

LE THILLOT

Le savoir-faire local mis en avant avec des artistes bien sympas



Art et produits culinaires, Ingrid Van Thiel allie les deux avec talent.

Avec l'Office de tourisme, les visites du savoir-faire local continuent leur bonhomme de chemin. Ingrid Van Thiel propose de découvrir sa ferme "fruits d'altitude", située sur les hauteurs du chemin des Boudières, tout près de la chapelle des Vés.

"En hiver, je ne peux pas montrer grand chose des petits fruits et des cultures. J'ai prévu, pour les visiteurs, une grande vitre qui permet de voir la fabrication au laboratoire."

Elle réalise là, des confitures, gelées, sirops... Ingrid peut, lors des visites, donner des explications en français comme en néerlandais. Elle manie tout aussi bien la fabrication de produits de consommation que l'art. Avec les courges, elle fabrique de merveilleux objets, surtout des animaux (souvenir à lunettes) et son amour pour les citrouilles, aidé d'un incontestable talent, lui fait réaliser des merveilles.

Pour les visiteurs, elle a aussi prévu des jeux très faciles. La visite sera convaincante et la dernière des vacances est prévue pour vendredi à 17 h.

A la ferme Marchal, à la chapelle des Vés, les amoureux de la nature peuvent approcher les animaux le soir à 17 h 30 (sauf le samedi et le dimanche). La production est faite de fromage de chèvre, de munster, de bargkass. A la boucherie Lambert-Formet, les gourmets peuvent découvrir le fumoir qui permet de réaliser les bons produits le vendredi soir de 17 h.

Bernard Aubry propose la visite de son atelier du Ménil, tous les après-midi et les touristes peuvent découvrir la fabrication d'un jouet en bois, spécialité de l'artisan guédon. L'été prochain, l'expérience sera, bien entendu, renouvelée.