



# LAFORÊT

## Au pied des séchoirs à tabac



Mark Rossignol

Situé sur la rive gauche de la Semois, au milieu des terres de culture où s'étendaient jadis les champs de tabac, le village ardennais de Laforêt (Vresse-sur-Semois) se blottit dans un écrin de verdure. Village rustique, sauvage et plein de charme, il concentre de petites fermes en schiste, provenant des carrières locales, autour de deux rues parallèles enserrant l'église. Village de mystères aussi, de légendes dont celles rédigées par Adrien de Prémoré. D'ailleurs, voici Pépé Crochet, assis au bord de l'abreuvoir. Il nous appelle, suivons-le !

Les larges toitures très particulières, dites en faisiaux, couvrent un habitat

aux volumes profonds et tout de schiste bâti. Un décor bien ardennais complète le tableau : cœurs porte-bonheur et protecteurs sur les granges, œil-de-bœuf en schiste, encadrements des portes et fenêtres en bois. Des lavoirs et abreuvoirs existent encore aux extrémités du village, de même que quelques séchoirs à tabac, réaffectés aujourd'hui à d'autres usages. Côté patrimoine, signalons l'église Sainte-Agathe décorée par l'artiste namurois Jean-Marie Londot. Au cours de la belle saison, n'hésitez pas à mettre votre courage à l'épreuve en franchissant la Semois via l'étonnant Pont de Claies, fait de bois tressé et monté uniquement en été.

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



Le Serpolet

## OU MANGER ?

### Une petite cuisine du terroir

L'épicerie du Serpolet, c'est aussi une brasserie. Jean Smekens et Nadia Kockaert vous y serviront une assiette froide ou chaude. Dans la première, on trouve la traditionnelle tartine accompagnée d'une vinaigrette au miel maison. L'assiette chaude, elle, se compose d'une quiche au choix : ardennaise – avec de la noix de jambon fumé et du fromage d'Orval – chèvre ou saumon. Le tout peut être dégusté avec l'une des nombreuses trappistes présentes à la carte. Attention, réservation indispensable !

L'Épicerie du Serpolet

Rue Sainte Agathe 52, Laforêt - 0477 42 80 84 - [www.serpoletlaforet.be](http://www.serpoletlaforet.be)



Au Bonheur des anges

## OU LOGER ?

### Pour un week-end romantique

Au Bonheur des anges est un gîte pour deux personnes, situé au cœur de Laforêt. Charme, calme et caractère sont les fils d'Ariane de cet ancien fenil réaménagé avec soin sur trois niveaux en mezzanine. À la lisière des bois, à deux pas de la Semois et du pont de claies, vous profiterez de l'ambiance du village et de la proximité de la nature. Vous y passerez une Saint-Valentin romantique ou une nouvelle année pétilante.

Au Bonheur des anges

Rue du Pont de Claies 19, Laforêt - 061 50 18 88 - [www.aubonheurdesanges.be](http://www.aubonheurdesanges.be)

## À voir ou à faire...



Maison du tourisme de l'Ardenne namuroise

### À la découverte des légendes locales

Rendez-vous à l'Atelier de Pinocchio, où vous attendent pantins et marionnettes. Un parcours de 2 km, la Promenade des légendes, vous emmène dans les sentiers forestiers, où se cachent de nombreux personnages de légende, tels que le Verbouc, la Dame blanche, l'Ouyen des bois, Pépé Crochet... Évitez toutefois de vous promener les jours de chasse !

Atelier de Pinocchio  
rue Sainte-Agathe 49A, Laforêt  
[www.ardenne-namuroise.be](http://www.ardenne-namuroise.be)

## À DÉGUSTER

### Une noix de jambon fumée à l'ancienne

On n'est pas loin de Laforêt, à Bohan où la boucherie Antoine-Muller confectionne de nombreuses spécialités. Parmi celles-ci, la noix de jambon fumée est réalisée dans la plus pure tradition. Salée à sec avec un mélange de sel, d'épices, d'ail, d'échalote, de laurier et de baies de genévrier, elle passe une dizaine de jours au saloir. Elle est ensuite trempée une nuit dans l'eau avant de sécher plusieurs jours. Elle passe enfin deux ou trois jours au fumoir, composé de sciure de hêtre et de chêne. Cela donne une noix particulièrement savoureuse.

Boucherie Antoine-Muller  
Rue de l'Église 44, Bohan  
[www.boucherieantoine.be](http://www.boucherieantoine.be)



Boucherie Antoine-Muller