



SOULME

La Fagne au bout du chemin



C. Collet - la Photo postale

Perché au sommet d'une colline dominant la vallée de l'Hermeton dans le Namurois, le petit village de Soulme (Doische) est signalé au loin par la tour massive de son église. Serti dans un bel écrin de verdure, ce village typique de la Fagne namuroise est situé à une certaine distance des routes principales, ce qui confère à ses rues une ambiance traditionnelle. La cinquantaine de maisons que compte le village sont regroupées autour de l'église et datent pour la plupart des XVIII^e et XIX^e siècles. En calcaire ou recouvertes de badigeon traditionnel et chapeautées par une toiture d'ardoises, elles s'égrènent avec simplicité formant

de la sorte un harmonieux espace-rue où subsistent encore quelques exploitations agricoles dont les activités rythment les saisons. Il subsiste également, çà et là, quelques maçonneries en colombage ou pans de bois, témoins des modes de construction d'antan où le torchis a progressivement été remplacé par la brique.

Au départ du cœur villageois, suivez l'un des chemins champêtres ou forestiers qui vous feront découvrir, au pied de la colline en bordure de l'Hermeton et de son affluent l'Omeri, l'agréable recoin ombragé.

www.beauxvillages.be



Le Coureur indien

OÙ LOGER ?

Cadre bucolique et jardin d'exception

Marc et Anne vous accueillent dans leur gîte rural, entourés de leurs animaux. La bâtisse typique en pierre du pays se compose de deux chambres et peut recevoir jusqu'à 5 personnes. Le jardin privatif du gîte offre un accès direct au grand jardin commun avec les propriétaires et composé d'un petit parc animalier. Le tout dans un environnement verdoyant et vallonné avec une superbe vue dégagée sur la vallée de l'Hermeton et la possibilité d'admirer le coucher du soleil...

Gîte rural Le Coureur indien

Rue de Vodelée 131, Gochenée - 0499 17 41 79 - www.lecoureurindien.wix.com



L'Épicurien

OÙ MANGER ?

Pour l'amour de la cuisine

À quelques kilomètres de Soulme, Micheline Debienne et Christian vous convient dans leur très ancienne maison villageoise restaurée à l'authentique. Derrière les fourneaux, la cheffe propose une cuisine française traditionnelle, inventive et de terroir, travaillant elle-même exclusivement des produits frais, dont des anciens légumes de saison cultivés par son mari. Ce qui caractérise la cuisine de l'Épicurien, c'est l'amour de la cuisine et la volonté de proposer une carte audacieuse.

L'Épicurien

Rue de Fombay 2, Romérée - 082 69 96 94 - www.restaurant-epicurien.be

À voir ou à faire...



Clémence Moreau

À la rencontre des moulins de Soulme

Le dimanche 28 juin prochain, une promenade guidée vous emmène à la découverte des moulins de Soulme avec apéritif et pique-nique au bord de l'Hermeton. La visite sera assurée par un guide passionné qui vous fera découvrir ruelles et moulins. Le départ se fera à 10 h 30 et le retour sera prévu pour 16 h.

Comptoir de Pays de Soulme
Chemin de l'Hermeton, 1 Soulme
082 67 88 32 - vanhum@skynet.be

À DÉGUSTER

Un fromage à la bière locale

Depuis 1997, Francis et Fernande Henry-Lathuraz ont repris une ferme dans le centre du village et proposent dans leur boutique des produits du terroir tels que du beurre, des fromages et de la glace. Tout est fabriqué artisanalement sur place. Une des spécialités est le Pernocy, qui tire son nom des trois syllabes des enfants. Il s'agit d'un fromage au lait de vache cru à pâte demi-dure à dure, à la bière locale La Carmelle. Vous aurez également l'occasion de découvrir une exposition sur le beurre à l'ancienne.

Ferme Francis Henry et Fernande Lathuraz

Rue des Granges, Soulme

082 67 83 34



Ferme Henry-Lathuraz