

Nos bonnes adresses à SAINT-HUBERT

C'est une ville au cœur de la forêt... Pas étonnant que Saint-Hubert soit Capitale européenne de la Chasse et de la Nature! En cette saison, on y va pour les salaisons, le brame du cerf et la cueillette des champignons.

Texte et photos CHRISTINE MASUY (SAUF MENTION CONTRAIRE)

DÉCOUVRIR

LA BALADE DU SONNEUR

HUBERT, NESTOR ET PIERRE-JOSEPH

Pour découvrir la ville à pied, demandez au Syndicat d'Initiative le dépliant « La Balade du Sonneur ». C'est un itinéraire de 4,2 km jalonné de panneaux explicatifs. La visite commence évidemment par le quartier abbatial, qui valut à Saint-Hubert le surnom de « Rome en Ardenne ». Il est classé au Patrimoine majeur de Wallonie. En visitant la basilique on comprend qui était saint Hubert et pourquoi il marqua l'endroit au point de lui donner son nom. En chemin, vous apercevrez l'avenue Nestor Martin – car la célèbre famille de fondeurs était originaire de Saint-Hubert. Puis la rue et le musée Pierre-Joseph Redouté. Ce peintre, renommé pour ses fleurs, est né là. Quant au sonneur, il s'agit évidemment du sonneur de trompe de chasse. Pour l'entendre, rendez-vous le 3 novembre, jour de la Saint-Hubert, lors de la bénédiction des animaux.

**Syndicat d'Initiative : place du Marché 5 •
rsainthubert.wixsite.com/evenements**

LA GRANDE FORÊT DU CÔTÉ DE MIRWART

La Forêt de Saint-Hubert propose de très nombreux itinéraires de balades au grand air. Le plus dur, c'est de choisir... Et si on prenait la direction de Mirwart? Avec

ses fermes et fermettes à colombages, la localité est classée parmi les Plus Beaux Villages de Wallonie. Mirwart, c'est aussi le Domaine provincial. Dans ce parc de 1 350 hectares, on se promène parmi une trentaine d'étangs piscicoles où sont élevées les truites fario destinées à rempoissonner nos rivières. On peut aussi voir un rucher, un haut-fourneau... L'entrée est libre et gratuite, mais mieux vaut passer d'abord au Syndicat d'Initiative pour se procurer les itinéraires de promenade.

**foretdesainthubert-tourisme.be,
lagrandeforetdesainthubert.be**

LE CENTRE DE VOL À VOILE

ÇA PLANE POUR MOI

Saint-Hubert dispose d'un petit aérodrome, implanté dans une clairière. C'est là que se trouve le Centre national de Vol à Voile. Il est géré par une poignée de passionnés qui proposent des vols d'initiation. L'instructeur s'installe à l'arrière du planeur, vous à l'avant. Un petit avion remorque l'appareil jusqu'à 5 ou 600 mètres d'altitude, puis il le lâche. Le pilote du planeur observe alors les oiseaux pour repérer les ascendances et monter jusqu'à 1 000 mètres plus haut. C'est du vol libre. Tranquille mais plein de sensations. On n'entend que le vent. Et on s'en met plein les mirettes en planant doucement au-dessus de la forêt. Une belle expérience à (s') offrir.

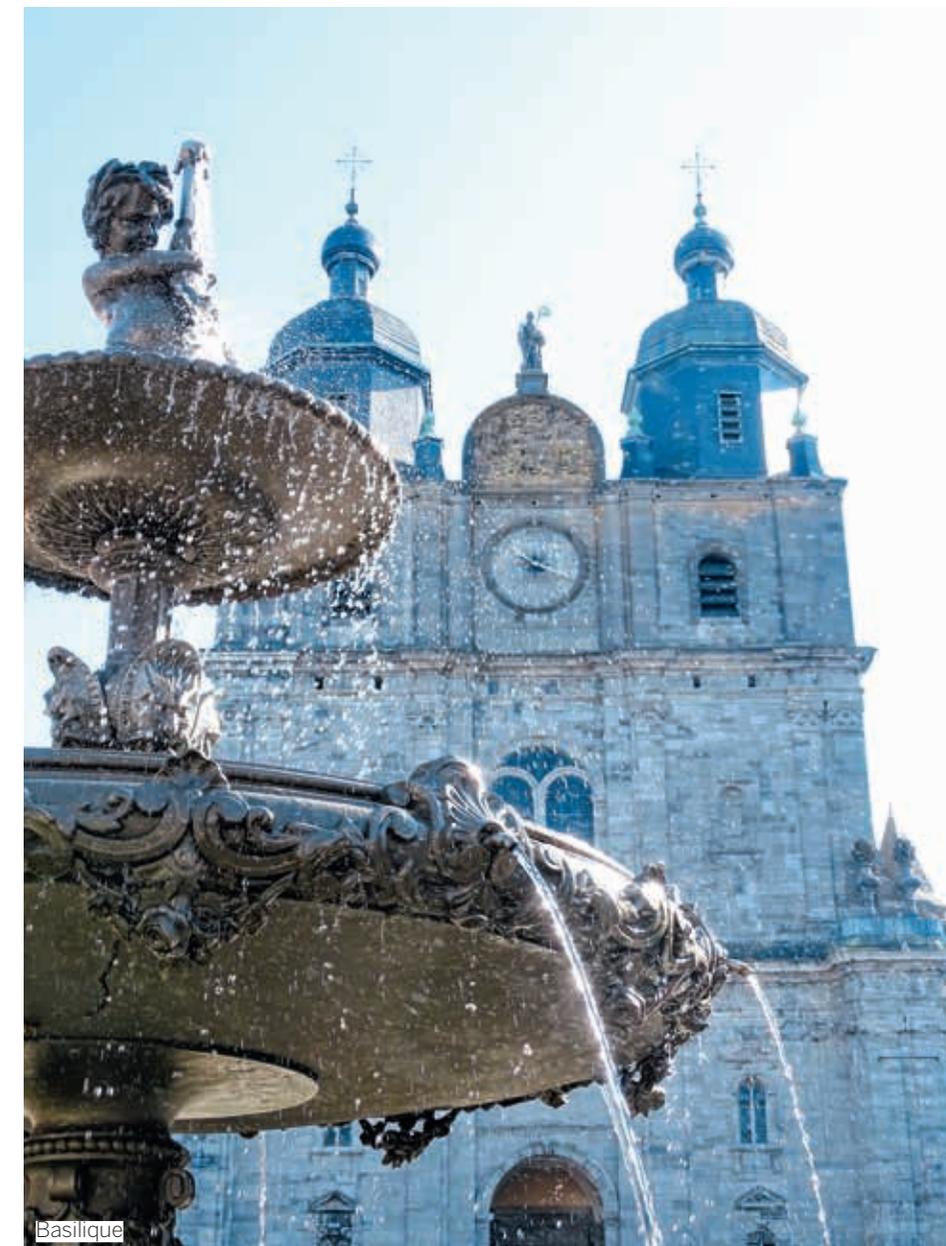
**Aérodrome de Saint-Hubert • initiation (briefing +
40 min de vol) : 99 € (- 25 ans : 89 €) • cnvv.be**



Forêt de Saint-Hubert - Mirwart



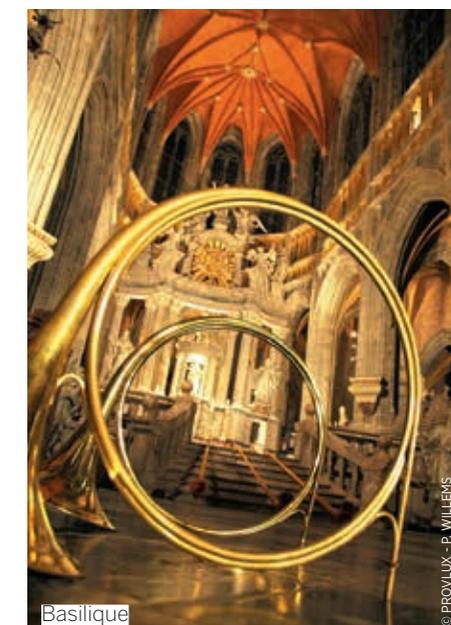
Forêt de Saint-Hubert - Mirwart



Basilique



Centre national de Vol à Voile



Basilique

TOURISME



Estaminet Al Pele



Estaminet Al Pele



Le Brichpot'es



Le Château de Mirwart



La Fontaine du Sabotier



Le Château de Mirwart



Cabane Oak

MANGER

ESTAMINET AL PELE RESTAURATION PAYSANNE

Vous connaissez le Fourneau Saint-Michel, son Musée de la Vie rurale en plein air et ses nombreuses petites bâtisses d'autrefois ? La balade terminée, venez vous attabler dans l'ancienne maison du maître de forges. Ce bâtiment du 18^e abrite un estaminet on ne peut plus typique. Marc et Joëlle y proposent une restauration paysanne. Ici, pas d'assiettes : tout est servi dans des poêles. Omelettes, poêlées, plats mijotés... C'est frais, gourmand et généreux. Idéal pour les promeneurs. D'autant que les cuisines sont ouvertes en continu, de 11 h 30 à 17 ou 19 h. Il est également possible de prendre un verre, déguster une glace, une gaufre ou une crêpe.

**Rue Fourneau Saint-Michel 3 • plat à pd 9,40 € •
wallux.com/alpele-saint-hubert**

LE BRICHPOT'ES UN BOUCHON ARDENNAIS

Après avoir longtemps tenu La Table des Champions au centre de Saint-Hubert, Yves vient de s'installer à Mirwart. Face à l'église, une devanture de chalet cache son bouchon ardennais. Ce petit resto est inspiré de la convivialité des bouchons lyonnais. On s'y attable parfois avec des inconnus et on commande le vin à la ficelle. Yves a récupéré une cuisinière à charbon semblable à celle qu'utilisait sa grand-mère. Il cuisine aussi au feu de bois. Des grillades, du poulet en cocotte et des plats mijotés bien de chez nous, avec des frites et de la mayo maison. En ce moment, le gibier est évidemment au menu. Et dès le mois de novembre, on dégustera de la vraie bonne raclette. Dans un décor cocoon à souhait !

**Place communale 35 à Mirwart • plat à pd 18 € •
brichpotes.be**

LE CHÂTEAU DE MIRWART UN DÉCOR UNIQUE

Le village de Mirwart est dominé par un très beau château. Il se dit même qu'il aurait un temps appartenu à Léopold I^{er}. Longtemps abandonné, puis longuement rénové, le château vient de rouvrir ses portes. Il s'y niche

désormais un hôtel de luxe et un restaurant gastronomique. Vous pensez que ce n'est pas pour vous ? Détrompez-vous. Venez simplement prendre un verre dans l'ambiance feutrée du Salon bleu. Ou vous attabler dans l'espace bistrannique attenant. Ouvert depuis le mois d'août, il propose une carte à prix raisonnable dans un décor hors du commun. Si le temps le permet, vous pourrez même manger en terrasse, avec vue sur le village et la forêt. Ce serait dommage de manquer un si bel endroit !

**Rue du Château 29 à Mirwart • entrée à pd 14 €,
plat à pd 20 € • chateaudemirwart.com**

DORMIR

LA FONTAINE DU SABOTIER L'ÂME DE L'ARDENNE

Awenne était jadis un village de sabotiers. On s'y retrouve donc à la Fontaine du Sabotier. La bâtisse de 1681 abritait un relais de poste. Quand Luc l'a reprise, le sol était toujours en terre battue ! Les 20 chambres de l'hôtel ont évidemment pris un coup de frais, mais l'établissement a su garder son âme d'antan. On apprécie le décor typiquement ardennais des salons, avec lumière tamisée et feu dans la cheminée. À l'heure du repas, Luc vous accueille à L'Eau antique. L'établissement est réputé pour sa cuisine inventive de terroir. Et avec la jeune génération qui arrive, elle est plus inventive que jamais ! De nombreuses personnalités sont passées là pour découvrir aussi la très belle cave à vin. Le lieu est notamment apprécié par Albert et Paola...

**Grand-rue 21 à Awenne • nuitée : à pd 140 € (2 pers,
petit déjeuner compris), demi-pension : à pd 115 €/pers. • divers packages disponibles, notamment avec
bain de forêt • lafontainedusabotier.be**

CABANE OAK

UNE NUIT DANS LES BOIS

Ça vous dirait de dormir dans la forêt, d'apercevoir une biche au réveil et de partager le petit déjeuner avec les écureuils ? Réservez chez Mathieu. Après avoir longtemps travaillé avec un copain menuisier, il a eu envie de construire sa propre cabane. Mais une cabane digne d'une chambre d'hôtel ! 20 m², tout en chêne

massif, avec une grande baie vitrée ouvrant sur les bois, et une terrasse entre les arbres. On y prend l'apéro aux lampions, installés sur une chaise longue, avant de rentrer se réchauffer devant le petit poêle à bois. La salle de bains est équipée d'un lavabo et de toilettes sèches. Si vous préférez des sanitaires plus classiques, vous pouvez utiliser ceux du camping voisin. Mais qui aurait envie de quitter ce petit coin de nature tranquille ?

Europacamp 3 • àpd 110 € la nuit (2 pers.) • cabane-oak.be

LE VAL DE POIX L'ESPRIT DE FAMILLE

C'est un hôtel bientôt centenaire, face à la petite gare campagnarde de Poix-Saint-Hubert. Une passerelle enjambe la Lomme pour vous mener directement de la station à la réception. Charles est la troisième génération à gérer cet établissement familial. Il y a quelques années, il a donné les pleins pouvoirs à ses filles, Aude et Lola, pour lui offrir un coup de peps. Les 42 chambres rénovées sont dominées par les clichés noir et blanc d'Edmond Dauchot, qui photographia jadis l'Ardenne profonde. Vous voudriez une chambre familiale ou communicante ? C'est possible ! Au rez-de-chaussée, découvrez Les Gamines, la brasserie trendy. Puis terminez la soirée en terrasse, en bord de Lomme, bien emmitoufflés dans un plaid.

Rue des Ardennes 18 à Poix-Saint-Hubert • nuitée : àpd 90 € (2 pers., petit-déjeuner inclus), demi-pension : + 25 €/pers. • levaldepoix.com

RENCONTRER

BOUCHERIE CHAMPION LES SALAISONS D'ARDENNE

Il fut un temps où Saint-Hubert comptait une dizaine de boucheries. On venait de loin pour y acheter les fameuses salaisons d'Ardenne. La boucherie Champion est la dernière rescapée de cette glorieuse époque. Créée en 1885 face à la basilique, elle est restée fermée 2 ans avant d'être récemment rouverte par un jeune restaurateur voisin. La boutique est toujours dans son jus, avec les saucissons et les jambons suspendus. La douce odeur du fumé prend au nez dès qu'on pousse

la porte. En reprenant l'enseigne, le nouveau propriétaire a négocié pour disposer également du livre de recettes des anciens bouchers. Entre les pipes d'Ardenne et les noix fumées, il peut ainsi proposer la charcuterie typique de la ville : le Borquin.

Place du Marché 14

L'ATELIER POTERIE LE TEMPS DES CADEAUX

Profession ? Potière. Raymonde tourne une terre à grès locale pour créer des objets utilitaires. Principalement de la vaisselle aux lignes épurées. Ce sont les décors émaillés qui les font ensuite rayonner. Raymonde crée elle-même ses émaux, souvent avec des cendres de bois. L'aubépine donne un joli gris bleu, le foin un beau jaune... L'artisane aime aussi associer vannerie et poterie. Comme pour ce petit plat en céramique, qu'elle a doté d'une poignée en liane de clématite. Vaisselle, fontaine, mangeoire pour oiseaux... Quelques-unes des créations de Raymonde sont disponibles à la Maison du Tourisme. À certaines dates, elle vous reçoit aussi dans son atelier. Notamment le dimanche 20 novembre pour la Journée de l'Artisan. Allez y faire le plein de petits cadeaux !

Rue de Lorcy 22A à Lorcy • àpd 10 € • raylozet.be

LES GLACES DE FRED LE GOÛT DE L'ÉVASION

Fred a longtemps été pilote de ligne. Il sillonnait la planète aux commandes d'un Boeing 747. Puis la crise du covid est arrivée, et il est devenu... glacier ! Il a suivi des cours en Italie, embauché son prof pour mettre au point ses recettes, installé ses ateliers dans un ancien moulin à eau, et il s'est lancé ! Sa particularité ? Il a insufflé son goût du voyage dans ses glaces. Goûtez la glace Chocolat du Venezuela, Vanille de Tahiti, Noisettes du Piémont, Sirop d'érable du Canada... ou Beurre salé de Belgique. Chacune de ces glaces ne contient que 4 ou 5 ingrédients, tous naturels. Elles sont disponibles à l'atelier de Fred, dans ses foodtrucks, dans une série de magasins du coin, ainsi qu'au St-Hu'bar à côté de la basilique.

Route de Poix 102 • prix conseillé : 8 € les 50 cl • lesglacesdefred.be



L'Atelier Poterie



Le Val de Poix

LE VAL DE POIX



L'Atelier Poterie



Boucherie Champion



Les Glaces de Fred

© LES GLACES DE FRED



Les Glaces de Fred

© LES GLACES DE FRED