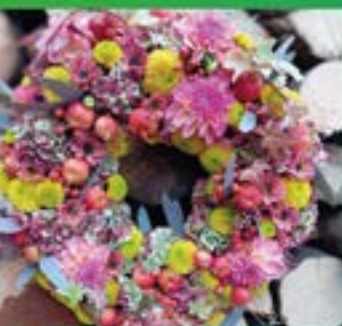


ARTISANS – ARTISTES & PETITS COMMERCES DE VIRGINVAL



Vous avez envie de goûter et de consommer local ou tout simplement envie de faire plaisir à une personne proche ? Alors c'est cette brochure qu'il vous faut !

Celle-ci a pour but de promouvoir et de soutenir les artisans et les artistes de notre belle région. Vous pourrez y découvrir des personnes fascinées par leur métier et leur passion en vous proposant de l'artisanat local.

Nous espérons que dans ce livret, vous trouverez votre bonheur !

L'équipe de l'Office du Tourisme de Viroinval.



Zin om de streek te proeven, lokale producten te ontdekken of iemand te verwennen met een streekproduct? Dan is dit de brochure voor jou!

Het doel van deze brochure is om de ambachtslieden en artiesten uit onze mooie regio te promoten en te ondersteunen. De brochure bulkt van personen die gefascineerd zijn door hun vak en hun passie, en die je lokale ambachten aanbieden.

Veel plezier tijdens de ontdekking van onze streek!

Het team van de Dienst voor Toerisme van Viroinval.

ARTISANS DE VIRGINVAL





BOUCHERIE JANVIER

Boucherie - Charcuterie - Gibier Slagerij - Charcuterie - Wild

Dans l'atelier de Eddy, l'artisan patronné de Oignies, vous trouverez des « pipes de sanglier », des confits maison, du bœuf bazadais de la ferme du Fransoy, du porc bio de la ferme du Crutin et de l'agneau de la bergerie de la Scayes.

Les Buchet sont bouchers-charcutiers de daron en fiston depuis 1936. Aujourd'hui, c'est Eddy qui débite gibiers locaux tirés à l'affût et viandes de plein air dans une ancienne maison du peuple qui doit son nom à un malentendu, au sens propre du terme: « Janvier », c'est en réalité « Jambier », l'épicier margoulin de La Traversée de Paris.

Heures d'ouverture :

De 9h00 à 12h30 (9h00 à 13h00 dimanche)
et de 14h00 à 18h00 (sauf dimanche).

Fermé de lundi à mercredi.

In het atelier van Eddy, de ambachtelijke beenhouwer van Oignies, vind je "pipes de sanglier", huisgemaakt konfijt, Bazadais rundsvlees van de boerderij van Fransoy, bio varkensvlees van de boerderij van Crutin en lamsvlees van de schaapskooi van de Scayes.

De familie Buchet heeft al sinds 1936 een slagerij die werd overgedragen van vader op zoon. Vandaag de dag is het Eddy die lokaal wild en vlees versnijdt van dieren in vrije uitloop, in een voormalig "volkshuis" dat zijn naam dankt aan een misverstand: "Janvier" moest eigenlijk "Jambier" zijn, zoals de gierige kruidenier uit de film La Traversée de Paris.

Openingsuren :

Van 9u00 tot 12u30 (9u00 tot 13u00 op zondag)
en van 14u00 tot 18u00 (behalve op zondag).

Gesloten van maandag t.e.m. woensdag



Boucherie Janvier



eddybuchet.janvier@gmail.com



+32(0)476/89.53.40

Rue Jean-Baptiste Périquet , 6
5670 Oignies



BERGERIE DE LA SCAYES

Produits laitiers artisanaux Artisanale zuivelproducten

À la bergerie de la Scayes, nous fabriquons de nombreux produits laitiers grâce à nos brebis laitières. Nos brebis sont de race belge et sont élevées dans un élevage bio. Nous produisons des yaourts, des flans, des fromages et de la glace. Nos produits sont à déguster dans notre restaurant qui se nomme "Chez Caro" où nous vous proposons également de la cuisine française élaborée avec des produits bio et locaux si possible.

In de Bergerie de la Scayes bieden we een breed assortiment zuivelproducten aan van onze melkschapen. Onze ooien zijn van het Belgische ras en worden biologisch gehouden. We produceren yoghurt, vla, kaas en ijs. Je kunt van onze producten genieten in ons restaurant, Chez Caro, waar we ook Franse gerechten serveren, die zoveel mogelijk gemaakt zijn met biologische en lokale producten.



Bergerie de la Scayes



bergeriedelascayes@gmail.com



+32 (0)479/50.82.32

Rue de la Cure, 15
5670 Oignies-en-Thiérache



LE MAZ'PAIN

Boulangerie artisanale et bio Artisanale- en bio bakkerij



Artisanal, Local, Bio. Voici les 3 mots qui résument les valeurs du Maz'Pain.

Boulangerie à taille humaine, elle met en avant le plaisir de bien manger.

Heures d'ouverture :

Mercredi de 7h00 à 13h00

Vendredi et samedi de 7h00 à 18h00

Dimanche de 7h00 à 12h00

Fermé le lundi, mardi et jeudi.

Artisanaal, lokaal, bio. Dit zijn de 3 woorden die de waarden van de Maz'Pain samenvatten.

Een bakkerij op mensenmaat die lekker eten als prioriteit stelt.

Openingsuren :

Woensdag van 7u00 tot 13u00

Vrijdag en zaterdag van 7u00 tot 18u00

Zondag van 7u00 tot 12u00

Gesloten op maandag, dinsdag en donderdag



Le Maz'Pain



lemazpain@gmail.com



+32(0)493/47.48.82

Rue Arthur Masson, 26
5670 Mazée

BOUCHERIE CHEZ JEAN

Choix, qualité et fraîcheur
Grote keuze en topkwaliteit

Carole et Sébastien ont à cœur de vous accueillir dans leur boucherie-charcuterie-traiteur récemment rénovée, afin de vous proposer un large choix de produits artisanaux.

Plats préparés à emporter, bétail provenant de la ferme Desclefs à Morialmé.

Également vente de vins du monde.

Heures d'ouverture :

La semaine de 8h00 à 12h30
et de 14h00 à 18h30

Samedi de 8h00 à 16h00

Dimanche de 9h00 à 12h00

Fermé le mardi

Carole en Sébastien heten u van harte welkom in hun onlangs gerenoveerde slagerij, delicatessenwinkel en traiteurzaak, waar u een ruime keuze aan huisgemaakte producten vindt.

Afhaalgerechten, het vee is afkomstig van

boerderij Desclefs in Morialmé.

Eveneens verkoop van wereldwijnen.

Openingsuren :

Weekdagen van 8u00 tot 12u30
en van 14u00 tot 18u30.

Zaterdag van 8u00 tot 16u00

Zondag van 9u00 tot 12u00

Gesloten op dinsdag



Boucherie Chez Jean



+32 (0)60/39.91.05

Rue Saint Éloi, 2
5670 Olloy-Sur-Viroin



BOULANGERIE FLORENTIN VERSAEVEL

Métier de passion Passie voor het beroep

Florentin Versaevel, boulanger depuis son plus jeune âge, a fait de sa passion son métier, il vous transmet son amour pour la boulangerie à travers les produits préparés sur place et proposés dans son magasin.

C'est dans son village natal qu'il a ouvert sa boutique et depuis plus de dix ans, il fait le bonheur des papilles de ses clients.

Vous pourrez retrouver des spécialités comme la tarte au riz, au sucre, la rabote mais aussi des pâtisseries jamais vues ailleurs comme le paquet de frites ! La boulangerie est également connue grâce aux nombreux distributeurs à pain.

Florentin Versaevel, bakker van jongs af aan, heeft van zijn passie zijn beroep gemaakt en geeft nu zijn liefde voor het bakken aan u door via de producten die ter plekke worden bereid en in zijn winkel worden aangeboden.

Meer dan tien jaar geleden opende hij zijn bakkerij in zijn geboortedorp en sindsdien verwent hij de smaakpapillen van zijn klanten.

Je vindt er specialiteiten zoals rijsttaarten, suikertaarten en appelbollen, maar ook gebak dat je nergens anders ziet, zoals het zakje friet! De bakkerij staat ook bekend om zijn vele broodautomaten.



Distributeurs à pain
Florentin



+32 (0)60/39.91.33

Boulangerie Florentin
Versaevel



florentinversaevel@gmail.com

**Rue Jean Chot, 4
5670 Olloy-Sur-Viroin**

LES JARDINS DES HÉRUTIS

Productions maraîchères et fruitières Groente- en fruitteelt

Épicerie complète de produits bios.
Semences et plants potagers bios. Produits et matériel pour le jardinage écologique.
Fruits, légumes, fromages, produits laitiers, céréales, farines, jus de fruits, vins et bières, œufs, fruits secs, pâtes, épices, spécialités végétariens, huiles, produits lessiviels, produits pour le jardinage écologique, plants potagers bios... Paniers bios.

Livraison dans un rayon de 20km (Couvin-Viroinval)

Heures d'ouverture :
mercredi et vendredi de 15h00 à 18h00
et le samedi de 9h00 à 14h00

Kruidenierswinkel met een volledig biologisch assortiment.

Biologische groentezaden en planten.
Producten en materiaal voor biologisch tuinieren.

Fruit, groenten, kaas, zuivelproducten, granen, bloem, vruchtensappen, wijn en bier, eieren, gedroogd fruit, pasta, kruiden, vegetarische specialiteiten, oliën, wasmiddelen, biologische tuinproducten, biologische groenteplanten... Manden met biologische producten.

Levering binnen een straal van 20 km
(Couvin-Viroinval)

Openingsuren :
Woensdag en vrijdag van 15u00 tot 18u00
Zaterdag van 9u00 tot 14u00



ESCAVIR

Votre partenaire en produits de la mer Uw adres voor al het lekkers uit de zee

Escavir Sprl est fondé par Philippe Dumoulin en 2002, au départ de la recette d'escavèche transmise par son beau-père "Pierre Lobet".

Au fil du temps, Philippe a développé de nouveaux produits tels que l'escavèche "sauce brune" et "de truite".

Nous produisons l'escavèche de Chimay, du saumon fumé, des filets de truite fumés, ...

N'hésitez pas à nous rendre visite pour découvrir notre poissonnerie et nos produits transformés à base de poissons.

Heures d'ouverture :

La semaine de 9h00 à 18h00.

Le samedi de 9h30 à 16h00.

Fermé le mercredi et le dimanche.

Escavir werd opgericht door Philippe Dumoulin in 2002, gebaseerd op het recept voor escavèche dat hij meekreeg van zijn schoonvader Pierre Lobet.

In de loop der tijd creëerde Philippe nieuwe producten zoals escavèche met bruine saus en een versie met forel.

Wij produceren de "escavèche de Chimay", gerookte zalm, gerookte forelfilets, ... Aarzel niet om ons een bezoek te brengen en zo onze viswinkel en onze producten op basis van vis te ontdekken.

Openingsuren :

Tijdens weekdays van 9u00 tot 18u00.

Op zaterdag van 9u30 tot 16u00.

Gesloten op woensdag en zondag.



Escavir votre poissonnerie
d'Ollroy



+32(0)60/39.00.35



infos@escavir.be



www.escavir.com

Rue Jean Chot, 35
5670 Olloy-Sur-Viroin



BOULANGERIE CHEZ ANTOINE

Boulangerie artisanale et authentique Ambachtelijke en authentieke bakkerij

Découvrez notre boulangerie artisanale, où les saveurs authentiques se marient avec la passion du métier. Notre boulangerie est un lieu où l'on peut sentir et goûter le véritable amour du pain frais et des pâtisseries de qualité supérieure.

Que vous soyez à la recherche d'un croissant frais et croustillant pour le petit déjeuner, d'un pain rustique pour accompagner votre dîner ou d'un dessert pour terminer votre repas en beauté, nous avons tout ce dont vous avez besoin. Nous proposons également une large gamme de produits salés.

Ontdek onze artisanale bakkerij waar de authentieke smaken en geuren samenvloeien met de passie van het beroep. Onze bakkerij is een plaats waar men de echte liefde voor vers brood en kwaliteitsvolle gebakjes kan proeven.

Of je nu op zoek bent naar een verse croissant en koeken voor het ontbijt, een rustiek brood om te eten bij je middagmaal of een dessert om uw maaltijd in schoonheid te beëindigen, wij hebben alles wat je nodig hebt. We bieden ook een breed assortiment hartige producten aan.





FERME DE LA JUSSIÈRE

Ferme biologique et élevage d'Aubrac Biologische boerderij en teelt van Aubrac-runderen

Dans un des plus beaux villages de Wallonie, Maxime élève des vaches Aubrac, une race pour laquelle il a eu un vrai coup de coeur, "parce qu'elle est belle et a de beaux yeux".

Cette race facile d'élevage s'adapte particulièrement à la région, riche en pâturages. Elle est donc nourrie de fourrages produits sur l'exploitation et les derniers mois, elle s'alimente exclusivement d'herbe.

La viande est alors très goûteuse, bien persillée (avec du gras intramusculaire) et qui se laisser maturer avec plaisir (elle est d'ailleurs vendue 15 jours après l'abattage).

Elle est disponible à la ferme, en vente directe sur réservation (1 fois par mois en moyenne), sous-vide et au choix des clients.

In één van de mooiste dorpen van Wallonië teelt Maxime Aubrac-runderen, een ras waar hij verliefd op werd "omdat ze mooi zijn en mooie ogen hebben".

Dit gemakkelijk te fokken ras is bijzonder geschikt voor de rijke weiden in de regio. Ze worden daarom gevoed met voedergewassen die op de boerderij worden geproduceerd, en in de laatste paar maanden voeren ze zich uitsluitend met gras.

Het vlees is erg lekker, goed doorregen (met intramusculair vet) en rijpt met plezier (het wordt 15 dagen na de slacht verkocht). Het is verkrijgbaar op de boerderij, voor directe verkoop op afspraak (gemiddeld één keer per maand), vacuüm verpakt en naar keuze van de klant.



Ferme de la Jussière



+32(0)60/39.95.55
+32(0)477/79.86.28



fermedelajussiere@skynet.be



www.fermedelajussiere.be

Rue de la Jussière, 9
5670 Vervres-surViroin



TREIGNES

LA TRIGNOLETTE

Une bière inspirée d'une recette d'hier et à boire aujourd'hui
Een bier geïnspireerd op een recept uit het verleden, om vandaag te drinken

La Trignolette, histoire de sa naissance
 Une passion pour notre village, la découverte d'une
 vieille recette et l'expérience d'un jeune brasseur
 passionné. Voilà les trois ingrédients qui ont été
 nécessaires à la naissance de notre belle blonde.

La Trignolette est une bière « retrouvée ». La
 brasserie Defrère jadis prospère à Treignes
 brassait cette recette entre 1900 et 1920.
 Remise au goût du jour, cette double blonde aux
 saveurs de fleurs de sureau et de baies de
 genévrier est élaborée à partir d'un houblon
 régional (Vodelée). Elle est baptisée "Trignolette"
 faisant référence au Trignolles d'Arthur Masson.
 Pour l'anecdote, trignolette est un terme utilisé en
 Suisse qui désigne une plaisanterie, une rigolade.
 Treignois ou pas, cette « Madeleine de Proust »
 vous fera voyager dans le temps...

La Trignolette, un goût de terroir sur fond
 d'histoire...

Retrouvez la dans de nombreux commerces et
 musées de Viroinval. Consultez notre page
 Facebook pour connaître les points de vente.

La Trignolette, het verhaal van haar ontstaan
 Een passie voor ons dorp, de ontdekking van een
 oud recept en de ervaring van een gepassioneerde
 jonge brouwer. Dat zijn de drie ingrediënten die
 hebben geleid tot de geboorte van ons mooie
 blonde bier. Trignolette is een 'herontdekt' bier. De
 ooit welvarende Defrère-brouwerij in Treignes
 brouwde dit recept tussen 1900 en 1920.

Deze dubbele blonde met aroma's van
 vlierbloesem en jeneverbessen, is opnieuw in de
 mode en wordt gemaakt op basis van een
 regionale hop (Vodelée). Het bier kreeg de naam
 'Trignolette' als verwijzing naar het Trignolles van
 Arthur Masson. Voor de anekdote, trignolette is
 een term die in Zwitserland wordt gebruikt om een
 grap te beschrijven.

Of je nu van Treignes bent of niet, deze "Madeleine
 de Proust" neemt je mee terug in de tijd...
 De Trignolette, laat je letterlijk de geschiedenis van
 de streek proeven...

Het bier is te verkrijgen in de winkels en musea in
 Viroinval. Raadpleeg onze Facebook-pagina voor de
 verkooppunten.



La Trignolette



malot1@hotmail.be



+32(0)497/08.25.16

Rue de Mazée, 16
 5670 Treignes



RUCHER SOUS SAINT ROCH

Apiculteurs passionnés à Nismes Gepassioneerde imkers in Nismes

Découvrez les délices de la ruche avec nos produits apicoles de qualité supérieure.

Nous vous proposons une gamme variée de miels, de bonbons et de confiseries, tous élaborés avec soin à partir de notre propre récolte.

Savourez la douceur naturelle de notre miel local, ou laissez-vous tenter par nos bonbons et confiseries artisanales, de délicieuses gourmandises pour tous les amateurs de douceurs. Découvrez les produits de la ruche et laissez-vous séduire par leurs saveurs authentiques.

Ontdek de lekkernijen van de bijenkorf met onze bijenteeltproducten van topkwaliteit.

We bieden een breed assortiment honing, snoep en zoetwaren, allemaal zorgvuldig gemaakt uit eigen oogst.

Geniet van de natuurlijke zoetheid van onze lokale honing, of verwen jezelf met onze zelfgemaakte zoetigheden, heerlijke lekkernijen voor alle zoetekauwen. Ontdek de producten van de bijenkorf en laat je verleiden door hun authentieke smaken. Ontdek onze collectie hydraterende zepen op basis van honing, een echte geparfumeerde streling voor uw huid!



Rucher Sous Saint Roch
Nismes



+32(0)496/39.56.96



infos@rucher-nismes.be



www.rucher-nismes.be

Rue Saint-Roch, 115
5670 Nismes



HAPPY NISMES

Des gourmandises avec le sourire Lekkers met een glimlach

Envie d'une pause gourmande ou d'un bon sandwich ? Paula et Patrick vous accueilleront avec plaisir dans ce lieu familial et convivial au cœur du village. Un service à table est disponible toute l'année et une petite terrasse durant l'été.

Boulangerie, pâtisserie, sandwicherie et service traiteur.

Heures d'ouverture :
Du mardi au dimanche
de 7h30 à 18h00.
Fermé le lundi.

Zin in een lekkere pauze met een belegd broodje of een heerlijk taartje? Paula en Patrick heten je van harte welkom in dit gezellige plekje in het hart van het dorp. Het hele jaar door is er bediening aan tafel en in de zomer is er een klein terras.

Bakkerij, pâtisserie, broodjeszaak en traiteurdienst.

Openingsuren :
Van dinsdag tot zondag
van 7u30 tot 18u00.
Gesloten op maandag.



Happy Nismes



happynismes@gmail.com



+32 (0)60/39.92.60

Rue bassidaine, 4A
5670 Nismes



GIN DE L'EAU NOIRE

Un clin d'œil à l'Eau Noire et Blanche Een knipoog naar de Eau Noire en Eau Blanche

Ce gin de couleur noire est un clin d'œil à l'Eau Noire, rivière qui marque physiquement la frontière franco-belge.

L'Eau Noire prend sa source dans les Ardennes françaises avant de bifurquer vers la Belgique pour rejoindre Couvin et Viroinval.

Le Gin de l'eau noire, à l'arôme de genévrier, cassis et gingembre, titre 42 degrés d'alcool tout comme la longueur de la rivière à laquelle il rend hommage.

Gin de l'eau blanche.

Ce gin est un clin d'œil à l'eau blanche. Affluent du viroin. Le gin de l'eau blanche, à l'arôme de sureau et d'orchidée, titre 42 degrés d'alcool, tout comme la longueur de la rivière à laquelle il rend hommage.

Deze zwarte gin is een knipoog naar de Eau Noire, de rivier die fysiek de Frans-Belgische grens markeert.

De Eau Noire ontspringt in de Franse Ardennen voordat hij zich in België vertakt om bij Couvin en Viroinval uit te monden.

Gin de l'Eau Noire, met zijn aroma van jeneverbes, zwarte bes en gember, heeft een alcoholpercentage van 42 graden, net als de lengte van de rivier waaraan hij hulde brengt.

Gin de l'Eau Blanche.

Deze gin is een knipoog naar het witte water. Een zijrivier van de Viroin. Eau blanche gin, met zijn aroma van vlierbes en orchidee, heeft 42% alcohol, net als de lengte van de rivier waaraan hij hulde brengt.



Gin de l'eau noire



gindeleau noire@hotmail.com



+32(0)476/52.64.74

Rue de la station, 100
5670 Nismes

PETITS COMMERCES DE VIRGINVAL



Marché Terroir & Artisanat du



Centre de Nismes

1^{er} et 3^{ème} samedis du mois

9h-13h - Avril à Octobre



Les Artisans du Parc naturel Viroin-Hermeton



SCAN ME

Viroinval

L'ARTISANAT EN FÊTE

2^{ÈME} DIMANCHE DE SEPTEMBRE

Écomusée du Viroin à Treignes

Informations et renseignements:

Site de la Ferme-Château
Rue Eugène Defraire, 63 - 5670 Treignes
+32 (0)60 39 96 24 - www.ecomuseeduviroin.be
info@ecomuseeduviroin.be



ÉCOMUSÉE DU VIROIN





ÉPICERIE DES ARDOISIÈRES

Épicerie générale - Fruits & légumes -
Produits régionaux - Dépôt de pains
et baguettes françaises - Point poste
- Loterie nationale - Tabac - Gaz -
Livraison

Heures d'ouverture :

Du mardi au vendredi :

7h00 à 12h00 - 14h00 à 18h15 (hiver)
19h00 (été)

Samedi : 8h00 à 12h00 - 14h00 à 18h00

Dimanche : 8h00 à 12h00

Fermé le lundi

Kruidenierswinkel - Groenten en
fruit - Streekproducten - Brood en
stokbrood - Postpunt - Nationale
loterij - Tabak - Gas - Bezorging

Openingsuren :

Van dinsdag t.e.m. vrijdag:

7u00 tot 12u00 - 14u00 tot 18u15
(winter) 19u00 (zomer)

Zaterdag: 8u00 tot 12u00 - 14u00 tot
18u00

Zondag: 8u00 tot 12u00
Gesloten op maandag



Épicerie des Ardoisières



epicerie.des.ardoisieres@gmail.com

Rue de la cure, 1
5670 Oignies



+32(0)60/39.94.37
+32(0)470/50.08.77



MINI MARKET

Alimentation générale - Fruits & légumes - Produits régionaux - Dépôt de pains et baguettes - Viandes

Heures d'ouverture :

Lundi : 14h00 à 19h00

Du mardi au samedi :

9h00 à 12h15 - 14h00 à 19h00

Dimanche et jour férié :

9h00 à 19h00

Algemene voeding – Fruit en groenten – Streekproducten – Brood en stokbrood – Vleeswaren

Openingsuren :

Maandag: 14u00 tot 19u00

Van dinsdag t.e.m. zaterdag:

9u00 tot 12u15 – 14u00 tot 19u00

Zondag en feestdag:

9u00 tot 19u00



Mini Market Nismes



nath.robins1969@gmail.com



+32 (0)60/31.25.38

Rue Saint-Roch, 24
5670 Nismes



ÉPICERIE DU VIROIN

Alimentation générale - Produits
régionaux - Fruits & légumes - Point
Poste - Tabac - Alcool - Lotto

Heures d'ouverture :

Mardi au vendredi de 8h30 à 12h30
et de 13h45 à 18h30
Samedi de 9h00 à 13h00
et de 14h00 à 18h00
Dimanche de 9h00 à 13h00
Fermé le lundi

Algemene voeding - Streekproducten -
Fruit en groenten - Postpunt - Tabak -
Alcohol - Lotto

Openingsuren :

Dinsdag tot vrijdag van 8u30 tot 12u30
en van 13u45 tot 18u30
Zaterdag van 9u00 tot 13u00
en van 14u00 tot 18u00
Zondag van 9u00 tot 13u00
Gesloten op maandag



LOUIS DELHAIZE TREIGNES

Alimentation générale - Fruits & légumes
 - Produits régionaux - Sandwiches -
 Pâtisserie - Dépôt de pains et baguettes
 - Viandes

Heures d'ouverture :

Mardi au samedi :

de 7h00 à 18h30

Dimanche de 8h00 à 13h00

Fermé le lundi

Algemene voeding - Fruit en groenten -
 Streekproducten - Belegde broodjes -
 Patisserie - Brood en stokbrood -
 Vleeswaren

Openingsuren :

Dinsdag tot zaterdag :

van 7u00 tot 18u30

Zondag van 8u00 tot 13u00

Gesloten op maandag





ESPACE ARTHUR MASSON

L'Espace Arthur Masson vous propose un choix savoureux de produits locaux tels que des bières artisanales, des apéritifs, de la charcuterie, de l'Escavèche, des confitures, du miel et d'autres produits délicieux bien de chez nous.

Possibilité de faire un atelier dégustation de ces produits (min. 15 personnes).

Heures d'ouverture :
Du lundi au vendredi
de 10h00 à 17h00.

Week-end et jours fériés, juillet et août
de 10h00 à 18h00.
Fermé le mercredi

L'Espace Arthur Masson biedt een smakelijke selectie van lokale producten, waaronder ambachtelijke bieren, aperitieven, vleeswaren, escavèche, confituren, honing en andere heerlijke lokale producten.

Mogelijkheid tot een degustatieworkshop van deze producten (min. 15 personen).

Openingsuren :
Van maandag t.e.m. vrijdag
van 10u00 tot 17u00.
Weekend en feestdagen,
juli en augustus
van 10u00 tot 18u00.
Gesloten op woensdag.



Espace Arthur Masson



info@espacemasson.be



+32(0)60/39.15.00



www.espacemasson.be

Rue Eugène Defraire, 36
5670 Treignes



AUX SOURCES DE PROVENCE

Épicerie, cosmétiques, senteurs, décorations & pause provençale
Kruiden, cosmetica, geuren, decoraties & een Provençaalse gevoel

De Nîmes à Nîmes

Parcourez 800 km en franchissant le pas de notre porte.

Découvrez tous nos produits choisis avec soins au cœur même de la Provence.

Entre senteurs et saveurs, éveillez vos sens et voyagez instantanément.

Heures d'ouverture :

Ouvert du mercredi au samedi de 10h30 à 18h00.

Dimanche de 10h30 à 13h30.

Van Nîmes naar Nîmes

Wanneer u onze deur opent ben je plots 800 kilometer verder.

Ontdek onze producten die met zorg werden gekozen in het hart van de Provence.

Tussen de geuren en smaken door ontwakken uw zintuigen en krijg je meteen dat reisgevoel.

Openingsuren :

Van woensdag t.e.m. zaterdag van 10u30 tot 18u00.

Op zondag van 10u30 tot 13u30.



Aux Sources de Provence



fabiennedecock@hotmail.com



+32(0)472/92.57.58



www.auxsourcesdeprovence.be

**Rue des Juifs, 4
5670 Nîmes**

ARTISTES DE VIRGINVAL



ÉVÈNEMENTS DU

Musée du Chemin de Fer à Vapeur des 3 Vallées

MARCHÉ ARTISANAL



1^{ER} DIMANCHE D'AOUT

Circulations en Train à Vapeur de Mariembourg à Treignes

Musée du Chemin de Fer
ouvert de 10h00 à 18h00

Terrasse couverte,
musique et petite restauration



**Nous ne comptons plus
le nombre de spécialités
de notre région : bières,
chocolats, escavêche,
charcuterie, ...**

Voyage en Train Vapeur
avec repas à bord & visite du musée

Circulations en Train à Vapeur
de Mariembourg à Treignes



**CHEMIN DE FER
À VAPEUR
DES 3 VALLÉES asbl**
Mariembourg

1^{ER} DIMANCHE DE SEPTEMBRE



**TRAIN RESTAURANT
"PRODUITS DU TERROIR"**



musee@cfv3v.eu
www.cfv3v.eu



+32 (0)60 39 09 48



Place de la gare, 101
5670 Treignes (BE)



LA BÛCHE DESIGN

Découpe et gravure sur bois, broderie et impression 3D Snijden en graveren van hout, borduren en 3D printen

Je me présente Laurent, du haut de mes 2m05 mon surnom est la bûche.
Beaucoup de monde ont du coup du mal à croire que mon métier principal est infirmier.

Depuis une dizaine d'années, j'ai commencé l'impression 3D en tant que passe temps.

Avec la crise du Covid, je me suis engagé dans la fabrication de visières pour le personnel soignant.
Par la suite, le monde du laser est venu compléter mon hobby.

Travaillant principalement avec des femmes, elles m'ont demandé de leur réaliser entre autre des boucles d'oreilles, elles me parlaient également de leur projet. C'est ainsi que je me suis décidé en 2021 de me mettre en tant qu'indépendant en créant La Bûche Design. Mon adolescence a été rythmé au son des brodeuses, de par le métier de ma maman. Qui a dû me refiler le goût de toujours créer. C'est ainsi que j'ai commencé la broderie en 2023.

Je suis toujours curieux d'entendre vos projets, même s'ils vous semblent farfelus, les mettre en application et vous entendre me dire que c'est ce que vous cherchiez, me motive dans mes créations.

Vous avez un projet en tête, n'hésitez pas à me contacter. Vous pouvez prendre rendez-vous pour en parler et par la même occasion découvrir mon atelier.

Ik stel me even voor, ik ben Laurent en met mijn lengte van 2m05 is mijn bijnaam "la bûche". Veel mensen hebben dus moeite om te geloven dat mijn hoofdberoep verpleger is.
Sinds een tiental jaar houd ik me eveneens bezig met het 3D-printen.

Tijdens de Covid pandemie heb ik me ingezet in het maken van maskers voor het zorgpersoneel. Vervolgens is de techniek van lasercutting mijn hobby komen vervollledigen. Doordat ik hoofdzakelijk samenwerk met vrouwen, werd de vraag vaak gesteld om onder andere oorbellen voor hen te maken en er kwamen ook nog andere projecten ter sprake. Hierdoor heb ik in 2021 dan ook de beslissing genomen om als zelfstandige La Bûche Design te creëren. Door het beroep van mijn moeder ben ik opgegroeid met het geluid van borduurmachines en zo kreeg ik dan ook de smaak te pakken en begon ik met borduren in 2023.

Ik ben altijd benieuwd om jullie projecten te horen, het kan niet gek genoeg zijn. Daarna stel ik alles in het werk om deze projecten te voltooien. Als ik nadien dan te horen krijg dat het dat was wat je zocht dan motiveert me dat nog meer.

Heb je een project in gedachte, aarzel dan niet om een afspraak met me te maken en zodoende ook mijn atelier te ontdekken.



La Bûche Design



labuchedesign@hotmail.com



+32(0)474/37.44.18

Rue de Najauge, 49
5670 Mazée



POTERIE LE BOL D'AIR

Céramiques artisanales, locales et originales Handgemaakte, lokale en originele keramiek

Travail du grès au tour et à la main. Création de bols, tasses, saladiers, cruches, vases, porte-savons, sculptures, suspensions : Pots en céramique accompagnés de macramés fait maison.

Résistantes au gel et au lave-vaisselle.
Fabrication maison des émaux, composition connue.
L'atelier utilise de l'électricité renouvelable.

Le bol d'air, c'est d'abord des valeurs écologiques et humaines : L'artisanat soucieux de l'environnement, la qualité et la durabilité des produits et la transmission aux générations futures.

Steengoedwerk op de draaischijf en met de hand. Maken van kommen, bekens, slakommen, kannen, vazen, zeepbakjes, beelden en hangende constructies: Keramische potten met zelfgemaakt macramé.

Vorstbestendig en vaatwasbestendig.
Zelfgemaakte glazuren, bekende samenstelling.
De werkplaats maakt gebruik van hernieuwbare elektriciteit.

Bij Le Bol d'Air draait alles om ecologische en menselijke waarden: milieuvriendelijk vakmanschap, kwaliteit en duurzaamheid van producten en dit ook doorgeven aan de toekomstige generaties.



Poterie le bol d'air



manonmahaux@hotmail.com



+32(0)493/76.83.97



www.poterieleboldair.be

Rue de Bruyère, 11
5670 Treignes



Le terrain de jeux de Rita est le tour de potier : elle y façonne, en grès ou en porcelaine, des pièces utilitaires ou décoratives, aux lignes pures et simples.

Rita aime faire parler la matière de la terre, sur
lesquels elle pose partiellement
des émaux qu'elle compose elle-même, avec
le souci que ceux-ci soient sans danger pour le
contact alimentaire.

Toutes les pièces utilitaires sont cuites à haute température (1280°C), sont foodsave et peuvent aller au lave-vaisselle.

Ouvert sur rendez-vous au 0493/527 805 ou
via rosalisa@skynet.be.

Rita's speelterrein is de pottenbakkersschijf : ze draait decoratief werk of gebruiksgoed in porselein of steengoed, in pure en eenvoudige vormen.

Rita laat graag de klei tot uiting komen, dewelke dan deels geglaazuurd wordt met zelf samengestelde glazuren, met de zorg dat deze veilig zijn voor voedselcontact.

Alle gebruiksgoed is gebakken op hoge temperatuur (1280°C), is foodsafe en mag in de vaatwas.

Open op afspraak via 0493/527 805 of
rosalisa@skynet.be



@rita.hendrickx



rita hendrickx ceramics



rosalisa@skynet.be



+32(0)493/52.78.05



www.ritahendrickx.be

**Rue du Calvaire, 2
5670 Nismes**



ESPACE ELEMENT TERRE

Il était une fois ... L'argile ... Er was eens... Klei...



A l'Espace Élément-Terre, toute personne qui a envie de mettre les mains dans l'argile, trouve sa place. Les activités sont à destination des débutants, initiés, avertis et même les céramistes professionnels.

Membre de l'Association Internationale de Céramique, notre école a pour but de faire découvrir le travail

de la terre, de développer la créativité, mais également de donner la possibilité d'apprendre le métier de potier ou de céramiste, ou encore, de se perfectionner par des masterclass.

Vous pouvez découvrir notre offre d'ateliers, stages, masterclass, formations sur notre site internet
www.element-terre.be

Bij Espace Élément-Terre is er iets voor ieder wat wils om de handen in de klei te steken.

De activiteiten zijn gericht op beginners, ingewijden, ervaren en zelfs professionele keramisten.

Als lid van de International Ceramics Association is het doel van onze school om je de kunst van het werken met klei te laten ontdekken en je creativiteit te ontwikkelen. Daarnaast bieden we je de mogelijkheid om het vak van pottenbakker of keramist te leren of om je vaardigheden te perfectioneren door middel van masterclasses.

Je kunt meer te weten komen over onze workshops, cursussen, masterclasses en opleidingen op onze website
www.element-terre.be



Espace Element-Terre



element-terre@skynet.be



+32(0)493/52.78.05



www.element-terre.be

Rue du Calvaire, 2
5670 Nismes

DINANDERIE CONTEMPORAINE

Création & Décoration de bijoux Ontwerp en decoratie van juwelen

Création d'objets de décoration & bijoux
en technique de dinanderie.

Travail du cuivre et du laiton par du
repoussage, martelage, agrémenté de
patine et d'émaillage.

L'assemblage, la superposition des
matières, l'intégration de lumière
permettent de jouer sur les contrastes
de façon originale pour les pièces de
déco.

Pour les bijoux l'émaillage permet de
jouer avec des tons multiples ce qui les
rend tous uniques.

Creatie van decoratieve objecten en
sieraden door middel van
koperwerktechnieken.

Het bewerken van koper en messing met
behulp van drijvers en hamers,
aangevuld
met patina's en emailleren.

Assemblage, superpositie van materialen
en
integratie van licht om originele
contrasten

te creëren voor decoratieve stukken.

Voor sieraden kun je door middel van het
emailleren spelen met verschillende
tinten,
waardoor ze allemaal uniek worden.



+32(0)472/34.83.24



mariearcq@gmail.com

Rue du Petit-Tienne, 5
5670 Nismes



LILAS MUSIQUE

Art floral et décorations Bloemschikkunst en decoratie



Créations florales pour toutes
circonstances. Fleurs, plantes, objets
cadeaux.

Heures d'ouverture :

Lundi et mercredi de 10h00 à 18h00.

Jeudi de 13h30 à 18h00.

Vendredi et samedi de 9h00 à 18h30.

Dimanche de 10h00 à 13h00.

Fermé le mardi.

Bloemencreaties voor alle gelegenheden.
Bloemen, planten, cadeauartikelen.

Openingsuren :

Maandag en woensdag
van 10u00 tot 18u00.

Donderdag van 13u30 tot 18u00

Vrijdag en zaterdag van 9u00 tot 18h30

Zondag van 9u00 tot 13u00.

Gesloten op dinsdag.



LILAS MUSIQUE "Art
floral et décoration"



lilasmusique@live.be



+32(0)60/85.96.95

Rue Albert Grégoire, 24
5670 Nismes

PATINEDOR

Atelier, boutique, patines & stages Atelier, winkel, patina's & stages

Fabienne et Lison vous guident jusqu'à la réussite de votre projet:

"Votre projet est au coeur de notre attention, nous aimons transmettre nos techniques et réaliser la plus belle des créations pour nos clients, mais aussi avec nos clients".

Ouvrez la porte de notre boutique pour découvrir nos réalisations : décorations murales, porte-manteaux, meubles, ...

Comme vos meubles, chaque création est unique !

À votre disposition :

Nos produits PatinesdOr, nos conseils et notre savoir-faire.

Fabienne en Lison begeleiden u tot uw project geslaagd is:

"Uw project staat bij ons centraal. We houden ervan om onze technieken door te geven en de mooiste creaties te maken voor onze klanten, maar ook samen met onze klanten".

Open de deur van onze boetiek en ontdek onze creaties: wanddecoraties, kapstokken, meubels, enz.

Net als uw meubels is elke creatie uniek!

Dit staat te uwer beschikking:

Onze PatinesdOr producten, onze raad en onze knowhow.



Aux sources de Provence



fabiennecock@hotmail.com



+32(0)472/92.57.58

Rue des Juifs, 4
5670 Nismes



MÉLODIE DE VERRERIES

Artiste verrier / Glaskunstenaar Sandrine Wauters

Dans le magnifique village de Oignies-en-Thiérache, vous pouvez rencontrer l'Art du Verre chez Mélodie de Verreries. Sandrine travaille le verre au chalumeau pour le transformer en perles, en boules ou encore en boutons de portes de meubles.... Elle crée également des vitraux selon la méthode Tiffany, principalement sur commande.

Sandrine vous accueille sur rendez-vous pour vous faire découvrir ses créations en verre, allant de la perle de verre montée sur bijoux, aux boules soufflées pour orner vos arbres de Noël et vos maisons, et des petits vitraux décoratifs.

Prenez le temps de faire une pause au détour d'une balade et de découvrir cet univers du verre et, pourquoi pas assister à une fabrication de perle ou de vous essayer à cet art ...

In het prachtige dorpje Oignies-en-Thiérache kun je de Kunst van het Glas ontdekken bij Mélodie de Verreries. Sandrine gebruikt een brander om glas te transformeren in kralen, bollen en deurknoppen voor meubels

Ze maakt ook glas-in-lood volgens de Tiffany-methode, voornamelijk op bestelling.

Sandrine verwelkomt je op afspraak om je haar glascreaties te laten zien, variërend van glazen kralen op sieraden tot geblazen kerstballen om je kerstboom en huis mee te versieren en kleine decoratieve glas-in-loodramen.

Neem de tijd voor een wandeling en ontdek de wereld van glas en kijk hoe een kraal wordt gemaakt of probeer deze kunst zelf uit...



Mélodie de Verreries



wauterssandrine@gmail.com



+32 (0)473/46.12.90

Rue de Vierves, 27
5670 Oignies-en-Thiérache



ESPRIT DE FER

Mobiliers d'auteur / Auteursmeubelen Luc Van Massenhove

Sculptures en acier soudé, mobilier d'auteur, éléments d'architecture, ferronnerie d'art, braseros et luminaires.

Gelaste stalen sculpturen, auteursmeubelen, architectonische elementen, metaalkunst en vuur- en verlichtingspotten.



+32(0)475/49.91.07



lucvanmass@outlook.com



www.espritdefer.com

5670 Vierses-sur-Viroin



Office du Tourisme de Viroinval
rue Vieille Eglise, 5 | 5670 Nismes
Tel : 060/31.16.35 | Fax : 060/31.10.53
tourisme.viroinval@skynet.be
tourisme.viroinval.be
GPS : N50°04.469 - E4°32.881'



PARC
NATIONAL
ESEM

VISIT
Wallonia
be



Viroinval

 **Tourisme de Viroinval**
 **tourismedeviroinval**

Avec le soutien du Commissariat Général au
tourisme de la région wallonne

Éditeur responsable : Office du Tourisme de Viroinval