

Nos bonnes adresses à HANNUT

Moxhe, Thisnes, Trognée, Bertrée, Villers-le-Peuplier... Avec ses 17 villages, Hannut est une ville à la campagne. Ici bat le cœur de la Hesbaye. L'endroit idéal pour se balader, s'offrir un bon restaurant et passer une nuit insolite.

Texte et photos CHRISTINE MASUY (SAUF MENTION CONTRAIRE)

DÉCOUVRIR

EN BALADE

Sur les pas de Zénobe

Zénobe qui ? Zénobe Gramme évidemment. Car l'inventeur de la dynamo a un temps vécu à Hannut. Grand Place, Hôtel de Ville, église Saint-Christophe... Pour découvrir le centre, on suit l'itinéraire qui porte son nom. Vous êtes en famille ? Téléchargez gratuitement l'appli *Piste & Trésor* pour profiter de jeux, d'anecdotes et d'expériences en réalité augmentée au fil de votre parcours. Après la ville, promenez-vous dans la verte campagne environnante. L'Office du tourisme propose de nombreux circuits pour découvrir les tumultus, profiter des champs, des chavées et des vergers. C'est partout bucolique et tranquille.

hannut.be • terres-de-meuse.be • visitwallonia.be

TASTY BIKE

Vélo et pique-nique

Aurélië est bruxelloise, Hugo originaire de Liège. Ils se sont installés à mi-chemin : à Villers-le-Peuplier. La maison est au bord du RAVeL. Ils aiment s'y balader avec leurs 2 petits garçons. Ils partagent ce plaisir en louant des vélos de toutes sortes (VTT, électrique, tandem, triporteur, cargo...). Le couple propose divers itinéraires sur appli et des playlists adaptées. Et la balade est aussi gourmande. Réservez votre formule à déguster en route : apéro, salade, plateau fromages ou barbecue. Ils proposent aussi du matériel pour votre confort (couvertures, chaises pliantes, guides touristiques, jeux en bois...).

Àpd 20 €/pers. • 10 rue d'Avenues à Villers-le-Peuplier • tastybike.odoo.com

LES PETITS MARCHÉS

Un dimanche au soleil

D'avril à octobre, chaque premier dimanche du mois, la Grand Place d'Hannut héberge les Petits Marchés. Une centaine d'artisans se réunissent pour proposer des produits du terroir. Notamment des produits de bouche, que l'on déguste à l'heure de l'apéro, au son d'une animation musicale ou folklorique. Ouverts de 10 h à 17 h, les Petits Marchés vous accueillent aussi à l'issue d'une balade dans le coin. Chouette ambiance et convivialité assurées.

petitsmarches.hannut.be

RENCONTRER

HOME ATTITUDE

Petits cadeaux locaux

Des bijoux, des bougies, de jolies cartes... Voilà le genre de boutique qui nous fait craquer ! Sympa et lumineuse, à l'image d'Anne, la patronne. La jeune femme aime les challenges. Après avoir été agente immobilière et ambulancière, elle a créé son food-truck et ouvert cette boutique où elle accueille une quarantaine d'artisanes locales. C'est l'endroit idéal pour dénicher le petit cadeau qui fera plaisir. Les créations en tissu de La Lichette, les fleurs séchées de La Cabane de Lorelys, les fabuleuses poupées de Pom'Cannelle... Le tout est dispo sur place et via le webshop. Au fond de la boutique, on aperçoit une machine à coudre... Car à ses heures perdues (s'il lui en reste !), Anne crée aussi de beaux foulards. Quant à l'arrière-boutique, elle vous accueille le temps d'ateliers créatifs. On s'inscrit ?

28 rue Albert 1^{er} • homeattitude.be



Les petits marchés



Home Attitude



Tasty Bike



Tasty Bike



Dans la campagne hannutoise



Noblesse 1882



De Vous à Moi



Verger de la Marsale



Verger de la Marsale



Cour des Arts

NOBLESSE 1882

Limoncello ou amaretto ?

1882, c'est l'année où les aïeux d'Édouard Noblesse ont créé leur distillerie. À l'époque, ils fabriquaient du genièvre, du gin et de l'advocaat. L'entreprise a cessé ses activités à l'issue de la Seconde Guerre mondiale, après que l'alambic a été réquisitionné et fondu par les Allemands... Édouard a grandi avec cette histoire. Il y a peu, il a eu envie de recréer l'entreprise. L'aventure a commencé dans un garage. Elle a grandi depuis, mais reste artisanale. Édouard embouteille lui-même, à la main, ses limoncello, amaretto et pastis. Il a choisi de travailler ces produits populaires de manière artisanale, locale et qualitative. Avec nettement moins de sucre que l'industrie. Quand on entre dans l'atelier, ça sent bon les citrons qui infusent dans l'alcool... On trouve les flacons Noblesse dans tous les commerces du coin ainsi que dans de nombreuses boutiques à travers le pays.

noblesse1882.be

VERGER DE LA MARSALE

Des pommes, des poires... et du glamping

Grégory est fruiticulteur entre Poucet et Cras-Avernas. Mais les crises successives l'ont incité à diversifier ses activités... À côté des pommes et des poires, il s'est lancé dans la production de noisettes. À l'automne, il ouvre certaines de ses parcelles au public en autocueillette : vous cueillez vous-même, et vous payez au poids à la sortie. Le fruiticulteur propose aussi une balade en petit train à la découverte de son verger et de son métier. L'an dernier, Grégory a eu l'idée de créer un labyrinthe dans un champ de maïs. Une activité nature, ludique et familiale qu'il propose à prix tout doux (4 €). Cette année, autre nouveauté : un glamping parmi les noisetiers. Une grande tente confortablement aménagée, du mobilier extérieur, un barbecue... Il n'y a pas plus bel endroit pour profiter des nuits étoilées de l'été.

Verger de la Marsale et Labyrinthe Hannut sur Facebook

MANGER

DE VOUS À MOI

Racontez-moi des salades

"Il faut trouver une activité qui vous fasse du bien..." Laïla a suivi le conseil : elle s'est inscrite à des cours de cuisine. Depuis, elle a quitté la banque où elle bossait depuis 2 décennies pour s'investir dans un tout autre projet : une saladerie et sandwicherie fine. Installée dans le centre commercial Orchidée Plaza, à la sortie de la ville, elle propose des salades, des toasts, des croques, des sandwiches, des pâtes... Tout est généreux et fait maison. Ici les carottes et le fromage sont râpés minute, les oignons caramélisés et le pesto préparés par la patronne. À emporter – pour un délicieux pique-nique. Ou déguster sur place, dans un décor cosy. Les habitués optent pour la salade Maison – avec la tchoutchouka chère au cœur de Laïla. Les plus gourmands, pour l'Aquitaine avec sa tranche de foie gras.

Le croque à pd 14,50 € • 54 rue de Huy • devousamoihannut.com

COUR DES ARTS

Une halte insolite

Tiago et Jacqueline sont d'origine brésilienne. Lui a longtemps été cavalier professionnel. Quand est venue l'heure de se poser, il a craqué pour cette ferme hesbignonne. Qu'allait-il y faire ? D'abord un haras. Logique. Mais Tiago déborde d'idées... Passionné de street art, il a invité des artistes à venir s'exprimer sur ses murs. Un petit musée leur sera même consacré dès cet été. Dans le corps de logis, on trouve quelques chambres d'hôtes ainsi qu'un charmant restaurant. Avec Tiago aux fourneaux et Jacqueline en salle. Mais dès qu'il fait beau, le resto migre dans la cour de la ferme et dans les box de l'ancienne écurie. Un endroit insolite avec vue sur les prairies, les chevaux, les paddocks et les cavaliers qui s'entraînent. Là, Tiago propose des viandes grillées comme en Amérique du Sud. À la belle saison, il est possible de s'installer en terrasse pour prendre un verre ou une glace.

1 rue du Milieu à Petit-Hallet • courdesarts.com

CHAMAREL

Osez le gastronomique

Sur l'étroite devanture du centre-ville, le macaron jaune du Gault&Millau indique une adresse gastronomique. Mais Daniel, le patron, préfère parler de bistronomie. Après avoir fait ses classes dans de grandes maisons bruxelloises puis travaillé dans plusieurs hôtels, il a décidé d'ouvrir son propre restaurant. Pour faire sa cuisine en toute liberté. Comme dans tout gastro, on déguste de beaux produits préparés avec délicatesse. Mais Daniel refuse les chichis qui entourent parfois ce genre d'expérience. Et il veille à ce que l'addition reste raisonnable. Il faut bien l'avouer : voilà longtemps qu'on n'a plus lynché pour un rapport qualité-prix aussi optimal ! Du premier amuse-bouche à la dernière mignardise, tout est fait maison. Avec un maximum de produits locaux – ce qui vaut aussi au Chamarel d'être labellisé Table de Terroir.

Le lunch (3 services) : 35 € • 44 rue Albert 1^{er}
• chamarel.be

SE LOGER

SEPT FONTAINES

Au bord du ruisseau

Les Sept Fontaines, c'est d'abord une réserve naturelle. C'est aussi le nom du gîte qu'ont aménagé Daphnée et Jean-Pierre. Ils ont eu un coup de cœur pour cette bâtisse, sur le site d'une ancienne tannerie au bord du ruisseau Henri-Fontaine. L'ancienne étable a été transformée en gîte sur 2 niveaux. Les propriétaires ont vite mis au panier les plans de l'architecte qui proposait de tout plafonner. Avec l'aide de Papy Dédé, le père de Daphnée, ils ont préféré conserver les murs en briques et le plafond en béton brut pour créer un cocon à la fois nature et moderne. Sur la terrasse, un sauna et un jacuzzi complètent l'expérience. Il est possible de manger sur place, avec la collab' de Maud et Pascal Fauville, les fromagers hannutois multi-primés.

Àpd 180 € la nuitée (2 pers.) • 1 rue Saules Benoit à Grand-Hallet • septfontaines.be

LE COCON DE JEANNE

Une escapade gourmande

Quand ses enfants ont quitté le nid et que le télétravail s'est imposé, Nathalie s'est sentie seule dans sa grande maison. Elle a même pensé déménager... Mais pourquoi quitter son joli village ? Dans la même rue, Olivier est aux fourneaux d'un restaurant gastronomique : Le P'tit Gaby. Et ses clients lui demandent souvent où ils pourraient loger à proximité... Ainsi s'est imposée l'idée de créer un petit gîte. Anne a transformé la chambre de son fils et l'ancienne salle de jeux en un bel espace de 50 m² inauguré en août dernier. La chambre champêtre a pour seuls voisins les ânes et le chat qui gambadent dans la pré d'en face. Vous profiterez aussi d'une cuisine équipée, d'une terrasse privative et d'un accès au jardin. What else ?

119 € la nuit (2 pers.) • 14A rue de la Croix Blanche à Thisnes • Le Cocon de Jeanne sur Facebook

LE SCANDIN'HAVRE

Sous la yourte

Un panneau indique que vous entrez dans une voie sans issue... C'est bien là, entre un champ de patates et une pâture pour chevaux, que vous passerez la nuit au calme. Grégoire a installé une yourte dans le terrain qui prolonge son jardin. Mais pour cet amoureux des arbres – il est élagueur grimpeur de profession, le bois s'imposait. Il a donc opté pour une ossature bois en forme de yourte. On est surpris par le vaste espace intérieur, avec une confortable pièce de vie chauffée par un poêle à pellets et 2 belles chambres – dont une en mezzanine, sous le puits de lumière. La yourte dispose d'un agréable petit jardin. Avec 2 terrasses en bois (une ombragée, l'autre ensoleillée), un bain nordique et un sauna chauffé au bois.

Nuitée àpd 210 € la nuit (2 à 4 pers.) • 15B rue du Marquat à Merdorp • lescandinhavre.be



Sept Fontaines



Chamarel



Le Cocon de Jeanne



Le Scandinhavre



Le Scandinhavre