



Régalez-vous

en Forêts d'Ardenne



Les Forêts d'Ardenne
Votre destination touristique wallonne



Les Forêts d'Ardenne nous invite à leur table.



Les Forêts d'Ardenne! Voici une destination idéale pour vous ressourcer, respirer et vous laisser emporter par la magie de nos beaux paysages.

Partants? Rendez-vous en Forêt du Pays de Chimay dont la flore et la faune extraordinairement diversifiées vous séduiront, poursuivez ensuite l'aventure en Forêt de la Semois et de la Houille où la rivière déroule ses plus beaux méandres depuis la douce Gaume avant de s'enfoncer dans l'immense forêt ardennaise. Cap ensuite vers La Grande Forêt de Saint-Hubert pour le brame du grand cerf ou l'enchantement de mystérieuses légendes avant de vous poser, tout en douceur et en volupté, dans les charmes de La Grande Forêt d'Anlier...

Où que vous alliez, les acteurs des Forêts d'Ardenne vous accueilleront dans leur établissement qui fleurit bon les champignons des bois, les jeunes pousses d'épicéa, les myrtilles ou encore le gibier.

Quelques-unes de leurs recettes sont reprises dans ce livre. Elles regorgent de saveurs étonnantes qui raviront, c'est certain, grands et petits !

Bonne dégustation et, surtout, régalez-vous....



Ingédients



- > ½ blanc de poireau
- > ¼ de fenouil
- > 1 gousse d'ail
- > 500 g de champignons frais
- > 1 petite poignée de champignons secs
- > 25 g de beurre
- > 1 L de bouillon de volaille
- > Crème fraîche liquide
- > Sel et poivre

4

±30'



Soupe aux champignons

Recette proposée par :

LA POMMERAIE Grande Forêt de Saint-Hubert

La Pommeraie, ce sont des chambres et une table d'hôtes à l'accueil chaleureux et familial. Geneviève et Denis vous accueillent dans une ancienne ferme ardennaise rénovée. Passionnés par leur région, ils ne manqueront pas de vous conseiller sur les balades et les sites à découvrir.

Route des Courts Champs, 4
B-6680 Sprimont
+32 (0) 61 68 86 11
www.la-pommeraie.eu

{D'autres expériences à proximité}



L'Enclos des Frênes – Restaurant

L'Enclos des Frênes, restaurant situé dans une ancienne ferme ardennaise propose une cuisine entièrement préparée à base de produits fermiers familiaux. C'est aussi un centre d'interprétation du champignon.

Rechimont, 2 • B-6680 Sainte-Ode
+32 (0) 61 68 81 18 • m.octave@hotmail.com



L'Ardenne Nordic Park – Activité

L'Ardenne Nordic Park est situé sur la commune de Sainte-Ode. Six itinéraires de 2 à 18,450 km y ont été spécialement conçus pour les nordic walkers. Ces itinéraires, téléchargeables sur GPS et smartphone, permettent d'admirer des paysages variés.

Syndicat d'Initiative de Sainte-Ode
Rue de la Gare, 4
B-6680 Amberloup
+32 (0) 61 32 88 01
www.ardenne-nordic-park.be

Régalez-vous !



Ingrédients



- > 4 truites arc-en-ciel
- > 400 g de mélange de champignons des bois surgelés ou frais en saison
- > 1 poignée de cerfeuil
- > 2 échalotes
- > 150 ml de vin blanc sec
- > 150 ml de crème fraîche
- > Le jus d'¼ de citron
- > 4 c. à soupe de beurre
- > Noix de muscade
- > Sel et poivre

4

±30'



Truite aux champignons des bois



Recette proposée par :

GÎTE « RÊVE D'EAU » Forêt du Pays de Chimay

Gîtes, cabane et bulle pour un séjour
au calme dans un endroit de rêve,
en toutes saisons.

Henri Detiffe
Rue de Cendron, 12
B-6596 Forge-Philippe
+32 (0) 60 51 23 90
henri.detiffe@skynet.be
www.gite-revedeau.be

{D'autres expériences à proximité}



Fenoda – Activité

La «Ferme Notre Dame» vous propose des hébergements hors du commun et des activités équestres dans les forêts et dans le calme de la commune de Momignies.

La Rouillie, 6
B-6596 Seloignes
+32 (0) 60 21 55 61 • +32 (0) 474 99 10 67
www.fenoda.com



Les Etangs Gourmands – Restaurant

Restaurant familial situé dans un écrin de verdure au bord d'un étang.

Rue Roger de Keyser, 101
B-6464 Forges (Chimay)
+32 (0) 474 05 48 24
+32 (0) 60 21 26 60
www.lesetangsgourmands.be

1. Faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre dans une poêle et faites-y revenir les échalotes émincées jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Déposez les truites dans la poêle. Salez, poivrez et versez le vin blanc. Couvrez et laissez cuire à feu doux, pendant environ 15 minutes;
2. Entre-temps, faites bien chauffer 2 cuillères à soupe de beurre dans une casserole large et mettez-y les champignons des bois. Faites cuire à feu vif pendant 2 minutes, tout en remuant;
3. Ajoutez le cerfeuil aux champignons, ainsi que la crème fraîche. Épicez de noix muscade, de sel et de poivre. Laissez mijoter à feu doux, pendant 10 minutes;
4. Quand les truites sont cuites, retirez-les de la poêle et gardez-les au chaud. Faites réduire le jus de cuisson de moitié et ajoutez-le aux champignons. Faites encore un peu réduire à feu vif et arrosez de jus de citron.



Présentation

Dressez une truite sur chaque assiette et disposez des champignons à la crème tout autour. Servez avec des pommes de terre nature ou des pommes duchesse.

Ingrédients



- > Beurre
- > 4 pommes
- > Miel
- > Confiture de cassis
- > 1 gousse de vanille
- > Quelques myrtilles
- > Quelques fraises des bois
- > Glace au lait d'amande ou à la coco

4

±30'



Pommes en papillote

aux fruits des bois



Recette proposée par :

COTTAGE LAVANDE ET BRUYÈRES Grande Forêt Anlier

Laurence et Glenn vous invitent à découvrir leurs charmantes chambres d'hôtes fraîchement décorées.

A quelques pas de « La Forêt d'Anlier », lieu de ressourcement idéal, ils vous proposent des week-ends bien-être, du terroir ou à cheval.

Rue du Haut des Bruyères, 8
B-6860 Légglise

+32 (0) 63 42 24 53 • laurence@bostie.be

{D'autres expériences à proximité}



Le restaurant «La Bi-Coq»

La Bi-Coq, un endroit cosy et décontracté pour passer de bons moments. Tout est réuni pour que La Bi-Coq devienne un peu la vôtre.

Rue de Luxembourg, 50
B-6860 Légglise
+32 (0) 63 57 07 28



À pas d'Âne

À pas d'âne vous propose des balades à la carte, en famille et sur le dos des ânes pour les enfants. 2h, une demi-journée, une journée entière ou même plus... A vous de choisir !

Rue de Luxembourg, 1 • B-6860 Légglise
+32 (0) 494 94 36 26 • a.henrotte@belgacom.net
www.lautretemps.be onglet « À pas d'âne »

1. Découpez 4 feuilles d'aluminium et beurrez-les ;
2. Disposez sur chaque feuille une pomme pelée (ou pas) et creusée au vide pomme ;
3. Laissez couler un filet de miel et farcissez le creux avec de la confiture de cassis ;
4. Répartissez encore un peu de confiture autour de la pomme et déposez un quart de gousse de vanille fendue en deux par-dessus ;
5. Fermez la papillote et laissez cuire sur le barbecue (en fin de repas, les braises seront parfaites !) durant 15 minutes ;
6. Une fois la cuisson terminée, ouvrez la papillote, déposez quelques myrtilles et fraises des bois fraîches... et une boule de glace au lait d'amande ou de coco ;
7. Servez de suite.

Régalez-vous !



La recette peut également se faire au four !

Ingredients



- > Jeunes pousses de rameaux d'épicéas
- > Sucre
- > Une dame-jeanne
- > Gin

3l

±30'



Liqueur d'épicéa



Recette proposée par :

ARDENNE PLAISIR Grande Forêt de Saint-Hubert

Ardenne Plaisir organise votre journée découverte et détente sur mesure, en « Grande Forêt de Saint-Hubert » ! Balade guidée nature ou patrimoine, repas en forêt, activités ludiques et animations, découverte de producteurs locaux, etc. pour les familles, les groupes d'amis et les entreprises.

+32 (0) 498 57 37 08
info@ardenneplaisir.be
www.ardenneplaisir.be

{D'autres expériences à proximité}



L'hôtel-restaurant « La Barrière de Transinne »

Tradition hôtelière depuis plus d'un siècle, L'hôtel-restaurant *La Barrière de Transinne*, propose une cuisine élégante et raffinée dans une atmosphère cosy, chaleureuse et conviviale.

Rue de la Barrière, 4
B-6890 LIBIN
+32 (0) 61 65 50 37
info@barrieredetransinne.be
www.barrieredetransinne.be



Le gîte « La Grange de Lesse »

La Grange de Lesse est un gîte de 15 personnes aménagé dans une maison de caractère entouré d'un vaste jardin. Le gîte est situé dans le hameau pittoresque de Lesse qui est traversé par la rivière du même nom.

Lesse, 185
B-6890 REDU
+32 (0) 475 95 95 35
info@lagrangedelesse.be
www.lagrangedelesse.be

1. Veillez à bien nettoyer les jeunes pousses de rameaux d'épicéa ;
2. Placez celles-ci dans une dame-jeanne ;
3. Couvrez le tout de sucre. Veillez à ce que le sucre remplisse bien tous les interstices ;
4. Noyez le tout de Gin ;
5. Laissez la dame-jeanne bien fermée dans un endroit frais et obscur durant plusieurs mois ;
6. Au bout de quelques mois, filtrez le liquide de la dame-jeanne et rectifiez éventuellement avec du sucre et de l'eau ;
7. Mettez en bouteilles et laissez encore reposer au frais et dans le noir.

Santé !



Utilisez du sucre brun



L'ortie est une plante incroyable. Les Celtes utilisaient ses feuilles pour teindre leurs textiles en vert. Les fibres d'ortie issues de leurs tiges sont également très robustes. Elles servaient autant à faire des vêtements qu'à produire des cordes. Pour finir, l'ortie se mange. Elle est délicieuse en soupe !

Ingredients



- > 500 g de feuilles d'ortie
(préférez les jeunes pousses d'ortie)
- > 1 oignon
- > 3 cuillères à soupe de farine*
d'épeautre grossièrement
moulue à l'aide d'une meule
dormante
- > 1 gousse d'ail
- > 1 épaisse tranche de lard
fumé (5cm)
- > 1,5 L d'eau
- > Un peu de saindoux
(ou plus communément
du beurre)

4

±30'



*** L'avoine ou le froment fonctionne aussi. Vous pouvez également utiliser l'orge, mais autant garder cette incroyable céréale pour produire de la cervoise (la bière des Celtes).**

Soupe aux orties



Recette proposée par :

LE MUSÉE DES CELTES Grande Forêt de Saint-Hubert

Le Musée des Celtes est unique en Belgique ! Il propose de découvrir la vie quotidienne des Gaulois et des Celtes, ainsi que l'héritage qu'ils ont laissé, au travers de maquettes, de reconstitutions, de dispositifs interactifs et, bien sûr, de remarquables pièces archéologiques : vaisselle, outils, parures, armement, etc.

Place communale, 1 • B-6800 Libramont
+32 (0) 61 22 49 76 • info@museedesceltes.be
www.museedesceltes.be

{D'autres expériences à proximité}



L'auberge «La Crémaillère»

La Crémaillère est une auberge typiquement ardennaise qui propose une cuisine de terroir. C'est aussi un relais équestre qui accueille les cavaliers et leur monture.

Rue Zébo, 40 • B-6800 Bras-Haut
+32 (0) 61 61 32 23
contact@lacremaillere-brashaut.be
www.lacremaillere-brashaut.be



Le gîte «La Héronnière»

La Héronnière est un gîte de 14 personnes, aménagé dans une ancienne étable datant de la fin du XIX^e siècle offrant une vue imprenable sur la nature environnante. Le sauna extérieur offre des moments de détente dans un lieu paisible.

Chevrihet • B-6800 Freux
+32 (0) 476 85 97 12
info@domaineduchateaudefreux.be
www.domaineduchateaudefreux.be



Vous pouvez également épaissir votre soupe en y ajoutant des pommes de terre. Toutefois, sachez que ce condiment, originaire d'Amérique, n'était pas connu des Celtes.

Ingredients



- > 1 kg de civet de biche
- > 100 g d'oignons
- > 100 g de carottes
- > 150 g de champignons
- > 80 g de lardons
- > 400 ml de fumet de gibier
- > 200 ml de vin rouge
- > Gelée de framboises
- > Maïzena
- > Moutarde
- > Cubes de bouillon
- > Sel et poivre
- > Thym

4



préparation

±30'

cuisson

±2h'



Civet de biche



Recette proposée par :

LA FERME DES SANGLOCHONS Grande Forêt d'Anlier

Le terroir ardennais, couché sur la carte. Des recettes de grands-mères. Elles côtoient des plats modernes, originaux, à « la sauce » d'aujourd'hui.

À l'honneur, le porc ardennais et ses charcuteries, déclinés en recettes locales et originales. N'hésitez pas à visiter le musée vivant du jambon qui se trouve juste à côté du restaurant.

Chaussée de Namur, 42 • B-6040 Verlaine
+32 (0) 61 22 22 33

*{ D'autres expériences
à proximité }*

*Embarquez pour un voyage au
cœur de la culture ardennaise.*



Musée en Piconrue

Au Piconrue, 3 espaces d'exposition offrent des regards diversifiés et complémentaires sur l'Ardennais d'hier et d'aujourd'hui : « Les Âges de la Vie », « La Maison des Légendes » et l'exposition temporaire du moment. Particulièrement adapté aux familles, différentes étapes vous invitent à vivre un moment culturel, convivial et intergénérationnel.

Place en Piconrue, 2 • B-6600 Bastogne
+32 (0) 61 55 00 55 • piconrue@gmail.com



La Chabetaine

Un paysage à couper le souffle sur la forêt ardennaise, le chant des oiseaux pour vous éveiller, un petit chemin tranquille pour se balader ou tout simplement, de son balcon privatif, admirer la nature à presque 360°. Des promenades balisées à partir de l'établissement sont accessibles directement et vous conduisent dans la campagne et dans la forêt toute proche.

Morhet, 65 Boite • B-6640 Morhet
+32 (0) 494 84 44 81 • info@lachabetaine.be



*Vous pouvez servir et accompagner le tout de poires aux
airelles ou de pommes au four ou encore de chou braisé.*

Bonne dégustation !



Ingédients



- > Une pâte brisée
- > 200 g de cerneaux de noix
- > 3 œufs
- > 120 g de cassonade
- > 40 g de beurre mou
- > 3 c. à soupe de miel
- > 1 c. à soupe de farine

4

±30'



Tarte aux noix



Recette proposée par :

LA FERME DES QUEUWYS Forêt du Pays de Chimay

Située sur les hauteurs de Froidchapelle, la Ferme des Queuwys est une exploitation basée sur la production laitière avec un cheptel de vaches holsteins.

Pascal et Hélène Laudelout-Decourty
Rue de Mariembourg, 8 • B-6440 Froidchapelle
+32 (0) 60 21 93 88 • +32 (0) 496 60 19 55
www.fermedesqueuwys.be

1. Hachez les noix, gardez-en quelques-unes pour la présentation ;
2. Mélangez les œufs, la cassonade, le miel, la farine et le beurre. Ajoutez les noix et mélangez bien le tout ;
3. Mettez la pâte dans un moule à tarte, versez la préparation sur la pâte et décorez de quelques cerneaux de noix ;
4. Enfournez pour 25 à 30 minutes à 180°C ;
5. Laissez refroidir avant de démouler délicatement.

Bonne dégustation !

{D'autres expériences à proximité}



Espace Nature de la Botte du Hainaut

Ce Centre Régional d'Action pour la Nature vous propose de découvrir la nature, notre faune et flore et tout ce qui fait le charme et la beauté de nos régions rurales.

Rue des écoles, 1 • B-6470 Sivry
+32 (0) 60 45 56 84
espacenature@skynet.be
www.espacenature.org



Domaine de la Carrauterie

Logements insolites, spa et maison d'hôtes qui vous invitent à une déconnexion totale pour plonger dans le bien être à deux ou seul !

Rue de la Station, 11 • B-6470 Sautin
+32 (0) 60 45 53 52 • info@carrauterie.com
www.carrauterie.com



Brasserie de l'Aquascope

Dans un cadre bucolique, vous pourrez y déguster des plats « faits maison » élaborés avec des produits fermiers, locaux et biologiques.

Rue du Lac, 42 • B-6461 Virelles
+32 (0) 60 21 13 63 • info@aquascope.be
www.aquascope.be/website/brasserie



Présentation :

Servez froid avec une boule de glace à la vanille, par exemple.

Ingrédients



- > Feuilles de cerisier ou de merisier (*idéalement les premières feuilles de printemps ou les secondes pousses de feuilles, au mois d'août*)
- > 10 l de vin rouge (un italien supérieur)
- > 2 l d'alcool à 35° (Genièvre) ou 2,5 l d'alcool à 30°
- > 1,5 kg de sucre
- > 125 ml de Kirsh



10 l

±30°



Guignolet

de feuilles de merisier



Recette proposée par :

AQUASCOPE DE VIRELLES Forêt du Pays de Chimay

De par sa roselière et son plan d'eau d'environ 80 hectares, l'Aquascope Virelles est le centre par excellence pour la découverte de toutes les splendeurs que la nature nous offre.

Rue du Lac, 42
B-6461 Virelles
+32 (0) 60 21 13 63 • info@aquascope.be
www.aquascope.be

{D'autres expériences à proximité}



L'Eau Blanche

Au bord du petit cours d'eau à qui il doit son nom, ce restaurant propose une carte où l'escavèche, spécialité du patron, est mise à l'honneur.

Rue Gustave Joaris, 27 • B-6463 Lompret
+32 (0) 60 21 18 64



Ferme de la Galoperie

A l'extérieur du village d'Aublain, à l'entrée des vallons herbagers et des bois, découvrez les chambres d'hôtes de cette ferme aménagée tout confort.

Rue de la Galoperie, 56
B-5660 Aublain
+32 (0) 60 34 71 34
info@fermedelagaloperie.be
www.fermedelagaloperie.be



Information:

** C'est l'alcool et le vin qui rentrent dans la feuille et font sortir ce qu'il y a dedans.*

A votre santé !

Ingredients



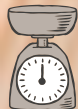
- > 1 échalote
- > Beurre
- > 6 brins de ciboulette
- > 750 g de filet de truite sans peau
- > 2 œufs
- > 3 à 5 cuillères à soupe de chapelure
- > Du jus de citron
- > 3 c. à soupe d'huile

Pour la sauce aux herbes :

- > 2 poignées d'herbes fraîches (basilic, cerfeuil, ciboulette, persil...)
- > 200g de yaourt nature
- > 150 g de crème fraîche
- > 3 œufs durs
- > 2 c. à café de moutarde
- > 2 c. à soupe de vinaigre blanc
- > Du jus de citron
- > 120 ml d'huile

4

±30'



Boulettes de truite

Sauce aux herbes

Préparez la sauce aux herbes :

1. Lavez et essorez les herbes puis hachez-les ;
2. Mélangez le yaourt, la crème ;
3. Pelez les œufs durs et coupez-les en deux. Hachez la partie blanche et mélangez au yaourt. Passez la partie jaune au tamis et mélangez avec la moutarde et le vinaigre. Fouettez et mélangez doucement avec l'huile. Mélangez à la préparation au yaourt. Ajoutez le jus de citron, salez et poivrez ;
4. Répartissez la sauce sur les assiettes et disposez les boulettes.

Préparez les boulettes de truite :

1. Épluchez et hachez l'échalote. Faites fondre le beurre dans une poêle et mettez-y l'échalote à suer jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Retirez du feu et laissez refroidir ;
2. Rincez la ciboulette et coupez-la en rondelles ;
3. Coupez le filet de truite grossièrement et passez au mixer ;
4. Mélangez le poisson avec les œufs, l'échalote et la ciboulette. Ajoutez autant de chapelure que nécessaire pour obtenir une consistance facile à travailler ;
5. Ajoutez le jus de citron, poivrez et salez ;
6. Façonnez des boulettes ;
7. Faites chauffer de l'huile dans un poêlon et cuisez les boulettes 2 à 3 minutes de chaque côté.



Recette proposée par :

L'ÉTABLISSEMENT « AIOLI » Forêt de la Semois et de la Houille

Au cœur de l'Ardenne, entre la vallée de la Lesse et de la Semois, dans un écrin de verdure, Aioli propose trois chambres d'hôtes et une suite familiale de caractère, ainsi qu'un gîte aménagé dans une ancienne forge. Votre hôtesse saura comment vous séduire par les plats qu'elle vous mitonnera à sa table d'hôtes.

Pierre et Françoise Misonne-Meert
Rue Commandant Henri Calvez, 3
B-6852 Maissin (Paliseul)
+32 (0) 61 50 12 42 • +32 (0) 486 02 45 86
info@aioli.be • www.aioli.be

{D'autres expériences à proximité}



Baudet d'Ane

Céline Wenkin vous emmène pour de magnifiques balades à dos d'âne et vous fera découvrir les richesses naturelles et gastronomiques de cette belle région.

Route de Mortehean, 100 • B-6880 Bertrix
+32 (0) 474 37 53 56 • info@baudetdane.be
www.baudetdane.be



La Table de Maxime

«La passion du terroir cuisiné à la sauce contemporaine.» Voici la meilleure expression pour qualifier ce restaurant logé dans cette ancienne ferme rénovée où le rustique d'antan se mêle harmonieusement au design actuel. Une ambiance feutrée et contemporaine dans un lieu chargé d'histoire.

Our, 23 • B-6852 Our
+32 (0) 61 23 95 10 • info@tabledemaxime.be
www.maximecollard.be

Ingredients



- > 500 g de baies de sureau
- > 400 g de pommes (pommes à compote)
- > 100 gr de noixettes
- > ½ citron
- > 650 g de sucre semoule

5l

±30'



Chutney

aux fruits des bois



Recette proposée par :

SAVEURS DE FRUITS Forêt de la Semois et de la Houille

Cet établissement comprend un magasin, un atelier de production et une large gamme de produits fait « maison » : vins de fruits et de fleurs, confitures et gelées traditionnelles, ...

M. et M^{me} Courtoy
Rue d'Houdremont, 45 • B-5555 Bièvre
+32 (0) 61 28 76 40 • +32 (0) 496 25 85 71
www.saveursdefruits.be

{D'autres expériences à proximité}



Aux Légendes D'Ardenne

Maison d'hôtes typique ardennaise à dimension humaine pour la découverte de la région de l'Ardenne, de ses légendes, de son terroir.

Rue Emile Gardez, 7 • B-6850 Carlsbourg
+32 (0) 478 82 05 17
auxlegendesdardenne@gmail.com
www.auxlegendesdardenne.be



Peter Otte

L'équipe du Jardin des hiboux vous propose de partir à la rencontre de rapaces lors d'une visite amusante et instructive.

Vôye du Sclassin, 47 • B-5555 Graide
+32 (0) 495 72 38 23 • www.jardindeshiboux.be



Le Matefaim

Ce restaurant-Grill propose des mets entièrement réalisés « maison », composés de grillades et de gibier en saison. Il propose également des banquets gastronomiques ainsi que des week-ends moules !

Monsieur Didier Philippe
Rue du Progrès, 4 • B-5555 Graide-Station
+32 (0) 61 51 25 12
www.wallux.com/restaurant-le-matefaim-bievre



Délicieux servi avec des pâtés, des fromages ou sur une tartine.

Bonne dégustation !

Ingredients



- > 1 L de vin blanc Rivaner (cépage de la Moselle luxembourgeoise)
- > 12 brins d'aspérule odorante avec les fleurs non écloses
- > 50 g de sucre
- > 50 ml de Cognac ou d'Armagnac
- > 1 orange en tranches

1 L

±15'



Recette de base du maitrank traditionnel

- 1 L de vin blanc Rivaner (cépage de la Moselle luxembourgeoise)
- 12 brins d'aspérule odorante avec les fleurs non écloses.
- 50 gr de sucre
- 5 cl de cognac ou d'armagnac
- 1 orange en tranches

Laissez macérer le tout pendant la macération.

Maitrank à l'aspérule



Recette proposée par :

GÎTE CLAIRIÈRE ARDENNE Grande Forêt d'Anlier

Annie vous accueille dans ses gîtes la Batière et le Liteau situés à Louftémont, dans la clairière de la toute belle forêt d'Anlier.

En aménageant les dépendances de leur vieille ferme aux murs de schiste brun veiné d'ocre et à la charpente en chêne imposante et envoûtante, elle a été particulièrement attentive à allier confort et charme d'antan. Le tout entouré d'une verdure bien apaisante ...

Rue Albert 1^{er}, 1 • B-6860 Louftémont

+32 (0) 63 42 44 50

info@gites-clairiere-ardenne.be

{D'autres expériences
à proximité}

➔ Chaque année, une activité
« pêche en fête » est organisée.
+ de 15.000 visiteurs participent !



La Bourriche ASBL

La société de pêche « La Bourriche » ASBL veut s'investir au mieux dans la promotion de la pêche afin de pouvoir informer, éduquer et sensibiliser les enfants et les plus grands aux techniques de pêche mais également au milieu aquatique et son environnement halieutique. Divers stages y sont organisés.

Rue des Rames, 23 • B-6720 Habay-la-Neuve

+32 (0) 63 21 64 74 • info@mplux.be



L'Enfant Gâté

Endroit de convivialité incontournable d'Habay. L'Enfant Gâté vous accueille dans un cadre moderne avec une superbe terrasse où vous dégusterez des produits de qualité tout en passant un moment très agréable.

Rue de Luxembourg, 13

B-6720 Habay-la-Neuve

+32 (0) 63 40 05 55 • info@enfantgate.be

25



*Le vrai Maitrank ne se déguste qu'en mai et en juin !
Sa conservation, même dans une bonne cave, ne le bonifie pas.*

*Le Maitrank peut également être dégusté
en accompagnement de desserts sucrés...*

Bonne dégustation !

Ingédients



- > 4 filets de poulet
- > 500 g de pâtes
- > 4 carottes
- > 4 tomates
- > 2 poivrons
- > Du maïs
- > Vinaigrette de miel
- > Miel de pin
- > Sel et poivre

4

±30'



Poulet au miel de pin et ses pâtes aux légumes

1. Faites cuire les pâtes;
2. Râpez vos carottes, coupez vos tomates en petits dés et coupez les poivrons en morceaux;
3. Faites revenir le maïs au four ou à la poêle;
4. Mélangez tous les ingrédients ensemble, ajoutez la vinaigrette au miel, assaisonnez de sel et de poivre selon vos goûts;
5. Faites dorer les filets de poulet durant deux minutes;
6. Badigeonnez les filets de poulet de miel de pin et continuez la cuisson;
7. Servez le tout sur une assiette parsemée d'herbes fraîches.

Bonne dégustation !

Recette proposée par :



PETER OTTE
Forêt de la Semois et de la Houille

La passion de Peter Otte pour l'apiculture a débuté avec quelques ruches à l'âge de 12 ans. En s'assurant de la bonne santé de ses abeilles, en fabricant de l'excellent miel et en augmentant petit à petit le nombre de ruches, il est devenu le premier apiculteur professionnel de Belgique. Il a installé son entreprise ainsi que toute sa famille à Graide au cœur des Ardennes belges. Il gère actuellement plus de 200 ruches dispersées dans toute la Belgique pour une production annuelle de plus de 6 tonnes de miel de 18 variétés et qu'il met soigneusement en bocal pour que vous puissiez les retrouver sur votre table pour le petit déjeuner.

Vôye du Sclassin, 47 • B-5555 Graide
+32 (0) 486 51 88 36 • info@peterotte.be
www.peterotte.be

{D'autres expériences à proximité}



Le Frambisier

Gîte luxueux et cosy, de grande capacité situé au cœur des Ardennes belges, dans la vallée fortement boisée de l'Our.

Rue Le Buisson, 1 • B-6852 Our
+32 (0) 479 49 63 90
www.leframbisier.be



Les 3 Arcs

Restaurant tenu par Chantal et Claude, ils proposent une cuisine du terroir agrémentée de spécialités maison.

Rue Raymond Gridlet, 2A • B-5575 Gedinne
+32 (0) 61 65 83 91
+32 (0) 473 73 04 99
www.lahouille.eu

Mes notes





*Les Forêts d'Ardenne
nous invite à leur table.*



« Telle une vieille cuisinière, elle a l'expérience du temps et la délicatesse des goûts,
Elle parfume nos mets et mitonne nos ragoûts
Saupoudre nos plats et relève nos fricassées de ses milles odeurs,
Rend folles nos salades et nous rafraîchit de ses fruits, de ses milles saveurs.
Elle nous donne à boire et à manger en suffisance,
Et nous donne des émotions subtiles qui nous emplissent de sa force et bienveillance.
La Forêt nous apporte nos racines et sa sagesse, telle une magicienne
Il ne nous reste plus qu'à déguster le pur bonheur d'être en Forêts d'Ardenne... »



Editeur responsable : RND asbl – N. Godet
17C, rue de la Fontaine – 6900 Marloie – 084/32 08 40

www.lesforetsdardenne.be  **Les Forêts d'Ardenne**



