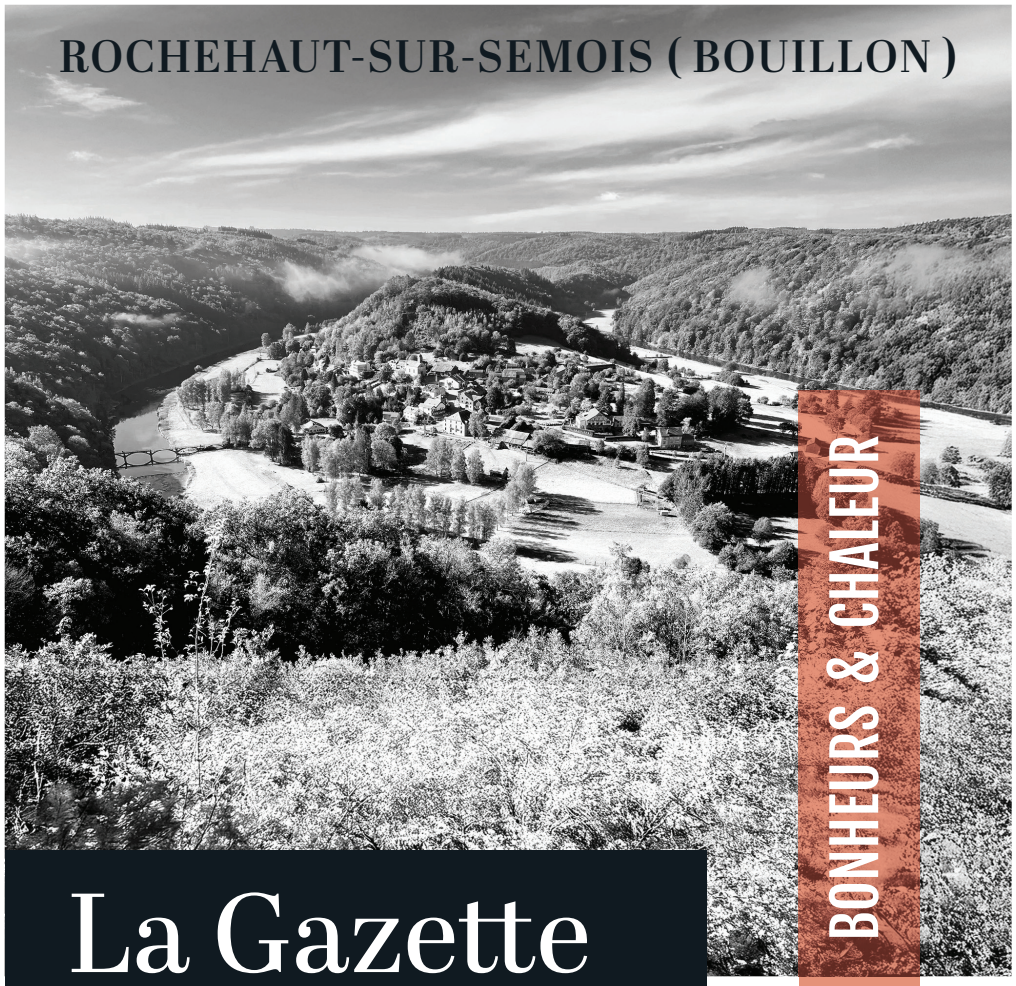


BONHEURS & CHALEUR

La Gazette de l'Auberge

EDITION **2027**

L'AUBERGE®
DE ROCHEHAUT



HÔTELS
RESTAURANTS
BOUTIQUE ARDENNAISE
SALLES DE SÉMINAIRES
ROCHEHAUT-ATTRACTIONS
GÎTES DE ROCHEHAUT
ROCHEHAUT COTTAGES VALLEY
LODGES DE LA VIERRE
APPART'HOTELS





Éditorial 2026 aura été une année... chaude et chaleureuse !

Chaude par sa météo, qui a largement contribué au succès de nos restaurants et de nos terrasses, mais surtout chaleureuse par les nombreux moments de convivialité partagés à Rochehaut.

Dans un monde ne manquant pas de raisons de s'inquiéter, nous aimons penser que nous sommes tout simplement des fournisseurs de petits bonheurs. Un bon repas, un séjour en famille, un week-end à deux, un moment entre amis... Ces plaisirs simples font du bien, donnent du goût à la vie et nous rappellent combien il est précieux de profiter de ces instants.

Ce qui fait la particularité de l'Auberge, c'est d'être unique parce qu'elle est multiple. Avec son choix entre restaurants, hôtel, cottages, lodges, appart'hôtels, brasserie, parc animalier, Agri-Musée..., chacun peut y vivre de nouvelles expériences et trouver sa manière de savourer l'instant présent, l'un des secrets du bonheur !

Les Cottages ont connu un beau succès, auprès de nos habitués comme d'une nouvelle clientèle séduite par leur confort, leur espace, leur calme, leur terrasse avec spa et leur climatisation. Ce succès nous encourage à poursuivre : un hôtel pavillonnaire de 22 unités de 2 à 4 personnes verra le jour sur le même site, avec une ouverture prévue au printemps 2028. Une réception, une salle de petits déjeuners et une piscine réservée aux hôtes compléteront l'ensemble. De quoi proposer une offre toujours plus variée, avec des lodges à Waillimont, des cottages et des pavillons à Rochehaut.

La grande nouveauté de 2027 sera « La Fabrique », le projet de Gaëlle et Jordan. Cet appart'hôtel comprend 10 unités indépendantes avec chambre, cuisine équipée, salon, salle d'eau avec douche à l'italienne, jacuzzi privatif en terrasse et piscine extérieure commune. L'ouverture est prévue pour les fêtes de fin 2026 et les réservations sont déjà ouvertes. Pour l'été prochain, l'ensemble des chambres de l'hôtel seront également climatisées. Et les salles des restaurants suivront.

Autre preuve que nous continuons à nous réinventer : dès la fin 2027, « Les Féeries de Rochehaut » installeront un véritable marché de Noël au cœur du village durant les week-ends de décembre. Une belle occasion de se retrouver dans une ambiance chaleureuse et illuminée au cœur de l'hiver. Car ce que nos clients apprécient, c'est de revenir sans jamais retrouver tout à fait le même Rochehaut. Les assiettes évoluent, les chambres sont rénovées, les décors changent au fil des saisons et des grands rendez-vous de l'année. Toujours le même endroit, mais toujours quelque chose de nouveau à découvrir.

Enfin, une très belle nouvelle : la famille s'est encore agrandie puisqu'Eloïse et Benoit sont parents depuis peu d'un deuxième garçon.

À bientôt à Rochehaut, pour de nouveaux moments et, nous l'espérons, plein de petits bonheurs à partager.

Patricia et Michel Boreux,
Eloïse et Benoit, Rebecca et Arnaud,
Gaëlle et Jordan, les petits-enfants
et nos équipes.



Michel et Patricia, Arnaud et Rebecca, Jordan et Gaëlle
Eloïse et Benoit avec leurs 2 enfants Lucie et Louis



Voorwoord 2026 was een warm jaar ... op meerdere vlakken!

Dankzij de lange, warme zomer deden onze restaurants en terrassen het immers erg goed. Maar ook de vele gezellige momenten die we in Rochehaut konden delen, gaven ons een warm gevoel.

De buitenwereld is niet altijd even aangenaam en geeft soms reden tot ongerustheid. Daarom zien we onszelf graag als leveranciers van kleine geluksmomentjes. Een goeie lunch, een uitstapje met het gezin, een weekend met twee, een avond onder vrienden ... Het zijn eenvoudige pleziertjes, maar ze doen ons deugd. Ze kruiden het leven en herinneren ons eraan hoe kostbaar die momenten werkelijk zijn. Wat L'Auberge zo bijzonder maakt? Het is een unieke plek waar alles binnen handbereik ligt: restaurants, hotels, cottages, vakantiewoningen, een aparthotel, een brouwerij, een dierenpark, een landbouwmuseum ... Iedereen komt hier nieuwe ervaringen opdoen en plukt de dag op zijn of haar eigen manier. Want dat is toch de sleutel tot het ware geluk!

De cottages bleken een schot in de roos: zowel onze vaste gasten als nieuwe klanten waren in de wolken over het comfort, het ruimtelijke gevoel, de rust, het terras met bubbelbad en de klimaatregeling. Dat succes motiveert ons om op hetzelfde elan door te gaan: op dezelfde locatie bouwen we een paviljoenhotel met 22 accommodaties voor 2 tot 4 personen, een receptie, een ontbijtzaal én een zwembad, exclusief voor de gasten. De opening staat gepland voor de lente van 2028. Het aanbod groeit en wordt steeds gevarieerder: in Waillimont vindt u vakantiewoningen, in Rochehaut cottages en binnenkort het nieuwe paviljoenhotel. De grote nieuwigheid van 2027? Dat is "La Fabrique", het project van Gaëlle en Jordan. Dit aparthotel bestaat uit 10 appartementen met hotelfaciliteiten. U vindt er telkens een slaapkamer, een volledig uitgeruste keuken, een woonkamer, een badkamer met inloopdouche, een privéjacuzzi op het terras en een gemeenschappelijk buitenzwembad. De opening staat gepland voor de eindejaarsperiode van 2026; u kunt nu al boeken. Volgende zomer zullen alle hotelkamers trouwens voorzien zijn van airconditioning, en daarna volgen de restaurants. Nog een bewijs dat we blijven inzetten op vernieuwing: vanaf december 2027 organiseren we elk weekend "Les Féeries de Rochehaut" in het hart van het dorp. Deze kerstmarkt is de ideale gelegenheid om lekker winters te komen genieten, omringd door feeërieke lichtjes. Waarom komen onze klanten zo vaak terug? Omdat ze telkens het vertrouwde Rochehaut terugzien, maar nét dat tikkeltje anders: menu's veranderen, kamers worden gerenoveerd en de decoratie varieert naargelang het seizoen en de belangrijkste evenementen van het jaar. Kortom: steeds vertrouwd, steeds iets nieuws.

Het mooiste nieuws bewaarden we tot het laatst: onze familie blijft uitbreiden, want Éloïse en Benoit mochten hun derde kindje verwelkomen.

Tot binnenkort in Rochehaut, waar we hopelijk samen talloze kleine geluksmomentjes mogen delen.

Patricia en Michel Boreux,
Eloïse en Benoit, Rebecca en Arnaud,
Gaëlle en Jordan, de kleinkinderen
en onze teams.



RACINES & DESTINÉES

Historique
Geschiedenis

Sommaire
Inhoudsopgave

P. 2-3 : Historique
Geschiedenis

P. 4-5 : La 3e génération en action
De 3de generatie is aan boord

P. 6-7 : Le plan de Rochehaut
Het plan van Rochehaut

P. 8-9 : « La Fabrique »

P. 10-11 : Le restaurant - *Het restaurant* « L'Épi d'Or »

P. 12-13 : « La Taverne de Rochehaut »

P. 14-15 : Le - *Het* « Resto-Bistro Point de Vue »

P. 16-17 : Le - *Het* « Resto Angus Grill »

P. 18-19 : Le restaurant - *Het restaurant* « L'Épisode »

P. 20-21 : La Boutique Ardennaise et la P'tite Auberge
De Ardense Boetiek et « La P'tite Auberge »

P. 22-23 : « Table & Terroir »

P. 24-27 : Le - *Het* « Domaine de Waillimont »

P. 28-31 : « Rochehaut Cottages Valley »

P. 32-33: Quatre hôtels et leurs annexes
Vier hotels met bijgebouwen

P. 34-37 : Les cinq catégories de chambres
Vijf kamertypes

P. 38-39 : Le petit-déjeuner - *Het ontbijt*

P. 40-41 : La cave à vins et le caveau
De wijn- en degustatiekelder

P. 42-47 : Les 13 packages thématiques
• Nos « Formules Réveillons »
Onze 13 thema-arrangementen
• *Onze « oudejaarsavondformules »*

P. 48-49 : Les 4 séjours "Expériences à vivre"
4 ontdekkingsverblijven

P. 50-53 : Les gîtes - *De vakantiewoningen*

P. 54-55 : Les séminaires à Rochehaut et Waillimont
De seminaries in Rochehaut en Waillimont

P. 56 : « Rochehaut Attractions »

P. 57-59 : La Brasserie de Rochehaut
De Brouwerij van Rochehaut

P. 60-61 : Le - *De* « Beer Shop » • Le P'tit Parc Loisirs -
Het "kleine" activiteitenpark

P. 62-63 : Le Parc Animalier - *Het Dierenpark*

P. 64-65 : L'Agri-Musée
Het Landbouwmuseum

P. 66-67 : La ferme et les élevages
De boerderij en de kwekerij

P. 68-69 : Les 6 chèques-cadeaux
De 6 Cadeaubonnen

L'AUBERGE DE ROCHEHAUT : TROIS GÉNÉRATIONS POUR UNE BELLE AVENTURE FAMILIALE

L'aventure de la famille de Patricia et Michel Boreux à Rochehaut commence en 1975, lorsque Jean et Elvire y ouvrent une ferme-auberge avec quelques chambres et une table d'hôtes.

En 1990, Michel et Patricia reprennent l'affaire. Michel, formé à l'école hôtelière de Bouillon, et Patricia à la comptabilité et à la fiscalité, vont progressivement transformer la ferme-auberge en un hôtel-restaurant. Puis le couple va développer un véritable univers touristique : restaurants, gîtes, salles de séminaires, boutiques, parc animalier, train touristique, Agri-Musée... Au fil des années, ils construisent une entreprise familiale devenue indissociable de Rochehaut. Et ce avec une ambition constante : développer le village sans lui faire perdre son âme. Aujourd'hui, leurs enfants et beaux-enfants ont pris à leur tour une part croissante dans cette aventure qui se poursuit de génération en génération.

Voilà résumée en quelques lignes l'histoire déjà bien dense de la Famille. En réalité, il y avait déjà matière à en faire un livre pour mieux comprendre ce long cheminement. Et cela a été réalisé !





L'AUBERGE DE ROCHEHAUT: DRIE GENERATIES, ÉÉN PRACHTIG FAMILIEAVONTUUR

Het avontuur van Patricia en Michel Boreux in Rochehaut begint in 1975, wanneer Jean en Elvire, Michels ouders, er een boerderijherberg openen met enkele kamers en een gastentafel.

In 1990 nemen Michel en Patricia de zaak over. Michel is afgestudeerd aan de hotelschool van Bouillon, Patricia heeft een opleiding boekhouding en belastingen gevolgd. Samen vormen ze de boerderijherberg om tot een hotel-restaurant. Daaruit groeit een heus toeristisch complex: restaurants, vakantiehuisjes, vergaderzalen, boetieks, een dierenpark, een treintje, een landbouwmuseum ... In de loop der jaren hebben ze een familiebedrijf uit de grond gestampt dat onlosmakelijk verbonden is met Rochehaut. Daarbij verliezen ze hun ambitie nooit uit het oog: het dorp uitbouwen zonder dat het zijn ziel verliest.Vandaag is het de beurt aan de (schoon)kinderen. Zij spelen een steeds grotere rol in dit avontuur, dat van generatie op generatie wordt voortgezet. Ziehier de ingekorte versie van het familieverhaal. Maar eigenlijk is het een veel langere geschiedenis, waar we een heel boek mee kunnen vullen ... en dat is ook gebeurd!



Dans les années '60 : le bâtiment à gauche devenu «l'Auberge de Rochehaut» et celui de droite «l'Auberg'Inn»



En 2025 : le centre névralgique actuel de l'Auberge de Rochehaut et l'Auberg'Inn au fond à droite



En 1975 : 1ère phase de transformation par Jean et Elvire et ouverture de la première table d'hôtes



En 1978 : la table d'hôtes dans la ferme-auberge



En 1982 : la ferme-auberge ... et sa première petite terrasse

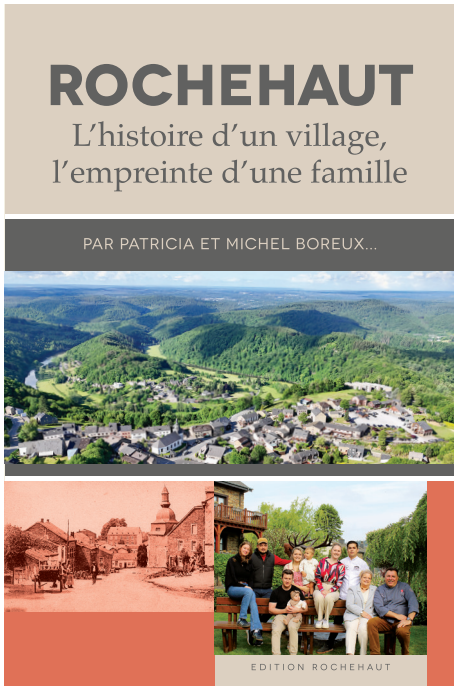


En 1986 : Michel sort de l'école hôtelière, rejoint sa maman en cuisine et renomme l'établissement en "Auberge de la Ferme"

« ROCHEHAUT - L'HISTOIRE D'UN VILLAGE, L'EMPREINTE D'UNE FAMILLE »

Paru en juillet 2025, « Rochehaut – L'histoire d'un village, l'empreinte d'une famille », rédigé par Pascal Willems, retrace en 358 pages la belle aventure humaine et entrepreneuriale de la famille de Patricia et Michel Boreux intimement liée au développement touristique de Rochehaut.

À travers de nombreuses photos, archives, anecdotes et témoignages, l'ouvrage raconte, l'évolution du village et celle de la famille Boreux : de la ferme-auberge créée par Elvire et Jean à l'expansion menée par Michel et Patricia, jusqu'à l'implication des trois enfants et beaux-enfants dans cette aventure familiale. Plus qu'une histoire de famille, c'est aussi celle d'un village ardennais qui a su évoluer sans perdre son âme ni son identité. Un récit richement illustré, entre mémoire vivante et regard tourné vers l'avenir. Le livre est disponible à la vente dans les différents établissements liés à l'Auberge. Il est également à consulter dans toutes les chambres. Il se murmure même que certains visiteurs le dévorent entièrement durant leur séjour... Une belle façon de découvrir l'histoire de Rochehaut et de faire plus ample connaissance avec la famille de Patricia et Michel !



Het boek "Rochehaut – L'histoire d'un village, l'empreinte d'une famille", werd geschreven door Pascal Willems. Hij belicht in 358 pagina's het prachtige menselijke en ondernemersavontuur van Patricia en Michel Boreux – en hun gezin – dat nauw verweven is met de ontwikkeling van het toerisme in Rochehaut

Aan de hand van talrijke foto's, archiefstukken, anekdotes en getuigenissen vertelt het boek het verhaal van het dorp en van de familie Boreux: eerst de boerderijherberg die Elvire en Jean in 1975 oprichtten, dan de uitbreiding onder leiding van Michel en Patricia, en tot slot de betrokkenheid van de drie kinderen en schoonkinderen bij dit familieavontuur. Het boek is veel meer dan een familiegeschiedenis, het beschrijft ook een dorp in de Ardennen dat zich ontwikkelde zonder zijn ziel of identiteit te verliezen. Het werk bevat tal van illustraties en is een knappe mix van levendige herinneringen en een toekomstgerichte blik. Het is in het Frans verkrijgbaar in de verschillende etablissementen van L'Auberge, en hotelgasten vinden het op hun kamer. Het gerucht gaat zelfs dat sommigen het tijdens hun verblijf helemaal verslinden ... Kortom: een mooie manier om de geschiedenis van Rochehaut te ontdekken en de familie van Patricia en Michel beter te leren kennen!









EN PRATIQUE

L'AUBERGE® DE ROCHEHAUT

- **AUBERGE DE ROCHEHAUT**
- Famille Patricia & Michel Boreux, Eloïse & Benoit, Arnaud & Rebecca, Jordan & Gaëlle
- Rue de la Cense, 12 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 10 00 - contact@aubergederochehaut.com
- **www.aubergederochehaut.com**

aubergederochehaut *auberge_rochehaut*

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!



La 3e génération en action
De 3de generatie is aan boord

UNE TRANSMISSION BIEN ENTAMÉE...

La réussite de l'Auberge de Rochehaut tient à un équilibre subtil entre héritage et renouveau. Au fil des générations, la famille de Patricia et Michel Boreux a fait évoluer la maison tout en préservant les valeurs qui l'animent depuis ses débuts : l'attachement aux traditions ardennaises, la valorisation du terroir et le sens d'un accueil sincère et attentionné. D'une diversification agricole, elle a fait naître une destination touristique incontournable, sans jamais renier ses racines.

À Rochehaut, le charme de la nature, la richesse du patrimoine et les plaisirs de la table côtoient une organisation moderne, portée par une volonté constante d'innover et de se développer. Bien plus qu'un établissement hôtelier, l'Auberge est devenue le reflet d'une aventure familiale construite avec patience et détermination. On y cultive une certaine idée de l'excellence, sans ostentation, et le souci de faire de chaque visite un moment privilégié.

Derrière cette évolution se trouve une vision entrepreneuriale, mais aussi un état d'esprit profondément lié à la terre : celui qui invite à semer avant de récolter, à préparer l'avenir, à s'investir pleinement et à croire au fruit du travail accompli. Une philosophie que la famille transmet au fil du temps, avec le même attachement à ce qui est beau, authentique et savoureux.

DE NIEUWE GENERATIE: STILAAN NEMEN ZE DE FAKKEL OVER ...

Het succes van L'Auberge de Rochehaut is het resultaat van een subtiele balans tussen traditie en vernieuwing. Elke generatie van de Boreux' heeft de familiezaak verder uitgebouwd, steeds vanuit het volle respect voor de grondwaarden: een voorliefde voor Ardense tradities, een waardering voor de streek en aandacht voor oprechte, attente gastvrijheid. Wat ooit een kleinschalig landbouwproject was, hebben ze omgevormd tot een bijzondere toeristische bestemming, zonder ooit hun roots te verloochenen.

In Rochehaut gaan de charme van de natuur, het rijke erfgoed en culinaire geneugten hand in hand met een moderne organisatie, waarin sterke innovatie en verdere ontwikkeling centraal staan. L'Auberge is niet zomaar een hotelbedrijf; deze voormalige herberg belichaamt een familieavontuur dat met geduld en vastberadenheid is opgebouwd. Staan daarbij centraal: een ingetogen vorm van perfectie en het streven om van elk bezoek een bijzondere ervaring te maken.

Hierachter schuilt niet alleen een ondernemersvisie, maar ook een mentaliteit die diep geworteld is in het land, die ertoe aanzet om eerst te zaaien en dan pas te oogsten, zich voor te bereiden op de toekomst, alles op alles te zetten en te geloven in de vruchten van het gedane werk. Het is die filosofie die de familie door de jaren heen heeft doorgegeven, die genegenheid voor wat mooi, authentiek en smakelijk is.

... ET UNE RELÈVE DE PLUS EN PLUS IMPLIQUÉE

Depuis bientôt dix ans, la troisième génération est pleinement engagée dans l'aventure, insufflant une nouvelle dynamique sans trahir l'esprit des fondateurs. Les enfants et beaux-enfants de Patricia et Michel incarnent la continuité d'un projet familial unique qu'ils enrichissent chacun à leur manière : en créant de nouvelles activités, en développant l'offre d'hébergement ou en affinant et diversifiant la proposition culinaire, tout en restant fidèles aux valeurs fondatrices de l'Auberge : qualité, authenticité et accueil sincère.

... EN GROEIT HUN ROL

Sinds een tiental jaar is de derde generatie volop betrokken bij het avontuur. Zij doen een nieuwe wind door het bedrijf waaien, zonder de ideeën van de grondleggers opzij te schuiven. De (schoon) kinderen van Patricia en Michel verzekeren de opvolging van dit unieke familiale project. Elk van hen draagt op geheel eigen wijze een steentje bij: nieuwe activiteiten bedenken, de verblijfsformules verder uitwerken of het culinaire aanbod verfijnen. Daarbij blijven ze trouw aan de kernwaarden van L'Auberge: kwaliteit, authenticiteit en een hartelijk onthaal.

ELOÏSE & BENOIT

Eloïse et son époux Benoît, parents de Louis et Lucie, et depuis peu d'un petit Léon, sont les heureux propriétaires et dirigeants du restaurant « Le Point de Vue » dont la terrasse panoramique offre une vue magnifique sur Frahan et la vallée de la Semois. Ils y proposent une cuisine raffinée et conviviale mêlant produits de la terre et de la mer. Eloïse gère également les gîtes. Et dans un futur proche des logements aussi typiques que troglodytiques.



***Eloïse en Benoît,** zijn de trotse ouders van een zoon en dochter, en sinds kort ook een tweede zoontje. Daarnaast zijn ze de gelukkige eigenaars en uitbaters van restaurant "Le Point de Vue", met een terras dat een spectaculair uitzicht biedt op Frahan en de Semoisvallei. U geniet er van verfijnde gerechten: een heerlijke mix van streekproducten en vis. Daarnaast beheert Eloïse de vakantiewoningen, en binnenkort de unieke ondergrondse kamers.*



Patricia et Michel Boreux - Barthélemy

ARNAUD & REBECCA



Arnaud et sa compagne Rebecca sont les responsables, et propriétaires eux aussi, de « Rochehaut Attractions » dont les activités sont réunies à l'entrée nord du village. Passionné de bière, Arnaud a fondé en 2019 la Brasserie de Rochehaut avec un restaurant-grill attenant. Il en supervise aujourd'hui la production. Le couple qu'il forme avec Rebecca gère également le parc animalier et l'Agri-musée, tout en s'occupant des cultures et élevages bovins de Rochehaut, Carlsbourg et Cornimont.

Arnaud en zijn partner Rebecca *zijn de beheerders en eigenaars van "Rochehaut Attractions". Het gros van de activiteiten bevindt zich aan de noordelijke ingang van het dorp. Arnaud is gepassioneerd door bier en richtte in 2019 de "Brasserie de Rochehaut" op, een brouwerij met aanpalend een grillrestaurant. Vandaag ziet hij toe op de productie. Samen met Rebecca runt hij daarnaast het Dierenpark en Landbouwmuseum, en beheert hij de runderteelt in Rochehaut, Carlsbourg en Cornimont.*

JORDAN & GAËLLE

Jordan et son épouse Gaëlle se sont lancés en 2020 dans une belle aventure en ouvrant le restaurant L'Épisode au Domaine de Waillimont à Saint-Médard. Depuis, ils assurent ensemble la gestion globale du site. Six ans plus tard, un nouveau projet les ramène à Rochehaut avec l'ouverture de « La Fabrique », un ensemble de dix appart'hôtels au cœur du village. Ils y poseront à nouveau bientôt leurs valises afin de s'impliquer dans les différentes activités de l'Auberge et de poursuivre, à leur tour, l'histoire familiale, avec des projets plein la tête.



Jordan en zijn vrouw Gaëlle *openden in 2020 restaurant L'Épisode op het Domaine de Waillimont in Saint-Médard. De start van een mooi avontuur, dat ze samen in goede banen leiden. Zes jaar later brengt een nieuw project hen terug naar Rochehaut: "La Fabrique", een aparthotel met tien units in het hart van het dorp. Binnenkort verhuizen ze terug naar het dorp om er op verschillende fronten mee te werken in en aan L'Auberge en om op hun beurt hun plannen waar te maken en de familiegeschiedenis voort te zetten.*

NEW 2026

Rochehaut se raconte et se découvre aussi en vidéo !

Et si l'on partait à la découverte de Rochehaut, de son histoire et de ses lieux emblématiques, en se promenant dans le village ?

Un nouveau parcours didactique invite les visiteurs à explorer le village autrement. Munis d'un plan indiquant la localisation d'une trentaine de panneaux numérotés, les promeneurs partent à leur rythme à la recherche de ces points de découverte. Le principe est simple : un QR code à scanner avec son smartphone permet de visionner une courte vidéo, en français ou en néerlandais, et de découvrir les secrets des lieux traversés. De l'histoire de l'Auberge de Rochehaut aux souvenirs de Pierrot et Francine, du point de vue sur la vallée de la Semois et le célèbre méandre de Frahan au Parc Animalier et à l'Agri-Musée, chaque étape dévoile une nouvelle facette du village et de son évolution.

Le parcours emmène aussi les visiteurs à la découverte des nombreuses réalisations de la famille Boreux : Taverne, Balcons de la Semois, Palis et Planteurs, Auberg'Inn, restaurants L'Épi d'Or et l'Angus Grill, Table & Terroir, caveau de dégustation,... Et aussi les nombreux gîtes et Rochehaut Cottages Valley. D'autres étapes racontent le développement de Rochehaut Attractions, la Boutique Ardennaise, la Fabrique, le Domaine de Waillimont et les Lodges de la Vierre, sans oublier L'Épisode, le Chalet du Castor, la Boutique de la Vierre ou encore la Balade des Échelles, célèbre pour son parcours spectaculaire au cœur des rochers et de la forêt. À travers ces témoignages, ce sont près de cinquante années d'histoire qui se dévoilent : des premières initiatives de la famille aux développements touristiques d'aujourd'hui, en passant par les anecdotes, les projets et les souvenirs qui ont façonné Rochehaut.

Une trentaine de panneaux, une multitude d'histoires et autant de bonnes raisons de prendre le temps de découvrir Rochehaut autrement ! Cette promenade aussi interactive qu'instructive aide à mieux comprendre ce qui fait l'identité du village, son patrimoine et la richesse de l'aventure d'une famille.







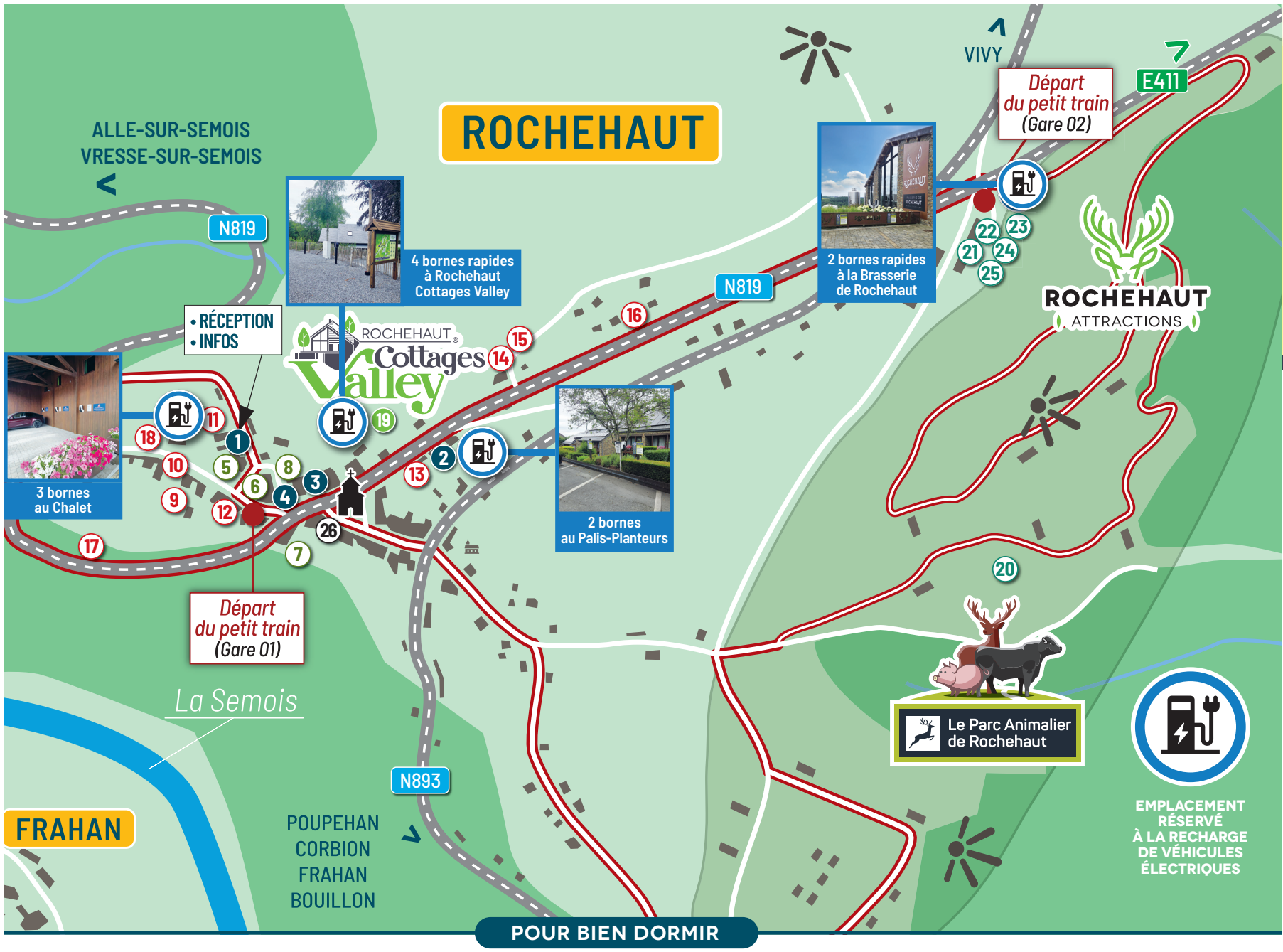
Ontdek het verhaal van Rochehaut op video!

Wat dacht u van een wandeling door Rochehaut? Zo ontdekt u de geschiedenis van het dorp en de bijzonderste plekjes.

Een nieuwe educatieve route laat u toe om het dorp op een heel andere manier te verkennen. Een kaart loodst u langs een dertigtal informatieborden en biedt u de kans om, op uw eigen tempo, deze bijzondere plekken te ontdekken. Het principe is eenvoudig: scan een QR-code met uw smartphone en bekijk een korte video – in het Frans of Nederlands – die de lokale geheimen onthult. Van de geschiedenis van L'Auberge de Rochehaut tot de mijmeringen van Pierrot en Francine, van het uitzicht op de Semoisvallei en de beroemde meander van Frahan tot het Dierenpark en het Landbouwmuseum: elke etappe onthult een nieuw facet van het dorp en zijn ontwikkeling.

De wandeling laat u nader kennismaken met de vele projecten van de familie Boreux: La Taverne, Les Balcons de la Semois, Le Palis en Les Planteurs, L'Auberg'Inn, restaurants L'Épi d'Or en L'Angus Grill, het tv-programma "Table & Terroir", de degustatiekelder ... En daarnaast de talrijke vakantiewoningen en Rochehaut Cottages Valley.Verderop leert u meer over Rochehaut Attractions, de Ardense boetiek, La Fabrique, het Domaine de Waillimont en de Lodges de la Vierre, en dan zwijgen we nog over L'Épisode, Le Chalet du Castor, de Boutique de la Vierre en de spectaculaire laddertjeswandeling over de rotsen en door het bos.

Al die verhalen en getuigenissen brengen bijna vijftig jaar geschiedenis tot leven: van de eerste onderneming van de familie tot de toeristische ontwikkelingen van vandaag. En uiteraard is er ruimte voor de anekdotes, projecten en herinneringen die Rochehaut hebben gevormd. Een dertigtal informatieborden, een schat aan verhalen en net zoveel goede redenen om Rochehaut op een volstrekt andere manier te ontdekken! Dankzij deze interactieve én leerrijke wandeling krijgt u een beter begrip van de identiteit van het dorp, het lokale erfgoed en het boeiende familie-avontuur.



POUR BIEN DORMIR



P362

L'AUBERGE DE LA FERME
HÔTEL-RESTAURANT



P32

L'AUBERGE DU PALIS ET L'AUBERGE DES PLANTEURS
CHAMBRES D'HÔTEL



P32

LA P'TITE AUBERGE
HÔTEL



P33

L'AUBERGE DE LA FERMETTE
ET SON ANNEXE **L'AUBERG'INN**

POUR BIEN MANGER



P10-11

L'ÉPI D'OR
RESTAURANT DE
L'AUBERGE DE ROCHEHAUT



P12-13

LA TAVERNE DE ROCHEHAUT
RESTAURANT
SPÉCIALITÉS DE TERROIR



P14-15

LE POINT DE VUE
RESTO - BISTRO
TERRE ET MER



P20 P21

LA BOUTIQUE ARDENNAISE

LE SALON DE DÉGUSTATION



P16-17

LE RESTO ANGUS GRILL
SPÉCIALITÉS DE VIANDE GRILLÉE
EN DIRECT DE L'ÉLEVAGE D'ARNAUD

SÉMINAIRE-INCENTIVE P54-55





LA CHÈVRERIE
1 SALLE DE RÉUNION
POUR BIEN TRAVAILLER



LA VIEILLE ÉCOLE
3 SALLES DE RÉUNION
POUR BIEN TRAVAILLER

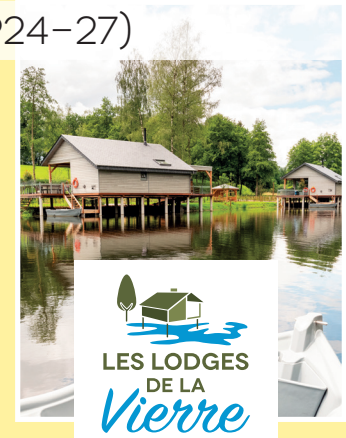
DIRECTION **LE DOMAINE DE WAILLIMONT** (P24–27)

VERS MENUCHENET - BERTRIX

WAILLIMONT, 2
6887 SAINT-MÉDARD
(HERBEUMONT)

- *Le Restaurant L'Épisode*
- *Les Lodges de la Vierre*
- *La Boutique de la Vierre*
- *Green Meeting*









GÎTES, MEUBLÉS DE TOURISME, MAISONS DE VACANCES ET APPART'HÔTELS



LES TILLEULS
3 GÎTES DE VACANCES



LE SÉCHOIR À TABAC
2 MEUBLÉS DE TOURISME



LE CHALET
APPART' HÔTEL



LA CENSE
GÎTE RURAL



LE WELLNESS
APPART' HÔTEL, SPA ET BIEN-ÊTRE



LE BOCHET CÔTÉ VILLAGE
GÎTE DE VACANCES



LE BOCHET CÔTÉ PRÉS
GÎTE DE VACANCES



LE CHALET DU CASTOR
GÎTE DE VACANCES



LES MAISONS DES BALCONS
SPA, BIEN-ÊTRE ET BAINS À BULLES



LA FABRIQUE
10 APPARTS HÔTEL



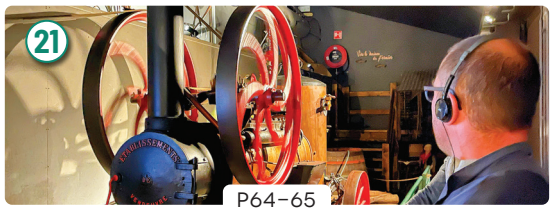
ROCHEHAUT COTTAGES VALLEY
8 COTTAGES CHALEUREUX ET UNIQUES



ROCHEHAUT ATTRACTIONS



LE PARC ANIMALIER DE ROCHEHAUT
40 ESPÈCES ANIMALES SUR 40 HECTARES
DE BOIS ET PRAIRIES (PARCOURS DE 80 MIN)



L'AGRI-MUSÉE
PARCOURS SPECTACLE SCÉNOGRAPHIÉ
«LES VIEUX MÉTIERS D'ARDENNE» (VISITE DE 75 MIN)



LE RESTO ANGUS GRILL
SPÉCIALITÉS DE VIANDE GRILLÉE
EN DIRECT DE L'ÉLEVAGE D'ARNAUD



LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT
VISITE DE LA BRASSERIE AVEC DÉGUSTATION

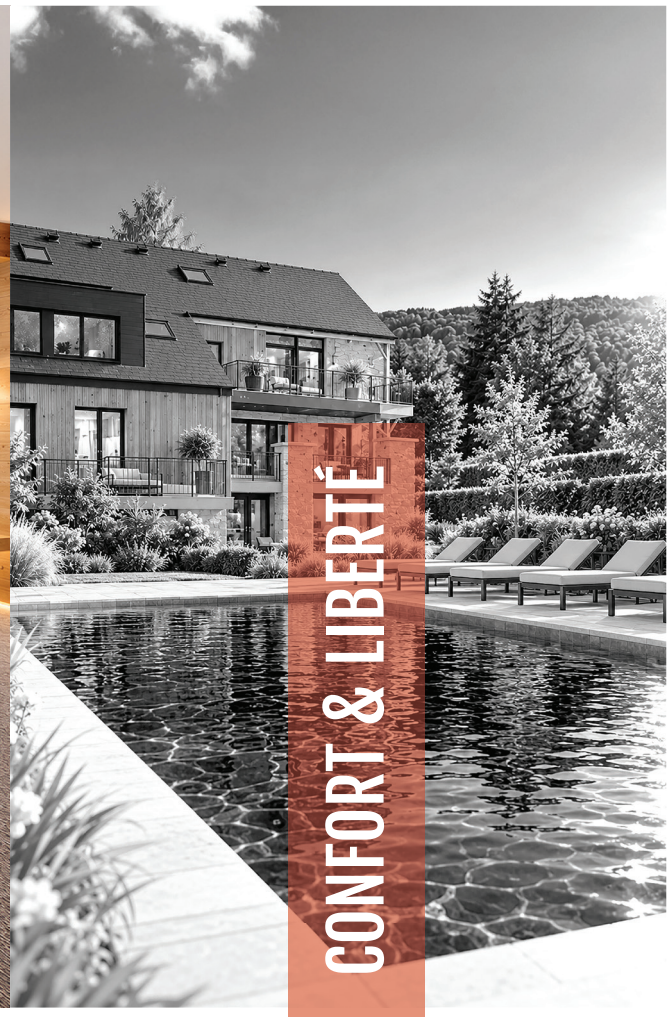


LE BEER SHOP
SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE À EMPORTER



LE P'TIT PARC LOISIRS
PLAINE DE JEUX SÉCURISÉE
ACCESSIBLE DEPUIS LA BRASSERIE





" La Fabrique"

Le chaînon manquant

De ontbrekende schakel

Et si l'on pouvait profiter du confort d'un hôtel tout en gardant la liberté d'un gîte ? C'est exactement l'idée qui a prévalu pour « La Fabrique », le nouveau projet de Gaëlle et Jordan. Le chantier a débuté en août 2025. L'ouverture est pour fin 2026.

Installée à l'emplacement de l'ancien gîte « La Fabrique », cette nouvelle adresse propose 10 appart'hôtels, une formule qui vient compléter l'offre d'hébergements à Rochehaut.

Pourquoi ce choix ? Parce que les grands gîtes sont particulièrement demandés les week-ends et que la formule « appart'hôtel » permet de profiter de Rochehaut à son propre rythme, aussi bien pour une nuit que pour un séjour plus long. « La Fabrique », c'est un peu le chaînon manquant de l'offre hôtelière de l'Auberge.

Chaque appartement, d'environ 40 à 50 m², associe le confort d'une chambre d'hôtel à l'autonomie d'un petit appartement : cuisine entièrement équipée, espace repas et salon, salle d'eau avec douche à l'italienne et terrasse aménagée avec salon de jardin et jacuzzi privatif. De quoi se préparer un petit repas… ou décider finalement d'aller dîner dans l'un des restaurants de l'Auberge, situés à quelques pas !

« La Fabrique » propose plusieurs configurations : un « Loft Mezzanine » pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes, avec deux chambres et des couchages supplémentaires, trois appartements « Confort + » pour 4 personnes avec une chambre et un divan-lit, ainsi que 6 appartements « Confort » plus intimes, conçus pour 2 personnes et où la chambre s'intègre à la pièce de vie.

Et pour compléter l'expérience, tous les résidents pourront profiter d'une grande piscine extérieure chauffée de 14 x 7 mètres accessible du printemps à l'automne.

Ce projet a été imaginé pour offrir davantage de liberté, sans renoncer au confort, et surtout pour profiter pleinement de tout ce que Rochehaut a à offrir… à commencer par l'Auberge, ses restaurants et toutes ses activités à proximité immédiate.

De vrijheid van een vakantiewoning combineren met het comfort van een hotel, dat was het streefdoel bij de ontwikkeling van "La Fabrique", het nieuwe project van Gaëlle en Jordan. De werken zijn gestart in augustus 2025, en de opening was voorzien voor eind 2026.

Het nieuwe aparthotel neemt de plaats in van het oude vakantiegebouw "La Fabrique". Het omvat 10 appartementen met hotelformule, een mooie aanvulling op het aanbod in Rochehaut.

Grotere vakantiewoningen zijn vooral gegeerd in het weekend, en met de aparthotel-formule kunnen gasten meer op hun eigen ritme van Rochehaut genieten, zowel voor één nacht als gedurende een langer verblijf, zowel tijdens de week als in het weekend. "La Fabrique" is zo'n beetje de ontbrekende schakel in het hotelaanbod van L'Auberge.

De appartementen zijn ongeveer 40 à 50 m² groot, en combineren het comfort van een hotelkamer met de onafhankelijkheid van een appartement: een volledig ingerichte keuken, een eet- en zitruimte, een badkamer met inloopdouche, een uitgerust terras en een eigen jacuzzi. U kunt er zelf een snelle hap klaarmaken of uiteindelijk toch gaan dineren in een van de nabijgelegen restaurants van L'Auberge.

"La Fabrique" biedt verschillende opties: één "Loft Mezzanine" voor 6 personen, met twee slaapkamers en extra slaapplaatsen; 3 "Confort +" appartementen voor telkens 4 personen, met één slaapkamer en een zetelbed; en daarnaast nog 6 kleinere, "Confort" appartementen voor telkens 2 personen, waar de slaapkamer één geheel vormt met de leefruimte.

Voor een totaalbeleving kunnen de gasten van de lente tot de herfst ook gebruikmaken van een groot, verwarmd buitenzwembad van 14 op 7 meter.

In dit project staat vrijheid centraal: gasten boeten niet in aan comfort, maar kunnen wel volop genieten van alles wat Rochehaut te bieden heeft: L'Auberge, de restaurants en alle andere activiteiten op enkele minuutjes wandelen.





« La Fabrique », c'est comme être à l'hôtel mais tout en étant un peu comme chez soi !

Kortom: in "La Fabrique" waant u zich op hotel, maar toch ook een beetje thuis!









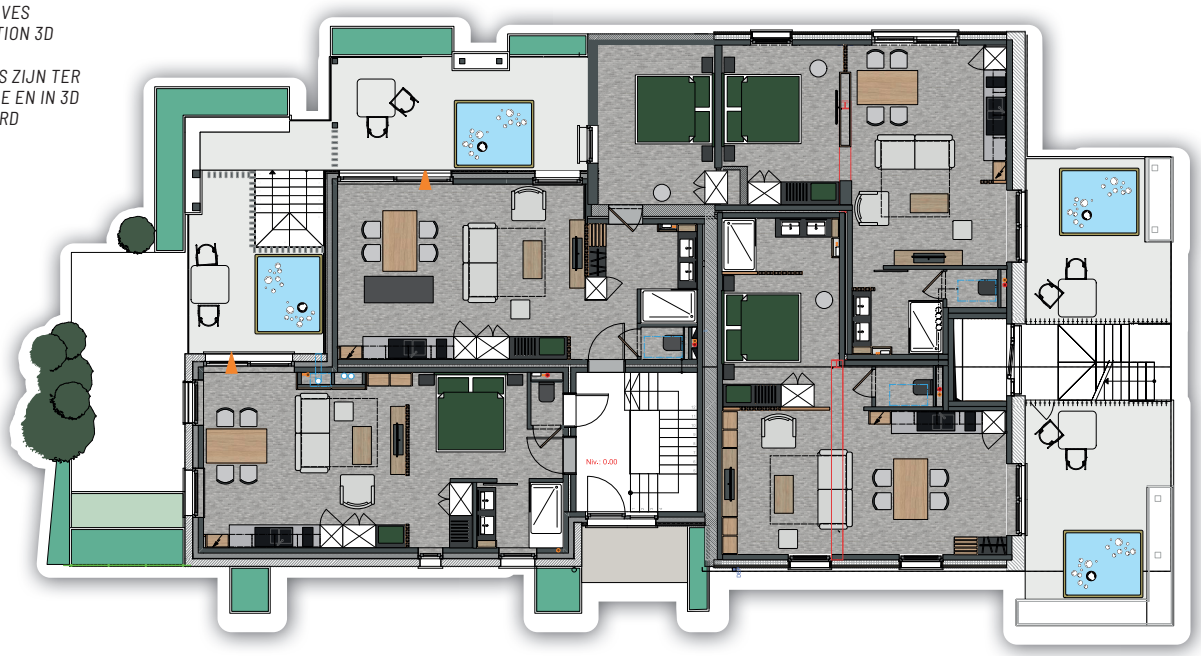






TOUTES PHOTOS ILLUSTRATIVES EN SIMULATION 3D

ALLE FOTO'S ZIJN TER ILLUSTRATIE EN IN 3D GESIMULEERD



10 APPART'HÔTELS RÉPARTIS EN 3 CATÉGORIES DIFFÉRENTES :

- **LOFT MEZZANINE :** capacité de 4 à 6 personnes *(2 chambres + 1 divan lit d'appoint de 180 cm)*
- **CONFORT + :** capacité de 4 personnes *(1 chambre + 1 divan lit d'appoint de 180 cm)*
- **CONFORT :** appart' plus intime avec la chambre dans la pièce de vie *(+ 1 divan lit d'appoint de 180 cm)*

10 APPARTEMENTEN MET HOTELFORMULE, ONDERVERDEELD IN 3 CATEGORIEËN:

- **LOFT MEZZANINE :** capaciteit voor 4 tot 6 personen *(2 slaapkamers + 1 zetelbed van 180 cm)*
- **CONFORT + :** capaciteit voor 4 personen *(1 slaapkamer + 1 zetelbed van 180 cm)*
- **CONFORT :** kleiner appartement met slaapkamer in de leefruimte *(1 zetelbed van 180 cm)*

- Jacuzzi privatif sur chaque terrasse
- Climatisation chaud/froid
- Salle d'eau avec douche à l'italienne
- Cuisine entièrement équipée
- Lave-linge + sèche-linge
- Terrasse équipée
- Télévisions connectées
- Enceinte Bluetooth intégrée
- Piscine extérieure accessible du printemps à l'automne

- *Eigen jacuzzi op elk terras*
- *Klimaatregeling*
- *Badkamer met inloopdouche*
- *Volledig ingerichte keuken*
- *Wasmachine + droger*
- *Uitgerust terras*
- *Televisie met internet-verbinding*
- *Geïntegreerde Bluetooth-luidspreker*
- *Buitenzwembad, toegankelijk van de lente tot de herfst*



Informations et réservations auprès de Gaëlle et Jordan

EN PRATIQUE

VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : **18**

LA FABRIQUE
APPART'HOTELS

- **LA FABRIQUE**
- Jordan et Gaëlle Boreux
- Rue de la Cense, 12 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 10 00 - gaelle@aubergederochehaut.com
- **www.les-apparthotels-de-rochehaut.com**

aubergederochehaut

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!

SIX BONNES ADRESSES POUR « BIEN MANGER »

AVEC L'OUVERTURE DU « POINT DE VUE » ET DE « L'ANGUS GRILL », ET SANS OUBLIER « L'ÉPISODE » AU DOMAINE DE WAILLIMONT ET « LA TAVERNE DE ROCHEHAUT », CE SONT PAS MOINS DE 6 RESTAURANTS, AVEC LA « P'TITE AUBERGE », QUE PROPOSE LA FAMILLE BOREUX. À COMMENCER PAR CELUI OÙ TOUT A DÉBUTÉ : « L'ÉPI D'OR ».

ZES ADRESJES OM LEKKER TE ETEN

NA DE OPENING VAN "LE POINT DE VUE" EN "L'ANGUS GRILL" VOLGDEN "L'ÉPISODE" OP HET DOMAINE DE WAILLIMONT EN "LA TAVERNE", EN DAN ZIJN ER NATUURLIJK NOG "L'ÉPI D'OR" EN "LA P'TITE AUBERGE" ... DAARMEE BESCHIKT DE FAMILIE BOREUX OVER NIET MINDER DAN 6 RESTAURANTS. LAAT ONS BEGINNEN BIJ HET BEGIN: "L'ÉPI D'OR"



SAVEURS & RAFFINEMENT

Le Restaurant « L'Épi d'Or »

L'invitation à la gourmandise et aux découvertes culinaires

Voor fijnproevers en bourgondiërs





À l'Auberge de Rochehaut, la gastronomie est une invitation aux plaisirs et aux découvertes. À L'Épi d'Or, les saveurs se rencontrent, les associations surprennent et les assiettes éveillent la curiosité. Une cuisine généreuse et inventive, qui conjugue finesse et gourmandise.

Que l'on séjourne à l'Auberge ou que l'on vienne simplement déjeuner ou dîner, L'Épi d'Or cultive l'art de recevoir. Ses grands salons, réchauffés par les feux de bois, invitent à prolonger les bons moments autour d'un apéritif ou d'un café. Les deux salles du restaurant se parent de décors renouvelés au fil des saisons et des fêtes. Chaque matin, un généreux petit-déjeuner est servi de 7h30 à 10h30. Aux beaux jours, deux vastes terrasses accueillent les amateurs de grand air, devant l'Auberge et près de la Chèvrerie.





In L'Auberge de Rochehaut staat gastronomie synoniem voor een bijzondere beleving en nieuwe ontdekkingen. Bij L'Épi d'Or versmelten smaken tot verrassende combinaties en prikkelt elk gerecht ieders nieuwsgierigheid. Deze gulle en inventieve keuken levert de perfecte mix van verfijning en culinair genieten.

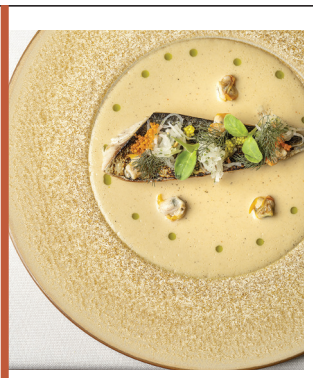
Of u nu bij L'Auberge verblijft of gewoon rond etenstijd langskomt, L'Épi d'Or ontvangt u met open armen. De grote salons met haardvuren nodigen uit tot fijne momenten bij een aperitiefje of koffie. De decoratie van beide restaurantzalen varieert naargelang het seizoen en de hoogtepunten doorheen het jaar. Elke ochtend wordt er van 7.30 u. tot 10.30 u. een copieus ontbijt opgediend. En zodra de zon zich laat zien, trekken de gasten naar een van de twee ruime terrassen: het ene vóór L'Auberge, het andere vlak bij "La Chèvrerie".

LA GASTRONOMIE À PRIX ACCESSIBLE

Le plaisir d'une belle table reste accessible. Le midi, L'Épi d'Or propose des menus de 3 à 7 services, alliant qualité, générosité et prix étudié. Le soir, ils sont également proposés aux résidents de l'Auberge comme aux clients de passage. Le week-end, un lunch à prix doux complète l'offre, les samedis et dimanches midi. En semaine, le restaurant est fermé le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés.

BETAALBARE LEKKERNIJEN

Een fantastisch menu hoeft niet noodzakelijk een fortuin te kosten. 's Middags staan er bij L'Épi d'Or 3- tot 7-gangenmenu's op de kaart, waarin kwaliteit, royale porties en prijs perfect in balans zijn. 's Avonds worden diezelfde menu's zowel aan de gasten van L'Auberge als aan passanten geserveerd. In het weekend wordt het aanbod op zaterdag- en zondagmiddag aangevuld met een lunch tegen een zacht prijsje. Van maandag tot vrijdag – behalve op feestdagen – is het restaurant 's middags gesloten.



DES ACCORDS TERRE-MER AUX SAVEURS DU TERROIR

Les produits locaux occupent une place de choix à L'Épi d'Or, où les producteurs régionaux inspirent une cuisine mêlant saveurs d'ici et d'ailleurs, notamment à travers des associations terre-mer originales. Parmi les produits à l'honneur : les œufs de la ferme des Pételles à Anloy, le coucou de Malines de Noirefontaine, le bœuf Angus d'Arnaud, élevé à Carlsbourg, ainsi que les bières et le fromage de la Brasserie de Rochehaut. Des produits de qualité qui racontent le terroir et nourrissent une cuisine généreuse, profondément ancrée dans sa région.



VLEES- EN VISCOMBO'S MET SMAKEN VAN BIJ ONS

Bij L'Épi d'Or stelen streekproducten de show. Lokale leveranciers bieden inspiratie voor een keuken die smaken van hier en elders verenigt, onder meer in originele combinaties met lekkers van het land en uit de zee. Enkele graag geziene gasten in de keuken: eieren van La Ferme des Pételles in Anloy, Mechelse koekoek uit Noirefontaine, in Carlsbourg gefokt Angus-rund van Arnaud, en last but not least de bieren en kaas van de Brouwerij van Rochehaut. Stuk voor stuk kwaliteitsproducten die het verhaal van onze contreien vertellen en de basis vormen van onze rijke keuken met een sterke regionale identiteit.

NEW 2026

POUR PLUS D'INTIMITÉ...

À L'Épi d'Or, de nouveaux aménagements améliorent le confort des convives. Des bacs fleuris séparent certaines tables, tandis que des portes permettent de délimiter des espaces ou de privatiser une partie du restaurant pour les groupes. Une façon de préserver l'intimité de chacun tout en maintenant l'atmosphère chaleureuse des lieux.

VOOR EEN INTIEMERE SFEER ...



Nieuwe ingrepen bij L'Épi d'Or bevorderen het comfort van onze gasten. Bloembakken dienen hier en daar als kamerscherm, en met deuren worden ruimtes afgebakend of wordt een deel van het restaurant geprivatiseerd voor groepen. Zo wordt ieders privacy gevrijwaard en blijft de knusse sfeer intact.

NEW 2026

LES ANNÉES ET LES SAISONS PASSENT, LES DÉCORS CHANGENT

Des dizaines de photos, pour la plupart légendées, ont investi les murs, de la Taverne à L'Épi d'Or, en passant par la réception et les salons. Elles racontent l'histoire de la maison et de la famille, renforçant le lien avec les visiteurs. La décoration évolue elle aussi au fil des saisons et des événements, de la Saint-Valentin aux fêtes de fin d'année. Couleurs, fleurs et accessoires renouvellent régulièrement les ambiances, pour le plaisir des habitués comme des nouveaux venus.





JAREN EN SEIZOENEN KOMEN EN GAAN, ONS INTERIEUR PAST ZICH AAN

In La Taverne, in L'Épi d'Or, aan de receptie en in de salons prijken tientallen, vaak legendarische foto's aan de muren. Ze vertellen het verhaal van de zaak en de familie en versterken de band met de bezoekers. De decoratie wordt aangepast aan de seizoenen en feestdagen: van Valentijn tot eindejaar wordt er telkens weer, met kleuren, bloemen en accessoires, een andere warme sfeer gecreëerd. Een lust voor het oog, zowel voor vaste gasten als voor nieuwkomers!





Anthony et Jody, les responsables "cuisine et salle" de l'Épi d'Or.





PRÈS DE 200 VINS POUR SUBLIMER LES SAVEURS

En 2026, la carte compte près de 200 références soigneusement sélectionnées pour accompagner les plats et satisfaire toutes les envies. Bordeaux et Bourgogne y côtoient de belles découvertes, dont trois cuvées de Bergerac baptisées Eloïse, Arnaud et Jordan, les prénoms des enfants de Patricia et Michel. Un clin d'œil à l'histoire familiale de l'Auberge et une invitation à découvrir de nouveaux accords entre mets et vins.

BIJNA 200 WIJNEN DIE UW SMAAKPAPILLEN PRIKKELEN

In 2026 telde de kaart bijna 200 zorgvuldig geselecteerde wijnen, perfect afgestemd op de gerechten en ieders voorkeur. Vaste waarden zoals de Bordeaux en de Bourgogne staan zij aan zij met drie Bergerac-cuvees met de namen Eloïse, Arnaud en Jordan, naar de 3 kinderen van Patricia en Michel. Een knipoog naar de familiegeschiedenis van L'Auberge en een uitnodiging om nieuwe "wine food pairings" uit te testen.

Gault&Millau

RECOMMANDÉ PAR Le Routard



Toute l'équipe de l'Épi d'Or

EN PRATIQUE

VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : 5

L'ÉPI D'OR
L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

- **AUBERGE DE ROCHEHAUT**
- Patricia & Michel Boreux
- Rue de la Cense, 12 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 10 00 - contact@aubergederochehaut.com
- **www.aubergederochehaut.com**

aubergederochehaut auberge_rochehaut

La description détaillée des menus gastronomiques mensuels est à découvrir sur le site internet.

Een gedetailleerde beschrijving van de maandelijkse gastronomische menu's vindt u op de website.

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!



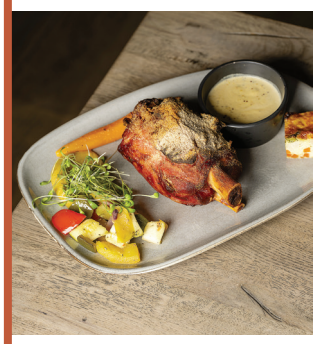
“ La Taverne de Rochehaut “

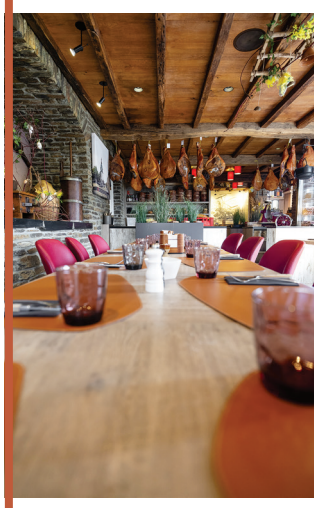
Le terroir ardennais à l’honneur

Een eerbetoon aan ardense producten









Au cœur du village, sur la place Marie Howet, à deux pas du restaurant « Le Point de Vue » et de son panorama exceptionnel sur les méandres de la Semois, « La Taverne de Rochehaut » est une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine généreuse et authentique. Elle fait honneur à la bonne cuisine ardennaise de la Mère Boreux.

Plus qu’un restaurant, la Taverne de Rochehaut est un véritable lieu de vie, de rencontre et de partage, profondément ancré dans le village. Une adresse où l’on vient autant pour bien manger que pour profiter de l’ambiance, de la convivialité et des saveurs de l’Ardenne. On s’y retrouve entre amis, en famille, entre deux visites ou après une belle balade, dans une ambiance chaleureuse où se côtoient visiteurs de passage, habitués et clients de l’Auberge.

Ici, le terroir n’est pas un simple argument : il se retrouve dans l’assiette. La carte évolue chaque trimestre au rythme des saisons, avec une place de choix accordée aux produits régionaux et aux recettes qui font plaisir. En saison, le gibier reste particulièrement apprécié, notamment le civet de biche. Parmi les valeurs sûres, on retrouve aussi les plats mijotés, comme le navarin d’agneau de Gribomont, le jambonneau maison ou encore le boudin noir de la Boucherie Evrard, à Rochehaut, accompagné de compote et de purée.

Sans oublier la planche de charcuteries et son fromage fondu, idéale pour partager un bon moment. Et pour terminer sur une note sucrée, difficile de résister à la fameuse crêpe « Taverne », flambée au Secret de Rochehaut et servie avec une glace vanille maison. Le tout se savoure volontiers avec une bière de Rochehaut ! La qualité des produits, le cadre typiquement ardennais et le dynamisme de l’équipe, en cuisine comme en salle, contribuent à l’atmosphère conviviale qui fait la réputation de la maison. Son engagement en faveur des produits locaux est d’ailleurs reconnu par le label « Table de Terroir », qui distingue les établissements valorisant les producteurs de proximité, une juste rémunération de leur travail et les savoir-faire régionaux. Avec une capacité digne de ce nom, en salle et en terrasse, la Taverne accueille les grandes tablées comme les repas plus spontanés. Elle offre aussi l’option de privatiser l’une ou l’autre partie de ses salles. Tout cela contribue à renforcer son succès. Un petit conseil d’ami ? Mieux vaut réserver, particulièrement le week-end !













François-Xavier, responsable de la Taverne de Rochehaut et de l'Aubette de l'Auberge (en face de la Taverne)

In het midden van het dorp, op de Place Marie Howet, op een boogscheut van het restaurant "Le Point de Vue" en zijn schitterende panorama over de meanders van de Semois, ligt "La Taverne de Rochehaut", dé plek voor liefhebbers van stevige, authentieke gerechten. Het menu brengt een eerbetoon aan de goeie Ardense keuken van Moeder Boreux.

La Taverne de Rochehaut is niet alleen een restaurant, maar ook een levendige plek om samen te komen en samen te genieten. Dit etablissement vormt al geruime tijd een vaste waarde in het dorp. Gasten komen hier uiteraard naartoe om lekker te eten, maar ook om te genieten van de sfeer, de gezelligheid en de smaken uit de Ardennen. Ze passeren met vrienden of familie, tussen twee verblijven in of na een mooie wandeling.

In deze hartelijke omgeving ontmoeten toevallige bezoekers en vaste klanten van L'Auberge elkaar. Hier dient de eigen streek niet zomaar als inspiratiebron, ze maakt deel uit van het bord. Elk jaargetijde wijzigt onze kaart, maar altijd is er plaats voor streekproducten en smaakvolle gerechten. Tijdens het seizoen blijft ook wild heel geliefd, vooral de hinderagout. Vaste waarden zijn onze stoofschotels, zoals het stoofpotje van lam uit Gribomont, de huisgemaakte schenkel of de zwarte pens (van slagerij Evrard in Rochehaut) met appelmoes en puree. En dan zwijgen we nog over de plank met fijne vleeswaren en gesmolten kaas, ideaal om te delen. Tot slot serveren we ook desserten. Bijna onweerstaanbaar is de beroemde "Taverne"-pannenkoek, geflambeerd met Secret de Rochehaut en geserveerd met huisgemaakt vanille-ijs. En bij al dit lekkers serveren wij uiteraard een heerlijk biertje van Rochehaut! De kwaliteit van onze producten, het typisch Ardense interieur en ons dynamische team – zowel in de keuken als in de zaal – dragen bij aan de gezellige sfeer en dus aan de reputatie van ons etablissement. Ons engagement om streekproducten te promoten wordt erkend door het label "Table de Terroir". Dat is een onderscheiding voor zaken die producenten uit de eigen regio, een eerlijke verloning van hun werk en regionale kennis weten te waarderen. La Taverne heeft binnen en buiten veel zitplaatsen, en ontvangt graag zowel grote gezelschappen als spontane beslissers. Het is ook mogelijk om een deel van een zaal af te huren. Dankzij al die opties draait de zaak uitstekend. Kleine tip: vooral in het weekend loont het de moeite om te reserveren.

NEW 2026

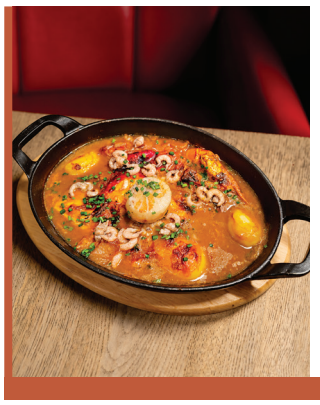
UNE CAVE D'AFFINAGE À SEC

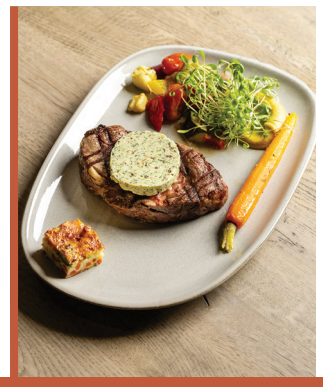
Comme pour le fromage, le jambon d'Ardenne ou les grands vins, le temps, s'il est bien géré, tend à être un élément déterminant, voire un véritable ingrédient, pour qu'ils se bonifient. À la Taverne, une cave d'affinage à sec permet désormais de faire maturer la viande, principalement le bœuf et le porc local, dans des conditions contrôlées de température, d'humidité et de ventilation. Cette maturation, appelée dry aging, concentre les saveurs et développe des arômes plus riches, tout en favorisant une texture plus tendre grâce à l'action naturelle des enzymes de la viande. Le résultat ? Une viande de caractère, aux notes gustatives plus intenses, aux saveurs plus profondes et à la tendreté remarquable. De quoi ravir les amateurs de belles pièces et leur offrir une expérience... différente !



DE KELDER VOOR DROGE RIJPING

Tijd. Voor kazen, maar ook voor Ardense ham en grote wijnen is dit een cruciaal element of zelfs een voorwaarde om deze producten tot hun volle wasdom te laten komen. In La Taverne maakt een droogrijpingskelder het nu mogelijk om vlees, hoofdzakelijk lokaal rund- en varkensvlees, te laten rijpen in gecontroleerde omstandigheden qua temperatuur, vochtigheid en ventilatie. Deze rijping wordt "dry aging" genoemd. Ze zorgt voor een concentratie van smaken en dus voor rijkere aroma's, maar ook voor een zachtere textuur dankzij de natuurlijke werking van de enzymen in het vlees. Het resultaat? Vlees met karakter, met intensere en sterkere smaken en opmerkelijk mals. Een aanrader voor liefhebbers van mooie stukken vlees en bijzondere ervaringen!







Michel, aux fourneaux de la Taverne

TABLE de Terroir 2027



Toute l'équipe de la Taverne de Rochehaut

EN PRATIQUE

VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : **6**

LA TAVERNE DE ROCHEHAUT
L'AUBERGE DE ROCHEHAUT®

- **LA TAVERNE DE ROCHEHAUT**
- Patricia & Michel Boreux
- Rue de la Cense, 12 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 10 05 - contact@aubergederochehaut.com
- **www.aubergederochehaut.com**

tavernedeRochehaut

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!



Le Resto-Bistro « Point de Vue »

Une carte généreuse et une vue grandiose

Topgerechten en een magnifiek uitzicht



Depuis 2019, le restaurant-bistro Le Point de Vue porte merveilleusement bien son nom. Perché au-dessus de la Semois, qui dessine un superbe méandre au fond de la vallée, il offre l'un des plus beaux panoramas de Belgique. En 2024, Eloïse et Benoit ont réaménagé la vaste terrasse couverte pour renforcer encore le plaisir de la table face à ce paysage exceptionnel.

Labellisé Bistrot de Terroir®, l'établissement défend les produits locaux, les recettes traditionnelles et le savoir-faire régional. Aux fourneaux, Benoit, épaulé par Cédric, Axel et Sullivan, propose une carte généreuse et variée : planches ardennaises, croquettes maison, salades, pâtes fraîches, burgers — dont une version au gibier en saison — et options végétariennes ou véganes sur demande. Le homard, disponible au homarium, se décline également en burger, brioche, waterzooi ou entier. En salle, Eloïse et son équipe — Pauline, Claude et Valentin — veillent à un accueil souriant et convivial. Côté boissons, bières variées, cocktails maison et alternatives sans alcool complètent l'offre. La Point d'Vue, une IPA légère et fruitée brassée avec Arnaud, le frère d'Eloïse, possède même son propre coffret de six bouteilles.

Restaurant-bistro "Le Point de Vue" draagt sinds 2019 trots zijn naam. Beneden in de vallei vormt de Semois hier namelijk een prachtige meander, en vanuit het restaurant geniet u van een van de mooiste uitzichten in België. In 2024 hebben Eloïse en Benoit het ruime, overdekte terras opnieuw ingericht zodat het nog gezelliger is om dit uitzonderlijke panorama te bewonderen.

Als voorvechter van streekproducten, traditionele recepten en lokale knowhow ontving het etablissement het label "Bistrot de Terroir®". Vanuit de keuken biedt Benoit, bijgestaan door Cédric, Axel en Sullivan, een rijkgevulde en gevarieerde kaart aan: Ardense aperitiefplanken, huisbereide kroketten, salades, verse pasta, burgers (waaronder een wildversie in het seizoen), en op vraag ook vegetarische en veganistische opties. De kreeft uit het homarium verschijnt op het bord als burger, op brioche of in waterzooi, maar ook in zijn geheel. In de eetzaal zorgen Eloïse en haar team (Pauline, Claude en Valentin) voor een opgewekt en warm onthaal. Wat de drankenkaart betreft, kiest u uit talrijke bieren, huisbereide cocktails en alcoholvrije alternatieven. Een aanrader: La Point d'Vue, een lichte en fruitige IPA die samen met Eloïses broer Arnaud werd gebrouwen, en die verkrijgbaar is in een kistje van 6 flesjes.

NEW 2027

LA « LOUIS D'OR ! »

En 2027, Eloïse et Benoit lancent une nouvelle bière en hommage à leur fils Louis : la Louis d'Or, brassée à la Brasserie de Rochehaut. Cette blonde quadruple de caractère, légèrement ambrée et titrant 11°, sera proposée en exclusivité au Point de Vue. Une nouvelle création à découvrir avec modération !

In 2027 brengen Eloïse en Benoit een nieuw bier op de markt ter ere van hun zoon: "la Louis d'Or", gebrouwen in de Brouwerij van Rochehaut. Dit is een blonde, karaktervolle en licht amberkleurige quadrupel van 11°, exclusief verkrijgbaar in Le Point de Vue. Een nieuwe creatie om met mate te degusteren!







LA TERRASSE « BENELO » : UN DERNIER ÉTÉ LES PIEDS DANS L'HERBE

Depuis cinq ans, Benelo apporte un petit air de bar de plage à Rochehaut. Du 1er juillet au 31 août, cocktails, tapas et glaces se savourent face à Frahan et à la boucle de la Semois. Familles, randonneurs et visiteurs y apprécient cette ambiance décontractée. L'été 2027 sera le dernier dans sa formule actuelle. La terrasse laissera ensuite place à un nouveau projet : six chambres troglodytiques verront le jour sur cet emplacement, tandis que le bâtiment Pochet, près de la Vieille École, accueillera une terrasse permanente, une boutique et, à terme, une petite plaine de jeux intérieure. En attendant, rendez-vous chez Benelo pour profiter une dernière fois de cet espace estival apprécié.

HET "BENELO"-TERRAS: DEZE ZOMER VOOR HET LAATST MET DE VOETEN IN HET GRAS

Al vijf zomers brengt het "Benelo"-terras strandbar-vibes naar Rochehaut. Van 1 juli tot 31 augustus geniet u er van cocktails, tapas en ijsjes, én van het uitzicht op Frahan en de meander van de Semois. Bij gezinnen, wandelaars en bezoekers valt dat gemoedelijke enorm in de smaak.In de zomer van 2027 neemt Benelo een laatste keer deze gedaante aan. Het terras maakt immers plaats voor iets nieuws: zes ondergrondse kamers. Tegelijkertijd zal het Pochet-gebouw, vlak bij de oude school, plaats bieden aan een permanent terras, een winkeltje en op termijn een kleine binnenspeeltuin. Ga komende zomer dus zeker nog eens langs bij Benelo om er een laatste keer de relaxte sfeer op te snuiven.











NEW 2028

SIX CHAMBRES TROGLODYTIQUES ET UN NOUVEL ESPACE DE LOISIRS

Le projet de logements intégrés dans le relief se concrétise avec l'octroi du permis d'urbanisme. Presque invisibles depuis le village, six chambres haut de gamme pour deux personnes s'intégreront dans la pente naturelle surplombant la Semois et Frahan. Elles offriront une vue exceptionnelle sur le panorama classé, une décoration épurée et un jacuzzi privatif. L'une d'elles sera entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite (PMR). À proximité, le bâtiment Pochet sera réaménagé avec une terrasse permanente, une boutique et une petite plaine de jeux intérieure destinée aux enfants. Un nouvel ensemble pensé pour enrichir l'offre de Rochehaut, en associant détente, hébergement et loisirs tout au long de l'année.





ZES ONDERGRONDSE VERBLIJVEN EN NIEUWE ONTSPANNINGSMOGELIJKHEDEN

Nu de bouwvergunning binnen is, kan het bouwproject voor de "troglodieten-kamers" van start gaan. De zes hoogwaardige duokamers zijn haast onzichtbaar vanuit het dorp en zullen perfect worden geïntegreerd in de natuurlijke helling van het terrein, dat afloopt naar de Semois en Frahan. Ze beschikken niet alleen over een topuitzicht op het geklasseerde panorama, maar ook over een minimalistisch interieur en een privéjacuzzi. Eén kamer zal toegankelijk zijn voor personen met een beperkte mobiliteit. Wat verderop wordt het Pochet-gebouw gerenoveerd: er komt een permanent terras, een winkeltje en een kleine binnenspeeltuin. Dat nieuwe project, dat ontspanning, accommodatie en recreatie samenbrengt, is alweer een mooie verrijking voor Rochehaut.

Envie d'offrir un cadeau pas comme les autres ?

Le chèque-cadeau sur mesure « Découverte du Resto-Bistro Point de Vue » est une excellente idée !

Voir détails en pages 68-69.

Bent u op zoek naar een origineel cadeau?

Dan is de cadeaubon op maat "Découverte du Resto-Bistro Point de Vue " ideaal!

U leest er meer over op pagina 68-69.

UN TERRAIN POUR LES DAIMS

Début 2027, le terrain situé sous la terrasse du Point de Vue accueillera quelques daims. Ces animaux paisibles apporteront une touche nature supplémentaire au lieu, pour le plaisir des convives qui pourront les observer durant leur repas.

EEN TERREIN VOOR DE DAMHERTEN

Vanaf begin 2027 zullen op het terrein onder het terras van "Le Point de Vue" enkele damherten en hindes verblijven. Deze rustige dieren brengen de natuur dichterbij, tot groot genoegen van de gasten die hen tijdens de maaltijd kunnen bewonderen.





Eloïse et Benoit



Pauline, Claude, Valentin, Eloïse, Benoit, Sullivan, Cédric et Axel

EN PRATIQUE

VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : **7**

POINT DE VUE
RESTO • BISTRO
TERRE ET MER

- **RESTO BISTRO POINT DE VUE**
- Benoit et Eloïse Bauduin/Boreux
- Route de Alle, 3 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 40 19 - • info@pointdevuerochehaut.com
- **www.pointdevue-rochehaut.com**

pointdevuerochehaut *pointdevuerochehaut*

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!



GRILLADES & CARACTÈRE

Le Resto « Angus Grill »

Le goût authentique des bonnes viandes

Grillgerechten met een authentieke smaak





À deux pas de la Brasserie de Rochehaut et du Parc animalier, l'Angus Grill fait la part belle à une cuisine généreuse, ancrée dans le terroir ardennais. Depuis sept ans, le restaurant met à l'honneur une viande de caractère : l'Angus Beef réputée pour sa tendreté et ses qualités gustatives particulièrement adaptées à la grillade.

Derrière cette belle aventure, il y a Arnaud et son engagement dans l'élevage d'Aberdeen-Angus, une race bovine d'origine écossaise. Les animaux sont élevés avec soin à Carlsbourg dans la ferme de Martine et Lucien Jacquet. Cette démarche permet de valoriser une viande de qualité tout en privilégiant les circuits locaux. Autour de cette spécialité, la carte fait aussi la part belle aux produits du terroir : porc élevé en plein air « Porc Qualité Ardenne », fromage de Rochehaut, gibier en saison, croquettes maison et salaisons. Le tout s'accorde naturellement avec les bières artisanales brassées sur place à la Brasserie de Rochehaut.

Vlak bij de Brouwerij van Rochehaut en het Dierenpark serveert "L'Angus Grill" royale gerechten vol Ardense ingrediënten. Sinds 7 jaar staat er vlees met karakter op het menu: de Angus beef, befaamd om zijn malse textuur en de heerlijke smaken die op de grill nog beter tot hun recht komen

De drijvende kracht achter dit etablissement is Arnaud: hij kweekt de Aberdeen Angus, een Schots runderras. De dieren worden met zorg gefokt op de boerderij van Martine en Lucien Jacquet in Carlsbourg. Dat betekent dat we kwaliteitsvol vlees kunnen aanbieden én de lokale economie ondersteunen. Behalve deze specialiteit bevat de menukaart ook streekproducten: in openlucht gekweekt varken van "Porc Qualité Ardenne", kaas uit Rochehaut, wild in het seizoen, huisgemaakte kroketten en gezouten vleeswaren. De ambachtelijk gebrouwen bieren van onze Brouwerij van Rochehaut passen hier uiteraard uitstekend bij.













L'ESPLANADE DE LA BRASSERIE : UN LIEU QUI VIT TOUTE L'ANNÉE



Devant le bâtiment de la Brasserie, l'Esplanade prolonge cette convivialité. Abritée par une toile de 200 m², elle accueille les visiteurs en toutes saisons : pour patienter avant le départ du train touristique, boire un verre ou simplement profiter d'une pause. Durant l'automne et l'hiver, elle est équipée de chaufferettes. Et on y sert du vin chaud, du jus de pomme Calva et des plats réconfortants et chaleureux, dont le Rochehaut fondu accompagné de salaisons des élevages locaux. Le lieu prend également vie au rythme des rendez-vous qui ponctuent l'année, notamment la journée consacrée au terroir et à l'artisanat, le 1er mai, ainsi que la Fête de la Bière, organisée au début de l'automne (voir page 67). Autant d'occasions de célébrer les produits régionaux, les savoir-faire et l'esprit chaleureux qui font la singularité de Rochehaut.

DE ESPLANADE BIJ DE BROUWERIJ: HET HELE JAAR DOOR EEN BRUISENDE PLEK

Vóór de Brouwerij vindt u de altijd aangename Esplanade. Er is een overkapping van 200 m² zodat bezoekers er ook bij slecht weer terechtkunnen: om op het toeristische treintje te wachten, een glas te drinken of gewoon voor een korte pauze. In de herfst en de winter staan er verwarmingselementen. U geniet er van warme wijn, appelsap, calvados en hartverwarmende gerechten, waaronder gesmolten Rochehaut-kaas met gezouten vleeswaren uit de regio. Er worden ook enkele bijzondere evenementen georganiseerd, zoals de Dag van de streekproducten en de ambachten, 1 mei en het Bierfeest (aan het begin van de herfst, zie bladzijde 67). Kansen genoeg dus om kennis te maken met de streekproducten, de knowhow en hartelijkheid van Rochehaut.



VOIR ÉGALEMENT SUR LE PLAN - P06
BEKIJK OOK OP DE KAART - P06

Le Beer Shop 24

Le P'tit Parc Loisirs 25







Une aventure gourmande et familiale

Aux côtés de sa compagne Rebecca, Arnaud Boreux veille au bon fonctionnement des pôles Brasserie et Attractions de Rochehaut. Ensemble, ils coordonnent les équipes avec dynamisme et attention, contribuant à faire de cet ensemble un lieu plein de vie apprécié autant pour sa cuisine que pour son atmosphère conviviale. Ici, la gourmandise se partage en famille, entre amis ou après une visite du Parc animalier.

Smullen voor het hele gezin

Arnaud Boreux en zijn partner Rebecca waken over de vlotte werking van de Brouwerij en de "Attractions de Rochehaut". Samen verzekeren ze een dynamische en zorgvuldige aansturing van hun teams, en ze creëren zo een levendige plek die wordt gewaardeerd om zijn gerechten én gezelligheid. Hier genieten gezinnen en vriendengroepen samen van allerlei lekkers, eventueel na een bezoekje aan het Dierenpark.



Arnaud et sa compagne Rebecca



Toute l'équipe du Resto Angus Grill

EN PRATIQUE

VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : 22

RESTO ANGUS GRILL

- **RESTO ANGUS GRILL**
- Arnaud et Rebecca Boreux
- Rue du Palis, 85 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 86 03 66 - beershop@brasseriederochehaut.com
- **www.rochehaut-attractions.be • www.beershoprochehaut.com**

brasseriederochehaut *brasseriederochehaut*

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!



GASTRONOMIE & EXCELLENCE



A 20 MINUTES DE ROCHEHAUT EN VOITURE

Le Restaurant « L'Épisode »

Une parenthèse gastronomique au cœur de la nature

Gastronomische oase in het groen

Ouvert en 2020 au Domaine de Waillimont, dans une villa de caractère aux allures de manoir, L'Épisode est porté par Jordan et Gaëlle Boreux. Né d'un concept éphémère, dont il tire son nom, le restaurant cultive une cuisine où gastronomie et nature se rencontrent.

L'Épisode, uitgebaat door Jordan en Gaëlle Boreux, opende in 2020 zijn deuren op het Domaine de Waillimont, in een karaktervolle villa met kasteelallures. Het restaurant was eerst opgevat als tijdelijk concept (vandaar de naam) waar gastronomie en natuur onlosmakelijk verbonden zijn.







UNE CUISINE DE SAISON, CRÉATIVE ET INSPIRÉE

Le chef Jordan Boreux et sa brigade proposent une cuisine raffinée, inventive et ancrée dans le terroir. Les produits de saison, les herbes, les fleurs et les récoltes du jardin inspirent des assiettes qui évoluent au fil des saisons.

Dans un cadre élégant, entre bar aux accents « very british », salle lumineuse et terrasse paisible, les menus se déclinent de 2 à 7 services. Du mercredi au samedi midi, un lunch à prix attractif est proposé. Le menu « Suspense » réserve quant à lui une expérience à l'aveugle, pour le plaisir de la découverte.

CREATIEVE SEIZOENSGERECHTEN VOL INSPIRATIE

Chef Jordan Boreux en zijn ploeg bieden u inventieve, verfijnde gerechten, stevig verankerd in de streek. De seizoensproducten, kruiden, bloemen en de oogst uit de tuin brengen elk seizoen nieuwe bezieling op het bord.

In een elegante omgeving, gaande van een "very british" bar over een sfeervol verlichte zaal tot een rustig terras, kiest u uit 2- tot 7-gangenmenu's. Van woensdag- tot zaterdagmiddag geniet u hier van een lunch tegen een vriendenprijsje. Als klapstuk is er het "Suspense"-menu: vertrouw er blind op en laat u verrassen.

NEW 2026

UNE RAFALE DE RÉCOMPENSES !

En 2026, quatre distinctions récompensent le travail de Gaëlle et Jordan Boreux et de leur équipe.

Le guide We're Smart attribue 3 radis sur 5, saluant la créativité végétale et l'attention portée à l'environnement. **Le label Table de Terroir** distingue l'engagement en faveur des produits locaux et des producteurs régionaux. **Le prix Edenred** du meilleur restaurant lunch de la province de Luxembourg 2026, avec une place dans le Top 10 national, témoigne directement de la satisfaction des clients, puisque cette récompense repose sur leurs votes. Enfin, **le Gault&Millau 2026** fait progresser la note de L'Épisode à 14/20, soit un demi-point de plus. Une progression régulière depuis 4 ans, d'autant plus réjouissante que les inspecteurs viennent incognito. Jordan s'en amuse : « Je n'ai pas su ni vu quand ils sont venus ! ». Quatre distinctions qui soulignent une même philosophie : une cuisine inventive et sincère, attachée au terroir, au végétal et au plaisir de recevoir.





DE KERS OP DE TAART!

In 2026 werd het werk van Gaëlle en Jordan Boreux en hun team met maar liefst vier onderscheidingen beloond.

***De We're Smart-gids** kende hen 3 op 5 radijsjes toe voor hun creaties met planten in de hoofdrol en hun aandacht voor het milieu. **Het label "Table de Terroir"** erkent hun engagement op het vlak van streekproducten en leveranciers uit de regio. De prijs van Edenred voor het beste lunchrestaurant van de provincie Luxemburg voor 2026 – met een plekje in de nationale Top 10 – is een directe erkenning van de tevredenheid van de klanten, want zij hebben voor "L'Épisode" gestemd. Tot slot kent **de Gault&Millau 2026** 14/20 toe aan het restaurant, een half punt extra ten opzichte van de vorige score. Sinds 4 jaar klimmen we gestaag, wat ons zeer veel plezier doet, temeer daar de inspecteurs incognito langskomen. "Geen idee wanneer ze er waren, wij zetten altijd ons beste beentje voor!", klinkt het opgewekt bij Jordan. Deze vier onderscheidingen benadrukken eenzelfde filosofie: inventieve, eerlijke gerechten, met lekkers van uit de streek, rijk aan groenten en planten, en met veel plezier geserveerd.*



DU JARDIN À L'ASSIETTE

Le jardin botanique de 400 m², situé devant le restaurant, fournit herbes aromatiques, fleurs comestibles et légumes anciens ou oubliés. Ces récoltes apportent aux créations du chef des saveurs originales et renforcent le lien entre cuisine et nature. Les boissons prolongent cette démarche : infusions, boissons fermentées et kéfirs offrent des alternatives sans alcool originales. Le domaine possède aussi son propre rucher en zone Natura 2000. Son miel entre dans certaines préparations, les boissons et le plateau de fromages, et se vend également en pot. À « L'Épisode », tout concourt ainsi à une même promesse : une cuisine inspirée par son environnement, des produits travaillés avec soin et un cadre où l'on prend le temps de savourer chaque instant.



ONZE OOGST OP UW BORD

De botanische tuin van 400 m² ligt vóór het restaurant en voorziet in aromatische kruiden, eetbare bloemen en oude of vergeten groenten. Die verlenen de creaties van de chef originele smaken en versterken de band tussen keuken en natuur. Ook de dranken liggen in die lijn: infusies, gefermenteerde drankjes en kefirs vormen originele alcoholvrije alternatieven. Het domein beschikt ook over zijn eigen bijenkasten in het Natura 2000-gebied. De honing daarvan wordt verwerkt in een aantal gerechten, drankjes en in de kaasschotel, en u kunt hem ook in potjes kopen. Kortom, bij "L'Épisode" draait alles om die ene belofte: een keuken geïnspireerd op de omgeving, een afwerking tot in de puntjes en een omkadering waarin u van elk moment kunt genieten.



NEW 2026

LE VIER GIN ET L'ONIRUM, LES SAVEURS DE WAILLIMONT EN BOUTEILLE

Deux créations mettent désormais Waillimont en bouteille. Surnommé le « gin sauvage », **le Vier Gin** titre à 40° et associe une dizaine de plantes sauvages de la vallée de la Vierre et du jardin aromatique. Ses notes végétales évoluent au fil des saisons. Servi au restaurant, il est aussi disponible en bouteilles numérotées. **L'Onirum**, un rhum à 30°, valorise le miel des ruches du domaine. Il séduit par sa profondeur aromatique et son goût de miel affirmé, sans excès de sucre.





ONZE "VIER GIN" EN DE "ONIRUM", SMAKEN UIT WAILLIMONT OP FLES

*Twee creaties uit Waillimont zijn vanaf nu te koop in flessen. De **Vier Gin**, ook wel "wilde gin" genoemd, is er een van 40° en wordt gedistilleerd op basis van een tiental wilde planten uit de vallei van de Vierre en uit de aromatische tuin. De plantaardige tonen wisselen naargelang de seizoenen. Hij wordt geschonken in het restaurant, maar is ook beschikbaar in genummerde flessen. In de **Onirum**, een rum van 30°, vormt de honing uit de bijenkasten een belangrijk ingrediënt. Zijn diep-aromatische, uitgesproken honingsmaak is gewoonweg onweerstaanbaar. En van overmatige suiker is er geen sprake!*


Jordan et Gaëlle





Envie d'offrir un cadeau pas comme les autres ?

Le chèque-cadeau sur mesure « Découverte du Restaurant l'Épisode » est une excellente idée !

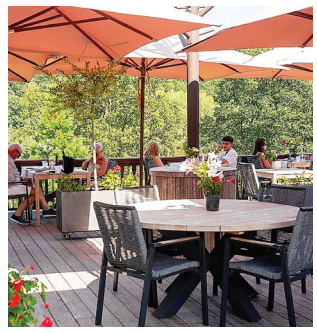
Voir détails en pages 68-69.



Bent u op zoek naar een origineel cadeau?

Dan is de cadeaubon op maat "Découverte du Restaurant l'Épisode " ideaal!

U leest er meer over op pagina 68-69.





Gaëlle, Antoine, Marina, Louise, Elodie, Karim, Jessy, Florine, Jordan.

EN PRATIQUE

L'ÉPISODE
RESTAURANT DE SAISON

- **RESTAURANT L'ÉPISODE**
- Jordan et Gaëlle Boreux
- Adresse GPS : Route de Waillimont, 2 - B 6887 Herbeumont
- Tel : +32 (0) 61 / 86 08 04 - info@leslodgesdelavierre.com
- **www.lepisode.be**

lepisoderestaurant *lepisoderestaurant*

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!





TRÉSORS & TENTATIONS

La Boutique Ardennaise
De Ardense Boetiek

Le meilleur du terroir sous un même toit

Het beste van hier onder één dak





Sur la place Marie Howet au cœur de Rochehaut, la Boutique ardennaise rassemble les saveurs et les savoir-faire qui font la richesse de toute la région. Une adresse où les gourmands viennent découvrir, déguster et emporter un peu de l'Ardenne avec eux.

Les productions de l'Auberge — saucissons, salaisons, confitures, apéritifs, alcools et liqueurs — y côtoient une sélection de spécialités locales. Parmi les incontournables figurent l'apéritif de l'Auberge, la Cuvée de Rochehaut et les bières de la Brasserie de Rochehaut, chez Rebecca et Arnaud. L'accès est libre, sans obligation d'achat : chacun peut découvrir les produits et prolonger chez soi les plaisirs de Rochehaut. Une sélection est également disponible en commande en ligne.

Op de Place Marie Howet, in het centrum van Rochehaut, vindt u bij de "Ardense boetiek" alle smaken en kennis die de regio zo rijk maken. Een adresje waar lekkerbekken komen ontdekken en proeven, en een stukje Ardennen mee naar huis nemen.

Naast de eigen producten van L'Auberge – worsten, gezouten vleeswaren, confituren, aperitieven, alcoholische dranken, likeuren – vindt u er ook een selectie lokale specialiteiten. Niet te missen zijn het aperitief van L'Auberge, de Cuvee van Rochehaut en de biertjes die worden gebrouwen in de Brouwerij van Rochehaut, bij Rebecca en Arnaud. De winkel is vrij toegankelijk, er is geen aankoopverplichting. Al is het uiteraard heerlijk om ook thuis te genieten van al dat lekkers van Rochehaut … Of u kunt een aantal producten online bestellen.

DES CADEAUX QUI FONT PLAISIR

À l'approche des fêtes ou pour toute occasion particulière, la Boutique ardennaise prépare chaque année plusieurs centaines de paniers et colis cadeaux destinés notamment aux entreprises.

Du panier prêt à emporter ou à livrer, selon les modalités convenues, à la composition entièrement personnalisée, les possibilités s'adaptent aux envies et aux budgets. Pour remercier clients, collaborateurs ou partenaires avec un cadeau gourmand et authentique, il suffit de demander un devis. À la Boutique ardennaise, le plaisir d'offrir fait aussi partie du terroir !

GESCHENKEN DIE VREUGDE BRENGEN

Jaarlijks stelt het team van de Ardense boetiek honderden geschenkmanden en -pakketten samen voor de eindejaarsfeesten of andere gelegenheden, vaak op vraag van bedrijven.

Van standaardmanden om mee te nemen of (volgens afspraak) te leveren tot volledig gepersonaliseerde pakketten … er zijn mogelijkheden naar ieders wens en budget. Wilt u uw klanten, medewerkers of partners bedanken met een smakelijk en authentiek cadeau? Vraag dan zeker een offerte aan. Eén ding is zeker: niets zo leuk als cadeautjes geven, zeker als ze van bij ons komen!





NEW 2026

La gamme s'est encore enrichie de nombreuses nouveautés, aussi bien à manger qu'à boire.

Côté gourmandises : produits à la truffe Love Truffe, bonbons Traditionals, spécialités Safranloy, cacahuètes Caps & Snacks, biscuits Lambot de Gedinne, chips de pomme Château Blehen et nouvelles douceurs de Mamie Yvonne.

Les boissons ne sont pas en reste : créations de la Distillerie Gervin, rhum Onirum et Semois Gin, mocktails, jus de pomme pétillant Upigny, vins bio du Domaine des Cascades, absinthe traditionnelle, rhum arrangé au tabac de la Semois et whiskys de 7 et 10 ans d'âge. De quoi satisfaire les amateurs de découvertes, avec modération pour les boissons alcoolisées !

Het assortiment is opnieuw sterk uitgebreid.

Enkele nieuwkomers in de voedingsrayon: truffelbereidingen van Love Truffe, snoepjes van Traditionals, specialiteiten van Safranloy, pinda's van Caps & Snacks, koekjes van Biscuits Lambot in Gedinne, appelchips van Château Blehen en nieuwe lekkernijen van Mamie Yvonne.

Dorst gekregen? Dan bieden deze nieuwigheden uitkomst: dranken van de Distillerie Gervin, rhum Onirum en Semois Gin, mocktails, sprankelend appelsap van Upigny, biowijnen van het Domaine des Cascades, traditionele absint, met Semois-tabak gearomatiseerde rum en whisky's van 7 en 10 jaar oud. Keuze genoeg voor de liefhebbers, maar opgelet: geniet, maar drink met mate!







LES PRODUITS « MADE IN AUBERGE »

Les fabrications maison évoluent elles aussi. Nouveauté : des coffrets de quatre confitures en pots de 220 g et une gamme de beurres de l'Auberge (ail et persil, maître d'hôtel, doux au sel, au sel rose et estival). Les saucissons secs se déclinent selon les saisons, tandis que les plats et potages signés Michel Boreux s'enrichissent d'une dizaine de recettes, dont un mijoté de dinde rouge d'Ardenne aux cèpes.

La boutique propose également de nombreuses idées cadeaux : puzzles pour petits et grands, cosmétiques Éole, mugs, éventails et accessoires aux couleurs de l'Auberge. La nouvelle collection comprend notamment un porte-bouteille isotherme, un accroche-sac, des sacs à pain, une pochette à couverts, ainsi que des bobs, casquettes et bérets.

LES PRODUCTEN « MADE IN AUBERGE »

Ook het gamma huisgemaakte producten blijft groeien: kistjes met 4 soorten huisbereide confituur in potjes van 220 gr, en verschillende soorten boter van L'Auberge (look en peterselie, hofmeester, zachte met zout of roze zout, en een zomerse versie). Ons worstengamma wijzigt afhankelijk van het seizoen, en er werd een tiental gerechten en soepen "à la façon de Michel Boreux" toegevoegd, waaronder een stoofpotje van rode Ardense kalkoen met eekhoorntjesbrood.

Op zoek naar een cadeautje? De boetiek biedt talrijke suggesties: puzzels voor klein en groot, cosmeticaproducten van Éole, diverse producten in de kleuren van L'Auberge zoals mokken, waaiers en accessoires. Zitten ook in de nieuwe collectie: geïsoleerde flessenhouders, tassenhaken, broodzakken, een bestekzakje, vissershoedjes, petten en baretten.







LE SALON DE DÉGUSTATION
HEERLIJK SMULLEN

« La P'tite Auberge »

Une pause gourmande
Even heerlijk pauzeren

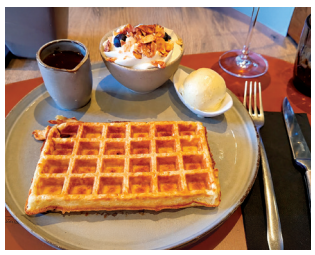




LA P'TITE AUBERGE®
L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

VOIR SUR LE PLAN
BEKIJK OP DE KAART
P06 : 3

La P'tite Auberge invite à faire une pause, toute en douceurs, autour d'une boisson réconfortante ou d'une gourmandise sucrée. Dans la salle ou sur la terrasse, les plaisirs se déclinent au fil des envies : glaces et sorbets maison, crêpes dorées, gaufres généreuses, desserts et pâtisseries servis avec soin. Les amateurs de boissons originales y trouvent également leur bonheur, entre cafés, chocolats chauds, thés aux arômes variés et jus de fruits frais. Une adresse conviviale où s'accorder un petit plaisir, se retrouver quelques instants et prolonger agréablement une journée à Rochehaut.





La P'tite Auberge nodigt uit om een rustmomentje in te lassen bij een heerlijk drankje of een zoete lekkernij. Kies een plekje, binnen of buiten, en kies dan van de kaart: huisbereid ijs en sorbet, goudbruine pannenkoeken, wafels met topping, desserts en taartjes, stuk voor stuk met zorg geserveerd. Liefhebbers van aparte drankjes kunnen bovendien hun hartje ophalen aan onze verschillende soorten koffie, warme chocolademelk, thee in allerlei smaken en verse fruitsappen. Een gezellig adresje om uzelf te verwennen of voor een gezellig samenzijn. En hét excuus om net iets langer in Rochehaut te vertoeven!

EN PRATIQUE

VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : 8

LA BOUTIQUE®
L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

- **LA BOUTIQUE ARDENNAISE**
- Patricia & Michel Boreux
- Place Marie Howet - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 10 09 - contact@aubergederochehaut.com
- **www.aubergederochehaut.com**

Boutique ardennaise

Points de vente du Terroir 2025 www.opw.be

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!



" Table & Terroir "

La gastronomie wallonne sous les projecteurs

Waalse gastronomie in de spotlights

Du terroir à l'assiette, il n'y a qu'un pas… Et de bonnes idées pour partager les recettes ! Depuis 1997, l'émission TV Table & Terroir met en lumière la richesse des produits de nos régions et le savoir-faire de celles et ceux qui les travaillent.

Van boer tot bord, het is een kleine stap … En ook aan receptideeën geen gebrek! Al sinds 1997 focust het tv-programma "Table & Terroir" zich op de rijkdom van onze streekproducten en de vakkennis van de mensen die ermee werken.



Cette émission culinaire est intimement liée à l'histoire gastronomique de l'Auberge de Rochehaut. Longtemps portée par Michel Boreux, elle se poursuit aujourd'hui avec son fils Jordan Boreux aux côtés d'Olivier Duroy, présentateur bien connu sur les ondes de Radio Nostalgie, et de leurs invités, des chefs venus de toute la Wallonie et même au-delà.

Au fil des ans, l'émission lancée fin des années '90 est devenue une belle illustration de la gastronomie wallonne et de la transmission entre générations où la passion de la cuisine se conjugue avec l'envie d'innover. Au gré des émissions, les recettes font la part belle aux produits locaux, tout en s'autorisant des associations originales et des influences venues d'ailleurs. Viandes régionales, légumes de saison, herbes aromatiques et produits de producteurs passionnés : le terroir devient une source d'inspiration pour une cuisine généreuse, créative et accessible. L'émission accueille des chefs et des intervenants qui partagent leurs spécialités et leurs techniques, leurs astuces et leur regard sur la gastronomie. Présentés par Michel Boreux et le sommelier Pascal Carré, les accords mets-vins viennent compléter cette découverte gourmande.

Plus qu'une vitrine culinaire, Table & Terroir reflète une philosophie chère à la famille Boreux : valoriser les produits de la région, faire vivre les traditions et oser de nouvelles expériences sans jamais perdre le goût des bonnes choses. Une passion qui se retrouve naturellement dans les restaurants de Rochehaut, où le terroir se décline sous différentes formes, de la cuisine de brasserie au repas gastronomique. À Rochehaut, le terroir ne se raconte pas seulement : il se cuisine, se partage et se déguste !



Pour celles et ceux qui souhaitent revoir les émissions, elles sont disponibles sur les plateformes de replay des télévisions locales partenaires de TV Lux, soit l'ensemble des TV de proximité de Wallonie et de Bruxelles.

Trouwens, wilt u de uitzendingen (nog eens) bekijken? Dat kan via de replay-optie van de lokale tv-zenders die met TV Lux samenwerken, en dat zijn alle lokale zenders in Wallonië en Brussel.









Dit kookprogramma is nauw verweven met het culinaire parcours van de Auberge de Rochehaut. Het werd lange tijd gepresenteerd door Michel Boreux en vervolgens nam zijn zoon, Jordan Boreux, de fakkel over. Samen met Olivier Duroy, een bekende presentator van Radio Nostalgie, ontvangt hij chef-koks uit heel Wallonië en zelfs daarbuiten.

In de loop der jaren is het programma uitgegroeid tot een prachtig eerbetoon aan de Waalse gastronomie en aan culinaire kennis die niet verloren mag gaan. Hier gaat passie voor koken hand in hand met zin voor vernieuwing. In de recepten spelen lokale producten een hoofdrol, maar er is ook ruimte voor originele combinaties en ietwat exotische invloeden.

Regionaal vlees, seizoensgroenten, aromatische kruiden en producten van gepassioneerde boeren: de regio blijkt een onuitputtelijke inspiratiebron voor een gulle, creatieve en toegankelijke keuken. Het programma krijgt chef-koks en andere experts over de vloer die hun specialiteiten en technieken, hun tips en hun gastronomische visie delen met de kijker. Als aanvulling op deze culinaire ontdekkingstocht stellen Michel Boreux en sommelier Pascal Carré ook aangepaste wijnen voor.

"Table & Terroir" is veel meer dan een gastronomisch visitekaartje. Het programma weerspiegelt de filosofie van de familie Boreux: regionale producten in de kijker zetten, tradities in ere houden en durven experimenteren, zonder daarbij de smaakbeleving uit het oog te verliezen. Die passie voelt u uiteraard ook in de restaurants van Rochehaut, waar het regionale aspect verschillende vormen aanneemt, van brasseriekeuken tot gastronomisch menu. In Rochehaut praten we niet alleen over de streek – u ruikt ze in de keuken, smaakt ze op uw bord en voelt ze in de beleving.







“ Le Domaine de Waillimont ”

Une pause dans un écrin de verdure

Adempauze in een groen kader

La belle histoire du Domaine de Waillimont est née du coup de cœur de Patricia et Michel Boreux pour ce lieu singulier. C'était en 2018. Aujourd'hui, il suffit de franchir l'imposant portail d'entrée pour sentir le rythme ralentir.

Située sur le territoire de la commune d'Herbeumont, à une vingtaine de minutes en voiture de Rochehaut, cette propriété de 25 hectares se partage entre prairies protégées Natura 2000, massifs boisés et étendues d'eau. La Vierre la traverse et alimente un vaste étang qui donne au domaine toute sa quiétude. Au bord de celui-ci, quatorze lodges en bois invitent à prolonger l'escapade, tandis que le restaurant gastronomique L'Épisode a pris ses quartiers dans une ancienne villa de caractère, surnommée le « château ». L'ancienne conciergerie, devenue réception et boutique, complète cet ensemble plein de charme où patrimoine et sérénité se conjuguent harmonieusement. Ici, la tranquillité commence dès l'arrivée. Les voitures se garent près de la réception à l'entrée du domaine. Pour rejoindre leur lodge, les hôtes peuvent emprunter leur cuistax individuel ou profiter du service de voiturettes électriques. Une façon originale de laisser le quotidien derrière soi et de se mettre au vert dès les premiers instants. Une partie de la propriété est aménagée pour accueillir les visiteurs dans les meilleures conditions tandis que l'autre conserve volontairement son caractère sauvage. Cet équilibre entre confort, discrétion et respect des lieux fait toute la singularité de Waillimont. Que l'on vienne pour une escapade gastronomique à L'Épisode ou pour quelques nuits dans un lodge au bord de l'eau, tout invite à prendre le temps de profiter de l'instant.





Het verhaal van het Domaine de Waillimont begint in 2018, wanneer Patricia en Michel Boreux op slag verliefd worden op deze prachtige plek. Wanneer u vandaag door de imposante toegangspoort stapt, voelt u de wereld vertragen.

Dit domein van 25 hectare ligt op het grondgebied van de gemeente Herbeumont, op ongeveer 20 minuten rijden van Rochehaut, en bestaat uit Natura 2000-beschermde weides, bos en waterpartijen. Het wordt in twee gesneden door de Vierre, de rivier die uitmondt in de vijver. Dankzij die waterpartijen heerst hier een serene sfeer. Aan de oever van de vijver staan veertien houten lodges uitnodigend klaar voor een langer verblijf. Het gastronomische restaurant L'Épisode werd op zijn beurt gehuisvest in een oude, karaktervolle villa (alom gekend als "het kasteel"). Ook de voormalige conciërgewoning, inmiddels ingericht als receptie en boetiek, past perfect in dit sfeervolle decor, waar historisch erfgoed en rust perfect samengaan. Zodra u hier aankomt, voelt u de rust neerdalen. Auto's moeten bij de receptie blijven staan, aan de ingang van het landgoed. Om de lodge te bereiken, nemen gasten hun persoonlijke billenkar of doen ze een beroep op elektrische wagentjes. Een originele manier om de hectiek van alledag achter u te laten en meteen van de natuur te genieten. Het ene deel van het domein is erop voorzien om bezoekers zo comfortabel mogelijk te ontvangen, terwijl het andere deel bewust ongerept wordt gehouden. En het is deze balans tussen comfort, discretie en respect voor de omgeving die Waillimont zo uniek maakt. Of u nu het gastronomische avontuur opzoekt bij L'Épisode of enkele nachten in een vakantiewoning aan het water verblijft, alles nodigt ertoe uit om te vertragen en volop te genieten.

UNE TOUCHE ARTISTIQUE AU CŒUR DE LA NATURE

Le sculpteur Gatien Dardenne, déjà présent à Rochehaut, signe plusieurs œuvres en acier corten dans les jardins : biches, cerfs et chevaux de trait s'intègrent naturellement au paysage. À l'entrée, son monumental Cœur de Waillimont, de trois mètres sur trois, symbolise l'amour et la passion, entre art et nature.



EEN ARTISTIEKE TOETS MIDDEN IN DE NATUUR

Beeldhouwer Gatien Dardenne, al langer actief in Rochehaut, ontwierp verschillende beelden van cortenstaal in de tuinen – hinden, herten en trekpaarden – die volledig opgaan in het landschap. Het imposante "Cœur de Waillimont" aan de ingang is ook van zijn hand; het beeld van drie bij drie meter symboliseert liefde en passie.

Envie d'offrir un cadeau pas comme les autres ?

Le chèque-cadeau sur mesure « Les Lodges de la Vierre » est une excellente idée !

Voir détails en pages 68-69.



Bent u op zoek naar een origineel cadeau?

Dan is de cadeaubon op maat "Les Lodges de la Vierre" ideaal!

U leest er meer over op pagina 68-69.

LES LODGES DE LA VIERRE : LE CONFORT AU FIL DE L'EAU

Érigés pour partie sur la terre ferme et l'autre sur pilotis au-dessus de l'étang, les 14 lodges en bois ont été conçus avec soin jusque dans les moindres détails. Leur architecture s'intègre au paysage et invite à profiter pleinement de cette immersion dans la nature. Selon leur configuration, ils accueillent de 2 à 4 personnes ou jusqu'à 6 personnes, avec un même souci de confort et de dépaysement.

LES LODGES DE LA VIERRE: COMFORT AAN DE WATERKANT

De 14 vakantiewoningen werden allemaal met de grootste zorg en tot in het kleinste detail ingericht. Ze zijn voor de helft verankerd in de oever en steunen voor de andere helft op palen in de vijver. De houten look gaat op in het landschap en biedt u de kans om u volledig onder te dompelen in de natuur. Sommige lodges zijn voor 2 tot 4 personen, andere voor 6 personen. Daarbij staan comfort en een zorgeloos vakantiegevoel altijd voorop.









Jordan et son épouse Gaëlle ... et leur chien Nelson

EN PRATIQUE

DOMAINE DE WAILLIMONT

- **LES LODGES DE LA VIERRE**
- Jordan et Gaëlle Boreux
- Adresse GPS : Route de Waillimont, 2 - B 6887 Herbeumont
- Tel : +32 (0) 61 / 86 08 04 - info@leslodgesdelavierre.com
- **www.leslodgesdelavierre.com**

LES LODGES DE LA Vierre
DOMAINE DE WAILLIMONT

LeslodgesdelaVierre *leslodgesdelavierre*

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!

UN SERVICE TRAITEUR POUR SE RÉGALER SANS BOUGER

Pour profiter pleinement de son lodge, le Domaine propose un service traiteur : planches apéritives, packs barbecue, plats mijotés, raclette et colis apéro de salaisons et fromages. Les commandes se passent sur leslodgesdelavierre.com pour partager un repas gourmand sans quitter son cocon.

DE TRAITEURDIENST: GENIETEN ZONDER BUITEN TE KOMEN

Hebt u tijdens uw verblijf geen zin om zelf te koken? De traiteurdienst van het domein biedt uitkomst: aperitiefplanken, barbecuepakketten, stoofpotjes, raclette of aperopakketten met vleeswaren en kazen: keuze te over! Bestellen doet u via leslodgesdelavierre.com. Zo geniet u van allerhande lekkers zonder dat u de vakantiewoning hoeft te verlaten!





LA BOUTIQUE DE LA VIERRE : UNE OFFRE QUI S'ÉTOFFE

Installée dans l'ancienne conciergerie, qui abrite aussi la réception du Domaine de Waillimont, la Boutique de la Vierre propose produits de première nécessité, spécialités du terroir et souvenirs. Aux bières de Rochehaut, apéritifs maison, biscuits, terrines et salaisons s'ajoutent vêtements et accessoires : vestes, t-shirts pour enfants, cache-oreilles et bérets des cuistots de L'Épisode. Les peignoirs noirs floqués au nom du Domaine, mis à disposition des hôtes, sont également en vente.

DE BOUTIQUE DE LA VIERRE: EEN STEEDS GROEIEND ASSORTIMENT

De Boutique de la Vierre bevindt zich in de voormalige conciërgewoning, waar ook de receptie van het Domaine de Waillimont is ondergebracht, en biedt een mooie keuze aan basisproducten, specialiteiten en souvenirs. Denk aan de bieren van Rochehaut, aperitieven van het huis, koekjes, terrines en vleeswaren, maar ook kleding en accessoires: jassen, T-shirts voor kinderen, oorverwarmers, en zelfs de baretten van de koks van L'Épisode. Bent u fan van de zwarte badjas in uw lodge, met het logo van het Domaine de Waillimont erop? Goed nieuws: hij is ook te koop in de winkel!



DES PROMOS ET UNE CARTE DE FIDÉLITÉ

En 2027, des périodes de basse saison permettent de profiter de tarifs avantageux. Le calendrier des disponibilités est consultable en ligne et les offres de dernière minute sont annoncées sur la page Facebook du Domaine. La fidélité est également récompensée : après huit nuits passées dans les lodges, un colis de produits du terroir de la Boutique de la Vierre est offert.

PROMO'S EN GETROUWHEIDSKAART

Ook in 2027 geniet u tijdens het laagseizoen van voordelige tarieven. De beschikbaarheidskalender staat online en last-minute-aanbiedingen worden aangekondigd op de Facebook-pagina van het domein. Wie vaker terugkomt, wordt beloond: na 8 nachten in een vakantiewoning ontvangt u een geschenkpakket met streekproducten uit de Boutique de la Vierre.





NEW 2026

LES LODGES DE LA VIERRE RÉCOMPENSÉS À HORECATEL 2026

Les Lodges de la Vierre ont remporté le Prix du Logement insolite 2026 au salon Horecatel, grâce aux votes des clients et à l'évaluation d'un jury ayant testé l'expérience sur place. Au-delà du caractère original des hébergements, le jury a salué la qualité de l'accueil : accompagnement jusqu'au lodge, réception joignable 24h/24, petit-déjeuner copieux et expérience gastronomique à L'Épisode. Cette distinction récompense une approche globale du séjour où confort, services et convivialité se conjuguent au cœur de la nature ardennaise.



DE LODGES DE LA VIERRE BEKROOND OP HORECATEL 2026!

De Lodges de la Vierre kregen tijdens de Horecatel-beurs de "Award voor de Bijzonderste Accommodatie 2026" uitgereikt! En dat dankzij de publieksstemmen en het oordeel van een jury die ter plaatse de ervaring heeft uitgetest. Naast het unieke karakter van de vakantiewoningen was het uitzonderlijke onthaal doorslaggevend: de begeleiding tot aan de lodge, de receptie die 24/24 bereikbaar is, het royale ontbijt en de fantastische gastronomische ervaring in L'Épisode. Deze prijs bekroont een integrale aanpak, waarbij comfort, service en gastvrijheid samensmelten in het hart van de Ardense natuur.

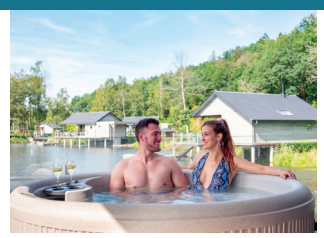
DES PROMENADES GUIDÉES

Mireille, guide brevetée et passionnée par son Ardenne, propose des promenades guidées trois fois par semaine pendant les vacances scolaires et une fois par semaine le reste de l'année. Champignons, brame du cerf, réveil printanier de la rivière ou vie des castors : les thèmes évoluent au rythme de la nature.

GEGIDSTE WANDELINGEN, ELK SEIZOEN ANDERS

Mireille, een gediplomeerde gids en trotse bewonderaar van de Ardennen, organiseert eenmaal per week (tijdens de schoolvakanties zelfs driemaal per week) wandelingen, afgestemd op de natuur of de seizoenen: paddenstoelen, het burlen van de herten, het ontwaken van de rivier in de lente, het leven van de bevers ...





CHAQUE LODGE COMPREND :

A l'intérieur :
- une salle à manger avec cuisine équipée
- un espace salon avec télé
- un poêle à bois en plus du chauffage électrique
- une chambre parentale
- une ou deux chambre(s) supplémentaire(s) avec lits jumeaux
- une salle d'eau commune avec douche à l'italienne
- un lavabo privatif dans chaque chambre

A l'extérieur :
- une terrasse mi-couverte équipée
- un spa massant privatif à 24 jets pour 5 personnes en terrasse
- du mobilier de jardin très confortable
- une cuisine d'été couverte avec barbecue privatif
- un cuistax
- une barque

ELKE VAKANTIE WONING BESCHIKT OVER:

Binnenshuis:
- *een eetkamer met uitgeruste keuken*
- *een zithoek met televisie*
- *een houtkachel en elektrische verwarming*
- *een hoofdslaapkamer*
- *één of twee extra slaapkamer(s) met eenpersoonsbedden*
- *een gemeenschappelijke badkamer met inloopdouche*
- *een eigen wastafel in elke slaapkamer*

Buitenshuis:
- *een uitgerust terras, voor de helft overdekt*
- *op het terras een eigen bubbelbad met 24 sproeiers, voor vijf personen*
- *een comfortabele tuinset*
- *een overdekte zomerkeuken met eigen barbecue*
- *een billenkar (cuistax)*
- *een roeibootje*



LES SÉMINAIRES SONT AU VERT À WAILLIMONT

À l'étage du restaurant L'Épisode, deux salles équipées accueillent les réunions d'entreprise : l'une pour 10 personnes, l'autre pour 30. Café d'accueil, viennoiseries, pauses gourmandes et lunch au restaurant peuvent compléter la journée. Pour associer travail, cohésion d'équipe et activités de plein air, le Domaine collabore également avec Tero et SportInLux, partenaires de Florenville et d'Herbeumont.

GROENE SEMINARIES IN WAILLIMONT

Boven L'Épisode vindt u twee volledig uitgeruste vergaderzalen: de ene voor 10 personen, de andere voor maximaal 30 deelnemers. Er zijn diverse culinaire extraatjes mogelijk, van koffie en koeken tot een lunch in het restaurant. Voor wie werk, teambuilding en outdoor wil combineren, zijn er de activiteiten die het domein aanbiedt in samenwerking met Tero en SportInLux, partners uit Florenville en Herbeumont.

VOIR ÉGALEMENT PAGES 60 - 61

NEW 2026



UN VERGER AUX VARIÉTÉS ANCIENNES

En zone Natura 2000, un verger de 50 arbres fruitiers représentant une trentaine de variétés anciennes contribue à la biodiversité et valorise le patrimoine fruitier. Coxybelle, reinette Dubois, poire Double Philippe-Beurré de Mérode ou reine-claude crottée verte figurent parmi les variétés plantées. Les premières récoltes sont attendues à l'automne 2027 et viendront enrichir la cuisine de L'Épisode, de l'arbre à l'assiette.

EEN BOOMGAARD MET OUDE RASSEN

Om de biodiversiteit en het fruiterfgoed in de kijker te zetten, werd in een van de Natura 2000-gebieden een boomgaard aangelegd met 50 fruitbomen, waaronder zo'n 30 oude rassen, zoals de Coxybelle-appel, de Reinette Dubois, de Dubbel Flip- of Beurré de Mérode-peer en de groene Reine-Claude-pruim met stippen. Eind 2027 verwachten we de eerste oogst, die dan ook zal opduiken in de culinaire creaties van L'Épisode. "Van boom naar bord" in de praktijk!

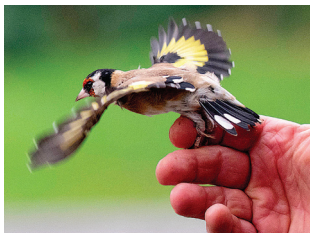
LE BAGUAGE DES OISEAUX AU DOMAINE DE WAILLIMONT

Après la remise en état de la station par Pascal Goset et son équipe (taille des arbustes, réparations et installation du nourrissage), la première séance de baguage automnale s'est déroulée fin octobre. Merci à toute l'équipe pour son engagement et au photographe Richard pour ses magnifiques clichés !



VOGELS RINGEN OP HET DOMAINE DE WAILLIMONT

Nadat Pascal Goset en zijn team het vogelringstation weer in orde hadden gebracht (struiken snoeien, reparaties en een voederplaats aanleggen), werden eind oktober al een aantal vogels geringd. Hartelijk dank aan het hele team voor hun inzet en aan fotograaf Richard voor zijn prachtige foto's!



UN PARCOURS VITA POUR FAIRE LE PLEIN DE… VITALITÉ !

À Waillimont, un parcours Vita de dix stations, réalisé par l'entreprise bastognarde TVB, invite petits et grands à bouger en pleine nature. Jeux pour enfants, modules de musculation, tables de ping-pong et terrains de pétanque complètent l'offre de loisirs.

Pour répondre aux attentes des familles tout en préservant la tranquillité du Domaine, les équipements ont été répartis à différents endroits du site plutôt que regroupés dans une grande plaine de jeux. Chacun peut ainsi profiter des activités à son rythme, sans troubler la quiétude des lieux.

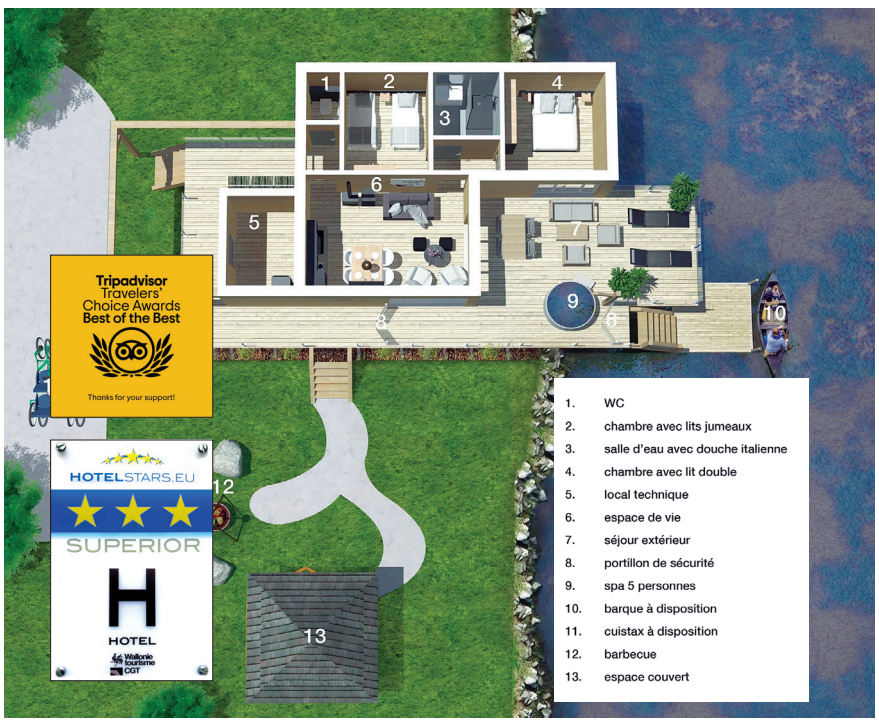


EEN VITA-PARCOURS VOOR … MEER VITALITEIT!

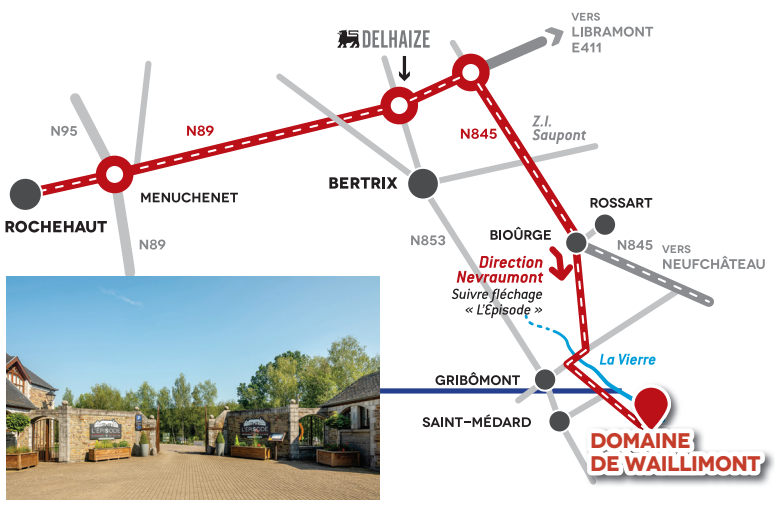
Een nieuwe fit-o-meter met 10 stations, aangelegd door het bedrijf TVB uit Bastenaken, geeft jong en oud de kans om te bewegen in de natuur. Speeltuigen voor kinderen, fitnesstoestellen voor volwassenen, pingpongtafels en petanquebanen bieden voor ieder wat wils. De vredige sfeer van het domein mochten we uiteraard niet verstoren, maar we wilden wel tegemoetkomen aan de vraag van onze gasten voor meer faciliteiten. Dus werden de voorzieningen over het hele terrein verspreid, en niet gegroepeerd op één plek. Zo kan iedereen volop actief zijn en genieten zonder de rust te verstoren.

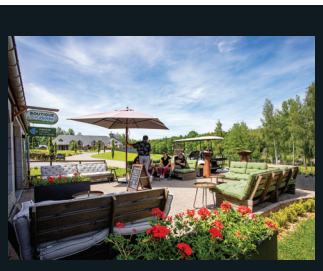






POUR SE RENDRE AU DOMAINE DE WAILLIMONT
ZO BEREIKT U HET DOMAINE DE WAILLIMONT





EN PRATIQUE • IN DE PRAKTIJK

L'accueil et la remise des clés des lodges s'effectuent à la réception dans l'ancienne conciergerie en pierre du pays à l'entrée du Domaine. Le « check in » a lieu dès 15h et le « check out » au plus tard à 11h.

Om de sleutels van uw lodge op te halen en terug te brengen, gaat u naar de receptie in de voormalige conciërgewoning (het natuurstenen gebouw aan de ingang van het domein). U kunt inchecken vanaf 15.00 u en uitchecken om ten laatste 11.00 u.



ÉVASION & INTIMITÉ

" Rochehaut Cottages Valley "

Le succès du cocooning se poursuit

Gezelligheid kent geen grenzen



Le confort offert par les cottages a trouvé son public ! Ouvert le 4 juillet 2025, après six mois de travaux, Rochehaut Cottages Valley a rapidement séduit aussi bien les habitués qu'une autre clientèle, tous curieux de découvrir cette nouvelle formule et ses atouts.

L'espace, le calme, les terrasses avec spa privatif et la climatisation ont fait la différence. Ces hébergements offrent une autre manière de séjourner à Rochehaut : plus indépendante, dans un cadre privilégié, tout en profitant de la proximité des nombreuses activités et des services de l'Auberge.

De comfortabele cottages waren meteen een publiekslieveling! Rochehaut Cottages Valley opende op 4 juli 2025 zijn deuren, na een half jaar verbouwingen, en wist al snel zowel vaste gasten als een nieuw publiek te overtuigen. Dit nieuwe concept met zijn bijzondere troeven wekt een grote nieuwsgierigheid op.

Wat het verschil maakt? De ruimte, de rust, de klimaatregeling en de terrassen met eigen bubbelbad. Hier kunt u op een volstrekt andere manier in Rochehaut verblijven: onafhankelijker, in een prachtige omgeving, met de vele activiteiten en diensten van L'Auberge op wandelafstand.















À deux pas du centre du village de Rochehaut, au creux d'un écrin boisé, « Rochehaut Cottages Valley » propose une parenthèse de sérénité, entre confort haut de gamme et immersion en pleine nature.

Op een steenworp afstand van het dorpscentrum van Rochehaut, in het hart van een prachtig stukje bos, ligt "Rochehaut Cottages Valley": een ware oase, voorzien van alle comfort, waar u zich kunt onderdompelen in de natuur.

CONVIVIALITÉ ET INTIMITÉ

Les huit premiers cottages accueillent chacun entre quatre et dix personnes, dans des espaces conçus pour conjuguer confort et convivialité. Le bois de chêne et le poêle à bois, les lignes contemporaines et les matériaux naturels, tout concourt à créer une atmosphère chaleureuse.

Chaque logement dispose de sa cuisine ouverte entièrement équipée, de son jardin privatif clôturé et de ses terrasses, couvertes ou non. Le spa extérieur et la climatisation complètent ces équipements haut de gamme. Dans les chambres, télévision et salle d'eau individuelle permettent à chacun de profiter de son séjour à sa guise et en toute intimité.

EEN WARME, INTIEME SFEER

De eerste 8 cottages bieden elk plaats aan vier tot tien personen. Ze zijn zo ontworpen dat comfort en gezelligheid hand in hand gaan: eikenhout, een houtkachel, moderne lijnen en natuurlijke materialen ... Alles draagt bij aan een knusse sfeer.

Elke woning beschikt over een volledig uitgeruste open keuken, een afgesloten privétuin en terrassen, al dan niet overdekt. Het buitenbubbelbad en de klimaatregeling dragen bij aan dat gevoel van luxe. In de slaapkamers zorgen de televisie en de eigen badkamer ervoor dat alle gasten op hun eigen manier en in alle privacy van hun verblijf kunnen genieten.



Toutes informations et réservations en contactant Michel ou Patricia

EN PRATIQUE

VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : **19**

ROCHEHAUT® Cottages Valley

- **ROCHEHAUT COTTAGES VALLEY S.A.**
- Famille Patricia & Michel Boreux, Eloïse & Benoit, Arnaud & Rebecca, Jordan & Gaëlle
- Rue de la Cense, 12 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 10 00 - info@rochehaut-cottages-valley.com
- **www.rochehaut-cottages-valley.com**

RochehautCottagesValley

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!

8 cottages au coeur de Rochehaut !

8 cottages in het centrum van Rochehaut!

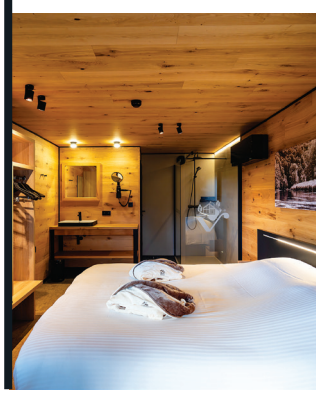
- Chambres doubles
- Salles d'eau avec douches italiennes
- Cuisine équipée (four, micro-ondes, grille-pain)
- Cafetière à filtre et machine Senseo (café non inclus)
- Salon avec poêle à bois
- Terrasse équipée couverte et découverte
- Spa massant privatif extérieur
- Wifi gratuit
- Barbecue extérieur privatif
- Climatisation chaud et froid
- Jardin privatif clôturé
- Parking à proximité dans le domaine

- *Tweepersoonskamers*
- *Badkamers met inloopdouches*
- *Volledig ingerichte keuken (oven, microgolfoven, broodrooster)*
- *Filterkoffiezetapparaat en Senseo machine (koffie niet inbegrepen)*
- *Woonkamer met houtkachel*
- *Uitgerust overdekt en onoverdekt terras*
- *Privé buitenmassagespa*
- *Gratis wifi*
- *Privé buitenbarbecue*
- *Warme en koude airconditioning*
- *Privé omheinde tuin*
- *Parking dichtbij*













1 LE CHÊNE

Cottage de 10 personnes
5 chambres
5 salles de bain

Cottage voor 10 personen
5 slaapkamers
5 slaapkamers

2 LE CHARME

Cottage de 10 personnes
5 chambres
5 salles de bain

Cottage voor 10 personen
5 slaapkamers
5 slaapkamers

3 L'ÉRABLE

Cottage de 10 personnes
5 chambres
5 salles de bain

Cottage voor 10 personen
5 slaapkamers
5 slaapkamers

4 LE HÊTRE

Cottage de 8 à 10 personnes
3 chambres de 2 personnes
1 chambre de 2 à 4 personnes
4 salles de bain

Cottage voor 8 tot 10 personen
3 slaapkamers voor 2 personen
1 slaapkamer voor 2 tot 4 personen
4 badkamers

5 LE MÉLÈZE

Cottage de 4 personnes
2 chambres
2 salles de bain

Cottage voor 4 personen
2 slaapkamers
2 badkamers

6 LE CÈDRE

Cottage de 6 personnes
3 chambres
3 salles de bain

Cottage voor 6 personen
3 slaapkamers
3 badkamers

7 LE DOUGLAS

Cottage de 6 personnes
3 chambres
3 salles de bain

Cottage voor 6 personen
3 slaapkamers
3 badkamers

8 L'ÉPICÉA

Cottage de 6 personnes
3 chambres
3 salles de bain

Cottage voor 6 personen
3 slaapkamers
3 badkamers





POUR CONSULTER LES PLANS EN 3D, VISITEZ NOTRE SITE :

BEKIJK DE 3D-PLANNEN OP ONZE WEBSITE:

WWW.ROCHEHAUT-COTTAGES-VALLEY.COM

Envie d'offrir un cadeau pas comme les autres ?

Le chèque-cadeau sur mesure « Rochehaut Cottages Valley » est une excellente idée !

Voir détails en pages 68-69.



Bent u op zoek naar een origineel cadeau?

Dan is de cadeaubon op maat "Rochehaut Cottages Valley" ideaal!

U leest er meer over op pagina 68-69.

NEW 2028

Un hôtel pavillonnaire en 2028

Fort du succès des premiers cottages, le concept va poursuivre son développement. Un nouvel ensemble hôtelier de 22 pavillons, destinés à accueillir de deux à quatre personnes, est prévu pour le printemps 2028. Il prendra la place occupée précédemment par la septantaine de caravanes résidentielles du camping du Bochet. Une formule plus intimiste, particulièrement adaptée aux couples et aux petites familles, qui conservera l'esprit cocooning de l'offre actuelle.

Une réception dédiée, une salle de petit-déjeuner et une piscine extérieure réservée aux résidents viendront compléter l'attractivité de ces futurs hébergements.

Cette évolution s'inscrit dans une volonté plus large de diversifier les possibilités de séjour, sans perdre ce qui fait le charme de Rochehaut : le confort, la liberté et la possibilité de profiter pleinement de la région. Les visiteurs peuvent également agrémenter leur séjour grâce aux restaurants, au petit-déjeuner, au parc animalier, à l'Agri-musée ou encore aux nombreuses balades proposées aux alentours.

Avec les 14 lodges du Domaine de Waillimont, les 8 cottages déjà ouverts et les 22 futurs pavillons de Rochehaut, l'offre continue ainsi de s'élargir. Des formules différentes mais une même envie : permettre à chacun de trouver son rythme et de savourer une parenthèse ardennaise, en famille, entre amis ou à deux.







Paviljoenhotel in 2028

Dit succesvolle concept vroeg gewoonweg om een vervolg. In het voorjaar van 2028 wordt een nieuw hotelcomplex met 22 paviljoenen geopend, die plaats bieden aan twee tot vier personen. Het hotel wordt gebouwd op de voormalige site van camping Le Bochet, waar eerder 70 stacaravans stonden. Deze intiemere formule is bijzonder geschikt voor koppels en jonge gezinnen en sluit mooi aan bij de cocooning-sfeer van het huidige aanbod.

Een eigen receptie, een ontbijtzaal en een buitenzwembad exclusief voor gasten maken het toekomstplaatje helemaal compleet.





Het project past in een bredere trend om het aanbod aan verblijfsmogelijkheden te diversifiëren, zonder afbreuk te doen aan wat Rochehaut zo charmant maakt: het comfort, de vrijheid en de kansen om ten volle van de regio te genieten. Voor bezoekers die net dat tikkeltje meer willen, zijn er de restaurants, het uitgebreide ontbijt, het Dierenpark, het Landbouwmuseum en de vele wandelingen in de omgeving.

Met de 14 lodges van het Domaine de Waillimont, de 8 cottages die al open zijn en de 22 toekomstige paviljoenen van Rochehaut blijft het aanbod dus groeien. Al die mogelijkheden dienen éénzelfde doel: ervoor zorgen dat ieder op zijn of haar eigen ritme van een adempauze in de Ardennen kan genieten, samen met het gezin, onder vrienden of met z'n tweetjes.

LE SON PUISSANT DES CORS

À l'invitation de l'Auberge, des sonneurs viennent régulièrement faire résonner leurs cors des Alpes et leurs trompes de chasse à Rochehaut. Leurs mélodies puissantes et solennelles célèbrent les traditions forestières et cynégétiques. Ces rendez-vous musicaux offrent aux visiteurs un moment authentique et une belle manière de faire vivre le patrimoine dans une ambiance conviviale.





À LA DÉCOUVERTE DE LA NATURE

Chaque mardi, jeudi et dimanche à 10h, les guides nature de l'Auberge emmènent les clients pour deux heures de balade au départ de Rochehaut. Au fil des sentiers, principalement forestiers, ils découvrent les richesses de l'Ardenne, dont ses plantes et champignons. Un bon moment partagé entre nature, émerveillement et grand bol d'air pur.





UNE OFFRE DE LOGEMENTS DIVERSIFIÉE AU CŒUR DU VILLAGE

AU CŒUR DE ROCHEHAUT, 4 HÔTELS ET LEURS DÉPENDANCES PROPOSENT UNE OFFRE D'HÉBERGEMENT VARIÉE ET DIVERSIFIÉE, À QUELQUES PAS SEULEMENT DU BÂTIMENT HISTORIQUE QUI ABRITE AUJOURD'HUI L'AUBERGE DE ROCHEHAUT, L'ANCIENNE FERME FAMILIALE. EN 2027, CETTE OFFRE S'ENRICHIT ENCORE AVEC L'OUVERTURE DE DIX APPART'HÔTELS AFIN DE MIEUX RÉPONDRE ENCORE À DE NOUVELLES ENVIES DE SÉJOUR.

EÉN DORP, DIVERSE ACCOMMODATIES

IN HET HART VAN ROCHEHAUT VINDT U 4 HOTELS – INCLUSIEF BIJGEBOUWEN – MET DIVERSE VERBLIJFSMOGELIJKHEDEN. HANDIG: ZE LIGGEN VLAK BIJ HET HISTORISCHE GEBOUW VAN L'AUBERGE DE ROCHEHAUT, DE VOORMALIGE FAMILIEBOERDERIJ. IN 2027 WORDT DIT AANBOD VERDER UITGEBREID MET DE OPENING VAN EEN APARTHOTEL MET TIEN UNITS, KWESTIE VAN NOG BETER IN TE SPELEN OP NIEUWE TOERISTISCHE TRENDS.

Quatre hôtels et leurs annexes

Vier hotels met bijgebouwen



QUIÉTUDE & REPOS

01/ " L'AUBERGE DE LA FERME "

Ancienne ferme familiale transformée successivement en gîte rural puis en hôtel-restaurant, l'Auberge de la Ferme a conservé son appellation d'origine. Elle demeure le centre névralgique de l'offre d'hébergement et sa réception constitue le point de passage incontournable pour les séjours à l'Auberge de Rochehaut et la découverte de ses infrastructures. L'établissement compte 19 chambres accessibles par ascenseur. Décorées avec goût, elles offrent tout le confort nécessaire, avec une salle de bains équipée d'un bain à bulles ou d'une douche à l'italienne.

L'Auberge de la Ferme was eerst een familieboerderij en werd vervolgens omgebouwd tot landelijke vakantiewoning en hotel-restaurant. Telkens bleef de naam behouden. De Auberge blijft het kloppend hart van de accommodaties. Elk verblijf start bij de receptie, waarna de gasten op eigen houtje hun accommodatie en de bijbehorende faciliteiten kunnen verkennen. Het hotel beschikt over 19 kamers en een lift. De kamers zijn smaakvol ingericht en bieden alle comfort; zo is de badkamer uitgerust met een bubbelbad of inloopdouche.



VOIR SUR LE PLAN - P06
BEKIJK OP DE KAART - P06 | 1

02/ " LA P'TITE AUBERGE "...



VOIR SUR LE PLAN - P06
BEKIJK OP DE KAART - P06 | 3

Située à côté de la Boutique Ardennaise, sur la place Marie Howet devenue presque piétonne, La P'tite Auberge propose dix chambres au style contemporain. Elles disposent notamment d'un minibar, du Wi-Fi, d'un petit bureau, d'un coin salon, d'une télévision à écran plat et d'un lit double de 1,80 m. Selon la chambre, la salle de bains est équipée d'une douche ou d'un bain à bulles.

La P'tite Auberge ligt naast de Ardense boetiek, aan de Place Marie Howet die inmiddels bijna volledig autovrij is, en beschikt over tien eigentijds ingerichte kamers. Ze beschikken onder meer over een minibar, wifi, een klein bureau, een zithoek, een flatscreen-tv en een tweepersoonsbed van 1,80 m. De badkamer is telkens voorzien van een douche of bubbelbad.

...ET SES ANNEXES L'AUBERGE DU PALIS" ET "L'AUBERGE DES PLANTEURS"

Situées à seulement 250 mètres de l'Auberge principale, ces deux annexes ne formaient autrefois qu'un seul établissement. Leur offre d'hébergement a été entièrement repensée pour proposer aujourd'hui huit chambres confortables : quatre chambres supérieures avec bain à bulles, douche à l'italienne avec luminothérapie et cabine infrarouge, ainsi que quatre chambres standards dotées d'une douche à l'italienne avec luminothérapie.

Deze twee bijgebouwen liggen op slechts 250 meter van de hoofdherberg en vormden vroeger één geheel. De panden zijn volledig vernieuwd en tellen nu acht comfortabele kamers: vier superior-kamers met bubbelbad, inloopdouche met lichttherapie en infraroodcabine, en vier standaardkamers met een inloopdouche met lichttherapie.



VOIR SUR LE PLAN - P06
BEKIJK OP DE KAART - P06 | 2

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!

03/ " L'AUBERGE DE LA FERMETTE "...

Nichée entre la Vieille École, l'Auberge de la Ferme et l'Auberg'Inn, l'Auberge de la Fermette compte sept chambres. L'ancienne maison Marenne accueille au rez-de-chaussée une salle polyvalente. À l'étage, deux duplex très confortables, prévus pour quatre personnes et équipés d'un bain à bulles, côtoient cinq chambres supérieures. Ces dernières disposent d'un bain à bulles double ainsi que d'une douche à l'italienne intégrant des équipements de chromothérapie et de luminothérapie.



VOIR SUR LE PLAN - P06
BEKIJK OP DE KAART - P06 4

L'Auberge de la Fermette ligt ingesloten tussen La Vieille École, L'Auberge de la Ferme en L'Auberg'Inn en beschikt over zeven kamers. Het voormalige huis Marenne beschikt beneden over een polyvalente zaal. Boven zijn er twee comfortabele duplexen voor 4 personen met bubbelbad, en vijf "superior" kamers. Die zijn uitgerust met een dubbel bubbelbad, en een inloopdouche met kleuren- en lichttherapie.

...ET SON ANNEXE " L'AUBERG'INN "

Située juste en face de l'Auberge principale, l'Auberg'Inn occupe une demeure rectangulaire en pierres du pays, coiffée d'une toiture en ardoises. Ses onze chambres ont été entièrement rénovées et aménagées avec un grand souci de confort. Huit disposent d'une terrasse, tandis que les trois autres sont des chambres supérieures sans terrasse. Parmi celles-ci, deux bénéficient d'une cabine infrarouge privative dans leur salle de bains.



VOIR SUR LE PLAN - P06
BEKIJK OP DE KAART - P06 4

L'Auberg'Inn ligt net tegenover het hoofdgebouw en is ondergebracht in een rechthoekig natuurstenen gebouw met een leistenen dak. Het pand telt elf volledig gerenoveerde kamers die met veel aandacht voor comfort zijn ingericht. Acht ervan beschikken over een terras, drie "superior" kamers hebben geen terras, maar twee daarvan hebben wel een eigen infraroodcabine in de badkamer.

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!

NEW 2026

04/ " LA FABRIQUE "

Imaginée par Gaëlle et Jordan, « La Fabrique » propose dès fin 2026 dix appart'hôtels alliant le confort d'un hôtel à l'autonomie d'un appartement. De 40 à 50 m², ils disposent d'une cuisine équipée, d'une douche à l'italienne, de la climatisation et d'une terrasse avec jacuzzi privatif. Les trois catégories accueillent de 2 à 6 personnes. Les résidents profiteront également d'une grande piscine extérieure chauffée accessible du printemps à l'automne. À deux pas des restaurants et autres activités de l'Auberge, voilà une nouvelle et belle façon de séjourner à Rochehaut, librement et un peu « comme chez soi ».





La Fabrique is een initiatief van Gaëlle en Jordan. Vanaf eind 2026 kunt u in dit aparthotel met tien units het comfort van een hotel combineren met de vrijheid van een appartement. Elke accommodatie van 40 tot 50 m² beschikt over een volledig uitgeruste keuken, een inloopdouche, klimaatregeling en een terras met een eigen jacuzzi. Er zijn drie categorieën, met plaats voor 2 tot 6 personen. Daarnaast genieten de gasten van de lente tot de herfst van een groot verwarmd buitenzwembad. Het aparthotel bevindt zich vlak bij de restaurants en andere activiteiten van L'Auberge. Een fijne nieuwe manier om in Rochehaut te verblijven, in alle vrijheid en toch een beetje "zoals thuis"!

VOIR ÉGALEMENT EN PAGES 08 - 09



HOTELSTARS.EU ★★★ SUPERIOR H HOTEL



A la réception : Patricia, Elyne, Nicoletta et Guillaume

EN PRATIQUE

L'AUBERGE® DE ROCHEHAUT

- **AUBERGE DE ROCHEHAUT**
- Patricia & Michel Boreux
- Rue de la Cense, 12 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 10 00 - contact@aubergederochehaut.com
- **www.aubergederochehaut.com**

aubergederochehaut *auberge_rochehaut*

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!



CHOIX & DOUCEUR

Cinq catégories de chambres

Vijf kamertypes

Pour “ bien dormir “ à Rochehaut

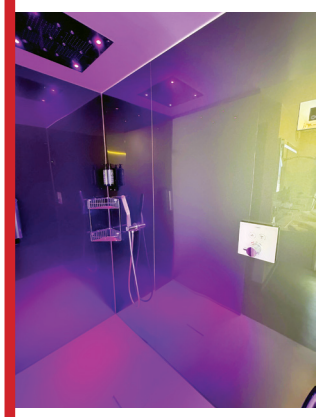
“Heerlijk slapen” in het hart van Rochehaut





Pour le plaisir du « bien dormir », l'Auberge de Rochehaut propose pas moins de 6 bâtiments et 5 catégories de chambres. Blotties dans des maisons ardennaises rénovées, les quelque 70 chambres offrent tout le confort moderne, des décors et mobilier contemporains. Question hébergement, l'Auberge de Rochehaut est unique en son genre tant son offre est multiple avec des formules de logements très différenciées. Pour que chaque nuit soit un réel ressourcement...

Heerlijk slapen” kan in een van de 6 gebouwen en 5 kamertypes van L'Auberge de Rochehaut. In de gerenoveerde Ardense huizen zijn er zo'n 70 kamers ondergebracht met alle moderne comfort, hedendaagse decoratie en eigentijds meubilair. Met haar veelzijdige aanbod aan verblijfsformules is L'Auberge de Rochehaut uniek in haar soort. Zo wordt elke nacht een moment om te herbronnen.











NEW 2026

UN JOLI CLIN D'ŒIL DU PUBLIC !

Lors des Horecatel Hospitality Awards 2026, l'Auberge de Rochehaut a décroché le Coup de cœur du public grâce aux votes en ligne relayés sur les réseaux sociaux. Au-delà du prix, cette distinction fait particulièrement plaisir tant elle témoigne de l'attachement de toute une communauté qui suit l'Auberge, la soutient et contribue, à sa manière, à faire rayonner Rochehaut.

EEN FIJNE AANMOEDIGING VAN HET PUBLIEK!

Tijdens de Horecatel Hospitality Awards 2026 sleepte L'Auberge de Rochehaut de publieksprijs in de wacht, en wel dankzij de online stemmen via sociale media. Die onderscheiding doet ons bijzonder veel plezier. Ze toont immers het engagement van een hele community die L'Auberge volgt en steunt. Zo draagt ieder op zijn of haar eigen manier bij aan de bekendheid van Rochehaut!

Des plus abordables aux plus luxueuses, les cinq catégories de chambres proposées à l'Auberge de Rochehaut et ses annexes sont toutes confortables. Les différences sont notamment liées à la présence d'une terrasse ou d'un bain à bulles. Toutes les chambres disposent d'un téléphone, d'une douche et/ou d'un bain et/ou d'un bain à bulles, d'un lavabo, d'un coffre-fort. La sensation de confort est amplifiée par une literie de qualité et un décor reposant.









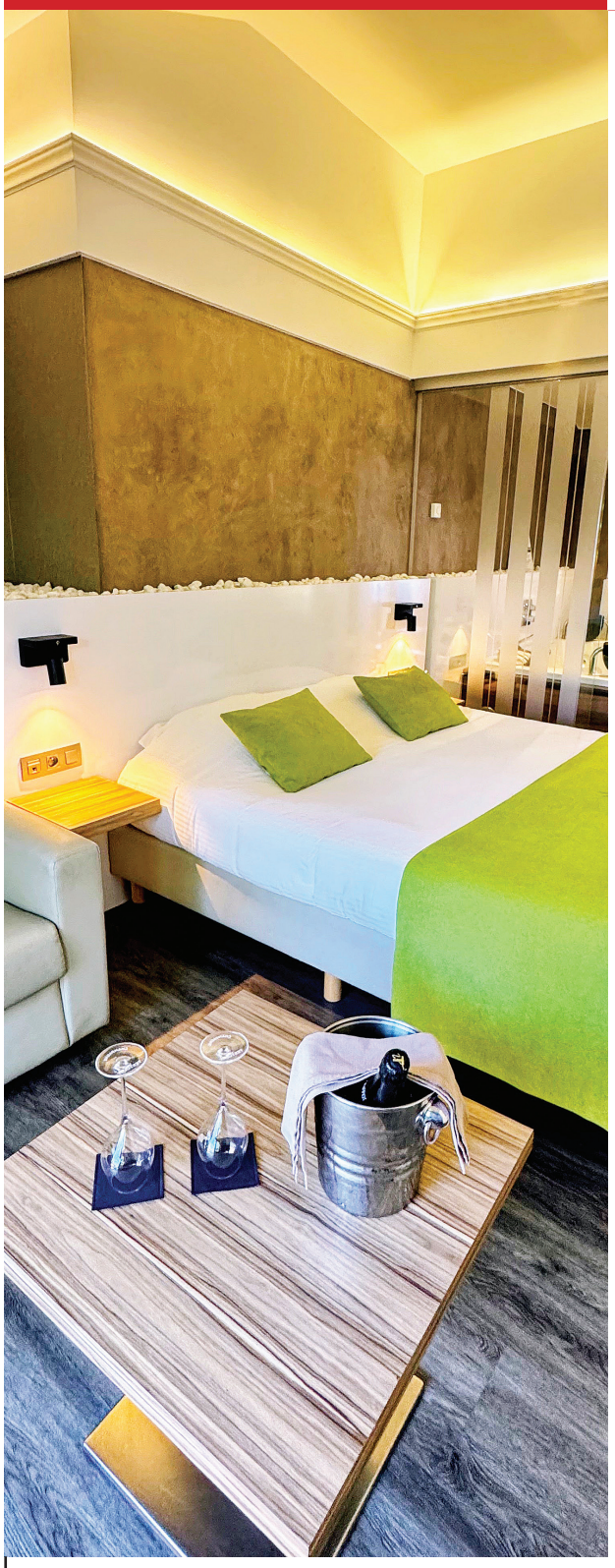
Of u nu gaat voor eenvoud of resoluut voor luxe kiest: in de 5 kamertypes van L'Auberge de Rochehaut staat comfort gegarandeerd voorop. De prijsverschillen zijn te verklaren door de aan- of afwezigheid van een bubbelbad of terras. In alle kamers vindt u een telefoon, douche en/of bad en/of bubbelbad, een wastafel en kluisje. Het hoogwaardige linnengoed en de rustgevende omgeving versterken het gevoel van welbehagen.



Cinq catégories de chambres

Vijf kamertypes





1





LES CHAMBRES DE CATÉGORIE STANDARD AVEC DOUCHE

Lit double (1,80 m), télévision, salle de bain complète avec douche, W-C, téléphone et coffre-fort.

STANDAARDKAMERS MET DOUCHE

Tweepersoonsbed (1,80 m), televisie, volledige badkamer met douche, toilet, telefoon en kluisje.



2





LES CHAMBRES DE CATÉGORIE STANDARD, AVEC BAIN À BULLES D'UNE PERSONNE

Idem 1 + bain à bulles d' une personne

STANDAARDKAMERS MET EENPERSOONSBUBBELBAD

Zelfde als 1 + eenpersoonsbubbelbad.







3





LES CHAMBRES DE TYPE STANDARD AVEC BAIN À BULLES D'UNE PERSONNE OU DOUCHE ITALIENNE ET TERRASSE

Idem 2 + terrasse.

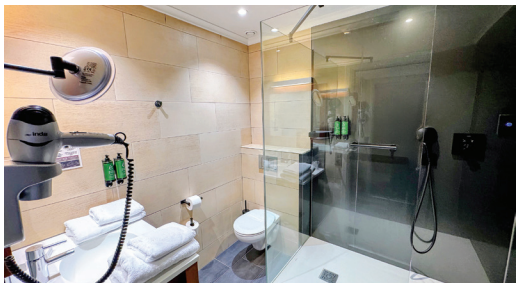
STANDAARDKAMERS MET EENPERSOONSBUBBELBAD OF INLOOPDOUCHE EN TERRAS

Zelfde als 2 + terras.



4





LES CHAMBRES "SUPÉRIEURES" AVEC BAIN À BULLES DE 2 PERSONNES, SANS TERRASSE

Salon, mini-bar, télévision, téléphone, coffre-fort, salle de bain avec baignoire de massage 2 personnes, douche italienne brumisante, WC et sèche-cheveux.

"SUPERIOR" KAMERS MET TWEEPERSOONSBUBBELBAD, ZONDER TERRAS

Salon, minibar, televisie, telefoon, kluisje, badkamer met massagebad voor twee, inloopdouche met nevelsproeier, toilet en haardroger.

5





LES CHAMBRES "SUPÉRIEURES" AVEC BAIN À BULLES DE 2 PERSONNES ET TERRASSE

Idem 4 + terrasse.

"SUPERIOR" KAMERS MET TWEEPERSOONSBUBBELBAD EN TERRAS

Zelfde als 4 + terras.





GOURMANDISE & GÉNÉROSITÉ

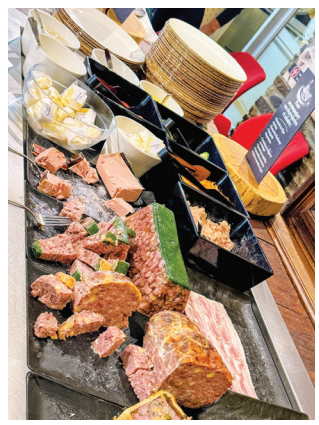
Le petit-déjeuner
Het ontbijt

Le grand buffet du petit-déjeuner : la variété à l'honneur

Het grote ontbijtbuffet: op en top bourgondisch







À l'Auberge de Rochehaut, le petit-déjeuner est devenu bien plus qu'un premier repas : c'est un véritable rendez-vous gourmand, généreux et convivial. Au fil des années, le buffet s'est étoffé pour offrir toujours plus de choix, en privilégiant autant que faire se peut les bons produits locaux et de saison. Une attention qui a valu à l'Auberge de décrocher le prix du « meilleur petit-déjeuner 2026 » à Horecatel !

Chaque matin, le buffet impressionne par sa diversité : pains blancs, gris, spéciaux ou sans gluten, viennoiseries, confitures maison, omelettes, crêpes et œufs préparés à la demande, sans oublier les charcuteries, salaisons, fromages, yaourts, fruits frais et secs, fruits entiers ou en salade, jus de fruits et jambon à la griffe. Pour ajouter une touche festive, les amateurs peuvent également savourer le Crémant d'Alsace de la maison Koehly, proposé sous le nom évocateur des « fines bulles de l'Auberge ».

Le plaisir se partage aussi derrière le fourneau au gaz du petit-déjeuner. Michel Boreux aime venir à la rencontre de ses clients pour leur préparer omelettes, gaufres, fricassées ou crêpes à la demande. Une parenthèse précieuse pour échanger avec les hôtes dans une atmosphère détendue. En son absence, les « Filles du matin » prennent le relais avec le même enthousiasme. Comme le souligne Michel Boreux : « Le matin est un moment privilégié. Nos clients ne sont ni pressés ni stressés. Ils déambulent relax pour partager le premier repas de leur journée. C'est une grande satisfaction pour nous d'offrir au petit-déjeuner un large éventail de bons produits, la plupart locaux. »

Un buffet généreux, des préparations réalisées sous les yeux des convives et une équipe aux petits soins : à Rochehaut, la journée commence avec gourmandise…











In L'Auberge de Rochehaut is het ontbijt veel meer dan de eerste maaltijd van de dag: het is een heuse culinaire belevenis, gekenmerkt door een rijke keuze en een hartelijke sfeer. In de loop der jaren werd het buffet aangevuld met steeds meer lekkers. Uiteraard geven we zoveel mogelijk de voorkeur aan seizoensproducten van topkwaliteit. En dat werpt zijn vruchten af: op Horecatel heeft L'Auberge de "Award voor het Beste Ontbijt 2026" in de wacht gesleept!







Het is een imposant ontbijt dat de gasten 's ochtends opwacht: verschillende soorten brood (bruin, wit, speciaal, zonder gluten), koffiekoeken, huisbereide confituren, omeletten, pannenkoeken en spiegeleieren die à la minute worden klaargemaakt, maar ook charcuterie, vleeswaren, kazen, yoghurt, gedroogde vruchten, vers fruit en fruitsalade, fruitsappen, keurmerk-ham ... Wie de dag graag feestelijk aanvangt, kan een glaasje Crémant d'Alsace van Koehly inschenken, die wordt aangeboden onder de veelzeggende naam "Les Fines Bulles van L'Auberge".

Ook aan het fornuis is het een en al gezelligheid: niemand minder dan Michel Boreux maakt op verzoek omeletten, wafels, spek of pannenkoeken klaar voor de gasten. Een uitgelezen moment om in een ongedwongen kader een praatje te slaan. Is Michel afwezig, dan nemen de "Filles du matin", de ontbijtdames van de ontbijtploeg, enthousiast het roer over.Michel Boreux zegt het zo: "De ochtend is een bijzonder moment. Onze gasten voelen geen haast of druk. Ze komen rustig aangeslenterd voor de eerste maaltijd van de dag. We vinden het zelf ook fantastisch dat we deze waaier aan heerlijke, veelal lokale producten bij het ontbijt kunnen aanbieden."

Een overvloedig buffet, gerechten die voor de ogen van de gasten worden bereid en een uiterst attente bediening: in Rochehaut begint de dag met een culinaire traktatie ...





NEW 2026

PRIX DU MEILLEUR PETIT-DÉJEUNER 2026 : UNE BELLE RECONNAISSANCE POUR L'AUBERGE

Sucré ou salé, léger ou copieux, chacun compose son petit-déjeuner selon ses envies. À l'Auberge, la diversité des propositions, le soin apporté au choix des produits et le plaisir de bien commencer la journée font de ce rendez-vous bien plus qu'un simple repas : une véritable expérience à savourer avant de partir à la découverte des environs. Le petit-déjeuner est souvent le premier plaisir d'une journée de vacances. Et à l'Auberge de Rochehaut, il mérite décidément de s'y attarder ! L'établissement a décroché le prix du « Meilleur petit-déjeuner » lors de l'édition 2026 du salon Horecatel à Marche-en-Famenne. Cette belle distinction récompense l'attention portée à ce moment privilégié qui voit gourmandise, qualité et générosité se retrouver à table.

Ce prix est avant tout celui des équipes qui mettent chaque jour leur savoir-faire et leur enthousiasme au service de leurs hôtes. Une fierté pour l'Auberge de Rochehaut, fidèle à sa volonté d'offrir des petits bonheurs dès les premières heures de la journée !







Jessie, Aude, Anaïs, Patricia, Véronique et Michel

AWARD VOOR HET BESTE ONTBIJT 2026: EEN MOOIE ONDERSCHEIDING VOOR L'AUBERGE

Zoet of hartig, licht of stevig: we zorgen ervoor dat alle gasten bij het ontbijt hun gading vinden. Het gevarieerde aanbod, de met zorg geselecteerde producten en het pure plezier van een goede start van de dag: dat maakt een ontbijt bij L'Auberge tot veel meer dan een maaltijd. Het is een echte belevenis, perfect om goed voorbereid de omgeving te gaan verkennen.

Het ontbijt is vaak het eerste hoogtepunt van een vakantiedag. En dat van L'Auberge de Rochehaut mag u gewoonweg niet missen! Niet verwonderlijk dus, dat het hotel tijdens de Horecatel-beurs van 2026 in Marche-en-Famenne de "Award voor het Beste Ontbijt" kreeg uitgereikt. Een prachtige erkenning van de aandacht en zorg voor dit bijzondere moment waarop gastronomie, kwaliteit en overvloed samenkomen.

Deze prijs is in de eerste plaats een opsteker voor de teams die zich dag na dag kundig en enthousiast inzetten voor de gasten. En een bron van trots voor L'Auberge de Rochehaut, helemaal in lijn met ons streven om al vanaf 's morgens vroeg kleine geluksmomentjes te creëren!



La cave à vins et le caveau

De wijn- en degustatiekelder

Un trésor bien gardé à l'Épi d'Or

Een ware schatkamer in L'Épi d'Or









Jody, chef de cave depuis 2000

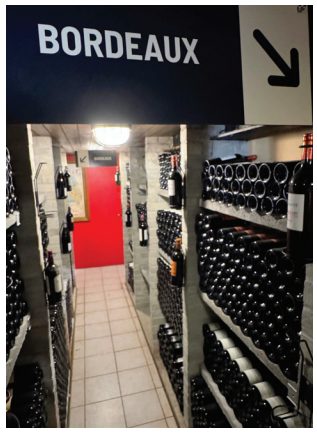


Sous les salles du restaurant et les jardins de l'Auberge se cache un lieu à part : une cave à vins et son caveau de dégustation. C'est là qu'entre 40 000 et 50 000 bouteilles s'affinent et se bonifient. Ce patrimoine précieux est le résultat d'une passion cultivée au fil des années et d'une attention particulière portée aux belles découvertes viticoles.

Chaque jour à 17 h, le caveau accueille les convives pour l'apéritif. Au programme : la dégustation du Fruité, l'apéritif de Rochehaut, du jambon salé et fumé de la maison sur griffe et du fromage de la Brasserie. Ce cadre singulier, et carrément original au cœur de l'Ardenne, se prête aussi à l'organisation de dégustations de vins, pour partager un moment de découverte et de convivialité.

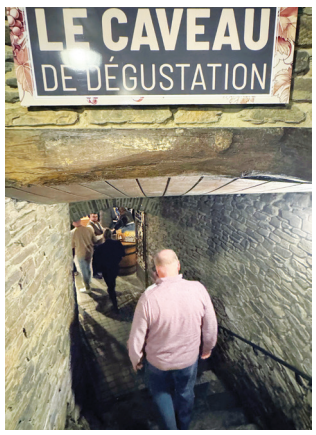
Onder de restaurantzalen en tuinen van L'Auberge ligt een bijzondere plek verborgen: een wijn- en degustatiekelder. Tussen de 40.000 en 50.000 flessen krijgen er de tijd om te rijpen en tot volle wasdom te komen. Deze kostbare collectie is het resultaat van een jarenlange passie en een uitgesproken aandacht voor mooie wijnontdekkingen.

Elke dag om 17.00 uur kunt u in de wijnkelder terecht voor het aperitief. U proeft er allerlei lekkers van het huis: ons aperitief "Le Fruité de Rochehaut", onze gezouten en gerookte ham (ter plekke versneden) en kaas van de Brouwerij. Dit ronduit unieke decor in het hart van de Ardennen leent zich bovendien uitstekend voor het organiseren van wijnproeverijen. Niets zo gezellig als samen op culinaire ontdekkingstocht gaan!









LE CHOIX DES MILLÉSIMES

Chaque millésime a son histoire, faite de belles surprises et de défis imposés par la météo. 2019 fut une année particulièrement réussie, tandis que 2020 et 2021 se sont révélées plus délicates. Malgré des vendanges précoces, 2022 a donné des vins de très belle qualité. En revanche, les pluies estivales de 2024 ont compliqué le travail des vignerons. 2025 a renoué avec l'excellence, tandis que 2026 s'annonce prometteuse en qualité malgré des volumes limités à cause des canicules successives. Autant de millésimes qui rappellent combien chaque bouteille reflète la personnalité d'une année, le savoir-faire des vignerons et les caprices de la nature.

GEEN WIJNJAAR IS HETZELFDE

Aan elk wijnjaar is een uniek verhaal verbonden, vol verrassingen en uitdagingen naargelang de weersomstandigheden. 2019 bleek een topjaar, 2020 en 2021 verliepen een stuk moeizamer. Ondanks de vroege oogst heeft 2022 wijnen van zeer hoge kwaliteit opgeleverd. De zomerse regens van 2024 hebben het werk van de wijnbouwers daarentegen knap lastig gemaakt. 2025 was opnieuw een uitblinker en 2026 belooft hoge toppen te scheren, ondanks de beperkte volumes door de opeenvolgende hittegolven. Al die verschillende nuances tonen aan hoezeer elke fles de persoonlijkheid van een jaar, het vakmanschap van de wijnbouwer en de grillen van de natuur weerspiegelt.

NEW 2026

LES BULLES FRUITÉES DE L'AUBERGE

Imaginées en 2024 par Michel et créées dans la foulée par le viticulteur alsacien Jean-Marie Koehly, partenaire de longue date, les « Bulles Fruitées de l'Auberge » associent crémant rosé et différents fruits rouges ajoutés au dégorgement lors du dosage. Appréciée dès son lancement, cette cuvée pétillante accompagne désormais les petits-déjeuners toute l'année, aux côtés des déjà bien connues et appréciées « Fines Bulles de l'Auberge ». Les deux cuvées sont également disponibles à la Boutique Ardennaise (en 1/2 et en ¾ litre).





DE FRUITIGE BUBBELS VAN L'AUBERGE

"Les bulles fruitées de l'Auberge" werd in 2024 bedacht door Michel en kwam kort daarna tot stand dankzij de Elzasser wijnbouwer Jean-Marie Koehly, partner van het eerste uur. Dit aperitief ontstaat door na het degorgeren van de rosé crémant verschillende rode vruchten toe te voegen. De sprankelende schuimwijn was al vanaf de lancering een schot in de roos en is nu het hele jaar door een vaste waarde bij het ontbijt, naast de al langer gekende en geliefde "Fines Bulles de l'Auberge". U kunt beide schuimwijnen ook kopen bij de Ardense boetiek (in flessen van een halve en driekwart liter).

NEW 2026

QUELQUES PÉPITES BOURGUIGNONNES

Lors de leur séjour en Bourgogne en mars 2026, Patricia et Michel ont déniché de très belles bouteilles du millésime 2023 auprès de leurs vignerons habituels, en Côte de Nuits, Côte de Beaune et Côte chalonnaise. Ces acquisitions enrichissent la carte de l'Auberge, avec notamment de prestigieux grands crus de Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny, ainsi que des Vosne-Romanée de la maison Mongeard-Mugneret. De quoi ravir les amateurs de grands vins ! Comme le souligne Michel : « Pas de quoi rougir comparé aux cartes de certains palaces parisiens ! »



PARELTJES UIT DE BOURGOGNE

Tijdens hun verblijf in de Bourgogne, in maart 2026, hebben Patricia en Michel bij hun vaste wijnboeren in de Côte de Nuits, de Côte de Beaune en de Côte Chalonnaise een aantal prachtige flessen uit 2023 bemachtigd. Dankzij deze aanwinsten wordt de wijnkaart van L'Auberge verder uitgebreid met prestigieuze grands crus uit onder meer Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis en Chambolle-Musigny, maar ook enkele flessen Vosne-Romanée van het huis Mongeard-Mugneret. Liefhebbers van topwijnen kunnen zich al in de handen wrijven! "Onze wijnkaart moet absoluut niet onderdoen voor die van bepaalde luxehotels in Parijs!", aldus Michel.

UN LONG TRAVAIL DE SELECTION

Derrière une carte des vins reconnue et appréciée se cache un patient travail de sélection. Pierrot et Francine, les parents de Patricia, y ont largement contribué en parcourant pendant de nombreuses années les vignobles à la rencontre des viticulteurs. De ces visites répétées sont nées des relations de confiance avec de nombreux producteurs, principalement français. Aujourd'hui, la démarche se poursuit autrement : certains viticulteurs viennent présenter leurs cuvées à l'Auberge tandis que d'autres font parvenir des échantillons pour permettre de nouvelles découvertes.

EEN ZORGVULDIGE SELECTIE

De basis van elke gerenommeerde en alom geapprecieerde wijnkaart ligt in een geduldig selectieproces. Pierrot en Francine, de ouders van Patricia, hebben hier in grote mate aan bijgedragen. Jarenlang trokken ze naar de wijnregio's om de wijnbouwers persoonlijk te ontmoeten. Dankzij die regelmatige contacten zijn er vertrouwensbanden ontstaan met tientallen, voornamelijk Franse wijnmakers. Vandaag gaat het er anders aan toe: sommige wijnbouwers komen hun wijnen in L'Auberge voorstellen, terwijl anderen proevertjes opsturen om te degusteren.



Les 13 packages thématiques
Onze 13 thema-arrangementen

LES 13 PACKAGES POUR PROFITER DES FLORILÈGES DE ROCHEHAUT

(S')OFFRIR UN PACKAGE À L'AUBERGE DE ROCHEHAUT, C'EST LE PLAISIR DE RETIRER LA QUINTESSENCE DE SON SÉJOUR. QU'IL S'AGISSE DE :

- LA SAINT-VALENTIN,
- « FOCUS / PHOTOS SUR ROCHEHAUT »
- LA DÉCOUVERTE DU MONDE VITICOLE ET OENOLOGIQUE,
- LA DÉCOUVERTE DE LA BRASSERIE,
- PROMENADES EN CALÈCHE,
- WEEK-END DÉDIÉ À L'ALSACE AU PRINTEMPS
- PACKAGES DÉDIÉS AU BRAME DU CERF EN AUTOMNE,
- WEEK-END DÉDIÉ À L'OKTOBERFEST,
- WEEK-ENDS GASTRONOMIQUES « GIBIER »,
- LA SAINT-NICOLAS ET DU CHOCOLAT.

QUANT AUX FORMULES « RÉVEILLONS », MIEUX VAUT LES RÉSERVER AU PLUS TÔT TANT LEUR SUCCÈS GRANDIT AU FIL DES ANS.

13 ARRANGEMENTEN OM HET BESTE UIT ROCHEHAUT TE HALEN

TRAKTEER UZELF (OF IEMAND ANDERS) OP EEN ARRANGEMENT IN L'AUBERGE DE ROCHEHAUT EN GENIET TEN VOLLE VAN UW VERBLIJF. ER IS KEUZE TE OVER:

- VALENTIJN,
- ONS « FOCUS / PHOTOS SUR ROCHEHAUT »
- ONS WIJNARRANGEMENT (IN HET GLAS EN TUSSEN DE WIJNRANKEN)
- OP ONTDEKKING IN DE BROUWERIJ,
- EEN RITJE MET DE KOETS,
- EEN LENTEWEEKEND IN HET TEKEN VAN DE ELZAS,
- HET BURLEN VAN DE HERTEN IN DE HERFST,
- ONS « OKTOBERFEST »
- GASTRONOMISCH «WILD» WEEKEND
- SINTERKLAAS MET DE BIJBEHORENDE CHOCOLADE ...

ZIN OM OUDEJAAR BIJ ONS TE VIEREN? U BENT NIET DE ENIGE: WACHT DUS NIET TE LANG EN BOEK SNEL!

LA SAINT-VALENTIN À ROCHEHAUT, C'EST DU 01 FÉVRIER AU 28 FÉVRIER 2027 !

IN ROCHEHAUT VIEREN WE EEN HELE MAAND VALENTIJN, VAN DE 01 FEBRUARI TOT DE 28 FEBRUARI 2027!

FÉVRIER / *FEBRUARI* 2027

PACKAGE 01 / « SEMAINE »

SAINT-VALENTIN EN SEMAINE
SINT-VALENTIJN DOOR DE WEEK



Profitez de notre forfait en semaine durant tout le mois de février ! Du 01 au 28 février.

VOTRE PROGRAMME :

- Valable durant tout le mois de février (arrivée lundi ou mardi ou mercredi - 15h : check-in)
- 3 jours et 2 nuits en demi-pension gastronomique
- 1 repas 4 services le premier soir
- 1 repas dégustation 7 services le second soir
- 1 bouteille de Crémant d'Alsace 75 cl offerte par couple en chambre

Geniet van ons arrangement tijdens de week, de hele maand februari lang! Van 01 tot 28 februari.

OP HET PROGRAMMA:

- *Geldig tijdens de volledige maand februari (aankomst op maandag of dinsdag of woensdag - 15.00 u.: check-in)*
- *3 dagen en 2 nachten in gastronomisch halfpension*
- *Een 4 gangendiner op de eerste avond.*
- *1 zevengangen-degustatiemenu op de tweede avond.*
- *Bij aankomst 1 gratis fles Crémant d'Alsace van 75 cl per koppel op de kamer*

Aux amoureux sont offerts l'apéritif en cave et, en chambre à votre arrivée, une bouteille de Crémant d'Alsace (75 cl) par couple !

Bij aankomst worden alle verliefde zielen uitgenodigd voor een aperitief in de wijnkelder en vinden ze op de kamer een fles Crémant d'Alsace (75 cl, 1 fles per koppel)!

PACKAGE 02 / « WEEK-END »

SAINT-VALENTIN EN WEEK-END
SINT-VALENTIJNSWEEKEND



Profitez de notre forfait durant les 4 week-ends de février...

VOTRE PROGRAMME :

- Valable durant les 4 week-ends de février (arrivée le vendredi - 15h : check-in)
  - du vendredi 5 février au dimanche 7 février
  - du vendredi 12 février au dimanche 14 février
  - du vendredi 19 février au dimanche 21 février
  - du vendredi 26 février au dimanche 28 février
- 3 jours et 2 nuits en demi-pension gastronomique
- 1 repas 4 services le premier soir
- 1 repas dégustation 7 services le second soir
- 1 demi bouteille de Crémant d'Alsace offerte en chambre le jour de l'arrivée

Profiteer van ons arrangement tijdens de 4 weekends van februari...

OP HET PROGRAMMA:

- *Formule geldig tijdens de 4 weekends in februari (aankomst op vrijdag - 15.00 u.: check-in):*
  - *van vrijdag 5 februari tot zondag 7 februari*
  - *van vrijdag 12 februari tot zondag 14 februari*
  - *van vrijdag 19 februari tot zondag 21 februari*
  - *van vrijdag 26 februari tot zondag 28 februari*
- *3 dagen en 2 nachten in gastronomisch halfpension*
- *Een 4 gangendiner op vrijdagavond.*
- *1 zevengangen-degustatiemenu op zaterdagavond.*
- *Bij aankomst 1 halve fles Crémant d'Alsace gratis op de kamer*

1 demi bouteille de Crémant d'Alsace offerte en chambre à votre arrivée !

Bij aankomst 1 halve fles Crémant d'Alsace gratis op de kamer!

NEW 2027

MARS - JUILLET - AOÛT - OCTOBRE - DÉCEMBRE

MAART - JULI - AUGUSTUS - OKTOBER - DECEMBER 2027

PACKAGE 03

« FOCUS / PHOTOS SUR ROCHEHAUT »

Séjours « Photographie nature et animalière au Parc animalier de Rochehaut »
Arrangementen "Natuur- en dierenfotografie in het Dierenpark van Rochehaut"

Formule 3 jours / 2 nuits en pension complète pour découvrir la nature et perfectionner votre photographie avec deux experts.

3 dagen / 2 nachten in volpension: verken de natuur en leer nog betere foto's maken onder begeleiding van twee experts.

- *Du* **22** *au* **24 mars** *2027*
- *Du* **12** *au* **14 juillet** *2027*
- *Du* **16** *au* **18 août** *2027*
- *Du* **18** *au* **20 octobre** *2027*
- *Du* **6** *au* **8 décembre** *2027*



Photo d'un lynx de la Semois prise par Alain Nicolas



VOTRE PROGRAMME :

Le jour de l'arrivée
- 15h : arrivée et check-in.
- 17h : apéritif dans la cave à vins de l'Auberge.
- 18h30 : menu 4 services à l'Épi d'Or, hors boissons.

Le 2ème jour
- 8h–10h : petit déjeuner du terroir à l'Auberge de Rochehaut, buffets chauds et froids.
- 10h–12h : balade nature et pratique photo avec Alain Nicolas, guide nature et photographe animalier confirmé.
- 12h : repas 3 services à la Taverne de Rochehaut, hors boissons
- 14h–17h : balade photo avec Hans Westerling, expert en photographie nature. Débriefing et projection des photos des participants sur grand écran.
- 18h30 : menu 4 services à l'Épi d'Or, hors boissons.

Le 3ème jour
- 8h–10h : petit déjeuner du terroir à l'Auberge, buffets chauds et froids.
- 10h30: visite de l'Agri-Musée
- 12h00 : repas 3 services à la Taverne de Rochehaut, hors boissons

OP HET PROGRAMMA:

Dag van aankomst
- *15.00 u.: aankomst en inchecken.*
- *17.00 u.: aperitief in de wijnkelder van L'Auberge.*
- *18.30 u.: viergangenmenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen).*

Tweede dag
- *8.00-10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge de Rochehaut.*
- *10.00-12.00 u.: natuurwandeling en praktische fotografie-workshop met Alain Nicolas, natuurgids en ervaren dierenfotograaf.*
- *12.00 u.: driegangenlunch in La Taverne de Rochehaut (drank niet inbegrepen).*
- *14.00-17.00 u.: fotowandeling met Hans Westerling, expert natuurfotografie. Nabespreking en projectie van de foto's van de deelnemers op groot scherm.*
- *18.30 u.: viergangenmenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen).*

Derde dag
- *8.00-10.00 u.: warm en koudont bijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge.*
- *10.30 u.: bezoek aan het Landbouwmuseum.*
- *12.00 u.: driegangenlunch in La Taverne de Rochehaut (drank niet inbegrepen).*

Matériel photo personnel - professionnel ou amateur - à prévoir par vos soins.
Eigen fotoapparatuur – professioneel of amateur – moet u zelf meenemen.



Concours de la meilleure photo de l'année :
gagnez une nuit en demi-pension à l'Auberge, valable hors vacances, week-ends et congés scolaires.

Wedstrijd voor de beste foto van het jaar:
win een overnachting in halfpension in L'Auberge (geldig buiten de vakantieperiodes, weekends en schoolvakanties).

Prestations des 2 guides offertes

De begeleiding door de 2 gidsen is inbegrepen in het arrangement.

MARS / *MAART* 2027



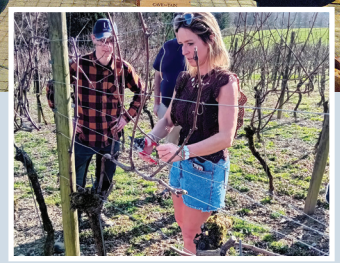
PACKAGE 04

À LA DÉCOUVERTE DU MONDE VITICOLE ET OENOLOGIQUE

ONS WIJNARRANGEMENT: IN HET GLAS EN TUSSEN DE RANKEN







Formule 3 jours / 2 nuits en PENSION COMPLÈTE en semaine (du lundi au mercredi ou du mercredi au vendredi).
Vos avantages : une visite au coeur du vignoble de Bellefontaine chez Jérome Naets, une immersion dans les vignes de Rochehaut (avec taille) et une visite de la Brasserie de Rochehaut.

VOTRE PROGRAMME :

Le jour de l'arrivée
- 15h : check-in
- 17h : apéritif dans la cave à vins à l'Auberge
- 18h30 : menu 4 services à l'Épi d'Or (hors boissons)

Le 2ème jour
- Petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge
- 10h : nous vous amenons en navette au vignoble de Bellefontaine pour une visite des installations.
- 12h : lunch 2 services (plat - dessert) à la Taverne de Rochehaut (hors boissons)
- 14h00 : visite des vignes de Rochehaut + tailles des plants.
- 16h : Dégustation de vins dans la cave de l'Auberge accompagné de notre sommelier et de Pascal Carré.
- 18h30 : menu 7 services à l'Épi d'Or (hors boissons)

Le 3ème jour
- Petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge
- 11h : visite personnalisée de la Brasserie de Rochehaut
- 12h : lunch 2 services (plat - dessert) à l'Angus Grill (hors boissons)





Formule van 3 dagen en 2 nachten in VOLPENSION tijdens de week (van maandag tot woensdag of van woensdag tot vrijdag).
Wat u mag verwachten: een bezoek aan de wijngaard van Bellefontaine (Jérome Naets), een uitgebreide kennismaking met de wijngaard van Rochehaut (tijdens de snoeitijd) en een bezoek aan de Brouwerij van Rochehaut.

OP HET PROGRAMMA:

Dag van aankomst
- *15.00 u.: check-in*
- *17.00 u.: aperitief in de wijnkelder van L'Auberge*
- *18.30 u.: viergangenmenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen)*

Tweede dag
- *10.00 u.: u rijdt met de shuttlebus naar de wijngaard van Bellefontaine, waar u een rondleiding krijgt*
- *12.00 u.: tweegangenlunch (hoofdgerecht en dessert) in La Taverne de Rochehaut (drank niet inbegrepen)*
- *14.00 u.: bezoek aan de wijngaarden van Rochehaut + snoeien van de wijnstokken*
- *16.00 u.: wijnproeverij in de kelder van L'Auberge, samen met onze sommelier en met meestersommelier Pascal Carré*
- *18.30 u.: zevengangenmenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen)*

Derde dag
- *Warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*
- *11.00 u.: bezoek op maat aan de Brouwerij van Rochehaut*
- *12.00 u.: tweegangenlunch (hoofdgerecht en dessert) in L'Angus Grill (drank niet inbegrepen)*

La navette jusque Bellefontaine, la visite du vignoble et des vignes de Rochehaut ainsi que la dégustation en cave

De shuttlebus naar Bellefontaine, een bezoek aan de wijngaard en wijnstokken van Rochehaut en de proeverij in onze wijnkelder

AVRIL / *APRIL* 2027

PACKAGE 05

À LA DÉCOUVERTE DE LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT
OP ONTDEKKING IN DE BROUWERIJ VAN ROCHEHAUT



Formule 3 jours/2 nuits en DEMI-PENSION en semaine (du lundi au mercredi ou du mercredi au vendredi).
Vos avantages : une expérience immersive au cœur de la Brasserie de Rochehaut et, à votre arrivée, un petit pack cadeaux de bienvenue/ souvenir... à votre taille.

VOTRE PROGRAMME :

Le jour de l'arrivée
- 15h : check-in
- 17h : apéritif dans la cave à vins à l'Auberge
- 18h30 : menu 4 services à l'Épi d'Or (hors boissons)

Le 2ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge
- 10h : rejoignez Arnaud ou l'un de ses brasseurs pour participer aux travaux de la Brasserie
- 13h : planche de charcuteries à l'Angus Grill ou à la Taverne de Rochehaut et dégustation d'une planche de 4 galopins de bières
- Après-midi : visite du Parc Animalier de Rochehaut en petit-train
- 18h30 : menu 4 services à l'Épi d'Or (hors boissons)

Le 3ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge
- 11h : check-out et visite de l'Agri-Musée

Formule van 3 dagen en 2 nachten in halfpension tijdens de week (van maandag t.e.m. woensdag of van woensdag t.e.m. vrijdag).
Wat u mag verwachten: een meeslepend bezoek aan de Brouwerij van Rochehaut en bij aankomst een welkomstpakket met allerlei souvenirs ... speciaal voor u.

OP HET PROGRAMMA:

Dag van aankomst
- *15.00 u.: check-in*
- *17.00 u.: aperitief in de wijnkelder van L'Auberge*
- *18.30 u.: viergangenmenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen)*

Tweede dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*
- *10.00 u.: Arnaud of een van zijn brouwers zetten u aan het werk in de Brouwerij*
- *13.00 u.: plank met vleeswaren op basis van Angus beef in La Taverne de Rochehaut en degustatieplank met 4 soorten bieren*
- *Namiddag: bezoek aan het Dierenpark van Rochehaut met het treintje*
- *18.30 u.: viergangenmenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen)*

Derde dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*
- *11.00 u.: check-out en bezoek aan het Landbouwmuseum*





Le pack de bienvenue, la planche de dégustation de bières, ainsi que l'immersion dans la Brasserie de Rochehaut.
Het welkomstpakket, de bierdegustatie en een meeslepend bezoek aan de Brouwerij van Rochehaut

16 - 17 - 18 AVRIL
16 - 17 - 18 APRIL 2027

PACKAGE 06

WEEK-END ALSACIEN
ELZASSER WEEKEND







Profitez de notre formule « Week-end Découvertes Gastronomiques Alsaciennes » et du petit marché alsacien sur la place du village du vendredi 16 au dimanche 18 avril 2027.

VOTRE PROGRAMME :
- Séjour de 2 nuits en demi-pension gastronomique du vendredi soir à partir de 17h jusqu'au dimanche après le petit-déjeuner

Le jour de l'arrivée
- 15h : check-in
- 17h45: apéritif en cave avec zakouskis chauds et froids ainsi que notre jambon maison sur griffe.
- 18h30 : menu 4 services à l'Épi d'Or, suggestion (non comprise) d'une sélection de vins alsaciens et commentaires par Jean-Marie Koehly, viticulteur de père en fils à Kintzheim et fournisseur de l'Auberge

Le 2ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge
- 18h30 : menu dégustation 7 services sur le thème de l'Alsace, suggestion (non comprise) d'une sélection de vins et commentaires du vigneron en direct auprès de votre table

Le 3ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge

Geniet van onze formule «Weekendje gastronomische ontdekkingen uit de Elzas» en van het Elzasser marktje op het dorpsplein, van vrijdag 16 tot zondag 18 april 2027.

OP HET PROGRAMMA:
- *Verblijf van 2 nachten in gastronomisch halfpension van vrijdagavond vanaf 17 uur tot zondag ... na het ontbijt*

Dag van aankomst
- *15.00 u : check-in*
- *17.45 u.: aperitief in de wijnkelder met warme en koude hapjes en onze huisgemaakte ham met keurmerk.*
- *18.30 u.: een viergangenmenu in L'Épi d'Or, met als optie een selectie Elzasser wijnen (niet inbegrepen) en met uitleg door Jean-Marie Koehly (wijnmakers van vader op zoon uit Kintzheim en leverancier van L'Auberge)*

Tweede dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*
- *18.30 u.: zevengangen-degustatiemenu rond het thema "de Elzas", met als optie een selectie Elzasser wijnen (niet inbegrepen) met uitleg van dewijnmaker bij u aan tafel.*

Derde dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*





Apéritif en cave et activités villageoises sur le thème Alsace offerts !
Aperitief in de wijnkelder en dorpsactiviteiten in het teken van de Elzas!

AVRIL À JUIN
VAN APRIL TOT JUNI 2027

PACKAGE 07

EN WEEK-END : PROMENADE INSOLITE AVEC LUC BOREUX ET SES CHEVAUX DE TRAIT ARDENNAIS

IN HET WEEKEND : UNIEKE UITSTAP PER KOETS MET LUC BOREUX EN ZIJN ARDENSE TREKPAARDEN



VOTRE PROGRAMME :
- 3 jours et 2 nuits en demi-pension

Le jour de l'arrivée
- 15h : check-in
- 17h : apéritif dans la cave à vins à l'Auberge
- 18h30 : menu 4 services à l'Épi d'Or (hors boissons)

Le 2ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge
- De 11h15 à 12h15, découverte de la forêt de Rochehaut et de Cornimont avec les chevaux de trait ardennais
- 12h : Dégustation à l'Agri-Musée de l'assiette du débardeur (hors boissons)
- De 13h30 à 15h00, « PARCOURS AVENTURE», 8 km dans la vallée, visite de Frahan et 2 passages à gué dans la Semois avec la petite calèche sur suspension pneumatique. Vous découvrez la forêt ardennaise et ses points de vue assis dans un fauteuil. La calèche est couverte en cas de pluie.
- 18h30 : menu 4 services à l'Épi d'Or (hors boissons)

Le 3ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge
- 11h : Visite libre de l'Agri-Musée

VALABLE UNIQUEMENT DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE, D'AVRIL À JUIN 2027.

OP HET PROGRAMMA:
- *3 dagen en 2 nachten in halfpension*

Dag van aankomst
- *15.00 u : check-in*
- *17.00 u.: aperitief in de wijnkelder van L'Auberge*
- *18.30 u.: 4-gangenmenu op vrijdagavond (drank niet inbegrepen)*

Tweede dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*
- *Van 11:15 tot 12:15 u., op verkenning in de bossen van Rochehaut en Cornimont met de Ardense trekpaarden.*
- *12:00 u.: degustatie in het landbouwmuseum van «l'assiette du débardeur» (maaltijd van de sjouwer) (drank niet inbegrepen)*
- *Van 13:30 tot 15:00 u., "AVONTUREN-PARCOURS", 8 km in de vallei, bezoek aan Frahan en 2x oversteek van de Semois met de kleine koets met pneumatische vering. Neem plaats en ontdek de Ardense bossen en uitzichtpunten. Bij regenweer is de koets overdekt*
- *18.30 u.: viergangenmenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen)*

Derde dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*
- *11.00 u : Voederen van de dieren in het park en vrij bezoek aan het landbouwmuseum*

ALLEEN GELDIG VAN VRIJDAGAVOND TOT ZONDAG, VAN APRIL TOT JUNI 2027.



L' apéritif en cave offert ainsi que le nourrissage des chevaux de trait ardennais et l'occasion de vous laisser conduire un instant ces chevaux tirant la calèche !

Er is een aperitief voorzien in de wijnkelder, en u mag de Ardense trekpaarden voeren of een ritje maken in de paardenkoets.

SEPTEMBRE - OCTOBRE
SEPTEMBER - OKTOBER 2027

PACKAGE 08

A L'ÉCOUTE DU BRAME DES CERFS !

LUISTER NAAR HET BURLEN VAN DE HERTEN!

Formules 3 jours et 2 nuits en semaine (du lundi au mercredi ou du mercredi au vendredi) à l'écoute des cerfs : du 13 septembre au 15 octobre 2027.

3 weekdagen en 2 nachten (van maandag t.e.m. woensdag of van woensdag t.e.m. vrijdag) om het indrukwekkende burlen te bewonderen; van 13 september tot en met 15 oktober 2027.

- *Du* **13** *au* **15 septembre**
- *Du* **15** *au* **17 septembre**
- *Du* **20** *au* **22 septembre**
- *Du* **22** *au* **24 septembre**
- *Du* **27** *au* **29 septembre**
- *Du* **29 septembre** *au* **1er octobre**
- *Du* **4** *au* **6 octobre**
- *Du* **6** *au* **8 octobre**
- *Du* **11** *au* **13 octobre**
- *Du* **13** *au* **15 octobre**





VOTRE PROGRAMME :
- 2 nuits en demi-pension gastronomique dont un repas dégustation 7 services le 1er soir et 1 repas 4 services le 2ème soir

Le jour de l'arrivée
- 15h : check-in
- 17h : apéritif dans la cave à vins à l'Auberge

Le 2ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge
- 10h : promenade avec guide-nature à la découverte des champignons ainsi que de la faune et de la flore locales.
- De 16h à 17h30, présentation d'un diaporama et d'un film à "L'Abri des Biches" avec explications du brame des cerfs par un guide spécialisé.
- 18h30 : menu 4 services à l'Épi d'Or (hors boissons)
- Le soir après le repas, départ avec une navette de l'Auberge vers les forêts environnantes ou dans le Parc animalier de Rochehaut, en fonction de l'endroit et du moment idéal pour écouter les cerfs bramer

Le 3ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge de l'Agri-Musée
- 11h : entrée offerte pour la visite de l'Agri-Musée

OP HET PROGRAMMA:
- *2 nachten in gastronomisch halfpension waaronder een zevengangen-degustatiemenu op de eerste avond en een viergangenmenu op de tweede avond*

Dag van aankomst
- *15.00 u : check-in*
- *17.00 u.: aperitief in de wijnkelder van L'Auberge*

Tweede dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*
- *10.00 u : begeleide natuurwandeling waarop u paddenstoelen en de plaatselijke fauna en flora kunt ontdekken.*
- *Tussen 16.00 u. en 17.30 u.: diavoorstelling en film "L'Abri des Biches", met uitleg over het burlen van de herten door een gespecialiseerde gids.*
- *18.30 u.: viergangenmenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen)*
- *Afhankelijk van de plek en het meest geschikte tijdstip om de herten te horen burlen, vertrekt er 's avonds na het eten vanaf L'Auberge een shuttlebusje naar de omringende bossen of het Dierenpark van Rochehaut.*

Derde dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*
- *11.00 u : gratis toegang tot het Landbouwmuseum*





Toutes activités offertes !

Alle activiteiten inbegrepen!

NEW 2027

SEPTEMBRE - OCTOBRE
SEPTEMBER - OKTOBER 2027

PACKAGE 09

WEEK-END « OKTOBERFEST »

Formule 3 jours et 2 nuits.
Arrivée le vendredi dès 15h.

Formule van 3 dagen / 2 nachten
Aankomst op vrijdag vanaf 15.00 u.

•

Du **17** *au* **19 septembre**

•

Du **24** *au* **26 septembre**

•

Du **01** *au* **03 octobre**



VOTRE PROGRAMME :

Le jour de l'arrivée
- 15h : check-in
- Dès 18h00 : Oktoberfest à la Brasserie de Rochehaut (Repas et 2 boissons comprises)

Le 2ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge
- 12h : repas 3 services à la Taverne de Rochehaut (hors boissons)
- 18h30 : menu 4 services à l'Epi d'Or (hors boissons)

Le 3ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge
- 12h00 : repas 3 services à l'Epi d'Or (hors boissons)





OP HET PROGRAMMA:

Dag van aankomst
- *15.00 u.: check-in*
- *Vanaf 18.00 u.: Oktoberfest in de Brouwerij van Rochehaut (maaltijd en 2 drankjes inbegrepen).*

Tweede dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*
- *12.00 u.: driegangenlunch in La Taverne de Rochehaut. (drank niet inbegrepen)*
- *18.30 u.: viergangenmenu bij L'Epi d'Or (drank niet inbegrepen)*

Derde dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*
- *12.00 u.: driegangenlunch in L'Epi d'Or (drank niet inbegrepen)*

PLUS D'INFO EN PAGE 59

OCTOBRE - NOVEMBRE - DÉCEMBRE
OKTOBER - NOVEMBER - DECEMBER 2027

PACKAGE 10

WEEK-END GASTRONOMIQUE "GIBIER"
GASTRONOMISCH «WILD» WEEKEND



Profitez de nos formules week-end gastronomique de chasse 2 nuits minimum.

VOTRE PROGRAMME :
- Formules week-end gastronomique de chasse (2 nuits minimum)
- Séjour de 2 nuits en pension complète gastronomique du vendredi dès 15h au dimanche après le repas de midi
- Apéritif maison et jambon d'Ardenne offerts dans la cave à vins le samedi à 17h

Profiteer van onze gastronomische jacht-weekendformules van minimaal 2 nachten.

OP HET PROGRAMMA:
- *Weekendformules jachtgastronomie (minstens 2 nachten)*
- *Verblijf van 2 nachten in gastronomisch volpension van vrijdag vanaf 15 uur tot zondag na de lunch*
- *Aperitief van het huis en Ardense hesp gratis op zaterdag vanaf 17 uur in de wijnkelder*





Apéritif en cave offert !
Aperitief in de kelder aangeboden!

3 - 4 - 5 DÉCEMBRE /
3 - 4 - 5 DECEMBER 2027

PACKAGE 11

SAINT-NICOLAS / ATELIER CHOCOLAT
SINTERKLAAS / CHOCOLADEWORKSHOP



Saint-Nicolas sera à Rochehaut du 3 au 5 décembre 2027.

VOTRE PROGRAMME :
- Formule 3 jours, 2 nuits en demi-pension gastronomique
- Activités offertes et séjour gratuit pour un enfant de maximum 12 ans séjournant dans la chambre des parents

Le jour de l'arrivée
- 15h : check-in
- 18h30 : repas 4 services à l'Epi d'Or (hors boissons)

Le 2ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge
- De 10 à 11h : visite de Saint-Nicolas dans les salons et au restaurant l'Épi d'Or et remise de petits cadeaux
- De 15 à 16h : atelier chocolat dans les cuisines de l'Épi d'Or avec Michel Boreux et sa brigade
- 18h30 : menu dégustation 7 services à l'Epi d'Or (hors boissons)

Le 3ème jour
- Entre 8h et 10h : petit-déjeuner sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge



Sinterklaas is in Rochehaut van 3 tot 5 december 2027.

OP HET PROGRAMMA:
- *Formule 3 dagen en 2 nachten in gastronomisch halfpension*
- *Activiteiten gratis en verblijf gratis voor een kind (tot 12 jaar oud) dat in de kamer van de ouders slaapt!*

Dag van aankomst
- *15.00 u : check-in*
- *18.30 u : viergangenmenu bij L'Epi d'Or (drank niet inbegrepen)*

Tweede dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*
- *Van 10 tot 11 uur: bezoek van Sinterklaas in de salons en het restaurant van L'Épi d'Or en uitdelen van geschenkjes*
- *Van 15 tot 16 uur: chocoladeatelier in de keukens van L'Épi d'Or met Michel Boreux en zijn team*
- *18.30 u : zevengangen-degustatiemenu in L'Epi d'Or (drank niet inbegrepen)*

Derde dag
- *Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge*

Activités offertes et séjour gratuit pour un enfant séjournant dans la chambre des parents !
Leuke activiteiten en gratis verblijf voor een kind dat in de kamer van de ouders slaapt!

PROFITEZ DE NOS « FORMULES RÉVEILLONS » EN 2027 !

Pourquoi ce succès ? Parce qu'en échange d'un supplément variable suivant la formule choisie all in et/ou logement, les hôtes participant à ces réveillons bénéficient d'une soirée vraiment exceptionnelle. Ces soirs de fêtes sont à l'image de l'accueil légendaire qui caractérise l'Auberge de Rochehaut : gé-né-reux !



VERWEN UZELF IN 2027 MET ONZE EINDEJAARSFORMULES!

Waarom dit zo'n geslaagd arrangement is? Omdat de gasten, mits een variabele toeslag naargelang de gekozen formule (all-in en/of verblijf) met eindejaar van een werkelijk uitzonderlijke feestavond genieten. Deze schitterende avonden liggen in het verlengde van het legendarische onthaal dat zo kenmerkend is voor L'Auberge de Rochehaut: gul en gastvrij!



Formules « Réveillons » en all inclusive ! • *Eindejaarsformules (all inclusive!)*

PACKAGE 12

NOËL 2027 À L'ÉPI D'OR *
*KERSTMIS 2027 IN L'ÉPI D'OR **

Supplément sur pension complète ou demi-pension en cours, menu 7 services et boissons tout compris. Séjour de minimum 2 nuitées pour les résidants

OU

Forfait en all-in si vous ne résidez pas à l'hôtel, pour l'ensemble du Réveillon, menu 7 services et boissons tout compris.

***Supplement** per persoon aanwezig in volpension of halfpension, gastronomisch 7-gangenmenu met drank inbegrepen. Verblijf van minstens 2 nachten voor residenten*

OU

***Forfait** per persoon all in voor niet-residenten. Gastronomisch 7-gangenmenu met dranken inbegrepen.*

VOTRE PROGRAMME ET LE PRIX COMPRENNENT :

- l'apéritif au champagne brut dans nos caves ainsi que le buffet de coquillages et de mises en bouche chaudes et froides.
- le menu dégustation 7 services
- la sélection de vins de qualité
- le café ou tisane et ses mignardises
- les softs, vins et bières
- le Crémant d'Alsace avec la bûche de Noël
- l'animation musicale

IN HET ARRANGEMENT EN DE PRIJS INBEGREPEN:

- *aperitief met brut champagne in onze wijnkelder en het buffet met schaaldieren en warme en koude hapjes.*
- *zevengangen-degustatiemenu*
- *selectie van kwaliteitswijnen*
- *koffie of (kruiden) thee met zoete hapjes*
- *frisdranken, wijn en bier*
- *Crémant d'Alsace met kerstbuche*
- *muziekanimatie*

PACKAGE 13

NOUVEL AN 2027/2028 À L'ÉPI D'OR *
*NIEUWJAAR 2027-2028 IN L'ÉPI D'OR **

Supplément pour toute personne logeant à l'hôtel sur pension complète ou demi-pension en cours, menu 7 services et boissons tout compris. Séjour de minimum 3 nuitées.

OU

Forfait pour toute personne ne résidant pas à l'hôtel, pour l'ensemble du Réveillon en all-in, menu, animations et boissons tout compris.

***Supplement per persoon** verblijvend in het hotel in volpension of halfpension, 7-gangenmenu met dranken inbegrepen. Verblijf van minstens 3 nachten.*

OU

***forfait per persoon** die niet in het hotel verblijft, voor het volledige oudejaarsprogramma en all-inmenu, animatie met dranken inbegrepen.*

VOTRE PROGRAMME ET LE PRIX COMPRENNENT :

- l'apéritif au champagne brut dans nos caves ainsi que le buffet de coquillages et de mises en bouche chaudes et froides.
- le menu dégustation 7 services
- la sélection de vins de qualité
- le café ou tisane et ses mignardises
- l'animation musicale de choix et variée
- des artistes de renom durant le repas
- ... DES SURPRISES !

IN HET ARRANGEMENT EN DE PRIJS INBEGREPEN:

- *aperitief met brut champagne in onze wijnkelder en het buffet met schaaldieren en warme en koude hapjes.*
- *zevengangen-degustatiemenu*
- *selectie van kwaliteitswijnen,*
- *koffie of (kruiden) thee met zoete hapjes*
- *Bekende artiesten luisteren de maaltijd op*
- *... VERRASSINGEN!*

*** Les Menus de réveillons ainsi que les prix seront disponibles début septembre 2027 via**
**** De eindejaarsmenu's en -prijzen zullen begin september 2027 beschikbaar zijn via***

www.aubergederochehaut.com

POUR RÉSERVER VOTRE PACKAGE : *BOEK NU UW ARRANGEMENT:*

- **AUBERGE DE ROCHEHAUT**
- Patricia & Michel Boreux
- Rue de la Cense, 12
  B-6830 Rochehaut s/Semois
  (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 10 00
- contact@aubergederochehaut.com
- **www.aubergederochehaut.com**
- *aubergederochehaut*
- *auberge_rochehaut*



Toutes informations et réservations en contactant Eloïse ou Patricia

L'AUBERGE® DE ROCHEHAUT

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!

Les 4 séjours "Expériences à vivre"



Les séjours thématiques sont très demandés parce que très « tendance ». Beaucoup souhaitent vivre un séjour inoubliable et profiter d'une formule originale qui laissera d'impérissables souvenirs. L'équipe de l'Auberge de Rochehaut a préparé 4 propositions originales.

Themaverblijven zijn trendy en vallen in de smaak! Veel gasten gaan voor een onvergetelijk verblijf en willen genieten van een originele formule die hen fantastische herinneringen schenkt. Het team van L'Auberge de Rochehaut heeft vier bijzondere formules voor u uitgewerkt.

LES 4 FORFAITS " SÉJOURS À THÈME ", VALABLES TOUTE L'ANNÉE ! ARRIVÉE UNIQUEMENT SOIT LE LUNDI, LE MARDI OU LE MERCREDI.

DE VIER THEMAVERBLIJVEN ZIJN HET HELE JAAR MOGELIJK! AANKOMST ALLEEN OP MAANDAG, DINSDAG OF WOENSDAG.

1 • LE SÉJOUR "ÉPICURIEN" • *DE «LEVENSGENIETER»*



L'ÉPI D'OR À ROCHEHAUT



LA TAVERNE DE ROCHEHAUT



LE POINT DE VUE À ROCHEHAUT



L'ÉPISODE À WAILLIMONT

3 jours/2 nuits à Rochehaut et la découverte de 4 restaurants !

Formule 2 nuits en pension complète en semaine (du lundi au mercredi ou du mercredi au vendredi).
VOS AVANTAGES : découvertes gustatives diverses, découverte de nos restaurants à Rochehaut : L'Épi d'Or, la Taverne de Rochehaut, le Point de Vue et le restaurant au Domaine de Waillimont : l'Épisode.

3 dagen/2 nachten in Rochehaut en kennismaking met 4 restaurants!

Formule van 2 nachten in volpension tijdens de week (van maandag t.e.m. woensdag of van woensdag t.e.m. vrijdag).
WAT U MAG VERWACHTEN: een waaier aan culinaire ontdekkingen en de kans om onze restaurants in Rochehaut te ontdekken: L'Épi d'Or, La Taverne de Rochehaut, Le Point de Vue en L'Épisode, het restaurant van het Domaine de Waillimont.

VOTRE PROGRAMME :

Le jour de l'arrivée

15h : check-in

17h : apéritif dans la cave à vins à l'Auberge

18h30 : menu dégustation 4 services à l'Épi d'Or (hors boissons)

Nuitée à l'Auberge de Rochehaut

Le 2ème jour

Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge

10h : balade avec guide nature dans les bois de Rochehaut

12h : menu plat + dessert à la Taverne de Rochehaut (hors boissons)

15h : visite du Parc Animalier de Rochehaut

18h30 : menu 3 services au restaurant " Point de Vue " (hors boissons)

Le 3ème jour

Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge

En fin de matinée : départ avec votre véhicule vers le Domaine de Waillimont (25 minutes) pour déguster le lunch 3 services au restaurant l'Épisode (hors boissons)

OP HET PROGRAMMA:

Dag van aankomst

15.00 u.: check-in

17.00 u.: aperitief in de wijnkelder van L'Auberge

18.30 u.: viergangen-degustatiemenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen)

Overnachting in L'Auberge de Rochehaut

Tweede dag

Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge

10.00 u.: wandeling met natuurgids in de bossen van Rochehaut

12.00 u.: lunch (hoofdgerecht + dessert) in La Taverne de Rochehaut (drank niet inbegrepen)

15.00 u: bezoek aan het Dierenpark van Rochehaut

18.30 u.: driegangenmenu in restaurant Le Point de Vue (drank niet inbegrepen)

Derde dag

Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge

Tegen de middag: vertrek met eigen vervoer naar het Domaine de Waillimont (25 minuten) voor een driegangenlunch in restaurant L'Épisode (drank niet inbegrepen)

2 • DE ROCHEHAUT À WAILLIMONT • *VAN ROCHEHAUT NAAR WAILLIMONT*

Forfait valable uniquement en semaine, hors fériés et hors congés scolaires belges. Formule de 3 jours et 2 nuits en demi-pension (du lundi au mercredi ou du mercredi au vendredi).
VOS AVANTAGES : découverte des 2 sites résidentiels de l'Auberge de Rochehaut et du Domaine de Waillimont, immersion gastronomique dans les 2 restaurants : l'Épi d'Or à Rochehaut et l'Épisode à Waillimont.

Formule alleen geldig op weekdagen, uitgezonderd feestdagen en Belgische schoolvakanties. Formule van 3 dagen en 2 nachten in halfpension (van maandag t.e.m. woensdag of van woensdag t.e.m. vrijdag).
WAT U MAG VERWACHTEN: ontdekking van de 2 accommodaties, L'Auberge de Rochehaut en het Domaine de Waillimont, en heerlijk gastronomisch tafelen in de 2 restaurants, L'Épi d'Or in Rochehaut en L'Épisode in Waillimont.

VOTRE PROGRAMME :

Le jour de l'arrivée

15h : check-in à Rochehaut

17h : apéritif dans la cave à vins à l'Auberge

18h30 : menu 4 services à Rochehaut, au restaurant l'Épi d'Or (hors boissons).

Nuitée à l'Auberge de Rochehaut

Le 2ème jour

Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids à l'Auberge

13h : départ vers Waillimont avec votre propre moyen de locomotion, pique-nique à emporter et une bouteille de crémant offerte dans votre lodge à l'arrivée

15h : découverte du domaine (cuistax, barque, bain à bulles...)

18h30 : menu 4 services au restaurant L'Épisode (hors boissons) au Domaine de Waillimont.Nuitée aux Lodges de la Vierre à Waillimont

Le 3ème jour au matin avant de quitter

Entre 8h et 10h : petit-déjeuner livré dans votre lodge

OP HET PROGRAMMA:

Dag van aankomst

15.00 u.: check-in in Rochehaut

17.00 u.: aperitief in de wijnkelder van L'Auberge

18.30 u.: viergangenmenu in L'Épi d'Or in Rochehaut (drank niet inbegrepen)

Overnachting in L'Auberge de Rochehaut

Tweede dag

Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten, in L'Auberge

13.00 u.: vertrek naar Waillimont met eigen vervoer, wij voorzien de picknick en zetten een fles crémant voor u klaar in uw lodge

15.00 u.: op ontdekking op het domein (billenkar, roeiboot, bubbelbad ...)

18.30 u.: viergangenmenu in restaurant L'Épisode op het Domaine de Waillimont (drank niet inbegrepen)

Overnachting in de Lodges de la Vierre in Waillimont

Derde dag 's ochtends vóór uw vertrek

Tussen 8.00 en 10.00 u.: ontbijt in de vakantiewoning (aan de deur geleverd)



À ROCHEHAUT



À ROCHEHAUT



À WAILLIMONT



À WAILLIMONT

4 ontdekkingsverblijven





En cadeau pour chaque séjour à thème réservé et par chambre : 1 demi-bouteille de Crémant d'Alsace et l'Apéritif de Rochehaut servi dans notre caveau à 17h00 le jour de l'arrivée.

Als cadeau bij elk thema-arrangement en per kamer: 1 halve fles Crémant d'Alsace. Bovendien wordt het aperitief van Rochehaut om 17.00 uur op de dag van aankomst uitgeschonken in onze wijnkelder

POUR RÉSERVER VOTRE SÉJOUR :
BOEK NU UW VERBLIJF:

- **AUBERGE DE ROCHEHAUT**
- Famille Patricia & Michel Boreux
- Rue de la Cense, 12 -
  B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 10 00
- contact@aubergederochehaut.com
- **www.aubergederochehaut.com**

3 • LA FAMEUSE ESCAPADE GASTRONOMIQUE • *HET BEFAAMDE GASTRONOMISCHE AVONTUUR*

Formule 3 jours et 2 nuits en semaine dans une chambre avec bain à bulles (surclassement en chambre avec bain à bulles double selon les disponibilités à l'arrivée).
Avec ce séjour sur mesure, idéalement de trois jours et deux nuits à Rochehaut-sur-Semois, l'objectif est de s'échapper, seul mais le plus souvent à deux en semaine. Ce séjour VIP permet de se ressourcer et d'oublier les tracas et soucis de la vie habituelle. Une belle parenthèse pour se faire plaisir à Rochehaut en somme !

Formule van 3 dagen en 2 nachten tijdens de week in een standaardkamer met bubbelbad (upgrade naar kamer met tweepersoonsbubbelbad in functie van de beschikbaarheid bij aankomst).
Verblijf naar keuze, ideaal drie dagen en twee nachten in Rochehaut-sur-Semois. Het is de bedoeling om er even helemaal uit te zijn, alleen of meestal per koppel door de week. Dit VIP-verblijf laat toe om zich te herbronnen en de dagelijkse zorgen even te vergeten. Een mooi intermezzo in Rochehaut, een prachtig cadeau voor uzelf of voor iemand anders!



L'ÉPI D'OR À ROCHEHAUT



L'ÉPI D'OR À ROCHEHAUT



LA TAVERNE DE ROCHEHAUT



LA TAVERNE DE ROCHEHAUT

VOTRE PROGRAMME :

Le jour de l'arrivée

15h : check-in

17h : apéritif dans la cave à vins à l'Auberge

18h30 : menu dégustation 6 services à l'Épi d'Or (hors boissons)

Le 2ème jour

Entre 8h et 10 : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids
12h : repas 3 services dans notre Taverne de Rochehaut (hors boissons)
18h30 : menu dégustation 6 services à l'Épi d'Or (hors boissons)

Le 3ème jour

Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids
12h : repas 3 services dans notre Taverne de Rochehaut (hors boissons)

OP HET PROGRAMMA:

Dag van aankomst

15.00 u.: check-in

17.00 u.: aperitief in de wijnkelder van L'Auberge

18.30 u.: zesgangen-degustatiemenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen)

Tweede dag

Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten

12h : driegangenmenu in La Taverne de Rochehaut (drank niet inbegrepen)

18.30 u.: zesgangen-degustatiemenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen)

Derde dag

Tussen 8.00 en 10.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten

12h : driegangenmenu in La Taverne de Rochehaut (drank niet inbegrepen)

4 AU CŒUR DU PARC ANIMALIER DE ROCHEHAUT ET DE LA FERME ANGUS BEEF D'ARNAUD BOREUX





Formule 2 nuits en demi-pension, valable uniquement en semaine (du lundi au mercredi ou du mercredi au vendredi).
VOS AVANTAGES : découverte du volet animalier de l'Auberge de Rochehaut : les troupeaux d'Angus Beef, les porcs élevés en plein air, les élevages des cervidés, le parc zoologique de «Rochehaut Attractions», tout ceci en immersion totale, sans détours et accompagnés de nos soigneurs.

HET DIERENPARK VAN ROCHEHAUT EN DE ANGUS BEEF-BOERDERIJ VAN ARNAUD BOREUX

Formule van 2 nachten in halfpension tijdens de week (van maandag t.e.m. woensdag of van woensdag t.e.m. vrijdag)
WAT U MAG VERWACHTEN: *een kennismaking met de dieren van L'Auberge de Rochehaut: de Angus-runderen, onze scharrelvarkens, de hertjes, het Dierenpark van «Rochehaut Attractions» ... Een fantastische ervaring van heel dichtbij, begeleid door onze verzorgers.*





VOTRE PROGRAMME :

Le jour de l'arrivée

15h : check-in

17h : apéritif dans la cave à vins à l'Auberge

18h30 : menu 4 services à l'Épi d'Or (hors boissons)

Le 2ème jour

Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids

De 10h à 12h : nourrissage des animaux du Parc Animalier de Rochehaut avec nos soigneurs

12h : repas en immersion avec les soigneurs (hors boissons)

13h30 : visite des fermes d'Elevage d'Angus-Beef avec Michel ou Arnaud Boreux ou un soigneur

15h30 : découverte du Parc Animalier de Rochehaut à bord de notre petit train

18h30 : menu 4 services à l'Épi d'Or (hors boissons)

Le 3ème jour

Entre 8h et 10h : petit-déjeuner du terroir sous forme de buffets chauds et froids

11h : check out et visite libre de l'Agri-Musée

OP HET PROGRAMMA:

Dag van aankomst

15.00 u.: check-in

17.00 u.: aperitief in de wijnkelder van L'Auberge

18.30 u.: viergangenmenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen)

Tweede dag

Tussen 8.00 en 9.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten

Van 10.00 tot 12.00 u.: samen met de verzorgers de dieren van het Dierenpark in Rochehaut voederen

12.00 u.: lunch samen met de verzorgers (drank niet inbegrepen)

13.30 u.: bezoek aan de boerderijen voor Angus beef-runderen, samen met Michel of Arnaud Boreux of met een verzorger

15.30 u.: verkenning van het Dierenpark van Rochehaut met het toeristische treintje

18.30 u.: viergangenmenu in L'Épi d'Or (drank niet inbegrepen)

Derde dag

Tussen 8.00 en 9.00 u.: warm en koud ontbijtbuffet met streekproducten

11.00 u.: uitchecken en vrij bezoek aan het Landbouwmuseum

Les gîtes de vacances, chalets & gîtes hôteliers



PARENTHÈSE & PARTAGE

AU-DELÀ DE SES CHAMBRES D'HÔTEL, L'AUBERGE DE ROCHEHAUT EST (RE)CONNUE POUR SON OFFRE UNIQUE D'HÉBERGEMENTS DITS « DE TERROIR » OU SIMPLEMENT DIFFÉRENTS. PLUSIEURS GÎTES, APPART'HÔTELS ET CHALETS ONT ÉTÉ PENSÉS POUR ACCUEILLIR DES FAMILLES OU DES GROUPES ET CE DANS DES CONDITIONS OPTIMALES POUR UN SÉJOUR INOUBLIABLE. EN ATTENDANT D'AUTRES LOGEMENTS ENCORE PLUS... INSOLITES ?



L'AUBERGE DE ROCHEHAUT STAAT NIET ALLEEN BEKEND OM HAAR HOTELKAMERS, MAAR OOK OM HET UNIEKE AANBOD AAN "TYPISCH ARDENSE" OF NÉT IETS ANDERE OVERNACHTINGS-MOGELIJKHEDEN. ZO WERDEN ER VERSCHILLENDE VAKANTIEWONINGEN, APARTHOTELS EN CHALETS UITGEDACHT VOOR GEZINNEN OF GROEPEN, WAAR ALLES AANWEZIG IS OM VAN EEN OPTIMAAL VERBLIJF TE GENIETEN.



LES 3 GÎTES DE VACANCES « LES TILLEULS »



2/11 PERS.

Entièrement rénovés en 2023, ces trois gîtes de grand confort sont chacun équipés d'un spa extérieur privatif accessible toute l'année. Chaque chambre dispose de sa propre salle de bain ainsi que d'une télévision. Vous profiterez également d'une cuisine entièrement équipée, d'un salon avec poêle à bois et d'un jardin privatif entièrement clôturé, où nos amis les animaux respectueux sont les bienvenus. Tous les lits seront prêts à l'arrivée et le nettoyage est inclus dans le tarif.



Volledig gerenoveerd in 2023, zijn deze drie zeer comfortabele gîtes elk uitgerust met een privébuitenspa die het hele jaar door toegankelijk is. Elke slaapkamer heeft een eigen badkamer en televisie. Je geniet daarnaast van een volledig uitgeruste keuken, een woonkamer met houtkachel en een volledig omheinde privétuin, waar respectvolle huisdieren welkom zijn. Alle bedden zijn opgemaakt bij aankomst en de eindschoonmaak is inbegrepen in de prijs.



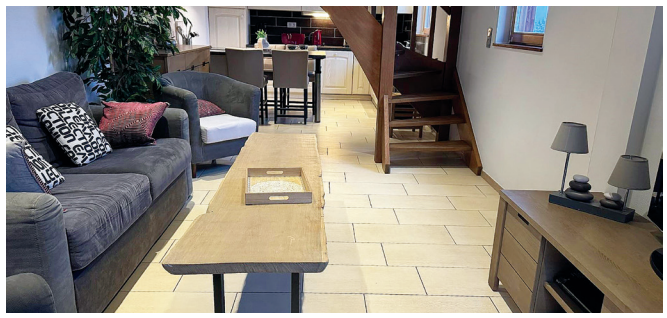


LES 2 MEUBLÉS DE TOURISME « LE SÉCHOIR À TABAC »



2/4 PERS.

Cet ancien séchoir à tabac a été entièrement rénové et reconstruit dans la volumétrie typique des séchoirs à tabac ardennais. Il abrite deux gîtes pouvant chacun accueillir de 2 à 4 personnes. Chaque logement dispose de deux chambres et d'une salle de douche, ainsi que d'une cuisine entièrement équipée. Vous y trouverez également un salon, une salle à manger et une terrasse extérieure clôturée, où nos amis les animaux bien élevés sont les bienvenus. Tous les lits seront prêts à l'arrivée et le nettoyage est inclus dans le tarif.



Deze voormalige tabaksdroogschuur werd volledig gerenoveerd en heropgebouwd in het typische volume van de Ardense tabaksdroogschuren.Ze herbergt twee gîtes die elk 2 tot 4 personen kunnen ontvangen. Elke woning beschikt over twee slaapkamers en een douchekamer, evenals een volledig uitgeruste keuken. Je vindt er ook een woonkamer, een eetkamer en een volledig omheind buitenterras, waar brave huisdieren welkom zijn. Alle bedden zijn opgemaakt bij aankomst en de eindschoonmaak is inbegrepen in de prijs.





Un large éventail d'hébergements différents

Een waaier aan overnachtingsmogelijkheden



Animaux admis

Visitez www.lesgitesderochehaut.com pour consulter les plans en 3D.

GÎTE

« LE CHALET »



9/14 PERS.

Ce grand chalet en bois offre une vue imprenable sur la vallée du Bochet. Il propose 5 chambres et 5 salles de douche, avec la possibilité d'ajouter 2 studios pour atteindre un total de 7 chambres et 7 salles de douche. La cuisine centrale est entièrement ouverte sur les pièces de vie ainsi que sur le feu ouvert, créant un espace cosy et chaleureux. Nos amis les animaux respectueux sont, eux aussi, les bienvenus.



Deze grote houten chalet biedt een adembenemend uitzicht op de Bochet-vallei.Hij beschikt over 5 slaapkamers en 5 badkamers met douche, met de mogelijkheid om 2 studio's toe te voegen voor een totaal van 7 slaapkamers en 7 badkamers met douche. De centrale keuken staat volledig open naar de leefruimtes en naar het open haardvuur, wat een gezellige en warme sfeer creëert. Respectvolle huisdieren zijn ook hier welkom.





GÎTE

« LA CENSE »



8/12 PERS.

Ce gîte de très bon confort se trouve juste en face du point de vue sur Frahan. Ce gîte au charme typiquement ardennais possède une cuisine super équipée avec lave-vaisselle, un salon avec poêle à bois, TV à écran plat avec accès à Netflix, une salle à manger, salle de jeux avec billard et babyfoot, des chambres avec salle de bain individuelle, terrasse avec mobilier et barbecue, un jardin clôturé et privatif, buanderie.



Een comfortabele gîte pal tegenover het uitkijkpunt van Frahan. Deze typische Ardense vakantiewoning is voorzien van alle comfort: een super uitgeruste keuken met vaatwasser; living met houtkachel, flatscreen-tv met Netflix; eetkamer; speelzaal met biljart en tafelvoetbal; slaapkamers met eigen badkamer; terras met tuinmeubelen en barbecue; omheinde privétuin en wasruimte.



NEW 2027

UN VENT DE FRAÎCHEUR DANS LES GÎTES DE ROCHEHAUT

Les gîtes de Rochehaut continuent de gagner en confort ! Installée progressivement en 2027, la climatisation équipera près des deux tiers de ces hébergements très prisés pour l'été.

De quoi profiter pleinement de son séjour, même lorsque le mercure grimpe, et offrir une agréable bouffée de fraîcheur à celles et ceux qui supportent moins bien les fortes chaleurs. Un petit plus qui fait toute la différence pour des vacances placées sous le signe du confort et de la détente.



EEN FRISSE WIND DOOR DE GÎTES DE ROCHEHAUT

Het comfortniveau in de Gîtes de Rochehaut blijft stijgen! Bijna twee derde van deze in de zomer zeer populaire vakantiehuisjes zal in de loop van 2027 van klimaatregeling worden voorzien.

Zo geniet u optimaal van uw verblijf, zelfs als het kwik stijgt, en vinden ook zij die minder goed tegen de hitte kunnen, aangename verkoeling. Klein extraatje, groot effect – een absolute troef voor een vakantie waarbij comfort en ontspanning voorop staan!

GÎTE HÔTELIER

« LE WELLNESS »



16 PERS.

Ce gîte hôtelier abrite 6 chambres, chacune dotée de sa salle de bain avec douche chromothérapie. Vous y trouverez également un bel espace de vie avec cuisine équipée, une salle de jeux ainsi qu'un espace wellness. Cet espace bien-être propose chromothérapie, spa, cabine infrarouge, billard et baby-foot. À l'extérieur, une grande terrasse avec espace couvert permet de se restaurer et de profiter d'un barbecue. D'une capacité totale de 12 à 16 personnes, « Le Wellness » se loue aussi bien pour des groupes que pour des familles ou des entreprises. Rien ne manque pour garantir des séjours placés sous le signe du bien-être.



Deze hotelgîte telt 6 slaapkamers, elk met een eigen badkamer en een douche met chromotherapie. Je vindt er ook een mooie leefruimte met een uitgeruste keuken, een speelkamer en een wellnessruimte. Deze wellnessruimte biedt chromotherapie, spa, infraroodcabine, biljart en tafelvoetbal. Buiten is er een groot terras met een overdekte zone waar men kan eten en barbecueën. Met een totale capaciteit van 12 tot 16 personen kan "Le Wellness" verhuurd worden aan zowel groepen, families als bedrijven. Alles is aanwezig om een verblijf in het teken van welzijn te garanderen.





GÎTE

« LE BOCHET CÔTÉ PRÉS »





16/18 PERS.



Ce gîte de grande capacité a ouvert ses portes en décembre 2021. Il bénéficie de tout le confort pour accueillir famille et amis : 8 chambres doubles et 8 salles de douche (dont deux chambres avec divan lit), salle de jeux avec billard, grand spa, cabine infra-rouge, salon avec insert bois, grand jardin clôturé avec terrain de pétanque, terrasse exposée sud-ouest avec vue sur les forêts. Buanderie. Cuisine entièrement équipée. Parking privé.

Deze ruime vakantiewoning heeft zijn deuren geopend in december 2021. Ze is van alle gemakken voorzien om familie en vrienden te ontvangen: 8 tweepersoonskamers en 8 doucheruimtes (waarvan twee kamers met zetelbed), speelzaal met biljarttafel, grote wellnessruimte, infraroodcabine, zitplaats met houtkachel, grote, omheinde tuin met petanquebaan, terras op het zuidwesten met zicht op de bossen. Wasruimte. Volledig ingerichte keuken. Privéparking.

GÎTE

« LE BOCHET CÔTÉ VILLAGE »





16 PERS.



Ce nouveau gîte de grande capacité a ouvert ses portes en décembre 2021 et il bénéficie de tout le confort : 8 chambres doubles et 8 salles de douche, salle de jeux avec billard, grand spa, cabine infra-rouge, salon avec insert bois, grand jardin clôturé avec terrain de pétanque, terrasse exposée sud-ouest avec vue sur les forêts. Buanderie. Cuisine entièrement équipée. Parking privé.

Deze nieuwe, ruime vakantiewoning heeft zijn deuren geopend in december 2021 en is voorzien van alle comfort: 8 doucheruimtes, speelzaal met biljarttafel, grote wellnessruimte, infraroodcabine, zitplaats met houtkachel, grote, omheinde tuin met petanquebaan, terras op het zuidwesten met zicht op de bossen. Wasruimte. Volledig ingerichte keuken. Privéparking.

NEW 2026

UNE FLOTTE DE « VOITURETTES-BAHUTS »



EEN BIJZONDER WAGENPARK

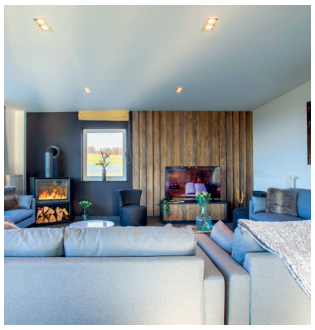
Discrètes et efficaces, les voiturettes électriques facilitent les déplacements des clients et le quotidien des équipes. Les modèles de type « voiturettes de golf » servent au transport des personnes tandis que de nouveaux « mini-camions » acheminent linge et matériel d'entretien. Les Gîtes de Rochehaut en comptent deux, Rochehaut Cottages Valley une. Le Domaine de Waillimont en utilise également pour ses services et les livraisons de petits déjeuners et de plats traiteurs. Silencieuses, écologiques et maniables, elles font gagner du temps et contribuent, en coulisses, au confort des vacanciers.

Dankzij de onopvallende, handige elektrische wagentjes verplaatsen klanten zich sneller en verlopen de dagelijkse taken van het personeel een pak vlotter. De "golfkarretjes" worden gebruikt voor personenvervoer, terwijl de nieuwe "mini-vrachtwagens" wasgoed en onderhoudsmateriaal vervoeren. De Gîtes de Rochehaut hebben er twee, Rochehaut Cottages Valley eentje. Ook het Domaine de Waillimont gebruikt deze wagentjes, onder meer voor de bezorging van ontbijten en traiteurgerechten. Ze zijn stil, milieuvriendelijk, vlot wendbaar en staan voor een flinke tijdswinst. Zo dragen ze achter de schermen bij aan het comfort van onze gasten.



Toutes informations et réservations en contactant Eloïse ou Patricia

VOIR SUR LE PLAN 9 10 11 12 13
BEKIJK OP DE KAART
POG : 14 15 16 17









GÎTE

« LE CHALET DU CASTOR »



2/5 PERS.

Acquis en 2023 par Jordan, ce chalet typique en rondins n'est pas sans rappeler le Grand Nord ! La coupe des gros bois arrondis pourrait être l'œuvre de castors, bien présents dans la région, d'où son appellation. Avec son intérieur tout en bois des plus chaleureux, ce gîte original propose un jacuzzi, une belle terrasse avec point de vue sur le Bochet, un BBQ, un baby-foot, 2 chambres, une salle de douche, un divan-lit, un jardin clôturé, ...



Deze blokhut werd in 2023 door Jordan aangekocht en voert u zo naar het Hoge Noorden! In de regio leven veel bevers, misschien hebben zij deze grote ronde boomstammen wel geveld? De hut werd in elk geval naar hen vernoemd. Het houten interieur creëert een warme, gezellige sfeer. Deze originele hut beschikt over een jacuzzi, een mooi terras met uitzicht op Le Bochet, een barbecue, een voetbaltafel, twee slaapkamers, een douchekamer, een zetelbed, een afgesloten tuin ...





SPA, BIEN-ÊTRE ET BAINS À BULLES

« LES MAISONS DES BALCONS »



8/10 PERS.

De leur terrasse exposée plein sud, ces deux maisons offrent une vue magnifique sur le point de vue de Frahan. Elles abritent 4 ou 5 chambres avec salles de bain individuelles dont 2 chambres avec bain jacuzzi pour 2 personnes, un espace de vie avec cuisine équipée, une salle de jeux avec kicker, billard et un espace wellness. Cet espace offre la chromothérapie, un jacuzzi pour 8 pers., une cabine infra-rouge pour 4 à 6 pers., une douche à l'italienne, un vélo d'appartement,... Dehors, une grande terrasse, orientée plein sud, offre une vue magnifique sur le point de vue de Frahan...



Vanaf het terras op het zuiden hebt u in beide huizen een open zicht op het uitkijkpunt van Frahan ... De 4 of 5 kamers zijn telkens voorzien van een eigen badkamer, waarvan 2 met tweepersoonsbubbelbad, een leefruimte met uitgeruste keuken, een speelzaal met kicker of biljart en een wellnessruimte. Daar kunt u genieten van kleurentherapie, een jacuzzi voor 8 personen, infraroodcabine voor 4 tot 6 personen, inloopdouche, loopband, hometrainer ... Buiten biedt een groot terras op het zuiden een magnifiek uitzicht op het uitkijkpunt van Frahan.



EN PRATIQUE

GÎTES DE ROCHEHAUT
SUR SEMOIS

- **LES GÎTES DE ROCHEHAUT**
- Patricia & Eloïse Boreux
- Rue de la Cense, 12 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 10 00
- Contact Patricia : patricia@aubergederochehaut.com
- Contact Eloïse : eloise@aubergederochehaut.com

- **www.lesgitesderochehaut.com • www.aubergederochehaut.com**

lesgitesderochehaut *les_gites_de_rochehaut*

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!





COHÉSION & SYNERGIES

Les Séminaires
De Seminaries

Deux lieux d'exception pour des séminaires sources d'inspiration

Twee toplocaties voor inspirerende studiedagen en meetings



Forte de plus de 30 ans d'expérience en hôtellerie, l'Auberge de Rochehaut propose aux entreprises deux cadres complémentaires pour travailler, renforcer la cohésion et stimuler les idées : Rochehaut, au cœur d'un village emblématique de l'Ardenne, et le Domaine de Waillimont pour une véritable parenthèse au vert.

UN MÊME ENGAGEMENT : FAIRE DE CHAQUE SÉMINAIRE UNE RÉUSSITE

Réunion, journée d'étude, séjour résidentiel ou team building : chaque projet est conçu à la carte, selon les objectifs, le nombre de participants et le budget.

Deux lieux, deux atmosphères, de multiples possibilités : l'essentiel est de trouver la formule qui permettra à chaque équipe de travailler efficacement, de se retrouver autrement et de repartir avec de nouvelles idées… et une énergie renouvelée.

L'Auberge de Rochehaut combineert meer dan 30 jaar horeca-ervaring met een sterk aanbod voor organisaties: twee verschillende omgevingen om te werken, onderlinge banden aan te halen en nieuwe ideeën op te doen, namelijk Rochehaut, in het hart van een karakteristiek Ardens dorpje, en het Domaine de Waillimont voor een onderdompeling in het groen.

ÉÉN STREEFDOEL: ELK SEMINARIE DOEN SLAGEN

Van meeting of studiedag tot meerdaags verblijf of teambuilding: elk project wordt op maat samengesteld, naargelang de doelstellingen, het aantal deelnemers en het budget.

Twee locaties, twee belevingen, eindeloos veel mogelijkheden. *Onze taak: de juiste formule vinden zodat elk team efficiënt kan werken, elkaar op een andere manier leert kennen en met nieuwe ideeën én hernieuwde energie weer huiswaarts kan keren.*

À ROCHEHAUT, EFFICACITÉ ET CONVIVIALITÉ

L'Auberge met son savoir-faire au service de séminaires sur mesure, en associant hébergement confortable, restauration soignée et moments de détente. Kayak, VTT électrique, course d'orientation, défis en plein air ou exploration d'une ancienne mine de schiste ardoisier permettent de prolonger les échanges et de renforcer l'esprit d'équipe.

AU DOMAINE DE WAILLIMONT, CONCENTRATION ET INSPIRATION

Facile d'accès depuis les axes E411 et E25, le Domaine offre un cadre paisible autour d'un étang, idéal pour prendre du recul et faire émerger de nouvelles idées. Le restaurant L'Épisode complète l'expérience, tandis que deux salles équipées accueillent jusqu'à 30 personnes pour la salle Herbeumont et 12 pour la salle Saint-Médard. Déjeuner au restaurant ou lunch packet : les formules s'adaptent aux besoins de chaque groupe.





*EFFICIËNTIE EN GEZELLIGHEID **IN ROCHEHAUT***

L'Auberge zet haar expertise in voor seminars op maat en combineert daarbij comfortabele accommodatie, verzorgde maaltijden en momenten van ontspanning. Door middel van diverse activiteiten kunt u de banden nauwer aanhalen en de teamspirit versterken: kajakken, een rit met een e-mountainbike, een oriëntatieloop, een uitdaging in open lucht of een ontdekkingstocht in een voormalige leisteengroeve

*CONCENTRATIE EN INSPIRATIE **OP HET DOMAINE DE WAILLIMONT***

Het domein biedt u een rustige omgeving rond een vijver en is makkelijk bereikbaar via de E411 en E25. Ideaal om even uit te zoomen en nieuwe ideeën te laten opborrelen. U kiest uit twee volledig uitgeruste zalen: de Herbeumont-zaal voor maximaal 30 personen en de Saint-Médard-zaal voor maximaal 12 personen. Restaurant L'Épisode maakt de ervaring compleet. Of u nu wil lunchen in het restaurant of een lunchpakket verkiest: elke formule wordt afgestemd op de noden van de groep.

À ROCHEHAUT, DANS LA VIEILLE ÉCOLE


SALLE DE LA LIRY


SALLE DE JEAN BAPTISTE ROUSSEAU


SALLE DE LA VIEILLE POSTE

À ROCHEHAUT, DANS LA CHÈVRERIE



AU DOMAINE DE WAILLIMONT



NEW 2026

DES ÉCRANS INTERACTIFS DERNIÈRE GÉNÉRATION

Depuis le printemps 2026, les quatre salles de séminaires disposent d'écrans géants interactifs. Prise de notes, applications Android, connexion d'un ordinateur et projection de présentations : ces équipements facilitent le travail collaboratif. Une caméra et un micro intégrés permettent également les visioconférences avec les participants à distance. Pour découvrir leurs fonctionnalités, visionnez la vidéo de Jordan Boreux sur YouTube : https://www.youtube.com/watch?v=uB90jWyRcYc



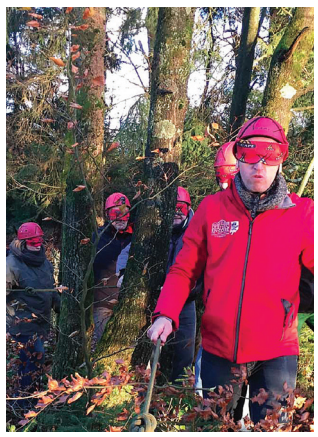
HYPERMODERNE INTERACTIEVE SCHERMEN

Sinds het voorjaar van 2026 zijn de vier seminariezalen uitgerust met grote interactieve schermen. Die maken het samenwerken een stuk eenvoudiger. Ze laten toe om notities te nemen, te connecteren met Android-apps of een computer aan te sluiten en presentaties te projecteren. Dankzij een ingebouwde camera en microfoon kunnen er vanaf nu ook mensen op afstand deelnemen. Meer weten over de mogelijkheden? Bekijk de uitleg van Jordan Boreux op YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=uB90jWyRcYc

TERO : DES SÉMINAIRES ET DU TEAM BUILDING SUR MESURE

Partenaire de l'Auberge depuis plusieurs années, TERO, société belge spécialisée dans l'événementiel d'entreprise, propose des activités variées : défis sportifs, escape games, jeux de réflexion, ateliers créatifs et challenges collectifs. En intérieur comme en plein air, ces expériences favorisent la communication, l'ingéniosité et la cohésion.

Associant salles de réunion, hébergement, restauration et activités, l'Auberge construit avec TERO des programmes adaptés à chaque groupe. Nicolas Lutz, responsable commercial et technique des séminaires et team buildings, souligne : « TERO apporte une réelle plus-value pour notre offre séminaire. Leur diversité, leur souplesse et leur capacité à s'adapter aux besoins de chaque groupe en font un partenaire fiable sur lequel nous pouvons compter. »





TERO : SEMINARIES EN TEAMBUILDINGS OP MAAT

TERO, een Belgisch bedrijf gespecialiseerd in bedrijfsevenementen, is al enkele jaren partner van L'Auberge. Ze bieden een scala aan activiteiten: sportieve uitdagingen, escapegames, mindgames, creatieve workshops en teamchallenges. Die kunnen zowel binnen als buiten plaatsvinden en bevorderen de onderlinge communicatie, inventiviteit en samenhang.

L'Auberge beschikt over vergaderzalen, accommodatie en catering en stelt samen met TERO programma's samen op maat van elke groep. Nicolas Lutz, commercieel en technisch verantwoordelijke voor de seminars en teambuildings, zegt het zo: "TERO tilt onze seminarieformules naar een hoger niveau: ze spelen kort op de bal, hebben een gevarieerd aanbod en passen zich vlot aan aan de noden van elke groep. Dat maakt van hen een betrouwbare partner waarop we altijd kunnen rekenen."

tero

PARCOURS AVENTURE
INCENTIVE • SÉMINAIRES
EVENTS • TEAMBUILDING

Rue de Martué • B-6821 Florenville
Tél. +32(0)496/12 91 06
www.tero.be



Toutes informations en contactant Nicolas : info@aubergederochehaut.com

EN PRATIQUE

VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : 04 26

- **AUBERGE DE ROCHEHAUT -** Patricia & Michel Boreux
- Rue de la Cense, 12 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 46 10 00 - contact@aubergederochehaut.com
- **www.aubergederochehaut.com**

aubergederochehaut *auberge_rochehaut*

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!

LES SALLES DE SÉMINAIRES®
L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

DOMAINE DE WAILLIMONT

- **DOMAINE DE WAILLIMONT -** Jordan et Gaëlle Boreux
- Adresse GPS : Route de Waillimont, 2 - B 6887 Herbeumont
- Tel : +32 (0) 61 / 86 08 04 - info@leslodgesdelavierre.com
- **www.leslodgesdelavierre.com**

LeslodgesdelaVierre *leslodgesdelavierre*

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!

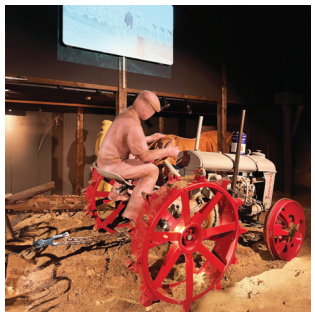


“Rochehaut Attractions”

Des découvertes pour petits et grands

Plezier voor klein en groot











Envie d’offrir un cadeau pas comme les autres ?

Le chèque-cadeau sur mesure « Rochehaut Attractions » est une excellente idée !

Voir détails en pages 68-69.



Bent u op zoek naar een origineel cadeau?

Dan is de cadeaubon op maat “ Rochehaut Attractions ” ideaal!

U leest er meer over op pagina 68-69.

À Rochehaut, l’Auberge et ses nombreuses infrastructures se déploient entre le cœur du village, berceau de l’aventure familiale, et les hauteurs situées à l’entrée nord, en venant de Menuchenet. C’est là que se concentre une bonne partie de l’offre regroupée sous le nom de Rochehaut Attractions : le Parc animalier, l’Agri-Musée, le vignoble, la Brasserie et le P’tit Parc Loisirs avec sa plaine de jeux et sa micro-ferme.

Autant de lieux qui invitent à découvrir les richesses du terroir, l’histoire rurale et les traditions locales, tout en partageant de bons moments en famille ou entre amis. Rebecca et Arnaud, les heureux propriétaires qui veillent sur cet ensemble, résument l’esprit du projet : « La diversité de nos attractions nous permet de mettre en valeur le patrimoine local. La culture et l’élevage font partie de l’histoire du village et celle de notre famille. En les faisant vivre à travers nos activités, nous affirmons notre identité rurale tout en proposant des expériences authentiques et originales. De la bière pour les adultes aux jeux pour les enfants, chacun trouve de quoi profiter de sa journée ! »

L’Auberge en zijn talloze etablissementen strekken zich uit vanaf het centrum van Rochehaut – de wieg van ons familieavontuur – tot de heuvels in het noorden, de weg vanuit Menuchenet. Daar vindt u een groot deel van de faciliteiten van “Rochehaut Attractions”: het Dierenpark, het Landbouwmuseum, de wijngaard, de Brouwerij en “Le P’tit Parc Loisirs” met de speeltuin en de kinderboerderij.

Zoveel plekken om samen met het gezin of met vrienden de rijkdommen van de omgeving, de agrarische geschiedenis en de lokale tradities te leren kennen. Rebecca en Arnaud, de gelukkige eigenaars en uitbaters, vatten het als volgt samen: “Onze diverse activiteiten zetten het plaatselijke erfgoed in de schijnwerpers. Veeteelt en het verbouwen van gewassen maken deel uit van de geschiedenis van het dorp en van onze familie. Dat alles krijgt vorm in onze activiteiten: aan de hand van authentieke en originele ervaringen onderstrepen we onze rurale identiteit. Bier voor de volwassenen, spelletjes voor de kinderen ... er is voor elk wat wils!”



Arnaud et sa compagne Rebecca

ROCHEHAUT
ATTRACTIONS

- La Brasserie
- Le Resto « Angus Grill »
- Le Parc Animalier de Rochehaut
- L’Agri-Musée
- Le P’tit Parc Loisirs
- Le Beer Shop





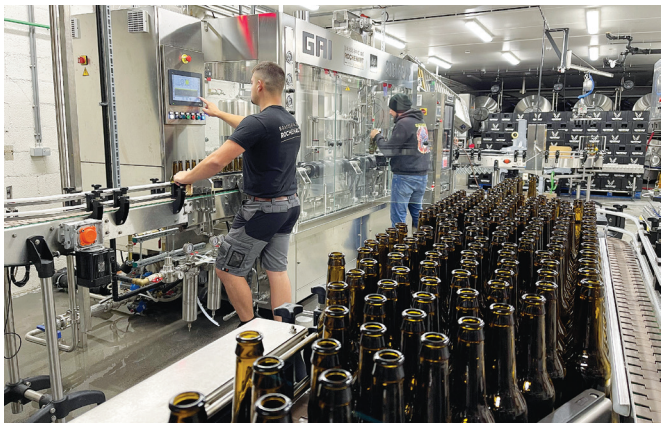


La Brasserie
De Brouwerij

Bien plus qu'une histoire de bière

Zoveel meer dan een bierproducent

À Rochehaut, la bière se brasse, se déguste et se partage. Elle se découvre également grâce à un parcours didactique qui dévoile les secrets de sa fabrication. L'expérience se prolonge à l'Angus Grill et dans un pôle de loisirs réunissant Parc animalier, Agri-Musée et P'tit Parc Loisirs. De quoi associer terroir, gourmandise et divertissement pour toute la famille.



In Rochehaut wordt bier gebrouwen en in goed gezelschap gedegusteerd. Maar er is meer, zoals ons educatieve parcours dat de productiegeheimen onthult. In "L'Angus Grill" en het Dierenpark, het Landbouwmuseum en "Le P'tit Parc-Loisirs" valt er eveneens van alles te beleven. Het regionale erfgoed, allerlei lekkers en amusement voor het hele gezin komen hier dus naadloos samen.





SAVOIR-FAIRE & EFFERVESCENCE

ROCHEHAUT
BELGIAN BEER

La Brasserie



UNE PRODUCTION EN PLEIN ESSOR

En 2026, la Brasserie a atteint 4 500 hectolitres de production, soit 1 000 de plus qu'en 2025. L'acquisition d'un flash pasteurisateur a permis de lancer La Bluffante, une bière blonde à seulement 0,4 % d'alcool. Fidèle à son esprit artisanal, la maison privilégie les circuits courts : une grande partie des céréales est cultivée localement par Arnaud, tandis que les autres ingrédients proviennent de Belgique ou des pays voisins. Une croissance maîtrisée, qui allie nouveautés, ancrage local et respect du terroir.

DE PRODUCTIE NEEMT EEN HOGE VLUCHT

In 2026 bedroeg de productie van de Brouwerij 4500 hectoliter; dat is 1000 hectoliter meer dan in 2025. Met behulp van flash-pasteurisatie brachten we "La Bluffante" op de markt, een blond bier met een alcoholpercentage van slechts 0,4%. We blijven trouw aan onze ambachtelijke waarden en verkiezen de korte keten: een groot deel van de granen wordt lokaal verbouwd door Arnaud, terwijl de overige ingrediënten uit België of de buurlanden komen. Met deze gecontroleerde groei verenigen we innovatie, lokale verankering en respect voor het land.

NEW 2026

UNE PLUIE DE MÉDAILLES POUR LES BIÈRES DE ROCHEHAUT

Les bières de Rochehaut continuent de briller dans les concours internationaux. Au Concours International de Lyon 2026, la Quadruple et la Pêche ont décroché l'or, tandis que l'IPA a obtenu l'argent. Au London Beer Competition, six bières ont remporté l'or : l'Ambrée, la Brune, l'IPA, l'Hivern'ale, la Triple Blonde et la Blonde. L'Ambrée a également été distinguée comme « Belgian Amber Style of the Year ». La Pêche, la Myrtille et les Fruits Rouges ont reçu l'argent, et la Framboise le bronze. Un palmarès qui récompense la diversité de la gamme et le travail de toute l'équipe.

HET REGENT MEDAILLES VOOR DE BIEREN VAN ROCHEHAUT

De bieren van Rochehaut blijven tijdens internationale wedstrijden schitterende resultaten behalen. Op het "Concours International de Lyon 2026" werden de Quadruple en de Pêche bekroond met goud, de IPA met zilver. Tijdens de «London Beer Competition" wonnen zes bieren goud: de Ambrée, de Brune, de IPA, de Hivern'ale, de Triple Blonde en de Blonde. De Ambrée ontving daarnaast de onderscheiding "Belgian Amber Style of the Year". De Pêche, de Myrtille en de Fruits Rouges behaalden zilver, de Framboise kreeg brons. Dit fantastische palmares beloont de diversiteit van ons assortiment en het harde werk van onze mensen.



ARDEN'SPRITZ : QUAND LA BRASSERIE VOIT LA VIE EN SPRITZ !

Lancé en 2025, l'Arden'Spritz revisite le célèbre cocktail italien avec une création locale. La bière de Rochehaut est distillée à Biercée pour obtenir une base à 70°, utilisée notamment pour cet apéritif pétillant. Commercialisé en bouteille d'un litre, il se décline aussi en produits dérivés. En 2027, vêtements et accessoires aux couleurs estivales viendront enrichir la gamme. Les professionnels de l'Horeca peuvent également le servir à la pression. Il se déguste avec des glaçons, une tranche d'agrume, du mousseux et de l'eau pétillante. Un trait d'union rafraîchissant entre les saveurs du Sud et le savoir-faire du Nord.



ARDEN'SPRITZ : DE BROUWERIJ GAAT IN SPRITZ-MODUS!

In 2025 kwam de "Arden'Spritz" op de markt, een lokale variant op de beroemde Italiaanse cocktail. Het bier van Rochehaut wordt in Biercée op 70° gedistilleerd tot een basis speciaal voor dit sprankelende aperitief. U koopt het in flessen van een liter, en er zijn ook nevenproducten. In 2027 zal het assortiment uitbreiden met kleren en accessoires in zomerse kleuren. Horeca-uitbaters kunnen de "Arden'Spritz" ook op tap verkrijgen. Heerlijk met wat ijs, een schijfje citroen, bubbels en bruiswater. Een verfrissende combo tussen smaken uit het Zuiden en skills uit het Noorden.

QUAND LE GIN RENCONTRE LA BIÈRE, LA FORÊT ET LES AGRUMES

La Brasserie de Rochehaut ne cesse d'explorer de nouveaux horizons. Après le Dry Beer Gin, la Brasserie a créé Brume d'Agrumes, un gin aux notes fraîches et boisées associant bourgeons de sapin, plantes citronnées et fleurs de sureau. Ces deux gins sont désormais réunis sous le label Silvanor en hommage aux forêts qui entourent Rochehaut.

GIN IN DE MIX MET BIER, BOS EN CITRUSVRUCHTEN

De Brouwerij van Rochehaut blijft nieuwe horizonten verkennen. Na het succes van de Dry Beer Gin is ons gamma alweer een nieuwe creatie rijker: de "Brume d'Agrumes", een frisse en houtige gin met toetsen van den, citrusvruchten en vlierbloesem. Beide gins dragen nu het "Silvanor"-label, als eerbetoon aan de bossen rond Rochehaut.



NEW 2026

LES ELIXIRS DE ROCHEHAUT OU LES TRESORS DE GASPARD

À Rochehaut, les bons produits ont toujours une belle histoire. Celle des nouveaux élixirs est liée au nom d'un petit écureuil curieux et gourmand. Gaspard. Comme tous ses congénères, il occupe sa belle saison à faire ses réserves pour l'hiver. Et les liqueurs, c'est essentiellement un plaisir hivernal, destiné à se réchauffer le froid venu. Ainsi est née l'idée des Trésors de Gaspard, de la liqueur de bière et une eau-de-vie. Les premières se déclinent en cinq versions qui sentent et goûtent bon la framboise, le miel, la poire Williams, la mirabelle et... la bière. Celles de Rochehaut ont pour emblème le cerf, les liqueurs ont lié leur destinée à l'écureuil Gaspard.



DE ELIXIRS VAN ROCHEHAUT OFTEWEL DE SCHATTEN VAN GASPARD

In Rochehaut schuilt er steevast een mooi verhaal achter de heerlijke producten. Dat van onze nieuwe elixirs is verbonden met een nieuwsgierig, altijd hongerig eekhoorntje: Gaspard. Net als zijn soortgenootjes legt hij in de zomer voorraden aan voor de winter. Onze likeuren vertrekken van hetzelfde principe: ze zorgen voor winters plezier en warmte in het koude seizoen. Vandaar dus "Les Trésors de Gaspard": bierlikeur en bierbrand. De likeuren bestaan in vijf smaken: framboos, honing, Williams-peer, mirabel en ... bier. Waar het hert de bieren van Rochehaut symboliseert, is Gaspard het uithangbord voor de likeuren.



LA « ROCHEHAUT GRAND CRU 7 ANS » POUR MARQUER LE COUP... ET LE BOIRE



Pour célébrer ses sept ans, la Brasserie perpétue sa tradition avec une cuvée anniversaire en édition limitée : la Rochehaut Grand Cru, une Belgian Strong Ale enrichie d'une infusion de chêne américain toasté sur rhum. Présentée en magnum sérigraphié de 1,5 litre, cette bière de caractère est conçue pour être partagée... et sa bouteille conservée en souvenir.

DE "ROCHEHAUT GRAND CRU 7 ANS"

Ter gelegenheid van haar zevenjarige bestaan brengt de Brouwerij opnieuw een verjaardagscuvee uit in beperkte oplage: de Rochehaut Grand Cru, een Belgian Strong Ale met toetsen van Amerikaanse eik gebrand met rum. Dit karaktervolle bier is verkrijgbaar in genummerde magnumflessen van 1,5 liter. Ideaal om samen te degusteren én te bewaren (want de fles is een mooi souvenir!).

LA BLUFFANTE : LA BIÈRE QUI PORTE SI BIEN SON NOM

Avec seulement 0,4 % d'alcool, la Bluffante blonde offre une alternative légère et rafraîchissante, aux notes de malt, de céréales et d'agrumes. En 2027, deux versions fruitées la rejoignent : framboise-hibiscus et pêche blanche-agrumes. La Brasserie développe ainsi une gamme sans alcool sous la marque Bluffante en complément de ses huit bières Rochehaut.

«LA BLUFFANTE»: EEN BIER ZIJN NAAM WAARDIG

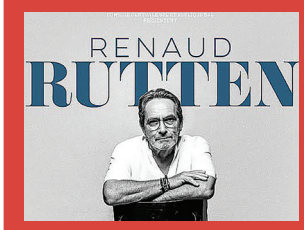
Met een alcoholpercentage van slechts 0,4% vormt de blonde Bluffante een licht en verfrissend alternatief met tonen van mout, granen en citrusvruchten. In 2027 komen daar twee versies met fruitsmaak bij: framboos-hibiscus en witte perzik-citrusvrucht. De Brouwerij ontwikkelt zo onder de naam Bluffante een alcoholvrij gamma bovenop de acht bieren van Rochehaut.





LES SPECTACLES DE LA BRASSERIE

Inaugurée en 2026 avec les humoristes Renaud Rutten et Pablo Andres ainsi que de petits concerts, la formule des spectacles se développe. Le prix comprend le repas complet - entrée, plat et dessert -, les boissons et le spectacle. Pour connaître les prochaines dates, rendez-vous sur la page Facebook de la Brasserie.





VOORSTELLINGEN IN DE BROUWERIJ

In 2026 ging onze evenementenformule van start, met de komieken Renaud Rutten en Pablo Andres, en enkele mini-concerten. In de prijs zijn een volledige maaltijd inbegrepen (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert), dranken en de voorstelling zelf. Meer weten over de komende evenementen? Op de Facebookpagina van de Brouwerij vindt u alle info!

LA BAVIÈRE S'INVITE À LA BRASSERIE
DE BROUWERIJ IN BEIERSE SFEREN



Quand Rochehaut se met à l'heure bavaroise, les chopes se lèvent, la musique résonne et la convivialité est au rendez-vous ! À la Brasserie de Rochehaut, l'Oktoberfest est devenue un rendez-vous festif qui mêle l'esprit des grandes fêtes allemandes à la générosité du terroir ardennais. Cet événement original a eu lieu le dernier week-end de septembre et le deuxième d'octobre. Après trois éditions réussies, l'édition 2027 aura lieu sur trois week-ends consécutifs : les deux derniers de septembre et le premier d'octobre.

Au programme : de grandes tablées, les bières artisanales de la maison servies dans de belles chopes de 50 cl, un buffet gourmand à volonté et de la musique entraînante pour faire durer le plaisir. Choucroute, viandes savoureuses, spécialités généreuses et douceurs gourmandes composent un festin à partager dans une ambiance chaleureuse, où amis et familles se retrouvent pour chanter, rire et faire la fête. Pour l'occasion, la Brasserie revêt ses habits bavarois et chacun est invité à jouer le jeu, chapeau sur la tête et bonne humeur de rigueur ! Plus qu'un rendez-vous autour de la bière, l'Oktoberfest est une véritable expérience conviviale, fidèle à l'esprit de Rochehaut : généreuse, festive et profondément attachée au plaisir de se retrouver.

Une belle occasion de faire la fête sans quitter l'Ardenne, avec un petit air de Munich et tout le caractère de Rochehaut !

Rochehaut goes Beieren ... dus worden de bierpullen geheven, weerklinkt er overal muziek en is het gezelligheid troef! In de Brouwerij van Rochehaut is het Oktoberfest intussen vaste prik; het linkt de sfeer van de grote Duitse feesten aan de vrijgevigheid van de Ardennen. Dit originele gebeuren vond plaats tijdens het laatste weekend van september en het tweede weekend van oktober, en daarmee hebben we nu drie geslaagde edities achter de rug. Die van 2027 zal drie weekends vullen: de twee laatste van september en het eerste van oktober.

Op het programma: tafels zover het oog reikt, artisanale bieren van het huis in mooie pullen van 50 cl, een uitgebreid buffet en aanstekelijke muziek voor lekker veel ambiance! Zuurkool, verrukkelijk vlees, een overvloed aan specialiteiten en heerlijke zoetigheden staan garant voor een waar festijn in een warme sfeer, waarbij vrienden en gezinnen samen zingen, lachen en feestvieren.

Voor de gelegenheid hult de Brouwerij zich in Beierse tinten. Ook u kunt meedoen; vergeet dus uw hoed niet, en uw goed humeur! Het Oktoberfest draait om meer dan bier alleen. Het is een op en top gezellige bedoening, trouw aan de waarden van Rochehaut: overvloedig, feestelijk en vooral bedoeld als gezellig samenzijn.

De ultieme troef: u hoeft de Ardennen niet eens te verlaten! Een toefje München, de eigenheid van Rochehaut: van een topcombo gesproken!



UN SEJOUR AUTOUR DE L'OKTOBERFEST

Pour celles et ceux qui seraient bien tentés pour vivre à fond cette fête dont la fréquentation et la réputation vont grandissantes, un nouveau package constituera une des nouveautés 2027. Il propose un séjour original orienté Oktoberfest dont **les détails sont à découvrir en page 46.**





VERBLIJF TIJDENS HET OKTOBERFEST

Wilt u dit grootse feest echt ten volle beleven? Goed nieuws: er wordt in 2027 een nieuw arrangement toegevoegd. Dat omvat een uniek verblijf in de Oktoberfest-sfeer.
Details vindt u op bladzijde 46.



Prochaines dates de l'« OKTOBERFEST » :

- **Du 17 au 19 septembre** 2027
- **Du 24 au 26 septembre** 2027
- **Du 01 au 03 octobre** 2027





À la production : Arnaud, Mathilda, Jean-Michel, Jean-Paul, Rebecca

EN PRATIQUE

VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : **23**

BRASSERIE DE ROCHEHAUT — ARNAUD BOREUX —®

- **BRASSERIE DE ROCHEHAUT** - Arnaud et Rebecca Boreux
- Chemin de la Hastrelle, 6 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 86 03 66 - info@rochehaut-attractions.be
- **www.rochehaut-attractions.be**

brasseriederochehaut *brasseriederochehaut*

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO ! *BEKIJK DE VIDEO!*





DÉCOUVERTES & PLAISIRS

“Le Beershop”

Un peu de Rochehaut à emporter

Een vleugje Rochehaut voor thuis

Au cœur du patio, entre le restaurant, l'Agri-Musée, la Brasserie et la plaine de jeux, le Beer Shop rassemble produits gourmands et souvenirs aux couleurs de Rochehaut.

On y retrouve les bières brassées sur place, les salaisons locales, les fromages et les Croquantes maison au fromage, au jambon ou à l'effiloché d'Angus. En 2026, de nouveaux saucissons élaborés à partir des bières de Rochehaut ont enrichi la gamme.



Midden op de patio, tussen het restaurant, het Landbouwmuseum, de Brouwerij en de speeltuin, ligt de Beer Shop, met zijn collectie lekkere producten en souvenirs in de kleuren van Rochehaut : ter plaatse gebrouwen bieren, lokale vleeswaren, kazen en de Croquantes-huisgemaakte kroketten op basis van kaas, ham of reepjes Angus-beef. In 2026 werden worsten op basis van de bieren van Rochehaut aan het gamma toegevoegd.







MARQUÉS DE LA TÊTE DU CERF

L'emblématique cerf de Rochehaut se décline sur de nombreux articles : t-shirts, casquettes, verres, plateaux et autres accessoires. Aux premières collections textiles « made in Italy » s'ajoutent des lignes plus discrètes et des gammes renouvelées au fil des saisons. En 2027, de nouveaux vêtements et accessoires, dont des chaussettes et des vestes sans manches, viendront compléter l'offre.

Les coffrets cadeaux, prêts à offrir ou personnalisables, sont disponibles au Beer Shop et sur l'e-boutique, avec livraison à domicile.

HERTENKOP ALS LOGO

Het beroemde hert van Rochehaut prijkt op talrijke producten: T-shirts, petten, glazen, dienbladen en andere accessoires. Naast de eerste kledingcollecties “made in Italy” volgden er in de loop der jaren meer discrete lijnen en een aangepast gamma. Voor 2027 staan er nog meer kleren en accessoires op de planning, zoals sokken en mouwloze vesten.

De geschenkverpakkingen, klaar om meteen cadeau te doen of nog te personaliseren, zijn te koop in de Beer Shop, en via de e-shop ook aan huis leverbaar.





NEW 2026

LES JUS DES VERGERS DE LA BRASSERIE

En partenariat avec le Pressoir des Gourmands, artisan installé à Douzy, la Brasserie propose quatre jus de fruits : pomme, pomme-framboise, pomme-fraise et pomme-griotte. Un échange de proximité puisque les bières de Rochehaut sont également commercialisées chez ce partenaire français.



FRUITSAPPEN UIT DE BOOMGAARD VAN DE BROUWERIJ

Samen met Le Pressoir des Gourmands, een vakman uit Douzy, stelt de Brouwerij vier fruitsappen voor: appel, appel-framboos, appel-aardbei en appel-kers. Een logische uitwisseling, want de bieren van Rochehaut zijn ook te koop bij deze Franse partner.

DES TARTINADES POUR TOUS LES GOÛTS !

La Brasserie a lancé une gamme de tartinades salées associant quatre viandes à ses bières : cerf aux Fruits Rouges, porc à la Brune, veau à l'Ambrée et bœuf Angus à l'Hivern'ale. Présentées en terrines de 190 g, elles accompagnent idéalement les apéritifs. En version sucrée, dix saveurs fruitées sont proposées en collaboration avec le Pressoir des Gourmands : pêche, fraise, framboise, myrtille, mûre, griotte, abricot, poire, rhubarbe et pomme. De quoi se régaler du petit-déjeuner à l'apéritif !





SPREADS NAAR IEDERS SMAAK!

De Brouwerij heeft een gamma gezouten dipsausjes op de markt gebracht, vier combinaties van vlees en bier: hert met de Fruits Rouges, varken met de Brune, lam met de Ambrée en Angus rund met de Hivern'ale. Ze zijn te koop in potjes van 190 g en smaken het best bij het aperitief. Er bestaan ook zoete versies in tien fruitsmaken (nog een samenwerking met Le Pressoir des Gourmands): perzik, aardbei, framboos, bosbes, braambes, kers, abrikoos, peer, rabarber en appel. Zo smult u naar hartenlust van het ontbijt tot aan het aperitief!

DES MUGS, DES PLAIDS, DES EMBALLAGES NEW LOOK...

Le cerf poursuit son aventure avec de nouveaux produits, dont un mug arborant le slogan « Un terroir à boire » et des plaids déclinés en plusieurs coloris. Les emballages en carton des coffrets font également peau neuve pour mettre en valeur les produits de la Brasserie et composer de beaux cadeaux aux couleurs de Rochehaut.





MOKKEN, DEKENTJES, VERPAKKINGEN MET EEN NIEUWE LOOK ...

Ons hert gaat verder op avontuur, in de vorm van nieuwe producten zoals een mok met de slogan "Un terroir à boire" en dekentjes in verschillende kleuren. Ook de kartonverpakkingen van de kistjes krijgen een nieuw jasje, om de producten van de Brouwerij eer aan te doen en om prachtige cadeaus samen te stellen in de kleuren van Rochehaut.

« Le P'tit Parc Loisirs »

Un bon moment en plein air

Plezier in openlucht





En contrebas de la Brasserie, le P'tit Parc Loisirs invite les familles à partager un moment au grand air. Dans un espace sécurisé, une grande plaine de jeux permet aux plus jeunes de courir, grimper, glisser et se dépenser en toute liberté. À quelques pas, une ferme pédagogique en bois les entraîne à la découverte des animaux et de leur quotidien. Petits ânes gris et moutons roux d'Ardenne font partie des pensionnaires. En les voyant de très près, les enfants apprennent à mieux les connaître, à observer leurs comportements et à les approcher en douceur. Selon les moments, ils peuvent même les caresser ou participer à leur nourrissage en compagnie du soigneur. Une expérience à la fois ludique et éducative qui sensibilise au respect des animaux et du vivant. Entre jeux en plein air et rencontres avec les pensionnaires de la ferme, le P'tit Parc Loisirs complète agréablement une journée à Rochehaut. Une halte conviviale pour se retrouver en famille, prendre le temps de découvrir et repartir avec de beaux souvenirs.

Tegenover de Brouwerij is er "Le P'tit Parc Loisirs": plezier voor het hele gezin in de open lucht. *In deze speeltuin kunnen de jongsten in alle veiligheid en vrijheid rennen, klimmen, glijden en zich uitleven. Op loopafstand kunnen ze in de kinderboerderij kennismaken met allerlei dieren en hun leefomstandigheden. Er wonen onder andere grijze ezeltjes en rode Ardense schapen. Zo van dichtbij leren de kinderen de dieren beter kennen, kunnen ze hun gedrag observeren en ze rustig leren benaderen. Wanneer er een verzorger aanwezig is, mogen ze hen soms ook aaien of mee helpen voederen. Een toffe én leerrijke ervaring die de jongsten respect bijbrengt voor dieren en andere levende wezens. Dankzij die speeltuin en ontmoetingen met de boerderijbewoners vormt Le P'tit Parc Loisirs een fijne aanvulling op uw verblijf in Rochehaut. Een gezellige stop voor gezinnen om in alle rust op ontdekking te gaan en mooie herinneringen mee naar huis te nemen.*



Vladimir, Rebecca, Emma (administration@brasseriederochehaut.com) et Malya, responsables du Beer Shop et de l'E Shop

EN PRATIQUE

VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : 24 25

Le Beer Shop

Le P'tit Parc Loisirs

- **LE BEER SHOP DE LA BRASSERIE DE ROCHEHAUT**
- Arnaud et Rebecca Boreux
- Rue du Palis, 85 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 86 03 66 - beershop@brasseriederochehaut.com
- **www.rochehaut-attractions.be • www.beershoprochehaut.com**

brasseriederochehaut *brasseriederochehaut*

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!



Le Parc Animalier
Het Dierenpark

PARC ZOOLOGIQUE AGRÉÉ

Attraction touristique

Un tour du monde en train

Wereldreis per treintje

Sur les hauteurs de la vallée de la Semois, à l'entrée de Rochehaut, le Parc Animalier s'étend sur 40 hectares de forêts et de prairies. Depuis près de 25 ans, il accueille plus de 500 animaux.

Après sept années d'investissements consacrés à la Brasserie, Arnaud souhaite lui donner un nouvel élan : proposer une véritable immersion dans les milieux naturels des différentes régions du monde.





UN VOYAGE DE CONTINENT EN CONTINENT

Le parc se réorganise en grandes zones géographiques, avec des enclos plus vastes, des espèces pouvant cohabiter et des décors adaptés à chaque environnement. Végétation, reliefs et rochers contribuent à recréer l'atmosphère des territoires visités, tout en améliorant le bien-être des animaux.

Dès l'entrée, le sanglier, emblème de la province de Luxembourg, accueille les visiteurs. Le parcours révèle ensuite de nouvelles races de cervidés, dont deux participent à des programmes européens d'élevage et de reproduction.

En Amérique du Sud, lamas, nandous et capybaras partagent un espace adapté, avec un plan d'eau pour ces grands rongeurs venus de Pairi Daiza. Un bâtiment rénové accueillera bientôt un poste d'observation pour les soigneurs d'un jour, qui pourront découvrir les coulisses du parc.



DU FAR WEST AUX TERRES AFRICAINES

En Amérique du Nord, les bisons côtoieront les nouveaux coyotes, dans un décor inspiré des grandes plaines de l'Ouest américain. L'Afrique se distingue par un paysage de sable, de rochers et d'arbres morts, où évoluent dromadaires, moutons du Cameroun, bovins Watusi et autruches.

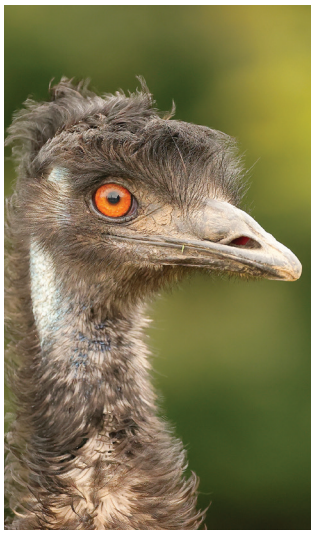
Un espace « préhistorique » présente également des races anciennes évoquant les ancêtres de nos animaux domestiques : les Tarpans pour les chevaux, les aurochs pour les bovins et les Rackas pour les moutons.

UN LABEL « 4 SOLEILS » POUR LE PARC ANIMALIER ET L'AGRI-MUSEE

Le Parc Animalier bénéficie du label touristique « 4 soleils », attribué par le Commissariat général au Tourisme de Wallonie selon une classification officielle de 1 à 5 soleils. Cette distinction récompense la qualité de l'accueil, des infrastructures et des services. L'Agri-Musée, présenté dans les deux pages suivantes, bénéficie lui aussi de ce label.

KWALITEITSLABEL "4 SOLEILS" VOOR HET DIERENPARK EN HET LANDBOUWMUSEUM

Het Dierenpark werd door het Commissariaat-generaal voor toerisme van het Waals Gewest bekroond met 4 "zonnetjes" ("4 soleils"), op een schaal van 1 tot 5 zonnetjes. Dit keurmerk bewijst de uitstekende kwaliteit van onze ontvangst, infrastructuur en service. Ook het Landbouwmuseum, dat op de volgende twee pagina's wordt voorgesteld, draagt dit label.



UNE VISITE QUI PREND DE L'AMPLEUR

Chaque zone raconte désormais une histoire et permet d'observer les animaux dans un environnement pensé pour eux. Les nombreuses naissances témoignent de la vitalité du parc et de l'attention portée à ses pensionnaires. Le petit train électrique silencieux reste le moyen idéal pour découvrir les lieux. Au départ de la Brasserie et de la Taverne, il propose un circuit d'environ 80 minutes à travers le village et le parc. Il accueille jusqu'à 60 passagers et diffuse des commentaires actualisés en français et en néerlandais, à la découverte d'une quarantaine d'espèces d'Ardenne et d'ailleurs.

EEN STEEDS INDRUKWEKKENDER BEZOEK

Elke zone vertelt nu een verhaal en biedt bezoekers de kans om de dieren te observeren in een speciaal voor hen ontworpen decor. Het grote aantal geboortes brengt steeds nieuw leven in het park en getuigt van de zorg die aan de kostgangers wordt besteed. Het stille elektrische treintje blijft het perfecte middel om al dit moois te verkennen. Het vertrekt aan de Brouwerij en de Taverne en brengt u in ongeveer 80 minuten door het dorp en het park. Er is plaats voor maximaal 60 passagiers en u krijgt uitleg in het Frans en het Nederlands, zodat u heel wat bijleert over zo'n veertig soorten uit de Ardennen en daarbuiten.





Het Dierenpark ligt in de heuvels van de Semoisvallei, bij de ingang van het dorp, en is meer dan 40 hectare groot. Het bestaat uit bossen en weides en biedt al bijna 25 jaar onderdak aan meer dan 500 dieren.

Na zeven jaar waarin de focus volledig lag op de Brouwerij, wil Arnaud het park een nieuwe impuls geven: een echte onderdompeling in de natuurlijke landschappen van diverse werelddelen.

REIS VAN CONTINENT NAAR CONTINENT

Het park wordt opnieuw in grote geografische zones verdeeld, met ruimere dierenverblijven, soorten die naast elkaar kunnen leven en een inrichting afgestemd op elke omgeving. Met vegetatie, reliëf en rotsen wordt de sfeer van de regio's in kwestie nagebootst en het welzijn van de dieren verhoogd. Meteen bij de ingang worden bezoekers verwelkomd door het everzwijn, het symbool van de provincie Luxemburg. Vervolgens maakt u kennis met nieuwe hertachtigen, waarvan er twee deel uitmaken van Europese kweek- en voortplantingsprogramma's. In Zuid-Amerika delen lama's, nandoes en capibara's een aangepaste ruimte; zo is er een waterpartij voor de grote knaagdieren uit Pairi Daiza. In een gerenoveerd gebouw komt weldra een uitkijkpost voor de "verzorgers voor één dag", ideaal om een blik achter de schermen te werpen.

VAN HET WILDE WESTEN NAAR AFRIKA

In Noord-Amerika zullen de bizons samenleven met de nieuwe coyotes, in een omgeving geïnspireerd op de grote vlaktes van de Far West. Afrika wordt gekenmerkt door een landschap van zand, rotsen en dode bomen, waar dromedarissen, Kameroenschapen, Watusi-runderen en struisvogels rondstruinen. In "de prehistorie" grazen enkele oude rassen die verwijzen naar de voorouders van onze huisdieren: de tarpan (paard), de oeros (rund) en de Racka (schaap).

NEW 2026 2027

UN DEUXIEME TRAIN ELECTRIQUE

En 2027, un nouveau train électrique remplacera l'ancien modèle thermique. Il complétera le premier train électrique, en service depuis cinq ans et équipé pour accueillir deux fauteuils roulants. Le nouveau disposera lui aussi d'un wagon adapté aux personnes à mobilité réduite. Les billets sont disponibles à la Boutique Ardennaise, au centre du village, et au Beer Shop, à l'entrée de la Brasserie. Plusieurs départs sont proposés chaque jour, toute l'année, sauf en cas de conditions météorologiques extrêmes.



EEN TWEEDE ELEKTRISCH TREINTJE

In 2027 zal een nieuw elektrisch treintje het oude model op fossiele brandstof vervangen. Dit treintje komt er in navolging van het eerste elektrische model, dat al vijf jaar in dienst is en plaats biedt aan twee rolstoelen. Ook het nieuwe exemplaar wordt uitgerust met faciliteiten voor personen met een beperkte mobiliteit. Tickets koopt u in de Ardense boetiek, in het centrum van het dorp, en bij de Beer Shop, aan de ingang van de Brouwerij. Het hele jaar door staan er dag na dag meerdere rondritten gepland, behalve bij extreme weersomstandigheden.

DES CANTONNIERS À 4 PATTES ET AU NEZ TOUT NOIR

Fraîchement arrivés de Suisse, les moutons nez noirs du Valais participent à l'entretien naturel des abords du parc. De véritables petits cantonniers à la laine bien épaisse !



VIERPOTIGE GRASMAAIERS MET EEN PIKZWARTE NEUS

De Walliser zwartneusschapen, onlangs aangekomen uit Zwitserland, helpen bij het natuurlijke onderhoud van het park. Schattig toch, deze "levende grasmaaiers" met hun dikke wollaag!



LES HORAIRES DE DÉPART DU JOUR SONT VISIBLES SUR :

- *Les tableaux en face de la Taverne de Rochehaut (lieu de départ des trains)*
- *Au Beer-Shop de la Brasserie ou dans la Boutique Ardennaise*
- *Par téléphone le matin à partir de 9h30 au +32 61 46 10 09*

WAAR VINDT U DE VERTREKTIJDEN VAN VANDAAG?

- *Op de borden tegenover La Taverne de Rochehaut (vertrekplaats van de treintjes)*
- *In de Beer-Shop van de Brouwerij of in de Ardense boetiek*
- *Bel 's ochtends vanaf 9.30 uur het nummer +32 61 46 10 09*



Romane, Maxime, Maëlle, Brice, Arnaud et Léo

EN PRATIQUE

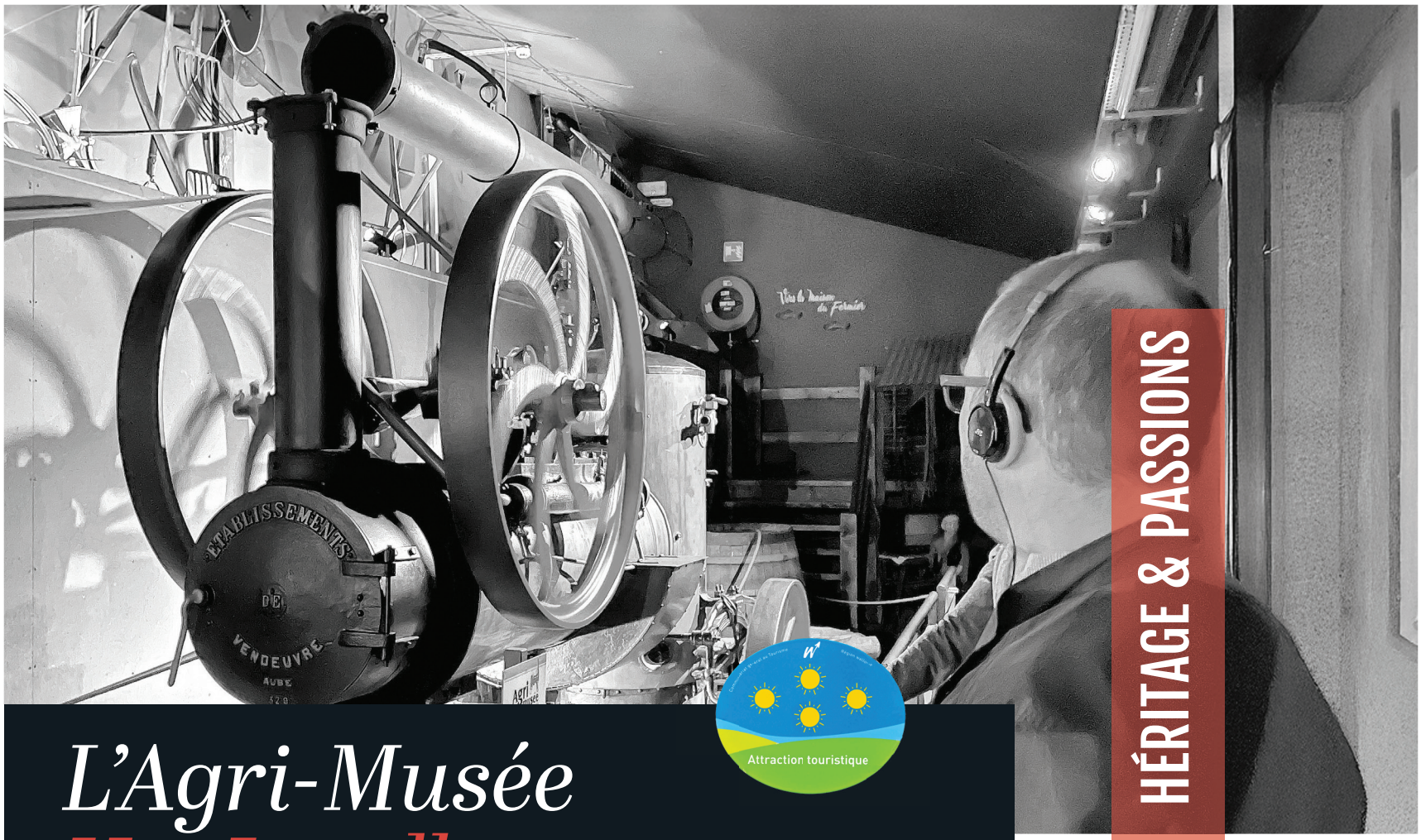
VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : 20

Le Parc Animalier de Rochehaut

- **PARC ANIMALIER DE ROCHEHAUT** - Arnaud et Rebecca Boreux
- Rue du Palis, 85 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 86 03 66 - info@rochehaut-attractions.be
- **www.rochehaut-attractions.be**

parcanimalierdeRochehaut

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!



L'Agri-Musée
Het Landbouwmuseum

Attraction touristique

Un voyage immersif dans la vie rurale d'autrefois

Meeslepende reis door het landelijk leven van toen





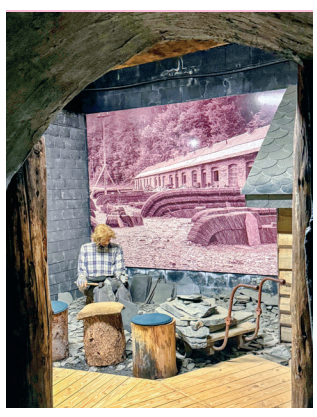
À l'entrée de Rochehaut, près de la Brasserie, l'Agri-Musée fait revivre les métiers, traditions et savoir-faire qui ont façonné la vie rurale ardennaise. Sur plus de 1 600 m² répartis sur trois niveaux, il rassemble plus de 5 000 pièces, dont des machines agricoles anciennes restaurées et encore fonctionnelles.

Grâce aux sons, aux lumières, aux mannequins et aux décors réalistes, une vingtaine de scènes plongent les visiteurs dans le quotidien d'autrefois : agriculture, culture du tabac dans la vallée de la Semois, travail forestier et exploitation des ardoisières. La collection comprend des pièces remarquables, comme un tracteur à vapeur Buffalo Pitts de 1882, une locomobile Vendeuvre de 1907, un tracteur Fordson à roues en fer et une batteuse Massey-Harris de 1899. D'autres modèles emblématiques, signés Hart Parr, Farmall ou John Deere, illustrent l'évolution de la mécanisation agricole. Bien plus qu'une exposition, l'Agri-Musée fait revivre les gestes et les ambiances d'un monde rural exigeant, où le lien à la nature était essentiel. Les plus jeunes découvrent une autre époque, tandis que les aînés retrouvent parfois des souvenirs familiers. La visite peut se prolonger au Parc animalier voisin, qui accueille quelque 500 animaux dans de vastes espaces. Un billet combiné permet de profiter des deux attractions à tarif avantageux.



















Het Landbouwmuseum – aan de rand van Rochehaut, naast de Brouwerij – laat u kennismaken met de ambachten, tradities en vaardigheden die het Ardense plattelandsleven hebben gevormd. Het museum telt drie verdiepingen van in totaal meer dan 1.600 m² en beschikt over meer dan 5.000 stukken, waaronder oude landbouwmachines die werden hersteld en nog steeds werken.

Aan de hand van geluid, licht, poppen en realistische decors brengt een twintigtal scènes de dagelijkse realiteit van toen tot leven: landbouw, tabaksteelt in de Semois-vallei, werk in het bos of in de leisteengroeven … Enkele noemenswaardige stukken zijn een Buffalo Pitts-stoomtractor uit 1882, een Vendeuvre-locomobiel uit 1907, een Fordson-tractor op stalen banden en een Massey-Harris-dorsmachine uit 1899. Andere mythische modellen van Hart Parr, Farmall en John Deere illustreren de evolutie van de landbouwmechanisatie door de jaren heen. Het Landbouwmuseum doet veel meer dan objecten tentoonstellen; het brengt de gebruiken en sfeer tot leven van een veeleisend plattelandsbestaan, waarin de mens nauw verbonden was met de natuur.

Kinderen en jongeren ontdekken een ander tijdperk, terwijl de wat oudere bezoekers soms hun eigen familiegeschiedenis herbeleven.

Tip: ga ook eens langs in het nabijgelegen Dierenpark, met zo'n 500 exemplaren die in ruime verblijven zijn ondergebracht. Met een combiticket bezoekt u beide attracties tegen een voordelig tarief.



LA FÊTE DES ARTISANS ET DES VIEUX MÉTIERS : DES SAVOIR-FAIRE BIEN VIVANTS

Rochehaut a longtemps vibré au rythme de grands rendez-vous populaires, comme la fête de la moisson, lancée par Jean Boreux, le papa de Michel, qui attirait jusqu'à 10 000 personnes, ou le Tractor Pulling. Aujourd'hui, l'Agri-Musée perpétue cet esprit de transmission avec la Fête des artisans et des vieux métiers, organisée chaque 1er mai. Relancée en mai 2025 après les années Covid, cette journée met à l'honneur les savoir-faire régionaux à travers des démonstrations de battage à l'ancienne, la mise en fonctionnement d'une machine à vapeur historique et la présence d'artisans partageant leurs techniques. Des brasseries artisanales complètent ce rendez-vous placé sous le signe du patrimoine, des traditions et de la convivialité. Une belle manière de faire vivre les métiers d'autrefois et de transmettre cet héritage aux générations futures.

FEEST VAN DE AMBACHTEN EN OUDE BEROEPEN: VAKKENNIS VAN TOEN, EN TOCH SPRINGLEVEND

Rochehaut leefde lange tijd op het ritme van de grote volksfeesten, zoals het oogstfeest, een initiatief van Jean Boreux, de vader van Michel, dat tot wel 10.000 bezoekers trok, of de tractorpulling. Nu zet het Landbouwmuseum deze traditie voort met het Feest van de ambachten en oude beroepen, elk jaar op 1 mei. Na de coronajaren kreeg het evenement in mei 2025 een nieuwe boost. Op het programma: demonstraties van traditioneel dorsen, het opstarten van een oude stoommachine, en tientallen lokale ambachtslui die hun passie delen en hun vaardigheden tonen. Ook ambachtelijke brouwerijen mogen niet ontbreken op dit samenzijn dat in het teken staat van erfgoed, tradities en gezelligheid. Een mooie manier om oude ambachten te leren kennen en deze knowhow door te geven aan toekomstige generaties.

- *20 espaces scénarisés*
  20 taferelen
- *1 600 m² d'animations*
  1 600 m² animaties
- *Visite interactive avec audio-guide*
  Interactief bezoek met audiogids
- *Durée : 75 minutes*
  Duur: 75 minuten

PROFITEZ DE NOTRE FORMULE COMBINÉE AVANTAGEUSE « PARC ANIMALIER / AGRI-MUSÉE » !

GENIET VAN ONZE VOORDELIGE COMBOFORMULE "DIERENPARK + LANDBOUWMUSEUM"!



Luc Boreux, Arnaud, Vincent Protin et Francis Henin

EN PRATIQUE

VOIR SUR LE PLAN - BEKIJK OP DE KAART - P06 : **21**

L'Agri-Musée

- **L'AGRI-MUSÉE** - Arnaud et Rebecca Boreux
- Rue du Palis, 85 - B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
- Tel : +32 (0) 61 / 86 03 66 - info@rochehaut-attractions.be
- **www.rochehaut-attractions.be**

parcanimalierdeRochehaut

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!



La ferme et les élevages de Carlsbourg et Cornimont

De boerderij en de veefokkerijen van Carlsbourg en Cornimont

Du champ à l'assiette, le terroir en circuit court

Van veld naar bord: lokale producten via de korte keten

À Rochehaut, agriculture, élevage, brasserie et restauration ne fonctionnent pas en vase clos. Ces activités se complètent dans une logique de proximité et de valorisation des ressources locales. Une vision à long terme portée par Arnaud, qui a développé un véritable écosystème entre ses exploitations agricoles et ses activités touristiques du village.



In Rochehaut staan landbouw, veeteelt, brouwerij en horeca niet op zichzelf. Ze vullen elkaar aan – ook omdat ze vlakbij elkaar liggen – zodat de lokale grondstoffen optimaal benut worden. Dat is ook de langetermijnvisie van Arnaud, die een heus ecosysteem heeft opgebouwd tussen zijn landbouwbedrijven en de toeristische activiteiten in het dorp.



DES ANGUS BIEN DE CHEZ NOUS

Initialement destiné à reprendre le Parc animalier, Arnaud découvre l'exploitation de Martine et Lucien Jacquet à Carlsbourg durant les stages de sa formation agricole. Il décide de reprendre la ferme pour renforcer l'autonomie du parc en fourrages et assurer la pérennité de l'exploitation. Il y développe l'élevage de bovins Black Angus, une race écossaise bien adaptée aux prairies ardennaises. Parti d'une trentaine de bêtes venues du Müllerthal, au Luxembourg, le troupeau compte aujourd'hui environ 200 têtes, dont une partie à Cornimont, à 5 kilomètres de Rochehaut. En plus de l'herbe des prairies d'Ardenne et des fourrages, l'alimentation de ces bovins est aussi constituée des drêches, résidus riches en protéines et sans alcool, issues du brassage des bières.

ANGUS VAN BIJ ONS

Arnaud had het plan opgevat om het Dierenpark over te nemen, tot hij tijdens zijn stage in het kader van zijn landbouwopleiding kennismaakt met het bedrijf van Martine en Lucien Jacquet in Carlsbourg. Hij besluit die boerderij over te nemen om het park zelfvoorzienend te maken voor de veevoeders, en het landbouwbedrijf te laten voortbestaan. In Carlsbourg houdt Arnaud Black Angus-runderen, een Schots ras dat zich thuis voelt op de Ardense weides. Alles begon met een dertigtal dieren uit het Müllerthal in Luxemburg. Vandaag telt de kudde ongeveer 200 stuks, waarvan een deel in Cornimont staan, op 5 kilometer van Rochehaut. Ze eten weidegras en veevoeder, maar ook bierbostel, de eiwitrijke en alcoholvrije reststoffen die overblijven bij het brouwen van bier.

DES PORCS PQA ÉLEVÉS EN PLEIN AIR

Le Parc animalier accueille également quelque 200 porcs par an, élevés en plein air selon le cahier des charges de la coopérative Porcs Qualité Ardenne (PQA). Enclos spacieux, abris confortables et points d'eau leur permettent de profiter d'un environnement adapté, y compris durant les fortes chaleurs. Leur alimentation répond elle aussi à des exigences précises, avec au moins 75 % de céréales. Le bien-être animal et la qualité de la viande vont ici de pair.





UN MILLÉSIME EXCEPTIONNEL POUR LE VIGNOBLE DE ROCHEHAUT

En 2026, le vignoble de Rochehaut a connu une récolte remarquable, avec près de 2 700 litres de jus, contre environ 1 500 litres les années précédentes. La chaleur estivale, associée aux racines profondes de ces vignes de plus de 25 ans, a favorisé la maturation du raisin. L'occasion pour Françoise Boreux, professeur d'œnologie à l'école hôtelière de Bouillon, d'y emmener une quinzaine d'élèves de 5e et 6e. Au programme : découverte des cépages, du terroir et des composants du raisin, avant de passer à la pratique en participant aux vendanges. Une expérience concrète et appréciée des jeunes, clôturée par un repas convivial à la Brasserie et la dégustation d'un vin muté élaboré à partir des raisins récoltés l'année précédente.



GROTE VOLUMES IN DE WIJNGAARD VAN ROCHEHAUT

In 2026 leverde de wijngaard van Rochehaut een opmerkelijke oogst op, met bijna 2.700 liter sap, tegenover ongeveer 1.500 liter in de voorgaande jaren. De zomerse hitte en de diepe wortels van de wijnstokken van meer dan 25 jaar oud hebben de rijping van de druiven bevorderd. Een uitgelezen kans dus voor Françoise Boreux, docent oenologie aan de hotelschool van Bouillon, om langs te komen met een vijftiental leerlingen uit het 5de en 6de jaar. Op het programma: kennismaking met de druivensoorten, het terroir en de bestanddelen van de druif, gevolgd door een praktisch luik, namelijk helpen bij de druivenoogst. De praktijkervaring viel bij de jongeren in de smaak en werd afgesloten met een gezellig etentje in de Brouwerij en de degustatie van een versterkte wijn, gemaakt van druiven van het voorgaande jaar.



DE L'ORGE DES CHAMPS À LA BIÈRE

À Carlsbourg, Arnaud cultive également l'orge destinée à la Brasserie de Rochehaut. Cette céréale essentielle à la fabrication de la bière est ensuite transformée en malt par Dingemans, une malterie familiale belge fondée en 1875 et installée à Stabroek. Cette collaboration privilégie la proximité et la traçabilité, en accord avec la volonté d'Arnaud de travailler avec des matières premières aussi locales que possible. Une démarche fidèle au slogan: « Un terroir à boire ».



VAN GERST OP HET VELD TOT BIER IN DE FLES

In Carlsbourg verbouwt Arnaud ook gerst voor de Brouwerij van Rochehaut. Dit graan, essentieel voor het bierbrouwen, wordt vervolgens tot mout verwerkt door Dingemans, een Belgische familiale mouterij die in 1875 werd opgericht en gevestigd is in Stabroek. Bij deze samenwerking staan nabijheid en traceerbaarheid centraal, wat in lijn ligt met Arnauds streven om met zo lokaal mogelijke grondstoffen te werken. Deze aanpak blijft bovendien trouw aan de slogan: "Bier van hier"!

PQA-VARKENS, GETEELD IN DE BUITENLUCHT

In het Dierenpark verblijven er jaarlijks zo'n 200 varkens die in openlucht zijn gekweekt, overeenkomstig het charter van de coöperatie "Porcs Qualité Ardenne" (PQA). De ruime terreinen, comfortabele onderkomens en drinkplaatsen zijn een geknipte omgeving voor de dieren, ook tijdens extreme hitteperiodes. Hun voeding moet aan specifieke eisen voldoen en moet voor minstens 75% uit granen bestaan. Dierenwelzijn en vleeskwaliteit gaan hier duidelijk samen.



UN CERCLE VERTUEUX, DU CHAMP À L'ASSIETTE

À Rochehaut, chaque activité contribue ainsi à faire fonctionner les autres. La ferme fournit l'orge à la Brasserie. Les viandes sont valorisées au restaurant Angus Grill. De la culture des céréales à la dégustation, cette organisation concrétise une économie circulaire ancrée dans le terroir, où les ressources sont valorisées à plusieurs étapes et les liens entre producteurs, brasseurs et restaurateurs prennent tout leur sens.

EEN DUURZAME CYCLUS VAN VELD TOT BORD

Alle activiteiten in Rochehaut zijn op deze manier met elkaar verbonden. De boerderij levert gerst aan de brouwerij, en het vlees wordt op de kaart gezet in restaurant L'Angus Grill. Van graanteelt tot culinair genot: dit is een toonbeeld van de circulaire economie (stevig geworteld in de streek), waarbij de grondstoffen in verschillende stadia worden benut en er hechte banden ontstaan tussen producent, brouwer en restauranthouder.

BELGIAN BLACK ANGUS by Arnaud Boreux
Elevage de Carlsbourg



Arnaud Boreux avec Martine et Lucien Jacquet à Carlsbourg

• **ARNAUD BOREUX - AGRICULTEUR / ELEVEUR**
• Ferme Jacquet - Rue Emilie-Gardez, 22 - B-6850 Carlsbourg
• Tel : +32 (0) 471 63 01 68 - arnaud.boreux@blackangus.be

À DÉCOUVRIR EN VIDÉO !
BEKIJK DE VIDEO!

Les 6 Chèques-Cadeaux De 6 Cadeaubonnen

LES 6 CHÈQUES-CADEAUX : L'IDEAL POUR FAIRE PLAISIR !



Le succès de la formule des chèques-cadeaux ne se dément pas. Elle comporte de nombreux avantages dont leur validité étalée sur deux ans et donc la possibilité de planifier longtemps à l'avance son séjour à l'Auberge de Rochehaut, dans un des chalets de Rochehaut Cottages Valley ou un des Lodges du Domaine de Waillimont. Mais aussi une journée à Rochehaut Attractions, un délicieux repas au restaurant « Point de Vue » à Rochehaut ou au restaurant « L'Épisode » à Waillimont.

À ROCHEHAUT-SUR-SEMOIS

1



L'AUBERGE® DE ROCHEHAUT

POUR COMMANDER VOTRE "CHÈQUE-CADEAU" *OM UW "CADEAUBON" TE BESTELLEN :*

www.aubergederochehaut.com

LE CHÈQUE-CADEAU SUR MESURE « DÉCOUVERTE DE L'AUBERGE DE ROCHEHAUT »

Ce bon à « consommer » offre la possibilité de déterminer au préalable le montant et les options. Le choix est laissé pour composer, à la carte, une formule de séjours et de repas en fonction des goûts des heureux bénéficiaires de ce cadeau : nombre de nuitées, type de chambre et de repas, ... Ce chèque est utilisable uniquement pour les séjours à l'hôtel et restaurants l'Épi d'Or ou la Taverne de Rochehaut ainsi que dans la Boutique Ardennaise.



CADEAUBON OP MAAT "ONTDEKKINGS-ARRANGEMENT L'AUBERGE DE ROCHEHAUT"

Met deze voucher kunt u het bedrag en de opties vooraf zelf kiezen. U kunt à la carte een verblijfs- en eetformule samenstellen naargelang de wensen van de gelukkigen die dit cadeau zullen ontvangen: aantal nachten, type kamer en maaltijden, ... De bon is alleen geldig voor een verblijf in het hotel, in de restaurants L'Épi d'Or of La Taverne de Rochehaut, en in de Ardense boetiek.

2



POINT DE VUE RESTO • BISTRO TERRE ET MER

POUR COMMANDER VOTRE "CHÈQUE-CADEAU" *OM UW "CADEAUBON" TE BESTELLEN :*

www.pointdevue-rochehaut.com

LE CHÈQUE-CADEAU SUR MESURE « DÉCOUVERTE DU RESTO-BISTRO, POINT DE VUE » À ROCHEHAUT

Le chèque-cadeau a tout pour ravir les gastronomes. Là encore, il s'agit d'une formule « sur mesure » avec un montant à déterminer. Pas de logement dans cet établissement mais un choix très large de repas, du burger au ... homard, voire le burger au homard ! Et une gamme de boissons à même de satisfaire les plus exigeants.



CADEAUBON OP MAAT "ONTDEK RESTO-BISTRO POINT DE VUE", IN ROCHEHAUT

Deze cadeaubon brengt elke fijnproever in verrukking. Ook hier gaat het om een formule "à la carte" met een vrij te bepalen bedrag. Dit etablissement biedt geen logies, maar wel een waaier aan allerhande lekkernijen : van burgers tot kreeft ... en zelfs kreeftenburgers! Daarnaast zijn er tal van dranken verkrijgbaar naar ieders smaak.

3



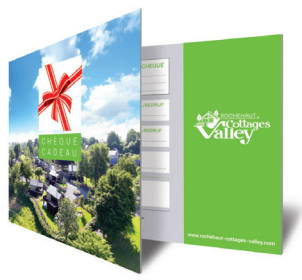
ROCHEHAUT® Cottages Valley

POUR COMMANDER VOTRE "CHÈQUE-CADEAU" *OM UW "CADEAUBON" TE BESTELLEN :*

www.rochehaut-cottages-valley.com

LE CHÈQUE-CADEAU SUR MESURE « ROCHEHAUT COTTAGES VALLEY » À ROCHEHAUT

Les nouveaux cottages de « Rochehaut Cottages Valley » ont tout pour plaire avec leur capacité de 2 ou de 4 à 10 personnes dans les 8 chalets actuels complètement rénovés. Offrir un séjour dans ce domaine boisé proche du centre du village, c'est la garantie de procurer un immense plaisir.



CADEAUBON OP MAAT « ROCHEHAUT COTTAGES VALLEY » IN ROCHEHAUT

De nieuwe vakantiewoningen van Rochehaut Cottages Valley hebben alles in huis voor een geslaagde vakantie. De huidige acht volledig gerenoveerde chalets zijn geschikt voor 4 tot 10 personen en vanaf 2026 zijn er ook chalets voor 2 personen. Een verblijf in deze bosrijke omgeving vlak bij het dorpscentrum staat garant voor fijne momenten. Van een geslaagd cadeau gesproken!



6 CADEAUBONNEN: IDEAAL OM TE GEVEN EN TE KRIJGEN!

De cadeaubonnen blijven een schot in de roos. Handig: de talrijke voordelen zijn twee jaar geldig. Zo kunt u ruim van tevoren uw verblijf inplannen, in L'Auberge de Rochehaut, in een chalet van Rochehaut Cottages Valley of in een vakantiewoning op het Domaine de Waillimont. Andere opties: beleef een fantastische dag in Rochehaut Attractions of geniet van een heerlijke maaltijd in onze restaurants "Le Point de Vue" in Rochehaut of "L'Épisode" in Waillimont.



AU DOMAINE DE WAILLIMONT

4



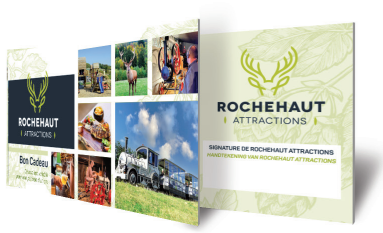
ROCHEHAUT ATTRACTIONS

POUR COMMANDER VOTRE "CHÈQUE-CADEAU"
OM UW "CADEAUBON" TE BESTELLEN :

www.rochehaut-attractions.be

LE CHÈQUE-CADEAU SUR MESURE « ROCHEHAUT ATTRACTIONS » À ROCHEHAUT

Envie d'offrir un cadeau pas comme les autres ? Le chèque-cadeau « Rochehaut Attractions » a tout d'une excellente idée ! Il offre de passer une journée sur le site en profitant de ses diverses activités : brasserie, restaurant, Agri-Musée, parc animalier et beer-shop. Renseignements au 061 86 03 66.



CADEAUBON OP MAAT « ROCHEHAUT ATTRACTIONS » IN ROCHEHAUT

Bent u op zoek naar een origineel cadeau dat er echt uitspringt? Dan is de cadeaubon "Rochehaut Attractions" ideaal! De gelukkige kan een dagje bij ons doorbrengen en van de verschillende activiteiten genieten: brouwerij, restaurant, Landbouwmuseum, Dierenpark en Beer Shop. Meer weten? Bel ons op +32 61 86 03 66.

5



LES LODGES DE LA Vierre
DOMAINE DE WAILLIMONT

POUR COMMANDER VOTRE "CHÈQUE-CADEAU"
OM UW "CADEAUBON" TE BESTELLEN :

www.leslodgesdelavierre.com

LE CHÈQUE-CADEAU SUR MESURE « LES LODGES DE LA VIERRE », AU DOMAINE DE WAILLIMONT

Ce chèque-cadeau « Les Lodges de la Vierre » donne la possibilité de faire plaisir à vos proches, en offrant un séjour en lodges au Domaine de Waillimont. La formule propose du « sur mesure » dont le montant est à déterminer en fonction du type de lodge et du nombre de nuitées. L'idéal pour offrir un séjour sous le signe de la détente et du bien-être dans un site exceptionnel !



CADEAUBON OP MAAT "VAKANTIE-WONINGEN LODGES DE LA VIERRE" OP HET DOMAINE DE WAILLIMONT

Met de cadeaubon "Vakantiewoningen Lodges de la Vierre" doet u familie en vrienden een groot plezier: ze kunnen immers genieten van een heerlijk verblijf in een vakantiewoning op het Domaine de Waillimont. Deze cadeaubon is op maat, wat betekent dat het bedrag afhangt van het type vakantiewoning en het aantal overnachtingen. Ideaal voor een verblijf vol ontspanning en gezelligheid in een bijzondere omgeving!

6



L'ÉPISODE RESTAURANT DE SAISON

POUR COMMANDER VOTRE "CHÈQUE-CADEAU"
OM UW "CADEAUBON" TE BESTELLEN :

www.lepisode.be

LE CHÈQUE-CADEAU SUR MESURE « DÉCOUVERTE DE L'ÉPISODE », LE RESTAURANT AU DOMAINE DE WAILLIMONT

Le chèque-cadeau « Découverte de L'Épisode » offre la possibilité de faire plaisir à vos proches, au restaurant du Domaine de Waillimont. Ce chèque-cadeau propose du « sur mesure ». Le montant et les options sont à déterminer pour composer, à la carte, une formule de repas en fonction des préférences des heureux bénéficiaires de ce joli cadeau... « de très bon goût » et toujours apprécié !



CADEAUBON OP MAAT "ONTDEK L'ÉPISODE", HET RESTAURANT VAN HET DOMAINE DE WAILLIMONT

Met de cadeaubon "Ontdek L'Épisode" doet u familie en vrienden een groot plezier: ze kunnen immers heerlijk genieten in het restaurant van het Domaine de Waillimont. Deze cadeaubon is op maat. Dat betekent dat u het bedrag en de mogelijkheden zelf kiest: à la carte, een eetformule ... Alles hangt af van de wensen van de gelukkigen die dit mooie cadeau zullen ontvangen (dat altijd in de smaak valt!).



www.aubergederochehaut.com

HÔTELS
RESTAURANTS
BOUTIQUE ARDENNAISE
SALLES DE SÉMINAIRES
ROCHEHAUT-ATTRACTIONS
GÎTES DE ROCHEHAUT
ROCHEHAUT COTTAGES VALLEY
LODGES DE LA VIERRE
APPART'HOTELS

L'AUBERGE®
DE ROCHEHAUT

Auberge de Rochehaut S.A.
Famille Patricia et Michel Boreux,
Eloïse et Benoit, Arnaud et Rebecca,
Jordan et Gaëlle
Rue de la Cense, 12
B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
Tel : 00 32 (0)61/46 10 00
contact@aubergederochehaut.com



Auberge de Rochehaut S.A.

ÉPI D'OR - TAVERNE - HÔTELS - BOUTIQUE - SÉMINAIRES

Famille Patricia et Michel Boreux-Barthélemy

Rue de la Cense, 12
B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
Tel : 00 32 (0)61/46 10 00



Point de Vue S.R.L.

RESTAURANT - GÎTES

Benoit et Eloïse Bauduin-Boreux

Route de Alle, 3
B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
Tel : 00 32 (0)61/46 40 19



Rochehaut Attractions S.A.

ANGUS GRILL - BRASSERIE - PARC ANIMALIER - MUSÉE

Arnaud et Rebecca Boreux-Meyer

Chemin de la Hastrelle, 6
B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
Tel : 00 32 (0)61/86 03 66

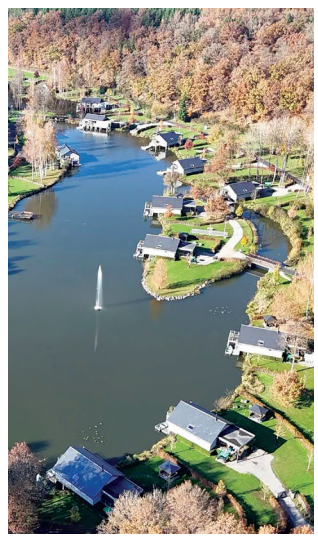


Episode S.A.

RESTAURANT L'EPISODE - APPART'HÔTELS

Jordan et Gaëlle Boreux-Dedeurwaerder

Rue de la Cense, 12
B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
Tel : 00 32 (0)61/86 08 04



Rochehaut Cottages Valley S.A

COTTAGES - CHALETS

Famille Patricia et Michel Boreux-Barthélemy

Rue de la Cense, 12
B-6830 Rochehaut s/Semois (Bouillon)
Tel : 00 32 (0)61/46 10 00



graphicrea.be Bastogne +32(0)61 21 79 70

Éditeurs responsables : Michel et Patricia BOREUX, Auberge de Rochehaut SA - Rue de la Cense, 12 - B 6830 Rochehaut - Tél. (32)61/46 10 00

Graphisme et réalisation : GRAPHICREA s.r.l. Chaussée d'Arlon, 15 - B 6600 Bastogne Tél. (32)61/21 79 70 - www.graphicrea.be

© Photos : P. WILLEMS - F. POLINARD - C. JADOT - ©EQUINOXLIGHTPHOTO.COM - R. COLLE - FULL SIZE - C. PLATTEAU - SCHEVENELS - K. VEGELS - S. LUTGEN - J. JEANMART - L. COLLOT - CBAMI/DB CREATION - M. HUYLEBROECK - J. SWIJSEN - JM LECOMTE - M. ANDRIN_CEFA NORD LUXEMBOURG - RSI BOUILLON - R. FRANCK - A. NICOLAS

Remarque : L'éditeur responsable se réserve l'autorisation d'une reproduction totale, ou partielle, des textes et illustrations publiés dans cette édition 2027 de la Gazette de l'Auberge. Toute demande de reproduction doit être formulée auprès de Patricia et Michel Boreux à l'adresse ci-contre.

La Famille Boreux remercie chaleureusement tous les partenaires de l'Auberge de Rochehaut pour leur collaboration, non seulement à la réalisation de cet ouvrage, mais encore pour la qualité de la relation et la confiance établies au fil des ans.
Toute l'équipe recommande vivement ces entreprises et sociétés.