

CITADELLE NAMUR



DOSSIER
DE PRESSE

JANVIER
2024

Chiffres de fréquentation des activités touristiques et événementielles en 2023

L'équipe du CAC a comptabilisé 71 212 visiteurs en 2023.

Il s'agit de personnes ayant acheté un ticket pour **une ou plusieurs visites guidées (en individuel ou en groupe)**.

En 2022, 63 289 personnes ont fréquenté l'activité touristique permanente.

En complément, ajoutons 7716 personnes ayant participé à un événement organisé par le CAC en 2023.

Les événements en détail :

- Le salon des vigneron : 511 personnes.
- Exposition cht'is canon : 1590 personnes.
- Le Monde selon Vincent : 357 personnes.
- Exposition BD : 1357 personnes.
- Exposition « le petit théâtre de l'étrange » : 1326 personnes.
- Halloween à la citadelle : 984 personnes.
- Le salon des bières namuroises : 652 personnes.
- Les balades thématiques : 939 personnes.

Soit un **chiffre global (visites guidées et événements) de 78 928 visiteurs en 2023**.

En ce qui concerne la provenance des personnes, notons **36 277 belges (51%)** présents en 2023.

Nous observons une forte hausse du public étranger, principalement européen (français, hollandais et allemands).

Le nombre de français est passé de 14% en 2022 à 21% , les allemands de 2% à 4% en 2023 et les hollandais de 7% à 12% en 2023.

Soit un total de **30 295 européens (43% du public total)**.



Le salon des vigneron namurois

Le retour, le concept

Cette année, ils sont 13! Leurs points communs ? Ils sont “namurois”, d’origine ou d’adoption. Ils vivent leur passion “ici ou là-bas.”

Une ambiance chaleureuse et conviviale vous attend dans le Hangar aux affûts, ancien magasin d’artillerie construit par l’armée belge en 1839 et restauré il y a maintenant un an.

Vous aurez l’occasion d’y passer un moment agréable et privilégié en présence des **vignerons suivants** : Château Bon Baron (Lustin), Château Fosse-Sèche (Loire Anjou), Domaine du Chenoy (La Bruyère), Domaine Constant-Duquesnoy (Drôme), Domaine de Gravimel (Languedoc), Famille De Boel France (Rhône), Fuori Mondo (Toscane), Mas Thélème (Pic Saint-Loup - Hérault), Clos de Mostombe (Landenne), Domaine Bellefontaine (Bièvre), Domaine KL (Côte de Duras), Château de Bioul (Anhée).

Nouveau au salon : Château d’Annevoie (Anhée).

En complément, l’atelier de première année en cuisine du **CEFOR** proposera des terrines de poisson.

Présence de « **Mistinguette** ». Saveurs d’enfance : biscuits, financiers, spéculoos, meringues,...

Des assiettes de fromages et de salaisons à partager seront proposées sur place.

Comme lors des éditions précédentes, le **parking** se fera sur le contrebas du Belvédère. Des **navettes gratuites** seront organisées pour mener le public vers le Hangar aux affûts.



Les vigneron

Château d'Annevoie (Anhée)

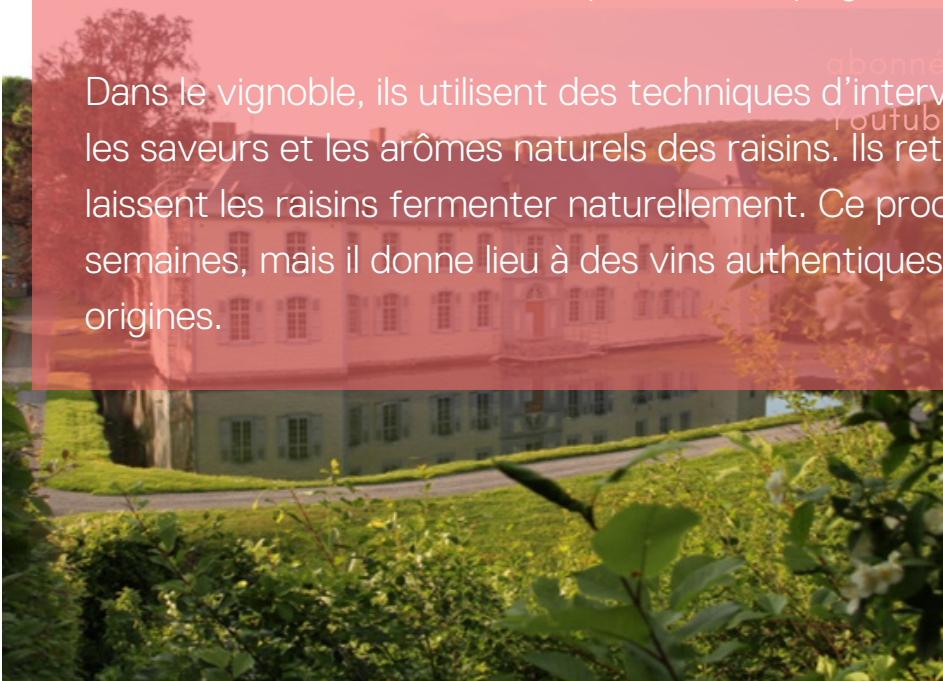


Planté en avril 2020 à l'initiative d'Ernest-Tom et Léopold Loumaye, le vignoble de 11,5 hectares du Château d'Annevoie est situé en Haute Meuse. Il est exposé au sud et au sud-ouest sur un sol à dominante argilo-calcaire avec des touches d'ardoise et de sable. Les quatre cépages blancs (Johanniter, Solaris, Cabernet blanc et Sauvignac) permettent de produire deux vins blancs tranquilles et un vin blanc en méthode traditionnelle.

Le Cabaret Noir est le seul cépage rouge du domaine. Grâce à ces cépages résistants, l'agriculture biologique est pratiquée depuis la plantation afin de respecter au mieux le terroir exceptionnel du site. La vinification et l'élaboration du vin sont exclusivement réalisées dans un chai installé dans l'ancienne grange du château et sont entièrement basées sur la longue expérience du namurois Damien Briard pour créer un produit exceptionnel, local et respectueux de l'environnement.

Annevoie s'engage à produire des vins naturels de haute qualité qui reflètent le caractère unique de chaque millésime. Le processus de vinification est ancré dans la tradition et dans un profond respect des processus naturels du vignoble qui met en valeur le terroir unique et chaque millésime. Ils n'utilisent que les meilleurs raisins, cultivés selon des méthodes d'agriculture durable et biologique. Les raisins sont récoltés à la main à maturité optimale, ce qui garantit une qualité optimale.

Dans le vignoble, ils utilisent des techniques d'intervention minimale pour préserver les saveurs et les arômes naturels des raisins. Ils retroussent leurs manches et laissent les raisins fermenter naturellement. Ce processus peut prendre plusieurs semaines, mais il donne lieu à des vins authentiques, complexes et fidèles à leurs origines.





Château de Bioul (Anhée)

L'idée de reprendre un vignoble était un rêve qu'Andy et Vanessa gardaient pour leurs vieux jours. Lorsqu'ils ont découvert le vin belge, tout a basculé !

Ils ont quitté Bruxelles pour s'installer dans le château familial et quelques mois plus tard, ils plantaient leurs premières vignes au cœur du « Vignouille », un lieu dit au passé viticole.

Aujourd'hui, les 11 hectares de vignes font revivre les coteaux d'autrefois. C'est au cœur de ce patrimoine unique que tous les vins sont élaborés et élevés au fil des saisons: Johanniter, Muscaris, Pinotin...

Les cépages ne vous sont pas familiers ? Ils rappellent le Riesling, le Muscat ou encore le Pinot noir mais sont naturellement résistants aux maladies fongiques qui peuvent entraîner des pertes totales de récolte (mildiou, oïdium).

De plus, ils sont parfaitement adaptés aux climats septentrionaux et permettent d'éviter les produits chimiques. En 2020, le vignoble reçoit la certification Bio.

Leur "savoir-faire" est basé sur le respect de la nature et de la tradition.

Comme tout passionné, ils veulent le meilleur : le meilleur raisin dans les meilleures conditions pour un meilleur environnement.

Le vignoble est implanté sur les meilleurs coteaux de Bioul. Ceux-ci sont de nature argilo-calcaire et sont traversés par une plaque de schiste carbonifère.

La composition du sol, l'écoulement des eaux et l'exposition sont autant d'éléments qui participent à la notion de terroir de Bioul. Chaque parcelle est travaillée, non pas systématiquement, mais en fonction de ses besoins.

Un enherbement canalisé, des haies, des rendements faibles, un potager perdu, des ruches au cœur des vignes, des perchoirs pour les rapaces ... sont un éventail des démarches qu'ils mettent en pratique pour développer la biodiversité. Celles-ci leur garantissent un raisin riche en arômes, sans résidus de pesticides et d'une typicité unique et exceptionnelle !

Château Bon Baron (Lustin)

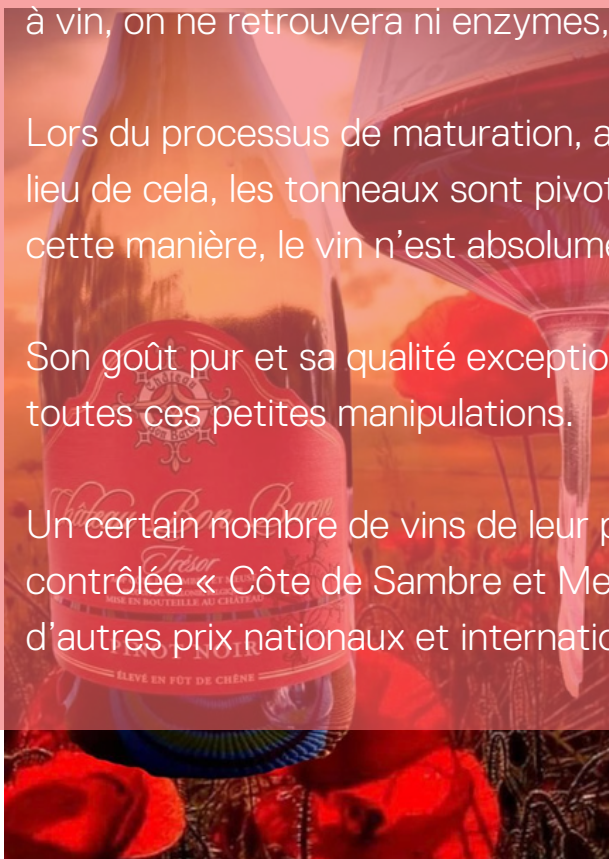
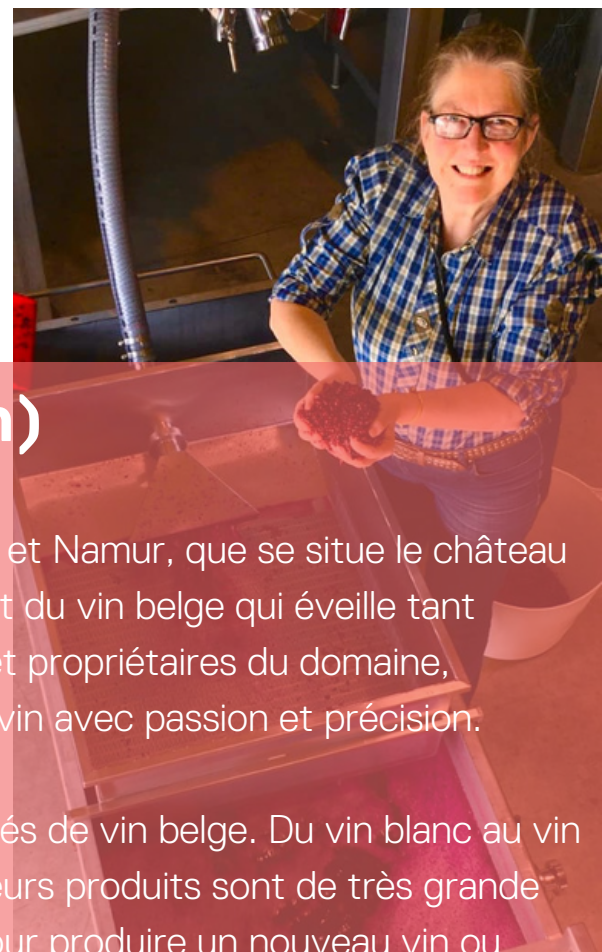
C'est à Lustin, près de Profondeville entre Dinant et Namur, que se situe le château pittoresque et le vignoble Bon Baron. On y produit du vin belge qui éveille tant l'intérêt national, qu'international. Les vignerons et propriétaires du domaine, Jeanette Van Der Steen et Piotr, produisent leur vin avec passion et précision.

Le Château Bon Baron propose différentes variétés de vin belge. Du vin blanc au vin rouge, en passant par des vins mousseux : tous leurs produits sont de très grande qualité. Ils profitent de presque chaque récolte pour produire un nouveau vin ou tester une nouvelle forme de vinification. Soit ils utilisent une méthode particulière pour la maturation du vin, soit ils font appel à une nouvelle combinaison de raisins. Le vignoble compte 17 hectares, avec 14 différentes sortes de vignes. Il est important de noter que leur vin est naturel et subit aussi peu de manipulations que possible. Afin d'atteindre une qualité exceptionnelle, Jeanette et Piotr travaillent énormément dans le vignoble. Ils n'y utilisent ni herbicide, ni pesticide. Dans la cave à vin, on ne retrouvera ni enzymes, ni stabilisateurs.

Lors du processus de maturation, aucun outil n'est utilisé pour mélanger le vin. Au lieu de cela, les tonneaux sont pivotés d'un quart de tour chaque jour à la main. De cette manière, le vin n'est absolument pas brusqué.

Son goût pur et sa qualité exceptionnelle, le vin du Château Bon Baron les doit à toutes ces petites manipulations.

Un certain nombre de vins de leur production ont reçu l'appellation d'origine contrôlée « Côte de Sambre et Meuse ». Le domaine a également remporté d'autres prix nationaux et internationaux.



Château Fosse-Sèche (Loire Anjou)



Les moines bénédictins furent les premiers à planter de la vigne à Fosse-Sèche, il y a au moins 800 ans. Le domaine prend son nom d'origine en latin : « Fossa Sicca ».

Plusieurs siècles d'habitation ont laissé sur le domaine des témoignages de différentes époques. On retrouve aujourd'hui des cuves à vin du Moyen Âge (parmi les plus anciennes cuves maçonnées de France), un mur du château du XVIème siècle, un four banal, ainsi qu'une chapelle et un pigeonier de la même époque.

Le vignoble saumurois est planté presque exclusivement sur du turonien (90 millions d'années), c'est-à-dire des sols calcaires. Cette pierre est bien connue des habitants de la région (sous le nom de tuffeau). Or, le sol de Fosse-Sèche est une curiosité géologique dans le secteur. Il est composé d'un sol du jurassique (200 millions d'années) contenant des pierres de silex et de l'oxyde de fer piégé dans cette grave de silex en complète dégradation.

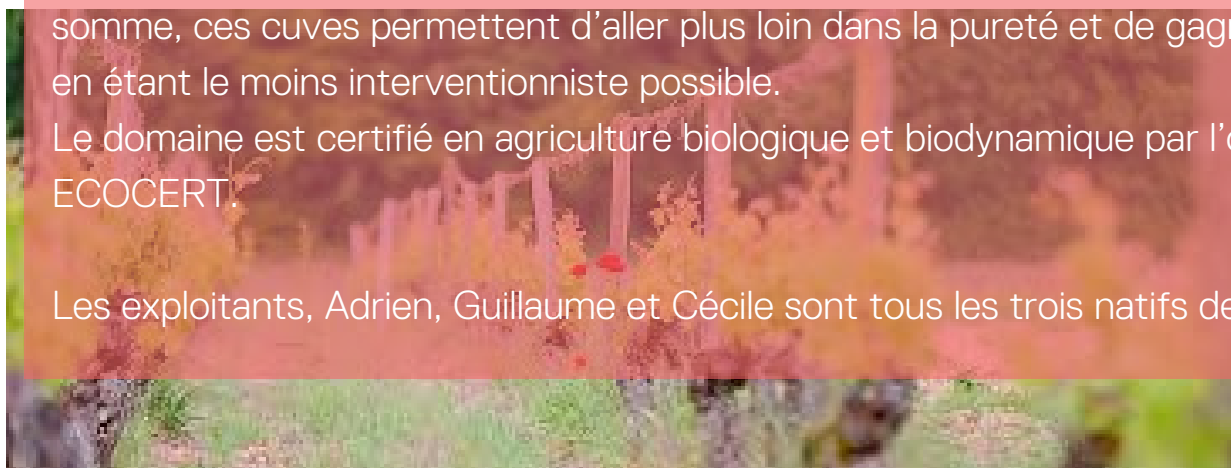
C'est également à Fosse-Sèche qu'en 1905 Monsieur Paul Taveau, vigneron, tente une nouvelle expérience de vinification. De cette expérience naîtra le fameux Cabernet d'Anjou. On lui décerna notamment deux diplômes de Grand Prix lors des Expositions Universelles de Liège (1905) et de Bruxelles (1910).

La véritable curiosité de la cave de Fosse-Sèche est cette impressionnante rangée de cuves ovoïdes en béton utilisées pour l'élevage des vins.

Elles offrent davantage d'arômes fruités, de gras en bouche et pas d'impact boisé. Les lies protègent le vin contre l'oxydation ce qui permet de limiter les doses de soufre. En somme, ces cuves permettent d'aller plus loin dans la pureté et de gagner en précision, en étant le moins interventionniste possible.

Le domaine est certifié en agriculture biologique et biodynamique par l'organisme ECOCERT.

Les exploitants, Adrien, Guillaume et Cécile sont tous les trois natifs de Namur.



Clos de Mostombe (Landenne)

Habitué à partir en vacances en Bourgogne avec sa famille depuis son plus jeune âge, Michel d'Harveng a développé une passion pour la nature et le vin. Notaire de profession depuis vingt ans, il a été amené à (s') investir dans la gestion d'un vignoble en collaboration avec l'Horticole de Ohey à Coutisse en 2015, et à vinifier en autodidacte ses premiers vins et ses premières bulles.

En 2016, Michel d'Harveng a finalement quitté le projet et décidé de planter lui-même sur un terrain boisé hérité de son père, proche de l'autoroute à Landenne. Il a choisi de raser le coteau exposé plein sud pour y planter des cépages interspécifiques naturellement résistants sur deux hectares.

En 2018, il opte pour le nouveau cépage rouge Divico (que l'on retrouve également en face du Bois Marie à Huy ainsi qu'au domaine du Blanc caillou à Montigny-le-Tilleul) et qui ouvre la voie vers une viticulture plus écologique permettant de réduire drastiquement l'utilisation des produits phytosanitaires.

En 2019, le projet de Michel d'Harveng est de planter son équivalent blanc, le Divona, bénéficiant des toutes dernières évolutions des recherches écologiques suisses.

En 2021, il termine une formation de deux ans en viti-viniculture à l'Ifapme de Perwez. Il lance avec le Cercle horticole de Huy et une œnologue française, un laboratoire d'analyses à Thon-Samson.

En 2022, il ouvre sa cuverie à d'autres viticulteurs qui viennent presser leur vendange. Son vin tranquille rouge issu du Divico 2021 est reconnu en AOP Côtes de Sambre et Meuse.

Aujourd'hui, plus de 13.000 pieds ont été plantés sur trois hectares au Clos de Mostombe.





Domaine Bellefontaine (Bièvre)

Le vignoble du domaine Bellefontaine est installé dans le village ardennais de Bellefontaine, dans l'entité de Bièvre.

Né en 2015, il s'étend actuellement sur une surface approchant les 6 hectares. Les sols schisteux et riches en minéraux de l'Ardenne permettent aux 5 cépages du vignoble Bellefontaine d'exprimer leurs arômes fruités.

Ces derniers ont été choisis pour leur adaptabilité au type de sol, leurs résistances aux variations météorologiques et aux principales maladies fongiques de la vigne, ce qui permet une culture diminuant l'empreinte de l'exploitation du vignoble sur l'écologie locale.

De plus, l'utilisation d'herbicides et d'insecticides est proscrite afin de favoriser une biodiversité maximale.

Le vignoble se décline dans les 3 couleurs : rouge, rosé et blanc; il produit des vins « tranquilles » et des vins effervescents.





Domaine du Chenoy (La Bruyère)

Créé en 2003, le Domaine Viticole du Chenoy est un vignoble belge pionnier et respectueux de son écrin de nature namuroise.

Labellisé en viticulture biologique, grâce notamment à l'utilisation de cépages résistants aux maladies, ils produisent sur la propriété des vins gourmands, fins et équilibrés. Leurs vins sont vinifiés par Jean-Bernard Despatures, ancien directeur technique des Châteaux Dutruch Grand Poujeaux et Anthonic à Moulis-en-Médoc et leurs assemblages uniques au monde sont supervisés par Eric Boissenot, œnologue conseil des plus grands crus classés bordelais.

Leur volonté est de produire des vins 100% belges de grande qualité, authentiques et fidèles à leur terroir. Une attention de tous les instants est donc portée au travail méticuleux de la vigne, à la vinification des raisins et à l'élevage de leurs vins afin de vous partager le meilleur de leur savoir-faire.

Une production originale et locale de grands vins dans le respect de l'environnement et pour le plus grand plaisir de tous résume à merveille leur philosophie vigneronne.

Le domaine fête ses 20 ans en 2023 avec la sortie d'une eau de vie, helixir, à mi-chemin entre le cognac (distillat de vin) et le whisky (élevé 3 ans en barriques de bourbon).





Domaine Constant-Duquesnoy (Drôme)

Le Domaine Constant-Duquesnoy, proche de Vaison-la-Romaine, Gigondas et Nyons totalise 20 hectares de plantations d'appellations prestigieuses : Vinsobres, Cairanne, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône.

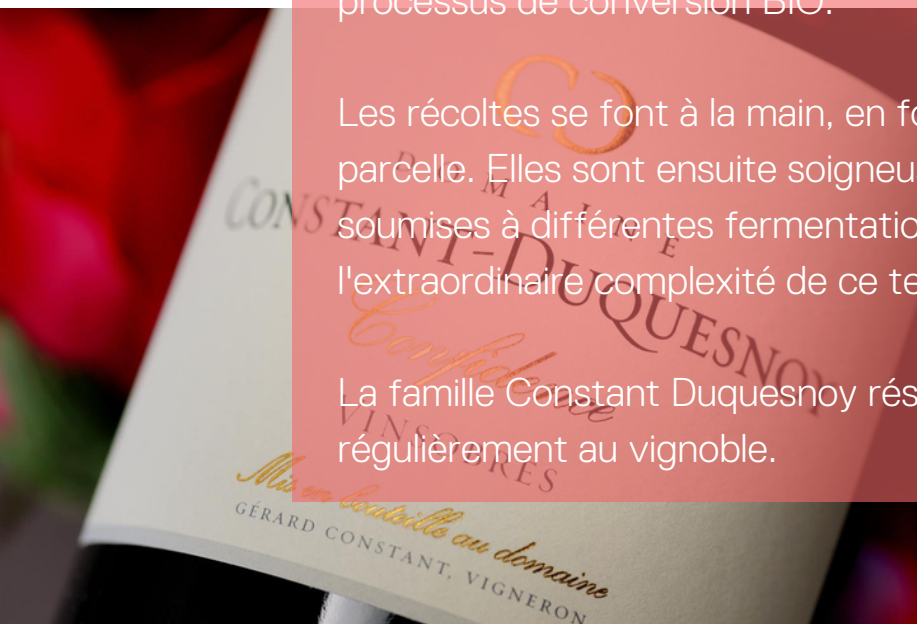
De nombreux cépages nobles y sont cultivés : Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan pour les vins rouges qui représentent l'essentiel de la production. Pour le vin blanc, il s'agit de Grenache blanc, Clairette et Viognier.

Situées à plus de 400m d'altitude, certaines parcelles comportent des pieds de plus de 60 ans.

Depuis plus de 70 ans, les vignobles du Domaine sont travaillés dans le respect de la nature. Depuis trois ans, certaines parcelles sont travaillées en BIO tandis que les autres sont engagées dans un processus de conversion BIO.

Les récoltes se font à la main, en fonction des maturités de chaque parcelle. Elles sont ensuite soigneusement triées. Enfin, elles sont soumises à différentes fermentations afin de retrouver dans le verre l'extraordinaire complexité de ce terroir "hors du commun."

La famille Constant Duquesnoy réside à Gesves et se rend régulièrement au vignoble.





Domaine de Gravimel (Languedoc)

Le Domaine de Gravimel a été créé en 2000 à l'initiative de passionnés de vin. Situé à Cébazan dans l'aire d'appellation A.O.C. St Chinian, il s'étend sur 24 hectares dont 19 en AOC et 5 en VDP Oc. Il soutient deux autres jeunes vigneronnes, l'un en AOC St Chinian et l'autre en AOC Faugères.

Les rendements sont faibles volontairement.

En effet, le domaine veut privilégier la qualité à la quantité. Aucun vin ne se trouve dans les grandes surfaces commerciales.

Une grosse partie de la production est envoyée à l'étranger dans des pays européens et asiatiques.

Certains vins ont été médaillés et l'un d'entre eux figure dans le Guide Hachette.

Monsieur Grapotte vit à Namur depuis 1956. Il est bien impliqué dans la vie folklorique namuroise et a été administrateur du Comité Central de Wallonie.





Domaine KL (côtes de Duras)

Passionnés de vin depuis de nombreuses années, les Bertrigeois, Philippe Klels et Marie-Agnès Lambotte ont acheté en 2017 un domaine dans le Sud-Ouest de la France. De leurs vignes naissent depuis des vins rouges, blancs et plus récemment du rosé.

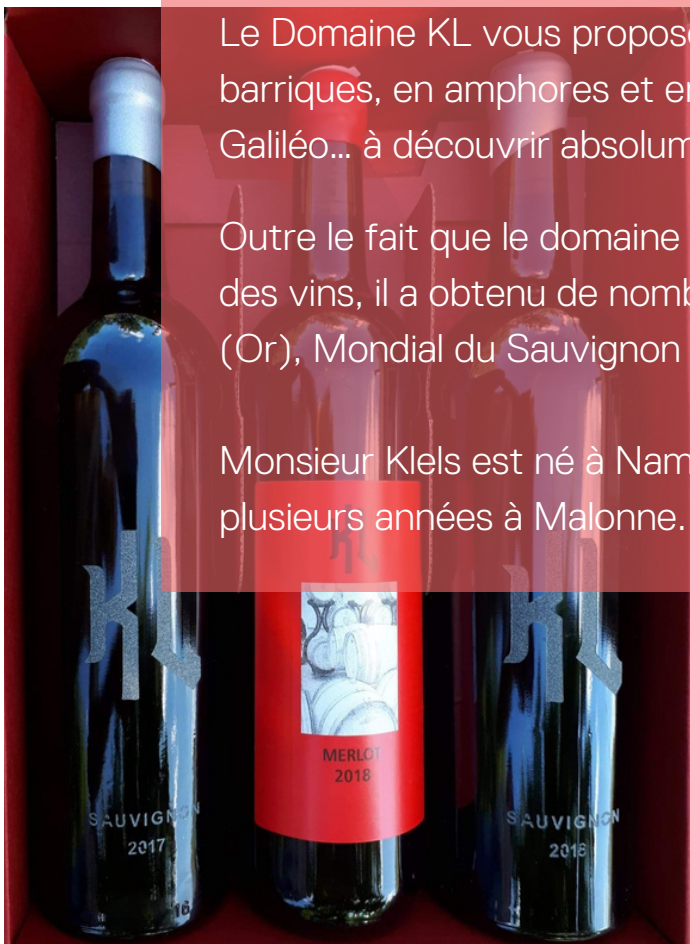
Les nouveaux propriétaires, grands amateurs de vins, ont engagé la restructuration du vignoble (en bio certifié depuis 2019) et la modernisation du chai.

Ils viennent d'ouvrir une cave à vins à Bertrix pour déguster leurs millésimes.

Le Domaine KL vous propose des vins exceptionnels : élevés en barriques, en amphores et en jarres de grès. Depuis 2020 en cuves Galiléo... à découvrir absolument !

Outre le fait que le domaine soit mentionné dans le guide Hachette des vins, il a obtenu de nombreux prix : Concours Général de Paris (Or), Mondial du Sauvignon (Argent), Féminale (Or et argent).

Monsieur Klels est né à Namur ; son épouse et lui-même ont résidé plusieurs années à Malonne.



Famille De Boel France (Rhône)

Le domaine est basé à Lempdes, sur les hauteurs de Tournon sur Rhône.

Il est constitué de 14 hectares entre le Rhône septentrional en Saint Joseph, Cornas, igr Collines Rhodaniennes, et Rhône méridional en Côtes du Rhône Villages Sainte Cécile et Massif d'Uchaux (leur pépite du sud), Côtes du Rhône, igr Méditerranée.

On y produit des cépages classiques du Rhône comme la syrah, grenache, carignan, ou marsanne en blanc et plus incongrus comme le caladoc en rosé et rouge. Avoir des vignes dans le nord et sud du Rhône permet d'obtenir une superbe diversité de terroirs, dans les climats et les sols entre granits, marnes bleues, grès silico calcaires et silex (unique en Rhône!). Toute cette diversité est travaillée en bio et biodynamie pour protéger les terres et réaliser des vins vivants et vibrants.

Se définissant comme de grands gourmands, la famille De Boel France tenait particulièrement à faire transparaître cela sur les étiquettes de ses vins. Celles-ci ont donc bénéficié d'un graphisme moderne et soigné racontant des anecdotes de l'histoire de la gastronomie.

Arnaud est né et a vécu à Namur avant de se lancer dans l'aventure.





Fuori Mondo (Italie, Toscane)

Situé sur les collines de la côte toscane en Maremme aux alentours de nombreux parcs naturels, le vignoble Fuori Mondo bénéficie de l'influence d'une flore abondante et la présence d'une faune diversifiée. Il est fréquent lors de promenades de se sentir transporté par des odeurs de menthe, de violette ou de fenouil sauvage.

Le vignoble frise les 10 hectares de superficie. Olivier Paul-Morandini façonne le Cilieggiolo, l'Alicante nera, le Sangiovese, la Carmener et le Cabernet Sauvignon dans des expressions monovariétales, dans une quête de fraîcheur et d'élégance.

Des étiquettes reviennent chaque millésime et puis d'autres peuvent apparaître moins régulièrement voire une seule fois. C'est le choix d'Olivier de vous faire partager le fruit de ses intuitions, ses expériences ou encore ses heureux accidents. Ils font partie du parcours de ce néo vigneron.

Olivier Paul-Morandini a effectué sa scolarité au séminaire de Floreffe et à l'IATA. Sa compagne, Catherine Mathieu, est une sommelière namuroise, responsable du restaurant Pépîte, rue Notre-Dame à Namur.





Mas Thélème (Pic Saint-Loup – Hérault)

Le vignoble à taille humaine du Mas Thélème est situé entre Cévennes et Méditerranée, aux portes de Montpellier.

Homme de la terre, Alain dépense toute son énergie et développe tout son savoir-faire par un travail rigoureux et méticuleux. En 1999, Fabienne quitte sa Belgique natale et le rejoint. La contagion est immédiate et pour elle commence un nouveau métier qui exige un long et strict apprentissage.

Fabienne et Alain Bruguière, des vignerons artisans privilégiant un lien étroit avec leur terre, leur vigne et leur terroir, sont animés par la passion, la volonté, l'exigence et la créativité pour donner le meilleur.

Les sols caillouteux et le climat exceptionnel font la richesse du terroir du Pic Saint-Loup. Ses vins raffinés et élégants, d'une très belle intensité aromatique et aux tanins doux et soyeux sont produits dans l'AOP Pic Saint-Loup.

Les cuvées Carpe Diem, Exultet, Grandgousier ou encore Carignatus se partagent, aujourd'hui ou dans quelques années, dans la convivialité pour le plaisir.

Au « pays de Thélème », là où il fait bon et bien vivre, on aime la vie, on aime le vin.

Fabienne Sellier est née à Temploux.





INFORMATIONS PRATIQUES

Entrée : 6 € avec un verre de dégustation offert.

Lieu : Hangar aux affûts, citadelle Terra Nova.

Parking : Terra Nova (navettes gratuites pour accéder à l'événement).

Ouvert le samedi 10/02 de 14h à 20h et le dimanche 11/02 de 14h à 19h.

Contacts et infos :

081 24 73 70 ;

info@citadelle.namur.be ; <https://citadelle.namur.be>



**Les vendredi 09 et samedi 10 février 2024 à
18h30 et 21h (au choix)**

**Participez à la balade aux flambeaux
« D'Joseph et Francwès fêtent la Saint-
Valentin ».**

Lors de cette balade, vous découvrirez le site autrement, en compagnie de deux personnages namurois, D'Joseph et Francwès.

Balade gustative autour des vins de vigneron ayant leurs vignes en Province de Namur et présents au salon des vigneron namurois.

Les participants bénéficieront aussi d'une entrée gratuite au salon des vigneron qui se tiendra les samedi 10 et dimanche 11 février 2024.



©Sébastien Roberty

Informations utiles :

En raison de la thématique de cette balade, celle-ci est conseillée à un public d'adultes.

Départs (à 18h30 et 21h) du Centre du Visiteur Terra Nova, Route Merveilleuse 64 – 5000 Namur.

Prix : 20 euros adultes (vins compris);
7 euros enfants ; - 6 ans gratuit.

Sur réservation sur
www.citadelle.namur.be

Dimanches 21 avril, 19 mai et 1er septembre 2024 à 11h

Concerts œnologiques

Tous deux Namurois et étoiles montantes reconnues à l'international, le violoncelliste Pierre Fontenelle et la vigneronne Jeanette van der Steen s'associent pour vous faire vivre une expérience œnologico-musicale inédite.

Vous dégusterez sept vins du vignoble « Bon Baron » soigneusement sélectionnés pour s'accorder aux sept pièces interprétées par Pierre Fontenelle (professeur de violoncelle à l'IMEP, Namurois de l'année en 2020, lauréat de nombreux prix internationaux). Durant deux heures, le gustatif rencontrera l'auditif avec cette parfaite harmonie entre vin et musiques classique, folk et contemporaine.

Ce concert œnologique se tiendra au cœur du domaine de Terra Nova, au Hangar aux affûts.



©SPW/Olivier Gilgean

Informations utiles:

Dimanches 21 avril, 19 mai et 1er septembre
à 11h.

En raison de la thématique, concerts
accessibles pour les plus de 18 ans.

Réservations obligatoires, en ligne sur
www.citadelle.namur.be.

Prix : 40 euros par personne.

Départ du Centre du Visiteur Terra Nova.

Jeanette van der Steen

Jeanette est arrivée en Belgique il y a 22 ans. Avec son mari, ils avaient une entreprise de consultance en intermanagement aux Pays-Bas. Le couple ressent alors le besoin de se reposer et s'installe dans un petit château (qui deviendra le château Bon Baron) à Profondeville, sans la moindre intention de faire du vin.

Après avoir suivi une formation à l'Académie de gastronomie de Peter Klosse à Anvers, elle se lance dans le projet de faire son propre vin pour accompagner les mets qu'elle cuisine.

Ensuite, Jeanette se forme aux bases de la viticulture. Le nombre de bouteilles devient de plus en plus important. Certaines se retrouvent chez des voisins, puis dans un restaurant de la région,... et c'est comme cela que Jeanette alors âgée d'une quarantaine d'années devient vigneronne !

Son objectif est de produire un vin de super qualité. Seuls des cépages provenant de cépages classiques ont été plantés dans les vignobles. Les plus importants sont le Chardonnay et le Pinot Noir, suivis par le Cabernet, Pinot gris, Auxerrois, Müller-Thurgau et Acolon. La viticultrice suit toute la chaîne, du sol à la bouteille, et continue année après année, de questionner et d'optimiser toutes les étapes. Mi-chimiste-mi-poète, elle porte un regard curieux sur tout ce qu'elle observe et n'en finit pas d'apprendre.

Depuis ses débuts, la vigneronne s'est lancée dans une production durable et responsable.

Elle n'utilise ni herbicide, ni insecticide, utilise des vrais bouchons de liège et les bouteilles sont produites en Belgique.

Château Bon Baron embouteille entre 50 et 100 000 bouteilles par an, ce qui le classe parmi les grandes productions belges (en 2019, 1.496.186 litres de vin ont été produits en Belgique dont près de la moitié en Wallonie). Le vignoble a remporté de nombreux prix dans des concours nationaux et internationaux.



Pierre Fontenelle

Pierre Fontenelle, ancien violoncelle-soliste de l'Opéra Royal de Wallonie-Liège et Namurois de l'année 2020, est un jeune musicien belge au parcours atypique, déployant sa carrière de soliste, chambriste et musicien d'orchestre autant en Belgique qu'à l'international. 1er Prix du Concours Breughel 2022, il y gagne aussi le Prix du Public et le Prix de la Meilleure Interprétation. Au Concours International Edmond Baert 2019, il reçoit le 1er Prix ainsi que le Prix Feldbusch, et reçoit le 2ème Prix « Van Hecke » au Buchet International Cello Competition.

À 20 ans, Pierre rejoint l'Opéra Royal de Wallonie-Liège comme violoncelle-soliste en 2019 sous la direction de Speranza Scappucci, devenant ainsi le plus jeune musicien permanent de l'orchestre. En parallèle, il est violoncelle-soliste invité auprès du Belgian National Orchestra, l'Orchestre Philharmonique de Liège, l'Orchestre Philharmonique de Luxembourg, l'Orchestre National de Bordeaux-Aquitaine...

Il a déjà joué en soliste avec plusieurs orchestres (Orchestre Philharmonique Royal de Liège, Brussels Philharmonic Orchestra, Musique Militaire Grand-Ducale, Ensemble Appassionato ...) et dans de nombreuses salles et festivals en Belgique et à l'étranger (Chine, Taïwan, Slovaquie, Croatie, Pays-Bas...), et collabore régulièrement avec l'ensemble Oxalys. Il partage la scène avec des artistes tels que Jodie Devos, Gergely Madaras, Christophe Rousset, Philippe Graffin, Jean-Claude Vanden Eyden, Gwendoline Blondeel et Mathieu Herzog. Passionné aussi par la composition, les musiques populaires et contemporaines, il forme avec l'accordéoniste luxembourgeois Frin Wolter le Duo Kiasma (1er Prix au Concours International Accordé'Opale).

Après des débuts en autodidacte dès ses 11 ans aux États-Unis, puis des études au Conservatoire de Luxembourg, il rejoint l'IMEP à Namur dans la classe d'Éric Chardon avant de se spécialiser dans le répertoire soviétique avec Han Bin Yoon au Conservatoire de Mons. Il se perfectionne ensuite à Paris auprès de Anne Gastinel à l'Académie Jaroussky. Il est actuellement professeur de violoncelle à l'IMEP (Namur).

Pierre bénéficie du prêt de deux violoncelles : un violoncelle Ruggieri de 1690, prêté par la famille Jousset-Drouhin, et un violoncelle Nicolas-François Vuillaume de 1860, mis à la disposition par la Fondation Roi Baudouin grâce à la générosité du Fonds Léon Courtin-Marcel Bouché et à la Fondation Strings for Talent.

Il apprécie beaucoup la mode des chaussettes et, depuis la pandémie, il s'est découvert une passion vorace pour la poésie, tant à la lecture qu'à l'écriture. Il fonde les Concerts des Dames à l'Abbaye Notre-Dame du Vivier (Marche-les-Dames) en août 2020.

Les samedis 16, 23 et dimanches 17, 24 mars 2024

(Prolongation exceptionnelle de l'exposition du Hangar aux affûts durant le weekend du Relais des voyageurs: 30 et 31 mars 2024) .

Chambres avec vues

Parcours d'artistes en collaboration avec le service culture de la ville de Namur.

Chambres avec Vues est une organisation du service culture de la ville de Namur.

Depuis plusieurs années, le CAC met à disposition des espaces du domaine de Terra Nova habituellement non accessibles au public.

Quelques artistes participants ont donc l'opportunité d'exposer dans des lieux atypiques dans le cadre magique de la citadelle.

Thème 2024 : « Sens dessus dessous ! ». Pour l'occasion, le collectif SoloS s'empare du Hangar aux affûts. Peinture, photo, graphisme, vidéo, performances sonores, création textile, installations, ce groupe namurois d'artistes explore toutes les voies de la création pour tromper vos sens et vous mettre « sens dessus dessous ».



SoloS

Le collectif SoloS est composé d'une quinzaine d'artistes formés autour de plusieurs envies. Investir un lieu. Proposer un point de vue singulier sur ce qui nous entoure. Exposer des démarches qui se répondent.

Au-delà de son statut de palindrome, « SoloS » revendique avec force le terme collectif. Ce sont des artistes qui au gré d'expositions, de parcours d'artistes, de concerts, de rencontres inopinées se sont trouvé.es. Ils et elles ont partagé leurs réflexions, leurs démarches, leurs techniques parfois. À Namur, dans le cadre du parcours d'artistes Chambres avec Vues, ils et elles ont décidé de se réunir pour offrir aux sens des curieux et curieuses, du poil à gratter pour les âmes, du grain à moudre pour les neurones.

Ces derniers mois, les mots et les images se sont échangés comme autant de stimulants et d'éléments de doute. Processus créatif. Oscillant entre certitude et égarement. Là encore, des processus où le sens s'impose ou indispose, libère ou contraint.

Une aventure. Oui. Dans un endroit chargé d'histoires et d'Histoire. Dont les murs et leur écran inspirent. Forcément. Faire coïncider ses aspirations aux briques et poutres. Investir sans travestir. Toucher ce qui est invisible. Recourir à tous les moyens possibles, peinture, photo, installation, graphisme, sons, vidéos, textiles. Se déployer dans l'espace. Jouer sur les ressemblances et les dissonances.

Les artistes :

Christophe Buekenhoudt :
Photographie



Fred Collin :
Installation



Gabrielle De Faveri :
Photographie



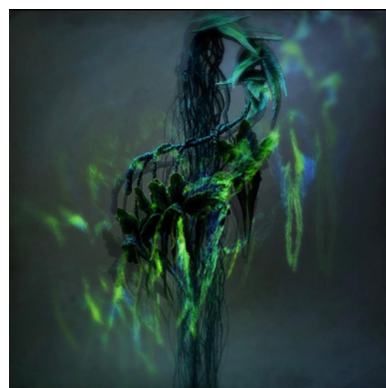
Benjamin Dejaiffe :
Installation



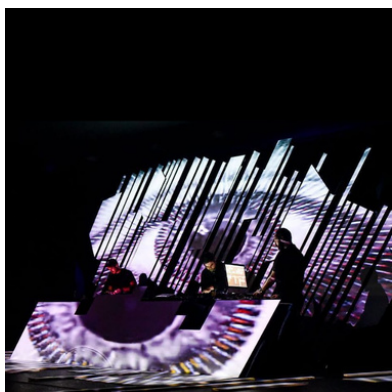
Thierry Dupiereux :
Photographie



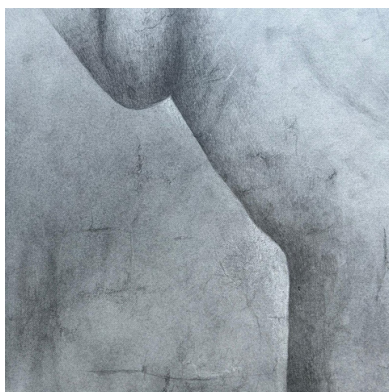
Michael Guerra :
Arts plastiques



Johan Flamey « Mydatah » :
Vidéo, intervention graphique



Valérie Heinen :
Dessin



Xavier Mossoux :
Installation



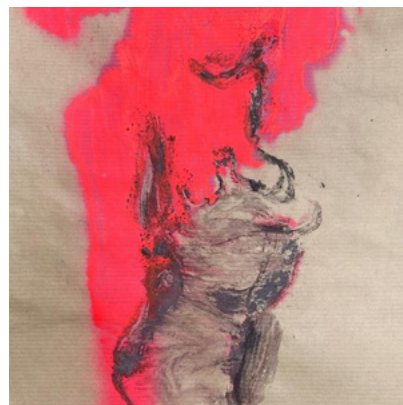
Nézir Muhadri :
Photographie



Delphine Nuttens :
Photographie



Stéphane Renard :
Peinture, dessin



Sam* :
Peinture



Philippe van Ravestyn :
Photographie



Présence également de deux artistes dans la poudrière du plateau aux affûts :

Brigitte Franquet (tricots de Brigitte)

Les tricots de Bri sont nés d'une envie de partager son goût pour le tricot, la texture de la laine, les couleurs. Une grande mère couturière lui a donné les gênes de la création et des doigts en or, comme elle le disait si bien. Présentation de tissage décoratif réalisé avec inclusion de fleurs des champs et graminées cueillies lors de balades.



Louis Mattez (peinture)

Peintures à l'huile réalisées avec des méthodes traditionnelles en multiples couches pour des sujets et rendus modernes. Démonstration de la réalisation d'une peinture sur la durée de l'exposition. Initiation rapide à la peinture à l'huile (15min) avec l'utilisation d'optiques afin de réveiller votre artiste intérieur.

Informations utiles

Accès libre.

Ouvert de 11h à 18h ;
nocturne au Hangar aux affûts
(jusqu'à 20h le samedi 16 mars
2024).

Parking à Terra Nova.

Les artistes visibles chez nos partenaires de site:



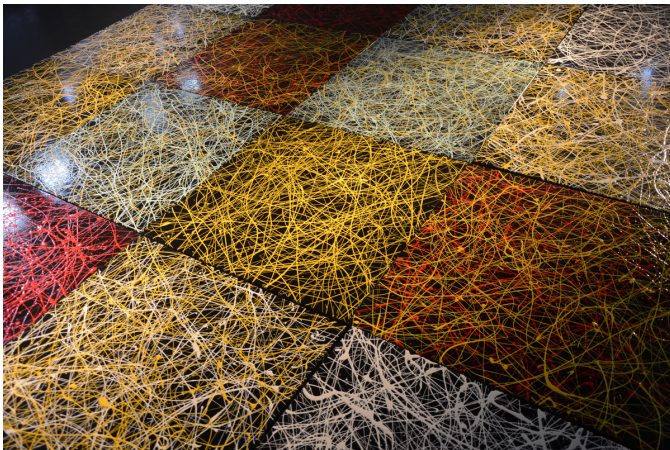
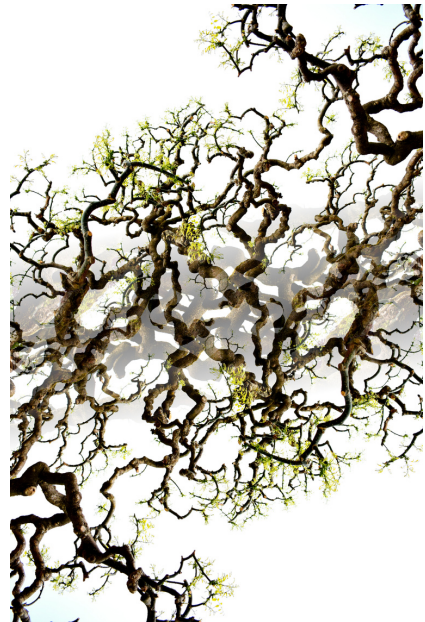
A la vieille forge :

Véronique Henri (céramique, peinture, sculpture)

Créatrice des "Namureux" de la Citadelle de Namur (couples en céramique), Véronique expose également ses peintures acryliques ainsi que ses bijoux, dinanderies et argiles.

Alexandra Daoust (photographie)

Des photos représentant des branches d'arbres bouleversent les sens. Chaque photo de branches entremêlées invite le spectateur à explorer un monde sens dessus dessous, à voir la nature sous un angle nouveau, créant un tableau vivant de désordre et d'unité.



Au Belvédère :

Thomas Valère (multidisciplinaire)

Sa création s'inscrit dans l'artivisme, utilisant divers supports matériaux et techniques dans une approche très organique. Il joue avec des codes référentiels et ludiques, où les formes, les couleurs, les ombres, les lumières et le son recréent un environnement réfléchissant aux interactions entre les différentes formes de vie.

Les visites guidées thématiques du premier trimestre 2024

Le samedi 2 mars 2024 à 19h

Visite guidée "dans la peau d'un soldat"

Durant cette visite, les enfants entreront dans la peau d'un soldat de la Seconde Guerre mondiale et partiront explorer les souterrains de la citadelle à la lampe de poche. Avec leur famille, ils répondront aux ordres et enverront un message aux forts de Namur pour trouver la sortie. Au cours de cette activité, ils en apprendront plus sur l'histoire des galeries tout en passant un bon moment.

Informations utiles :

Pour les enfants âgés de 8 à 12 ans.

Sur réservation au 081 24 73 70.

Prix : 4 euros adultes ;
8 euros enfants ; - 6 ans gratuit.

Départ du Centre du Visiteur
Terra Nova.



©Sébastien Roberty

Le dimanche 3 mars 2024 à 11h

Visite guidée "Tous pour un, un pour tous"

Si Charles de Batz de Castelmor, dit "d'Artagan", Capitaine des Mousquetaires Gris du Roy, n'est pas venu à Namur, de nombreux mousquetaires ont participé à différents sièges de notre citadelle.

Troupe d'élite attachée à la protection du roi en personne, son renom est tel qu'il suffit parfois qu'ils paraissent sur le champ de bataille pour renverser la situation à la faveur des français.

Actuellement encore, bien rares sont ceux qui n'ont jamais entendu parler des mousquetaires...

Mais qui sont-ils vraiment ? D'où vient leur réputation ? Qui sont réellement Charles d'Artagnan et ses compagnons, héros idéalisés par Alexandre Dumas et finalement bien différents de leur double de fiction ?

Informations utiles :

Sur réservation au 081 24 73 70.

Prix : 8 euros adultes ; 6 euros enfants ; gratuit en dessous de 6 ans.

Départ du Centre du Visiteur Terra Nova.



**Vendredi 15 et samedi 16 mars 2024 à 18h30
et 21h**

Balade aux flambeaux "Don Juan se la raconte"

Les balades aux flambeaux sont des créations inédites alliant Histoire et mise en scène.

Cette balade présente l'histoire de Don Juan et de ses conquêtes.

Le tout dans un décor inspiré de l'univers de la Pop culture.

Informations utiles :

Réservations obligatoires sur
www.citadelle.namur.be .

Prix : 15 euros adultes ; 7 euros
enfants ; -6 ans gratuit.

Départ du Centre du Visiteur
Terra Nova.



©Sébastien Roberty

Informations et réservations

Centre du Visiteur Terra Nova
Route Merveilleuse, 64 - 5000 Namur
T.+32 (0)81 24 73 70
info@citadelle.namur.be
www.citadelle.namur.be



©Simon Schmitt

Contact presse

Cédric Alvado
Chargé de Promotion et de Communication
T.+32 (0)81 24 73 79 ;
cedric.alvado@citadelle.namur.be

Merci aux partenaires

Institutionnels:



**NAMUR
CAPITALE**



Avec le soutien de

**Wallonie
tourisme**



CGT

Médias:



Privés:

Schyms



**Un événement réalisé en collaboration
avec :**

