

Une bouffée de campagne dans un gîte de luxe

Le dernier projet d'André Magerotte

Connu partout en Belgique pour les produits de sa boucherie, André Magerotte a décidé de diversifier ses activités. Il vient de transformer un ancien hangar de la ferme qu'il exploite en gîte de luxe pouvant accueillir quatre personnes. L'endroit est très plaisant et décoré avec goût. Visite guidée.

« La hotte de la cuisine vient d'être installée. On va pouvoir faire le grand nettoyage avant l'arrivée des premiers locataires. » Patron de l'entreprise Magerotte, spécialisée dans la production de produits de boucherie, André Magerotte a voulu diversifier ses activités.

Il vient de transformer un ancien hangar de la ferme qu'il exploite en gîte de luxe. Ce dernier peut accueillir quatre personnes. Les week-ends uniquement. « Mais ceux qui le souhaitent peuvent rester gratuitement jusqu'à lundi soir », précise le patron.

Le cadre est très plaisant. Le gîte est situé un peu en retrait du village. Une petite voiture de golf mise à la disposition des clients

leur permet de s'y rendre pour faire leurs courses. Ils pourront également s'y procurer gratuitement le journal du jour à la librairie.

À l'intérieur, la décoration est chaleureuse. Chacune des deux chambres dispose d'une salle de bain. « Et nous fournissons le

leur sera fourni.

André Magerotte travaille aussi avec des partenaires locaux. Le nettoyage du lieu est réalisé par un militaire à la retraite de la région. Les superbes photos qui ornent les murs des différentes pièces ont été prises par Philippe Moës, photographe naturaliste réputé de la localité.

Les produits de bain (savons, produits de douche...) sont également fabriqués par une habitante du village.

Les locataires peuvent en outre profiter des vélos électriques mis gratuitement à leur disposition. Le gîte dispose également d'un terrain de pétanque, d'un terrain de croquet - « aux normes internationales » -, et d'une cabane aménagée pour y organiser des barbecues.

Pour ceux qui aiment les chevaux, quatre boxes sont mis à leur disposition.

Si le succès est au rendez-vous, André Magerotte n'exclut pas de construire un deuxième gîte. « Ce dernier sera toutefois plus « routard » pour un public encore plus en phase avec la nature. » ■

N.H.N



1. Une voiture de golf permet aux pensionnaires de se rendre jusqu'au village tout proche pour y faire leurs courses. À la librairie, ils pourront retirer un exemplaire gratuit de leur journal favori. 2. Chaque chambre dispose d'une salle de bain. 3. André Magerotte à côté de la cheminée au gaz. ■

DR ET N.H.N

EN 2015

Une cidrerie dans l'ancien abattoir

Pour faire de l'ombre aux porcs, l'entreprise Magerotte a planté des pommiers dans ses prairies, voici quelques années.

« Au début, on ne faisait rien avec les pommes, les cochons en mangent une partie... Mais lors d'une saison particulièrement fertile, nous avons décidé de récolter les fruits, explique André Magerotte, le patron. Avec les 1.200 kilos rassemblés, nous avons pu presser 800 litres de jus que nous avons vendus. Nous avons alors réfléchi à la manière de valoriser au mieux ce produit. »

En 2015, l'entreprise Magerotte va concrétiser le fruit de sa réflexion en

aménageant une cidrerie dans une partie de l'ancien abattoir pas encore utilisée.

« Avec les fruits récoltés, nous produirons désormais du cidre, du vin de pomme, de la gelée... et un tout nouveau produit que nous sommes en train de finaliser et que nous présenterons en temps voulu. Pour ce projet, je me suis associé avec un connaisseur; développe encore André Magerotte. Tous ces produits seront vendus à la boucherie, bien sûr, mais ils seront diffusés également dans un périmètre plus large. » ■

N.H.N

LA LOCATION

Le gîte ne peut être loué que le week-end. Mais les locataires peuvent, s'ils le souhaitent rester jusqu'au lundi soir pour le même prix.

★459

» En basse saison, la location du gîte revient à 450/euros par week-end.

★679

» En haute saison, la location du gîte revient à 600/euros par week-end.

On peut louer le gîte en contactant la boucherie Magerotte (084/21.06.29) ou via l'agence Ardenne-Etape. Le site du gîte : <http://www.magerotte-lodge.be>. ■