

■ Astuces

Culture gastronomique. Un grand espace au bout du jardin est consacré au potager et aux fleurs à couper. Le Bouillon Blanc fournit le restaurant étoilé "La Grappe d'Or", à Torgny, en légumes de saison, mais aussi en fleurs pour composer les bouquets qui décorent l'hôtel et le restaurant. Quelques-unes sont également au cœur des préparations du chef. Clément Petitjean met un point d'honneur à travailler avec des produits de saison et des producteurs locaux. Une approche avant tout artisanale, qui fait triompher dans son restaurant le bon et le beau.

Concours de l'entrepreneur de jardins de Wallonie. Déjà lauréat en 2010, le travail d'Hughes Fernet a été récompensé cette année par une médaille d'or. Il a présenté à cette occasion son propre jardin. Le jury a été séduit par son style très personnel, où botanique, minéral et nature s'entremêlent, laissant croire aux promeneurs qu'il a toujours fait partie du paysage.

La Halle du Bouillon Blanc. A côté de la maison, un long bâtiment en bois abrite la Halle du Bouillon Blanc. Cette salle, conçue par Hughes Fernet, sert régulièrement de cadre à des spectacles et à des concerts. Ce 7 décembre, à 20h30, c'est le guitariste Jacques Stotzem qui montera sur scène. Pour le programme et les réservations, voir le site du Bouillon Blanc.

Alexandre Vandiest, paysagiste à Neufchâteau. Le Bouillon Blanc collabore avec le bureau d'études d'Alexandre Vandiest. Ils ont en commun le même amour des jardins et des plantes qu'ils mettent au service de leur clientèle pour que l'aménagement qu'ils proposent soit en phase avec leurs rêves.

Le bouillon blanc

✦ En Ardennes, au Bouillon Blanc, Hughes Fernet crée des jardins sereins et heureux. Une des facettes des activités regroupées sous ce nom, où l'entraînent ses passions: la nature, la musique et le théâtre.

En balade Marie Noëlle Cruysmans et Marie Pascale Vasseur

LE BOUILLON BLANC, c'est une molène, le *Verbascum thapsus*. A Sensenruth, non loin de Bouillon, c'est aussi un merveilleux jardin que jouxte une pépinière spécialisée. Cette molène est le reflet de ce qui fait la philosophie jardinière d'Hughes Fernet. Naturelle et sauvage, quoique forte et architecturée, vagabonde et fidèle, elle s'intègre parfaitement aux endroits où elle a choisi de s'établir.

Au détour de la route du village, sur le bas-côté, un massif de graminées et de fleurs joue dans la lumière et vous sourit. Le regard attiré par ce que la nature semble avoir organisé avec tant de délicatesse, de subtilité et de poésie, vous vous arrêtez. Vous êtes arrivé. Déjà sous le charme.

Il y a quelques années, Hughes Fernet transforme la pâture le long de la maison familiale en un jardin où il fait bon vivre. Pour ce faire, il préserve le vallonnement, les limites irrégulières, les haies d'origine et les vieux arbres fruitiers dont il apprécie les troncs nouveaux. A ces éléments, il ajoute les arbres et les arbustes qu'il aime et qui se plaisent ici.

Les hydrangeas, et plus particulièrement les *Hydrangea serrata*, sont de ceux-là. Petit à petit, naît un espace fluide et harmonieux qui se dévoile au fil de la balade. De quoi émoustiller la curiosité des plus placides. Coins et recoins, lignes et courbes engendrent des atmosphères variées toujours en accord avec le paysage environnant. Bien présent à travers les belles percées dans les haies, il rappelle que c'est en lui que le maître des lieux puise son inspiration. Le jardin est ici le miroir de la relation au monde de son propriétaire. Le résultat de la rencontre

entre lui, la terre et les végétaux. Les plantes vivaces y occupent une place importante. Elles qui sont la joie et la vie des parterres. Elles colorient ses jardins sans préjugé, elles sont toutes belles. Il les utilise de telle sorte qu'elles frôlent les passants et les invitent à les toucher et à les sentir. Les cadeaux du vent et des oiseaux sont, eux aussi, les bienvenus. Chineur de plantes, Hughes Fernet l'est très certainement. Pour élargir l'éventail des possibilités. Il lui semble, en effet, essentiel d'éviter toute uniformisation des jardins, trop souvent réduits de nos jours à n'être plus que des espaces fonctionnels. Les fleurs ont toute son attention, mais aussi leur feuillage et leur forme. Tel cet espace consacré aux géantes.

Ici, la terre est acide, drainante, avec pas mal de cailloux. Le schiste est la roche caractéristique de l'Ardenne. Il est partout et fait partie de la vie des habitants depuis toujours. Hughes Fernet l'utilise avec talent. Pierres de schiste brut sur la terrasse, elles ne glissent pas par temps pluvieux. Epalis (pierres dressées qui séparaient les pâtures autrefois ou marquaient les limites de propriété) aux teintes et dessins variés qui retiennent les terres, pétales de schiste, piquets de clôture. La pierre dans tous ses états au service de la beauté.

Dans sa pépinière, l'offre est différente de celle que l'on trouve ailleurs. Chaque nouvelle acquisition est testée, car les hivers ardennais sont longs et rigoureux. Il arrive que la belle saison soit dans cette région amputée de deux mois. Quand les forsythias fanent à Bruxelles, ils débourent au Bouillon Blanc.

Certaines plantes se ressemblent où bon leur semble, indépendance qui n'est pas pour déplaire à Hughes Fernet. S'il le faut, il y met bon ordre doucement... tranquillement, comme il aime que les choses se fassent.



+ Les "plus" de Momento

BOUILLON BLANC

Rue Saint-Lambert, 65, à 6832 Sensenruth.
T. +32 (0)61 21 40 93
www.bouillonblanc.be

ALEXANDRE VANDIEST

Architecte paysagiste
Le Monti Djauquet, 1, à 6840 Respelt.
T. + 32 (0)61 32 00 16
www.alexandrevandiest.be

GASTRONOMIE

La Grappe d'Or
Rue de l'Ermitage, 18, à 6767 Torgny.
T. + 32 (0)63 57 70 56
www.lagrappeador.be

GROSSES LÉGUMES

Le réseau "Grosses légumes" s'inscrit dans une démarche de défense d'une agriculture paysanne locale. L'association propose un panier de légumes hebdomadaire. La Halle est un des points de dépôt.
Contact : lesgrosseslegumes@laposte.net

RÉSISTANCE

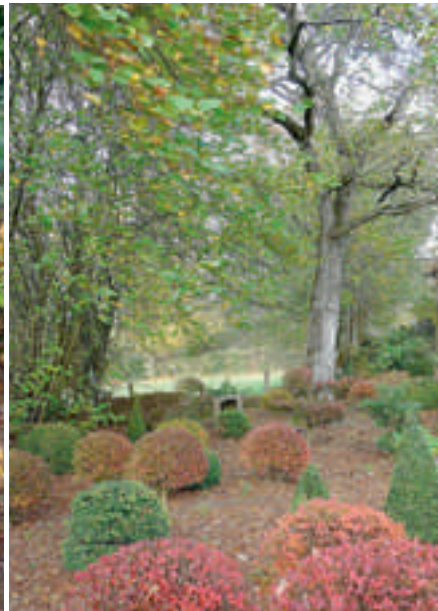
Avec sa monnaie locale, la Lorraine belge est entrée en résistance financière. Un groupe de citoyens, constitué en asbl, a créé l'Epi, un système de bons d'échanges locaux circulant dans un réseau de prestataires. La Halle du Bouillon Blanc accepte les épis.
www.enepisubonsens.eu



Vue du jardin avec l'Exochorda.



Pieux de schiste soutenant les glaïeuls.



Le jardin des topiaires avec les Enkianthus en couleurs d'automne.

Fiction

Le Bouillon Blanc fait du cinéma. Prochainement, sortira sur nos écrans le film de Philippe Claudel "Avant l'hiver". Daniel Auteuil, Richard Berry, Kristin Scott Thomas et... le Bouillon Blanc y participent. Il y a un petit temps, le chef décorateur contacte Hughes Fernet pour réaliser le jardin du film. Il doit être exceptionnel. Dans le scénario, c'est un jardin visité et admiré par un grand public. Seul problème, il n'existe pas et doit être prêt quelques mois plus tard. Pas le temps de grandir, encore moins de vieillir. En trois semaines, l'équipe du Bouillon Blanc monte un jardin adulte. Ayant pris part précédemment au tournage de "La femme de Gilles", elle avait acquis une indéniable expérience dans la réduction des saisons et de leurs effets à quelques semaines. Pas toujours simple, cependant. Dans cette histoire, beaucoup de scènes ont pour cadre le potager. Tous les légumes durent être cultivés dans des centaines de pots pour être mis en place selon les exigences du déroulement des prises de vues. Un jour, l'été, le lendemain, le printemps. Les pivoines en feuilles se voient gratifiées de fleurs en soie, les leurs étant fanées depuis belle lurette. Les groseilliers sont en panne de groseilles. Qu'à cela ne tienne, les fruits de quelques barquettes achetées en grande surface sont recollés un à un. L'hiver venu, c'est l'automne, alors les feuilles tombées et précieusement gardées sont à leur tour raccrochées. Désormais, quand vous maugrerez qu'il n'y a plus de saison, vous vous souviendrez qu'au cinéma, c'est pire encore.

Jean ELSÉN & ses Fils s.a.

Achat et vente de monnaies
et lingots en or - argent
Successions & expertises
de monnaies et médailles
Ventes publiques

Av. de Tervueren, 65
1040 Bruxelles

Tél. 02-734.63.56
www.elsen.eu