



Du miel et des abeilles ... le dimanche 25 août 2024



Nous y sommes bientôt ... comme les dernières années, Dimitri et moi nous nous faisons un plaisir d'organiser pour nos amis Citroënistes, une balade que nous espérons aussi instructive que divertissante et bucolique.

« Du miel et des abeilles » est le thème de la sortie ... ah bon ? vous questionnez-vous alors que nous avons annoncé « De la biquette au fromage » ??? Hé hééééé ... changement de programme ! Nos oreilles s'étant un peu perdues parmi les conversations, nous avons appris que pas mal de membres ne sont pas amateurs de fromage de chèvre. Soucieux d'essayer de faire plaisir à tous les participants, notre réflexion nous a amenés à chercher une autre formule. C'est ainsi que nous avons découvert l'existence d'un petit musée local : celui du miel.

Le musée du miel de Lobbes est le fruit d'un investissement intensif de la part de bénévoles uniquement, passionnés de l'abeille et de la nature. Apiculteur ou non, chacun s'investit à la mesure de ses moyens afin d'offrir au public un espace de découverte de l'abeille.

Voici quelques exemples de ce que l'on peut apprendre au musée du miel:

- comment vit l'abeille et la colonie ?
- comment fait-on du miel ?
- quelles sont les différentes ruches existantes ?
- et les autres produits de la ruche, comment les récolte-t-on ?

L'approche choisie par le musée se veut didactique et très concrète. Et quoi de plus concret que l'observation de la vie des abeilles à travers une ruche totalement vitrée ?

L'élément pratique pour couronner le tout est la proximité immédiate du restaurant qui nous accueillera pour nous redonner des forces. Un seul parking ... 2 destinations !

C'est au Relais de la Haute Sambre que nous irons nous rassasier. Le bâtiment est plutôt quelconque mais une fois à hauteur de la salle du restaurant, c'est une jolie vue champêtre qui est offerte aux convives. Depuis 1976, le Relais de la Haute Sambre propose des emplois agréables et durables à des personnes handicapées, dans une ambiance de respect et de bonne humeur. L'établissement suit les mêmes règles que ses collègues des entreprises "classiques", mais avec une dimension éthique, professionnelle et respectueuse qui fait toute la différence. Les cuisiniers proposent une carte réduite de plats préparés maison avec des produits frais et de saison.

Vous voilà donc prêts à nous rejoindre pour cette journée ? Ah oui ... nous avons aussi mis tout en œuvre pour vous proposer tout cela à un prix démocratique.

Nous vous invitons à découvrir le programme et les modalités ci-dessous.

- 10h : petit-déjeuner « Au Sloopy » - Chaussée de Charleroi 20 à 1471 Genappe.
Sam et Pascal vous serviront, comme de coutume, une assiette salée/sucrée composée d'1 pistolet jambon beurre, d'1 viennoiserie, d'1 yaourt, le tout accompagné de café, jus d'orange ou eau.
- 11h : départ pour une première étape qui nous mènera à Lobbes par un itinéraire que nous avons tenté de rendre le plus sympathique possible. Une fois dans la région de destination, nous parcourons une grande boucle pour découvrir la campagne locale, à proximité de la Sambre.
- Peu avant 13h, nous stationnerons nos voitures sur le parking attenant au restaurant et au musée où nous vous guiderons à votre arrivée.
- 13h : lunch à l'hôtel-restaurant le « Relais de la Haute Sambre » - Rue de la Font Pépin 12 à 6540 Thuin (Lobbes) où nous attendront :
 - 1 verre de bulles (Prosecco ou Cava) et une mise en bouche
 - le choix entre :
 1. vol au vent avec croquettes
 2. boulettes sauce tomate avec purée
 3. hamburger de poulet mariné avec frites
 4. hamburger de bœuf avec frites
- 15h : visite guidée du musée du miel - Rue de la Font Pépin 12 à 6540 Lobbes suivie sur place d'un café avec un morceau de cake fait maison (miel ou chocolat).

Le tarif pour la journée comprend le petit déjeuner, le repas de midi (hors boissons) et la visite guidée : 39 € par participant.

Merci de bien vouloir préciser le choix de votre plat (1, 2, 3 ou 4) et de nous faire savoir si vous êtes allergique à certains aliments.

Inscription et paiement avant le 14 août à l'adresse citroendspassion@gmail.com

Compte bancaire au nom de Nicole Cassiman : BE13950126682739

Communication : Sortie musée du miel + le nom des participants

