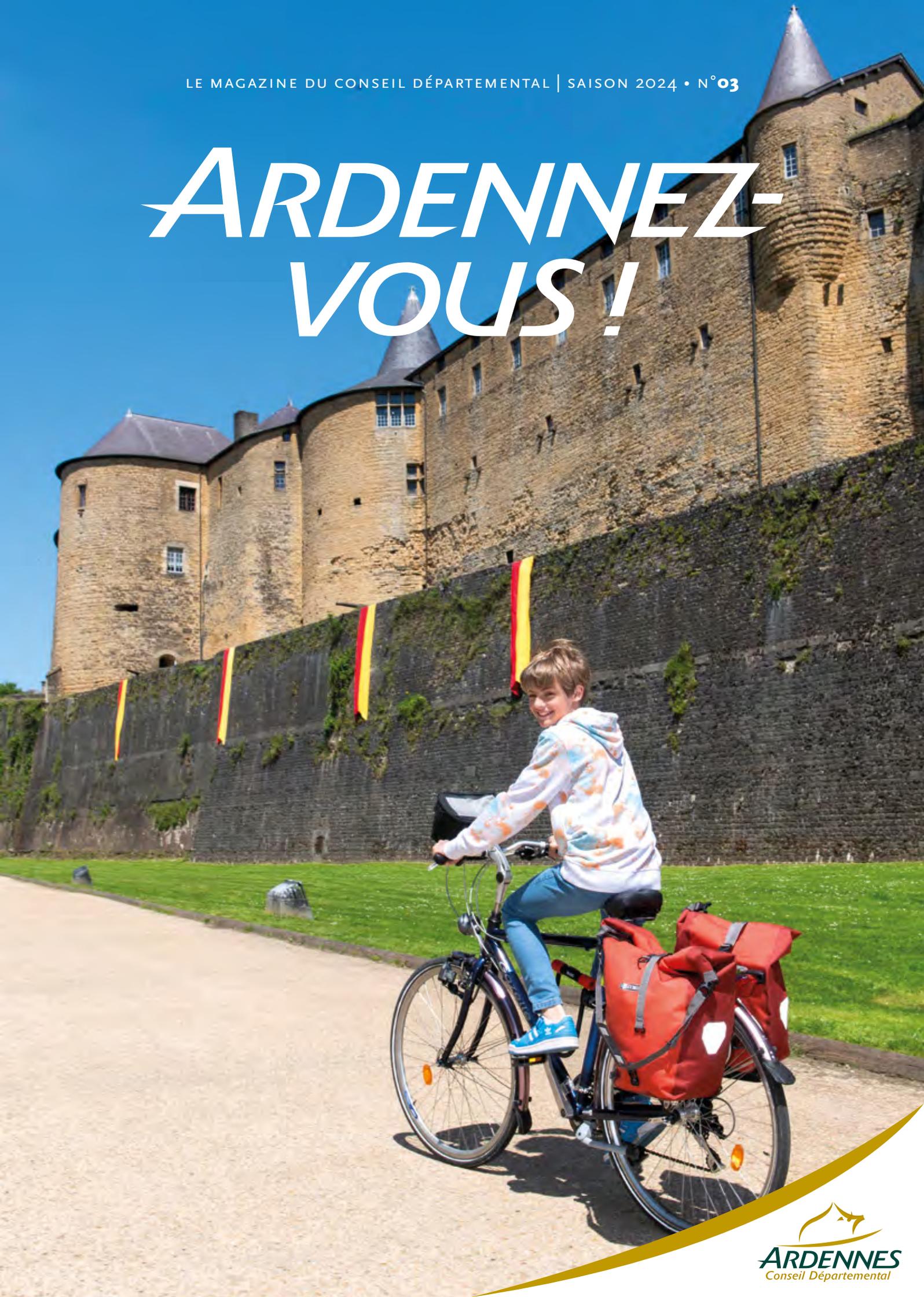


ARDENNEZ-VOUS !



LE DÉPARTEMENT



ACTUAL
cartographie
+33 (0)3 25 71 20 20 - A5496 09/23
REPRODUCTION INTERDITE SAUF AUTORISATION
www.actual.fr
Autorisation : 1640-08/VF/05-24

ÉDITO



D'accord, le soleil nous fait parfois défaut, mais au moins, l'herbe est ici plus verte qu'ailleurs...

Les Ardennes, c'est LE lieu pour faire le plein des sens. C'est chez nous qu'il faut venir pour ralentir, respirer, s'enrichir, entreprendre !

Nous avons des forêts, des châteaux, des sportifs magnifiques, éblouissants !

Nous avons des lacs, des légendes, des petits et géants festivals qui reposent ou ravissent les oreilles.

Nous avons des matières comme le bois, l'ardoise, le métal, les dentelles et le feutre qui touchent à des histoires et des gens passionnants.

Nous avons plein d'exemples d'entreprises réussies et qui goûtent le bonheur de grandir et de se développer.

Et aussi, nous avons dans nos villes et campagnes de quoi offrir des pauses, hors du temps, hors du commun. Les Ardennes sentent bon la fantaisie, et l'audace.

Bienvenue chez vous, habitants de notre département ! Et bienvenue à vous tous qui découvrirez le o8 et qui allez remplir vos sens...

Noël Bourgeois,
Président du Conseil départemental des Ardennes

© Conseil Départemental des Ardennes
Dépôt légal : juin 2024
N°ISSN : 2827-2269 (hors-série)

Directeur de la publication : Noël Bourgeois,
Président du Conseil départemental des Ardennes
Suivi de réalisation : Commission Promotion des Ardennes
Textes : Catherine Fagart, Anne-Sophie Hugon, Louise Léau, Jean Villemin
Photo de Une : château fort de Sedan, Carl Hocquart
Crédits photographiques :
Carl Hocquart : p03, p06, p07, p08, p12, p13, p24-25, p31, p32-33, p40-41, p46 (photo en haut), p49 / Marc Sumera : p04-05, p22, p29, / Vincent Frasiak : p09,
Juan José Úbeda : p11 / Pixel 4D : p14-15 / Loïc Lagarde : p16, p28 (photo en bas),
David-Truillard-www.images-en-plus.fr : p18, p19, p21 (photo en haut), p22 (photo détournée), p47 / Bruno Gouhoury : p20, p43 (photo en bas) /
Jean-Marie Lecomte : p21 (photo en bas) / Laurent Poleo Garnier : p23 /
ADTo8 : p28 (photo en haut) / P36 : ©Agronutris (photo en haut) et ©V. Eschmann (photo en bas) / Page 44 : Adobe Stock/Cocoss et CDo8 (photo en haut) /
Page 45 : Adobe Stock/WavebreakmediaMicro / CDo8 : p10, p27, p30, p37, p43 (photo en haut), p44 (photo en bas), p46 (photo en bas), p48, p50

Conception graphique et mise en page :
Agence Tandem (Nancy 54)
Impression : SIB Imprimerie (Boulogne-sur-Mer 62205)
Distribution : Médiapost
Tirage : 150 000 exemplaires

p. 04

PLEIN LA VUE

Aurore ardennaise

La Muraille des Ardennes - p.6
Reflets d'Histoire - p.7
45 nuances de pigments - p.8
À perte de vue - p.9
Terre de champions - p.10
Le rêve olympique ! - p.11
Marionnettes je t'M - p.12
Les Ardennes vues par L8zon - p.13

p. 14

L'OUÏE RAVIE

L'accord durable

Voyage baroque à Asfeld - p.16
Vibrez au son des Cuivres - p.17
Bairon, l'esprit sauvage.
Vieilles-Forges : concentré de loisirs - p.18
Échappée bucolique - p.19
Ondes naturelles - p.20
Espèces en voie d'observation. Séduction sonore - p.21
Laissez-vous conter les 4 Fils Aymon... - p.22
Les Ardennes vues par Fishbach - p.23

p. 24

DES MATIÈRES À TOUCHER

Doux comme le feutre

Le bois dans les veines - p.26
Imprimerie de caractère - p.27
Génération métal. Woinic le magnifique - p.28
Sous terre, l'ardoise... - p.29
Les paniers en osier d'Olivier - p.30
Les Ardennes vues par Émeline Émeline - p.31

p. 32

LE GOÛT D'ENTREPRENDRE

Les fruits d'une passion

Métha-morphose - p.34
Fantastique plastique - p.35
Vol au-dessus d'un nid de mouches - p.36
La farine, une affaire de famille ! - p.37
MIRA, le seigneur de la peau - p.38
Les Ardennes vues par Didier Villemin - p.39

p. 40

TERRITOIRE DE CARACTÈRE

Parenthèse privilégiée

Atelier Contal : du champ au biscuit - p.42
Plateau de saveurs - p.43
La truffe sort du bois. Les raisins partagés - p.44
Là où coule la bière... - p.45
À la table des gourmets. Voyage culinaire - p.46
La gastronomie à l'honneur - p.47
Recette : la tarte au sucre (ou à suc' !) de Lidwine - p.48
Les Ardennes vues par Pol Bouchex - p.49
—
Mettez-vous à la page ! - p.50
Jeu concours - À vous de jouer... - p.51



Plein la vue

Aurore ardennaise



La beauté des Ardennes n'est plus à démontrer.

Les photographes comme Marc Sumera s'adonnent à capturer la splendeur des paysages à travers leur objectif.

Ce paramotoriste passionné fixe le territoire en images depuis le ciel.

Vallées verdoyantes à perte de vue, forêts denses et plateaux majestueux, les Ardennes vues d'en haut offrent, en toute saison, un spectacle à couper le souffle.

Réalisée aux premiers rayons du soleil, cette photo nous transporte dans la magie matinale ardennaise, quand la nature révèle ses plus beaux secrets.



La Muraille IMPOSANT

des Ardennes

Véritable joyau historique, la vieille dame se dresse fièrement depuis six siècles sur les hauteurs de la ville de Sedan. Depuis une décennie, le plus grand château fort d'Europe accueille tout au long de l'année des animations, transportant les visiteurs à l'ère des chevaliers. Au printemps, le festival médiéval offre aux passionnés d'histoire et aux familles un saut dans le temps, à la découverte de la vie quotidienne rythmée aux sons de concerts, machines de guerre et de spectacles de rue. Tout au long de l'été, des animations viennent enrichir l'expérience des visiteurs, permettant aux plus téméraires de tester le tir au trébuchet, l'armurerie du Moyen Âge, ou encore... la cuisine de l'époque. Les visites aux flambeaux, tous les vendredis soir, sont un moment magique et mystérieux à travers l'histoire du château fort. Rendez-vous du 13 juillet au 25 août !

Élu monument préféré des Français
en septembre 2023,
le château fort de Sedan, qui fête ses 600 ans
cette année, accueille un nombre considérable
de visiteurs. L'an dernier, 135 000 curieux sont
venus découvrir son histoire et ses animations.



PLUS
D'INFOS

WWW.CHATEAU-FORT-SEDAN.FR



Reflets BATTLE ROYALE d'Histoire

En plus d'un parcours permanent riche en collections, le Musée Guerre et Paix à Novion-Porcien embarque les visiteurs dans des expositions temporaires atypiques. Cet été et pour la première fois en France, vous êtes invité à plonger dans l'univers interactif du jeu vidéo avec l'exposition « Jeux de Guerre » !

Dès le 4 juillet et jusqu'au 31 décembre, le musée vous fera découvrir comment les développeurs de jeux vidéo exploitent l'histoire de la Première Guerre mondiale. À travers les 250 m² de l'atrium, cette exposition fusionne objets authentiques du musée et monde virtuel. Inspiré des salles d'arcade, le parcours scénographique interroge les

visiteurs sur la représentation et la place de la guerre dans les jeux vidéo actuels.

Les jeux *Battlefield One*, *Verdun 1914-1918*, *Soldats Inconnus* et *Toy Soldiers* sont au cœur de cette exposition qui met en scène les différentes approches du conflit. Permettant ainsi de se questionner sur la véracité historique de ces jeux. En totale immersion, les visiteurs pourront également s'essayer à une dizaine de jeux vidéo, dont les 4 présentés tout au long de l'exposition.

Une réflexion captivante sur le devoir de mémoire et l'enseignement à travers le prisme du jeu, soulignant la vocation pédagogique du Musée Guerre et Paix.



PLUS
D'INFOS

WWW.GUERREETPAIX.FR



Emmanuel Poix accueille volontiers les curieux dans son Moulin à Couleurs.

45 nuances de pigments

UNIQUE

Les Ardennes abritent la dernière fabrique de pigments naturels et de terres colorantes de France. Situé à l'écart du petit village d'Écordal, le Moulin à Couleurs, fondé en 1866, est aujourd'hui le seul à assurer ce type de production.

La visite gratuite offre un bel aperçu de la fabrication de pigments, notamment de la terre de Sienne des Ardennes provenant d'une carrière à quelques kilomètres du moulin. Au cœur de la fabrique, vous pourrez découvrir les différentes étapes du processus de production, depuis le séchage des matières naturelles jusqu'au broyage des pigments encore plus fins que de la farine !

Reconnu pour son excellence et labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant, le moulin perpétue un savoir-faire unique en France, apprécié par les professionnels du bâtiment pour la qualité de ses pigments, mais également par les artistes pour la variété et la richesse de ses 45 nuances naturelles.



VISITE
GRATUITE

SUR RENDEZ-VOUS UNIQUEMENT
AU 03 24 71 22 75



À perte de ALTITUDE vue

Sur les hauteurs de Monthermé, se trouve le magnifique point de vue de Roc la Tour, refuge naturel d'immenses blocs de quartzite, offrant un panorama époustouflant sur la forêt ardennaise. Aussi surnommé le Château du Diable, ce lieu, chargé d'histoire et de légendes, attire chaque année aux beaux jours des visiteurs de tous horizons, faisant de Roc la Tour un des lieux incontournables du territoire. Selon la légende, un seigneur éperdument amoureux, demanda au diable de construire pour sa belle, le plus grand et beau château de l'Ardenne en échange de son âme. Le diable accepta et promit de construire le château en une nuit avant le chant du coq. Le diable échoua. De rage, il foudroya le château, les ruines de l'ancienne demeure formant les actuels blocs de quartzite. En réalité, ce massif rocheux daterait de plusieurs millénaires, environ 15 000 ans, lorsque la mer recouvrait encore les Ardennes.

Les visiteurs souhaitant découvrir ce paysage unique peuvent y accéder directement en voiture. Les plus sportifs et les amoureux de la nature pourront y grimper à la force des mollets, à vélo ou à pied, des sentiers étant habilités à proximité, ou encore s'adonner à l'escalade pour prendre encore plus de hauteur et admirer la forêt verdoyante, si caractéristique des Ardennes.



+ DE 800 CLUBS

+ DE 100 DISCIPLINES



PRÈS DE 100 MILLIONS D'EUROS
CONSACRÉS AU SPORT CHAQUE ANNÉE

- DES ÉQUIPEMENTS DE QUALITÉ
- DES ÉVÉNEMENTS D'ENvergure

LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL

ORGANIS

Journées départementales de

Opérations Bien manger, Bien bouger de

Ardenn' K-Naille

Ardenn' C

Ardenn' Tou

LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL

ARTENAIRE
DES SPORTS

portifs

s départementaux

de renom national

s de haut niveau

ndisport et sport adapté

EXCELLENCE

Terre de champions

JULES KOLOSA :

ESPOIR POUR LE BASKET HANDISPORT

Du haut de ses 16 ans, Jules Kolosa, licencié à l'Étoile de Charleville-Mézières, gravit peu à peu les échelons. Véritable étoile montante du basket handisport, il a récemment intégré le pôle France Bordeaux Handisport, une avancée majeure qui le rapproche peu à peu de son objectif : une médaille au championnat de France pour ensuite s'imposer dans le collectif espoir de l'équipe de France ! Inspiré par son père qu'il considère comme son mentor, Jules est lui-même devenu une source d'inspiration pour les plus jeunes, les encourageant à persévérer et à poursuivre leurs rêves malgré la différence.

Connaissez-vous Achille Paroche ?

Ce champion, natif des Ardennes, a lui aussi gravé son nom dans l'histoire olympique ! 5 fois médaillé aux Jeux Olympiques de 1900 et 1920, il est une véritable légende du tir sportif ! Son parcours de tireur puis d'enseignant lui vaut une reconnaissance officielle : il est nommé Chevalier de la Légion d'Honneur en 1916, puis Officier de cet ordre en 1925.





RECORD

Le rêve olympique !

MÉLINE ROLLIN : EN PISTE POUR LES JO

Elle représentera la France aux Jeux Olympiques lors du marathon, et elle est ardennaise ! Méline Rollin, originaire de Nouvion-sur-Meuse, trace peu à peu son chemin vers l'excellence. Après avoir battu le record de son idole, la mythique Christelle Daunay, Méline Rollin, du haut de ses 25 ans, incarne l'espoir de la nouvelle génération d'athlètes français qualifiés aux prochains Jeux Olympiques de Paris ! Représenter la France aux JO, un rêve qui lui paraissait inatteignable jusque peu de temps, mais qui devient réalité. Le 11 août prochain, la jeune nouvionnaise foulera donc les rues de Paris, rendant sans aucun doute très fier le Givet Revin Athlétic Club (GRAC), club dans lequel elle est licenciée.



2h 24min 12s

C'est le record de France
du marathon féminin, réalisé
par l'athlète ardennaise
Méline Rollin le 8 février
à Séville, en Espagne.



Marionnettes

je t'**M**

PASSIONNÉMENT

Qui dit Charleville-Mézières... dit capitale mondiale de la marionnette !

En attendant le Festival Mondial des Théâtres de Marionnettes qui se déroule tous les 2 ans, un événement est organisé pour faire patienter et mettre en haleine le public : Temps d'M.

L'édition 2024 aura lieu du 18 au 22 septembre et mettra à l'honneur l'ESNAM (École Nationale Supérieure des Arts de la Marionnette – Margareta Niculescu) et les diplômés de ses 13 promotions.

Pour l'occasion, la ville va se parer de ses plus belles couleurs et se transformer en un théâtre vivant où les cours et les salles de spectacle s'animeront au rythme des marionnettes, pour le plus grand plaisir des petits, et des grands ! Soixante-six représentations au menu !

Passionné de marionnette ou simple curieux, ne manquez pas ce festival à Charleville-Mézières, où chaque coin de rue révèle une nouvelle histoire à raconter. Vous allez plonger dans une atmosphère enchantée. Laissez-vous happer par la magie des marionnettes ! Temps d'M vous promet des souvenirs inoubliables.

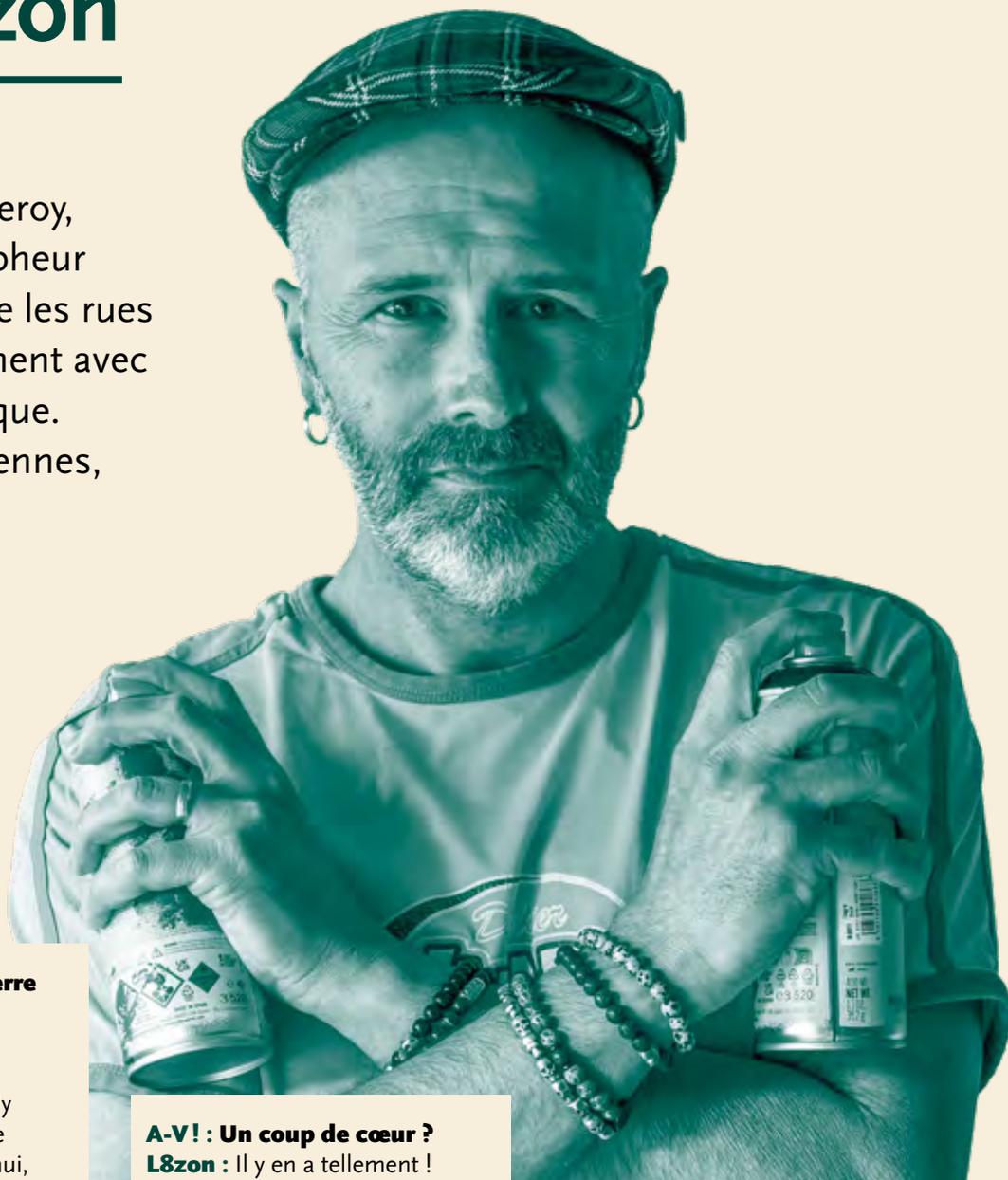


PLUS
D'INFOS

WWW.FESTIVAL-MARIONNETTE.COM

Les Ardennes vues par **L8zon**

“ Stéphane Leroy, alias L8zon, grapheur ardennais, colore les rues de son département avec sa créativité unique. Pour lui, les Ardennes, c'est... ”



Ardenez-vous ! : Une terre d'inspiration ?

L8zon : Je puise dans les Ardennes une inspiration profonde et authentique. J'y ai élu domicile et y travaille depuis toujours. Aujourd'hui, ce sont les forêts que je traverse en exerçant mon sport favori, le trail. Enfant, mes horizons étaient bercés par la pêche à la campagne, où je m'égarais des heures à contempler les oiseaux et les papillons. Adolescent, je m'enivrais des vallées magnifiques, chevalet en main. Et enfin, il y a Arthur Rimbaud, ce rebelle ardennais aux semelles vagabondes, source inépuisable d'inspiration pour moi. Je suis imprégné par mon département. Chacun de ces souvenirs donne à chaque fois un souffle nouveau à ma créativité.

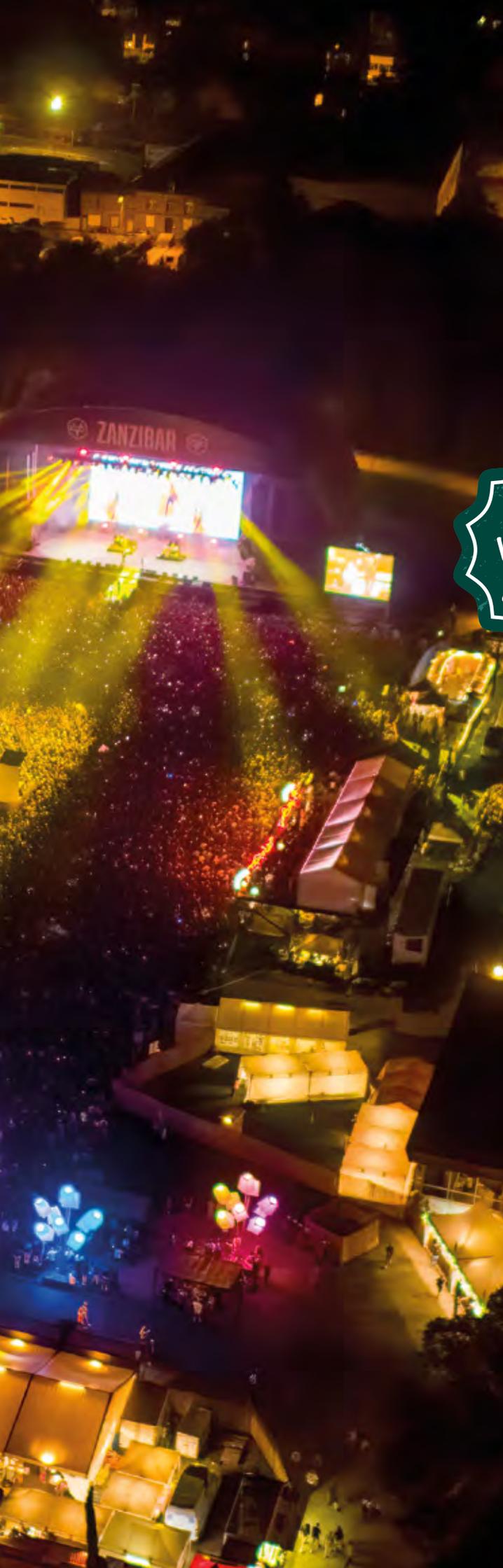
A-V ! : Un coup de cœur ?

L8zon : Il y en a tellement ! Je pourrais citer les ballastières de Lumes où j'ai tout appris de la nature avec mon père. Ou bien, les routes sinueuses de Monthermé et ses vallées, parcourues mille fois en vélo. Mais aussi, les sublimes paysages de montagnes sur les hauteurs des Hautes-Rivières, souvent recouvertes d'un manteau de brouillard. J'aime également me ressourcer au point de vue du Liry ou sur les hauteurs de Gernelle, juste avant le coucher du soleil, chaque soir, la vue est imprenable sur la forêt ardennaise belge.

A-V ! : Une anecdote ?

L8zon : J'ai envie de vous parler de ma grand-mère paternelle. Enfant, je passais mes week-ends chez mes grands-parents dans le village du Chesne. Sauter dans les ballots de foin, nourrir les lapins, aller chercher le lait directement aux pis de la vache, nager dans le lac de Bairon... Aujourd'hui, même si elle n'est plus parmi nous, son héritage de sagesse et d'amour résonne encore en moi, me guidant sur le chemin de la vie avec la force et la bienveillance des Ardennes.





Louie ravie

L'accord durable

FAITES
le plein
des sens

C'est LE festival incontournable qui fait vibrer les Ardennes au mois d'août. Le Cabaret Vert, en référence au poème d'Arthur Rimbaud, existe depuis 2005 et séduit, à chaque édition, un public de plus en plus éclectique.

Il est aujourd'hui l'un des dix plus grands festivals français !

Le Cabaret Vert, c'est : une programmation musicale internationale, des talents régionaux, une mise en lumière du 9^e art et un éveil à la conscience citoyenne. Eh oui, car l'événement est engagé en faveur du développement durable.

Tri des déchets, gestion de l'énergie, consommation locale et responsable, solidarité...

C'est là aussi, toute l'âme de ce Cabaret résolument Vert.

Cet été, rendez-vous du 15 au 18 août au square Bayard à Charleville-Mézières, pour en prendre plein les oreilles (les yeux et les papilles !).

+ d'infos : www.cabaretvert.com

Voyage baroque à RÉPERTOIRE Asfeld

Avez-vous déjà visité la célèbre église Saint-Didier à Asfeld ? Classée monument historique, l'église, datant de 1685, est unique, grâce à son architecture en forme de viole de gambe. Cet instrument à cordes, cousin du violoncelle, était très répandu pendant la Renaissance. En découvrant l'édifice, ce sont ses caractéristiques hors-norme qui suscitent la curiosité !
Au total : 138 piliers, un périmètre de près de 145 mètres ou encore une longueur de 42 mètres composent l'ensemble...



LE FESTIVAL INTERNATIONAL DE VIOLE DE GAMBE

Et pour le mettre en lumière, tous les 2 ans, au début de l'été, l'église devient le cœur du Festival International de Viole de Gambe... Des centaines de musiciens viennent de toute l'Europe pour jouer des partitions répétées durant plusieurs mois à des kilomètres de distance. Organisé par l'association du Patrimoine Asfeldois, avec l'aide de la Société Française de Viole de Gambe, le Festival fait la part belle à la musique baroque. On y trouve des concerts prestigieux, un consort géant, des auditions gratuites, et un salon de la lutherie ancienne où une trentaine d'exposants seront présents. Et si vous avez envie de vous imprégner encore plus dans l'époque baroque, des ateliers de danses anciennes vous invitent à entrer dans le bal. À tous les amoureux de musique baroque, l'événement revient les 6 et 7 juillet pour une 11^e édition tant attendue...

PLUS
D'INFOS

[HTTPS://FESTIVALASFELD.WIXSITE.COM/VIOLE-DE-GAMBE](https://festivalasfeld.wixsite.com/viole-de-gambe)

30 ans ! C'est l'anniversaire que s'apprête à fêter cette année le Festival des Musicales de Louvergnny.

Avec toujours le même leitmotiv, celui de développer la musique classique en milieu rural.

Cet été, entre le 8 et le 17 août, 6 concerts prendront place dans l'église de Louvergnny et au Couvent des Cordeliers à La Cassine, avec pour invités d'honneur Eva Drizgova (soprano) et Paolo Gatto (pianiste et chef d'orchestre).

www.musicales-louvergnny.com





Vibrez au son des SONORITÉS Cuivres

Rendez-vous du 25 juillet au 3 août à Sedan, pour la 4^e édition du Festival Cuivres en Ardennes. À la clé, 12 concerts qui vont rythmer 10 jours d'événement musical dans la cité de Turenne.

« À travers notre Festival, nous souhaitons montrer la diversité des cuivres et des percussions. Ces instruments sont présents dans de nombreuses musiques et même dans les plus actuelles. Nous voulons les rendre accessibles à tous, en changeant leur représentation ! », explique Lucie Potron, présidente de l'association éponyme, Cuivres en Ardennes. Composée de musiciens amateurs et professionnels, professeurs de musique ou néophytes, Cuivres en Ardennes propose depuis 2007 des stages de perfectionnement pour tout musicien pratiquant des cuivres ou des percussions, quel que soit son niveau ! « Avec le succès rencontré, au fil des ans, nous avons eu envie de transmettre notre passion et de l'ouvrir au grand public. L'idée de créer un festival est alors née ! »

Et l'alliage semble réussi, car les stagiaires sont également parties prenantes du Festival, en jouant devant le public. « Notre programmation est éclectique, elle mêle des récitals, des animations de rues ou des concerts des plus enivrants ! Chacun pourra s'y retrouver ! »

Pour le lancement de cette 4^e édition, le 25 juillet, Cuivres en Ardennes est invité pour accompagner, en musique, le mapping projeté sur le château fort de Sedan, mettant ainsi en lumière ses 600 ans d'histoire.

NUIT CUIVRÉE

Le samedi 3 août, le jardin botanique à Sedan va se transformer en salle de concert, à ciel ouvert. Au programme : la fanfare les Martaux, Projet Redflag & Neimo et le 112 Brass Band. Et, pour accompagner ces artistes renommés, des animations pour enfants, de la restauration 100 % locale compléteront l'ambiance de cette Nuit Cuivrée... assurément bucolique. En 2022, l'événement avait réuni 1 250 personnes. Cette année, soyez aussi de la fête !

PLUS
D'INFOS

WWW.CUIVRESENARDENNES.FR



Bairon, l'esprit sauvage

FARNIENTE

Label de qualité environnementale et touristique, le Lac de Bairon a obtenu le très convoité Pavillon Bleu. Le site est la seule plage du Grand Est à recevoir cette distinction. Grâce à une eau d'une excellente qualité et à des actions en faveur de l'environnement, le site peut afficher fièrement ce label. En effet, la présence de la zone Natura 2000 est propice à différentes actions de sensibilisation. La Maison de la Nature de Boult-aux-Bois et la Communauté de communes de l'Argonne Ardennaise, gestionnaire de l'association Natura 2000, sensibilisent le grand public à la préservation de la biodiversité, avec un programme d'animations variées (installation de nichoirs et d'hôtels à insectes, abris pour espèces locales...).

Nul doute qu'il est l'un des bruits caractéristiques (et relaxant !) de l'été, celui du plongeon dans l'eau ! Envie de piquer une tête ? Ça tombe bien, les Ardennes sont aussi bleues que vertes, avec la présence de 7 lacs, dont Bairon et les Vieilles-Forges, les plus touristiques.

Du 15 juillet au 17 août,
l'animation *Ardenn'Plages* revient à Bairon
et aux Vieilles-Forges. Du lundi au samedi,
de 14h à 16h30, venez essayer karaté,
tir laser, tennis de table, beach rugby, football...
et bien d'autres activités !



Vieilles-Forges : concentré de loisirs

ÉVASION

420 000 visiteurs annuels ! Il s'agit de l'un des sites les plus fréquentés du département. Preuve de son succès, de futurs hébergements touristiques, comme un hôtel 4 étoiles, vont venir agrémenter l'offre déjà présente. Location de matériel nautique par Cap Ardennes Events, aqua park géant avec le Wi-Splash, acrobaties en hauteur sur un bateau pirate grâce au Corsaire Volant, voyage dans le monde enchanté des légendes avec le Elfy Park, jeux gonflables et trampolines au Youplaboum... vont régaler toute la famille !

PLUS
D'INFOS

WWW.LACSENARDENNES.FR



Échappée

bucolique

PRENEZ L'AIR !

Quel que soit son mode de locomotion, le réseau des Voies vertes est une invitation à prendre une pause-détente, au grand air.

CHEVEUX AU VENT...

Chaque année, près de 245 000 utilisateurs se laissent tenter par une balade à pied, à vélo, à roller... sur la Voie verte Trans-Ardenne, labélisée Eurovélo 19. De Givet à Mouzon, ce sont 130 km d'itinéraire en bord de Meuse ! À Pont-à-Bar, la Voie verte Sud-Ardenne prend le relais et propose un parcours de 110 km, le long des canaux des Ardennes, de Vouziers et de l'Aisne. À proximité : la Vallée des Écluses, le lac de Bairon, ou encore La Cassine méritent un arrêt. Mais aussi... La Voie verte de l'Ennemane, dont le départ se prend à Raucourt-et-Flaba, alterne entre paysages vallonnés et forêts.

Plus au nord, entre Monthermé et les Hautes-Rivières, la Trans-Semoy-sienne offre une balade dépayssante dans la vallée de la Semoy.



Un dépliant avec les adresses utiles et points d'intérêt autour des Voies vertes est consultable sur voiesvertes.cdo8.fr (disponible également dans les offices de tourisme).

PLUS D'INFOS

WWW.PONTABARNAUTISME.FR

...ET CLAPOTIS DE L'EAU

Canal des Ardennes, Vallées des écluses, méandres de la Meuse... sont des panoramas emblématiques à contempler depuis une embarcation ! À Charleville-Mézières, le Ramsès offre une promenade le long des berges de la Meuse pour découvrir la ville natale de Rimbaud, sous un autre angle. Au nord du territoire, avec quatre points de départ différents (Givet, Vireux-Wallerand, Fumay et Revin), le Charlemagne arpente les méandres de la Meuse, avec comme toile de fond, le massif forestier et le passé industriel du territoire. Une fois à bord, vous pourrez profiter de la vue panoramique tout en savourant des plats faits maison !

Si vous voulez prolonger l'expérience sur plusieurs jours, Ardennes nautisme, à Pont-à-Bar, loue des pénichettes sans permis ! Ce sera l'occasion de suivre la Voie verte Sud-Ardenne tout en observant la richesse offerte par la faune et la flore présentes sur l'itinéraire.



Ondes QUIÉTUDE naturelles

La forêt est un vaste terrain d'exploration pour tous les amoureux des grands espaces ! Elle offre des itinéraires de balades, de randonnées et de sports plus extrêmes. Chacun peut alors en apprécier tous ses atouts...

D'ailleurs, pour souligner son caractère exceptionnel, les Ardennes possèdent leur Parc Naturel Régional (PNR), situé au nord du département, où 116 000 hectares sont préservés ! Des espèces exceptionnelles y vivent, répertoriées au sein de 54 zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique et sept sites Natura 2000.

Pour en connaître tous les secrets, la Maison du Parc située à Renwez, juste à côté du Musée de la Forêt, est le lieu ressource à visiter.

SENSIBILISATION

Connaissez-vous Le ReNard ? Cette association, comme son nom le suggère, est Le REgroupement des Naturalistes ARDennais. Elle s'implique sur différents fronts pour défendre la nature à travers le suivi et la sauvegarde d'espèces, des animations d'éducation à l'environnement et au développement durable pour les scolaires, des chantiers d'aménagements, des ateliers pour le grand public, des études sur le terrain, l'accompagnement des communes, des entreprises ou des particuliers pour l'étude et la protection de la biodiversité... Son champ d'action est vaste !

Chaque année, avec des associations et collectivités qui œuvrent pour la préservation de la biodiversité, un guide des sorties nature est édité. Des balades, des ateliers, des conférences sont proposés, gratuitement, partout sur le territoire. Cet été, vous pourrez participer à la Nuit des étoiles filantes, apprendre à identifier des essences d'arbres, aller à la découverte de plantes comestibles... À se procurer de toute urgence !



Espèces en voie d'observation

La plupart des Ardennais le connaissent ! Prétexte de balade en famille ou de visite scolaire, le Parc Animalier de Charleville-Mézières, ouvert en 1976, attire toujours autant de visiteurs. Et pour cause, ses 35 hectares sont une plongée en pleine nature, à la découverte des habitants qui peuplent nos forêts ! Trois parcours balisés (de 30 mn à 2h) permettent de visiter le parc à sa guise. Les animaux s'approchent des enclos pour venir à la rencontre des promeneurs qui peuvent leur donner quelques friandises (judicieusement fournies à l'entrée, avec les explications). Sur le chemin, on aperçoit des daims, chevreuils, biches et le célèbre emblème des Ardennes. Avec, selon la période, sa progéniture, qui peut être observée de très près. Une chance ! Pour prendre de la hauteur, deux tours d'observation sont installées et offrent aux adeptes de la photo de chouettes points de vue. Une fois au sommet, on apprécie de n'entendre que le bruissement des feuilles et le chant des oiseaux. En parlant de volatiles, l'univers de la basse-cour fait également partie de la découverte avec la présence de canards, oies, paons, ou autres faisans ! De plus, des panneaux explicatifs jalonnent le parcours avec des informations sur les espèces animales et végétales que l'on peut y trouver...



PLUS
D'INFOS

[WWW.CHARLEVILLE-MEZIERES.FR/
PARC-ANIMALIER](http://WWW.CHARLEVILLE-MEZIERES.FR/PARC-ANIMALIER)



Séduction CÉRÉMONIAL SONORE

Avez-vous déjà assisté au brame du cerf ? Ce cri qualifié de rauque, puissant et énigmatique, résonne dans la forêt à partir du mois de septembre. Il peut se faire entendre à des kilomètres à la ronde ! C'est le point de départ de la période de reproduction pour les cervidés. En poussant ces cris, les mâles cherchent à attirer les femelles. C'est une étape essentielle pour assurer la descendance de l'espèce. Au Domaine de Belval (à Belval-Bois-des-Dames), une sortie dédiée à ce spectacle inédit est organisée. Observation, discrétion et respect sont les maîtres mots de ce moment suspendu offert par le roi de la forêt.

PLUS
D'INFOS

WWW.DOMAINE-BELVAL.ORG



Le Rocher de l'Hermitage : point de vue depuis la rive gauche de la Meuse sur les rochers des 4 Fils Aymon.

Laissez-vous conter les

4 Fils Aymon...

INCONTOURNABLE

Les Ardennes sont une terre de légendes ! Mystiques, historiques ou fantastiques, chacune d'entre elles puise son inspiration dans les décors naturels des massifs forestiers, des cours d'eau ou de la faune qui les peuple...

Une des légendes les plus célèbres (et bien au-delà des frontières !) est celle des 4 Fils Aymon. Direction Bogny-sur-Meuse, pour (re)découvrir cette épopée guerrière qui met en scène Allard, Guichard, Renaud et Richard. Après avoir blessé mortellement le neveu de Charlemagne, les 4 chevaliers prirent la fuite sur leur cheval-fée Bayard, dans la forêt d'Ardenne... Trace de cette légende : 4 pics rocheux symbolisent les quatre héros et surplombent la Meuse. Au pied de cette crête dessinée par la nature, une sculpture qui représente les chevaliers a été érigée.

Lieu emblématique du territoire, les 4 Fils Aymon sont mis en lumière de différentes façons. Ainsi, la Compagnie Légendaire des 4 Fils Aymon propose des animations avec des intervenants en tenues médiévales... Immersion garantie.

« Tout est né ici à Bogny-sur-Meuse, où nous voulions transmettre et faire connaître notre légende des 4 Fils Aymon. En plus de nos spectacles, nous animons des balades contées aux flambeaux, qui sont un véritable succès ! Et puis, pour se renouveler, nous avons décidé d'élargir à d'autres légendes, comme celle de Roc la Tour. Les légendes font partie de notre identité et patrimoine ! », explique Emmanuel Ducret, président de la compagnie.

À Charleville-Mézières, la légende des 4 Fils Aymon est racontée chaque jour par le Grand Marionnettiste. Douze tableaux conçus comme un spectacle de marionnettes sont animés par cet automate, qui prend vie toutes les heures sur la place Winston Churchill.



L'illustrateur

Yann Lovato

a retracé la légende des
4 Fils Aymon dans une
BD éponyme.
Une merveilleuse
découverte...

Les Ardennes vues par **Fishbach**

“ Fishbach, de son vrai nom Flora Fishbach, est une chanteuse et comédienne qui a grandi dans les Ardennes. Fidèle amoureuse du territoire, elle y trouve ses sources de création, un savant mélange d'authenticité et d'originalité. Pour elle, les Ardennes, c'est... ”



Ardenez-vous! : Une terre d'inspiration ?

Flora Fishbach : Les vallées de la Meuse et de la Semoy, mais en fait, partout où le schiste se met à nu à 45 degrés et nous offre un sol noir, bleuté, et brillant les jours de pluie. Partout dans la forêt où courent les rus* !

**petits ruisseaux*

A-V! : Un coup de cœur ?

FF : Le restaurant *Chez Georges* à Charleville-Mézières. C'est ma cantine. C'est festif ! La carte change tout le temps pour nous offrir des rencontres assez dingues entre produits du terroir et des influences venues de cultures et d'époques différentes.

A-V! : Une anecdote ?

FF : Bien qu'ayant quittée les Ardennes pour Reims puis Paris quand j'étais toute jeune femme, métier oblige, je crois avoir fait le meilleur choix en venant me réinstaller sur ma terre de cœur. C'est ici que j'écris mes plus belles chansons.



Des matières à toucher

Doux comme le feutre



Les Ardennes ont la chance d'abriter le seul musée en France consacré au plus vieux textile de l'humanité : le feutre de laine.

Vous le trouverez à Mouzon, là où en 1880, un certain Alfred Sommer fonda la Manufacture de Mouzon. En 1930, l'usine était l'une des plus grosses fabriques de feutre d'Europe. Et depuis, les jouets, les tapis, les chaussons faits de feutre Sommer ont conquis le monde entier. Le Musée du Feutre rend hommage à cette saga Sommer, mais il emmène aussi les visiteurs à la découverte de la fabrication traditionnelle du feutre de laine.

Vous saviez, vous, que la laine devient solide sous l'effet de la chaleur, de l'humidité et du mouvement ?

Après la vue, après l'ouïe, il est l'heure de toucher, et d'entrer en matières...



CRÉATIF

Le bois dans les veines

Vincent Tilly ne fait pas dans le classique. À tout juste 30 ans, il est ébéniste décorateur et tourneur sur bois. Artisan d'art donc ; et plus encore, artiste. Prêt à toute « grosse dinguerie », comme il dit. « *Si un jour je peux me le permettre, je me consacrerai à l'artistique. Je pourrais sans problème rester un an sur une pièce. Il y a de la recherche dans ce que je fais. J'ai des choses à dire.* »

C'est flagrant devant par exemple cette armoire qu'il a pyrogravée complètement. C'est comme si Vincent l'avait tatouée. On en oublierait presque qu'elle est en bois.

« *La matière bois offre des possibilités infinies, admire-t-il. J'ai eu la chance de rencontrer tout au long de mes études d'ébénisterie et de tournage sur bois, dans l'Aisne, la Sarthe, le Jura, des profs qui voulaient qu'on s'épanouisse. On a une vision du bois, une façon de l'appréhender, de le travailler, très personnelle. Et ils respectaient ça.* »

Pendant trois ans, l'artiste-artisan est resté dans une coopérative d'activités et d'emploi ; il ne voulait pas se lancer sans filet et cette formule était un bon moyen de tester son activité en étant accompagné et dans un cadre sécurisé.

Maintenant, il développe tout seul Sybaris, son bébé entreprise, avec des valeurs fortes. L'écologie, en tout premier lieu. « *J'aimerais tant qu'on dise stop aux matières de synthèse et qu'on revienne aux matières naturelles !, milite le créateur. Pour la finition de mes pièces, j'utilise des produits qui viennent de la nature et qui la respectent ; de la cire d'abeille, ou des vernis en base aqueuse. Je fais aussi attention au recyclage. J'essaie de trouver mon bois dans les chutes des bûcherons ou des scieries, et les copeaux que je produis, je les revends comme bois de chauffage.* »



Vincent Tilly a une autre casquette : il est actuellement le président de l'association Calcin de Cristal, qui met en avant l'artisanat d'art ardennais. « *On veut montrer que dans le 08, il se passe des choses. Si l'on arrivait à développer un centre d'artisans locaux, et qu'on faisait venir des professionnels de Belgique, de Picardie, cela amènerait la clientèle. Elle existe. Il y a l'appétence.* »

PLUS
D'INFOS ET
CONTACT

SYBARIS-EBENISTERIE.FR



Imprimeur de EXCEPTION caractère

« **C**et ouvrage-ci, a été composé 'au plomb' en Garamond et tiré sur la presse à bras qui est là. D'ailleurs, la police de caractères Garamond est d'origine ardennaise ; elle a été créée par l'imprimeur sedanais Jean Jannon. Et pourquoi parle-t-on de 'tirage', vous savez ? Parce qu'on tire le barreau, pour actionner la presse. Si je veux tirer 100 exemplaires, je tire 100 fois le barreau. »

Des belles histoires et des anecdotes comme celles-là, François Quinart peut vous en conter plein. Typographe, imprimeur, éditeur, celui qui dirige Arch'Libris, à Charleville-Mézières, connaît tout des caractères en plomb et du fameux papier Velin d'Arches sur lequel il imprime. Le plus beau papier du monde, dixit les amateurs. « On le reconnaît à ses bords frangés, montre François. Il est brut et cela donne quelque chose de très beau, une fois travaillé. »

Ce passionné passionnant parle aussi des machines qui peuplent son atelier. La plus impressionnante, est une presse à bras qui date de 1850. Mais il garde aussi une presse à pédale des années 1900, et une machine typographique automatique de 1960.

« Mon grand-père était imprimeur. J'ai suivi toute l'évolution de l'imprimerie : le plomb, l'offset, et maintenant le numérique. Mais ce qui m'intéresse, confie-t-il, c'est de produire à la main des beaux livres d'artistes. Jusqu'à la reliure. »

Il sort ainsi de ce lieu singulier (qui est aussi une librairie ancienne et une galerie d'art) des ouvrages magnifiques, trop beaux pour être vrais. François connaît bien les artistes ardennais et souvent, il aime associer dans ses livres des textes d'écrivains, de poètes, avec des originaux de peintres comme Simon Cocu. Il publie aussi, avec l'association Art et passion du livre en Ardennes, des livres illustrés de Rimbaud.

L'entrée à Arch'Libris est libre, et le voyage, garanti.

PLUS
D'INFOS

TÉL. 03 24 37 24 68



Généralions FIERTÉ métal



Entrer dans le Musée de la Métallurgie Ardennaise, à Bogny-sur-Meuse, c'est faire un grand saut dans le passé, car vous êtes dans les murs de la Manufacture Ardennaise de Boulons et Ferrures de Wagons. Chez Monsieur Despas, le patron de cette usine où 800 ouvriers produisaient à l'année, vers 1885, 800 tonnes de boulons, écrous, rivets, tirefonds... « À l'époque, les machines étaient mises en mouvement par la force de la vapeur et la force motrice hydraulique de la Meuse, 1 000 chevaux au total ! », s'enthousiasme Nadia, l'une des guides de ce lieu de mémoire curieux et passionnant. « Une partie des rivets de la Tour Eiffel auraient été forgés ici ! »

Le musée revient sur les commencements de la métallurgie ardennaise : la fabrication des clous à la main, dans des petites forges qu'on appelait les boutiques. « On est au Moyen Age. Chaque homme du village a sa boutique, avec une roue. Et regardez, c'est un chien qui court à l'intérieur de la roue pour entraîner le soufflet de la forge ! », montre Nadia. On avance... 1854 : la « Grosse Boutique » est fondée à Bogny par deux simples cloutiers, deux beaux-frères, pour produire des boulons. Leur affaire va prospérer et perdurer pendant 100 ans ! En 1914, plus de mille ouvriers, hommes et femmes, travaillent dans cette usine.

Les Ardennes sont alors le premier département producteur de boulons en France.

« On continue ? Parce que ce n'est pas fini ! », sourit Nadia.

Une dizaine de zones au total sont à voir dans ce musée, qui mettent à l'honneur la forge et l'estampage, la fonderie, et le savoir-faire actuel avec l'exposition de pièces produites chez des fleurons de l'industrie ardennaise, comme Stellantis (PSA).

Vous passerez par la salle de projection, où un film-témoignage vraiment très émouvant rend hommage aux hommes et aux femmes du fer. On les voit en gros plan, parler de leur fierté d'avoir fait ce métier, et de ce qu'ils ont enduré : le bruit assourdissant, la fumée, la chaleur.

Vous serez tenté aussi, surtout si vous êtes avec des enfants, de faire le Parcours sensoriel de Paulin, créé de toutes pièces par l'artiste Eric Sléziak, le papa de Woinic (lire ci-dessous).

Enfin, vous prendrez l'air, dans le jardin des machines ! La plus grosse pièce du musée est installée ici, dans la cour transformée en lieu d'exposition et de promenade.

PLUS D'INFOS MUSÉE DE LA MÉTALLURGIE ARDENNAISE, À BOGNY
TÉL. : 03 24 35 06 71

Woinic le magnifique SYMBOLE



On n'imagine plus, aujourd'hui, la sortie 14 de l'autoroute A34 sans Woinic. Pour tous les Ardennais, il fait partie du paysage, il est un repère sur la route.

Woinic, c'est l'œuvre d'Eric Sléziak, un ancien ouvrier forgeron né à Bogny-sur-Meuse devenu artiste au fil de ses créations fabuleuses et démentes, comme ce sanglier monstre en métal. Le colosse des Ardennes, ainsi qu'on le surnomme, rend hommage à la ferronnerie et la métallurgie ardennaise. Il mesure 10 mètres de haut, et pèse 50 tonnes ! Sa construction dans un hangar à Bogny a duré 11 ans...

Woinic compte parmi les monuments du o8. Arrêtez-vous pour faire une photo sur laquelle vous serez tout riquiqui !



Autre trace du passé ardoisier de Rimogne, non loin de la Maison de l'Ardoise : le chevalement du Puits Saint-Quentin qui descendait à -300 mètres sous terre.

Sous terre, HOMMAGE l'ardoise...

Comme nous, vous allez sans doute être chamboulé par votre visite de la Maison de l'Ardoise, à Rimogne. Ce musée municipal, installé à l'endroit même de l'ancienne centrale électrique des ardoisières du village, est un hommage vibrant aux centaines d'ouvriers qui sont descendus pendant plus de 800 ans dans les fosses, jusqu'à 300 mètres sous terre, pour extraire l'ardoise. « Les gars descendaient le long des échelles avec leur lampe à carbure autour du cou, dans le noir total », raconte Yannick Rossato, le maire de Rimogne. Il connaît par cœur le sujet, il en parle de manière bouleversante. On découvre le travail des craboteurs, chargés d'abattre et de casser au pic les blocs de matière, et plus tard des artificiers, qui venaient faire exploser la roche. « Une fois le bloc abattu, on le débitait en blocs transportables : les faix, qui pouvaient peser jusqu'à 100 kilos. Les porteurs chargeaient ça sur leur dos, en équilibre, et ils montaient les échelles dans le noir jusqu'au dépôt. Là, les blocs étaient chargés dans des wagons ou des barils en bois. Puis les rouleurs d'écailles d'ardoise poussaient

ces barils jusqu'au treuil. Et le treuil remontait le chariot. Après, c'était tout le travail de façonnage de l'ardoise... »

Les femmes et les enfants également, descendaient sous terre. « Ils pompaient l'eau. Ils empilaient aussi tous les déchets, toutes les ardoises trop petites pour être remontées ; ils créaient des murs, pour faire de la place aux mineurs. »

La Maison de l'Ardoise permet de voir et de ressentir tout cela. Il y a sur place le puits de la Grande Fosse, qui donne le vertige (il plonge à 185 m !), mais aussi des photos, des objets, des outils, qui montrent à quel point le métier d'ardoisier était pénible et risqué. « 62 morts à l'ardoisière entre 1753 et 1970... En 1971, on décide de fermer. Plus personne ne descendra jamais. » C'est la fin de 8 siècles de règne de l'ardoise à Rimogne.

Vive la Maison de l'Ardoise, gardienne de ce passé.

Au cours de votre visite, vous serez invité à voir un film, incroyable. Sous Rimogne, il y a 30 kilomètres de galeries d'extraction ennoyées. Une équipe de plongeurs belges est partie en exploration à -100 m pour « fouiller » ces galeries. Les images tournées lors de ce voyage nous emmènent au milieu des vestiges qui sont restés là, sous terre, en l'état. On navigue dans des eaux cristallines entre les wagonnets, une veste, une boîte de conserve qui a servi de repas...

Le travail des mineurs est encore présent, partout. Absolument émouvant.



CONTACTS

MAISONDELARDOISE@MAIRIE-RIMOGNE.FR
TÉL. : 03 24 35 13 14



Les paniers en osier TRADITION d'Olivier

Les paniers, il est tombé dedans quand il était tout petit. « Mes arrière-grands-parents étaient tous des vanniers. Mon grand-père était agriculteur mais il savait faire des paniers ; son frère était vannier. Je me souviens, j'étais petit mais ça m'intéressait déjà, je m'asseyais et je regardais ce grand-oncle tresser les brins d'osier, sourit Olivier Warnesson. Vannier, c'est une tradition. Ce sont des gens qui partagent leur savoir-faire, qui retransmettent les gestes. »

Dans son atelier à Vouziers, ce jour-là, il y a d'ailleurs un « stagiaire ». Il fabrique un panier. On n'entend que des petits grincements ; le brin d'osier qui se fait tresser, ça grince, gentiment. C'est reposant.

« Mes ateliers sont autant accessibles aux adultes qu'aux enfants. Et ce qui est très plaisant, c'est que même en une demi-journée, tout le monde repart avec son panier », assure Olivier.

Cet ancien militaire de l'armée de l'air s'est formé dans les règles de l'art. Il est allé suivre des cours à l'École Nationale d'Osiéiculture et de Vannerie, en Haute-Marne.

« J'ai moi-même une petite oseraie, à Olizy-Primat. C'est une belle matière, l'osier. C'est une matière noble comme le chêne. »



Olivier Warnesson accueille des stagiaires qui viennent de partout pour apprendre. Récemment, c'est une Corse qui a fait le déplacement ! Et qui logeait sur place... Car le vannier a eu l'idée d'ouvrir un gîte juste au-dessus de son atelier : « Du panier au gîte », avec des prix réduits pour celles et ceux qui s'essaient à l'osier.

Les paniers d'Olivier sont en vente dans les deux points d'accueil de l'office de tourisme Destination Sud-Ardenne, à Vouziers et Rethel. L'artisan est aussi présent sur les marchés de producteurs, les marchés de Noël, à Rethel, à Cornay, aux prochaines Estivales de Savigny-sur-Aisne le 28 juillet... Allez le rencontrer ! Vous serez surpris de tout ce qu'on peut faire d'autre que des paniers, avec l'osier : des fauteuils, des malles, des tipis, des haies végétales !



PLUS D'INFOS

DE BRINS ET D'OSIER D'ARDENNES
2 RUE TABURE
CONDÉ-LÈS-VOUZIERS (VOUZIERS)

Les Ardennes vues par Émeline Émeline

“ Déjà quand elle était maîtresse en maternelle, Émeline Husson faisait du joli avec de la récup', et elle cultivait le côté singulier de chacun de ses petits. Aujourd'hui, la maîtresse est passée maître dans l'art de créer, à partir de matières recyclées, des tenues de mariée fabuleuses, uniques et sur-mesure. Pour elle, les Ardennes, c'est... ”

Ardenez-vous ! : Une terre d'inspiration ?

Émeline : Évidemment ! J'ai besoin de la nature, et les Ardennes c'est la nature. Sans ce cadre naturel, sans cette vue magnifique, je n'y arriverais pas. Ici il n'y a pas de chichi, et j'ai une vie douce. Je peux faire du yoga, aller dans mon jardin, j'ai un lieu de travail vraiment propice. Et les dentelles que j'utilise sont pleines de nature... La forêt, la verdure, les plantes : on retrouve tout cela dans de nombreux motifs. Nature aussi qui renvoie à la nature des femmes. Je crée des robes uniques et j'accompagne les mariées dans l'affirmation de leur personne. La robe, elle part de leur cœur, elle dit ce qu'elles sont. Je veux absolument respecter cela. Créer une robe bohème avec un dos nu pour une fille corpulente, je peux faire. Les dictats de la société, on s'en fiche. La beauté est partout. Elle est là surtout si on est bien dans sa vie, car on rayonne alors quelque chose de positif.

A-V ! : Un coup de cœur ?

É : Omont ! Pour sa super brocante : *L'hangar*. J'adore aller dans ce gourbi, c'est un super endroit. Et j'adore le gars qui tient ça, Yoyo, c'est l'Ardennais pure souche. L'hiver, il y a du vin chaud sur la cuisinière... Pour moi qui adore les vieux trucs, upcycler des choses, et qui utilise des matières recyclées, *L'hangar* c'est une pépite ! Et même, c'est un village qui me plaît. C'est plein d'artistes qui font du land art, j'adore. Et alors, quand même, parler de coup de cœur sans parler de lui, c'est impossible : le *Cabaret Vert* ! Mon coup de cœur plus plus... C'est un rendez-vous.

A-V ! : Une anecdote ?

É : Mes petites protégées viennent de très loin : de Normandie, des Alpes, de Lourdes ! Je trouve ça hallucinant. À Lourdes, la mariée a dans sa famille quelqu'un qui était un de mes parents d'élèves quand j'ai débuté, et qui lui a dit : « C'est bête, je connais une créatrice de robes mais elle est loin ». On a franchi l'obstacle ! Simplement, j'ai adapté le nombre d'étapes de création, vu la distance entre Warnécourt et Lourdes ! On s'est contactées en visio ; puis il y a eu une journée complète ensemble, où j'ai dessiné le croquis et créé le bébé-robe ; et on s'est revues une troisième fois pour l'essayage.

+ d'infos :

www.emeline-emeline.com







Le goût d'entreprendre

Les fruits d'une passion



Après 30 années dans l'industrie, Arnaud Parisel décide de réaliser son rêve et lance en 2014 son activité de transformateur de fruits. Dix ans plus tard, le pari est réussi : ses jus, élaborés à partir de pommes ardennaises, se retrouvent aux quatre coins du département, dans les cafés, les restaurants ou lors d'événements populaires.

Désormais installé à Douzy, dans un local à la hauteur de ses ambitions, son établissement baptisé *Le Pressoir des Gourmands* continue de séduire bien au-delà des Ardennes : en effet, habitué du Concours général agricole du Salon de l'Agriculture de Paris, les jus de fruits d'Arnaud ont raflé pas moins de 8 médailles ces dernières années !



Métha-^{ÉNERGIE} morphose

Implanté à Chalandry-Elaire, Métha-Garoterie est un site de valorisation énergétique des déchets organiques du territoire. Géré par la SAS Métha-Garoterie et exploité par ARCAVI, la société à économie mixte chargée du traitement des déchets ultimes ardennais, il est dimensionné pour recevoir 30 000 tonnes de déchets par an, dont 12 000 tonnes de biodéchets. Le tri de ces derniers est imposé pour les particuliers et les professionnels depuis le 1^{er} janvier. Le site accueille à la fois le lisier et le fumier des agriculteurs, dans un rayon de 30 km, et les biodéchets issus de grandes surfaces ou de la restauration collective. Après différents traitements (notamment une phase de séparation entre le liquide et le solide permettant d'obtenir une matière solide inodore), l'ensemble est valorisé soit sous forme de digestat* à destination des

agriculteurs locaux pour épandage, soit sous forme de biogaz réinjecté dans le réseau national et bénéficiant directement aux habitants. Il s'agit donc d'une source d'énergie propre, produite localement et redistribuée localement. Les bénéfices pour les exploitations agricoles sont indéniables tandis que l'empreinte environnementale est minimisée. Métha-Garoterie fait partie des 600 unités en France qui injectent dans le réseau GRDF. Le biométhane distribué sur le réseau de Chalandry-Elaire correspond à une consommation de gaz hors chauffage d'environ 4 000 foyers. Fin 2021, la production d'énergies renouvelables dans les Ardennes couvrait 40% de la consommation totale d'énergie ; cela dépassait déjà l'objectif national de 33% fixé pour 2030.



*résidus issus de la méthanisation des déchets organiques



A partir de granulés de polypropylène, Arden Plast propose à ses clients des solutions d'emballage sur-mesure.

Fantastique **100% RECYCLABLE** plastique

Fondée en 1986 à Mouzon, la société Arden Plast est passée experte dans la conception et la fabrication de bacs de rangement destinés à protéger les pièces, produits et composants de ses clients, principalement issus des domaines de l'automobile, de l'aéronautique, de l'industrie alimentaire ou médicale. Son matériau de prédilection est le polypropylène alvéolaire, un polymère qui présente de nombreux avantages : il est imprimable, léger, rigide, résistant à l'humidité, aux chocs et aux déchirements. Et surtout, il est 100% recyclable, durable et réutilisable presque indéfiniment. Des propriétés fondamentales pour l'entreprise qui est depuis longtemps engagée dans une démarche environnementale et sociétale.

Arden Plast maîtrise l'ensemble de la chaîne de production, de la conception à l'extrusion, en passant par la découpe et le façonnage, et jusqu'à l'indispensable étape du recyclage. D'ailleurs, il n'y a pas de perte, puisque les chutes issues de la production sont entièrement réutilisées.

Parallèlement, Arden Plast investit régulièrement pour se maintenir à la pointe en matière de technologies de production ou de solutions de recyclage, tout en veillant à diminuer sa propre empreinte carbone. Agir en faveur de la planète donc, mais aussi contribuer à faire avancer les Ardennes : « *L'une de nos motivations est de faire vivre le département et c'est pour moi une grande satisfaction de voir que notre territoire est en train de se recréer de l'avenir dans l'industrie* », se réjouit le président, Benoît d'Harcourt.





NOVATEUR

Vol au-dessus d'un nid de **mouches**



Alors que le siège social et le centre de recherche et développement sont implantés près de Toulouse, c'est bien dans les Ardennes, à Rethel, qu'Agro-nutris a choisi de construire son premier site industriel, à proximité de ses principaux fournisseurs et au carrefour de l'Europe. L'activité y a démarré à l'été 2023. Ici, des millions de mouches sont élevées, nourries aux pelures de pommes de terre ou encore à la drêche de blé, et génèrent des larves riches en nutriments qui sont ensuite bioconverties en farine et en huile utilisées principalement pour l'alimentation animale (poissons d'élevage, croquettes pour animaux de compagnie...).

Innovante dans sa production, l'entreprise se distingue aussi par son choix de placer l'humain au cœur de la réussite de son projet en expérimentant une organisation à gouvernance partagée.

Avec cette première unité de production rethéloise, Agro-nutris prévoit de valoriser chaque année 70 000 tonnes de co-produits issus du territoire local.



Et si la production d'insectes permettait de contribuer à nourrir une partie de la planète ? C'est en tout cas l'objectif que s'est donné Agro-nutris, entreprise pionnière en Europe dans le domaine, créée en 2011. Après plusieurs années de recherche sur différentes espèces, elle décide de se concentrer sur la mouche soldat noire, la plus efficace selon elle pour un élevage industriel.

En cela, elle s'inscrit clairement dans les valeurs fondamentales du développement durable.

Dans les prochaines années, Agro-nutris prévoit l'implantation d'une seconde unité de production à proximité immédiate de l'usine actuelle. Ce qui doit permettre de créer l'un des plus gros sites industriels du monde dédié aux protéines d'insectes.



QUALITÉ

La farine, une affaire de famille !

À Signy-l'Abbaye, la minoterie familiale a beaucoup évolué au cours des dernières décennies. L'entreprise ardennaise, actuellement dirigée par la 6^e génération, a lourdement investi afin de pouvoir assurer qualité et sécurité à ses clients mais également confort et productivité à ses salariés. Le Moulin de Signy-l'Abbaye, qui prévoit d'écraser 30 000 tonnes sur l'année 2024, a intégré la nouvelle génération avec les arrivées de Jean-Nicolas et Jean-Philippe Javelaud.

L'activité familiale a développé son expertise sur l'ensemble des étapes du processus de fabrication meunier : sélection des blés en variétés pures, réception, nettoyage, stockage des lots de blés sélectionnés avant l'étape de mouture, ensachage et stockage des différentes farines et enfin, commercialisation et expédition auprès de la clientèle.

Pour ce faire, le Moulin de Signy-l'Abbaye s'approvisionne en blé auprès de son partenaire local, La Coopérative Agricole VIVESCIA, et réalise des contrôles à chaque étape, de la réception des matières premières jusqu'à leur empaquetage. Notamment, l'une des machines les plus innovantes acquises dernièrement est le trieur optique qui, grâce à une intelligence artificielle nourrie de photos de bons et de mauvais grains, est capable de repérer parmi des millions, ceux considérés comme imparfaits. Ou comment concilier artisanat, respect des matières premières et technologie.



Sous la houlette de son chef meunier et en fonction des besoins des artisans boulangers, l'équipe du Moulin a élaboré près de 120 types de farine, parmi lesquelles des références dédiées à la panification, aux produits briochés, aux viennoiseries, ou encore au snacking (pain de mie, sandwichs...).





MIRA, ÉQUITABLE le seigneur de la peau

Amis depuis le lycée, Dorian Gaillot et Andy Lavedrine, originaire de Madagascar, ont commencé leur aventure entrepreneuriale en créant une entreprise facilitant l'octroi de micro-crédits à des exploitants malgaches. Parmi eux, des producteurs d'huiles essentielles, de coco ou de jojoba. Petit à petit, les deux Ardennais tissent un solide réseau, si bien qu'ils décident de se lancer dans une nouvelle activité : la création de cosmétiques à partir de produits purs, naturels et équitables, issus de producteurs français ou malgaches. MIRA est ainsi née, en 2018. Valorisation et respect du travail des producteurs, traçabilité des produits utilisés, juste rémunération des matières premières... telles sont les grandes lignes inscrites dans l'ADN de MIRA, qui n'hésite pas à aller à la rencontre de chaque producteur afin de s'assurer de la compatibilité avec son éthique.

Au bout de quelques années, la gamme de produits s'étoffe et compte désormais une quarantaine de références, essentiellement autour de l'univers de la salle de bains, qui sont élaborées au sein de l'atelier situé dans le chef-lieu des Ardennes. Après avoir perfectionné ses savoir-faire en matière de produits solides et huileux, MIRA cherche désormais à développer des produits aqueux, tels que du savon, et souhaite davantage se positionner à l'international. Tout en continuant de prendre soin du corps et de ses fournisseurs...

PLUS
D'INFOS

WWW.MIRA.COM



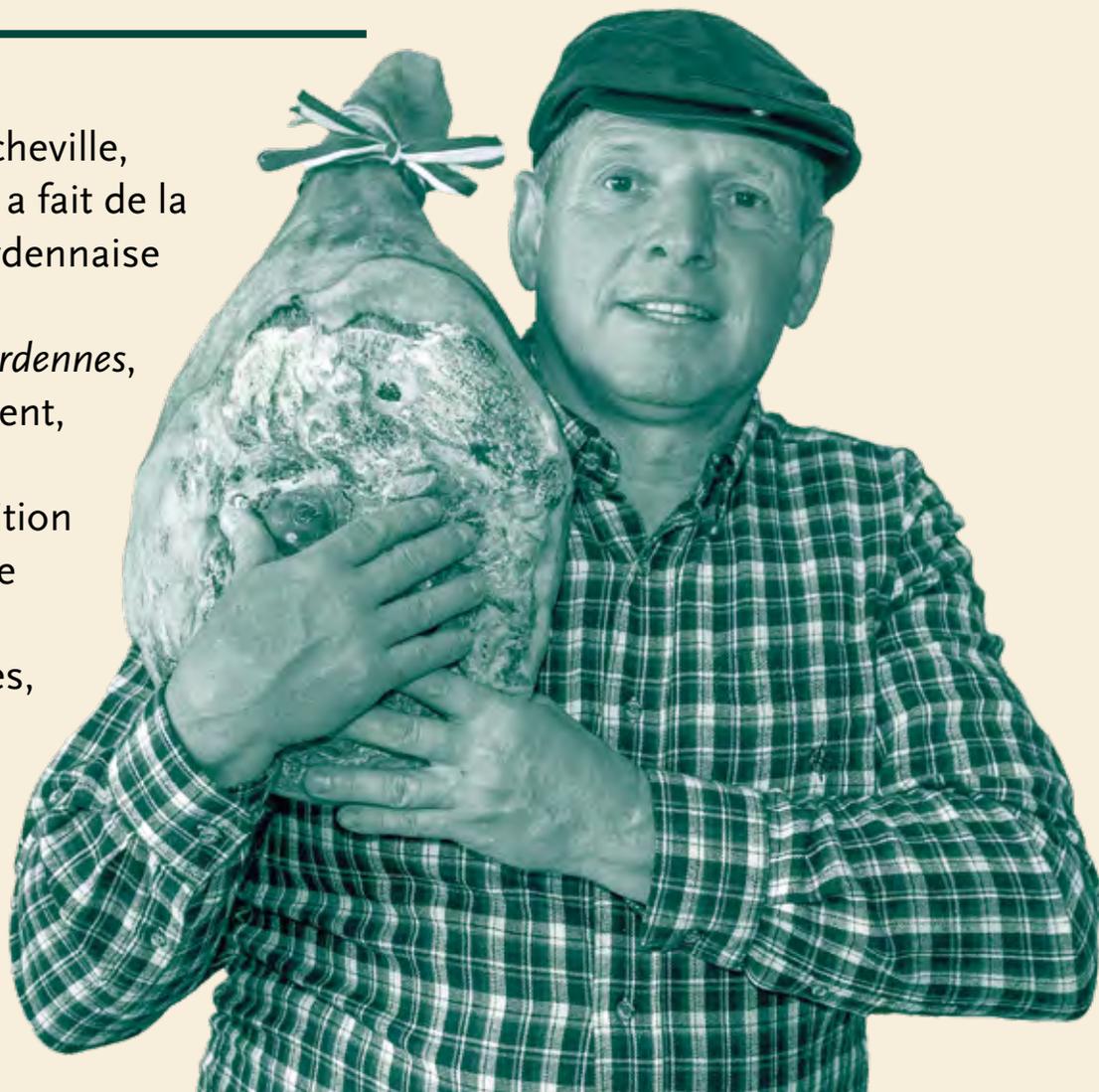
40

références

composent la gamme
de cosmétiques
de MIRA

Les Ardennes vues par Didier Villemin

“ À La Francheville, Didier Villemin a fait de la gastronomie ardennaise sa spécialité. *Aux Saveurs d'Ardennes*, son établissement, perpétue avec passion la tradition d'un savoir-faire ancestral. Pour lui, les Ardennes, c'est... ”



Ardenez-vous ! : Une terre d'inspiration ?

Didier Villemin : Pour moi, les Ardennes sont naturellement une terre d'inspiration. J'apprécie tous ces paysages autour de nous, la nature, la verdure... Les Ardennes, c'est aussi des rencontres, une terre de convivialité. J'aime le contact avec les gens et partager des moments chaleureux comme participer aux événements fédérateurs du territoire... Ça peut créer de belles rencontres et des échanges intéressants.

A-V ! : Un coup de cœur ?

DV : Au-delà de tout ce que j'aime dans mon département, j'ai un coup de cœur particulier pour deux produits typiques du territoire : le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes. On s'est mobilisé pendant plusieurs années avec d'autres producteurs et des partenaires pour obtenir leur IGP (indication géographique protégée) et ainsi faire reconnaître au plus haut niveau européen le caractère authentique de ces deux produits emblématiques de notre gastronomie. C'est une fierté pour moi !

A-V ! : Une anecdote ?

DV : Il s'agit plutôt d'une rencontre, avec Roland Bulcourt, l'ancien Grand Maître de la Confrérie du jambon sec. Grâce à lui, j'ai pu développer mes projets en passant d'un petit laboratoire de 80 m² à plus de 1 500 m² ici, à La Francheville. Il n'est plus parmi nous mais c'est une personne qui a marqué ma vie.



Territoire de caractère

Parenthèse privilégiée



« Une belle endormie ». C'est ainsi que Bertrand Bosserelle surnomme la maison du XIX^e siècle qu'il a acquise en 2019. Après avoir géré pendant une vingtaine d'années un commerce de décoration à Sedan, il a su redonner du cachet à l'édifice sans pour autant dénaturer son âme. Depuis son ouverture il y a deux ans, le Domaine de Querimont transporte les visiteurs entre deux mondes, entre deux temps. On y vient pour profiter du salon de thé avec vue sur le parc de 3 hectares, pour se décontracter autour d'un brunch élaboré avec des produits locaux ou pour s'émerveiller devant les objets du magasin de décoration, magnifiquement mis en scène.

Dépaysement garanti !

+ d'infos : www.querimont.fr



NATUREL

Atelier Contal : du champ au biscuit

À Banogne-Recouvrance, les terres de la famille Contal sont une richesse entretenue de façon naturelle et transmise de génération en génération. Certifiées biologiques, elles permettent la production d'huiles et de farines de qualité, transformées grâce à des moulins à meule de pierre, dont l'un est exclusivement dédié à l'élaboration de produits sans gluten.

En cherchant d'autres débouchés pour la farine de lentilles et de sarrasin, la famille commence à confectionner des gâteaux et des biscuits, en petites quantités. Les très bons retours obtenus lors de dégustations sur des marchés ou des salons finissent de convaincre du réel potentiel de cette nouvelle production. Si bien qu'en 2019, les Contal se lancent dans un nouveau défi avec la création d'une biscuiterie artisanale, certifiée bio et sans gluten, située à proximité immédiate des champs. Sablés, cookies, biscuits d'apéritif... toute la gamme, y compris le petit dernier élaboré à base de farine de lentilles et d'huile de caméline, est garantie sans conservateurs, sans additifs et avec le minimum requis de sel ou de sucre. Juste de quoi apporter une légère touche de gourmandise !

Pour séduire les palais les plus délicats, des visites de la biscuiterie sont proposées. Ce qui risque toutefois de vous faire définitivement craquer...



Plateau de CARACTÈRE saveurs

ROCROI : LE FROMAGE ÉTOILÉ

Ce fromage doit son nom à une commune du nord des Ardennes située, et cela ne s'invente pas, sur un plateau ! Il s'agit d'un fromage à pâte molle élaboré à partir de lait cru écrémé de vache. Son principal atout ? Un taux de matières grasses proche de zéro ! Alors qu'il avait failli disparaître, une poignée de téméraires ont relancé la production de ce fromage de caractère, sorte de cousin du Maroilles.

Il se déguste volontiers accompagné d'un morceau de pain mais est aussi utilisé pour élaborer des plats, comme la tarte au Rocroi. Quelques producteurs le proposent sur les marchés locaux ou en vente directement à leur ferme. Subtilité : Rocroi ou Rocroy, il s'agit bien du même produit !



UN FROMAGE AU SOMMET

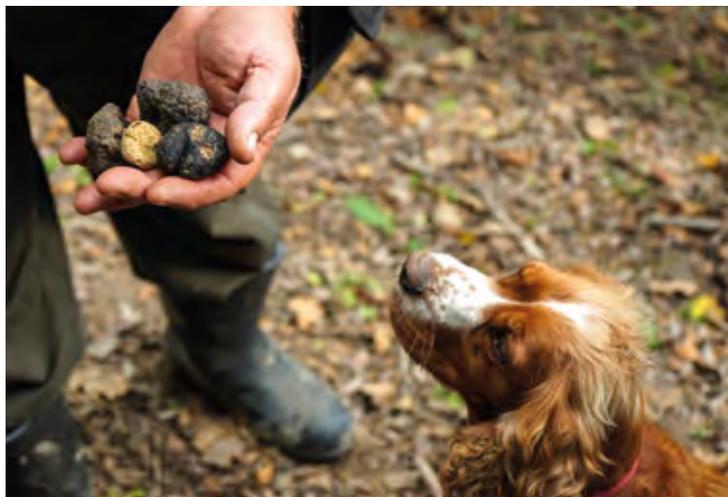
La tomme des Ardennes, quant à elle, est apparue dans le département au début des années 2000 et s'est rapidement imposée dans le paysage culinaire. Élaborée traditionnellement à partir de lait de vache, elle a aussi des variantes, comme la tomme au lait de chèvre ou au lait de brebis, et certaines sont même parfumées au cumin, aux graines de moutarde ou à l'ail des ours, révélant d'autres caractères et d'autres saveurs.

Les restaurateurs du cru s'en sont emparés et l'intègrent naturellement à leur cuisine, ajoutant une note locale supplémentaire à leurs plats. Pour le plus grand plaisir des gourmands, ardennais et autres !

La truffe PASSION

sort du bois

Passionné depuis plus de 20 ans par la truffe, David Gardan a créé il y a deux ans l'Association ardennaise des promoteurs et des planteurs de truffes, dont le but est de faire connaître la trufficulture. Il participe à des conférences pour présenter le produit, ses aspects scientifiques et les nombreuses possibilités pour le mettre en avant en cuisine. Mais son message va encore plus loin : il souhaite aussi valoriser les Ardennes et sensibiliser à la préservation des espaces naturels. Des sorties sont d'ailleurs organisées, notamment à l'automne, la période de récolte de la truffe. L'association propose également aux propriétaires forestiers des prestations quant à la probable présence de truffes sur leurs terrains.



CONTACT

AAPT.PROMOTEURPLANTEURTRUFFE@GMAIL.COM

Les raisins

DÉGUSTATION

partagés



Depuis 2011 à Rouvroy-sur-Audry, l'association Les Vignerons de Servion s'est lancée dans l'exploitation de vignes pour créer des vins ardennais (Chardonnay, Auxerrois, Pinot noir) vinifiés en blanc et en rosé. En tout, une centaine d'adhérents s'investissent pour entretenir près de 3 000 plants. La production annuelle reste modeste (entre 1000 et 2000 bouteilles selon les conditions climatiques), mais l'objectif est ailleurs : « *C'est beaucoup d'investissement et le retour est incertain, mais ça reste une belle aventure, un prétexte au partage, au bon vivre et au développement touristique local* », résume le président, Benoît Renard. L'association organisera des journées dégustation les 13 et 14 juillet et lors des Journées Européennes du Patrimoine, les 21 et 22 septembre.

PLUS
D'INFOS

WWW.VIGNERONSDESERVION.COM



Là où coule la **bière**...

INCONTOURNABLE

Dans les Ardennes, la bière est la boisson conviviale par excellence ! Pour une pause rafraîchissante après une journée randonnée, pour passer un bon moment entre amis ou lors d'un événement populaire, toutes les occasions sont bonnes pour partager une petite mousse ! D'autant que beaucoup d'entre elles sont locales, élaborées par des passionnés qui se sont lancés pour perpétuer une tradition séculaire. Il fut un temps où les Ardennes comptaient plus de 200 microbrasseries, principalement implantées à Charleville-Mézières et Sedan, mais aussi sur le reste du territoire.

Désormais, le département compte une douzaine de microbrasseries qui proposent une cinquantaine de bières, dont les noms font bien souvent référence à l'histoire ou au folklore ardennais : une légende, un site remarquable, un terme de patois... Certaines ouvrent leurs portes, tandis que d'autres proposent des cours de brassage, permettant aux curieux de découvrir les étapes et les gestes nécessaires à la fabrication du breuvage.

La plupart de ces bières se retrouvent sur les terrasses des cafés ou sur les cartes des restaurants quand d'autres sont proposées de manière plus confidentielle, à proximité immédiate de leur lieu de brassage ou au détour d'une petite épicerie de produits locaux. On les déguste aussi lors des grands événements qui marquent la vie culturelle ou sportive ardennaise.

À consommer avec modération et en bonne compagnie !

Depuis 2013, l'agence réceptive
L'Échappée Bière, pionnière dans le tourisme
brassicole en France et en Belgique,
valorise le savoir-faire des brasseurs
et de l'industrie brassicole à travers
une gamme variée d'activités, dégustations,
rencontres, visites et séjours.

www.echapee-biere.com



À la table des GASTRONOMIE gourmets

À Carignan, non loin de la frontière belge, le restaurant *La Gourmandière* régale les papilles de ses clients depuis 1991. À sa tête, le couple Gérard, composé de Nathalie en cuisine, et de Thierry en salle, également en charge des cartes des vins et des fromages. Installé au rez-de-chaussée d'une magnifique maison de maître, le restaurant ne manque pas de charme, avec une décoration sobre et soignée, tandis que la terrasse invite à goûter sans fin à l'instant. En cuisine, la cheffe laisse libre cours à son imagination pour élaborer des plats gastronomiques hauts en couleurs, à son image : « *Une cuisine de femme, à la fois intuitive et innovante, pour apporter un peu de bonheur aux gens* », résume-t-elle.

À découvrir !

PLUS
D'INFOS

03 24 22 20 99



Voyage INFLUENCES culinaire



Allier cuisine gastronomique française ou italienne et influences japonaises, tel est le subtil équilibre réussi par Toshikatsu Takahashi, chef japonais installé dans les Ardennes depuis plusieurs années. Après s'être frotté à ces deux styles culinaires chez lui, au Japon, c'est auprès de Christophe Melin, qui tenait *La Clef des Champs* à Charleville-Mézières, qu'il poursuit sa formation. Il devient second de cuisine puis chef, pendant une quinzaine d'années, et finit par reprendre le restaurant en 2017, qui devient « *Chez Toshi* ». Sa cuisine, raffinée et créative, est sublimée par un dressage épuré et attractif. En salle, l'atmosphère intimiste invite à prendre le temps d'apprécier l'instant.

PLUS
D'INFOS

03 24 56 17 50



La gastronomie à l'honneur CONVIVIALITÉ

C'est l'une des manifestations les plus populaires des Ardennes. Unique en son genre en France, le Festival des Confréries en Ardenne se déroule chaque année au printemps à Charleville-Mézières. Promotion de la gastronomie, défense de plats ou de produits authentiques, parfois oubliés, partage et convivialité, tels sont les maîtres mots de cette manifestation singulière qui met les sens en ébullition. Les quelque 30 000 visiteurs qui y participent ne rateraient pour rien au monde le grand défilé où les fervents ambassadeurs arborent la couleur de leur confrérie. Chaque année, une confrérie est mise à l'honneur. Elle organise devant le public un chapitre exceptionnel au cours duquel personnalités et membres d'autres confréries sont intronisés. Concours de cuisine amateur (et enfants !), démonstrations de chefs et animations musicales complètent un programme riche en découvertes et en saveurs. Cette année marquait le 20^e anniversaire du festival. Pour

l'occasion, la superbe place Ducale du chef-lieu ardennais a accueilli une cinquantaine de confréries françaises et belges qui ont fait découvrir aux visiteurs les produits et les recettes de leur région. La manifestation contribue ainsi à transmettre ce qui fait la richesse et la diversité des terroirs. Plus qu'une invitation gourmande, une institution culinaire...





Ne cherchez pas, vous l'avez vue à la télé, dans La meilleure boulangerie de France ! Lidwine Mahut n'a que 30 ans mais elle est remplie de talent. Heureux les habitants de Juniville, qui peuvent se délecter de son bon pain et de ses chouettes desserts fabriqués à La'Venue Gourmande ! Et heureux les lecteurs qui s'attaqueront à sa recette de tarte au sucre ! Une « tuerie », c'est comme ça que l'on dit ?

La tarte au sucre (ou à suc' !) de Lidwine

POUR 8 BOUCHES

Pour faire la pâte (ou « la brioche »)

500 g de farine de gruau
500 g de farine blanche (T65 ou 55)
40 g de levure fraîche
20 g de sel
120 g de sucre cristal
630 g d'œufs (de ferme !)

Vous mettez tous ces ingrédients dans le bol de votre robot ménager et vous lancez le pétrissage, à vitesse 1, puis 2, jusqu'à ce que la pâte se décolle et qu'elle prenne le crochet. Vous laissez tourner tranquillement, surtout vous n'accélérez pas le robot, sinon vous abîmez la pâte ! Il faut être patient. Ça va durer à peu près 15 minutes. Dites-vous que c'est ce qui va faire une belle brioche bien gonflée. Quand la pâte a pris entièrement le crochet, c'est qu'elle est pétrie. Ça se voit : elle est élastique et transparente.

Là, vous ajoutez dans le bol 500 g de beurre tempéré en cubes (du beurre à 85% de matière grasse, sinon la brioche ne sera pas aussi bonne !). Et vous re-pétrissez, à nouveau jusqu'à décollement. Une fois que la brioche est pétrie : vous la laissez reposer 30 à 40 minutes, couverte d'un plastique ou d'un linge, à 20-25°.

Ou alors, vous pouvez la conserver au frigo pour le lendemain. Elle sera bien froide et vous pourrez la détailler en boules de 350 g. Avec votre pâte, vous avez de quoi faire 6 tartes et 1/2.

En plus, une pâte faite la veille est toujours meilleure. Vous étalez donc votre boule au rouleau avec un petit peu de farine. Dans une tourtière, de préférence. C'est mieux pour garder le moelleux et pour la conservation. Votre tarte sera plus haute, elle va lever au lieu de s'étaler.

Si la pâte était au frigo, vous allez placer un cul de poule d'eau bouillante tout en bas de votre four, et mettre votre tourtière au-dessus, à mi-hauteur du four. Et vous fermez. Le but, c'est que la tarte reste pendant 1 heure à 25°, pour qu'elle « pousse ».

Pour garnir la brioche

D'abord, il faut dorer la pâte au pinceau, avec un mélange de jaune d'œuf + crème liquide + eau. C'est tant pour tant ! Par exemple, 100 g de chaque. Le pinceau doit être bien imbibé, mais pas trop. Puis, vous déposez au centre de votre tarte un tas de sucre (250 g), que vous allez étaler avec vos doigts sur toute la surface.

Ensuite, vous trouez la tarte, partout, à l'aide de 2 doigts (index et majeur). Faites-le de façon circulaire, en tournant votre tourtière, du bord vers le centre. Vous pouvez alors faire couler sur votre tarte de la crème liquide (70 g). Il faut remplir les trous ! Et enfin, le beurre ! Posez des morceaux (70 g de beurre en tout) sur la tarte. Répartissez-les bien, pour que tout le monde ait du beurre sur sa part !

Pour cuire votre tarte

Au moment d'enfourner, votre four doit être chaud, à 180°. Placez bien votre tourtière à mi-hauteur. Cuisson à four ventilé, surtout, pendant 12 à 15 minutes pour que votre tarte au sucre soit fondante.

Vous allez d'abord fondre de plaisir devant votre tarte, avant de la dévorer. C'est normal !



Les Ardennes vues par Pol Bouchex

À seulement 31 ans, Pol Bouchex est déjà à la tête d'une boutique-atelier où les gourmandises sont confectionnées sur place, de manière artisanale. Passionné et rigoureux, il attache autant d'importance au goût de ses créations qu'à leur visuel. Pour lui, les Ardennes, c'est...



Ardennenez-vous ! : Une terre d'inspiration ?

Pol Bouchex : Les Ardennes, j'y suis né il y a 31 ans et pour moi, elles ont une vraie histoire. J'adore Charleville-Mézières, on s'y sent bien. En plus, le sentiment d'appartenance des Ardennais est fort. J'ai beau avoir pas mal bougé dans le cadre de ma formation, je n'ai pas vu ça ailleurs ! Nous avons un beau territoire à défendre. Et qui bouge ! C'était d'ailleurs pour moi une évidence de revenir ici pour ouvrir mon établissement. Et ainsi participer à faire vivre mon département.

A-V ! : Un coup de cœur ?

PB : Toutes les réussites autour de nous, que ce soit le Cabaret Vert, le Festival Mondial des Théâtres de Marionnettes... Ce sont quand même les deux plus grands festivals du Grand Est et ils se déroulent chez nous ! C'est une grande fierté. L'une des forces des Ardennes, pour moi, c'est justement d'arriver à fédérer du monde autour d'un projet et de s'y accrocher. Sinon, j'apprécie aussi le fait que la nature soit toute proche : la Meuse, les balades en forêt... Sans oublier l'odeur de la pluie lorsqu'elle touche le sol. Une odeur particulière !

A-V ! : Une anecdote ?

PB : Chaque année depuis l'ouverture en 2018, des clients de San Francisco font systématiquement une halte chez moi ! Ils viennent rendre visite à de la famille ardennaise et en profitent toujours pour ramener des gourmandises. Je trouve que c'est rigolo de se dire que dans notre petit laboratoire ardennais, rue du Daga à Charleville, on fabrique des chocolats qui peuvent ensuite voyager partout dans le monde...



Mettez-vous à la **page** !

LECTURE

Après lecture de ces quelques pages, vous reprendrez bien un peu d'Ardennes ?
La librairie Rimbaud, à Charleville-Mézières, propose une sélection de 6 livres
pour (re)découvrir plusieurs facettes qui font la richesse du territoire...

1 Pour les passionnés d'Histoire, **La Bataille des Ardennes, de Guillaume Piketty**, est une œuvre à ne pas manquer. Cet ouvrage retrace l'un des événements les plus marquants de l'histoire de la Seconde Guerre mondiale, durant l'hiver 1944/1945.

2 Les Ardennes sont également une terre de légendes et de mythes, magnifiquement capturés dans la revue **Maugis : Contes d'Ardenne et d'Ailleurs**. Par sa qualité d'édition et la beauté de ses illustrations, le recueil est une invitation à faire rêver petits et grands.

3 La gastronomie ardennaise est quant à elle valorisée dans le livre de **Lise Bésème-Pia, 365 recettes du pays d'Ardenne**. Accessibles à tous, les recettes traditionnelles et rustiques en feront saliver plus d'un.

4 Pour en prendre plein la vue, **La grande traversée du Parc naturel des Ardennes** offre aux amateurs de randonnées, 24 parcours variés à travers les paysages typiques des Ardennes.

5 L'incontournable **Routard 2024** offre une vue d'ensemble complète de la région, avec des recommandations pour les meilleures adresses et lieux à visiter, des infos pratiques et des conseils. Le compagnon de voyage idéal pour découvrir les Ardennes.

6 La revue **Pays** a consacré son dernier numéro aux Ardennes à travers son guide journalistique. Une lecture enrichissante pour comprendre les multiples dimensions du département.

À vous de jouer...



Après avoir parcouru les pages de ce magazine, plus de doute possible, vous êtes devenu incollable sur les Ardennes. Peut-être l'étiez-vous déjà ? Pour le savoir, nous vous mettons au défi de répondre à ces « 08 » questions.

À la clé, 3 paniers garnis d'une valeur de 100 € chacun. Les gagnants seront tirés au sort parmi les questionnaires réceptionnés ayant un score de 100 % de bonnes réponses. Vous avez jusqu'au 30 septembre 2024 pour participer. Bonne chance !

01/ ANIMAUX

Comment s'appelle l'espèce de mouche qui est élevée chez Agronutris, à Rethel ?

- Soldat noire Colonel rouge Sergent dorée

02/ NATURE

Le brame du cerf, est un cri

- Sourd et terrifiant Rauque et puissant
 Tendre et drôle

03/ ENVIRONNEMENT

Le Lac de Bairon a obtenu au printemps le très convoité

- Fanion Rouge Drapeau Vert Pavillon Bleu

04/ SPORT

En combien de secondes la championne Méline Rollin a-t-elle bouclé le marathon de Séville ?

- 8652 8562 8602

05/ CUISINE

Combien de sucre Lidwine Mahut utilise-t-elle pour garnir sa tarte au sucre ?

- 500 g 120 g 250 g

06/ MUSIQUE

Quel âge ont les Musicales de Louvergny ?

- 20 ans 25 ans 30 ans

07/ PATRIMOINE

Pendant combien de siècles a-t-on extrait l'ardoise à Rimogne ?

- 5 7 8

08/ CÉLÉBRITÉ

Quel est le restaurant carolo préféré de la chanteuse Fishbach ?

- Chez Nono Chez Georges Chez Yoyo

Page à renvoyer à l'adresse suivante :
Conseil départemental des Ardennes
Direction de la Communication
Jeu concours
Hôtel du Département
CS20001
08011 Charleville-Mézières Cedex

Ou par mail : communication@cdo8.fr

(CNIL : Les informations personnelles recueillies sont enregistrées dans un fichier informatisé par le Conseil départemental des Ardennes afin de procéder au tirage au sort du présent jeu concours).

Nom :

Prénom :

Adresse :

Ville :

Téléphone :



Jeu concours disponible sur le www.cdo8.fr
Règlement complet consultable, en scannant le QR Code.

Les
Ardennes



FAITES le plein
des sens

Préparez votre séjour sur
ardennes.com

