



Présentation VALLÉES DES SAVEURS

Le « P'tit coin de Wallonie » vous invite cette fois dans une région à cheval sur le Condroz et la Famenne. Succession de hameaux à l'image du morcellement seigneurial du haut moyen-âge, les communes de Ciney, Gesves, Hamois, Havelange, Ohey et Somme-Leuze représentent une destination touristique de choix dans un bel écrin de verdure.

La région est surnommée « les Vallées des saveurs » car les produits de l'agriculture, qui y occupent une place importante, sont typiques du terroir local. On y vient pour cultiver **l'art de vivre au naturel**, entre grands espaces ouverts mais vallonnés, petites forêts, châteaux, chapelles domaniales, églises romanes et villages accueillants.

« SLOW TOURISM » / TOURISME LENT

L'hébergement rural, très développé, permet aux visiteurs de séjourner trois ou quatre jours, avec comme objectif... de ne rien faire ! C'est le plaisir de se retrouver en pleine nature pour se promener. Le réseau de promenades est d'ailleurs fort développé (*voir page suivante*) en prenant le RAVel comme épine dorsale grâce à une carte et huit fiches thématiques qui permettent de suivre des itinéraires bis au départ du RAVel.

À NE PAS RATER

- **Domaine provincial de Chevetogne** (www.domainedechevetogne.be)
- Le **musée « Monopoli »** (Flostoy) qui recèle une collection incroyable d'automates et d'instruments de musique, tous en état de marche www.musee-monopoli.be
- La « **Spirale** », le centre des métiers d'art (Natoye) - www.laspirale.be
- Les **Grottes de Goyet** (www.grottesgoyet.be) et de Han-sur-Lesse (www.grotte-de-han.be)

DESTINATION «FAMILLES»

Pourtant, selon l'adage « on ne vient pas dans une région pour ce qui est à voir mais surtout pour ce qui est à faire », la maison du tourisme Condroz-Famenne a axé, depuis 2005, sa communication sur l'identification de la région comme une **destination « familles »**. Un **produit spécifique** a été créé dans cette optique.

MES AVENTURES D'ENCHANTEUR

« Mes aventures d'enchanteur » est un **jeu-balade** imaginé sur le socle d'une enquête, d'une chasse au trésor et d'un jeu de piste pour découvrir le territoire de manière ludique. Basé sur l'observation, il se déroule en trois phases.

La présentation du jeu se trouve sur le site www.mesaventures.be. Il faut ensuite se procurer un sac de jeu (entre 8 et 12 € auprès d'un ambassadeur local) pour pouvoir résoudre des énigmes et arriver à trouver un code (une formule magique). Parents et grands-parents sont invités à participer. De retour à la maison, il suffit de rentrer le code sur une page secrète du site, ce qui donne accès à la marche à suivre pour effectuer une expérience scientifique.

Il s'agit bien là d'une idée très originale pour découvrir un des nombreux paysages si particuliers que recèle la Wallonie.

Bonne visite !

Ossogne dans la commune de Havelange



SAVIEZ-VOUS QUE :

- « Collégial » est le **fromage emblématique** de la région
- **Chardeneux et Mozet** font partie des « Plus beaux villages de Wallonie ».
- Plusieurs **événements annuels** sont organisés : fête du fromage, beau vélo de saveurs, baladez-vous...
- 12 « **boutiques de terroir** » offrent la possibilité de **déguster des produits locaux**

MAISON DU TOURISME CONDROZ-FAMENNE

Rue de l'Église, 4 - 5377 Heure
www.valleesdessaveurs.be
Tél. : 086 40 19 22

Champs du bois -
Vue panoramique sur la Famenne



Randonnées

AU CŒUR DU CONDROZ

© MT Vallée des saveurs

Douceur et quiétude caractérisent les balades condruziennes. Aux portes des Ardennes, la région offre aux randonneurs ses paysages vallonnés et ouverts, ses vastes étendues agricoles et ses jolis villages. En ce début de printemps, votre magazine vous invite à vous y ressourcer le temps d'une promenade à pied ou à vélo.

CYCLISTES BIENVENUS !

Au départ de Ciney, le **RAVeL 126** emprunte l'ancienne ligne de chemin de fer qui, jadis, reliait Ciney à Statte. Au cœur d'une nature préservée, ce tronçon de 40 km va jusque Régissa, près de Huy, en proposant plus de 18 km de calme absolu dans les Vallées des Saveurs (communes de Ciney, Hamois et Havelange).

Entre Ciney et Havelange, à hauteur des anciennes gares, sept « **panneaux-bancs** » vous feront découvrir l'histoire du train et son influence sur cette vallée. Les cyclistes pourront prendre un repos bien mérité dans les établissements labellisés « **Bienvenue vélo** », situés à moins de 5 km des RAVeL et qui offrent une série de services précieux comme un local vélo couvert et sécurisé ou une trousse de premiers soins.

Liste des partenaires « **Bienvenue Vélo** » et pochette vélo avec le tracé du RAVeL, des itinéraires bis et des six boucles thématiques disponibles sur demande à l'adresse : info@valleesdessaveurs.be ou téléchargeables sur le site de la Maison du Tourisme.

DÉCOUVRIR LE LAND'ART AU CŒUR DU CONDROZ

Depuis 2001, la **Fête de mai** accueille, dans la commune de Gesves, des artistes du monde entier pour construire des œuvres en pleine nature. Plus d'une cen-

Des cartes reprenant les promenades pédestres mais aussi les randos à vélo et à cheval en Condroz sont en vente à la Maison du Tourisme Condroz-Famennne : www.valleesdessaveurs.be. Deux itinéraires de grandes randonnées (le GR 575/576 et le GR 577) traversent le Condroz : www.grsentiers.org

taine de créations originales, pour la plupart en matériaux naturels, ont déjà vu le jour. La moitié de celles-ci sont librement accessibles au détour d'une quinzaine de promenades de 4 à 11 km, à faire tout au long de l'année.

Découverte des randonnées sur : www.lafetedemai.org

UNE BALADE HISTORIQUE DANS LE VILLAGE MARTYR DE SOMME-LEUZE

Le 20 août 2014, 22 maisons furent incendiées à Somme-Leuze par l'armée allemande. Au départ de la salle Joseph Burette, une balade commémorative propose de découvrir 15 de ces maisons signalées par la présence d'un petit panneau apposé devant les propriétés.

Parcours détaillé sur un dépliant gratuitement disponible au Syndicat d'initiative de Somme-Leuze, tél : 086 32 25 67.

BALADE À MOZET

Un parcours d'interprétation propose aux promeneurs une signalétique facilitant la découverte de l'un des plus beaux villages de Wallonie. Un circuit audio-guidé en trois langues permet d'enrichir la visite grâce aux liens téléchargeables via ordinateur ou smartphone sur le site : www.beauxvillages.be

Vue du village de Chardeneux dans la commune de Somme-Leuze, un des plus beaux villages de Wallonie





BONS PLANS GOURMANDS

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

FROMAGERIE DU SAMSON

Production de fromages au lait cru + vente d'autres fromages dans la crèmerie
 📍 Chaussée de Gramptinne, 37
 5340 Goyet
 ☎ 081 58 36 66
 🌐 www.fromageriedusamson.com

FROMAGERIE DES TROIS LAITIÈRES

Fromages au lait de vache, de chèvre et de brebis, yaourts et glaces
 📍 Rue Bableuse, 1A - 5340 Gesves
 ☎ 0471 45 65 39

FERME DE FRANCESSE

Lait, beurre, yaourts et fromages
 📍 Rue Francesse, 3 - 5340 Gesves
 ☎ 083 67 72 38

FERME LOROY

Vente directe de lait et de produits laitiers
 📍 Rue de Bounon, 3
 5340 Haltinne
 ☎ 081 58 86 68

LE CHÈVRE-FEUILLE

Lait et produits laitiers
 📍 Voie des Gérons, 258
 5351 Haillout
 🌐 www.chevre-feuille.be
 ☎ 0476 35 37 28

FERME HENRARD-SERVOTTE

Beurre, maquée, crème, fromages, boulette de Huy
 📍 Rue du Piloni, 70
 5353 Goesnes
 ☎ 085 41 16 30

FERME DE HODOUMONT

Lait de ferme et yaourts
 📍 Drève Charlotte-en-Bourg, 3
 5354 Jallet
 ☎ 085 61 13 63
 🌐 www.fermebeauuin.blogspot.be

FERME DU SACRÉ COEUR

Glaces, yaourts, lait, beurre, fraises + autres produits locaux
 📍 Chaussée de Namur, 80
 5360 Natoye
 ☎ 083 68 98 23

FERME OTTOUL

Beurre de ferme
 📍 Rue de Porcheresse, 5
 5361 Mohiville
 ☎ 083 61 14 17

FERME DU CHÂTEAU

Crème, beurre et lait de ferme
 📍 Ossogne, 35
 5370 Havelange
 ☎ 083 63 31 73

AUX DOUCEURS DE VER'LAIT

Glaces et sorbets
 📍 Rue des Forges, 11
 5370 Verlée
 ☎ 0479 30 05 15
 🌐 www.auxdouceursdeverlait.be

CHÈVRERIE DE LA BÉOLE

Fromages de chèvre
 📍 Rue de la Béole, 5A
 5370 Flostoy
 ☎ 0473 29 37 12

FROMAGERIE DU GROS-CHÊNE

Production d'une trentaine de fromages au lait cru bio de chèvre, de brebis
 📍 Gros Chêne, 2
 5372 Méan
 🌐 www.groschene.be
 ☎ 086 32 27 63

FERMIÈRE DE MÉAN

Production d'une vingtaine de fromages au lait cru de vache et au lait de chèvre
 📍 Route de Durbuy, 14
 5374 Maffe
 ☎ 086 32 23 43

LE PRÉ EN BOULE

Glaces, sorbets et gâteaux glacés au lait de ferme
 📍 Rue Bierwa, 2
 5374 Maffe
 ☎ 086 32 23 99
 🌐 www.lepreenboule.be

FERME DU BAIRY

Yaourts et fromages bio, lait cru, crème, confiture de lait
 📍 Rue Nestor Bouillon, 29
 5377 Sinsin
 ☎ 0472 65 69 60
 🌐 www.lafermedubairy.be

FERME DE LA BOURGADE

Lait frais, beurre, crème, œufs + plats du terroir à base des produits locaux
 📍 Moressée, 10 - 5377 Moressée
 ☎ 086 21 13 60
 🌐 http://lafermedelabourgade.be

LE P'TIT MORESSÉE

Glaces et sorbets au lait de ferme
 📍 Rue Moressée, 3
 5377 Heur
 ☎ 086 32 33 87
 🌐 www.lepstitmoressee.be

FROMAGERIE DE BARCENAL

Fromages frais au lait de vache et de brebis, maquées et yaourts
 📍 Barcenal, 11 - 5590 Ciney
 ☎ 083 75 14 68

FERME DE STÉE

Fromages fermiers, yaourts, lait, beurre, glaces, œufs
 📍 Rue de Stée, 61 - 5590 Braibant
 ☎ 0498 43 95 44

FRUITS, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE

LES COMPAGNONS DU SAMSON

Vente de paniers de légumes bio
 📍 Rue de la Pichelotte, 9A
 5340 Gesves
 ☎ 083 67 89 11
 🌐 www.lescompagnonsdusamson.be

FERME DE BLOSKIN

Vente directe de pommes de terre
 📍 Rue de Bloskin, 2
 5340 Faulx-les-Tombes
 ☎ 081 58 96 83

LES JARDINS DE VERTUMNE

Large gamme de courges, légumes divers
 📍 Rue de Ciney, 47
 5350 Ohey
 ☎ 082 71 31 14
 🌐 www.lesjardinsdevertumne.be

LES VERGERS D'OHEY

Pommes, poires, fraises, framboises
 📍 Rue Monseigneur Lamy, 160
 5350 Ohey
 ☎ 085 61 22 53

BIO VERT

Fruits et légumes
 📍 Rue de Baya, 18 - 5353 Goesnes
 ☎ 0476 22 83 94

SERGE TERWAGNE

Légumes oubliés bio + potages
 📍 Rue Saint-Pierre, 4
 5360 Hamois
 ☎ 083 61 22 19

FRAISES D'OSSOGNE (FERME VRANCKEN)

Fraises, framboises, pommes de terre, légumes
 📍 Ossogne, 35 A
 5370 Havelange
 ☎ 083 63 31 29
 🌐 www.fermevrancken.net

FERME LIZIN

Vente directe de pommes de terre de septembre à mai
 📍 Rue Chérombou, 2
 5374 Maffe
 ☎ 086 32 25 55

FERME VANOVERSCHELDE

Vente directe de pommes de terre
 📍 Rue de Liège, 3
 5377 Somme-Leuze
 ☎ 086 32 21 45

FERME VINCENT

Vente directe de pommes de terre de septembre à avril
 Rue de Borlon, 2 - 5377 Sinsin
 086 34 41 63

MYRTILLE BLEUET DE CHARDENEUX

Vente de myrtilles d'août à fin septembre
 📍 Rue d'Ocquier, 1 - 5377 Bonsin
 ☎ 086 40 04 55

FERME MIRLIGUMES

Fruits, légumes
 📍 Rue de Liège, 42
 5377 Somme-Leuze
 🌐 www.mirligumes.be
 ☎ 0486 55 99 50

LE PRÉ GOURMAND

Légumes oubliés bio
 📍 Rue de la Louve
 5377 Heure-en-Famenne
 🌐 www.pregourmand.be
 ☎ 0470 58 21 80



FERME DU CHAMPIA

Légumes, beurre, poulets, fromages bio + magasin de terroir
📍 Impasse Saint-Meurice, 1
5590 Chevetogne
☎ 0474 79 63 28

FERME DE HAPPE

Vente directe de pommes de terre
📍 Happe, 1 - 5590 Chapois
☎ 083 21 45 66

VIANDES, VOLAILLES ET GIBIER

ETIENNE DEVILLERS

Poulets bio « Coq des prés »
📍 Rue de Filée, 43
5353 Goesnes
☎ 085 61 23 66

FERME DU BERGER

Poulets fermiers, pintades, dindes
📍 Chaussée de Marche, 8
5363 Emptinne
☎ 083 61 24 03

FERME DE LA DRÈVE

Poulets bio élevés sur parcours herbeux
📍 Rue de Champion, 1A
5363 Emptinne
☎ 083 61 17 34

EDDY MONTEGNY

Poulets bio, œufs + viande d'agneau
📍 Montegnet, 23
5370 Flostoy
☎ 083 61 14 43

LE CHÈNE DES DAMES

Viande bio (limousin)
📍 Chêne des Dames, 1
5377 Hogne
☎ 0495 26 33 66

CONDROZ GIBIER

Gibier belge sauvage d'origine contrôlée et volailles
📍 Allée des Artisans, 17
5590 Ciney
☎ 083 21 83 18
🌐 www.condrozgibier.be

DÉLICES FERMIERES

Viande et charcuterie de porc +

magasin de produits locaux

📍 Place de l'Église, 6
5377 Nettine
🌐 www.delicesfermiers.be
☎ 083 68 80 83

DIVERS

LES CONTES DE FÈVES

Chocolaterie mobile présente sur plusieurs marchés
🌐 http://contesdefeves.be
☎ 0495 57 94 55

SIGOJI

Chocolats et pralines au départ de fèves d'origine
📍 Rue de Frisée, 6
5364 Schaltin
🌐 www.sigoji.be
☎ 0486 14 55 10

AGRIBIO

Farines moulues sur pierre, pâtes, muesli, biscuits et galettes d'épeautre.
📍 Buzin, 5
5370 Verlée
☎ 083 63 41 70
🌐 www.agribio.be

BISTROTS DE TERROIR

CHEZ BIBI

Chaussée de Gramptinne, 64
5340 Gesves
☎ 081 57 09 03

LE TRAMINO

📍 Chaussée de Liège, 55 - 5360 Hamois
☎ 0496 33 72 90

AU P'TIT BEDON

📍 Place Monseu, 18
5590 Ciney
☎ 083 21 23 06

POISSONS

PISCICULTURE MONTIGNET

Truites fario et arc-en-ciel
📍 Montegnet, 2
5370 Flostoy
☎ 083 63 38 69

MAISON FROMAGÈRE

LE BONHEUR EST DANS LE PRÉ

📍 Rue Saint-Gilles - 5590 Ciney
☎ 083 21 75 25

Liste non exhaustive. D'autres producteurs et magasins de terroir sur www.valleessaveurs.be et sur <http://galvraicondroz.be>

Recette : GNOCCHIS DE CAROTTES, SAUCE À LA TOMME DU DOYARD

Ingrédients

(pour 6 personnes) :

- 600 g de pommes de terre farineuses
- 350 g de carottes
- 1 poignée de cerfeuil
- 100 g de Tomme du Doyard (ou autre fromage de chèvre local à pâte pressée)
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche
- 100 g de beurre de ferme
- 250 g de farine Agribio
- 1 cube de bouillon de légumes
- Maïzena
- Sel fin & poivre du moulin

Préparation

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans l'eau salée, séchez-les bien et pelez-les.
- Dans une autre casserole, faites cuire à l'anglaise (dans de l'eau bouillante salée) les carottes épluchées et coupées grossièrement, égouttez-les et séchez-les.
- Écrasez les pommes de terre et les carottes cuites au presse-purée, assaisonnez et ajoutez la farine et les œufs.
- Roulez la pâte obtenue sur le plan de travail fariné et réalisez un rouleau d'environ 2 cm.
- Découpez des tronçons de 2 cm, roulez à la fourchette et cuisez à l'eau salée. Les gnocchis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.
- Égouttez avec une écumoire.
- Entretemps, préparez la sauce: détaillez le fromage en fines lanières et hachez finement le cerfeuil (conservez-en quelques branches pour la décoration).
- Réalisez une béchamel: faites fondre le beurre, ajoutez la maïzena et mélangez. Ajoutez le lait, la crème et une partie du fromage et assaisonnez notamment avec le cube de bouillon.
- Dans une autre casserole, faites réchauffer tout doucement les gnocchis avec un fond de sauce.
- Ajoutez le cerfeuil haché et donnez un coup de mixer plongeant dans le reste de la sauce.
- Répartissez les gnocchis dans des assiettes, nappez de sauce mousseuse, parsemez de lanières de Tomme du Doyard et de branches de cerfeuil.



Recette reproduite avec l'aimable autorisation de Sophie Delfosse