Quand le vin est tiré

Par Baudouin Havaux

Manger dans un vignoble wallon

DÉCOUVERTE

C'est la tendance du moment : plusieurs vignerons wallons proposent désormais une offre d'œnotourisme avec restauration ou même logement.

Manger dans un vignoble wallon ? Terriblement tendance et dans la logique des choses… Voici quelques belles idées.

Pique-nique à Bioul

Depuis plusieurs années déjà, Vanessa et Andy Wyckmans-Vaxelaire proposent au Château de Bioul diverses activités œnotouristiques qui vont de la simple visite à la dégustation, voire au logement dans l'une des chambres du château.

Pendant l'été, en raison des restrictions sanitaires, les activités de restauration sont réduites, mais le couple a eu la bonne idée de proposer des paniers pique-nique avec des produits locaux à partager en groupe de quatre personnes maximum dans les vignes et dans le parc du Château. Parmi les artisans qui participent, citons les chips de Lucien à Mettet, la boulangerie-pâtisserie de Saint Honoré, le fumeur de saumon Vincent Dawagne, la crémerie du magasin D'ici et quelques autres détaillés sur le site du vignoble.

Entrée au parcours Made in Bioul et piquenique : 35€ par personne à partir de 8 ans et 20€ pour les plus jeunes. Réservation obligatoire via le site.

Infos : chateaudebioul.be, place Vaxelaire 1 à Bioul.

Sur les Terres blanches

Côté fourchette, l'offre sera généreuse cette année, même s'il faudra bien évidemment encore respecter certaines consignes sanitaires et réserver sa table.

Spécialiste de l'accueil gastronomique plusieurs fois par an, à l'occasion de ses Portes ouvertes ou notamment pour délivrer les commandes à ses clients, le Seigneur Ruffus (vignoble des Agaises) propose un remarquable bar-terrasse durant les deux mois de l'été.

Chaque semaine, du mercredi au dimanche, vous pourrez déguster du Ruffus au verre ou à la bouteille et grignoter quelques tapas. Le samedi et le dimanche, mais uniquement le midi, la terrasse devient restaurant avec une tournante de chefs du coin.

La famille Leroy a également mis en place un circuit didactique de deux kilomètres environ à travers les 31 hectares du domaine avec divers panneaux explicatifs. Le circuit est gratuit et accessible du jeudi au dimanche de 11h à 20h.

Paniers pique-nique avec des produits locaux à déguster dans les vignes et dans le parc du Château de Bioul. © D.R.

Infos : ruffus.be, chemin d'Harmignies 1 à Haulchin.

Avec le souffle d'Eole à Quévy

Dans le vignoble voisin du Domaine du Chant d'Eole à Quévy, l'équipe de Hubert Ewbank propose un restaurant éphémère depuis cette semaine jusqu'au 19 septembre, au milieu des vignes, au pied d'une de ses fameuses éoliennes.

En deux services, midi et soir, du mercredi au dimanche, il propose une cuisine de saison bistronomique orchestrée par le traiteur "La Ferme du Coq" et concoctée par Pierre Richez, chef globetrotter qui a fait ses armes dans de belles adresses étoilées. Un nouvel apéro concocté avec la distillerie de Biercée est également annoncé : l'Eole Belgian Spritz.

Une attention toute particulière sera bien évidemment accordée aux produits 100 % locaux ou du pays. D'autres vins belges seront aussi à la carte. Entre les services, une carte de tapas et de desserts sera également disponible. Durant les 3 mois, des visites guidées du domaine sont proposées du mercredi au dimanche, plusieurs fois par jour mais sur réservation via le site du domaine. Sans conteste *the place to be*.

Infos : chantdeole.be, Grand Route 58 à Quévy-le-Grand.

À Flobecq : LoJerAu

Créé en 2005, le Clos LoJerAu (du prénom des trois enfants de la maison) mène une existence paisible. Mais voilà, l'épouse de Jean-Philippe Vanstals est également cuisinière connue sous le nom de "La Métisse des Collines" et celle-ci servira donc poulet moambe, hamburger et autres tapas sur la terrasse aménagée à côté du chai et en bordure de vignes. L'occasion de voir comment la Syrah du domaine se porte… Restauration à partir de 11h le vendredi, samedi et dimanche midi sur réservation.

Infos : 0471/594.377, rue Aulnoit 14 à Flobecq.

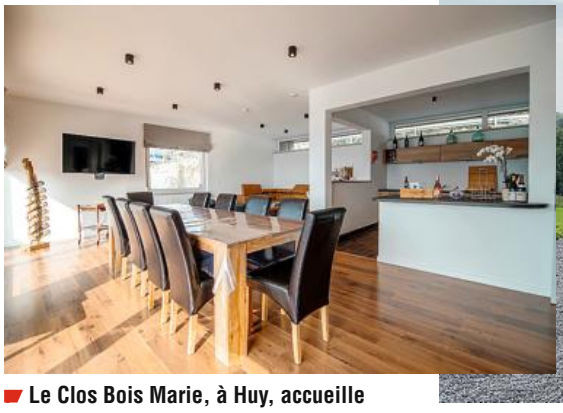
Dormir dans les vignes

L'offre de logements est encore timide, mais plusieurs belles infrastructures existent déjà pour les groupes de toutes tailles :

- le gîte XXV House du domaine Vins des Cinq à Couthuin qui peut accueillir de 4 à 12 personnes pour un week-end, un long séjour ou une semaine de vacances (infos : xxv.be) ;
- quatre gîtes au cœur de Torgny proposés par l'équipe du Clos de la Fouchère (infos : gitestorgny.be) ;
- le Petit Château Beekborne qui propose des chambres d'hôtes de luxe avec spa et piscine à Hélécine (infos : petitchateaubeekborne.be) ;
- le dernier gîte en date est celui du Clos Bois Marie à Huy, repris récemment par Didier Hanin qui a transformé l'ancienne habitation de Charles Legot pour accueillir jusqu'à 12 personnes en toute quiétude. Avec vue imprenable sur le vignoble et sur Huy, et surtout avec une piscine ! À louer à la journée pour des séminaires ou pour plusieurs jours (infos : www.leclosboismarie.be, chaussée de Waremme 142 à Huy).

Marc Vanel

Au chant d'Eole, un restaurant éphémère au milieu des vignes. © D.R



Le Clos Bois Marie, à Huy, accueille jusqu'à 12 personnes. © D.R.

Durant les deux mois de l'été, le Seigneur Ruffus (vignoble des Agaises) propose un remarquable bar-terrasse. © D.R.