

Présentation

LA GAUME

Cap sur le Sud ! Le P'tit coin de Wallonie prend ses quartiers d'été au cœur de la région la plus méridionale de Belgique. Son microclimat privilégié, ses cuestas et sa proximité culturelle avec la France font de la Gaume un terroir singulier et attachant.

✍ VÉRONIQUE BINET, ÉVELYNE DUBUISSON
ET VALÉRIE PUTZEYS

D'un point de vue géographique, la Gaume constitue un territoire tout-à-fait à part. Lové entre la forêt d'Ardenne et la frontière française, elle présente un relief typique où se succèdent **trois cuestas**. Orientées d'est en ouest, ces collines calcaires comportent un versant abrupt qui protège leur cuvette des vents et un autre versant, en pente douce, exposé au sud. Ici, été comme hiver, la météo y est plus clémente que partout ailleurs dans le pays (+ 1,3°C en moyenne).

10^e PARC NATUREL DE WALLONIE

Grâce à cette géologie et ce climat favorables, on trouve en Gaume des biotopes très spécifiques abritant des espèces rares protégées ou à protéger. C'est pour préserver cette précieuse, mais fragile, biodiversité que le **Parc naturel de Gaume** a vu le jour fin 2014. Dixième et dernier-né des parcs naturels wallons, cette nouvelle instance mène déjà de multiples actions concrètes comme, par exemple, le soutien à la filière extensive du *Bœuf des prairies gaumaises* ou la publication du journal de classe *Le P'tit gaumais* destinés à sensibiliser les élèves de la région à leur patrimoine naturel.

UN PÔLE MUSÉAL REMARQUABLE

Située à la croisée des influences françaises et germaniques, la Gaume est aussi riche d'un long passé tantôt prospère, tantôt agité. À Virton et dans les communes avoisinantes, les vestiges historiques abondent. Mémoire vivante de la région, le **Musée gaumais** offre aux visiteurs des collections remarquables issues de toutes les époques. L'institution muséale se déploie sur plusieurs sites : la maison-mère qui a pris place au sein de l'ancien couvent des moines Récollets à Virton, le musée de la vie paysanne à Montquintin (Rouvroy), le parc archéologique et musée lapidaire de Montauban (Étalle) et le musée autonome de l'histoire militaire à Latour (Virton).

TORGNY : UN AIR PROVENÇAL

Entité la plus méridionale de Belgique, Torgny compte aussi parmi les **plus beaux villages de Wallonie**. Le bourg est d'ailleurs surnommé la « petite Provence belge » tant son doux climat et l'atmosphère dégagée par les toits de tuiles romaines de ses maisons et les teintes ocres de leurs fa-

çades donnent à penser au pays de Pagnol. Cette ambiance méditerranéenne, on la doit aussi à la présence de trois vignobles ainsi qu'à l'une des plus anciennes réserves naturelles de Belgique. Du nom de son fondateur, la réserve Raymond Mayné abrite une flore et une faune exceptionnelles et rares en Wallonie comme l'orchidée *Ophrys araignée*, la cigale des montagnes et la mante religieuse.

À DÉCOUVRIR

- La vue panoramique sur les cuestas gaumaises depuis le village de Montquintin
- Le Gaume Jazz Festival du 12 au 14 août à Buzenol (Étalle)
- Le festival du Film européen de Virton en novembre
- La Foire aux amoureux chaque 26 décembre à Virton et son concours du Roi du Pâté gaumais

NB : Les informations contenues dans cette rubrique concernent les communes de Virton, Étalle, Meix-devant-Virton, Musson, Rouvroy, Saint-Léger et Tintigny. Les communes de Florenville et de Chiny (qui rejoindront prochainement la Maison du Tourisme de la Gaume) seront abordées dans un numéro ultérieur consacré au Pays de la Semois.

MAISON DU TOURISME DE GAUME

Rue des Grasses-Oies, 2B
6760 Virton
Tel : 063 57 89 04
www.soleildegaume.be

Torgny



Randonnées

SUR UN AIR DE PROVENCE

Une nature préservée, un soleil souvent au rendez-vous et un relief peu escarpé, tout invite à la promenade en Gaume. Parmi la multitude de circuits et de sentiers balisés qu'offre la région, Vivre la Wallonie vous propose un avant-goût de découvertes.

INTERPELLER L'IMAGINAIRE DANS LE SENTIER DES SONGES

En Lorraine gaumaise, deux grands itinéraires de randos intitulés «Patrimoine et Paysage» ont été balisés. À Virton, Herbeumont et Montmédy, des parties de ces itinéraires sont jalonnées d'œuvres artistiques et naturelles, stimulant l'imagination et incitant à la rêverie. Dans un cadre enchanteur et sur une distance de 7 km, plus d'une trentaine d'œuvres de landart s'inspirent des ressources des lieux et animent les forêts, les étangs et les fortifications. Dragons ou escargots géants, trompe-l'œil, citations sur pierres, cabanes en osier vivant ou cercle des rêveurs émerveilleront petits et grands.

Trois fiches topoguide gratuites présentant ces sentiers ainsi que les œuvres sont disponibles à la MT de Gaume. Les circuits sont disponibles sur www.lorraine-gaumaise.com et www.soleildegau.me

DÉCOUVRIR LE MIEL À SAINT LÉGER

Au départ du centre sportif de Saint-Léger, ce circuit de 8 km vous fera tout connaître du miel et de sa production. De la découverte des plantes mellifères à la miellerie de Châtillon, la fabrication de ce produit aux multiples propriétés n'aura plus de secret pour vous. La promenade est émaillée de nombreux panneaux didac-

Ne pas confondre Gaume et Lorraine belge
La Lorraine belge est composée du pays d'Arlon où, notamment, le patois local est une variante du luxembourgeois. L'autre partie, de culture romane, est la Gaume. Peu utilisé de nos jours, le patois gaumais est une variante du lorrain.

tiques, en français et en néerlandais, pour vous familiariser avec le monde fascinant du miel et des abeilles et vous sensibiliser à la protection de cette espèce souvent menacée.

Circuit et dépliant disponibles sur www.soleildegau.me

SUR LES HAUTS DE ROBELMONT

Cette balade d'une dizaine de km, balisée par des rectangles verts, part du village de Robelmont (Meix-devant-Virton). Elle passe par les hauteurs et les sous-bois de cette magnifique commune et permet de jouir du panorama qu'offrent les vallées du Ton, de la Vire et de la Cheratte. Elle continue, dans une clairière de la forêt gaumaise et par les ruines de l'ancienne ferme d'Harpigny qui datent du 19^e siècle, pour s'achever dans la réserve naturelle de Meix-devant-Virton.

Circuit et dépliant disponibles sur www.soleildegau.me. Informations sur la réserve de Meix-devant-Virton : www.biodiversite.wallonie.be

EN VTT DANS LES BOIS DE VIRTON

Au départ de la vallée de Rabais, cette randonnée balisée passe notamment par la Croix de la Vierge Jacques, par le Bois de la Cascade puis par le Bois du Bonlieu. En majorité sous les arbres, elle ravira les amateurs d'ambiance forestière et féerique. Les sportifs apprécieront également les quelques belles montées et le passage technique lors du détour par le trou des fées qu'offre cet itinéraire de 17 km.

Circuit et dépliant disponibles sur : www.soleildegau.me



Sentier des Songes

© Adèle Reuter



BONS PLANS GOURMANDS

ASSOCIATION DE PRODUCTEURS

COOPÉRATIVE FERMIÈRE DE LA GAUME

31 producteurs (Bœuf des prairies gaumaises, viande bovine des cuestas, viande de porc, bio, pommes de terre, légumes, produits laitiers...)

📍 6740 Étalle

☎ 063 45 71 27

🌐 www.gaumefermiere.com

PRODUITS LAITIERS

FROMAGERIE DE LA BREUVANNE

Fromages au lait cru de chèvre et de vache, yaourts, lait, œufs et autres produits locaux

📍 Rue de la Breuvanne, 72

6730 Breuvanne

☎ 063 22 87 34

BELLI'CHÈVRE

Fromages de chèvre, miel, jus de pommes

📍 Rue J.Ch. de Hugo, 75

6730 Bellefontaine

☎ 0498 22 20 48

GLACIER DE LA FERME DU MOULIN

Glaces artisanales et gâteaux glacés

📍 Rue du Moulin, 78

6740 Etalle

☎ 063 45 53 54

FERME DE BELLE-VUE

Maquées, camembert, lait, crème, beurre, yaourts, glaces, œufs

📍 Ferme de Belle-Vue, 2

6769 Robelmont

☎ 063 57 82 05

CHEVRERIE DU HAYON

Fromages de chèvre

📍 Ferme du Hayon, 108D

6769 Sommethonne

☎ 063 41 32 75

BISCUITS

BISCUITERIE ANDRIANNE

📍 Aux Bideaux, 14

6767 Lamorteau

☎ 063 57 01 92

VIANDES ET OEUFS

DERYCKE

Bœuf des prairies gaumaises

📍 Rue du Monument, 4

6730 Ansart

☎ 063 45 66 75

BERGERIE DU GROS CRON

Colis de viande d'agneau bio

📍 Rue du Gros-Cron de Lahage,

101 - 6730 Tintigny

☎ 063 41 26 30

FERME DU GUÉ DES OIES

Bœuf des prairies gaumaises, poulets de ferme bio, œufs bio

📍 Rue de Rosoye, 51 - 6730 Poncele

☎ 063 44 52 75

LA CAMPAGNARDE

Boucherie à la ferme

📍 Rue des Marronniers, 1A

6730 Poncele

☎ 0495 76 06 03

🌐 www.celinelacampagnarde.be

FERME DE RAWEZ

Colis de viande, charcuterie fine, traiteur

📍 Rue de Rawez, 1 - 6730 Saint-Vincent

☎ 063 44 53 24

FERME ROSSIGNON

Viande de bœuf des prairies gaumaises Blanc Bleu Belge.

📍 Rue J. Weicker, 3A

6740 Villers-sur-Semois

☎ 063 41 17 22

ŒUFS DE SKA

Œufs bio

📍 Rue de Gerlach, 57 - 6760 Gomery

☎ 063 57 79 29

FERME DU HAYON

Colis de bœuf, pommes de terre, farines, huile de colza

📍 Ferme du Hayon, 108

6769 Sommethonne

☎ 063 57 90 80

FRUITS, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE

HORTILUX

Légumes de saison et plantes aromatiques

📍 Rue de l'Enfer, 215 B

6730 Saint-Vincent

☎ 063 44 49 69

🌐 www.hortilux.be

LES VERGERS DE LA CIVANNE

Production de pommes et jus de pommes, viande de bœuf écossais, saucissons

📍 A la Civanne, 284 - 6730 Rossignol

☎ 0496 54 16 57

🌐 www.lacivanne.be

UN BRIN DE CAMPAGNE

Plantes aromatiques et médicinales, tisanes, sirops, huiles, vinaigres

📍 Rue de la Rulles, 65

6730 Ansart

☎ 063 44 53 92

🌐 www.unbrindecampagne.be

FRAISES DE MEIX-LE-TIGE

Variétés Darselect et Elianny

📍 Rue d'Udange, 35

6747 Meix-le-Tige

☎ 0495 58 83 32

LE SAFRAN GAUMAIS

Produits à base de safran

📍 Rue d'Arlon, 45 - 6760 Virton

☎ 063 67 73 40

🌐 www.safraan-gaumais.be

LES VERGERS DE GAUME MUNAUT

Jus de pommes et cidre

📍 Rue de Pierrard, 24

6760 Virton

☎ 063 57 19 07

🌐 www.munaut.be

LES VERGERS DE LATOUR

Jus de pommes

📍 Rue du 24 août, 1 - 6761 Latour

☎ 063 57 83 52

🌐 www.chateaudelatur.be

FERME DE LA ROUSSETTE

Pommes de terre

📍 Rue de Charbeau, 27

6763 Sommethonne

☎ 063 57 60 13

FERME DE LA BARRIÈRE

Fraises, pommes de terre

📍 La Barrière, 105

6769 Gerouville

(Meix-dvt-Virton)

☎ 063 57 86 97

ESCARGOTS

LES ESCARGOTS DE BLEID

Production de Gros-Gris

📍 Rue du Centre, 7 - 6760 Bleid

☎ 063 57 15 31

PISCICULTURE

LA FONTAINE AUX TRUITES

Truites fario et arc-en-ciel

📍 Chaussée romaine, 1

6769 Géroville

☎ 063 57 60 20

VINS, BIÈRES, APÉRITIFS

BRASSERIE MILLEVERTUS

Papesse, Fumette, Douce vertus, Poivrote

📍 Chemin de l'Eau vive, 3

6730 Breuvanne

☎ 063 22 34 97

🌐 www.millevertus.be

ETS DAUNE-HABARU

Maitrank l'Aspérule

📍 Rue de Hertanchamp, 3

6740 Saint-Marie-sur-Semois

☎ 063 45 00 45

🌐 www.daune-habaru.com

BRASSERIE SAINTE-HÉLÈNE

Mistinguett, Lily Blue, Gypsy Rose, Grogarde, Prime, Barley Wine

📍 Rue de la Colline, 21

6760 Ethe

☎ 063 43 48 64

🌐 www.saint-helene.be

BRASSERIE DE LA CLOCHETTE

L'Ambrée

📍 Rue de la Clochette, 16

6762 Saint-Mard

🌐 www.brasserieclachette.be

LE POIRIER DU LOUP

Domaine viticole communal

📍 Place Albert Paul, 5

6767 Torgny

☎ 063 22 96 49

🌐 www.domaineviticolepoirierduloup.be

BRASSERIE GIGI

Bières de table et limonades

📍 Grand'Rue, 96

6769 Géroville

☎ 063 57 75 15

🌐 www.brasseriegigi.eu

BISTROT DE TERROIR

AU CŒUR DE LA GAUME

📍 Rue Dr Albert Hustin, 51

6760 Ethe

☎ 063 58 18 04



MIEL

LES RUCHERS COULEUR MIEL

Rue du Moulin, 43 - 6740 Étalle
063 60 28 54

ALAIN BÂLON

Rue de Meix, 11
6747 Châtillon
063 21 60 92

FRANÇOIS RONGVAUX

Rue de France, 34
6750 Musson
0475 39 26 92

RUCHER DE GAUME

Rue des Roses, 21
6769 Meix-devant-Virton
063 57 62 25

Liste non exhaustive. D'autres producteurs et magasins de terroir sur www.soleiddegaume.be - <http://terroirlux.be> - www.apaq-w

Recette : LE PÂTÉ GAUMAIS

Né à la fin du 19^e siècle, le Pâté gaumais est une tourte de pâte levée farcie de viande de porc marinée. Il est préparé aussi bien par les bouchers, les boulangers que par quelques restaurateurs et arbore une hostie comme signe distinctif.

Depuis 2001, le Pâté gaumais bénéficie de l'Indication Géographique Protégée (IGP) et fait l'objet chaque année, à Virton, depuis le 26 décembre 1959, du concours du Roi du Pâté gaumais.

Ingrédients

Marinade :

- 1 kg de viande (spiering)
- 5 cuillerées de vinaigre
- 1 cuillère d'huile
- 7 échalotes moyennes
- 4 gousses d'ail
- 3 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 1 gros bouquet de persil
- Sel, poivre
- 1 verre de vin blanc sec

Pâte :

- 500 g de farine
- 2 œufs
- 150 g de graisse (beurre)
- 1 cuillère à soupe de saindoux
- 1 petite tasse de lait
- 60 g de levure
- 1 œuf battu pour dorer la pâte
- Sel



© Michel Laurent

Préparation

- 1 Découper la viande en petits morceaux de 2 cm et la faire macérer deux jours et deux nuits dans la marinade. Retourner la viande de temps en temps.
- 2 Préparer une pâte levée (mélanger tous les ingrédients et laisser reposer dans un linge chaud pendant 90 minutes, pétrir de nouveau la pâte et laisser encore reposer 60 minutes). La diviser en deux parties. Déposer une partie sur une tourtière graissée. Mettre la viande marinée dessus.
- 3 Recouvrir la viande du reste de pâte. Badigeonner la pâte avec un œuf battu.
- 4 Cuire 1 heure et quart au four à 160 ° C.

Conservation

Le Pâté gaumais se conserve au frais durant 3 à 4 jours. Il peut éventuellement se congeler ou être mis sous vide.

Dégustation

Il se mange froid ou chaud. C'est une heure ou deux après sa cuisson au four qu'il est le meilleur mais il se réchauffe sans problème dans un four à 150° pendant 20 minutes, éventuellement protégé par une feuille d'aluminium ou entre deux platines à tarte afin de rendre sa pâte croustillante. On peut l'accompagner d'une salade et de vin rouge ou blanc sec (de Torgny par exemple) ou d'une bière Trappiste d'Orval.



© Kévin Manand

LES AUTRES SPÉCIALITÉS GAUMAISES

LA TOUFFAYE : plat mijoté à base de pommes de terre, de viande de porc et d'oignons.

LE BŒUF DES PRAIRIES GAUMAISES est issu d'une filière d'élevage extensif et durable dont l'objectif est de proposer une viande de bœuf castré répondant à des conditions d'élevage strictes : faible charge de bovins à l'hectare, choix de races rustiques, abattage à min. deux ans et demi, alimentation composée à 90% d'herbe pâturée ou fauchée à maturité, pas d'OGM, ni de soja...

La commercialisation du Bœuf des prairies gaumaises est assurée par la Coopérative fermière de la Gaume (voir coordonnées page précédente).

LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est dans la forêt d'Étalle, au cœur d'un massif protégé de 3 500 ha, que l'eau minérale **Valvert** prend sa source. Appartenant au groupe Nestlé, l'usine d'emouteillage est située sur le territoire de la commune et emploie une soixantaine de personnes.

