



## MOZET

### Un petit air médiéval



C. Collet - La Photo postale

**B**lotti au creux des collines condrusiennes, Mozet, dans l'entité de Gesves, se fond dans un écrin de verdure : prairies, bosquets et jardins enlacent ce charmant petit village aux allures médiévales. Juchée sur une butte, l'église dédiée à Saint-Lambert est au cœur de Mozet.

L'occupation de Mozet est ancienne comme en attestent les grottes préhistoriques de Goyet, ainsi que les vestiges romains mis au jour dans la localité. Au Moyen Âge, le village se développe et prend véritablement son essor grâce aux activités agricoles et extractives telles que la pierre et la terre plastique. Le noyau ancien est caractérisé par de jolies maisons en pierre cal-

caire et coiffées d'ardoises. En bordure du Tronquoy, paisible ruisseau qui traverse le village, deux fermes imposantes, à cour fermée, centralisaient jadis l'essentiel de l'activité agricole. L'une d'entre elles, la Ferme de Royer, abrite une tour romane classée. Par la rue du Tronquoy, le Château de Mozet domine les hauteurs. Imposant quadrilatère en moellons de pierre calcaire, il a été érigé dès la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, il accueille un centre de vacances. Joutant Mozet, le hameau de Goyet mérite également une halte : les grottes et cavernes, ainsi que les Demoiselles, rochers classés au lieu-dit Les Forges, compléteront l'éventail de vos découvertes.

[www.beauxvillages.be](http://www.beauxvillages.be)



Au Moulin du Samson

## OÙ MANGER ?

### De la truite au bord de l'eau

Le cadre, à lui seul, mérite le détour. Un moulin à eau du XVIII<sup>e</sup> siècle, toujours en état de marche, implanté au bord du Samson, accueille une clientèle qui vient parfois de loin pour déguster ses spécialités de truite. Jean-Louis et Fabienne Delvigne sont aux commandes de leur restaurant depuis 22 ans, Madame aux fourneaux, Monsieur en salle. Outre la truite, la carte comporte aussi des produits de saison, en l'occurrence du gibier en cette fin d'année. En été, la terrasse s'ouvre sur la rivière et une vaste plaine de jeux.

Au Moulin

Chaussée de Grampinne 10 - Goyet - 081 58 16 01 - [www.aumoulinusamson.be](http://www.aumoulinusamson.be)



Tour de Royer

## OÙ LOGER ?

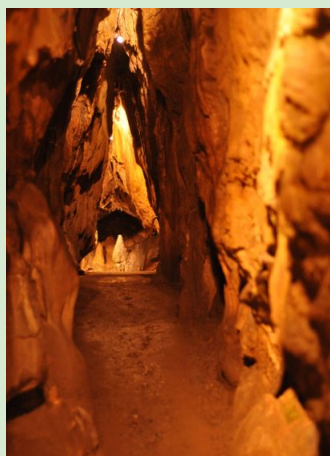
### Dans une tour du XVII<sup>e</sup> siècle

La tour est la partie la moins ancienne de la ferme Royer. Bâtie en 1614 en brique - un signe extérieur de richesse - elle est attenante au reste du bâtiment construit en carré quelques années auparavant. Aujourd'hui, la tour de Royer abrite un gîte véritablement exceptionnel, pouvant accueillir jusqu'à cinq personnes, où le confort moderne se marie à un mobilier datant du XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est que les propriétaires sont passionnés d'antiquités et ont voulu préserver le cachet authentique du logis, situé au cœur du village.

Tour de Royer

Rue de Loyers 3, Mozet - 081 58 83 57

## L'astuce du chef !



Grottes de Goyet

### Un petit tour au fond des grottes de Goyet

En tout, cinq grottes composent le site de Goyet. C'est donc une longue balade souterraine qu'il est possible d'effectuer entre stalactites et draperies. Ces grottes constituent l'un des sites préhistoriques majeurs d'Europe. On y a trouvé les principales œuvres d'art préhistoriques belges, et même le plus vieux squelette de chien domestiqué au monde.

Rue de Strouvia 3, Goyet

081 58 85 45 - [www.grottesgoyet.be](http://www.grottesgoyet.be)

## À DÉGUSTER

### Truffe, noix et... myosotis

Le lait cru de vache, de chèvre et de brebis sert de base à la fabrication des produits de la Fromagerie du Samson. Un lait issu de six fermes de la région.

Vincent Verleyen a repris les rennes de cette boutique en 2011 avec pour objectif de « favoriser la production locale par et pour des producteurs locaux, cela le plus possible en circuit court ». Élu Meilleur fromager de Belgique 2014 en octobre dernier, il réalise une vingtaine de fromages, dont l'Audace à la truffe, un crémeux fourré à la truffe et aux noix pilées avec une pointe de myosotis.

Fromagerie du Samson

Chaussée de Grampinne 37, Gesves

081 58 36 66 - [www.fromageriedusamson.be](http://www.fromageriedusamson.be)



Fromagerie du Samson