

Par monts et par vaux, au cœur des saveurs

Cet itinéraire vous emmènera au cœur des vallées OVA (Ourthe, Vesdre, Amblève). Un peu plus loin, vous constaterez que le mariage du vin et du chocolat est possible ici

Aux portes de l'Ardenne, cet itinéraire vous conduit dans une région rurale verdoyante empreinte de sérénité. Ajoutant à son charme, trois rivières la parcourent : l'Ourthe, la Vesdre et l'Amblève. C'est une région qui se prête à la détente et à la récréation grâce aux nombreuses attractions touristiques variées, activités sportives à pied, à cheval ou à vélo. Quant aux délices gourmands, la région n'en manque pas ! Elle compte notamment de nombreuses bières artisanales, des mets à base de canard, des chocolats, des variétés de champignons cultivés et préparés dans une abbaye, des fromages de chèvre et de nombreux autres produits proposés dans plusieurs

boutiques de terroir réparties sur le territoire.

Outre les cinq adresses proposées dans le présent itinéraire, quelques belles adresses sont encore à découvrir dans les environs.

Ainsi, dans la vallée de la Liègne, à Stoumont, Vincent Counasse élève des Montbéliardes, race bovine originaire du Haut-Jura. Sa pâte pressée Li blanc coucou des Prés, son Pavé de Stoumont (croûte lavée) et son croûte fleurie Le cru des Rochettes sont disponibles à la ferme et sur plusieurs marchés locaux (GSM : 0497/74.85.57).

Pour accompagner le fromage, rien de tel qu'une des bières de la brasserie de la Gleize (La 44) à Stoumont ou

de celle de l'Ourthine à Sprimont, deux microbrasseries.

Pour les vins cultivés en biodynamie, rendez-vous à Chaudfontaine et Vaux-sous-Chèvremont chez les Galler. Jean et sa fille Justine se sont en effet lancés avec passion dans le métier de vigneron et produisent le Septem Triones, ce qui signifie en latin "les sept bœufs de labour" qui ne sont autres que les sept étoiles de la Grande Ourse. Et si le gel a fait trop de dégâts à la vigne en 2017, il vous restera à vous consoler en croquant un morceau de chocolat. Nous fondons pour le Noir 70 % cacao ou l'une de ces pralines petits formats au goût puissant dont Galler a le secret.



Jean et Justine Galler au milieu du vignoble de Vaux-sous-Chèvremont. (SEPTEM TRIONES)

TROOZ

Chocolaterie artisanale Laura Sgarito

La première étape du parcours est la commune de Trooz, dont les différents villages sont blottis dans la vallée encaissée de la Vesdre. C'est à Trooz qu'ont été trouvées et fouillées quelques grottes fort intéressantes : celle de Fonds-de-Forêt a livré un fémur néandertalien à la fin du XIXe siècle. Celle de Walou est toujours en cours de fouille et constitue l'une des plus importantes de Belgique pour les découvertes qui y sont faites, vu l'occupation continue qu'elle a connue du Paléolithique Moyen (homme de Néandertal) au Néolithique. L'étude de la faune abondante, des sédiments et des pollens fossiles retrouvés donneront de précieuses indications sur les contextes climatiques successifs qu'a connus la région.

C'est aussi dans l'entité de Trooz, à Nessonvaux plus précisément, qu'une des plus fameuses marques automobiles belges avait pris ses quartiers de 1904 à 1958 : Imperia. Mais ce sont d'autres rochers et pépites qui nous occupent ici, ceux en chocolat dont a toujours rêvé Laura Sgarito. Après avoir suivi des études en boulangerie-pâtisserie, la jeune femme s'est orientée vers une spécialisation en chocolaterie. Après quelques années comme apprentie chez différents maîtres chocolatiers, elle a ouvert son propre commerce au cœur de Trooz en novembre 2014.

Elle aime surtout créer les pralines – elle a une quarantaine de réalisations aux goûts variés et surprenants à son actif – et apprécie donc les recherches pour trouver l'équilibre et les goûts. Parmi ceux-ci, citons : violette, pomme, cuberdon, muscade, miel-citron, praliné-salé, lacquemant ou encore poire-cannelle. Vous trouverez encore dans sa boutique (ouverte tous les jours sauf dimanche et lundi) divers produits à base de chocolat : pâte à tartiner, orangettes ou mendiants. Mais aussi d'autres gourmandises du terroir (jus de fruits, macarons, cuberdons, sirops...).



FACEBOOK

Balade gourmande dans les vallées de l'Ourthe, de la Vesdre et de l'Amblève

1 Chocolaterie artisanale Laura Sgarito

Grand'Rue, 124
4870 Trooz
www.laurasgarito.be

2 Brasserie de l'Elfique

Sur la Heid, 23
4920 Aywaille
www.elfique.be

3 La Petite Gatte

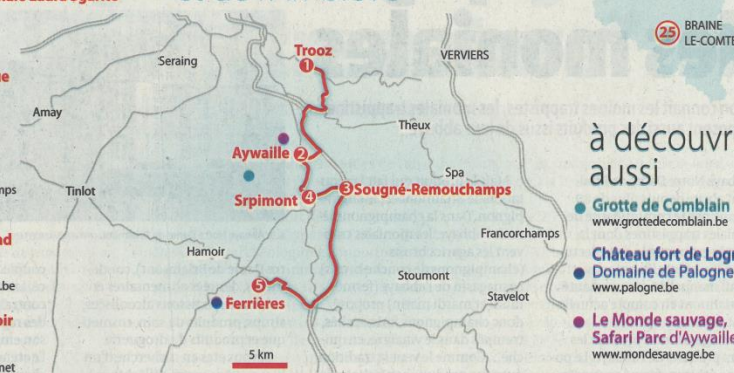
Rue de la Reffe, 20A
4920 Sougné-Remouchamps
www.lapetitegatte.be

4 Au canard gourmand

Rue de la Ferme, 4
4140 Sprimont
www.aucanardgourmand.be

5 Aux délices du terroir

Route du Vicomté, 2
4190 Ferrières
www.auxdelicesduterroir.net



à découvrir aussi

- Grotte de Comblain
www.grottedecomblain.be
- Château fort de Logne
Domaine de Palogne
www.palogne.be
- Le Monde sauvage,
Safari Parc d'Aywaille
www.mondesauvage.be

AYWAILLE

La Brasserie de l'Elfique, le Monde sauvage et la Grotte de Remouchamps

Parmi les êtres qui peuplent les hauteurs et les forêts des environs d'Aywaille, certains Elfes ont créé une côte et voyant que plus d'un La Redoute, ont ensuite créé un lieu moussu où ils pourraient se remettre de l'effort. Premier zythologue en Belgique, André Grolet a longtemps fait partager au public ses connaissances acquises à travers le monde. Il revint à la ferme de ses ancêtres, à Sur la Heid, pour créer, produire et développer ses propres produits.

L'Elfique, ambrée (La Robuste 7 % alc.) ou brune (La Redoutable 8 % alc.), sont les deux bières brassées à la ferme par notre homme. Pour l'instant, la bière est surtout distribuée à travers la province de Liège mais André cherche des ambassadeurs pour faire connaître ses bières à travers le monde.

N'hésitez pas à gravir la côte de La Redoute pour écouter André raconter la bière, il le fait pour des groupes de minimum 10 personnes, et ce, tous les jours, sur réservation (info@elfique.be).

Après l'effort à vélo et la visite de cette petite brasserie, enchaînez par une visite du Monde Sauvage, le célèbre Safari Parc aquatique qui a accueilli récemment en second panda roux et plusieurs naissances parmi les rapaces notamment. Le Safari asiatique est en cours de réaménagement afin d'accueillir au mieux les animaux de ce continent Au cours de votre visite, vous aurez l'occasion de voyager sur tous les continents (ouvert jusque mi-novembre). Non loin du Safari Parc, les Grottes de Remouchamps comptent plusieurs points remarquables que vous apercevrez lors d'une balade à pied puis en barque sur 700 mètres, ce qui constitue la plus longue navigation souterraine au monde. Peut-être apercevrez-vous des chauves-souris ou des Niphargus, minuscules crevettes aveugles, blanches et translucides qui peuplent le Rubicon, la rivière.



OVATOIRAMEBE

SOUGNÉ-REMOUCHAMPS

La Petite Gatte

Yanicke Delbouille, Remouchampienne bon teint, a récemment ouvert cette épicerie de proximité et propose une large gamme de produits issus exclusivement d'exploitations proches qu'elle connaît toutes personnellement; fruits et légumes de saison, produits laitiers, viandes, charcuteries, confiseries mais aussi bières et alcools locaux. Un lieu de rencontres et d'échanges au cœur du village.

Yanicke propose également des BOX's créatifs. Principalement sur commande, ils sont en vente à emporter directement ou livrés (aux entreprises notamment). En fonction des produits disponibles et de l'inspiration, la charmante épicière propose des BOX's légumes de saison, des BOX's apéro-time, des BOX's gourmands, des Box's SouperRapide... Pour les plus grande commandes, elle propose également des paniers sur-mesure, en fonction des goûts et du budget du client.

Quant au panier Paysan de la semaine, il se compose de divers légumes en panier à emporter directement. Et puis il y a la suggestion du mois ou encore des produits locaux mais qui ne manquent pas d'exotisme, comme les pâtes artisanales enrichies à la farine d'insectes mises au point par les "Goffard Sisters".

À la fois épicerie à l'ancienne et magasin résolument moderne, la Petite Gatte séduit aussi bien les habitants du village que les touristes de passage. Tous ont intérêt, s'ils souhaitent un BOX ou un panier Paysan, de réserver (0496/72.59.22). L'épicerie est ouverte tous les jours sauf lundi de 15h30 à 19h en semaine, de 9 à 19h le samedi et de 10 à 13h30 les dimanches de l'été.



LA PETITE GATTE