

4 500 pieds de vigne poussent sur le coteau de Blier

ÉREZÉE

Quatre amis viennent de planter 4 500 pieds de vignes sur un coteau de 7 hectares dominant le village de Blier (Érezée). Ils y feront du vin, certes, mais ambitionnent aussi des projets plus culturels.

Produire du vin en Belgique, un projet toujours considéré comme un peu fou même s'ils sont de plus en plus nombreux à se lancer dans l'aventure vinicole. Bientôt le village de Blier verra son nom lui aussi imprimé sur des bouteilles de vins. Arnaud Dumont, Thomas Lescart, Frédéric Stiens et Maxime Collard se sont en effet lancés dans ce pari en plantant quelque 4 500 pieds de vigne sur un coteau dominant le village de Blier (Érezée) et le camping du Val de l'Aisne. Un terrain en

penne qui propose un point de vue inédit et ressourçant sur le village. « Ce projet est né autour d'un verre de chardonnay partagé avec Thomas lors des Fêtes de la musique en 2019, se remémore le Hottonnais Arnaud Dumont, animateur dans une école de cirque à Marchin, et qui entreprend actuellement des cours vinicoles et viticoles au Centre IFAPME de Villers-le-Bouillet. Nous sommes tous deux amateurs de bons vins. Notre idée un peu folle consistait à créer un vignoble et un chai sur Le Thier de Blier, qui prêterait son nom au futur domaine, soit un terrain bien situé, bien orienté, au sol schisteux et rocailleux, appartenant à notre belle-famille, les Bissot. De fil en aiguille, Frédéric et Maxime, devenus depuis nos amis, ont intégré l'aventure. » Et début mai, le projet prenait véritablement son envol avec la plantation de 4 500 pieds de vignes sur quatre



Les quatre viticulteurs devant le Thier de Blier : Thomas Lescart, Frédéric Stiens, Maxime Collard et Arnaud Dumont.

parcelles du coteau s'étalant de-ci de-là sur une surface totale de 7 hectares. Les quatre amis y ont planté différents cépages : cinq cépages de blanc (chardonnay, rinot, divona, hélios et bronner), johaniter pour les pétillants, divico et pinot noir pour le vin rouge.

Environ 5 000 bouteilles espérées pour 2026

Ces quatre disciples de Bacchus se montrent particulièrement ambitieux. « Nous comptons produire du vin blanc, des vins pétillants, mais aussi du vin rouge. Nous souhaitons créer des cuvées généreuses, spontanées, créatives et

peut-être aussi un peu folles. Nous tablons sur une production de 50% en 2024, 90% en 2025, pour atteindre 100% de la production en 2026, soit environ 5 000 bouteilles espérées les bonnes années », poursuit Arnaud Dumont.

Ceux-ci ne se sont pas lancés dans cette aventure tête baissée. « Nous avons été conseillés notamment par le géobiologue Loïc Monseur qui a réalisé des études d'ensoleillement, d'analyses des sols et d'écoulement des eaux pour voir si le terrain se prêtait bien à la culture des vignes, précise encore Arnaud Dumont. Ensuite, avant la plantation, nous avons en-

L'aérer et l'équilibrer. »

Le projet semble fédérateur. Dans cette aventure, les quatre viticulteurs sont en effet aidés tant par leur famille que par leurs amis, mais aussi par de futurs coopérateurs et des habitants du village, enchantés par cette belle initiative.

Un chai culturel en projet

À terme, les quatre viticulteurs ont bien d'autres projets liés à leur Domaine du Thier de Blier. « Des projets qui puisent leurs racines dans l'envie de faire les choses autrement, en accord avec les principes de l'écotourisme, souligne Arnaud Dumont. On imagine, à terme, créer en dessous de notre terrain un chai culturel, un endroit dédié aux rencontres et au partage d'expériences, aux dégustations bien entendu. Nous pourrions y développer des relations avec les autres producteurs locaux, y faire jouer des groupes musicaux, y créer des événements culturels. C'est aussi le lieu qui, à terme, abritera notre chai. »

À noter par ailleurs que la coopérative du Thier de Blier est en cours de formation. Tout qui est intéressé par ce projet peut contacter l'un des quatre viticulteurs.

JULIEN BIL

» www.thierdeblier.be, info@thierdeblier.be

DURBUY

Des repas VIP pour les élèves de l'école communale de Barvaux

Il y a trois ans, l'école communale de Barvaux inscrivait dans son plan de pilotage la création d'une école citoyenne. Zoom sur une des actions concrètes de ce plan.

Hélène Piron, enseignante de 4^e primaire, avec l'aide de Cindy Moers, assure la coordination des actions de l'école communale citoyenne de Barvaux depuis septembre 2021. Des actions dans lesquelles elle essaie d'impliquer tous les acteurs de l'école. « L'école citoyenne, c'est une mission collective. Les enfants, et des enseignants, se réunissent une fois par mois pour tenir conseil. C'est là que germent les idées », explique-t-elle.

Les repas privilèges étaient une de celles-là. M^{me} Hélène s'associe alors à sa collègue Martine Brune, enseignante

de 2^e primaire et responsable du projet alimentation saine, pour organiser pendant quatre mardis des repas un peu... exceptionnels. Avec une mise en scène comme au restaurant, : « Il fallait voir la tête des enfants en découvrant le buffet ! Le succès a été total auprès des enfants mais aussi auprès des enseignants. Parce qu'en plus, ça a aussi permis de regrouper une équipe autour d'un projet », s'enthousiasme Hélène Piron.

Pour cette formule un peu VIP, l'école s'est associée avec des producteurs locaux, des entreprises qui travaillent des produits sains. Le premier d'entre eux, qui lançait justement une formule de repas chauds livrables dans les écoles, est Ô Bocal Verre à Ocquier. « Nous avons ainsi dégusté des produits très frais, des légumes, du poulet local. Les enfants ont beaucoup apprécié. Nous



Durant quatre semaines, les enfants ont mangé comme au restaurant.

avons pu heureusement compter sur Madame Caroline qui s'est chargée de la livraison des repas conditionnés dans de grandes boîtes qui peuvent maintenir les repas 24 h au chaud. Comme dessert, des glaces de chez Frédéric Lizen et du fromage d'Ozo comme collation », explique Madame Hélène.

Au fil des quatre mardis, tous les en-

fants, depuis les classes de pré-accueil jusqu'à la sixième primaire (209 au total), auront l'occasion de se régaler. Et pour ajouter encore un peu de saveur à l'expérience, ils étaient servis au buffet par M. Jacobs, le directeur, et des enseignants. M^{me} Hélène espère bien répéter, et pourquoi pas étendre, cette expérience dans le futur. **VR**