de photographies, ateliers, animations, spectacles, moments de convivialité et bien sûr, dégustations gourmandes !

Rues, abbaye, hôtels-restaurants, fermes, château, forêt, musée, église... Ces lieux, préservés ou réaffectés avec soin, ont mille histoires à vous (ra)conter et de nombreux plaisirs à vous offrir. Venez prêter l'oreille, éveiller vos papilles et partager quelques heures en famille, entre amis ou en solo, en compagnie de passionnés... tous gourmands de notre histoire et de sa transmission.

Très belles (re)découvertes à vous,

L'équipe du Patrimoine de Gouvy, Lierneux, Stavelot, Stoumont, Trois-Ponts et Vielsalm.

Soyez invités à circuler entre les 6 communes partenaires

Elaborez votre circuit à la carte !

Lieu	Type d'activité	Horaire	Date	Page
Gouvry				
Ferme Scheurette	Visite guidée avec expo & dégustations (+1h30)	10h 14h 16h	SA & DI	p. 4-5
	Concert Solia	20h30	SA	p. 6
LIERNEUX				
Chocolaterie « ça Pépité »	Visite libre	10h à 18h	SA & DI	p. 7-8
	Visite guidée chocolaterie (+ 1h)	11 h, 14h	SA & DI	p. 7-8
	Expo photos avec partage (+1h)	11h, 14h	SA & DI	p. 9
	Conte	13h	SA	p. 10
STAVELOT				
Lieux surprises ville	Balades contées (+2h)	14h 15h 16h	DI	p. 11-12
Abbaye & ville	Balades guidées (+1h30)	10h 14h	SA & DI	p. 13-14
Eglise St-Sébastien	Visite guidée orgue	15h	DI	p. 15-16
	Récital d'orgue	16h		
	Messe en wallon	10h30	DI	p. 17
STOUMONT				
Site de l'Ancien Château de Rahier	Dégustation bières & fromages	Dès 14h	SA	p. 18-20
	Visite guidée (+1h)	15h	SA	
	Atelier pain avec cuisson (+1h)	16h	SA	
	Histoire-spectacle (55')	17h	SA	
TROIS-PONTS				
Anciens hôtels-restaurants	Balades guidées & partage (+2h)	9h	SA & DI	p. 21-22
Musée de la Haute Ardenne -Wanne	Visites guidées (1h30)	10h 14h	SA & DI	p. 23-24
VELSALM				
Sa Bechefa	Balades racontées avec animations & dégustations (+1h30h)	13h 15h	DI	p. 25-26



Gouvvy >



Autour de la ferme Scheurette

**Un précieux témoin d'une histoire entre production
et protection contre les aléas du climat !**

La ferme Scheurette s'élève sur la partie de Gouvvy dépendant du comté de Salm. Datée par les millésimes 1606 et 1663, cette robuste bâtisse construite en grès schisteux enduit et en schiste ardoisier est un témoin exemplaire du vécu de nos régions. Elle conserve les traits fondamentaux des maisons ardennaises d'époque : logis à deux niveaux, murs épais, fenêtres étroites, sobriété des formes. La cour est enclose par un mur bas ouvert par un porche en anse de panier. Son austérité rustique incarne les réalités sociales et climatiques d'un monde rural ancien, à la fois résilient et profondément enraciné qui avait pour unique vocation de vivre du fruit d'une terre bien souvent ingrate.

Le bâtiment fut acquis en 1718 par Henri Scheurette de Gouvvy, mayor de Gouvvy et de la cour d'Amas. Il est ensuite passé par alliance à la famille Entringer et acheté en 2007 par la famille Gaspar. Ces lieux ont changé au gré des choix de leurs propriétaires. Grâce à ces heureuses réaffectations, ils poursuivent leur chemin à travers le temps.





Tables d'hier, histoires d'aujourd'hui

La ferme Scheurette dresse la table !

En plein cœur de Gouvvy, ce témoin remarquable d'un passé riche et contrasté, ouvre exceptionnellement ses portes au public ! Il nous offre l'occasion de découvrir, dans un cadre authentique et chargé d'histoire, deux univers de l'art de la table : celui de la paysannerie et celui de la bourgeoisie.

À travers une scénographie évocatrice composée d'objets du quotidien, de vaisselle, de linges, de contenants et de récits, voyageons dans le temps. De la simplicité rustique à l'élégance raffinée, chaque table nous raconte les goûts, les pratiques, les moyens et les valeurs d'une époque.

Guidés à la découverte de ce site remarquable et de l'exposition qui s'y installe, soyons invités à explorer les pratiques alimentaires d'hier (modes de conservations, manières de servir, règles de bienséance, ...), à déguster des recettes anciennes et des produits oubliés, à entamer une réflexion sur l'évolution de notre rapport à la nourriture, entre subsistance, abondance et circuits commerciaux historiques.

- Quoi >** 6 VISITES GUIDÉES avec EXPO & DEGUSTATIONS
Horaire > Sa 13 & Di 14 à 10h, 14h 16h (1h30)
Guide > Emmanuel GREGOIRE, historien de l'Art
Où > Rue de l'église 3 • 6671 Gouvvy
Public > Tout public • Réservation obligatoire
PAF > Gratuit
Organisation > Service culturel Gouvvy • 0495 14 69 80
 dorina.muntean@gouvvy.be • www.gouvvy.be





Solia en concert

Un voyage poétique et sensoriel au cœur de notre patrimoine musical.

Solia, c'est un souffle venu des siècles passés qui se mêle au présent avec élégance et finesse. Le groupe explore et réinvente les musiques et danses de Wallonie, tissant un fil sensible entre tradition orale et expression contemporaine. De la chanson populaire oubliée aux danses anciennes (mazurkas, scottishs, menuets...) en passant par des comptines ou des mélodies savantes, Solia fait revivre un répertoire à la fois noble, dense et profondément ancré dans le vécu.

Chaque note réveille une mémoire collective, chaque rythme raconte une tranche de vie, de fête ou de tendresse. À travers leurs arrangements inventifs et habités, les musiciens de Solia font dialoguer voix, instruments et racines. Leur musique traverse les blés, grimpe les terrils et résonne dans les ruelles de nos Cités.

Solia ne se contente pas de jouer : ils racontent, transmettent, relient.

Quoi > 1 CONCERT FOLK en plein air
Horaire > Sa 13 à 20h30
Artistes > Groupe SOLIA

Où > Rue de l'église 3 • 6671 Gouvvy (église en cas de pluie)

Public > Tout public
Paf > Libre
Organisation > Service culturel Gouvvy • 0495 14 69 80
 dorina.muntean@gouvvy.be • www.gouvvy.be



Lierneux >



Autour du hameau de Brux et sa chocolaterie

Une charmante ferme blanche et sa reconversion gourmande

Situé entre Lierneux et Vielsalm, Brux est un hameau esulé comprenant une dizaine d'habitations. Certaines d'entre elles, caractéristiques de l'architecture traditionnelle rurale ardennaise, en font un lieu digne de votre curiosité. La présence d'un projet de reconversion exemplaire d'une bâtisse à vocation agricole en temple du chocolat ne peut qu'accroître encore votre appétit de le connaître.

Propriété de la famille de Marie Servais depuis au moins 150 ans, cette ancienne ferme, joliment blanchie, construite en moellons schisteux, regroupe classiquement sous son toit en ardoise : la grange, le fenil, l'étable et le corps de logis. Cet agencement lié aux besoins fonctionnels de la vie agricole ardennaise de l'époque connaît désormais une vie nouvelle dédiée à l'accueil, à la transformation et à dégustation de pralines et autres plaisirs chocolatés.





« Ça Pépité » désormais à la ferme familiale !

D'une génération à l'autre, sous un même toit

Marie Servais et Daniel Lambé nous invitent à entrer par la porte de la grange devenue celle de la boutique. Ici les murs de schiste, la solide charpente et les jolis linteaux de bois abritant jadis fourrage, auges, ovins et bovins ont laissé place à un comptoir et un atelier où le cacao est roi. Pralines, barres, tablettes, truffes, orangettes, pâtes à tartiner, mendiants, chocolats à casser, cuillères à fondre, biscuits, gâteaux, ... y sont confectionnés avec soin par ce couple d'artisans chocolatiers qui a (ré)investi ces lieux fraîchement rénovés en 2021. Ils vous parlent avec passion de leur projet « Ça Pépité » et vous invitent à la dégustation.

Quoi >

4 VISITES GUIDÉES avec DÉGUSTATIONS

Horaire >

Visites guidée SA 13 & Di 14 à 11h & 14h (+/-1h)

Visite libre SA 13 & Di 14 de 10h à 18h

Artisans >

Marie SERVAIS et Daniel LAMBE, chocolatiers

Où >

Ça Pépité • Brux 3 • 4990 Lierneux

Public >

Tout public • Visites guidées sur réservation

Paf >

Gratuit

Organisation >

Service culturel • 0472 96 18 69 • sportetculture@lierneux.be
www.lierneux.be





La vie agricole du côté de Lierneux depuis 70 ans

D'un monde à l'autre en un même hameau

René Remacle est le voisin ! Il fut agriculteur mais pas que ! Il fait partie de ces artistes-paysans qui cultivaient une curiosité pour l'Art et le monde qui les entoure tout en exerçant le métier pour lequel leur milieu les avait destinés. Durant 70 ans, par le biais de l'objectif de son cher appareil photo, il fut un témoin précieux de la vie rurale à Brux et de son évolution. Au travers d'une sélection de ses photographies, redécouvrons les gestes, le travail saisonnier, les conditions de vie au sein d'une ferme ardennaise au XXe s. jusqu'à ce jour. Profitons de son regard, de son expérience, de ses connaissances pour échanger avec lui. Questionnons les changements survenus et l'incidence sur notre alimentation.

Quoi >
Horaire >

1 EXPO PHOTOS ARGENTIQUES avec RENCONTRE
Visites guidées SA 13 & Di 14 à 11h & 14h (+/- 1h)
Visite libre SA 13 & Di 14 de 10h à 18h

Artiste >

René REMACLE, agriculteur & photographe

Où >

Ça Pépité • Brux 3 • 4990 Lierneux

Public >
Paf >

Tout public • Visites guidées sur réservation
Gratuit

Organisation >

Service culturel • 0472 96 18 69 • sportetculture@lierneux.be
www.lierneux.be





*Mange-moi, Mange-moi,
Mange-moi ! Nappée de
chocolat, c'est encore meilleur !*

Des gourmandises pour petits et grands à se mettre dans l'oreille

Voici une conteuse, véritable fileuse de mots, tisseuse d'histoires, souffleuse de rêves qui s'en va nous raconter des histoires goûteuses, et peut-être même un rien ragoûtantes, à la saveur de chocolat !

Quoi >
Spectacle >
Conteuse >

1 CONTE
SA 13 à 13h
Chantal DEVILLEZ

Où >

Ça Pépité • Brux 3 • 4990 Lierneux

Public >
Paf >

Tout public
Gratuit

Organisation >

Service culturel • 0472 96 18 69 • sportetculture@lierneux.be
www.lierneux.be



Stavelot >



Stavelot, la « faim » d'un siècle

Un Patrimoine qui se déguste au fil d'une balade contée

À Stavelot, l'attention du visiteur est d'emblée éveillée par la profusion d'itinéraires patrimoniaux. Outre l'Abbaye, qui condense plus de 1000 ans d'histoire, la petite cité abbatiale regorge de trésors. Que ce soit dans son centre historique (l'église paroissiale, la Place St-Remacle et alentours), ou en périphérie, un grand nombre de bâtiments remarquables -la plupart datant de la fin du XVII^e ou du XVIII^e s.- accrochent tout de suite le regard du passant.

Nombreuses sont les demeures reconnues au Patrimoine, qui, à « La Belle Époque » (1870-1914) ont accueilli de somptueux festins. Et quoi de mieux qu'une balade contée, dans ces décors prestigieux, pour découvrir quelques facettes, en humour et poésie, de ces banquets « faim » de siècle ?





Des Contes plein la bouche

Une balade contée pleine de saveurs

Au XIXe s. finissant et au début du vingtième, dans les maisons cossues de Stavelot, les banquets tiennent plus du cérémonial que de la franche rigolade. Mais quand les convives sont avinés, c'est tout autre chose ! Autour de la nourriture se joue là une théâtralité réglée comme du papier à musique, tandis qu'ailleurs dans la ville, l'ouvrier tanneur ou le journalier, ne dispose que de très peu de moyens pour simplement garnir son assiette du strict nécessaire.

Tout au long d'un parcours urbain, des conteurs vont partager avec le public des histoires cocasses liées aux banquets, et cela dans des décors appropriés. Ce sera, sans conteste, le moment idéal pour les participants de déguster de délicieux « mets d'époque ».

Le fin mot de cette balade sera donné par Apollinaire. Pourquoi Apollinaire ? Mystère... Voici néanmoins un indice : en 1899, ce poète a vécu trois mois à Stavelot. Il est à noter que le seul musée au monde qui soit consacré à cet immense poète est à Stavelot, au premier étage de l'Abbaye. Une visite en liberté de ce lieu est conseillée avant ou après la balade contée.

Quoi > **1 BALADE CONTEE, POETIQUE & GOURMANDE - ville**
Horaire > **DI 14 • 3 départs à 14h, 15h & 16 h (1h30)**

Conteurs, guides et cuisiniers > Asbl Contes et Légendes à Stavelot
 Aurélie BECO, Jacques CAUMIANT, Marc de la CROIX, Etienne DEBRAS, Khaled EL NAANAA, Dominique HERMANS, Ingrid MAUDOUX, Michel LAMBERT, Benoît MORREN, Marc SCHÖN, Marie-Laure VRANCKEN

Départ > **Jardin du Cloître • Cour de l'Abbaye 1 • 4970 Stavelot**

Public > Tout public • 20 pers. par groupe • Réservation obligatoire.

PAF > Pour les dégustations : 10 € par personne

Organisation > asbl Contes et Légendes à Stavelot • 0478 58 26 19



Stavelot >

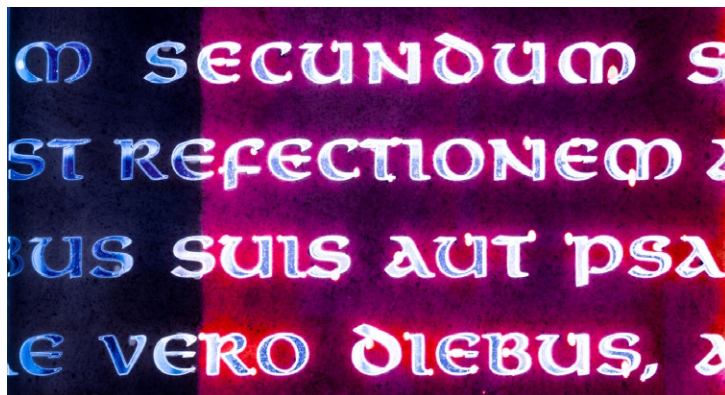


Autour de l'ancienne Abbaye de Stavelot

**Un joyau du Patrimoine qui témoigne
des habitudes alimentaires des moines**

Fondée au VII^e s. par saint Remacle, l'Abbaye bénédictine de Stavelot est l'une des plus anciennes fondations monastiques de Belgique.

Dans les premiers temps du christianisme, les ordres religieux pratiquaient majoritairement la frugalité alimentaire-liée également au contexte géographique-associée à la prière et à la pénitence dans le but d'éduquer le corps et de forger l'esprit. Dès le VI^e s., la règle de saint Benoît de Nursie va modifier le style de vie de nombreux monastères européens. Le moine bénédictin partagera ainsi son existence de manière égale entre vie contemplative et prière, d'un côté, et travail manuel et intellectuel, de l'autre. L'aspect le plus révolutionnaire de cette règle fut de faire du monastère une entité autonome, autosuffisante à tout point de vue, même économiquement : basse-cour, potager, viviers, plantes aromatiques et médicinales. Faisant évoluer conséquemment, l'art de la table, les recettes et les habitudes alimentaires.





A la table de Wilfrid de Stavelot et ses freres

Une immersion dans une vie monacale prônant l'autonomie alimentaire.

Mettons-nous en marche en passant par les étangs, la Basse Cour, le jardin du cloître et le réfectoire des moines. Mettons-nous dans les pas de ces bénédictins qui occupèrent Stavelot durant plus de 1000 ans. Voyageons dans le temps et dans les espaces qu'ils fréquentaient pour assurer la subsistance de leur abbaye. Voyons les plantes qu'ils cultivaient et les animaux qu'ils élevaient en divers lieux de la localité. Prenons place à leur table, goûtons et découvrons ce qui constituait leur alimentation mais aussi comment s'organisaient leurs repas. Intéressons-nous aux liens commerciaux qu'ils tissaient avec le monde extérieur, proche comme lointain.

Quoi >
Horaire >

4 BALADES GUIDÉES - ville & abbaye
SA 13 & Di 14 à 10h & 14h (1h30)

Guides >

Espaces, Tourisme & Culture asbl :
Charline MAGERMANS - Service éducatif
& Justine GAUTIER - Chargée des collections

RDV >

Abbaye de Stavelot, Cour de l'Abbaye 1, 4970 Stavelot

Public >

Tout public • 20 pl. par visite • Réservation obligatoire

Organisation >

www.abbayedestavelot.be • 080 88 08 78



Stavelot >



Autour de l'église Saint-Sébastien

**Quand la musique crée des ponts gourmands entre
le monde physique et spirituel**

Difficile d'associer Église et gourmandise ! « Le désir du ventre » n'est-il pas qualifié de 5^e péché capital parmi les 7 établis par l'Eglise ? Jadis, la religion catholique valorisait peu l'émotion liée au goût et à la perception des saveurs . Il planait sur la table et ses excès, le danger qu'ils empêchent l'élévation de l'âme vers Dieu. D'autres sens tels la vue et l'audition étaient largement cultivés pour favoriser cette rencontre avec la divinité.

Depuis l'architecture des lieux en passant par les autels ornés et sculptés, les boiseries, les reliquaires et les orgues majestueux, les richesses patrimoniales hébergées en l'église Saint-Sébastien en témoignent largement.





Les orgues Korfmacher classés, un grand festin (1841)

L'art d'accommoder les jeux

Saviez-vous que Charles Riepp fut un facteur d'orgue du XVIII^e s. qui compara son instrument à un grand festin ? Il compare ainsi le soufflet à l'eau, les registres au hachoir, le clavier à l'assiette, les doigts de l'organiste au couteau et à la fourchette. Seule la chaise reste la chaise ! Il attribue à chaque jeu un plat, la trompette au rôti, le cornet à la sauce aux câpres, la voix humaine à la langue de bœuf, la bombarde à la cuisse ou à la tête du sanglier, etc... Quant à la pédale, pour un grand repas, c'est le vin de Bourgogne. L'inspiration de Charles Riepp est si étonnante qu'il nous dit encore que l'organiste doit être cuisinier et mettre le poivre dans le service.

Nous laisserons Fabien Moulaert, organiste de l'église Saint-Sébastien nous faire démonstration de la chose au travers d'une visite guidée de l'instrument (découverte des éléments qui le composent, explications du fonctionnement, essais possibles) et d'un mini-concert mettant à l'honneur les compositeurs Félix Mendelssohn (1809 -1847) et César Franck (1822 -1890).

- Quoi >** **1 VISITE GUIDÉE avec 1 RÉCITAL D'ORGUE**
- Horaire >** **Di 14** visite guidée à 15h • Récital d'orgue à 16h (30')
- Organiste >** **Fabien MOULAERT**
- Où >** **Église Saint-Sébastien • 4970 Stavelot**
- Public >** Tout public
- Paf >** Gratuit
- Organisation >** Fabrique d'église & Fabien Moulaert • 0497 74 74 27





Le Wallon, une langue savoureuse

Messe chantée en wallon

Le Wallon est une salade de dialectes passionnants. Rien de vulgaire dans cette langue du peuple, très imagée. Elle regorge d'expressions colorées et directes, souvent humoristiques. Elle utilise de nombreux dictons et proverbes basés sur l'observation du quotidien, des gens, de la nature. Une citation de Julos Beaucarne dit que le wallon, c'est du bas latin venu à pied du fond des âges.

Vous êtes friands de cette langue? Venez donc vous en délecter lors d'une messe chantée en wallon par le chœur Saint-Sébastien sous la direction du compositeur, Ghislain Zeevaert avec Fabien Moulaert à l'orgue.

Quoi >

1 MESSE CHANTÉE EN WALLON

Horaire >

Di 14 à 10h30

Chœur & directeur >

Chœur Saint-Sébastien sous la direction de Ghislain ZEEVAERT

Organiste >

Fabien MOULAERT

Où >

Eglise Saint-Sébastien • 4970 Stavelot

Public >

Tout public

PAF >

Gratuit

Organisation >

Fabrique d'église & Fabien Moulaert • 0497 74 74 27



Stoumont >



Autour de la seigneurie de Rahier

Un fief, des mayeurs, des paysans, des banalités, des cultures et du pain

En 1255, Henri de Gueldre, prince de Liège et de Stavelot, nomme Antoine de Rahier, maréchal de ses troupes afin de l'aider à contenir la révolte de ses sujets liégeois. Pour ces services rendus, les seigneurs de Rahier reçoivent des fiefs dans leur localité et au-delà. Ainsi naît la mayerie de Rahier. Elle dépendra de l'abbé de Stavelot et se transmettra de génération en génération dans la même famille jusqu'à la fin de l'Ancien régime. Sur ces terres, les seigneurs du lieu font construire une maison-forte devenue château, une chapelle devenue église et deux ensembles agricoles.

La terre est alors un bien précieux duquel les seigneurs retirent leurs principales richesses par le biais de l'agriculture et de l'élevage pratiqués par les manants. Ces paysans sont astreints aux corvées, soumis aux banalités (usage du four, du moulin et du pressoir banal) et au paiement de la grosse et de la petite dîme ainsi que de la taille. Ils cultivent principalement des céréales que sont l'épeautre, l'avoine, le froment, le seigle et l'orge. Celles-ci constituent la base d'une alimentation composée de soupes, de galettes, de bouillies de seigle ou d'orge et de pain. Ce dernier, chacun en consomme à peu près un kilo par jour !

Le château de Rahier sera délaissé dès 1776 avant de trouver une nouvelle vie culturelle dans les mains de l'asbl « Les amis de l'ancien château de Rahier » depuis 1997.





Patrimoine & convivialité

Et si le pain nous reliait à travers les âges ?

Et si l'histoire et la vie des seigneurs et des paysans de Rahier, dont ces murs anciens conservent la mémoire, était l'occasion de se retrouver en un lieu et un cadre où désormais les classes sociales se veulent réconciliées ? Et si ces céréales et ce pain, ressources essentielles de ces temps lointains, étaient l'objet d'une attention et d'agréables moments de convivialité retrouvés ?

Rejoignons donc l'ancien château de Rahier pour y déguster, dès 14h, quelques bières et fromages locaux. A 15h, suivons le guide qui, passant par le château, l'église Saint-Paul et son cimetière remarquable, nous contera l'histoire des hommes et femmes qui façonnèrent ces lieux jusqu'à aujourd'hui. A 16h, le pain et la farine d'épeautre locale seront à l'honneur au travers d'un atelier de fabrication et d'une cuisson. A 17h, terminons l'après-midi autour de « la tragique histoire de Gilson le Rossay » mise en spectacle.

Quoi >
Horaire >

1 DÉGUSTATION • 1 VISITE GUIDÉE • 1 ATELIER PAIN • 1 SPECTACLE
SA 13

- 14h > accueil - dégustation bières et fromages (1h)
- 15h > visite guidée (église, cimetière, château) (1h)
- 16h > atelier pain (1h)
- 17h > spectacle (55')

Par >
RDV >
Public >
Paf >

Les membres de l'asbl « Les amis de l'ancien château de Rahier »
Ancien château • 96 Rahier • 4987 Stoumont

Tout public

Gratuit

Organisation >

Echevinat du Patrimoine

& asbl Les amis de l'ancien château de Rahier • 0497 15 10 82





La tragique histoire de Gibson Le Rossaz

Un spectacle qui allie la politique à l'autodérision et les légendes ardennaises aux grandes transformations

Et si le destin d'un meunier, échevin, brûlé sur la colline du Rouge-Thier, à Rahier en 1630 nous donnait l'occasion de nous questionner sur la manière dont nous sommes, d'hier à aujourd'hui, façonnés par notre alimentation, nos conventions sociales et les valeurs que nous nous attachons à défendre ?

Quoi >

1 SPECTACLE

Horaire >

SA 13 à 17h (55')

Auteur & raconteur > Tanguy WERA

Où >

Ancien château • 96 Rahier • 4987 Stoumont

Public >

Tout public

Paf >

Gratuit

Organisation >

Echevinat du Patrimoine

& asbl Les amis de l'ancien château de Rahier • 0497 15 10 82



Trois-Ponts >



Autour des hôtels-restaurants de jadis à Trois-Ponts

Des lieux, véritables cœurs battants de la localité

En 1867, le train s'installe au lieu-dit des Trois-Ponts. Les touristes, gens et commerçants de passage fréquentent progressivement ce carrefour. Durant quelques décennies, on y comptabilise nombre d'hébergements parmi lesquels près d'une dizaine d'hôtels – restaurants (l'auberge des Ardennes, l'hôtel Crismer, l'hôtel de la Salm, l'hôtel de Bourgogne, ...). Leur histoire est intimement liée à l'évolution des transports, des modes de vie et des besoins des voyageurs.

Véritables espaces de rencontre entre les habitants et les visiteurs, ces derniers contribuèrent largement au dynamisme social et économique mais également à l'embellissement de ce bourg. De cette période, subsistent quelques façades dont les jolis détails architecturaux témoignent de l'envie de séduire l'arrivant et de soigner l'accueil notamment en le régaland.





A la table des voyageurs (1850 à 1960)

Une invitation à (re)découvrir des endroits où se cultivaient l'hospitalité,
l'art de régaler et de se rencontrer.

Pourquoi les touristes furent-ils si présents dans ce coin d'Ardenne ? Qui étaient les voyageurs ? Quels étaient les auberges et hôtels-restaurants de Trois-Ponts qui les hébergeaient ? Quelles furent leur trajectoire ? Qui en étaient les propriétaires ? Quel soin y était accordé à l'accueil et à l'art de la table ? Quels étaient les menus ? Comment s'approvisionnaient les restaurateurs ? Que nous relatent de leur séjour les écrivains, artistes et guides touristiques venus flâner dans la région ? Au départ de cartes anciennes, de récits, de documents, de recherches, de témoignages actuels, fréquentons ces endroits du passé en compagnie de notre guide et explorons la vie de ces hôtelier.e.s comme des hôtes accueillis.

Après avoir arpentés les rues de Trois-Ponts, regagnons ensuite l'espace culturel pour prendre le temps de rencontrer un hôtelier d'aujourd'hui et d'interroger ensemble l'évolution de ces lieux d'hébergement touristique dans nos campagnes.

- Quoi >** 2 BALADES GUIDÉES avec PARTAGE
Horaire > Sa 13 & Di 14 à 9h (1h30)
Guides > Frédéric LEFORT, guide indépendant
Départ > RDV Espace culturel de Trois-Ponts • Rue Traverse 9 • 4980 Trois-Ponts
Public > Tout public • Max 20 pl. • Réservation obligatoire
Paf > Gratuit
Organisation > Centre culturel Stavelot-Trois-Ponts • 0471 22 68 83 • edith@ccstp.be



Trois-Ponts >



Le musée de la Haute Ardenne

Un petit patrimoine matériel reflet de la créativité
de nos ancêtres pour vivre des ressources locales

Voici un lieu riche de milliers d'objets appartenant à la vie des Ardennais.es, témoins, entre autres, de l'art de (sur)vivre et de se nourrir en Ardenne au XIX^e & début du XX^e s. N'était-ce pas l'essentiel des préoccupations dans les campagnes d'avant-guerre ?

Le musée de la Haute Ardenne remet en valeur dans de nouvelles salles et scénographies ses jolies collections et remodèle cette vitrine de l'Ardenne d'aujourd'hui.





Quand prélever dans la nature assurait le quotidien et enrichissait les tables locales !

Petit voyage guidé d'un objet de débrouille à l'autre

Du siècle passé, le musée de la Haute Ardenne possède toute une panoplie de matériel de braconnage qui témoigne d'usages, de pratiques et de gestes aujourd'hui le plus souvent rares ou disparus. Ces nombreuses pratiques de prélèvement de vivres dans la nature étaient destinées à subvenir au besoin propre d'une personne et de sa famille ou à garnir les tables des hôtels-restaurants locaux comme des particuliers aisés.

(Re)découvrons ces outils, ustensiles et autres curiosités désormais largement méconnus et tentons de recomposer l'histoire de leur usage et usagers le temps d'une visite guidée.

- Quoi >** 2 VISITES GUIDÉES avec PETIT VERRE AU TROQUET
Horaire > SA 13 & DI 14 à 10h & 14h
- Guides >** Nathalie ROUHARD & Donatienne VAN DE WALLE - animatrices
- Où >** Musée de la Haute Ardenne • Wanne 6 • 4980 Trois-Ponts
- Public >** Tout public • Max 15 pl. • Réservation obligatoire
Paf > 6 € - boisson locale au troquet comprise
Organisation > Musée de la Haute Ardenne • 080 39 87 37
 info@museedelahauteardenne.be



Vielsalm >



Autour de la perle noire de l'Ardenne

Les Salmiens n'auraient-ils pas le sang bleu ?

Rares sont les habitants de nos régions à n'avoir jamais récolté puis savouré la véritable myrtille de nos riches sous-bois. Pourtant qui peut se vanter d'en connaître l'incroyable histoire et la place si forte qu'elle occupa dans la société locale de jadis ? Essentielle jadis à la vie des habitants de nos localités, elle est aujourd'hui surtout devenue un élément de folklore qui rythme l'année des habitants de Vielsalm.

Peu de gens se souviennent qu'il fut un temps où l'envoi des récoltes se faisait par wagons entiers vers de nombreuses villes, et même en Angleterre, pour y teindre naturellement le textile. Peu de gens savent que des travailleurs saisonniers rejoignaient en nombre le pays de Salm pour assurer d'abondantes récoltes. Peu de gens osent imaginer que la myrtille constituât, pour les femmes et les familles les plus pauvres, un appoint financier important et qu'en cela, la récolte nécessitait le soutien précieux des enfants largement absents de l'école durant cette période.





Myrtille, qui es-tu ?

Une approche de l'histoire étonnante
et des usages méconnus des myrtilles du XIX^e siècles à nos jours.

Les pessières bien éclairées du Grand-Bois conviennent bien à la croissance des myrtilles. C'est là, sur le site de Bèchefa, que cette petite baie, devenue véritable patrimoine gourmand pour les habitants de la région de Vielsalm, livrera ses secrets au fil d'une balade guidée. En compagnie d'une raconteuse, d'une ensorceleuse, d'une amoureuse de sa région, entrons dans l'histoire de cette petite baie commune en Ardenne, cueillie depuis des temps immémoriaux et largement commercialisée aux XIX^e et XX^e siècles. Le parcours ne manquera pas de vous proposer des haltes gourmandes mettant à l'honneur quelques spécialités aux « Frambâches ». Et qui sait, vous croiserez peut-être même notre vieille amie, Gustine Maka !

Quoi >

2 BALADES GUIDÉES • DÉGUSTATIONS & ANIMATIONS

Horaires >

DI 14 à 13h & 15h (1h30)

Guide >

Bernadette REMACLE, guide ambassadrice de la Haute Ardenne

Animations >

La Confrérie de la Myrtille de Salm, les Macralles du Val de Salm, la Maison du Pays de Salm.

Où >

RDV à la clairière du Grand-Bois à Bèchefa • 6690 Vielsalm

Public >

Tout public

Paf >

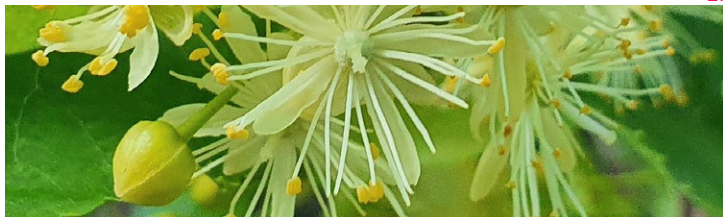
Gratuit

Organisation >

Racinothèque • 080 21 70 45

racinotheque@bibliotheque-vielsalm.be





Qui est derrière ces Journées du Patrimoine en Haute Ardenne et Fagnes ?

Un brin d'histoire ...

Tout commence en 2008, lorsque quatre communes — Trois-Ponts, Stoumont, Lierneux et bientôt Vielsalm — décident de s'unir pour élaborer un programme d'activités dans le cadre des Journées du Patrimoine en Wallonie. Leur objectif : mettre en lumière les richesses patrimoniales de cette région de l'Ardenne située au nord-est de la Belgique, et favoriser leur (ré)appropriation par les habitants.

Ce territoire se distingue par ses spécificités : il chevauche deux provinces (Liège et Luxembourg), et s'étend sur l'ancienne principauté de Stavelot-Malmedy ainsi que sur l'ancien comté de Salm. Une région rurale... et riche, à bien des égards !

Depuis 2018, ce sont désormais six communes — Trois-Ponts, Stoumont, Lierneux, Vielsalm, Gouvy et Stavelot (le petit dernier !) — qui unissent leurs forces. En leur sein, des acteurs culturels et institutionnels se mobilisent chaque année pour repenser et renouveler le regard porté sur le patrimoine matériel et immatériel de la région, en l'inscrivant dans les enjeux contemporains.

Au cœur de cette dynamique : le groupe Patrimoine, composé d'échevins, de représentants d'associations culturelles, d'animateurs communaux et de centres culturels, ainsi que d'acteurs du secteur touristique. Ce groupe se réunit 4 à 5 fois par an autour d'un thème commun à explorer. De ces échanges naissent des collaborations solides et fertiles, bien au-delà des Journées du Patrimoine.

Autour de ce noyau, gravite un grand nombre de partenaires : associations, comités locaux, propriétaires, guides, historiens, amateurs passionnés, conférenciers, artistes plasticiens, musiciens, comédiens, auteurs, bibliothécaires... Tous contribuent à faire revivre, avec créativité, les pages du passé de cette région. Si certaines collaborations sont ponctuelles, beaucoup donnent lieu à de nouvelles synergies, parfois durables.

Ce projet s'adresse à toutes et à tous : habitants, visiteurs occasionnels ou amoureux de longue date de la région. Formes, contenus, accessibilité... tout est pensé pour faire de ces Journées un moment à la fois instructif, festif, convivial et porteur de sens.



