

CITADELLE NAMUR

DOSSIER
DE PRESSE

AUTOMNE
HIVER 23-24

Premier bilan de fréquentation

Du 1er janvier au 30 septembre 2023, 61673 entrées ont été enregistrées contre 50856 entrées en 2022 sur la même période, soit une hausse de 21.27%.

Au niveau de la provenance des visiteurs, notons 67% de visiteurs belges (contre 85.5% en 2022).

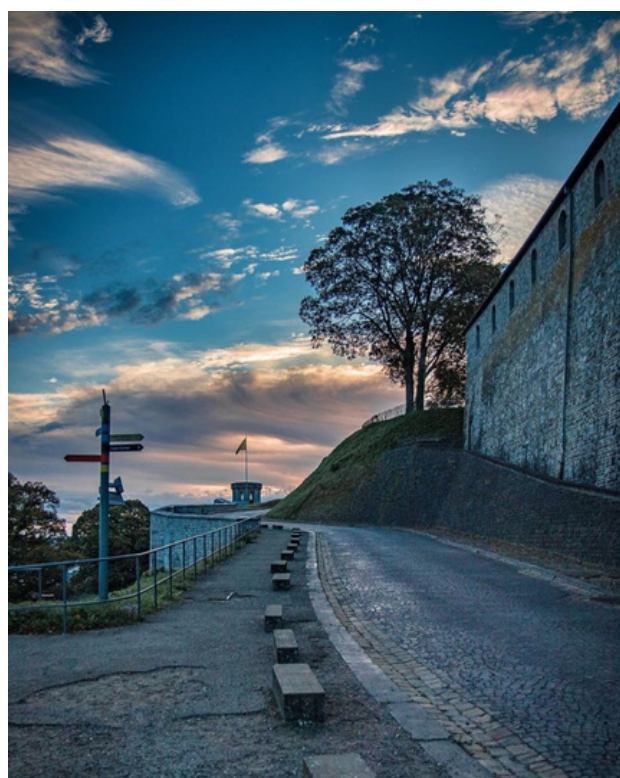
Parmi eux, 34% sont francophones, 9% néerlandophones et 3% de Bruxelles.

30% proviennent des pays européens (hors Belgique).

Sur ces 30%, 14% viennent de France (contre 7.4% en 2022), 7% viennent des Pays-Bas (contre 3.1% en 2022) et 2% viennent d'Allemagne (contre 0.7% en 2022).

Nous constatons que le public venant de l'étranger est de plus en plus nombreux, notamment les français.

Le reste des visiteurs provient de pays non européens.



L'activité touristique et événementielle continue sur le site durant la période d'automne-hiver avec :

Du vendredi 13 au dimanche 22 octobre 2023, de 10h à 18h
Le Festival Nature Namur

Du 20 octobre au 5 novembre 2023, de 10h à 18h
Exposition "Le petit théâtre de l'étrange" de David Lambois

Du samedi 28 au mardi 31 octobre 2023, de 11h à 21h à 21h
Halloween à la citadelle
« La malédiction du masque de fer »

Le samedi 11 novembre 2023 à 14h
Conférence "Traces insolites", les graffitis de la citadelle

Les vendredi 24 et samedi 25 novembre 2023 à 18h30 et 21h
Balade aux flambeaux théâtralisée "D'Joseph et Francwès partent à la chasse"

Les samedi 25 et dimanche 26 novembre 2023 de 14h à 20h
Salon des bières namuroises

Le mercredi 6 décembre 2023 à 14h, 16h et 18h (au choix)
Il était une fois saint Nicolas dans les souterrains de la Citadelle de Namur

Les vendredi 15 et samedi 16 décembre 2023 à 18h30 et 21h
Balade aux flambeaux "Un pour tous, tous pour un"

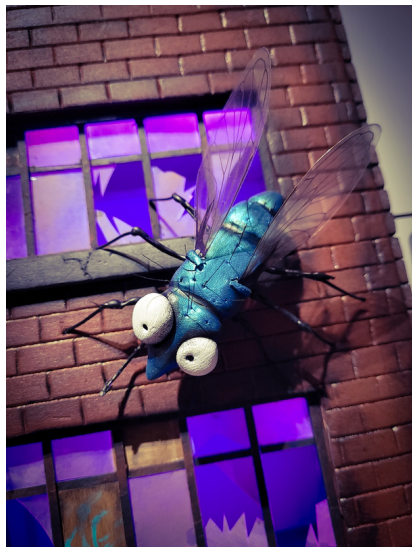
Les samedi 10 et dimanche 11 février 2024 dès 14h
Le salon des vigneron namurois



**Du vendredi 13 au dimanche 22 octobre 2023,
de 10h à 18h**

Le Festival International Nature Namur

Voir le dossier en annexe.



Du 20 octobre au 5 novembre 2023, de 10h à 18h

Exposition "Le petit théâtre de l'étrange" de David Lambois

Vous y découvrirez des mises en scène à la fois drôles, enfantines, inquiétantes et sombres, dans lesquelles David Lambois introduit des personnages tirés de films, notamment de la « Hammer Film Production », comme « King Kong ». Vous serez également plongés au cœur de l'art forain : cirque, illusion, marionnettes et personnages extraordinaires vous y attendent.

Venez vivre assurément, l'ambiance, amusante, enfantine, poétique, qui s'en dégage et fuyez donc le quotidien en allant à la rencontre des frissons de notre enfance...

David Lambois

C'est à l'Institut Félicien Rops de Namur que David Lambois entama sa formation artistique, avec des cours d'aérogaphie, de dessins et de photographies, avant de la poursuivre, toujours dans la Capitale wallonne, à l'Académie des Beaux-Arts en peinture et sculpture. Il crée, en 2015, son « Petit Théâtre de l'Etrange », un cabinet d'art, inspiré d'un monde tout à fait particulier, qui l'a fasciné depuis son enfance. Créateur d'« Art Toys », il se spécialise dans la conception de boîtes à musique, avant d'en arriver aux créations qui sont conçues avec du balsa, de la pâte polymère et des matériaux de récupération (ampoules, cordes, petites boîtes, ...) auxquels il offre une nouvelle vie.



Informations utiles :

Visite libre de 10h à 18h, du 20 octobre au 5 novembre 2023 au Hangar aux affûts.

Non accessible du 28 au 31 octobre 2023 car elle fera partie de la balade « Halloween à la citadelle ».

Du samedi 28 au mardi 31 octobre 2023, de 11h à 21h (dernier départ)

Halloween à la citadelle

« La malédiction du masque de fer »

Halloween à la citadelle revient cette année avec une nouvelle balade-spectacle sur le thème de « la malédiction du masque de fer ».

L'activité se déroulera en extérieur mais également en intérieur, dans des galeries souterraines.

Durant le parcours, vous serez amenés à suivre des personnages étranges...

L'histoire en quelques mots :

Le bon peuple de Namur subit la tyrannie du comte Henri le Balafré.

Las de cet être maléfique, un commandant et son meilleur ami s'allient pour le vaincre.

Mais comment y arriver ? La solution viendra-t-elle du savoir oublié de la folle du village ou de ce personnage mystérieux, caché sous un masque de fer et enfermé depuis des années dans le cachot du château ?

Son secret caché dans la pierre, il murit sa vengeance à l'ombre des murailles...

Un scénario original librement inspiré du conte d'Alexandre Dumas « Le Vicomte de Bragelonne » (tome 2 & 3).

Les participants auront également l'occasion de découvrir l'exposition "**Le petit théâtre de l'étrange**", de David Lambois.

Celle-ci sera accessible librement du 20 octobre au 5 novembre 2023 pour les personnes qui ne participeront pas à l'événement Halloween.

Elle sera toutefois privatisée du 28 au 31 octobre pour celui-ci.



©Marc Antoine



©Marc Antoine

Les comédiens

Mathilde Faure (alias la marquise de Montpeyroux)

Rôle : Folle du village, gardienne d'enfants

Mathilde est comédienne diplômée de l'Esact (école d'acteurs du Conservatoire Royal de Liège) et chanteuse. Elle joue comme comédienne et chanteuse dans divers projets théâtraux, dont Andromaque de Racine, mis en scène par Yves Beaunesne, présenté au Théâtre de Liège jusqu'au 6 octobre 2023.

Avec son alter-ego de fiction, la marquise de Montpeyroux, elle a non seulement créé et joué un seul-en-scène musical, L'Odyssée de la Marquise, mais écrit également des chroniques, réalise des vidéos, des animations, et des numéros de cabarets (à Namur en Mai entre autres).

Avec la compagnie Les Aplovous, elle a créé le spectacle Happily Never After, premier projet scénique porté par les Initiatives Locales d'Intégration de la Région Wallonne.

Mathilde a participé à "Halloween à la citadelle" en 2017, 2018 ainsi qu'en 2020 ("avec la thématique du Joker").



Boris Olivier

Rôle : le Comte

Boris Olivier est un comédien vivant en Belgique depuis 2009. Titulaire de deux licences en lettres modernes et en arts du spectacle (spécialité études théâtrales), il est également diplômé du Conservatoire Royal de Bruxelles. Au sortir de l'école, il s'est formé à la Commedia dell'arte qui lui a permis d'acquérir de réelles compétences en improvisation tout en élaborant un savoir-faire technique propre aux différentes attitudes corporelles des personnages.

Il s'est ensuite initié à l'Acrobatie Théâtrale, au Clown, et au jeu face caméra. Son parcours artistique est multiple et varié: il co-fonde le Collectif du Terrier, joue au Théâtre des Riches Claires et de Jardin Passion, pour la Vivre en fol Compagnie, ainsi qu'aux Festivals de Sous les étoiles de Provence, de Spa, de Bruxellons, et de Théâtre au Vert.

Il tourne également au cinéma sous la direction de Victor-Emmanuel Boinem, anime des stages de Commedia dell'arte à l'Ecole de Théâtre de Lyon, dans le cadre du CIGUT en Egypte, ou encore durant le Festival Al-Rahhalah en Jordanie.

Il participe aussi à plusieurs campagnes publicitaires dont l'une réalisée par Houda Benyamina, primée d'une caméra d'or au Festival de Cannes et de trois césars pour son film "Divines".



Valentin Gaillard

Rôle : Rémi, bourgeois, trouffion et ami du commandant

Comédien sorti du Conservatoire Royal de Bruxelles en 2020, il a également acquis une solide expérience dans l'improvisation théâtrale depuis ses 16 ans. Kinésithérapeute de formation, il affectionne le travail d'expression corporelle, la pratique régulière d'arts martiaux et l'escrime théâtrale.

En 2021, il se lance dans le doublage, l'audiovisuel et le théâtre pédagogique (Exception Théâtre).

Passionné aussi de l'univers des jeux, il intègre aussi en 2022 l'équipe de BeDetectives qui produit des spectacles mélangeant théâtre immersif et enquête policière (Murder Mystery).



©M. Antoine

Ophélie Mannoy (responsable de l'accueil et des réservations) interprétera le masque de fer, Eric Beaujean (guide touristique) le geôlier et Jean-Christophe Demeuse (guide touristique) le commandant du comte. Tous trois employés « extra-polyvalents » du CAC, ils incarneront donc un personnage tout au long de l'événement.

Fanny Lenoir, ancienne guide saisonnière du CAC complètera également l'équipe dans le rôle de vendeuse de journaux.

Coaching des comédiens par Murielle Hobe et Axel De Vreese



Murielle Hobe

Murielle sort de la classe d'art dramatique de Bernard Marbaix au Conservatoire Royal de Bruxelles en 2000. Parallèlement, elle est en déclamation au Conservatoire Royal de Liège où elle rencontre Axel De Vreese, lors de leur premier cours.

Une amitié instantanée qui ne risque pas de s'arrêter. Entre spectacles et animations délirantes, Murielle écrit pour lui « Le locataire de Roissy 1 », Axel la met en scène dans « 1 fait, 2 sexes, 3 versions » qu'elle écrit également. Dès qu'ils le peuvent, ils s'entraînent mutuellement dans leurs projets, comme dans ce projet Halloween.

C'est en déclamation que Murielle rencontre Jacques Neefs, son professeur devenu ami. Il l'emmènera sur ses premiers projets en tant que comédienne à la citadelle dans « la femme silencieuse », « Sambre », « les Misérables » et autres balades théâtrales.

Murielle touche à la mise en scène, au chant, aux cours de théâtre, aux doublages, tournages télé et ciné. Enfin, le maquillage de théâtre qui lui permet également d'être présente sur l'événement Halloween.

Axel De Vreese

Malgré la torture par l'ennui durant sa scolarité obligatoire, ou à cause d'elle, il décide d'entamer une formation en supplice par phrases allembiquées et retournement de cerveaux en déclamation. Il étudie dans la classe de Jean-Henry Drèze au Conservatoire Royal de Liège dans l'idée de pouvoir, un jour, lui aussi, monter sur scène et maltraiter légalement un public consentant.

C'est là que la rencontre machiavélique avec Murielle Hobe se fera.

En parallèle, il entame un écolage en perforation de tympan par voix tonitruante et torture scénique collective. C'est durant cette période obscure de sa vie qu'il recevra, entre autres, l'enseignement de Jacques Neefs, et sortira diplômé dans la classe d'Alain-Guy Jacob.

Armé de tout ce monstrueux bagage, il affûtera son appétence pour la maltraitance scénique en écrivant et jouant ses propres textes (Ki suis je?, la lumière, Un?,...) et en s'unissant, tel un couple satanique à Murielle afin d'explorer son sens de la torture par procuration en commettant des mises en scène à l'effet dévastateur sur un public qui n'en ressort jamais indemne. Durant toutes ces années il a exercé son art torturier en Belgique mais aussi sur de malheureux français, suisses et même polonais.

C'est donc pour votre plus grand malheur qu'il s'est allié, une fois encore, à sa complice de toujours afin de vous infliger ce moment horrifique dont votre âme n'en sortira pas sans cicatrice au fer rouge.



Delphine Sœur

Autrice des textes

Delphine fait partie de l'équipe du CAC depuis 2013 en tant qu'organisatrice d'événements (salon des vigneron namurois, les Médiévales, les pièces de théâtre en plein air et sous chapiteaux, Halloween,...).

Depuis 2018, elle s'occupe, entre autres, de l'écriture des scénarii, de la mise en place des décors et de la gestion technique et logistique de l'événement Halloween à la citadelle.

Elle travaille depuis 2022 en collaboration avec Géromine Renaerts collaboratrice en événementiel et chargée de communication digitale au CAC.



La Tour du Soleil

La Tour du Soleil est le produit de la rencontre d'une passion commune pour le spectacle vivant, le combat scénique, la création de costumes, de contenu visuel, et surtout une envie d'illuminer vos visages avec tout cela.

L'asbl « La Tour du soleil » propose des animations, formations, représentations, tournages, mise à disposition de matériel et de costumes, créations graphiques ... entre autres !

Dans le cadre d'Halloween à la citadelle, ils réaliseront des combats avec épées.

Informations utiles

- Du 28 au 31 octobre 2023.
- Adultes 17 € ; Enfants (6-18 ans) 8 € ; - 6 ans 0 €.
- Achat des tickets sur www.citadelle.namur.be dès le 5 octobre 2023.
- Parking (gratuit) et départs : Centre du Visiteur Terra Nova, Route Merveilleuse 64, 5000 Namur.
- Départs à : 11h00 - 13h00 - 15h00 - 17h00 - 19h00 - 21h00.
- Durée : ± 2h.
- Petite restauration au self-terroir de produits locaux « le Made in Namur », à Terra Nova jusqu'à 21h. Pour l'occasion : soupe au potiron, crêpes, avertisances,...
- Conseillé pour les 8 à 12 ans. Les enfants de moins de 6 ans doivent être tenus sur les genoux pendant les saynètes. Bonbons locaux prévus pour les enfants déguisés et peut-être pour les autres aussi !
- Les enfants costumés pourront participer à une pêche aux surprises à l'accueil de l'événement.
- Chiens non admis ; prévoir des chaussures de marche ; non accessible aux poussettes et aux personnes à mobilité réduite en raison de la nature escarpée du site (dénivelés, escaliers,...).

Le CAC vise à rendre ses événements écoresponsables !

Les 4 éléments à prendre en compte:

1. Les équipements:

Réalisation des décors grâce à notre partenaire et au DIY.



2. Le transport & hébergement:

Hébergement des comédiens non namurois chez notre partenaire "Green Key" afin de limiter les déplacements.



3. La restauration:

Restauration des visiteurs et catering des artistes grâce aux producteurs locaux collaborant avec le self terroir Made In Namur. Distribution de bonbons locaux grâce à nos partenaires.



Produits du terroir
À savourer ici et ailleurs



4. La communication:

Réalisation des visuels de communication via des imprimeurs locaux et verts.



Vers un
"HalloGreen à la citadelle" !



Le samedi 11 novembre 2023 à 14h

**Conférence "Traces insolites",
les graffitis de la citadelle**

Conférence sur la thématique des graffitis recensés à la citadelle suivie de questions et de la découverte de quelques graffitis dans les galeries de Boufflers.

Par Florence Pierre, historienne, ancienne responsable pédagogique et scientifique au CAC, maintenant assistante doctorante à l'UNamur (Histoire).

Durée : 1h30.

Gratuit, sur réservation au 081 24 73 70.



Les vendredi 24 et samedi 25 novembre 2023 à 18h30 et 21h

**Balade aux flambeaux théâtralisée "D'Joseph et Françwès partent à la
chasse"**

Vous parcourrez le site en compagnie de Djozef et Françwès, illustres personnages namurois, dans une mise en scène originale axée autour de deux thématiques qu'ils apprécient particulièrement : leur bonne ville de Namur et la bière !

Son histoire, sa fabrication, son utilisation à travers le temps, ses vertus vous seront présentées par les deux attachants compagnons. Saviez-vous que la consommation de celle-ci remonte à près de 4000 ans avant JC ?

Au programme : dégustations de bières namuroises, anecdotes sur la citadelle, le tout parsemé des blagues de nos compères.

Amoureux de leur ville, Djozef et Françwès vous emmèneront dans des endroits ouverts exceptionnellement au public : une ancienne boulangerie, la Tour Joyeuse ou encore une poudrière. Lors de cette balade, des bières namuroises que vous retrouverez au salon des bières namuroises fin novembre.

Humour, dégustations et découvertes d'un patrimoine exceptionnel feront de cette balade un moment à ne manquer sous aucun prétexte !

Informations utiles :

- Les vendredi 24 et samedi 25 novembre à 18h30 et 21h (au choix)
- Prix : 15€/adulte ; 7€/enfant ; gratuit en dessous de 6 ans
- Sur réservation obligatoire sur www.citadelle.namur.be
- Durée : 1h30.
- Départ : Centre du Visiteur Terra Nova,
Route Merveilleuse 64 - 5000.
- Chiens non admis.



Les samedi 25 et dimanche 26 novembre 2023 de 14h à 20h

Salon des bières namuroises

Ce nouveau salon, organisé par le Comité Animation Citadelle (CAC) se tiendra dans le cadre du Hangar aux affûts. Ancien magasin d'artillerie, ce magnifique lieu récemment restauré accueille des salons, des expositions,...

L'occasion d'y découvrir des bières 100% namuroises !

Ce premier salon des bières namuroises rassemblera des artisans dont les bières sont brassées en Province de Namur et/ou dont la recette en provient.

L'occasion d'y réaliser vos achats, cadeaux originaux et de qualité avant la période des fêtes de fin d'année !

Tout comme lors du salon des vigneron namurois, le CAC collabore avec le **CEFOR** pour proposer des ateliers au public.

Michaël Vermeren, professeur en zythologie au sein de cet établissement, proposera des initiations à la zythologie de 15h à 16h et de 17h à 18h les deux jours.

Michaël s'intéresse aux bières depuis son plus jeune âge. Il les déguste et réalise ses premiers plats à base de bières dès 16 ans. À 34 ans, il crée son blog « Le Tâste-Bières Illustré » pour lequel il reçoit un award de Skynet et l'attention des médias. Peu après, il crée, avec un ami, la célèbre bière Forestinne et est intronisé comme sympathisant à L'Ordre de Sikaru comme promoteur et défenseur des bières belges. Il fait partie de la Confrérie des Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie en tant que Maître Tâste-Bières depuis 2015. Il est co-organisateur du Festibière de Gembloux et participe à de nombreuses expositions sur la bière, à des séances de dégustations publiques. La presse fait souvent appel à lui comme consultant. La rencontre s'annonce joyeuse et instructive.

Que vous soyez seul.e, entre amis, en famille, voici une belle manière de passer un bon moment à la Citadelle de Namur, dans un lieu rempli d'histoire, dans une ambiance chaleureuse, feutrée et conviviale !

Parking gratuit au cœur du domaine de Terra Nova.

Les brasseries présentes:

Brasserie de Lonsées (Gembloux)

Curieux, passionné de relations humaines et par la culture belge, Benjamin Sajotte s'intéresse à la bière assez naturellement. La lecture de livres sur le sujet ne lui ayant pas permis de développer les compétences souhaitées, il a donc choisi de suivre une formation de bièrologie au CEFOR à Namur, en 2018. C'est lors de celle-ci et des échanges réalisés qu'il a développé la soif de brasser ses propres bières. Il a eu rapidement pour objectif de développer plusieurs bières commercialisables en petites quantités.

Benjamin essaie de trouver des recettes originales qui lui correspondent et qui peuvent donc plaire à toutes et tous. Les axes principaux de la brasserie tournent autour de l'éco-logique. L'électricité provient de chez Cociter, l'eau de refroidissement vient directement du ciel, la fermentation se fait dans des lieux qui répondent naturellement aux besoins des bières et les matières premières proviennent d'un circuit le plus court possible.

La production :

Bonne Bwère: double (6.5%), amertume moyenne, avec des arômes de Sauvignon et Agrumes.

Ambrée: (6.5% alc.), amertume moyenne, brassée avec du houblon 100% belge (Saaz frais du village et Hallertau Blanc).

Bière des Gauchers: 6% alc. Belgian IPA avec du houblon Strata.

From San To Don: 7.8% alc. Imperial Ukrenian Stout.

Hiver 7.4% alc. Bière ambrée, amertume moyenne, et épicée avec de la cannelle.

GrapAle 4.5% alc. Bière de saison fermentée sur un lit de raisin rouge (Muscat Bleu).

Murmure 4.8% alc. Bière de saison avec 20% de mûre.



Li P'tite Brèssène (Fosses-la-Ville)

Nadine et Etienne Huysentruyt sont passionnés depuis très longtemps par l'élaboration de produits alimentaires de qualité pour leur usage familial.

Leurs parcours respectifs et communs leur ont permis de toucher à une importante variété de productions alimentaires différentes. La passion de la bière aidant, il se sont orientés vers un secteur de production leur permettant une approche populaire, conviviale et locale.

Li p'tite brèssène signifie en wallon "La petite brasserie". Le nom de la brasserie n'a pas été choisi par hasard et révèle bien son caractère très ancré dans le tissu local fossois.

La brasserie produit trois bières "permanentes" (produites toute l'année) :

- **La Fol' Dorée** "Bière du chapitre" 6% 33cl - Fraîche, fruitée, subtilement acidulée
- **La Fol' Festive** "Bière du chapitre" 5% 33cl - L'équilibre Malt - Houblon ... Le vrai goût de la bière ...

Au fil des saisons, ils produisent aussi, chaque mois de mai à décembre, des BIERES EPHEMERES en 75cl suivant l'époque de l'année et l'humeur du brasseur ...



Brasserie du Clocher (Malonne)

La Brasserie du Clocher, c'est un projet passion qui s'est concrétisé fin 2015.

Jean Cheffert et Alex Vandurme avaient depuis longtemps l'envie de partager leur passion, de transmettre leurs connaissances et de ramener la bière à sa juste place de boisson noble.

Ils ont restauré et transformé l'église désacralisée du Piroy à Malonne et y ont installé leurs cuves. Dans ce magnifique berceau est née leur première bière, la Philomène Florale. En mai 2017, à l'occasion de l'inauguration officielle de la brasserie, une grande sœur ambrée, la Philomène HoptimAle est venue la rejoindre. Depuis début 2017 une chaîne d'embouteillage complète l'installation, ce qui rend la micro-brasserie artisanale 100% autonome.

Chaque étape de ce projet s'est construite avec de nombreux bénévoles, amateurs de bière et attachés à leur patrimoine local.

Aujourd'hui, la brasserie s'apprête à changer d'équipe de direction.

Alex Vandurme s'associera à Lionel Gaussin et Dominique De Coster.

La production :

Philomène florale : Bière blonde légère de caractère, aux senteurs de fleurs et d'agrumes.

Philomène HoptimAle : Bière ambrée-cuivrée de caractère, à l'amertume vive et au nez fruité.

Philomène Cointessence : Bière brune intense aux notes maltées et au jus de coing.

Philomène Céleste : Bière triple au goût malté légèrement boisé et aux notes soyeuses de vanille et banane bien mûre.

Philomène Céleste "Cuvée Prestige 2022" : Bière triple dorée au goût malté boisé et aux notes soyeuses de vanille et de fudge au bourbon.

Déconphinement : Bière blonde légère au nez fruité, 100% orge et houblon Sabro.

éPHImère estivAle : Bière blanche ambrée à l'amertume légère et au goût savoureux de froment.



Brasserie du Condroz (Ciney)

La production de bière artisanale au sein de la Brasserie du Condroz se veut résolument locale ou belge concernant les ingrédients dont elle va se servir lors de ses brassins.

Quatre sortes de bières sont disponibles : **une blanche, une ambrée, une blonde et enfin une brune.**

Les brasseurs prévoient de redynamiser la filière de l'orge brassicole en permettant aux agriculteurs de s'assurer un prix convenable pour leur production. Ils veulent aussi soutenir les plantations de houblon dans la région.

Une production artisanale au goût local et responsable.



Brasserie de la Caracole (Dinant)

Musée vivant de la bière artisanale par excellence, ils brassent encore à l'ancienne, dans des anciennes cuves en cuivre, chauffées au feu de bois.

Leurs bières se retrouvent dans une grande partie du monde.

Point d'intérêt touristique et culturel incontournable, l'équipe de la brasserie accueille le public tous les week-ends pour des visites guidées.

Un peu d'histoire :

En 1765, une brasserie fut créée dans le village de Falmignoul par la famille Moussoux. Elle fut alors exploitée durant plusieurs générations jusqu'en 1939, où, lors d'une violente tempête, la grande cheminée se brisa sur les bâtiments côté rue, complètement détruits. Monsieur Lamotte exploita alors la brasserie jusqu'en 1971, avant que le namurois François Tonglet ne la remette en route. Il la rebaptisa « Brasserie Caracole ».

La gamme de bières s'est développée à partir de ses « bières classiques », ses quatre bières représentatives : **la Caracole, la Saxo, la Nostradamus et la Troubllette**. Leurs versions « bio » ont ensuite été développées.

Ces bières bio affichent deux labels : le label « européen » de couleur verte et en forme de feuille et le label « Nature et Progrès ».

Ce dernier est un label d'agriculture et de cosmétiques biologiques créé en 1964 et qui rassemble des professionnels et des consommateurs. Il est attribué à des producteurs respectant une charte et des cahiers des charges techniques plus contraignants que ceux des autres labels d'agriculture biologique.

Enfin, toutes leurs bières peuvent porter le label « Belgian Beer Paradise ». Cette marque collective ne peut être utilisée que par les membres de l'Union des Brasseries belges (ayant signé une convention écrite avec l'Union des Brasseries belges).



Station 16 (Gedinne)

La création de la Brasserie Station 16 a été stimulée par plusieurs motivations. La première était l'envie de proposer une nouvelle activité dans le hameau de Gedinne Station, qui autrefois représentait le poumon économique de la région mais qui est aussi le village natal de l'initiateur du projet, Xavier Michaux.

Ensuite, est venu s'ajouter un côté familial à cette aventure et le désir de faire revivre d'anciens bâtiments industriels. Leur rénovation permettra d'accueillir l'intégralité du projet « Brasserie Station 16 ».

Une autre motivation était de développer le côté local et artisanal de la région. Le monde est en perpétuelle évolution et ce style de consommation devient prépondérant. Ils souhaitent être une vitrine supplémentaire pour les artisans et producteurs locaux. Pour preuve, les étagères du magasin sont déjà remplies de produits de la région.

En plus de la microbrasserie et du magasin, ils proposent un espace de dégustation. Un endroit qui se veut chaleureux et convivial dans lequel le public peut déguster toutes les Gedinnoises ainsi que la Station 16. Encore une fois, le côté local et l'envie de créer se retrouvent dans cette « taproom », où l'on peut déguster des bières et une planche apéritive composée de charcuterie de la région. Il est évident que vous y retrouverez des goûts maltés et houblonnés.

La production :

La Gedinnoise IPA est une bière blonde trouble recouverte d'une fine mousse dense. Une odeur fruitée de pêche et d'abricot. Le goût est dominé par les fruits à noyaux.

La Gedinnoise Triple est une bière blonde douce à la texture ronde. Le nez et la bouche sont tout à fait cohérents. Ces deux derniers, nous proposent des notes fruitées et maltées qui laissent ensuite place au côté alcoolisé de la levure.

La Gedinnoise Scotch est une bière brune surmontée d'une mousse blanche épaisse et crémeuse. Au nez, les notes maltées prédominent. Le goût complexe de malt et de caramel est cohérent aux odeurs perçues. Les notes de caramel sont suivies de notes de cacao provenant du malt torréfié.

La Gedinnoise Ambrée est une bière ambrée, douce et maltée. Les notes résineuses de houblon se révèlent derrière les arômes de pain grillé et de caramel cuit.

La Station 16 Saison est une bière blonde légère et rafraichissante composée de levure 100% belge. Sous sa belle mousse se trouve une bière dorée, translucide. Au nez, on distingue les notes fruitées de poires qui sont suivies par des notes légères de poivre blanc. La promesse du nez continue en bouche où on y retrouve ces mêmes notes.



Brasserie de l'Hileau (Beauraing)

La brasserie de l'Hileau a élu domicile dans un lieu un peu original puisqu'elle se trouve dans le garage de l'un de ses créateurs. Ils proposent des bières éphémères et les plus locales possible.

La bière «Hil' était une fois», brassée à Marche-en-Famenne est la première née de la brasserie de l'Hileau à Beauraing. Les autres bières de la jeune brasserie sont, quant à elles, pensées, brassées et mises en bouteilles dans le garage de Jean-François Bourgeois, cofondateur de la brasserie de l'Hileau.

Après dix ans à tester des recettes, les deux amis ont décidé de se lancer en tant qu'indépendants complémentaires. D'après les entrepreneurs, travailler à domicile est un moyen de garder l'authenticité de leurs produits. Quant à leur nom, il a été choisi par attachement pour la région.

Leur objectif est de rester dans un circuit le plus court possible en vendant leurs bières dans leur brasserie, dans les commerces et les marchés locaux.

La « Hil' était une fois » est une bière légère et très rafraichissante, tirant à 4.8%. Avec un caractère fruité, avec des notes d'agrumes en début de bouche et de très légères notes de fruits rouges en fin de bouche.



Babeleir Beer (Loyers)

L'équipe de Babeleir Beer est passionnée par l'esthétique et le goût. Ils ont une approche unique et créative pour élaborer des bières qui reflètent leur amour pour l'innovation, l'expérimentation et la culture brassicole belge.

Sans jamais faire de compromis sur la qualité des ingrédients, ils créent des recettes originales en alliant les styles de bières traditionnels à des variétés de houblons modernes pour créer des bières aussi délicieuses qu'audacieuses. Que vous soyez un amateur de bière averti ou simplement curieux de goûter quelque chose de nouveau, leur gamme de bières artisanales saura satisfaire vos papilles et vos pupilles.

Jean-Benoît Castelain, le brasseur, aime partager sa passion pour la bière. Passionné et fin connaisseur, c'est avec joie et fierté qu'il en produit de qualité, riches en saveurs et en caractère, tout en restant fidèle à sa philosophie de brassage.

Selon lui, chaque brassin, qu'il soit traditionnel ou sans précédent, est un voyage dans le monde des ingrédients, de la technique et de l'aromatique.



Bucket Bières & Co (Baillonville)

Bucket Bières & Co est une jeune microbrasserie fondée par trois amis namurois passionnés par le monde brassicole depuis fin de l'année 2020.

Ils souhaitent proposer des recettes à travers des dégustations ludiques sans cesse renouvelées.

Leur concept initial est de créer des "tasting box", qui contiennent quatre bières éphémères, accompagnées d'un jeu de dégustation.

A l'issue de ces dégustations, un vote ! Et l'une des quatre bières devient permanente.

Voulant mettre leur communauté à contribution le plus possible, celle-ci a l'occasion de proposer un nom pour la bière gagnante !

C'est ainsi que la Big Bang et la Groove session ont vu le jour ces deux dernières années.

En août 2023, ils ont lancé une gamme éphémère. La Summer body est donc leur neuvième recette à être commercialisée.

L'objectif est de brasser des bières éphémères plus fréquemment en fonction des saisons !

La production :

Big Bang : Belle blonde dorée aux notes de fruits exotiques, dotée d'une douce amertume et d'une belle rondeur en fin de bouche.

PALE ALE / 6.5%

Groove session : Légère, exotique et rafraîchissante, belles notes très agréables de fruit de la passion, de pêche, et de citron vert.

SESSION IPA / 4.5%

Summer Body : Encore plus de houblons pour encore plus d'agrumes et de fruits exotiques.

DOUBLE IPA / 8%



La Trap'Taupe (Havelange)

Comme de nombreux « jeunes » brasseurs, quelques années (voir plusieurs décennies) de vie professionnelle se sont passées bien loin du monde de la bière. Damien Hausman a opté pour la microbrasserie comme activité complémentaire.

Avant de sauter le pas, il a d'abord suivi une formation « Microbrasserie » à l'institut de Promotion Sociale de Marche-en-Famenne. Ensuite, il a poursuivi au Centre l'IFAPME de Villers le Bouillet.

Poussé par sa famille, c'est en 2019 qu'il décide de produire pour vendre. Ensuite, dossiers administratifs, transformation de la buanderie en brasserie, achat de matériel en seconde main, recherche de matières premières adéquates, ... L'activité était lancée !

La production :

Trap'Taupe IPA Caractéristiques : Type : Indian Pale Ale, bière ambrée blonde. Taux d'alcool : 6.2 à 6.5 %.

L'Irish Whiskey Caractéristiques : Type : Scotch Ale maturée avec whisky irlandais. Taux d'alcool : 6,9%.

La Taupe Estivale Caractéristiques: Type : Bière rafraîchissante. Taux d'alcool : 4,5%.

La Peat Mound Caractéristiques: Type : Bière tourbée. Taux d'alcool : 6,7%.

Trap'Taupe STOUT Caractéristiques: Coffee Stout.Type : Bière noire « Coffee Stout ». Taux d'alcool : 6.9%.

Trap'Taupe WILD Caractéristiques: Type: Triple Hops. Taux d'alcool: 6.5 %.



La Gembloux.beer, la brasserie universitaire (Gembloux)

Créé en 2019, ce projet de brasserie basé à Gembloux bénéficie du soutien de plusieurs acteurs importants tels que l'Université de Liège, l'Association Générale des Étudiants de Gembloux Agro Bio-Tech ainsi que la coopérative Agro Gembloux Invest qui rassemble presque 200 coopérateurs et coopératrices.

Le projet a repris la production et la commercialisation de la Bière de l'Abbaye de Gembloux dont la marque est depuis sa création en 1980, la propriété de l'Association Générale des Étudiants de Gembloux, actionnaires et co-fondateurs du projet.

Ils produisent également plusieurs autres références comme **la Splash** (Session IPA à 2,9%), la Spirit (bière vieillie en fûts de Rhum, Whisky et Bourbon) ou encore **la Fresh Hops**, brassée une fois par an avec des fleurs de houblon frais de Namur, Gembloux et Jamioux. **Leurs Brouette Pils, Dans les Bois** (fruit des bois) et **Kilt** (Triple Scotch) viennent compléter la gamme.

À ces différentes bières vient également s'ajouter un tap-room où vous pouvez venir découvrir les produits au fût avec une vue imprenable sur la salle de brassage.



Les bières du Confluent (Floriffoux)

Le projet

Le Confluent c'est d'abord des rencontres.

Celle de deux amis, deux brasseurs, deux Namurois: Martial & Germain.

C'est également la rencontre de plusieurs styles, faisant la part belle aux anglais et aux américains.

Et c'est aussi un clin d'œil à l'ingrédient principal de la bière.

Leur histoire

Depuis leur rencontre en 2012 lors d'un concert, ils ont déjà eu l'occasion de partager plus d'une passion ! De la musique à la dégustation, ils ont vite trouvé leur complémentarité...

Après quelques temps à déguster des bières belges traditionnelles, ils ont découvert d'autres styles et d'autres origines. Cela les a poussé à arpenter les brasseries et les festivals en Belgique.

Ils ont vite eu l'envie de brasser leurs propres bières pour explorer ces différents styles et les tendances peu connues chez nous. Pour approfondir leurs connaissances dans le domaine, ils ont intégré l'Association des Brasseurs Amateurs qui leur a permis de faire de chouettes rencontres et d'échanger beaucoup sur le sujet. S'en est suivi une formation en microbrasserie au CEFOR.

Au vu du plaisir qu'ils avaient à brasser ensemble, il leur a semblé logique de passer à l'étape suivante début 2019 et de créer leur brasserie.

Depuis lors, ils réalisent eux-mêmes leurs recettes, brassent leurs prototypes en petit volume dans leurs petites cuves. Mais en attendant d'avoir leurs installations, ils font brasser leurs bières par d'autres brasseries.

La production en bouteilles et en canettes :

Blanche IPA : 5.5%, Blanche

Black IPA : 6.5%, Noire

Porter : 4%, Noire

American Pale Ale : 5.5%, Blonde



L'association LudOtium

LudOtium proposera une animation de brassage historique lors de l'événement. Ils seront présents les deux jours et présenteront les différentes étapes de brassage. Ils utiliseront un bac à feu et seront costumés en gaulois.

Juxtaposition des mots latins « Ludos » qui exprime les jeux et « Otium » qui désigne les loisirs, LudOtium exprime de par son nom l'envie de pratiquer l'approche historique par des activités ludiques et pédagogiques.



Bien que centrés sur leurs périodes de prédilection que sont le XIII^e siècle et le XIV^e siècle, ils souhaitent élargir leurs connaissances en faisant vivre leurs centres d'intérêts de façon quotidienne et adaptée à leurs moyens actuels.

Après plus de 15 ans dans le milieu de la reconstitution, ils ont voulu exploiter leurs connaissances et les confronter à la réalité de terrain. C'est pourquoi ils tendent à entrer dans le domaine de l'archéologie expérimentale.

Pour ne manquer aucune information, ils comparent les méthodes médiévales aux techniques plus modernes. Ainsi, en y travaillant avec les nouvelles technologies, ils espèrent déduire pourquoi les techniques ont évolués.

Romuald Arnould

Dans le milieu médiéval depuis plus de 15 ans, il se passionne pour l'héraldique et endosse régulièrement le rôle de héraut. Au fur et à mesure du temps, son intérêt pour la construction augmente. C'est alors qu'il se lance dans les recherches autour du clayonnage en bois et du torchis. S'en suit un intérêt pour la vannerie sauvage ainsi que l'envie de perpétuer les gestes anciens d'agriculture. Il suivra alors avec ardeur les méthodes anciennes d'agriculture et de fauchage.

Aujourd'hui, Romuald est brasseur de métier. Sa passion pour l'histoire le pousse à réfléchir à la fabrication de cervoise et emploi d'anciennes variétés de céréales et d'épices. Il a également rejoint la Confrérie des Maîtres brasseurs et distillateurs de Wallonie. Un pas de plus vers la tradition.

Hoptimalt -Beer Academy (Namur)

Présence de Hoptimalt Beer Academy



Soucieux de proposer des formations et activités de qualité, Kevin Lhoest décide de créer son propre centre de formation adapté au monde brassicole. C'est donc dans cette optique qu'est né la Hoptimalt Beer Academy. Un lieu dédié à la formation en zythologie, au bon service de la bière grâce à un bar didactique et bientôt des initiations au brassage.

Des formations certifiantes y sont données pour les professionnels du secteur. Des initiations et ateliers thématiques destinés aux amateurs de bières désirant en apprendre plus sur le monde brassicole sont également proposées.

Hoptimalt vous propose de découvrir les bières des brasseries participantes au salon des bières namuroises au travers du Beer-Pairing, l'art d'associer la bière et les mets.

En collaboration avec Carrément Bon et Maître Corbeau, Kevin Lhoest, zythologue certifié et fondateur de la Hoptimalt Beer Academy vous fera découvrir "la bière en une bouchée"!

Lhoest Kevin-Fondateur

Kevin est passionné de bières depuis toujours. Il débute son initiation par un cours de zythologie et ensuite de brassage, afin de réaliser ses propres bières à domicile. Il rejoint ensuite une grande multinationale brassicole belge. Il y développe sa connaissance commerciale dans un premier temps et ensuite se perfectionne en connaissances brassicoles en débutant sa formation en zythologie en 2016. Pendant plus de trois ans, il sera responsable des formations en zythologie interne et externe et formera plus de 1500 personnes dans le cadre de cette fonction.

Ayant suivi les deux niveaux du Beer Professional Education & Training à Londres et réussi sa Certification Cicerone®, Kevin décide de se lancer dans l'aventure de la formation et de la consultance brassicole en fondant Hoptimalt afin de partager davantage sa passion et son savoir.





Chope l'apéro (Haversin)

Un escape game pour prendre l'apéro...

Dans une glacière, on retrouve la panoplie complète pour un apéro réussi. Le hic, c'est qu'il faut résoudre des énigmes, trouver des codes et réussir des épreuves pour le savourer. C'est le concept de "Chope l'Apéro", un frigo-box apéritif sous forme d'escape game, lancé par Audrey et Nicolas, un couple d'Haversin fan de jeux de société.

Pas de panique, si vous ne trouvez pas toutes les solutions, des indices supplémentaires sont disponibles en cas de pépins. Vous finirez donc toujours par choper l'apéro.

Durant le salon, ils proposeront un petit jeu d'énigmes permettant de gagner une bière et un produit de bouche d'un artisan local. Cette animation au prix de 10€ sera proposée à des groupes de 2 à 6 personnes tout au long du salon.

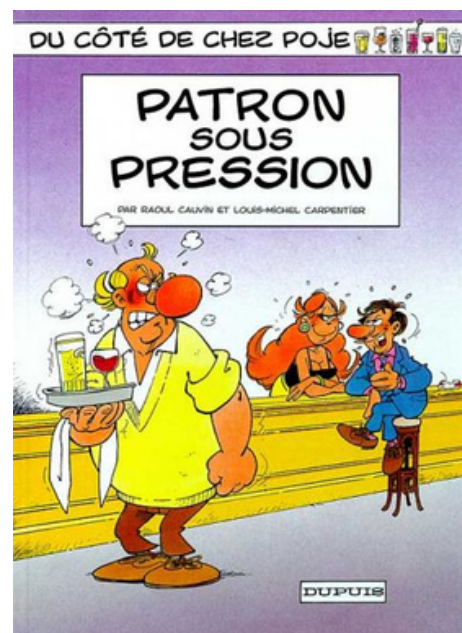
Mais encore...

Louis Michel CARPENTIER auteur de la bande-dessinée « Du côté de chez Poje » proposera la vente de celle-ci et des dédicaces.

Du côté de chez Poje est une série de bande dessinée franco-belge, scénarisée par Raoul Cauvin et dessinée par Louis-Michel Carpentier. Elle fait suite à "L'Année de la bière", des mêmes auteurs, mettant en scène le même personnage central. Les albums ont aussi été édités en néerlandais (Bij Sjaak, tussen pot en pint) et en dialecte Bruxellois (In d'environs van bij Poje).

Cette série relate avec humour les déboires d'un patron de café bruxellois, Poje, et de sa femme, Micheline.

Il présentera également le jeu de la Mijole. Un jeu en lien avec l'univers de la bière et de l'ambiance des cafés.



Le food truck namurois « La Route Merveilleuse »

Le food truck sera présent tout au long du salon.

Il vous proposera :

* La véritable djote de Namur (pommes de terre/choux/lardons/saucisse grillée). 7.50€

* Un pain saucisse + sauce au choix (saucisse de "La Petite Boucherie" de Vedrin centre). 4.50€

Payement possible par Payconiq.



Informations utiles :

- Les 25 et 26 novembre 2023, de 14h à 20h à Terra Nova (Hangar aux affûts).
- Les tickets d'entrée sont en vente à l'accueil de l'évènement, le jour même (pas de billetterie en ligne).
- Prix d'entrée : 6 euros avec un verre de dégustation compris et un jeton pour votre premier verre.
- Prix d'un verre de bière de dégustation : 3 euros.
- Petite restauration sur place avec « la Route Merveilleuse ».
- Parking à Terra Nova, Route Merveilleuse 64, 5000 Namur-citadelle.
- Infos : 081 24 73 70 ; www.citadelle.namur.be

**Le mercredi 6 décembre 2023 à
14h, 16h et 18h**

**Il était une fois saint Nicolas dans
les souterrains de la Citadelle de
Namur**



Balade guidée et contée en famille dans les grands souterrains, lecture de contes et goûter au self-terroir "Made in Namur" en présence du grand Saint.

Informations utiles :

- Prix : adultes 10€ ; enfants 8€ ; gratuit en dessous de 4 ans.
- Départ : Centre du Visiteur Terra Nova, Route Merveilleuse 64 - 5000.
- Sur réservation obligatoire sur www.citadelle.namur.be
- Le mercredi 6 décembre à 14h, 16h et 18h (au choix), 30 personnes maximum par départ.
- Durée : +- 2h.

Les vendredi 15 et samedi 16 décembre 2023 à 18h30 et 21h

Balade aux flambeaux "Un pour tous, tous pour un"

Balade aux flambeaux théâtralisée.

1675... Athos, Porthos et Aramis, anciens Mousquetaires Gris du Roy, se retrouvent à Namur où leur capitaine, Charles d'Artagnan, leur a donné rendez-vous. Tour à tour, ils évoquent la figure et les hauts faits d'armes de leur capitaine qui tarde à revenir du siège de Maastricht...

Informations utiles :

- Les vendredi 15 et samedi 16 décembre à 18h30 et 21h (au choix).
- Départ du Centre du Visiteur Terra Nova, Route Merveilleuse 64 - 5000.
- Prix : 15€/adulte ; 7€/enfant ; gratuit en dessous de 6 ans.
- Sur réservation obligatoire sur www.citadelle.namur.be.
- Durée: 1h30.
- Chiens non admis.



Les samedi 10 et dimanche 11 février 2024 dès 14h

Le salon des vigneron namurois

Pour rappel, cet événement rassemble des entrepreneurs originaires de Namur, qu'ils aient implanté leurs vignes en Belgique ou à l'étranger.

Plus d'infos à venir prochainement.



Fonctionnement de l'activité touristique en cette période automne-hiver

L'activité touristique bat son plein tout au long de l'année et des saisons à la Citadelle de Namur.

En cette période automne-hiver, les visites guidées des souterrains, le Centre du Visiteur Terra Nova et le tour commenté en train touristique sont accessibles tous les jours pour les individuels et les groupes excepté les lundis du 6 novembre au 22 décembre 2023.

Le Centre du Visiteur Terra Nova, son accueil, son self-terroir « Made in Namur » sont ouverts de 10h à 17h en semaine et de 10h à 18h les week-ends, congés scolaires et jours fériés.

A partir du 6 novembre, ouverture du mardi au dimanche de 10h à 17h.

Une exception toutefois : Fermé les 24 décembre 2023 et le 31 décembre à 12h ainsi que la journée du 25 décembre et du 1er janvier 2024. Il s'agit des seuls moments de fermeture annuelle.



©Marianne Grimont

Le Made in Namur, self-service de Terra Nova

Toujours +

Afin de toujours proposer le meilleur aux touristes et visiteurs de passage à Terra Nova, l'espace self-terroir "Made in Namur" propose des nouveaux produits provenant de la maison namuroise Carrément Bon. Elle livrera quotidiennement des sandwiches, wraps et salades composées. Elle assurera également des services catering dans le cadre de locations de salles.



CARRÉMENT BON ... Retrouvons le goût des bonnes choses

Fort de sa toute nouvelle Manufacture sur le site Ecolys et de ses six boutiques situées en région namuroise, Carrément Bon défend depuis 20 ans les valeurs d'excellence, de créativité et d'authenticité, suite à la reprise d'un savoir-faire pâtissier namurois par Florence Fernémont.

Carrément Bon, c'est une équipe de passionnés du BON qui travaillent ensemble chaque jour : des boulangers et des pâtissiers qualifiés, des équipes de vente dynamiques et une direction concernée toujours dans la recherche d'innovations pour ne jamais cesser de vous régaler dans une dynamique ouverte et collaborative !



Tout y est 100% fait-maison !

De la pâte feuilletée à la pâte à tartiner. L'équipe est locavore avant tout et il lui tient à cœur de sélectionner des ingrédients hautement qualitatifs, locaux aussi souvent que possible. Du beurre et du lait de ferme toute l'année, des fraises locales en été... Le bon goût des choses bien de chez nous !

L'authenticité est un maître mot !

Les pains à fermentation lente au levain qui posent 16h avant d'être enfournés pour développer toutes leurs saveurs, des viennoiseries au bon goût de beurre...

La créativité et l'innovation...

Le juste équilibre des saveurs, des goûts surprenants, légers et harmonieux sont au cœur de leur travail quotidien.

Ils tiennent à nous remettre sans cesse en question pour vous proposer toujours plus de nouvelles recettes uniques et originales ! Ils sont attentifs tant aux tendances qu'au retour de la tradition.

Pour plus d'informations : Florence Fernémont, Direction générale, 0495/28 44 97.





Des nouvelles soupes de l'asbl Forma

Forma est un Centre d'Insertion Socio-Professionnelle. Ils fonctionnent selon les principes pédagogiques de l'Entreprise de Formation par le Travail. Ils allient au quotidien formation pratique, théorique et prestations réelles chez leurs clients en nettoyage et petite restauration.

Le CAC a opté pour son Made In Namur pour l'option « Complètement Bocal », un projet de (re)valorisation de marchandises alimentaires et produits locaux. A travers la vente de soupes de saison et conserves, « Complètement Bocal » garantit aux consommateurs durant toute l'année des produits issus de l'agriculture locale. Une alternative pour une cuisine saine et gourmande qui favorise l'économie locale. Toujours de saison, souvent bio, et surtout local !

Des produits de bouche issus du circuit-court avec l'atelier de Bossimé

Leur philosophie est simple : sourcer tous les produits utilisés en cuisine.

Ainsi, ils cultivent légumes et aromates dans leurs jardins, transformés en coworking agricole. Ils vont même plus loin, sélectionnant avec soin les semences et leur méthode de culture. Le résultat est un produit conçu de la graine à l'assiette. Ils réalisent leur pain au levain et leurs propres mignardises.

L'Atelier s'est entouré au fil des ans d'éleveurs, de fromagers, de producteurs de vins ou de jus artisanaux, de micro-brasseurs, ... de la région de Namur. Ils sont fidèles à leurs partenaires, avec lesquels ils partagent la même passion du produit de qualité.

En vente, en bocows au Made in Namur : des pâtes, un curry de lentilles, des risottos, un Waterzoi.



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



©Vincent Ferooz

Contact presse

Cédric Alvado
Chargé de Promotion et de Communication
T.+32 (0)81 24 73 79 ; 0476 80 49 15
cedric.alvado@citadelle.namur.be

Merci aux partenaires

Institutionnels:



NAMUR
CAPITALE



Avec le soutien de

Wallonie
tourisme



CGT

Privés & événementiels :

Schyns



CITROËN

DS AUTOMOBILES



RESSOURCERIE
NAMUROISE



FESTIVAL
INTERNATIONAL
NATURE
NAMUR