

**La Meuse (éd. Verviers)**

Date : 20/11/2017

Page : 11

Periodicity : Daily

Journalist : Bastin, Yves

Circulation : 5700

Audience : 0

Size : 351 cm<sup>2</sup>

FOURONS - LA PREMIÈRE PISCICULTURE DE BELGIQUE

# 3,9 millions pour la commanderie

## Un superbe domaine, qui englobe la plus vieille pisciculture du pays

**L**a société Sotheby's reality met en vente la Commanderie de Fouron-Saint-Pierre : un château prestigieux trônant sur 12 hectares, avec 17 étangs qui constituent la plus ancienne pisciculture du pays.

La commanderie de Fouron-Saint-Pierre est mise en vente par Sotheby's, via sa filiale immobilière établie en Belgique. Un bien peu commun qui est proposé pour 3,9 millions d'€. La propriété comprend un château de 1.400 m<sup>2</sup> trônant sur plus de 12 hectares, où sont disséminés divers bâtiments d'une surface totale de quelque 1.500 m<sup>2</sup>.

Particularité du site : c'est ici que la Voer prend sa source puis s'écoule d'étang en étang. « *Il y a un débit énorme et une eau très pure* », explique Dirk Hoebrechts, de Sotheby's Realty.

### 17 PLANS D'EAU

C'est ici qu'on trouve la plus ancienne pisciculture du pays. Elle couvre pas moins de 3 hectares répartis sur 17 plans d'eau. L'aquaculture a débuté ici en 1705, indique Vincent Baltus, qui loue ces étangs. C'est ici que l'on reproduisait la truite autochtone, la fario, moins prolifique que l'américaine arc-en-ciel, pour repeupler les cours d'eau d'Ardenne. Cette activité a débuté en 1885. On amenait alors les alevins dans des

seaux jusqu'à la gare d'Aubel pour qu'ils aillent couler des jours heureux dans les rivières ardennaises. Désormais, Vincent Baltus continue à reproduire des farios, mais aussi des arc-en-ciel, ainsi que des saumons de fontaine (importés dans les années 1930 de Californie) ainsi que des esturgeons. Cette pisciculture reste cependant de taille relativement modeste par rapport à certains géants étrangers : on n'y produit qu'une vingtaine de tonnes de truites l'an, pour 250 pour l'ensemble du pays. Une paille par rapport à 3.000 tonnes importées vivantes chaque année, principalement du Nord de la France.

Mais cette production locale plaît aux clients fréquentant le restaurant adjacent et à une clientèle de plus en plus orientée vers le circuit court de qualité. Une pisciculture qui fournit de l'emploi à sept personnes. Mais l'effectif, avec le restaurant, grossit en été, durant les vacances.

Du domaine de la commanderie dépend aussi une ferme, toujours en exploitation. Bref, un site vivant, à plus d'un titre. Un propriétaire fortuné pourrait y garder des chevaux, sans que le site soit particulièrement adapté à l'élevage de pur-sang destinés aux compétitions de haut vol. Sans quoi, la commanderie séduirait certainement des amateurs fortunés, nombreux à chercher de belles et vastes propriétés où ils pourront



Le somptueux château de la Commanderie. © Sotheby's

élever leurs champions.

Mais pour cela, il faut des étendues plus vastes encore et des terrains moins vallonnés. Et puis, la commanderie a les désavantages de ses grandes qualités. Il s'agit de bâtiments superbes et classés. Dès lors, difficile d'envisager de créer par exemple une piste d'entraînement d'au moins 50 mètres sur 25 sous toit.

### DES RELIGIEUX MILITAIRES

Reste la qualité patrimoniale de la propriété, d'autant plus prestigieuse qu'il s'agissait d'une ancienne commanderie de l'Ordre

teutonique, des moines, qui garda cette vocation à la fois religieuse et militaire et releva du Saint empire de la Nation germanique, de sa fondation au 13<sup>e</sup> siècle à 1798, quand le domaine a été vendu après la révolution française. Le domaine passera alors de famille fortunée en famille fortunée, ver-viétoises pour les deux premières. La plupart des bâtiments remontent au début du 17<sup>e</sup> siècle, mais certaines parties ont subi des modifications dans les siècles suivants. Quoi qu'il en soit, l'ensemble a fière allure. ●

YVES BASTIN