

FORÊT de SAINT-HUBERT

Libin | Libramont-Chevigny | Saint-Hubert

Tellin | Tenneville | Wellin

ETONNER
l'Ardenne
ENCHANTER



La Forêt
des
délices

GUIDE GOURMAND



Belgique
Wallonie

| LE LUXEMBOURG BELGE

Vos papilles vous disent déjà « Merci » !

Si la Forêt de Saint-Hubert est sans conteste un paradis pour les amateurs d'escapade au grand air, c'est aussi résolument la destination des grands gourmands et des fins gourmets.

Ce guide est une invitation à découvrir toujours plus (et mieux !) les saveurs de notre contrée ardennaise. Car séjourner dans une région aussi rurale et forestière sans déguster ses charcuteries et salaisons, ses gibiers en saison et ses bières locales tiendrait du sacrilège, foi de saint Hubert ! Il en irait même tout autant des autres produits du terroir, tant la région compte de délicieuses adresses.

Alors, en route pour les saveurs de la Forêt de Saint-Hubert !



@foretdesainthubert
info@foretdesainthubert-tourisme.be
www.foretdesainthubert-tourisme.be

PS : n'oubliez pas votre panier ;-)



Une Maison du Tourisme,
deux bureaux d'accueil

A SAINT-HUBERT
Place du Marché 15 - B- 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 61 30 10

☉ De mars à octobre de 9h à 17h30 et de novembre à février de 9h30 à 16h30 (les 24 et 31/12 : ouvert de 9h à 15h). Fermé les 01/01 et 25/12.

À REDU
Place de l'Esro 60 - B-6890 Redu (Libin)
+32(0)61 65 66 99

☉ Pendant les vacances scolaires : ouvert de 10h à 17h (excepté les 24 et 31 décembre : de 10h à 14h). En dehors des vacances scolaires : ouvert samedi, dimanche et jours fériés de mars à novembre de 10h à 17h et de décembre à février de 10h à 14h. Fermé les 01/01 et 25/12.

Sommaire

<i>Circuit « Saveurs en terre celtique »</i>	p. 4
<i>Circuit « Un goût de terroir »</i>	p. 8
<i>Encore un petit creux ? Voici les adresses des producteurs locaux !</i>	
Charcuteries, viandes & salaisons	p. 12
Chocolats & confiseries	p. 13
Épices & thés – Fruits, légumes & fleurs	p. 13
Miel & autres produits de la ruche	p. 14
Pains (et farines) & pâtisseries	p. 15
Poissons	p. 17
Produits laitiers	p. 17
Bières locales	p. 18
<i>Ateliers 100 % gourmands</i>	p. 20
<i>Recettes à préparer au gîte ou à la maison</i>	p. 21
<i>Boutiques 100 % terroir</i>	p. 22
<i>Cavistes</i>	p. 22
<i>Balades & saveurs</i>	p. 23
<i>Envie d'un resto ? D'une frite ? D'une pâtisserie ?</i>	
Brasseries & restaurants	p. 24
Friteries	p. 35
Autres snacks & sandwicheries	p. 37
Salons de dégustation	p. 39

Légende



Bienvenue Vélo



Les Plus Beaux Villages de Wallonie



Label Geopark



Jours et heures d'ouverture



Prix



Wifi



Animaux admis (sur demande)



Gibier en saison



Centre de visite



Groupe



Producteur



Auto-cueillette



Magasin du terroir



Recette utilisant ce produit



Ingrédients

En quête d'idées pour découvrir la région ? Voici deux circuits vous invitant à la sillonner au gré des saveurs. Plusieurs producteurs vous ouvrent les portes de leur exploitation, heureux de pouvoir vous partager leur passion. Planifiez sans tarder vos visites, la plupart sont sur rendez-vous.

Merveilleuse balade !



Boucherie de la ferme K Maboge (p. 6)

Rue Paul Dubois 55 – 6890 Libin
 +32(0)61 65 81 67
 Ferme : +32(0)495 77 23 37 – www.facebook.com/KMaboge



Boucherie Ismaël Martin (p. 7)

Rue de la Chestelle 56 – 6890 Anloy (Libin)
 +32(0)61 28 78 70 – +32(0)497 45 11 49
www.boucheriemartin.be



Safranloy (p. 7)

Vieille Voie 4 – 6890 Anloy
 +32(0)475 70 81 04
safranloy@gmail.com

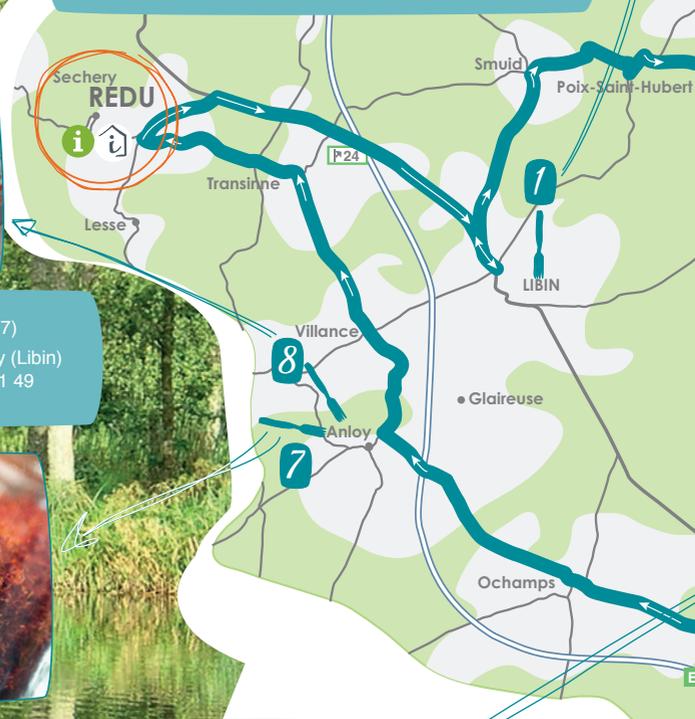


Laiterie et fromagerie de Wisbeley (p. 7)

Rue Wisbeley 63 – 6800 Recogne (Libramont-Chevigny)
 +32 (0) 498 12 08 32

La Brasserie des Tchêts (p. 7)

Rue du Printemps 69
 6800 Flohimont (Libramont-Chevigny)
 +32(0)61 55 01 61
www.brasserie-des-tchets.be



Circuit « Saveurs en terre celle »

En voiture / 70 km

Les Alpines de la Core (p. 6)

chemin de la Core 48 – 6800 Bras-Haut
+32(0)474 50 33 37
lesalpinesdelacore@gmail.com



La Truite de Freux (p. 6)

Rue Suzerain 3 – 6800 Freux (Libramont-Chevigny)
+32(0)497 73 51 01
www.facebook.com/latruitedefreux



À la Main Verte (p. 6)

Les Colais 30 – 6800 Ourt (Libramont-Chevigny)
+32(0)61 22 31 32 – +32(0)477 68 00 12
www.alamainverte.be



En route !

Le circuit est téléchargeable
sur l'appli CityTrail
(100 % gratuit, 100 % offline).



Circuit « Saveurs en terre celle »

1 Boucherie de la ferme K Maboge

Sur rendez-vous, découvrez cette ferme familiale dont le grand-père Aril a passé le flambeau à son fils Henri. Après la visite (± 30 min.), retrouvez les produits transformés en vente dans la boucherie située à 50 m et tenue par le petit-fils, Kévin. Les produits phares ? Le jambon fumé, le boudin blanc/noir, la viande de bœuf. Il est aussi possible de s'y procurer les bières de la Brasserie de la Lesse ainsi que des huiles, des vins...

Rue Paul Dubois 55 – 6890 Libin

+32(0)61 65 81 67

Ferme : +32(0)495 77 23 37 – www.facebook.com/KMaboge

 Du mercredi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h, samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h, dimanche et jours fériés de 9h à 12h.

 Visite gratuite sans dégustation.



2 Les Alpines de la Core

Sur rendez-vous, Virginie vous propose de découvrir son exploitation et l'élevage de chèvres laitières de race Alpine chamoisée (± 1h). Dans cette chèvrerie, vous pourrez vous procurer une large variété de produits (palets frais, apérobiques, lardés, bûche, crottin, yaourt).

Chemin de la Core 48 – 6800 Bras-Haut

+32(0)474 50 33 37 – lesalpinesdelacore@gmail.com

www.facebook.com/lesalpinesdelacore

 Sur rendez-vous.

 Visite avec dégustation : 5 €/pers.

Min. 5 pers./max.15 pers.



3 La Truite de Freux

Le cadre magnifique des étangs de Freux compte une pisciculture en activité depuis 1888, dont la production de truites est désormais uniquement bio.

Saviez-vous qu'avant de devenir une truite, ce poisson passe par les stades d'œuf, d'alevin et de truitelle ? Sur rendez-vous, Francis a le plaisir de partager avec vous ses connaissances et son expérience (± 1h). Il vous est possible d'acquérir les produits à la fin de la visite (truites fario/Arc en ciel et écrevisses, en fonction du stock et de la période de l'année).

Rue Suzerain 3 – 6800 Freux (Libramont-Chevigny)

+32(0)497 73 51 01 – www.facebook.com/latruitedefreux

 Uniquement sur rendez-vous.

 Visite gratuite sans dégustation.



4 A la Main Verte

Christine et Philippe proposent du maraîchage en permaculture. Ils produisent des légumes, des petits fruits et bien d'autres produits (bulbes d'oignons, semences de pomme de terre, plants de fraisières, plantes aromatiques, arbustes fruitiers, fleurs annuelles et vivaces, « Les Thés de Marie »). Des

méthodes de culture qu'ils vous expliquent volontiers à l'occasion d'une visite guidée (± 1h).

Les Colais 30 – 6800 Ourt (Libramont-Chevigny)

+32(0)61 22 31 32 – +32(0)477 68 00 12

www.alamainverte.be



Visite sur rendez-vous uniquement en juin, juillet et août.



Min. 4 pers. de plus de 16 ans.

Adultes : à partir de 6 €. Enfants : jusqu'à 5 €.



5

La Brasserie des Tchêts

La bière « La Chatte » a été conçue dans le village de Neuvillers dont le surnom des habitants les « tchèts » (« les tchèts d'Nuviè », « les chats de Neuvillers ») a donné son nom à la brasserie. Désormais installée à Flohimont, La Brasserie des Tchêts propose 5 bières : La Chatte Blonde, Blanche, Brune, Noire et une Triple. Tout au long de l'année, visitez la brasserie, découvrez le processus de production des bières et... dégustez-les !

Rue du Printemps 69 – 6800 Flohimont (Libramont-Chevigny)

+32(0)61 55 01 61 – www.brasserie-des-tchets.be



Uniquement sur rendez-vous.



Min. 10 pers. 7 €/pers.



6

La laiterie et fromagerie de Wisbeley

Sur rendez-vous, découvrez la chèverrie qui produit sa propre fabrication artisanale au lait cru, composée de nombreux produits: fromages, crème glace artisanale, yaourts aux fruits... Parmi les spécialités ? Le fromage macéré dans de l'huile d'olive avec des herbes de Provence. Une fois sur place, vous pourrez également vous procurer des sardines et des maquereaux « Belle Iloise » de Quiberon.

Rue Wisbeley 63 – 6800 Recogne (Libramont-Chevigny)

+32 (0) 498 12 08 32



A partir de juillet vendredi et samedi de 9h à 12h et de 13h à 17h30.



Visite gratuite avec dégustation.



7

Safranloy

Laurence vous propose de découvrir une culture qui sort de l'ordinaire, celle du safran. Sur rendez-vous, idéalement durant la période de floraison (automne), prenez part à cette visite sous forme de partage d'expérience. Découvrez cette histoire née d'un changement de vie, d'une envie de retour à la nature et d'une passion du jardinage. Vous pourrez également acquérir des produits dérivés (confitures safranées, vinaigre au safran...) et des herbes aromatiques culinaires issues d'une culture complémentaire.

Vieille Voie 4 – 6890 Anloy

+32(0)475 70 81 04 – www.safranloy.be



Uniquement sur rendez-vous.



5 €/pers. Gratuit jusque 12 ans. Dégustation offerte.



8

Boucherie Ismaël Martin

Ismaël vous emmène, sur rendez-vous, à la découverte de son exploitation notamment labellisée « Porc fermier » (± 1h30). Retrouvez ensuite les viandes en provenance directe de la ferme (vaches Parthenaises, porcs fermiers), ainsi qu'un espace épicerie dans la boucherie (fromagerie et dépôt de pains). Parmi les spécialités : le Saucisson de la Chestelle, un saucisson 100% pur porc.

Rue de la Chestelle 56 – 6890 Anloy (Libin)

+32(0)61 28 78 70 – +32(0)497 45 11 49

www.boucheriemartin.be



A partir de 4 pers (max. 10 pers.) sur rendez-vous.

Ouvert lundi, mardi et vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30

à 18h30, le samedi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h,

dimanche de 8h30 à 12h. Fermé mercredi, jeudi et jours fériés.



Visite gratuite.



« Saveurs en terre celle »

7

En route !

Le circuit est téléchargeable sur l'appli SityTrail (100 % gratuit, 100 % offline).



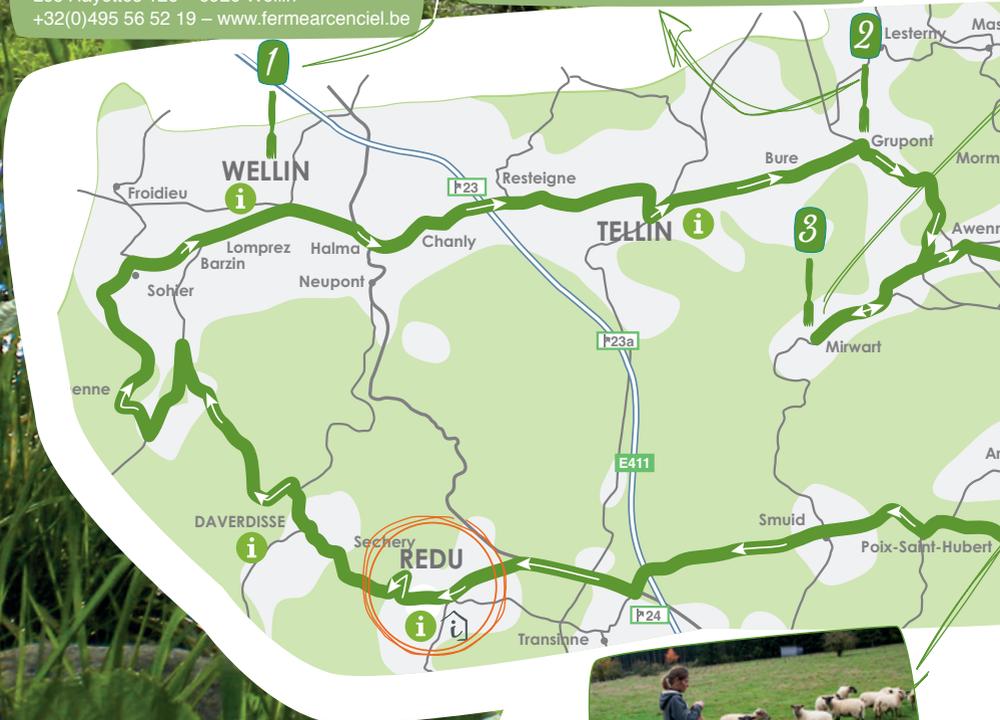
La Ferme Arc-en-ciel (p. 10)

Les Hayettes 126 – 6920 Wellin
+32(0)495 56 52 19 – www.fermearcenciel.be



Les Jardins du Moulin (p. 10)

Chemin de Lavaux 1 – 6927 Bure (Tellin)
+32(0)474 45 14 24
www.facebook.com/Lesjardinsdumoulin.be



La Ferme du Long Pré (p. 11)

Moulin d'en Haut 1 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)495 23 39 15
www.facebook.com/fermedulongpre

Circuit « Un goût de terroir »

En voiture / 122 km

Le Centre Marcassou (p. 11)

Route de la Barrière 72
6971 Champlon-Tenneville
+32(0)84 45 00 00 – www.marcassou.be



Le rucher didactique et la pisciculture du Domaine provincial de Mirwart (p. 10)

Rue du Moulin 16 – 6870 Mirwart (Saint-Hubert)
+32(0)84 36 62 99 – www.province.luxembourg.be



Biofarm (p. 11)

Chemin de Mousny 14
6970 Cens (Tenneville)
+32(0)479 34 21 05
+32(0)486 25 33 36
www.biofarm.be



Le Borquin

Qui dit « Saint-Hubert » dit « Borquin ». L'habitant du borq, mais aussi un saucisson. Ce saucisson pur porc, à l'ail, fines herbes et épices choisies, légèrement fumé et préparé selon une ancienne recette, se déguste froid, chaud, en croûte, dans une omelette ou simplement finement tranché pour l'apéro !
La Forêt de Saint-Hubert est riche en charcuteries et salaisons. Découvrez les adresses en page 12.



La Ferme du Centre de Détection de Saint-Hubert (p. 11)

Thiers del Borne 1 (La Ferme) – 6870 Saint-Hubert
+32(0)471 99 56 69 – isabelle.heusden@just.fgov.be



Circuit « Un goût de terroir »



1

La Ferme Arc-en-ciel

La Ferme Arc-en-Ciel cultive des légumes de saison et des légumes oubliés via la méthode de permaculture, basée notamment sur les cycles naturels et l'absence de labours et d'engrais chimiques. Elle vise à créer un système nourricier diversifié et stable, proche des écosystèmes naturels dont la diversité semble être le meilleur atout contre les maladies, intégrant plantes pérennes, arbres fruitiers, animaux. Sur rendez-vous, visitez les jardins potagers (± 2 h) ou prenez part aux ateliers (voir p. 20).

Les Hayettes 126 – 6920 Wellin
+32(0)495 56 52 19 – www.fermearcenciel.be

 Sur rendez-vous pour les groupes à partir de 10 pers.

 5 €/pers.



2

Les Jardins du Moulin

Entre Lomme et forêt, à l'orée du village de Grupont, les Jardins du Moulin proposent au cours de la saison une production de légumes dans un cadre respectueux de la vie et de son environnement. Les surfaces sont gérées intensivement afin de maximiser la production et la diversité de légumes et de fruits dans le temps et sur un même espace. L'observation, l'adaptation, l'accueil de la diversité, la culture permanente, l'esthétique et la création d'abondance guident le travail au quotidien. Des visites sont organisées ainsi que des ateliers sur la permaculture et le maraîchage sur petite surface (sur demande), des animations pour enfants et adultes, des stages, des ateliers de philo, des journées découvertes ou divers événements autour de la culture.

Chemin de Lavaux 1 – 6927 Bure (Tellin)
+32(0)474 45 14 24 – www.facebook.com/Lesjardinsdumoulin.be

 Sur rendez-vous.

 Prix libre et conscient.



3

Le rucher didactique et la pisciculture du Domaine provincial de Mirwart

Au cœur de la forêt du Domaine de Mirwart se cache le rucher didactique du Marsoult, aménagé pour permettre de découvrir - en toute sécurité - le monde fabuleux des abeilles, pour le plus grand bonheur des petits et des grands. Le rucher vise la préservation de l'espèce indigène : l'abeille noire aussi appelée « abeille du pays ». Le miel y est récolté au printemps et en été. Le rucher se trouve à proximité de la pisciculture du Domaine, renommée pour la qualité de ses truites « fario » destinées à l'empoissonnement des rivières locales.

Rue du Moulin 16 – 6870 Mirwart (Saint-Hubert)
+32(0)84 36 62 99 – www.province.luxembourg.be

 Miel : en vente du lundi au vendredi, selon la disponibilité, à la pisciculture.

Pisciculture : journée portes ouvertes en décembre. Le reste de l'année, visite uniquement accessible aux groupes (sur réservation).



**4**

Le Centre Marcassou

A la Barrière de Champlon, visitez le Centre Marcassou. C'est là que les saucissons et les jambons secs de la célèbre marque sont produits. Un circuit, à suivre de manière libre, vous emmène à la découverte de la marque, de son histoire et des produits du site de Champlon-Ardenne. Vous pouvez terminer la visite par une dégustation, et vous procurer différents produits avant de continuer votre chemin.

Route de la Barrière 72 – 6971 Champlon-Tenneville
+32(0)84 45 00 00 – www.marcassou.be

 **En semaine, chaque jour ouvrable de 8h30 à 15h (dernières entrées une heure avant l'heure de fermeture) : uniquement sur rendez-vous et pour les groupes de 20 à 65 pers.**

 **Visite avec dégustation : 7 €/adulte, 3 €/enfant.**

**5**

Biofarm

BIOFARM vous propose un élevage BIO de porcs Sattelschwein, de bœuf Angus et d'agneaux Entre-Sambre-et-Meuse, ainsi qu'une boucherie à la ferme totalement bio et, pour la majorité des produits sans gluten et sans lactose. Vous y trouvez les viandes et charcuteries de la ferme naturelles et sans conservant autre que le sel de mer, des plats préparés, des fromages locaux, des bières bio locales et une petite épicerie. Sur rendez-vous, une visite (±1h30 à 2h) avec dégustation organisée pour les groupes à partir de 10 pers.

Chemin de Mousny 14 – 6970 Cens (Tenneville)
+32(0)479 34 21 05 – +32(0)486 25 33 36 – www.biofarm.be

 **Boucherie : vendredi et samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Visite uniquement sur rendez-vous durant les jours de fermeture.**

 **Visite avec dégustation : 5 €/pers.**

**6**

La Ferme du Centre de Détention de Saint-Hubert

Située en bordure de la N89, cette ferme a été créée en 1906. A ce jour, ce ne sont pas moins d'un hectare et demi de légumes qui y sont cultivés, et près de 200 vaches viandeuses et laitières qui y sont élevées. Si les visites ne sont pas possibles, vous pouvez toutefois vous y rendre pour compléter votre panier du terroir local ! De nombreux produits laitiers artisanaux y sont en vente.

Thiers del Borne 1 (La Ferme) – 6870 Saint-Hubert
+32(0)471 99 56 69 – isabelle.heusden@just.fgov.be

 **Du lundi au vendredi de 8h30 à 15h30.**

**7**

La Ferme du Long Pré

La Ferme du Long Pré est une petite ferme d'élevage. Le troupeau de brebis est de race Entre-Sambre-et-Meuse, race rustique wallonne, sauvée de la disparition récemment. D'autres brebis, de race Roux Ardennais et Black Welsh complètent le troupeau qui pâture l'été sur des zones Natura 2000 situées en Grande Forêt de Saint-Hubert (entretien des zones humides et des milieux ouverts de manière écologique). Les agneaux sont élevés avec leur mère en prairie, avec une alimentation exclusivement à l'herbe. Des porcs sont élevés en liberté, à l'extérieur. Deux truies assurent la reproduction. Elles mettent bas dans le respect du bien-être animal et s'occupent de leurs porcelets de manière complètement naturelle. Un grand jardin potager complète l'offre. La viande transformée directement à la ferme est en vente en colis sur commande ou en morceaux congelés tout au long de l'année, fonction du stock.

Moulin d'en Haut 1 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)495 23 39 15 – www.facebook.com/fermedulongpre

 **Sur rendez-vous. Min. 10 pers.**

 **Visite sans dégustation: 5€/pers. Organisation de pique-nique avec des produits locaux, balade nature et visite de la ferme. Prix en fonction de la demande et du nombre de participants.**



Encore un petit creux ?
Voici les adresses des producteurs locaux !

Pensez à vous
informer sur les heures
d'ouverture avant le départ.

Charcuteries, viandes & salaisons

ANLOY
(Libin)

Boucherie à la ferme Ismaël Martin (p. 7)

BOUGNIMONT
(Libramont-
Chevigny)

Terme Louvigny

Colis de viandes bio (limousine) sur réservation.
Route de la Tour 40 – 6800 Bougnimont
+32(0)497/46 18 52 – www.fermelouvigny.be

CENS
(Tenneville)

Biofarm (p. 11)

LIBIN

Boucherie de la ferme K Maboge (p. 6)

LIBIN

Boucherie Pirotte

Spécialités : salaison et charcuterie ardennaises, bœuf, porc bio, gibier en saison.
Rue du commerce 30 – 6890 Libin
+32(0)494 98 90 24 – www.facebook.com/BoucheriePirottelibin

LIBRAMONT

Boucherie Leitz

Salaisons et charcuteries ardennaises, viandes de bœuf, gibier en saison, volaille. Races bovines : Charolaise, Salers, Angus Beef.
Rue du Serpont 6 – 6800 Libramont
+32(0)61 22 23 47 – www.boucherieleitz.be

PRESSEUX
(Libramont-
Chevigny)

Boucherie à la ferme L'Assaisonnée

Elevage de bovins (Blonde d'Aquitaine) et de porcs. Viandes et charcuteries.
Rue du Petit Sardon 14b – 6800 Presseux
+32(0)61 23 30 92 – www.lassaisonnee.be

RECOGNE
(Libramont-
Chevigny)

Boucherie Leitz

Salaisons et charcuteries ardennaises, viandes de bœuf, gibier en saison, volaille. Races bovines : Charolaise, Salers, Angus Beef.
Rue du Flosse 2b – 6800 Recogne
+32(0)61 29 24 30 – www.wallux.com/boucherie-leitz-olivier-libramont-chevigny

SAINTE-MARIE
Libramont-
Chevigny)

La Ferme de la Croisette

Elevage de blanc-bleu belges. Produits finis en colis 1 à 2 fois par mois.
La Croisette 8 – 6800 Sainte-Marie
+32(0)470 21 52 74 – oliviermeyer.boucher@gmail.com – www.fermedelacroisette.be

SAINT-HUBERT

Boucherie Benoît Gillard

Produits phares : les charcuteries et les salaisons.
Rue du Parc 2 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 31 13 77 – www.benoit-gillard.be

SAINT-HUBERT

La Ferme du Long Pré (p. 11)

TENNEVILLE

Boucherie Baltus

Produits phares ardennais : les pâtés, jambons et colliers d'Ardenne, la noix de jambon.

Route de la Barrière 29c – 6970 Tenneville
+32(0)84 45 61 60 – proxyten@skynet.be

WELLIN

Boucherie Maison Lefèbvre et fils

Spécialités : Jambon et Saucisson d'ardenne I.G.P., Charcuteries maison, Viande et Gibiers frais du pays

Rue de Beauraing 4 – 6920 Wellin
+32(0)84 38 83 59 – info@boucherielefebvre.com – www.boucherielefebvre.com

Chocolats & confiseries

LIBRAMONT

La Pause Chocolat-Thé

Spécialités : praline caramel au beurre salé, mélocake maison, praliné amandes-cacahuètes, pâte à tartiner, caramel beurre salé maison, café artisanal et thés d'exception.

Grand'rue 31 – 6800 Libramont
+32(0)61 53 58 14 – www.lapausechocolat-the.com

OCHAMPS

(Libin)

Confisens

Spécialités : les guimauves, chocolats artisanaux, pâtes à tartiner et les tartes sans gluten (bio).

Rue Major Mouzon 63 – 6890 Ochamps
+32(0)472 31 42 15 – www.facebook.com/Confisens

SAINT-HUBERT

Arnould Pâtissier (p. 16)

TENNEVILLE

Boulangerie-Pâtisserie Detaille (p. 16)

Épices & thés ~ Fruits, légumes & fleurs

ANLOY

(Libin)

Safranloy (p. 7)

BURE

(Tellin)

Les Jardins du Moulin (p. 10)

Chemin de Lavaux 1 – 6927 Bure (Tellin)
+32(0)474 45 14 24 – www.facebook.com/Lesjardinsdumoulin.be

FROIDLIEU

(Wellin)

Pressoir d'Hortus

Rue Alphonse Detal 103 – 6920 Froidlieu
+32(0)476 48 72 82 – info@pressoirhortus.be – www.pressoirhortus.be

LA MOULINE

(Libramont-Chevigny)

L'univers de Muriel

Gelées, sirops et vinaigre à base de fleurs. Pétales secs pour la cuisine et fleurs fraîches comestibles en saison.

Rue Fontaine Margot 10 – 6800 Lamouline (Libramont-Chevigny)
+32(0)472 53 84 68 – www.luniversdemuriel.be

OURT
(Libramont-
Chevigny)

A la Main Verte (p. 6)

REDU
(Libin)

A la Source

Rue de Saint-Hubert 7 – 6890 Redu
+32(0)493 12 94 37 – contact@alasure.be – www.alasure.be

REDU
(Libin)

Délices à tartiner

Confitures sans sucre, artisanales et à haute teneur en fruit. Vente de framboises et mûres cueillies en saison. épicerie fine. Atelier participatif sur demande (p. 20).
Rue de la Prairie 39 – 6890 Redu
+32(0)498 26 98 71 – www.delicesatartiner.be

SAINT-HUBERT

Le Jardin d'Eden

Rue Redouté 18b – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 46 71 10

SÉVISCOURT
(Libramont-
Chevigny)

Le Jardin de Vince

Rue des écoles 2 – 6800 Séviscourt
+32(0)493 67 23 74 – www.facebook.com/Le-jardin-de-Vince

SOHIER
(Wellin)

La Pause Verte

Rue Fays-Famenne 110A – 6920 Sohier
+32(0)460 94 16 81 – www.facebook.com/La-Pause-Verte

TELLIN

Les Jardins de Catherine

Rue de Saint-Hubert 62 – 6927 Tellin
+32(0)478 95 16 16 – info@lesjardinsdecatherine.com
www.facebook.com/lesjardinsdecatherine

WELLIN

La Ferme Arc-en-ciel (p. 10)

Miel & autres produits de la ruche

ERNEUVILLE
(Tenneville)

Les ruchers de l'Ourthe occidentale

+32(0)470 27 35 39

**FAYS-
FAMENNE**
(Wellin)

Miel de Famenne-Ardenne

+32(0)475 23 25 60

LIBIN

Les abeilles de Pierre

+32(0)497 36 64 23 – pierre@vdhmail.com

LIBRAMONT

Le Rucher de Morifet

+32(0)61 22 35 10 – robert.bauche@outlook.com

MIRWART
(Saint-Hubert)

Le rucher didactique du Domaine provincial de Mirwart (p. 10)

NEUVILLERS
(Libramont-
Chevigny)

Le Rucher de la Holière

+32(0)61 22 52 11 – +32(0)473 33 83 64 – aburnotte@skynet.be

SAINT-PIERRE
(Libramont-
Chevigny)

Le Rucher du Pachis

+32(0)498 80 79 29 – p.breulet@skynet.be



Pains (et farines) & pâtisseries

CHAMPLON
(Tenneville)

L'Artisan Boulanger Pierrard

Spécialités : les tartes (au riz, ardennaise, à la banane), le pain ardennais, les Baisers de Champlon et les mélo-cakes faits maison.

Grande rue 233 – 6971 Champlon

+32(0)84 45 61 66 – www.artisanboulanger.be

LIBIN

Délices de Juliette

Spécialités : la tarte au sucre, le pain d'épeautre et les pains spéciaux Vita +, les Baisers de Libin et divers produits de chocolaterie (mendiants, orangettes, citronnettes et pralines en saison).

Route de Poix 101 – 6890 Libin

+32(0)61 40 04 01 – www.facebook.com/lesdelicesjuliettebyromainmathieu

LIBIN

Le moulin de la Dime

Farines d'épeautre

Place de l'Esro 64 – 6890 Libin

+32(0)498 36 79 99 – ystalars@gmail.com – www.lemoulinde ladime.com

LIBRAMONT

Boulangerie Collin

Spécialités : pain d'épeautre, pains cuits au feu de bois et tarte maison traditionnelle.

Avenue de Bouillon, 98B – 6800 Libramont

+32(0)61 31 20 25 – www.boulangeriecollin.be

LIBRAMONT

Boulangerie Martin D.

Spécialités : les tartes (aux pommes façon grand-mère, aux framboises, à la rhubarbe).

Avenue de Houffalize 42C – 6800 Libramont

+32(0)61 65 68 35

LIBRAMONT

Boulangerie-Pâtisserie Warginaire

Spécialités : la fine pâtisserie. Commandes possibles via le Webshop.

Avenue de Bouillon 2 – 6800 Libramont

+32(0)61 22 22 00 – contact@warginaire.be – www.warginaire.be

LIBRAMONT

L'univers de Loulou

Spécialités : les cupcakes et autres pâtisseries maison.

Dessous la Ville 2 – 6800 Libramont

+32(0)61 46 64 85 – luniversdeloulou@gmail.com – https://luniversdeloulou.com

REDU
(Libin)

Le Millefeuille

Spécialités régionales et des Pays-Bas. Pains spéciaux avec la farine du Moulin de la Dîme ; pain de la Dîme et pain Meunier.
Rue de Saint-Hubert 13 – 6890 Redu
+32(0)493 30 93 06 – www.boulangerie-redu.be

SAINT-HUBERT

Arnould Pâtissier

Spécialités : le Régal de Saint-Hubert et le Symphonie.
Place du Marché 6 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 61 23 73 – www.patisserie-arnould.be

SAINT-HUBERT

Boulangerie du Terroir Lamotte - Damien

Spécialités : pain à l'Orval. Tarte aux macarons.
Rue de la Fontaine 3 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 61 14 66 – +32(0)493 50 73 51
www.facebook.com/La-boulangerie-du-Terroir-Lamotte-Damien

SAINT-HUBERT

Boulangerie Stoz

Spécialité : les pâtisseries dont la tarte espagnole.
Avenue Nestor Martin 2 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 61 30 05

TELLIN

Boulangerie Delhayé

Boulangerie-sandwicherie, glaces.
Rue Grande 4 – 6927 Tellin
+32(0)84 36 65 94 – www.delhayé.be

TENNEVILLE

Boulangerie-Pâtisserie Detaille

Spécialités : les Baisers de Tenneville, les pralines et sujets en chocolat (en saison).
Route de Bastogne 5 – 6970 Tenneville
+32(0)84 45 52 88 – www.boulangerietaille.be

VILLANCE
(Libin)

Boulangerie Javaux-Labbé

Spécialités : le pain d'épeautre, la tarte aux oeufs et les Baisers de Villance.
Rue de la Bôlette 10 – 6890 Villance
+32(0)61 65 51 72

WELLIN

Boulangerie Grofils-Robin

Spécialité : pâtisserie fine.
Rue Fond des Vaulx 6 – 6920 Wellin
+32(0)84 38 79 88 – boulangerie.grofils@skynet.be

WELLIN

Pâtisserie Méli Mélo

Spécialité : les desserts.
Rue de Beauraing 12 – 6920 Wellin
+32(0)496 64 56 82 – www.facebook.com/patisserie.bymelimelo

WELLIN

Boulangerie-Pâtisserie De Barros

Spécialité : la tarte aux macarons.
Rue de la Station 22 – 6920 Wellin
+32(0)84 38 82 28 – www.facebook.com/BoulangerieDeBarros

Terroirlux.be
Le portail des produits locaux
« Made in »
Province de Luxembourg !

Poissons

FREUX
(Libramont-
Chevigny)

La Truite de Freux (p. 6)

LIBIN

La Pêcheurie du Lac du Vieux Chêne

Possibilité d'acheter des truites sur réservation (2 jours avant).
Rue des Vieux Fours 79 – 6890 Libin
+32(0)61 65 83 33

LIBRAMONT

Poissonnerie Petitjean

Rue du Flosse 2A – 6800 Libramont
+32(0)61 25 68 32 – www.facebook.com/people/Poissonnerie-Petitjean



Produits laitiers

ANLOY
(Libin)

La Ferme des Pételles

Lait pasteurisé, oeufs, fromages locaux, bières de la Lesse.
Les pételles 36A – 6890 Anloy
+32(0)497 70 15 06 – info@fermedespételles.be – www.fermedespételles.be

ARVILLE
(Saint-Hubert)

Complètement Ma'Boule

Glaces artisanales.
Rue Coëmont 13b – 6870 Arville (Saint-Hubert)
+32(0)492 79 72 94 – www.facebook.com/people/Complètement-maBOULE

BRAS-HAUT
(Saint-Hubert)

Les Alpines de la Core (p. 6)

LIBRAMONT

Glacier JP

Glaces au litre et gâteaux glacés pour toutes circonstances sur réservation.
Rue du Village 55 – 6800 Libramont
+32(0)61 22 48 79 – www.libracom.be/commerces/glacier-jp

LIBRAMONT

La Pause Glacée

Glaces artisanales et gâteaux glacés.
Rue de l'ancienne gare 22 – 6800 Libramont
+32(0)61 53 58 14 – lapauseglacee.libramont@gmail.com
www.facebook.com/glacierLibramont

RECOGNE
(Libramont-
Chevigny)

Laiterie et fromagerie de Wisbeley (p. 7)

SAINT-HUBERT

Terme du Centre de Détention (p. 11)

SAINT-HUBERT

Les Glaces de Fred

Glaces artisanales.
L'atelier de Fred – Route de Poix 102 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)475 32 22 25 – www.lesglacesdefred.be

SOHIER
(Sohier)

Terme de Roncheury

Yaourts, glaces, beurre et lait.
Chemin de Roncheury 1 – 6920 Sohier
+32(0)472 67 57 17 – www.facebook.com/lafermederoncheury



Bières locales

En vente
dans plusieurs
commerces
locaux

La Belle Famenne

La Belle Famenne de la Confrérie de Wandalino. Wandalino est un géant de 6 mètres, puissant et débonnaire, vivant en compagnie des « Nutons », nains vifs et espiègles. C'est aussi le nom de la confrérie représentant la hiérarchie civile héréditaire de Wellin au 12ème siècle., Il s'agit d'une bière blanche brassée à la Brasserie Saint-Monon à Ambly. Alc. 5,9 % Vol.

confrerie.wandalino@gmail.com

La Chatte

La Chatte est une bière brassée par la Brasserie des Tchêts, il en existe 5 : **la Chatte Blonde**, pleine de caractère, non filtrée et non pasteurisée Alc. 6% Vol., **la Chatte Blanche**, une bière pâle et un peu trouble, à la vivacité acidulée et aux saveurs d'agrumes et de fleurs Alc. 5% Vol., **la Chatte Brune**, bière équilibrée avec des arômes de café Alc. 7% Vol., **la Chatte Triple**, bière forte, fruitée et savoureuse Alc. 8,5% Vol. et **la Chatte Noire**, une stout aux arômes de cacao Alc. 8,6% Vol.

+32(0)61 55 01 61 – www.facebook.com/brasserieDestchets

La Chienne

Cette bière a hérité son nom du sobriquet des habitants de la commune de Libin, «Les Chiens». Ses concepteurs l'on voulue douce et agréable en bouche avec une légère amertume. Elle offre une bonne senteur de houblon qui saura réveiller vos papilles en fin de bouche. Alc 6,7% Vol.

+32(0)494 20 58 40 – www.facebook.com/brasserieDelaspeche

La Faysanne

Cette bière artisanale ambrée a été créée en 1988 pour Les Faysans Réunis, un des plus anciens groupements de quartier de l'entité de Saint-Hubert. Alc. 8 % Vol.

+32(0)494 69 23 79

La L

La L brassée à la Brasserie L4 existe en 2 déclinaisons : la L, bière ambrée, nez d'agrumes et fruits de la passion, fin de bouche légèrement fumée, amertume équilibrée Alc. 7% Vol. et la L triple qui a un nez houblonné et une bouche très rafraîchissante Alc. 9% Vol.

l4brasserie@gmail.com – www.facebook.com/Brasserie-L4-Libramont

La Ma'riebrasse

La Ma'riebrasse est brassée à la brasserie du même nom dans le village de Sainte-Marie-Chevigny. Actuellement 2 bières y sont produites :

La Sainte MA' blonde Alc. 6 % Vol. et **La Sainte MA' blanche** Alc. 5 % Vol.

Le leitmotiv ? Elaborer des bières artisanales, non filtrées, et sans ajout d'additifs ni conservateurs.

+32(0)472 53 53 17 – markus@lamariebrasse.be

www.facebook.com/lamariebrasse

La Saint-Hubert

C'est dans le respect des traditions de ce noble terroir qu'est née cette bière rousse. Cette bière artisanale ambrée à base de malt d'orge est proposée par la Confrérie de la Saint-Hubert qui fut créée en 1989. Alc. 6% Vol.

+32(0)471 30 38 14

La Semeur

Cette bière artisanale ambrée à fermentation haute porte le nom du symbole de Mirwart dont la sculpture « Le Semeur » de Louis Noël, est située au centre du village. Elle est proposée par l'association La Nuit des Brasseurs. Alc. 6.2 % Vol.

+32(0)496 72 80 91

La Sonaille

Cette bière ambrée artisanale est emblématique de la Confrérie de la Djaye (Tellin). De fermentation haute, elle se marie parfaitement avec une large variété de plats. Alc. 6,5 % Vol.

confreriedjayetellin@gmail.com

La Tiestue

La Tiestue présente une légère amertume, sans pour autant être de type IPA. Particularité de cette bière : les houblons entrant dans la composition de son brassin ont tous été cultivés dans nos Ardennes, dans le village de Bièvre.

Alc 5,5% Vol

collard.xavier@hotmail.com

La Tuteur

Comme son nom l'indique, c'est une bière légère que l'on peut boire à toute heure de la journée. Elle est brassée à Flohimont dans une microbrasserie.

Ils utilisent du malt Bio et les houblons cultivés dans leur jardin. C'est une bière légèrement ambrée, très houblonnée avec de nombreuses touches d'agrumes. Son amertume équilibrée rend la bière très rafraîchissante. Alc 5.8% Vol. La Tuteur est en vente uniquement à la brasserie, rue Champs Colin 41 à Libramont.

+32(0)476/53 45 66 – www.latuteur.be

St-Hubertus – Bières de légendes

Ces bières artisanales d'abbaye font écho à la légende de saint Hubert.

Trois « bières de légendes » sont à découvrir : une blanche à l'arôme épicé et légèrement lactique Alc. 5,2 % Vol., une triple ambrée à l'arôme discret Alc. 7,2 % Vol., une triple blonde à l'arôme fruité Alc. 7,2 % Vol.

sthubertus.be

Envie de découvrir de nouveaux arômes et houblons ?

Ne manquez pas au pied de la basilique, **Le St-Hu'BAR**, le Palais des bières belges. Plus de 250 bières y sont proposées !

Festival de la bière chaque 1^{er} week-end d'avril sur la place du Marché.

Place de l'Abbaye 9 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)475 21 05 81 – www.st-hubar.be

Ainsi que le **Week-End des Bières Spéciales** à Sohier (dernier week-end de février)



Découvrez toutes les adresses des **cafés locaux** et des **événements** sur www.foretdesainthubert-tourisme.be



Pensez à réserver !!
Uniquement sur
rendez-vous

Ateliers 100 % gourmands

LIBIN

Hôtel Les Roses

L'Hôtel Les Roses et son chef Jean-Philippe vous proposent tout au long de l'année, des week-ends gastronomiques et œnologiques ; ainsi que des ateliers en art plastique, développement personnel, nature et découverte, musique, théâtre...

Quartier Latin 2 – 6890 Libin

+32(0)61 65 65 26

🕒 À découvrir sur www.lesroses.be

LIBRAMONT

L'Univers de Loulou

Pâtisserie, boulangerie et cake design sont les thèmes des ateliers proposés ! Ateliers pour petits et grands. Masterclass et formations en boulangerie et pâtisserie.

Dessous la Ville 2 – 6800 Libramont

+32(0)61 46 64 85

🕒 Plus d'informations : luniversdeloulou@gmail.com

www.facebook.com/luniversdeloulou

€ De 30 € à 120 € selon le thème et les matières premières utilisées.

REDU
(Libin)

Les Délices à tartiner

Lors de cet atelier participatif, réalisez des confitures de manière artisanale (également confitures pour diabétiques).

Rue de la Prairie 39 – 6890 Redu

+32(0)498 26 98 71 – deliceatartiner@gmail.com

<https://delicesatartiner.be/>

👥 Pour groupes de 5 à 6 pers. max., sur rendez-vous.

WELLIN

La Ferme Arc-en-Ciel

La ferme Arc-en-ciel organise des stages d'agroécologie, ainsi que des ateliers culinaires thématiques (ex. : comment cuisiner les légumineuses).

Les Hayettes 126 – 6920 Wellin

+32(0)495 56 52 19

🕒 À découvrir sur www.fermearcenciel.be

Recettes à préparer au gîte, ou à la maison !

La mousse au caramel

une recette de la Pause Chocolat Thé.

La Pinkie Chatte

une recette de la Brasserie des Tchêts.

La recette des crêpes maison

une recette de la Pause Chocolat Thé.

La Tourteline

une recette de la Truite d'Argent.

Le cake au safran

une recette proposée par Safranloy.

Le duo de crêpes au caramel beurre salé

une recette de la Pause Chocolat Thé.

Le Filet de chevreuil

recette de la Boucherie Lefèbvre.

Le Petit Jésus blanc

une recette de la Ma'riebrasse.

Le sorbet pomme-cassis

une recette des Glaces de Fred.

Les joues de porc

une recette de la Boucherie Ismaël Martin

Les wraps César au Pain d'Ardenne

une recette proposée par Marcassou.

Découvrez toutes les recettes :

www.foretdesainthubert-tourisme.be/recettes



Boutiques 100 % terroir

CENS
(Tenneville)

Biofarm (p. 11)

Chemin de Mousny 14 – 6970 Cens (Tenneville)
+32(0)479 34 21 05 – +32(0)486 25 33 36
www.biofarm.be

LIBRAMONT

Réseau Paysan

Magasin rassemblant 90 producteurs de la Province.
Rue de Grandvoir 1a – 6800 Libramont
+32(0)498 69 31 38 – www.reseau-paysan.be

OCHAMPS
(Libin)

Cornü

Rue Nargaufay 10 – 6890 Ochamps
+32(0)494 28 29 89 – www.cornu.be

SAINT-HUBERT

Jardinerie Gilles Nicolas

Rue du Mont 141 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 34 06 – www.wallux.com/jardinerie-gilles-nicolas

SAINT-HUBERT

Le coin Gourmand

Rue Saint-Michel 130 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 25 68 17 – +32(0)495 84 16 21

TELLIN

Les Jardins de Catherine

Rue de Saint-Hubert 62 – 6927 Tellin
+32(0)478 95 16 16 – info@lesjardinsdecatherine.com
www.lesjardinsdecatherine.com

WELLIN

La Papillote

Epicerie-traiteur.
Rue de la Station, 5 – 6920 Wellin
+32(0)476 35 13 97 – contact-epicerie@lapapillote.be
www.lapapillote.be



Cavistes

LIBRAMONT

Aux Coteaux

Avenue de Bouillon 68A – 6800 Libramont
+32(0)61 41 51 45 – www.auxcoteaux.be

LIBRAMONT

La Souris Gourmande

Avenue de Bouillon 77 – 6800 Libramont
+32(0)61 68 81 91 – www.lasourisgourmande.be



Balades & saveurs

Planifiez vos moments gourmands !

Marchés du Terroir, Foires aux vins ou de la bière, Marchés fermiers, Nuit gourmande, Apéros, Pique-niques, Journées portes-ouvertes, Foire de Libramont, Balades champignons, Balades gourmandes ou Marchés de Noël...

Tout au long de l'année, retrouvez les rendez-vous gourmands sur notre site internet, dans notre newsletter, ou notre agenda (disponible dans les centres d'information touristique).

Tout au long
de l'année

Balade découverte et atelier cuisine

Vous êtes en groupe et souhaitez organiser un atelier cuisine précédé d'une balade découverte et cueillette ? Ou plutôt une balade gourmande ?

Une promenade avec pique-nique, lunch ou barbecue ?

Retrouvez les coordonnées des guides actifs en Forêt de Saint-Hubert sur

www.foretdesainthubert-tourisme.be

Les guides proposent, chacun selon sa spécialité, des formules agrémentées de saveurs.

Les Randonnées GTA

Les après-midi d'été dans le Luxembourg belge, des balades thématiques guidées à la portée de tous les pieds sont proposées. Elles sont agrémentées à mi-parcours, ou à l'arrivée, par une pause dédiée à la dégustation de produits locaux. A vivre notamment en Forêt de Saint-Hubert !

Programme : **www.gta.be/randonnees-gta**

En période
estivale
Les
Randonnées
GTA



Pour vous abonner à la newsletter :
newsletter@foretdesainthubert-tourisme.be



Envie d'un resto ? D'une frite ? D'une pâtisserie ?

De l'omelette servie dans sa poêle aux plus fines préparations de gibier, en passant par de délicieuses saveurs sucrées, petit appétit ou grand mangeur, chacun y trouvera son bonheur !

Brasseries & restaurants

AWENNE
(Saint-Hubert)

L'Eau Antique

Restaurant gastronomique proposant une cuisine raffinée et intuitive au fil des produits de saison. Aussi réputé pour sa cave à vin et sa table en cuisine.

Grand rue 21 – 6870 Awenne

+32(0)84 31 42 80 – www.lafontainedusabotier.be



Sur réservation.



CHAMPLON
(Tenneville)

Pizzeria Greggorio

Dans un cadre et une ambiance chaleureuse, la Pizzeria Greggorio propose des plats traditionnels qui feront plaisir aux plus grands des gourmets. Cuisine italienne, française et du terroir.

Route de la Barrière 33 – 6971 Champlon

+32(0)84 22 29 52 – www.wallux.com/greggorio-tenneville



Mercredi et jeudi de 18h à 21h30, du vendredi au dimanche de 12h à 14h et de 18h à 22h. Fermé le lundi et mardi.



**FOURNEAU
SAINT-MICHEL**
(Saint-Hubert)

L'Auberge du Prévost

Restaurant dans une exceptionnelle ferme du XVIII^e siècle, offrant une vue superbe sur la vallée et le Musée de la Vie rurale en Wallonie (zone non-payante). Le Chef propose une cuisine française, belge et du terroir. Suggestions brasserie en semaine (midi).

Fourneau Saint-Michel 2 – 6870 Saint-Hubert

+32(0)497 84 31 40 – +32(0)84 44 48 11 – www.aubergeduprevost.be



Du mardi au dimanche de 12h à 18h, vendredi et samedi jusqu'à 21h.

Horaire réduit en hiver.



**FOURNEAU
SAINT-MICHEL**
(Saint-Hubert)

L'Estaminet Al Pèle

Brasserie dans un cadre typiquement ardennais proposant une restauration paysanne. La cuisine se veut simple et savoureuse, concoctée uniquement avec des produits du terroir et régionaux. Des plats servis dans la poêle de cuisson. Spécialités : omelettes, poêlées (la poêlée des moines), plats mijotés, Lessé de gatte.

Fourneau Saint-Michel (Parking 1) – 6870 Fourneau Saint-Michel

+32(0)84 44 59 51 – +32(0)494 41 64 53 – www.wallux.com/alpele-saint-hubert



Lundi, jeudi, vendredi : de 11h à 17h. Samedi, dimanche et jours fériés : de 11h à 19h. Fermé mardi et mercredi sauf vacances scolaires.



HALMA
(Wellin)

Jijibaba

Situé dans un écrin de verdure dans les ardenne belges, Jijibaba vous propose d'apporter à vos balades, vos réunions de famille ou vos soirées entre amis, une touche d'orient grâce à nos Bento à emporter.

Rue de Dinant 38 – 6922 Halma
+32(0)84 47 89 08 – www.jijibaba.be

🕒 Le mercredi de 18h à 20h30, du jeudi au dimanche et jours fériés de 12h à 20h30. Fermé le lundi, le mardi.

HATRIVAL
(Saint-Hubert)

Oui l'eut cru

Café-Taverne.

Rue de l'Eglise 18 – 6870 Hatrival (Saint-Hubert)
+32 (0)473/33 03 42

🕒 Lundi, mercredi et jeudi de 16h30 à 20h. Vendredi de 16h30 à minuit. Samedi et dimanche de 11h30 à minuit.

📶🐕

LANEUVILLE-AU-BOIS
(Tenneville)

Le Repos du Moineau

Restaurant proposant une cuisine bistro-nomique à base de produits locaux.

Laneuville-au-Bois 17 – 6970 Tenneville
+32(0) 478 53 79 97 – info.lereposdumoineau@gmail.com
www.lereposdumoineau.be

🕒 Ouvert le vendredi soir, le samedi soir, le dimanche midi et soir.



LIBIN

Brasserie « Les Frangins »

Taverne-Restaurant, Bar & Grill

Rue du Commerce 39 – 6890 Libin
+32(0)460 96 54 61 – www.facebook.com/Brasserie-Les-Frangins

🕒 Du jeudi au lundi de 11h30 à 22h.

LIBIN

La Vendetta Cinque

Dans un cadre moderne, La Vendetta propose un large choix de pizzas et autres spécialités italiennes.

Rue du commerce 47 – 6890 Libin
+32(0)61 65 69 67 – www.lavendetta.be

🕒 Du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 18h à 22h. Fermé le lundi sauf fériés. Fermé le samedi matin.

📶🐕

LIBIN

Le Refuge de l'Ecurie d'en bas

Restaurant chaleureux installé dans une vieille bâtisse de plus de 200 ans proposant une cuisine savoyarde de mi-novembre à mi-janvier.

Rue Paul Dubois 69 – 6890 Libin
+32(0)491 08 18 72 – www.facebook.com/lerefugeLibin

🕒 Mi-novembre à mi-janvier : jeudi, vendredi, samedi dès 18h30, dimanche de 12h à 16h.

LIBRAMONT

Brasserie « Café Louise »

Brasserie qui a à cœur de proposer une cuisine « fait maison » à base de produits frais et locaux soigneusement sélectionnés. Aux incontournables et indémodables de sa carte s'ajoutent des suggestions au fil des saisons. Bières belges et étrangères, whiskies, gins, rhums renommés, vins.

Avenue de Bouillon 68 – 6800 Libramont
+32(0)61 23 36 76 – cafelouise.be

🕒 Du mardi au jeudi de 12h à 15h et de 18h à 22h30, vendredi de 12h à 23h30 et samedi de 18h à 23h30. Fermé dimanche et lundi.



LIBRAMONT

Inverso Ristorante

Le chef italien Luca vous concocte avec passion une cuisine italienne authentique et raffinée, des plats faits maison. La carte des vins offre un large choix du nord au sud de l'Italie. La carte varie en fonction des saisons et met en valeur les produits d'Italie.

Avenue de Houffalize 42B – 6800 Libramont-Chevigny
+32(0)61 29 25 07 – www.facebook.com/Inverso-Ristorante

🕒 Du mardi au vendredi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 21h30 et samedi de 18h30 à 22h. Fermé dimanche et lundi.



LIBRAMONT

La Romantica

Restaurant-dancing
Avenue de Bouillon 98b – 6800 Libramont
+32(0)61 31 20 25 – www.laromantica.net

🕒 Ouvert du vendredi au dimanche.

LIBRAMONT

La Souris Gourmande

Grand choix de vins, d'épicerie fine, de fromage, de charcuterie fine de la région, pâtes fraîches et ravioles. Raclette et service traiteur.

Avenue de Bouillon 77 – 6800 Libramont
+32(0)61 68 81 91 – www.lasourisgourmande.be

🕒 Du mardi au samedi de 9h30 à 18h.



LIBRAMONT

La Table des Ateliers Bis

Dans une ambiance sereine, savourez une cuisine de type brasserie française et terroir ardennais.

Rue du printemps 25 – 6800 Libramont-Chevigny
+32(0)493 51 98 39 – www.saupont.be

🕒 Uniquement le midi du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30.



LIBRAMONT

La Vecchia Romagna

Restaurant-pizzeria.
Grand Rue 45 – 6800 Libramont
+32(0)61 32 10 42 – www.romagnacgd.be

🕒 Mardi de 18h30 à 22h, du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 18h30 à 22h.



LIBRAMONT

La Vendetta Due

Restaurant-pizzeria proposant un grand choix de pizzas (plus de 40 sortes), pâtes et gratinés, cuisine traditionnelle.

Avenue de Houffalize, 18 – 6800 Libramont
+32(0)61 31 20 25 – www.lavendetta.be

🕒 Du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 18h à 22h.



LIBRAMONT

Le Créta

Restaurant face à la gare, proposant des spécialités grecques et une cuisine traditionnelle française. Le patron en cuisine, crétois d'origine, prépare ses plats selon des recettes en provenance directe de Crète. Spécialités : mezze, agneau, poisson.

Rue de La Gare 21 – 6800 Libramont
+32(0)61 22 43 94 – www.restaurant-creta.be

🕒 Du lundi au mardi de 11h30 à 14h et de 18h15 à 22h. De jeudi à dimanche de 11h30 à 14h et de 18h15 à 23h30. Fermé le mercredi.



LIBRAMONT

Le Traditionnel

Tenu par une équipe très motivée, le Traditionnel vous propose de passer un moment agréable en famille, entre amis ou en amoureux. Résolument tourné vers la convivialité, la carte proposée se veut variée et adaptée à tous les goûts et toutes les générations. Possibilité de commander à emporter et de livraison.

Avenue de Houffalize, 16 – 6800 Libramont
+32(0)61 58 70 23 – www.traditionnel.be

LIBRAMONT

Le Triskell

Les cuisiniers de ce restaurant vous proposent des plats généreux et gourmands, composés de produits locaux mi en valeurs par une cuisine authentique.

Place Communale 4/8 – 6800 Libramont
+32(0)61 46 07 54 – facebook.com/restaurantletriskell/

🕒 Lundi, jeudi et vendredi de 12h à 15h et de 18h à 21h. Samedi de 17h à 21h et dimanche de 12h à 15h. Fermé le mardi et mercredi.

LIBRAMONT

Le 13

Restaurant gastronomique au décor moderne et agréable. Le Chef propose une cuisine goûteuse, fraîcheur à base de produits du marché. Changement de carte tous les 3 mois, menus à thème. Menu Michelin Bib Gourmand 39 €.

Rue des Alliés 17 – 6800 Libramont
+32(0)61 27 81 32 – +32(0)495 52 77 24 – www.le13.be

🕒 Mardi de 12h à 14h, mercredi de 12h à 14h et de 19h à 21h, jeudi de 12h à 14h, vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h, samedi de 19h à 21h et le dimanche de 12h à 14h. Fermé le lundi.

LIBRAMONT

Le Chalet Chamonix

Chalet savoyard, restaurant éphémère de spécialités savoyardes (raclette, fondue,...) Situé à l'intérieur de la halle aux foires, ce chalet en bois de 80 couverts vous offre un dépaysement garanti.

Place Communale 7 – 6800 Libramont
+32(0)474 51 51 09 – info@halleauxfoires.be – chalet-chamonix.be

🕒 De novembre à janvier.

LIBRAMONT

Table et Comptoir

Restaurant de viande et poisson à tendance local. Lunch le midi et bistronomie le soir. Possibilité de traiteur sur commande et à emporter.

Spécialités : ravioles à la truffe, sauces, gibier et poisson beurre blanc.

Avenue de Bouillon 78 – 6800 Libramont

+32(0)61 55 02 07 – www.tableetcomptoir.be

🕒 Du mardi au samedi de 11h45 à 14h et de 18h45 à 23h. Fermé lundi et dimanche. Possibilité de réserver pour des groupes de 10 à 50 pers.



LIBRAMONT

Wok d'Orient

Wok et buffet à volonté (cuisines vietnamienne, thaïlandaise, chinoise et japonaise).

Avenue de Bouillon 64 – 6800 Libramont

+32(0)61 68 98 88 – www.wokdorient.be

🕒 De 12h à 15h et de 18h à 23h30. Fermé mardi sauf jours fériés.



MIRWART
(Saint-Hubert)

Le Restaurant du Château de Mirwart

Restaurant gastronomique en plein cœur du château. Le Chef Pajtim a pour ambition de faire de chaque plat une œuvre d'art. Il a obtenu la note de 16/20 chez Gault Millau

Rue du Château 29 – 6870 Mirwart

+32(0)84 45 00 20 – www.chateaudemirwart.be

🕒 Du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 21h

RECOGNE
(Libramont-Chevigny)

La Muse Bouche

Au rythme des saisons, Barbara, chef de cuisine propose savoir culinaire allié à sa créativité. Une cuisine sur-mesure, éthique et moderne.

Spécialités : divers burgers pur bœuf, suggestions au gré des produits.

Rue des Bacs 7 – 6800 Recogne

+32(0)494 93 47 16 – www.la-muse-bouche.be

🕒 Lundi, mardi, et du jeudi au samedi de 11h30 à 14h. Le soir sur réservation à partir de 6 couverts. Fermé mercredi et dimanche.



RECOGNE
(Libramont-Chevigny)

Lunch Garden

Avenue de Bouillon 98 – 6800 Recogne

+32(0)61 50 40 72 – www.lunchgarden.com

🕒 Du lundi au jeudi de 8h30 à 21h, vendredi et samedi de 8h30 à 21h30, dimanche de 11h à 21h. Cuisine fermée 30 min. avant l'heure de fermeture.

RECOGNE
(Libramont-Chevigny)

Pizza Hut

L'Aliénau 104 – 6800 Recogne

+32(0)61 22 82 40 – www.pizzahut.be

🕒 Du lundi au dimanche de 11h30 à 22h. Livraisons : du lundi au dimanche de 12h à 14h30 et de 17h30 à 21h30.



REDU
(Libin)

Au Clocher

Taverne-restaurant proposant une cuisine du terroir et de saison.
Suggestions : la truite meunière, l'assiette ardennaise, les desserts.
Restauration le midi et le soir, tea-room l'après-midi.

Rue de Saint-Hubert 17 – 6890 Redu
+32(0)478 43 46 86 – +32(0)61 65 52 25 – www.auclocher.be

🕒 Du jeudi au lundi. Fermé lundi soir, mardi et mercredi. Fermé uniquement le mercredi durant les vacances scolaires. Réservation souhaitée.



REDU
(Libin)

Bistro bucolique

Resto-bistrot, cadre insolite, cuisine franche, cordiale, élaborée avec des produits locaux et de saison. Lieux de fabrication et de vente de nos produits (rillettes, houmous et gourmandises sucrées).

Spécialités : cuisine mijotée, tea-time, planches à partager, bières locales...

Rue de Transinne 21 – 6890 Redu
+32(0)495 78 76 72 – www.facebook.com/Makeadish01

🕒 Congés scolaires du jeudi au dimanche de 12h à 22h.

Hors saison : week-end.



REDU
(Libin)

Forno

Restaurant dont les spécialités sont les pizzas au feu de bois et suggestions de saison.

Rue de Saint-Hubert 16 – 6890 Redu
+32(0)61 65 63 90 – +32(0)495 21 90 52 – www.hotel-restaurant-redu.be/le-forno

🕒 Lundi et mardi, du vendredi au dimanche. Fermé mercredi et jeudi. sauf jours fériés. Fermé uniquement le jeudi durant les vacances scolaires.



REDU
(Libin)

L'Auberge Gourmande

Restaurant et petite restauration. Restaurant typiquement ardennais situé au cœur du Village du Livre de Redu. Ambassadeur ORVAL, Gouverneur de la Trappe et Partner Chimay. Terrasse ensoleillée. Parking. Spécialités : la viande de bœuf, les jambonneaux, la carte des bières et trappistes en brasserie.

Rue de Transinne 25 – 6890 Redu
+32(0)61 65 62 52 – +32(0)475 42 16 33 – www.redu-auberge.be

🕒 Du mercredi au dimanche de 10h à 22h. Fermé lundi et mardi toute l'année, sauf férié.



REDU
(Libin)

Le Fournil

Depuis 1979, Le Fournil vous accueille dans le Village du Livre et vous propose une Cuisine de type Bistronomique mettant en valeur les produits locaux.

Place de l'Esro 58 – 6890 Redu
+32(0)495 21 90 52 – +32(0)61 65 56 32 – www.le-fournil.be

🕒 Du mercredi au dimanche. Fermé lundi et mardi sauf jours fériés. Fermé uniquement le mardi durant les vacances scolaires.



REDU
(Libin)

Mudia Café

Petite restauration, bibliothèque avec des Livres d'art, grande terrasse ensoleillée. Accès via le grand portail à côté du musée (indépendamment de la visite du musée).

Place de l'Esro, 61 – 6890 Redu
+32(0)61 51 11 96 – info@mudia.be

 Tous les week-ends, jours fériés et vacances scolaires de 10h à 18h.


RESTEIGNE
(Tellin)

Chez Dindin

Brasserie située en bord de Lesse, l'établissement propose de la petite restauration.

Rue de la Carrière 147 – 6927 Resteigne
+32(0)84 38 83 34

 Fermé mercredi hors vacances scolaires.


RESTEIGNE
(Tellin)

La Cathédrale

Le maître de maison propose un lunch et un menu du marché. La carte comporte un large éventail de plats savoureux, une cuisine franco-belge ponctuée de produits régionaux et de saison. Journées à thème (homard, asperge, gibier).

Grand Rue 25 – 6927 Resteigne
+32(0)497 63 62 53 – www.lacathedrale.be

 Tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi.
  

RESTEIGNE
(Tellin)

Lesse Capade



Petit restaurant au bout de nulle part, en bord de Lesse. Ambiance campagnarde : jolie véranda et terrasse. Cuisine de produits frais, de qualité et de saison, 13/20 au Gault et Millau.

Rue de la Carrière 155 – 6927 Resteigne
+32(0)84 34 40 07 – +32(0)495 61 54 16 – www.lessecapade.be

 Fermé mardi et mercredi.
 

SAINT-HUBERT

Il Diablo

Restaurant italien dans un cadre contemporain au centre-ville. Spécialités : pizza du Chef, farfalles au poulet épicé-roquette et parmesan, ballotine de poulet, etc.

Place du Marché 16 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 51 13 48 – www.ildiablo.be

SAINT-HUBERT

Le Basilic

Au pied de la basilique, le Chef propose une fine cuisine créative. Des mets raffinés, mélange de goûts, de parfums et d'originalité, dégustés dans un cadre reposant et accueillant. Salades en été, choucroute et tartiflette en hiver (brasserie). Réservation par téléphone ou sur place.

Place de l'Abbaye 8 – 6870 Saint-Hubert

+32(0)61 50 48 58 – www.le-basilic.be

☹ Fermé lundi et mercredi soir.



SAINT-HUBERT

Le Camélia

Restaurant asiatique situé face à l'ancien Palais Abbatial, au centre-ville.

Place de l'Abbaye 4 – 6870 Saint-Hubert

+32(0)61 61 18 00 – www.hotelcamelia.be

☹ Fermé le lundi.



SAINT-HUBERT

Le Chalet

Restaurant proposant une cuisine bistro-mique dans un cadre chaleureux et boisé.

Europacamp 3 – 6870 Saint-Hubert

+32(0)471 29 68 38 – alaimephilippe10@gmail.com

www.facebook.com/campingeuropacamp.be

☹ En saison (juillet et août : fermé le mardi. Hors saison : fermé le lundi et mardi.



SAINT-HUBERT

Le Chalet de la Forêt

Etablie depuis plus de 20 ans dans le centre-ville, cette brasserie-restaurant au cadre de charme et à l'ambiance « chalet suisse » propose une cuisine volontairement traditionnelle, alliant gastronomie ardennaise et spécialités valaisannes. Spécialités : vaste choix de gibier en saison. Fondues, raclette..

Place du marché 25 – 6870 Saint-Hubert

+32(0)61 61 33 04 – www.chaletdelaforet.com

☹ De 10h à 22h. Fermé mardi, mercredi et jeudi midi.

Réservation souhaitée.



SAINT-HUBERT

Le Coin Gourmand

Bistrot de Terroir dans un cadre où le bois règne en maître. Le chef propose notamment des spécialités ardennaises, des grillades et du gibier en saison (plat du jour et carte variée). Bières spéciales, bières et limonades bio.

Rue Saint-Michel 130 – 6870 Saint-Hubert

+32(0)61 25 68 17 – +32(0)495 84 16 21

www.facebook.com/BrasserieRestaurantLeCoinGourmand

☹ Brasserie ouverte tous jours dès 10h. Restaurant fermé lundi soir, mardi soir et mercredi midi et soir.



SAINT-HUBERT

Le Saint-Gilles

Restaurant situé à deux pas de la Place du Marché, avec vue sur la cuisine depuis la salle. Le Chef propose une cuisine française inspirée des produits du terroir et qui varie en fonction des saisons.

Rue Saint-Gilles 28 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 23 28 94 – www.facebook.com/people/Restaurant-Le-Saint-Gilles

 Du dimanche au mardi de 11h30 à 14h et de 17h30 à 20h30 et le vendredi et samedi de 11h30 à 14h et de 17h30 à 21h.



SAINT-HUBERT

Le 2G

Restaurant familial situé dans le centre de la ville de Saint-Hubert.

Place du marché 7 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 61 10 93 – www.hotel2g.net

 Tous les jours de 12h à 14h et à partir de 18h.



SAINT-HUBERT

Romain des Bois

Estaminet face à la basilique. Atmosphère typiquement forestière, ambiance musicale relax, décoration subtilement boisée, service convivial. Plats du terroir et vins du monde. Egalement petite restauration.

Place du Marché 17 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 40 01 96 – www.romain-des-bois.com

 Du mercredi au dimanche midi et soir.



SAINT-HUBERT

Les 100 Ciel

Hôtel-Restaurant. Cuisine traditionnelle.

Aérodrome 5 – i6870 Saint-Hubert
+32(0)61 41 55 17 – info@hotelles100ciel.be – www.hotelles100ciel.be

 Juillet-Août-Septembre ouvert 7j/7.

Hors saison (sauf vacances scolaire) ouvert les weekends.



SAINT-HUBERT

Pizzeria Greggorio

C'est au cœur de Saint-Hubert que vous retrouverez la pizzeria Greggorio où vous pourrez uniquement emporter des plats traditionnels qui feront plaisir au plus grands des gourmets. La carte à emporter comporte des pizzas, pâtes, hamburgers, escalopes...

Place du marché 24 – 6870 Saint Hubert
+32(0)61 46 47 77 – www.wallux.com/pizzeria-greggorio

 Du mardi au jeudi de 18h à 21h30 et du vendredi au dimanche de 18h à 22h.

SAINT-HUBERT

Wenzhou City

Restaurant chinois.

Rue du Mont 13 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)477 86 96 88 – +32(0)61 61 41 68

 Du lundi au dimanche de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 23h30. Fermé mardi.

SMUID
(Libin)

Hostellerie des Tilleuls – Le Weckpot

Restaurant familial dans lequel le calme, la relaxation et le plaisir sont privilégiés. Produits frais du marché. Spécialités : gibier en saison, fondues.

Rue des Loches 45 – 6890 Smuid
+32(0)61 61 23 94 – www.hostelleriedestilleuls.be

 Mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 19h à 21h.



SOHIER
(Wellin)

Les Tables De La Pause Verte

Cuisine bistronomique et savoureuse avec une grande sélection de vins. Point fort : ils privilégient les producteurs locaux et leurs récoltes de fruits, de légumes et d'aromates. Possibilité de déguster en terrasse un verre mais également d'y apprécier des glaces artisanales, gourmandises sucrées et de prendre du bon temps autour de la ferme.

Rue Faus Famenne 110A – 6920 Sohier
+32(0)84 38 97 27 – info@lestablesdelapauseverte.be

 Jeudi et vendredi soir, samedi et dimanche midi et soir.

TELLIN

Le Campagnard



Restaurant à caractère familial proposant une cuisine du terroir et travaillant des produits frais et de saison. Entre les services, taverne et petite restauration tea-room.

Rue Grande 5 – 6927 Tellin
+32(0)84 36 71 84 – www.campagnard.be

 Lundi et mardi midi et soir, mercredi midi, du vendredi au dimanche midi et soir. Fermé le mercredi soir et le jeudi sauf jours fériés.

En période d'été : fermé le jeudi.



TENNEVILLE

La Pizza Bella

Pizzeria installée le long de la traversée de la Nationale 4 à Tenneville. L'accueil y est chaleureux et les produits authentiques « made in Italy ». En plus des pizzas cuites 100% au feu de bois, découvrez-y des charcuteries et des fromages italiens au détail, ainsi qu'un large parfums pour les glaces.

Route de la Barrière 17 – 6970 Tenneville
+32(0)84 38 81 99 – <https://www.facebook.com/people/La-PIZZA-BELLA>

 Jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 18h à 21h.

TRANSINNE
(Libin)

La Barrière de Transinne



Dans une atmosphère cosy et chaleureuse, découvrez une cuisine inventive qui puise ses racines dans les mets de tradition. Cuisine de saison selon les produits du marché.

Rue de la Barrière 4 – 6890 Transinne
+32(0)61 65 50 37 – www.barrieredetraninne.be

 Du mercredi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 21h. Le samedi soir de 19h à 21h30. Le dimanche de 12h à 14h30 Fermé lundi et mardi.

TRANSINNE (Libin)

Voyager Cafe



Restaurant thématique de l'Euro Space Center de 170 places intérieures, et 120 places extérieures, une salle de banquet de 100 places. Plaine de jeux, wifi et parking gratuit. Large choix de plats brasserie, burgers, pizzas et bières régionales, ... Formules pour anniversaires, groupes et entreprises sur demande. Aussi accessible sans visite du centre.

Rue Devant les Hêtres 1 – 6890 Transinne
+32(0)61 65 57 47 – www.eurospacecenter.be



Voir site.



WELLIN

L'Atelier des sens

Atelier sensoriel proposant une formule de restauration très souple : salades, pâtes et pizzas (fines et croustillantes) côtoient les classiques de la cuisine française.

Grand place 7 – 6920 Wellin
+32(0)84 38 74 94 – www.latelierdessens.be



Lundi et du jeudi au dimanche de 12h à 14h et de 18h30 à 21h30. Fermé mardi et mercredi.



WELLIN

La Truite d'Argent

Restaurant travaillant les produits du terroir et proposant une carte variée avec une attention portée aux produits de saison. Spécialités: la Truite à l'Ardennoise, la Tourteline (création maison servie en période du carnaval de Wellin).

Rue Paul Dubois 3 – 6920 Wellin
+32(0)84 38 82 53 – latruitedargentwellin.be



Du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 18h à 20h30. Fermé lundi, mardi, jeudi soir et dimanche soir.



Friteries

LIBIN

Friterie de la Ferme

Spécialités : les produits de la ferme.

Rue Paul Dubois 70 – 6890 Libin

+32(0)497 33 83 41 – www.facebook.com/friteriedelafermelibin

🕒 Vendredi, samedi 11h30 à 14h et de 18h à 21h30, dimanche de 12h à 14h et de 18h à 21h30, lundi, mardi de 11h30 à 14h et de 18h à 21h.

LIBIN

Le Krousty

Friterie et burger's restaurant.

Rue du Commerce 33 – 6890 Libin

+32(0)61 65 66 23 – www.facebook.com/KroustyRestaurantFriterie

🕒 Du mardi au samedi et fermé le dimanche et lundi.

LIBRAMONT

Chez D'jess

Authentiques frites fraîches, hamburgers maison.

Avenue de Bouillon 115 – 6800 Libramont

+32(0)494 63 71 89 – chezdjess2020@hotmail.com

www.facebook.com/Friterie-Chez-Djess

🕒 Tous les jours de 11h à 14h15 et de 18h à 21h45.
Fermé le mercredi et dimanche midi.

LIBRAMONT

D'Jan Snack

Avenue de Houffalize 22 – 6800 Libramont

+32(0)61 50 25 10 – +32(0)495 65 12 19

🕒 Du lundi au dimanche 11h30 à 14h30 et de 17h à 23h.

LIBRAMONT

Friterie de la Grange

Avenue de Bouillon, 140 – 6800 Libramont

+32(0)493 41 91 79 – www.facebook.com/people/Friterie-La-Grange

🕒 Du mardi au samedi de 11h à 14h et de 18h à 21h, dimanche de 18h à 21h.
Fermé lundi, mardi soir, samedi midi et dimanche midi.

LIBRAMONT

Vachement Frites

Rue de la gare 5 – 6800 Libramont

+32(0)61 32 05 90 – www.facebook.com/VachementFritesLibramont

🕒 Lundi, mercredi et jeudi de 11h30 à 14h et de 18h à 20h, vendredi et samedi de 11h30 à 14h et de 18h à 21h. Fermé mardi et dimanche.

RECOGNE

(Libramont-Chevigny)

L'Etoile

Spécialités : hamburger maison, frites faites avec des pommes de terre en provenance de la ferme et épluchées à la friterie. Choix varié de menus et en saison, choix varié de salades.

Route de Neufchâteau 1 – 6800 Recogne

+32(0)61 23 35 52

🕒 Du mardi au samedi de 11h à 14h30 et de 17h30 à 22h, le dimanche de 17h30 à 22h. Fermé lundi.

📶 (WIFI)

RECOGNE
(Libramont-
Chevigny)

Quick

Rue de l'Aliénau 3 – 6800 Recogne
+32(0)61 25 69 50 – www.quick.be

🕒 Du lundi au dimanche de 10h à 23h. Drive : du lundi au jeudi et dimanche de 10h à 23h, vendredi et samedi de 10h à 1h.



SAINT-HUBERT

Cass'Dalle

Spécialités : frites et hamburgers.

Rue de la Fontaine 7 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 32 14 64 – www.lecassdalle.one2three.be

🕒 Du mardi au dimanche de 11h à 14h et de 17h30 à 21h. Fermé lundi.



SAINT-HUBERT

Ketch'Up

Spécialités : Sauce fromage et sauce chaude maison, boulette maison, hamburger pur bœuf (9 sortes) : Le saint Hubert, Le borquin, Le bûcheron, Le tartiflette, Le big Ben, Le chef, L'italien, Le mini Ben, le simple ketch Burger.

Rue du Thiers 2 – 6870 Saint-Hubert
+32(0)61 61 20 32 – www.facebook.com/GILLARD.GIGI

🕒 Lundi, du mercredi au dimanche de 11h45 à 14h15 et de 18h à 21h30.

Fermé mardi.



TELLIN

La Patate chaude

Friterie itinérante. Spécialité : le Patate Burger.

Rue de Rochefort 29 (Parking du Minimarket) – 6927 Tellin
+32(0)471 19 15 94 – www.nassogne.be/annuaire/la-patate-chaude

🕒 Dimanche de 17h30 à 21h.

TENNEVILLE

La Chouffette 3

Pommes de terre épluchées sur place chaque jour. Spécialités en saison : l'entrecôte, les tomates crevettes, les carbonnades, les boulettes maison et bien d'autres.

Route de la Barrière 20 – 6970 Tenneville
+32(0)470 32 86 47

🕒 Du mardi au dimanche de 11h30 à 21h30.

TENNEVILLE

Frites Burgers&Co

Spécialités : les burgers (12 choix) à base de viande (20 % de matière grasse) livrée quotidiennement et pain adéquat, les boulettes maison (chasseur, provençal), divers snacks.

Route de Bastogne 21A – 6970 Tenneville
+32(0)471 51 67 20 – www.facebook.com/FritesBurgers-Co

🕒 Avril à décembre : du mercredi au dimanche de 11h30 à 14h et de 18h à 21h. Fermé lundi et mardi

Janvier à mars : du jeudi au dimanche de 11h30 à 14h et de 18h à 21h.

Fermé lundi, mardi, mercredi

WELLIN

Friterie franco-belge

Grand-Place – 6920 Wellin
+32(0)84 38 90 70

🕒 Le week-end de 11h30 à 14h et de 17h30 à 21h30.

Autres snacks & sandwicheries

LIBRAMONT

Boulangerie Collin (p. 15)

LIBRAMONT

Chez Mamotte

Sandwicherie.

Avenue de Houffalize 7 – 6800 Libramont-Chevigny

+32(0) 61 37 37 14 – chezmamotte@hotmail.com

www.facebook.com/Sandwicherie-Chez-Mamotte

🕒 Du lundi au vendredi de 10h à 14h30.

LIBRAMONT

Ardenne Snack

Snack friterie, kebabs

31 Avenue de Bouillon – 6800 Libramont

+32(0)61 73 30 74 – www.facebook.com/ardennesnack

🕒 Tous les jours de 11h30 à 23h.

LIBRAMONT

Le Coupe Faim

Rue de la Gare 11 – 6800 Libramont

+32(0)498 81 22 29 – <https://fr-fr.facebook.com/Le-Coupe-Faim>

🕒 Du lundi au vendredi de 8h à 18h, le samedi de 10h à 15h

Fermé dimanche.

LIBRAMONT

M Délices

Sandwiches, pâtes, paninis, salades.

Avenue Herbofin 8 – 6800 Libramont

+32(0)496 08 02 69 – www.facebook.com/M-Délices

🕒 Période hors vacances : du lundi au vendredi de 9h à 14h. Samedi de 10h30 à 14h. Vacances scolaires : du lundi au vendredi de 9h30 à 13h30 et le samedi de 10h30 à 14h.

LIBRAMONT

Sandwicherie Pep'S

Spécialités : les sandwichs maison préparés avec des charcuteries authentiques d'Ardenne, en provenance de la boucherie Leitz située en face.

Rue du Serpont 21 – 6800 Libramont

+32(0)61 21 75 99 – <https://wallux.com/sandwicherie-peps-libramont-chevigny>

🕒 Du lundi au vendredi de 7h à 15h30, samedi de 10h à 14h.

Fermé dimanche et jours fériés.

SAINT-HUBERT

Arnould Pâtissier (P. 16)

SAINT-HUBERT

Maison Simar

Epicerie fine belge et artisanale, vins de qualité, paniers garnis pour toutes occasions.

Place de l'Abbaye 1 – 6870 Saint-Hubert

+32(0)61 46 01 55 – +32(0)478 48 44 34

www.maisonsimar.be avec commande en ligne – www.facebook.com/Maison-Simar

🕒 Du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Fermé samedi et dimanche.



Autres snacks & sandwicheries

SAINT-HUBERT

Pita Land

Rue de la Fontaine 13 – 6870 Saint-Hubert

SAINT-HUBERT

Point Break

Pains variés, paninis, pâtes, glaces et confiseries.

Rue Saint-Gilles 52 - 6870 Saint-Hubert

+32(0)470 28 07 00 – www.facebook.com/6870PointBreak

🕒 Du lundi au vendredi de 8h à 16h30, samedi de 10h à 14h.

Fermé dimanche.



TELLIN

Boulangerie Delhaye (p. 16)

TELLIN

L'Open

Autoroute E411 – 6927 Tellin (Présent des deux côtés de l'autoroute)

+32(0)61 31 31 66

🕒 Tous les jours de 7h à 21h.



TENNEVILLE

Boulangerie Baltus

Route de la Barrière 29C – 6970 Tenneville

+32(0)84 45 61 60

🕒 Lundi, mardi, mercredi, jeudi, samedi de 7h30 à 19h. Vendredi de 7h30 à 20h. Dimanche de 7h30 à 18h.

WELLIN

Panos Q8 Halma

Rue de Dinant 36a – 6922 Wellin

+32(0)84 38 84 04

🕒 Ouvert 24h/24.

WELLIN

Rôtisserie Dury

Grand-Place – 6922 Wellin

+32(0)476 98 20 67

🕒 Vendredi soir à 17h.

Salons de dégustation

LIBRAMONT

La Pause Chocolat-Thé

Grand Rue 31 – 6800 Libramont
+32(0)61 53 58 14 – www.lapausechocolat-the.com

🕒 Du mardi au samedi de 10h à 18h.

LIBRAMONT

L'Univers de Loulou

Dessous la Ville 2 – 6800 Libramont
+32(0)61 46 64 85 – luniversdeloulou@gmail.com – <https://luniversdeloulou.com>

🕒 Mercredi au vendredi de 10h à 18h, le samedi de 9h30 à 18h, le dimanche de 9h30 à 12h. Fermé le lundi et le mardi.

SAINT-HUBERT

Arnould Pâtissier (P. 16)

SAINT-HUBERT

Maison Simar (P. 37)



Maison du Tourisme de la Forêt de Saint-Hubert

Place du Marché, 15 – B 6870 Saint-Hubert
+ 32(0)61 61 30 10
info@foretdesainthubert-tourisme.be
www.foretdesainthubert-tourisme.be

  @foretdesainthubert



Office communal du Tourisme de Libin

Place de l'Esro 60 – 6890 Redu
+32(0)61 65 66 99 – tourisme@libin.be
www.libin.be

 @tourisme.libin

Office communal du Tourisme de Libramont-Chevigny

Grand'Rue 24 – 6800 Libramont-Chevigny
+32(0)61 27 04 82 – tourisme@libramont.be
tourisme.libramontchevigny.be

 @officedutourismelibramont

Royal Syndicat d'Initiative de Saint-Hubert

Place du Marché 15 – B-6870 Saint-Hubert
+ 32(0)61 61 30 10 – info@rsi-sainthubert.be
www.sainthubert-tourisme.be

 @rsisainthubert

Office communal du Tourisme de Tellin

Rue Grande 21a – 6927 Tellin
+32(0)84 36 60 07 – tourisme@tellin.be
www.tellin.be/tourisme

 @officedutourismedtellin

Syndicat d'Initiative Champлон-Tenneville

Grand-Rue 164 – 6971 Tenneville
+32(0)84 45 54 26 – tourisme@tenneville.com
www.tenneville.com – www.baindeforet.be

 @baindeforetardenne

Office communal du Tourisme de Wellin

Grand place 2 – 6920 Wellin
+32(0)84 41 33 59 – tourisme@wellin.be
www.wellin.be/loisirs/tourisme

 @officedutourismewellin  @wellintourisme



Ce guide a été réalisé sur base des informations collectées auprès des opérateurs touristiques pour l'année 2022. La Maison du Tourisme ne peut être tenue responsable des éventuelles modifications qui pourraient intervenir par la suite. **Il est conseillé de se renseigner avant le départ afin de vérifier si les données mentionnées sont toujours d'actualité.**
Édition 2022

ÉDITEUR RESPONSABLE

Maison du Tourisme de la Forêt de Saint-Hubert, asbl – V. Arnould, Présidente

COPYRIGHTS PHOTOS : Imagin-it — Projet LEADER Nov/Agriculture, DBCréation, Wallux.com, Mathilde Vaillant, Maison du Tourisme de la Forêt de Saint-Hubert, La Truite de Freux, La Pause Chocolat-Thé, Office du Tourisme de Libramont-Chevigny, A la Ferme Arc-en-Ciel, Chèvrerie Le Wisbeley, Valérie Jourdain, Didier de la Hamayde, FTLB-P. Willems, Marcassou, Biofarm, Véronique Peters, I. Jusseret, M. Pécheur, Pexel.com, Pexels@Lisa Fotios, Vincent Rivaud from Pexels, Stock.adobe.com, A la Source, V. Wyns, La Brasserie des Tchets, Les Alpines de la Core, La Ferme Arc-en-ciel, Jardin du Moulin, Ferme du long pré.

