

# Goûtez le Vexin !

Du 2 septembre au 22 octobre 2017

Parc naturel régional du Vexin français

*Balades gourmandes*  
*Visites d'exploitations agricoles*  
*Rallye des producteurs*  
*Déjeuner au pré*  
*Ateliers culinaires*  
*Semaine du Goût*



UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI



# Balades gourmandes

Éveillez vos papilles à l'occasion de balades gourmandes et découvrez d'où viennent les saveurs du Vexin !

## ● Samedi 16 septembre

### A la découverte de Gouzangrez



Balade sur le Sentier du Patrimoine® communal et découverte de la ferme de la Distillerie.

Au départ de Gouzangrez à 10h.

Durée : 2h30.

Réservation : Gilles Lemaire

06 86 86 01 86

## Samedi 16 septembre

### Des vaches laitières dans le paysage !



Balade à la découverte d'un terroir, son histoire et sa géographie avec visite de la ferme d'Haravilliers, délibérément tournée vers l'élevage.

Au départ du Ruel (entre Arronville et Haravilliers) à 13h30. Durée : 3h30.

Réservation : Manuel Bénier

06 40 36 30 43

## ● Dimanche 17 septembre

### A la découverte de la bergerie de Villarceaux

Balade alliant patrimoine, histoire et nature à la découverte d'une ferme en agriculture biologique, de ses vaches Salers et de ses moutons. Profitez ensuite du marché gourmand d'Ile-de-France pour vous restaurer dans les jardins du domaine de Villarceaux.

Au départ de la Bergerie de Villarceaux à Chaussy à 10h.

Durée : 2h30.

Réservation : Sandrine Lemaire - 06 08 28 02 15

## Dimanche 17 septembre

### Des vergers dans le paysage !



Balade à la découverte du village, du patrimoine et des paysages de Berville, perché à flanc de coteau. L'insolite et le charme de la campagne raviront vos sens, tout comme le verre de cidre Lefèvre, produit localement et dégusté en fin de visite.

Au départ de Berville à 14h. Durée : 3h.

Réservation : Manuel Bénier - 06 40 36 30 43

## ● Samedi 23 septembre

### Les sentiers de la ferme



Suivez le réseau dense de chemins autour du village de Vienne-en-Arthies et découvrez ses patrimoines naturels, culturels, bâtis, paysagers.

Rencontre avec Sophie Duplay, maraîchère en Agriculture Biologique, dans sa ferme des Millonets.

Au départ de Vienne-en-Arthies à 14h30. Durée : 2h30.

Réservation : Julien Masson - 06 81 09 49 82

Prêt de véhicule adapté pour les PMR (sur réservation au 01 42 88 84 06)



● **Samedi 23 septembre** 

**Balade et visite d'un élevage d'escargots**

Balade à la découverte du patrimoine hydraulique de Oinville et des nombreux moulins qui punctuaient le cours de la Montcient.

Visite de l'élevage d'escargots de la ferme du Colimaçon.



*Au départ de Oinville-sur-Montcient à 14h30.*

*Durée : 2h30.*

*Réservation :*

*Gilles Lemaire*

*06 86 86 01 86*

*Présence d'un interprète en LSF*

● **Dimanche 24 septembre**

**Des champs de colza... à l'huile !**

Promenade à travers champs, de Théméricourt à Avernes, avec descriptions des paysages agricoles. Découverte tactile et gustative des produits de l'huilerie avernoise en compagnie de son propriétaire Stéphane Duval. En complément, participez au déjeuner au pré (sur réservation) proposé avec le restaurant « Le Clos du Pétilon » (Cf en pages intérieures).



*Au départ de Théméricourt à 10h. Durée : 2h30.*

*Réservation : Sandrine Lemaire - 06 08 28 02 15*

**Samedi 7 octobre**

**Plantes comestibles ou belles empoisonneuses**

Attention à la cueillette des plantes sauvages ! Apprenez à les déterminer lors d'une balade autour des vergers

d'Hardeville avant de profiter au

retour d'une petite collation 100 % nature.

*A Nucourt à 14h. Durée : 2h30.*

*Réservation : Laure Hache - 06 88 40 57 09*

● **Dimanche 8 octobre**

**Sur la piste des abeilles**

Balade dans la vallée du Sausseron à la découverte des arbres et plantes d'intérêt apicole. Visite du rucher et de la miellerie de Guy Despont, apiculteur à Nesles-la-Vallée. Dégustation offerte.

*Au départ de Valmondois à 14h. Durée : 3h30.*

*Réservation : Michel Saintoul - 06 84 90 04 97*



● **Samedi 14 octobre**

**Agriculture ancienne et vignobles**

Balade à la recherche des traces des anciennes activités agricoles et rencontre avec un responsable d'une association de passionnés qui perpétue celle de la viticulture. Dégustation offerte.

*Au départ de la gare d'Auvers-sur-Oise à 14h.*

*Durée : 2h30.*

*Réservation : Michel Saintoul - 06 84 90 04 97*



**MODALITÉS**

**Sortie sur réservation auprès de chaque guide. Lieu de rendez-vous communiqué à l'inscription.**

**Tarif : 5 €. Gratuit pour les moins de 10 ans.**



- Balade assurée par un guide bénéficiaire de la Marque « Valeurs Parc ».

PARC NATUREL RÉGIONAL  
DU VEXIN FRANÇAIS

[www.consommer-parc.fr](http://www.consommer-parc.fr)

# Journées portes ouvertes chez les producteurs

Découvrez les secrets, produits et savoir-faire des agriculteurs du Parc lors de visites à la ferme !

## Samedi 2 et dimanche 3 septembre

### Les Vergers d'Ableiges



Démonstrations de pressage de pommes, visites du verger en tracteur, avec les ânes ou en calèche, explications sur les techniques de lutte intégrée, ateliers et dégustations. Mise à disposition de barbecues. Productions : pommes, poires, fruits rouges et jus de fruits bénéficiant de la marque « Valeurs Parc ».

#### Valérie et Laurent Barrois

11 chemin départemental 28  
95450 Ableiges

Entrée libre de 10h à 18h.

Informations : 01 34 66 10 56

ou 06 08 80 60 66

barrois@lesvergersdableiges.fr

www.lesvergersdableiges.fr



## Dimanches 10 et 24 septembre,

### 1<sup>er</sup>, 8 et 15 octobre

### Le Petit Peuple des Abeilles du Vexin

Visite du rucher décoré par des artistes et de la miellerie familiale où de savoureuses dégustations de miels de la vallée du Sausseron vous attendent !



#### Guy Despont

Sente de Parmain à Verville

95690 Nesles-la-Vallée

Entrée libre de 13h30 à 17h30

Informations : 06 75 77 69 39 / guy.despont@orange.fr



## Samedi 16 septembre

### La Ferme d'Haravilliers

Découverte des coulisses de la production laitière, de la naissance du veau à la vache en lactation. Visite des installations de l'exploitation par Pascale Ferry qui vous expliquera l'alimentation des ruminants, la production du lait et sa transformation en yaourts, faisselle... Possibilité d'acheter du lait cru sur place.



#### Pascale Ferry

2 rue du Colombier 95640 Haravilliers

Entrée libre de 10h à 18h

Informations : 06 73 78 99 75 / tdh95@free.fr

## Dimanche 1<sup>er</sup> octobre

### La Ferme de la Laire

Présentation de l'activité d'élevage de viande bovine charolaise à l'occasion du rallye des producteurs à vélo (la boutique sera fermée).

#### Sonia et Eric Van Isacker

Chemin départemental 22, 95640 Bréançon

Entrée libre de 10h30 à 16h.

Informations : 01 34 66 34 72 ou 06 77 39 17 10

archeduvexin@gmail.com - www.ferme-arche.fr

## Samedi 7 octobre

### Les Vergers d'Hardeville

Découverte du verger et des produits du terroir. Dégustations de pommes bénéficiant de la marque « Valeurs Parc », de jus et de pétillant de pommes.

#### Catherine et Jean-Marc Vincent

11 rue de la mare 95420 Nucourt

Entrée libre de 10h à 17h.

Informations : 01 34 67 41 39 ou 06 08 06 60 61

vergerha@wanadoo.fr - www.lesvergersdhardeville.fr



## Samedi 14 et dimanche 15 octobre

### La Ferme du Haubert

Au cœur de la vallée de la Montcient, découverte d'un élevage de volailles en plein air. Dégustations de produits transformés sur place : terrines, rillettes... Balade autour de l'étang de pêche. Boutique de produits du terroir.



#### Famille Emery

RD 913 - 78440 Brueil-en-Vexin

Entrée libre de 10h à 18h.

Informations : 01 34 75 39 37

ou 06 18 41 52 28

ferme.du.haubert@orange.fr

www.etang-ferme-haubert.fr

## Samedi 14 et dimanche 15 octobre

### La Ferme de la Distillerie

Découverte de la Ferme de la Distillerie à l'imposante cheminée de brique en bordure de la chaussée Jules-César. Salle pédagogique et informations sur la culture de la moutarde, disponible en 9 saveurs : tomate et basilic, nature, à l'ancienne, à la poire, au cidre, à la noix, aux 4 fruits rouges, à l'absinthe, ail et persil. Production de lentilles et de farines, bénéficiant de la marque « Valeurs Parc ».



#### Véronique et Emmanuel Delacour

1 grande rue 95450 Gouzangrez

Entrée libre de 14h à 18h.

Informations : 01 34 66 03 05 ou 06 82 14 61 77

delacour.emmanuel@wanadoo.fr

www.lesmoutardesduvexin.fr

## Samedi 14 et dimanche 15 octobre

### La Ferme du Colimaçon

Découverte de cet insolite élevage d'escargots qui procède aussi à la transformation culinaire et la commercialisation de ces gastéropodes.

#### Philippe Maurice

Route de la Chartre 78250 Oinville-sur-Montcient

Entrée libre le samedi de 10h à 19h et le dimanche de 10h à 18h.

Informations : 01 34 75 33 89 ou 06 70 07 86 91

phil.maurice.78@orange.fr

## Tous les mercredis

### L'Huilerie avernoise



Découverte du fonctionnement de la presse à huiles qui donne par première pression à froid de délicates huiles de colza, de tournesol et de cameline bénéficiant de la marque « Valeurs Parc ». Récemment marquée, farine de céréales transformée sur place grâce à ses moulins artisanaux à meules de pierre. Production d'huiles de sésame, sésame grillé, d'œillette.

#### Stéphane Duval

10 rue du ruisseau 95450 Aavernes

Entrée libre de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Informations : 01 30 39 20 01

sduval2@gmail.com - www.huilerieavernoise.com

## Tous les samedis et dimanches

### La Ferme brasserie du Vexin



Découverte de la ferme-brasserie et de sa gamme de bières marquées « Valeurs Parc » et médaillées à de nombreuses reprises au Concours général agricole. A déguster ambrées, blondes, blanches ou au miel.

#### Denis Sargeret

3 rue de la Croix des ruelles 95450 Théméricourt

Entrée libre de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h.

Informations : 01 30 39 24 43

denis.sargeret@wanadoo.fr - www.biere-du-vexin.com





# Ateliers de cuisine

## Cuisiner les plantes sauvages comestibles

À Cléry-en-Vexin, les dimanches 17 septembre et 15 octobre de 10h à 17h

Communément appelées « mauvaises herbes », les plantes sauvages ont été chassées de nos villes et de nos jardins durant de longues décennies. Cependant, nous avons oublié qu'elles possédaient de nombreuses vertus médicinales, culinaires, aromatiques... bien connues de nos ancêtres. Apprenez à les repérer et à les cuisiner à l'aide de recettes à la portée de tous.

Tarif : 25 € la journée,  
gratuit pour les enfants

Réservation :

Luce Causse au

01 34 66 13 55

[m.l.causse@gmail.com](mailto:m.l.causse@gmail.com)

## Devenez boulanger le temps d'une journée !

À Chaussy, le samedi 7 octobre de 10h à 18h

Le Fournil de la Bergerie a ouvert ses portes en juin dernier et propose des pains bio à partir de céréales de la ferme, moulues sur place. Au programme de cette journée : pesée, pétrissage, façonnage et cuisson du pain. Pendant le temps de la levée : visite de l'exploitation (du moulin) et explication sur les céréales (épeautre, blé, sarrasin, seigle...)

Tarif : 75 € la journée

(inclus un déjeuner au fournil)

Réservation : 06 67 89 73 58

[boulangerie@bergerie-villardeaux.org](mailto:boulangerie@bergerie-villardeaux.org)

## Semaine du Goût

Du 9 au 15 octobre

7 restaurants du territoire vous proposent un menu du Vexin, à base de produits locaux.

Le Saint-Pierre à Condécourt – 01 34 42 85 28

La Pétille\* à Magny-en-Vexin – 01 34 67 27 58

Le P'tit bouchon à Magny-en-Vexin – 01 75 81 02 62

Le Clos du Pétilon\* à Théméricourt – 01 30 39 76 38

La Sucrierie\* à Us – 01 34 66 01 31

Aux vins temps à Vétheuil – 01 34 78 14 23

Le Rohan à Vigny – 01 30 39 25 80

\* Restaurant bénéficiaire de la Marque « Valeurs Parc »



## Concours « Le gâteau de nos villages »



La Fédération des Foyers ruraux du Val d'Oise propose un concours de cuisine. Les équipes (de 3 ou 4 personnes) souhaitant participer ont jusqu'au 15 septembre pour proposer une recette de gâteau dont les deux ingrédients principaux devront être locaux. La finale ainsi que la remise des récompenses aura lieu le samedi 21 octobre à la Grange au tulipier à Guiry-en-Vexin. Cette soirée sera ouverte à tous !

Inscription et règlement disponibles sur [www.fdf95.asso.fr](http://www.fdf95.asso.fr)

# Déjeuner au pré

## Dimanche 24 septembre à Théméricourt

Faites votre choix entre plusieurs animations matinales qui vous mèneront jusqu'au lieu champêtre du déjeuner :

- **Balade gourmande à travers champs avec visite de l'Huilerie avernoise.**

Départ à 10h. Tarif : 5 €.

Réservation : Sandrine Lemaire - 06 08 28 02 15

- **Balade sur la reconnaissance des plantes sauvages et leurs vertus.**

Départ à 10h. Tarif : 5 €.

Réservation : Luce Causse - 01 34 66 13 55

- **Balade à travers champs jusqu'à Vigny et arrêt à la ferme-brasserie**

Accueil à 8h45 - Parcours de 10 km - Environ 3h.

Tarif : 5 €. Réservation : Fabien Moreau - 06 81 51 77 66  
moreaufabien@free.fr



**Cette année, c'est un barbecue champêtre qui vous attend ! Préparé à base de produits locaux, il sera servi dans un cadre bucolique par le restaurant Le Clos du Pétilion.**

Au programme pendant le déjeuner : animations musicales et vente de produits locaux.

Réservation obligatoire pour le déjeuner au 01 30 39 76 38.

Tarifs : menu à 25 € (12 € pour les enfants)



De nombreuses animations sont proposées partout en France lors de la **Fête de la Gastronomie du 22 au 24 septembre 2017**



## Rallye des producteurs à vélo

### Dimanche 1<sup>er</sup> octobre

**Départ :** Office de Tourisme de Cergy-Pontoise - Porte du Vexin

**Accueil :** à partir de 9h30 avec petit-déjeuner aux couleurs locales

**Deux parcours encadrés :** 30 km (départ à 10h30) et 52 km (départ à 9h30)

**Remise d'une feuille de route pour des départs en autonomie.**

Enfourchez votre vélo et guidé par le Comité départemental de cyclotourisme du Val d'Oise, rendez-vous de ferme en ferme en traversant les paysages et les villages vexinois ! Direction la ferme des Sablons à Gênicourt, la ferme de la Laire à Bréançon, le Petit Peuple des Abeilles à Nesles-la-Vallée, la ferme des vallées à Auvers-sur-Oise...



Vous aurez la possibilité :

> d'acheter la plupart des produits locaux dégustés au fil de la journée directement à la ferme (transport de vos achats assuré !)

> de louer un vélo au moins 5 jours avant le rallye en réservant au 09 52 92 52 22 ou sur le site <https://valdoise-aventures.paris> (livraison au point de départ).

# Avis aux gastronomes, gourmands et fins gourmets : agriculteurs, restaurateurs et guides professionnels se mobilisent pour vous proposer une trentaine d'animations du 2 septembre au 22 octobre 2017.



Participez aux traditionnelles **journées portes ouvertes chez les producteurs** pour découvrir les activités de la ferme, assister à des visites et des démonstrations des savoir-faire agricoles et bien sûr profiter de dégustations et vente de produits locaux !



Inscrivez-vous aux **balades gourmandes** alliant randonnée accompagnée, découverte du territoire et rencontres avec les agriculteurs !



Apprenez astuces et coups de mains à l'occasion d'**ateliers culinaires** qui vous mèneront de la nature à la cuisine et... à l'assiette !



Venez nombreux **déjeuner au pré** le dimanche 24 septembre à Théméricourt !



Liez sport, nature et découverte des exploitations agricoles en enfourchant votre vélo à l'occasion du **rallye des producteurs** le dimanche 1<sup>er</sup> octobre.



Rendez-vous du 9 au 15 octobre chez les restaurateurs proposant des menus vexinois à l'occasion de la **Semaine du Goût**.



Pour des idées de recettes à base de produits locaux, consultez en ligne le **livret de recettes** du Parc ou l'application mobile « **RecetteVexin** » en scannant le code QR ci-contre.

