

CASTELLISSIM

LE MAGAZINE

n° 8



Maisons de famille

Château du Blanc Buisson

Château-ferme de Kerckhem

Renaissances

Châteaux de Meung-sur-Loire et de la Faye

Maison de famille



Le château-ferme de Kerckhem, un retour aux valeurs simples

Située dans le Limbourg belge, cette ancienne ferme féodale est devenue un lieu conjuguant gastronomie locale, dépaysement et retour à la nature.

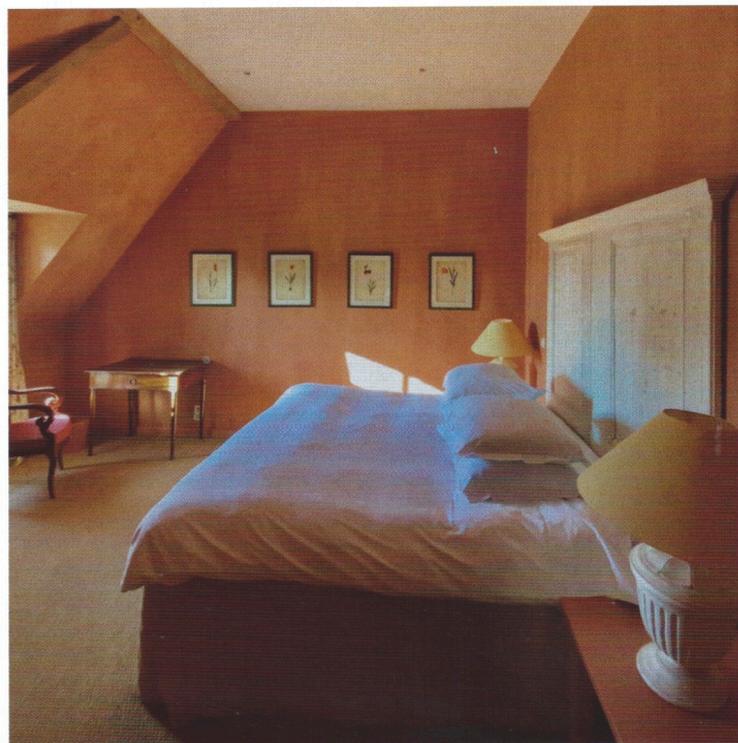
Nous avons rencontré Monsieur Nanne Feldhaus van Ham dont les parents ont rénové le château-ferme de Kerckhem et y ont développé des activités leur permettant de vivre et travailler en famille dans ce havre de paix.

Le bâtiment dont nous nous occupons a été construit en 1648 sur les fondations d'une ferme datant des années 1230-1300. C'est la ferme qui alimentait le château voisin, le château de Wijer. En hiver, environ quarante personnes travaillaient la terre et vivaient à la ferme. En été, ils étaient environ quatre-vingt. En 1648, elle a été reconstruite par Arnold de Kerckhem, dont les armoiries se trouvent toujours au-dessus de la porte d'entrée de la ferme et du château. La ferme a changé de mains plusieurs fois au cours des siècles. Dans les années 1900, la ferme et les terres environnantes ont été achetées par la famille Kumpen. Ils y ont extrait de l'argile pour fabriquer des tuyaux d'égout. La ferme n'était plus habitée depuis vingt-huit ans lorsque mes parents (Tessa et Erik Feldhaus van Ham) l'ont achetée durant l'hiver 1996 et y ont emménagé avec leurs jeunes enfants, Monty et moi, en janvier 1997.



Vous proposez différents séjours thématiques (culinaire, golf, cyclisme, randonnées...). Quels sont ces concepts ?

Lorsque nos hôtes viennent, nous voulons qu'ils se sentent complètement pris en charge. Pour cette raison, nous avons créé des formules spécifiques qu'ils peuvent réserver afin que nous puissions répondre encore mieux à leurs désirs. Une piste cyclable passe devant notre maison, c'est donc un bon point de départ. Notre région est un endroit idéal pour se promener et, depuis la maison, vous pouvez trouver différents types de randonnée qui correspondent à vos souhaits.



Cette propriété est votre lieu de travail et de vie familiale. Comment vous organisez-vous ?

La vie ici n'est jamais ennuyeuse. Nous avons une réunion de famille une fois par semaine pour parler des projets et des réalisations. Heureusement, nous avons trois chefs cuisiniers parmi nous, ce qui nous permet d'échanger les rôles le soir lorsque nous servons les invités. Certains soirs, Lucie, ma compagne, peut cuisiner et je sers. Le soir suivant, c'est mon père qui sert les plats cuisinés par ma mère.

Tout le monde doit être capable de faire un peu de tout, et c'est ce qui rend la vie dans un endroit comme celui-ci amusante. Le travail ne s'arrête jamais, et en même temps, nous voyons les résultats.



Depuis 1997, vous avez conçu des jardins, vergers...

Nous avons créé plusieurs jardins au fil des ans. Certains ont disparu, d'autres ont changé et la plupart sont restés, heureusement. Le jardin de fleurs de ma mère est l'un des plus importants car il lui fournit les fleurs coupées qu'elle utilise pour les bouquets dans toute la maison. A côté, nous avons une roseraie qui est un endroit idéal pour se détendre et où l'on coupe également des fleurs. Nous avons également notre potager. Nous y cultivons les légumes que nous utilisons dans la cuisine. Un peu plus loin, nous avons un jardin où poussent tous nos petits fruits mous. Il y a une grande allée de poiriers qui relie tous les jardins. Sur le côté Sud de la maison, nous avons notre verger de pommiers.



La gastronomie de saison, avec notamment des produits de votre potager, a une place prépondérante dans votre projet et votre histoire familiale. Pouvez-vous nous en dire plus ?

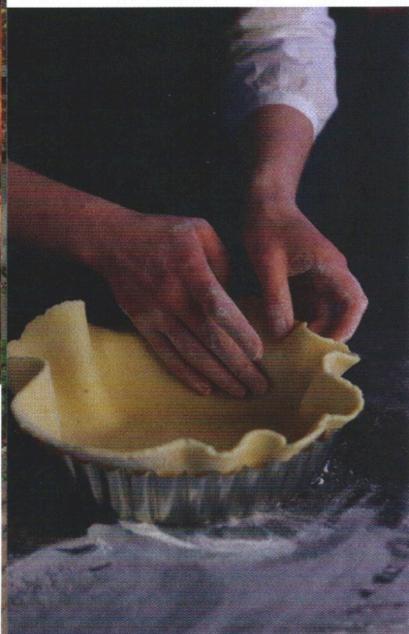
Vivre de la terre et pouvoir y faire pousser des légumes est source d'une grande satisfaction. Réaliser de bonnes recettes avec ces légumes et les partager avec d'autres est un plaisir encore plus grand. Nous vivons dans un monde tellement compliqué et stressé que beaucoup de valeurs simples se perdent. Alors, partager cette expérience avec d'autres, et peut-être planter quelques graines dans leur tête, est une vraie joie.



Depuis fin 2019, vous expérimentez la méthode de culture biologique « sans labourer ». Pourquoi ?

Avant que je ne suive mon cours de cuisine à l'école de cuisine de Ballymaloe en Irlande, j'ai pu suivre un cours sur l'alimentation durable qu'ils venaient de commencer à proposer. Pendant six semaines, j'ai appris plusieurs façons de faire pousser des aliments, dans l'école de cuisine et dans la ferme de Ballymaloe. Le message de Darina Allen (chef irlandaise et fondatrice de l'école de cuisine) sur l'importance de la vie du sol a fait mouche et j'ai commencé à expérimenter le jardinage « sans labourer » là-bas. Cette méthode de culture propose de ne plus retourner le sol, c'est la nature qui prépare le sol.

Dans l'espoir de montrer l'exemple et d'augmenter nos récoltes, j'ai commencé à implanter cette technique chez nous aussi.



Quels sont vos projets futurs ?

En ce moment, nous créons un livre de cuisine avec les meilleures recettes de ces dernières années. Dans la plus pure tradition de Kerckhem, nous faisons nonante-neuf pour cent du travail nous-mêmes, de la rédaction à la vérification, en passant par la photographie et la mise en page.

Nous attendons avec impatience la fin de cette période de Covid-19 pour pouvoir inviter, à nouveau, de grands groupes pour des démonstrations de cuisine et des cours de jardinage.



Nous remercions Monsieur Nanne Feldhaus van Ham pour cette interview et lui souhaitons, ainsi qu'à sa famille, de jolis projets au Kerckhem.

Informations complémentaires :
www.dekerckhem.com

Photographies de l'article :
© Château-ferme de Kerckhem



**CONSEILLER EN
INVESTISSEMENT**



DELANDE 1922

"COMME VOUS, NOUS SOMMES SOUCIEUX DE PRÉSERVER LE PATRIMOINE ET LE FAIRE FRUCTIFIER DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION.

VOUS CONSEILLER ET VOUS ACCOMPAGNER DANS VOS PLACEMENTS MOBILIERS, C'EST NOTRE MISSION DEPUIS PRÈS D'UN SIÈCLE."



Av. Franklin Roosevelt 104/20
1330 RIXENSART



+32 2 513 80 60



info@delande.be



www.delande.be

