



SOIRON

L'esprit Renaissance



Christian Collet - la Photo postale

Refuge verdoyant de bosquets, vergers et herbages, au creux d'une vallée arrosée par l'eau claire du Bola, Soiron, blotti dans l'entité de Pepinster en province de Liège, est discret mais ne se laisse pas oublier pour autant. Point de noms de rue pour vous guider, juste des lieux qui dévoilent, à travers ses jolies ruelles, un habitat de style renaissant mosan des XVII^e et XVIII^e siècles. Le centre est dominé par l'église Saint-Roch, tout à fait démesurée pour l'endroit ! C'est qu'il a fallu la reconstruire autour d'un maître-autel hors normes : celui de l'Abbaye cistercienne de Boneffe. Remarquables aussi sont le cimetière, l'ancien

presbytère et les deux châteaux. Celui de Soiron, reconstruit en 1723 dans un style Louis XV par le baron de Woelmont, et celui de Sclassin datant de 1587. Il porte le nom de la veuve de son premier propriétaire.

Des croix, des potales, un lavoir, une brasserie banale contribuent à accentuer le pittoresque du village. Un étrange bâtiment retiendra toute votre attention. Tout en hauteur, percé de 160 trous, ce séchoir est le témoin d'une activité révolue : celle de la culture du chardon à foulon (plante utilisée dans l'industrie lainière).

www.beauxvillages.be



Lafarques

OÙ LOGER ?

Un hôtel charmant

À quelques encablures de Soiron, l'hôtel Lafarques accueille les voyageurs dans une ambiance qui se situe entre la maison d'hôtes et le petit hôtel de charme. En tout, huit chambres et suites junior au style classique et soigné ont été aménagées dans une somptueuse bâtisse à colombage, située au milieu d'un écrin de verdure appelé Domaine des Douys. L'adresse est un point de départ bien choisi pour visiter la région et participer aux événements locaux.

Lafarques

Chemin des Douys 20, Goffontaine - 087 84 01 77 - www.lafarques.be



Vieux Soiron

OÙ MANGER ?

Produits du terroir

Le cadre est typique, l'ambiance chaleureuse. Au Vieux Soiron, on mange des spécialités du terroir et de saison proposés par Jacques et Danielle. La carte est courte, mais évolue selon les périodes de l'année. Deux menus quatre services sont proposés : celui du mois et celui de saison. Ils sont accompagnés d'une carte d'une soixantaine de vins que les restaurateurs achètent directement à la propriété des viticulteurs. Le lieu est ouvert les week-ends et jours fériés, et mieux vaut réserver.

Vieux Soiron

Rue du Centre 51, Soiron - 087 46 03 55 - www.vieuxsoiron.be

À voir ou à faire...



Soiron sur scène

En août, les artistes descendent en rue

Festival de rue à caractère champêtre et artisanal, *Soiron sur scène* a été mis sur pied en 2008. Depuis, chaque année vers la mi-août, artistes et public se retrouvent dans les rues du village pour un après-midi de fête et de spectacles en tout genre. L'an dernier, près de 3 000 visiteurs se sont pressés à Soiron pour assister aux animations, dans une ambiance conviviale.

www.rubiscube.be

À DÉGUSTER

Une bière au plaisir double

La Bière de Soiron a été créée par les Amis du ban de Soiron à l'occasion du millénaire du village en 2005. Brassée à l'abbaye du Val-Dieu, elle est légèrement ambrée et titre à 6 %. « Cette bière a la particularité de procurer un double plaisir, indique René Debantierlé, membre de l'association.

Quand on la boit d'abord, puis quand on l'avale, un parfum remonte dans le nez. Elle a beaucoup de caractère. » L'étiquette, elle, reprend l'affiche conçue par l'illustrateur René Hausman à l'occasion du millénaire. La Bière de Soiron peut être dégustée lors de grands événements comme *Soiron sur scène*, et lors de manifestations organisées par les Amis du ban de Soiron.

087 46 90 61



Maison du tourisme du pays de Vesdre