

Goûtez le Vexin !

Du 12 septembre au 20 octobre 2020

Parc naturel régional du Vexin français

visites d'exploitations agricoles
Semaine du Goût

ciné-débat

Balades gourmandes

Rallye des producteurs

Déjeuner sur l'herbe

Ateliers culinaires



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 12 septembre

Des vaches laitières dans le paysage

Balade à la découverte d'un terroir lié à l'histoire et à la géographie de la commune et visite de la ferme d'Haravilliers tournée vers l'élevage de vaches laitières.

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

Réservez : **Manuel Bénier** - 06 40 36 30 43

• Samedi 12 septembre

Sur la piste des abeilles et des vignes

Après une découverte des buttes de Rosne et de leur terroir protégé, rendez-vous avec Bruno, apiculteur labellisé Agriculture biologique. Il vous présentera ses ruches et les produits qui en sont issus, ainsi que ses vignes, les premières du département appelées à produire bientôt un vin bénéficiant du même label.

Au départ du Heaulme à 14h. Durée : 3h.

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

• Dimanche 20 septembre

À 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 également avant la balade 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 14h30. Durée : 2h30.

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

Samedi 26 septembre

Connaître les fruits sauvages du Vexin

En cheminant le long de la Montcient au riche patrimoine hydraulique et de ses coteaux, découverte des plantes et fruits sauvages qui marquent le début de l'automne et de leurs utilisations, de la cuisine à la pharmacopée traditionnelles. Partage de quelques recettes et dégustations termineront la journée.

Au départ de Oinville-sur-Montcient à 14h. Durée : 3h.

Réservez : **Patrick Soulas** - 06 66 84 64 65

Dimanche 27 septembre

Le goût des roses : collection, histoire, cuisine

Que de diversité de rosiers dans ce jardin remarquable ! Venez découvrir la grande famille des roses, ses particularités et ses vertus, son histoire et son évolution botanique. Conseils de cueillette, de conservation, de séchage, bonnes alliances en cuisine et dégustations au programme.

Au musée de l'outil à Wy-dit-joli-village à 14h. Durée 2h30.

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

• Dimanche 27 septembre

Des champs de colza... à l'huile !

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

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

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





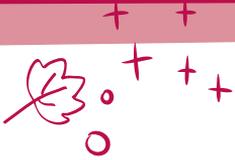
Samedi 3 octobre

Des rosacées sauvages dans l'assiette

Les rosacées ont leurs caractéristiques et leurs propriétés culinaires. Arbrisseaux des haies, grands arbres et plantes herbacées plus modestes dévoileront leurs secrets. Focus sur les pommes et visite des Vergers d'Hardeville compléteront cette balade autour des fruits.

Au départ d'Hardeville (Nucourt) à 10h. Durée : 2h30.

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



● Samedi 3 octobre



Visite insolite d'une ancienne carrière devenue une chèvrerie



Depuis le cimetière d'Auvers-sur-Oise, vous traverserez le plateau agricole du Vexin en direction de la vallée de l'Oise pour découvrir la chèvrerie du Bouc Vert, située sur une ancienne carrière. Pierre Caffin, son propriétaire vous en ouvre les portes et vous fera découvrir son métier, l'histoire du site et ses produits bio : tommes, crottins et faisselles...

Au départ d'Auvers-sur-Oise à 14h30. Durée : 2h30.

Réservation : **Gilles Lemaire** - 06 86 86 01 86

● Dimanche 4 octobre



La champignonnière d'Evécquemont

Après une découverte de ce village accroché aux coteaux de la Seine, vous visiterez la dernière champignonnière du Vexin en activité. Angel Moiola y perpétue la tradition de la culture de champignons de Paris. Il y produit également pleurotes et Shiitakés, pour lesquels il a obtenu la certification Bio.

Au départ d'Evécquemont à 14h. Durée : 2h30.

Réservation : **Gilles Lemaire** - 06 86 86 01 86

Samedi 10 octobre

Les vignobles à Marines, toute une histoire !

La viticulture prospéra autrefois dans le Vexin sur ses coteaux ensoleillés. Histoire et écologie se rencontrent autour de la vigne lors de cette balade qui se terminera par une visite de la Maison des Arts et Métiers de la Vigne.

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

Réservation : **Manuel Bénier** - 06 40 36 30 43

● Samedi 17 octobre



Agriculture ancienne et vignoble à Auvers

Balade à recherche des traces des anciennes activités agricoles d'une commune aujourd'hui bien différente pour aller à rencontre du pressoir auversois, association de passionnés qui perpétue celle de la viticulture. Dégustation offerte.

Au départ d'Auvers-sur-Oise à 14h. Durée : 3h30

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

Journées portes ouvertes chez les prod

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

Samedi 12 septembre

La Ferme d'Haravilliers



Exploitation laitière. Découverte des coulisses de la production, 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.

06 73 78 99 75 / pascale.ferry@free.fr



Samedi 3 octobre

Les Vergers d'Hardeville à Nucourt

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.

01 34 67 41 39 / 06 08 06 60 61

vergerha@wanadoo.fr / www.lesvergersdhardeville.fr



Samedi 10 et dimanche 11 octobre



Ferme des Vallées

Elevage de volailles et verger. A l'occasion de ces portes ouvertes, vous pourrez observer les volailles évoluant en plein air, profiter de dégustations ainsi que de la vente directe des produits. Les pommes du verger (1,5 ha) bénéficient de la marque « Valeurs Parc ».

Philippe Brard

Chemin de la vallée au veau 95430 Auvers-sur-Oise

Entrée libre de 10h à 18h.

01 30 36 81 26 / 06 81 24 41 40

www.lafermedesvallees-auvers.fr

Samedi 10 et dimanche 11 octobre

La Ferme du Haubert

Elevage de volailles en plein air au cœur de la vallée de la Montcient. 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 9h à 19h.

01 34 75 39 37 / 06 18 41 52 28

www.etang-ferme-haubert.fr



Samedi 10 et dimanche 11 octobre

Champignonnière des Carrières

Découverte d'une culture de champignons en caves selon des méthodes traditionnelles. Y poussent des pleurotes et *shiitake* en agriculture biologique ainsi que des champignons de Paris (blond, brun).

Angel Moioli

Rue des Carrières 78740 Evécquemont

Entrée libre le samedi de 14h à 18h et

dimanche de 11h à 18h.

06 09 06 21 52



Tous les mercredis
et le dimanche 13 septembre



L'huilerie avernoise
Huiles et farine de blé.

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 » tout comme la farine transformée sur place grâce à des moulins à meule de pierre. En complément, production d'huiles de sésame, d'œillette, de pépin de courge...

Stéphane Duval

Route de Théméricourt 95450 Avernois

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

Ouvert exceptionnellement le dimanche 13 septembre dans le cadre du Rallye des producteurs à vélo.

01 30 39 20 01

www.huilerie-avernoise.com



Tous les samedis et dimanches

La Ferme brasserie du Vexin

Bières. 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, brunes, blanches ou au miel.

Famille Sargeret

3 rue de la Croix des ruelles

95450 Théméricourt

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

01 30 39 24 43

www.biere-du-vexin.com



Ateliers culinaires

Transformation du miel aux ruchers du Vexin

Au hameau d'Enfer à Wy-dit-joli-village, tous les samedis de septembre et d'octobre de 14h à 16h et de 16h à 18h.

Après une présentation de son activité d'apiculteur, Stéphane Jourdain vous propose des ateliers de transformation du miel en nougat et en bonbons, à découvrir en famille.

Gratuit - Réservation : Stéphane Jourdain - 06 33 21 00 99
auxruchersdುವexin@gmail.com / auxruchersdುವexin.business.site

Cuisiner les plantes sauvages comestibles

À Théméricourt, les dimanches 20 septembre et 11 octobre de 10h à 16h.

Communément appelées « mauvaises herbes », les plantes sauvages ont été chassées de nos villes et de nos jardins. Elles possèdent pourtant de nombreuses vertus médicinales, culinaires, aromatiques. 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 - 06 74 79 61 76

le.bois.gourmand@gmail.com

Cuisiner les légumes d'automne

À la Grange au Tulipier à Guiry-en-Vexin, le mardi 20 octobre, de 14h à 17h.

L'automne arrive, les feuilles tombent, les journées diminuent, heureusement les courges ont poussé... elles seront au cœur de cet atelier « comfort food » de saison. Retrouvez-les de l'entrée au dessert, escortées des autres plaisirs de l'automne : châtaignes, champignons, coings... Atelier animé par Céline Raso-Huon, blogueuse culinaire (mon maraîcher à la casserole) et Aline Vizcaino, de l'Association des Amis de la nouvelle réserve.

Gratuit - Réservation : Parc naturel régional du Vexin français
01 34 48 66 00



Rallye des producteurs à vélo

Dimanche 13 septembre à Théméricourt

Départ : Maison du Parc à Théméricourt

Accueil à partir de 9h15 avec petit-déjeuner aux couleurs locales

Parcours : 25 et 37 km

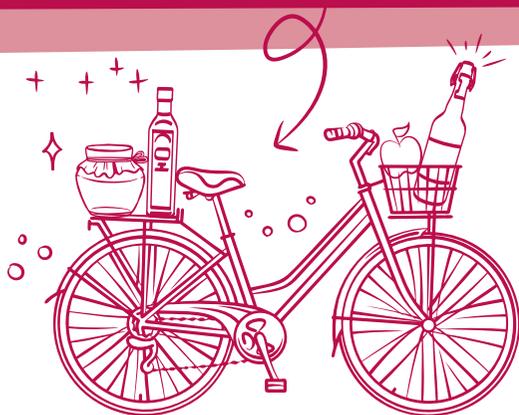
Départs encadrés : 9h30, 10h et 10h30.

Retour estimé à 17h30

Remise de feuille de route pour des départs en autonomie.

Gratuit. **Inscriptions** sur <https://urlz.fr/dthY>

Enfourchez votre vélo pour la 9^e édition du rallye des producteurs ! Vous vous baladerez de ferme en ferme en traversant les villages et paysages vexinois. Au départ de la Maison du Parc, direction la **ferme de la Couture** à Sagy (volailles), la **boîte à chocolats** à Seraincourt, les **ruchers du Vexin** à Enfer (Wy-dit-joli-village), les **légumes de Guiry** à Guiry-en-Vexin et l'**Huilerie avernoise** à Avenes.



Vous aurez la possibilité :

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

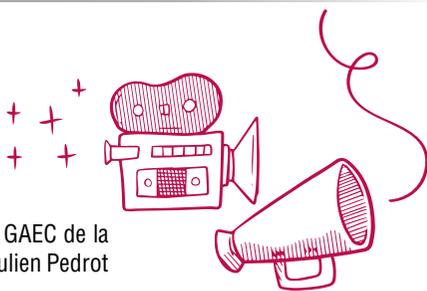
> de louer un vélo (VTC ou VAE) sur bikool.fr (paiement en ligne en sélectionnant le point de location « Théméricourt – PNR du Vexin français »).

Informations : 01 34 48 66 00

cap-tourisme@pnr-vexin-francais.fr

Visite et ciné-débat

Vendredi 25 septembre
à la Bergerie de Villarceaux



De 18h à 19h30, visite de l'exploitation maraîchère bio du GAEC de la Comté - Bergerie de Villarceaux, guidée par les maraîchers Julien Pedrot et Antonin Deshayes.

A 19h30, buffet 100% bio proposé par le restaurant de l'association Ecosite de Villarceaux.

A 20h30, le cycle de ciné-débats « La Bergerie fait son cinéma » propose la projection du film **Douce France** de Geoffroy Couanon, suivie d'un débat.

D'un côté, la grande ville, la capitale. De l'autre, les champs, les derniers de la plaine de France. Au milieu, la périphérie, la banlieue. Où en est-on de l'image idéalisée de la campagne ancestrale ? Où en est-on de l'image négative des périphéries ? Quel lien avec les terres qui nourrissent nos vies urbaines ? En banlieue parisienne, le regard d'une jeunesse qui questionne son rapport à la terre, à la ville, à la consommation, à la société, à la démocratie. Une jeunesse qui saisit son pouvoir d'agir. Une enquête enthousiasmante au cœur de leur territoire.

Inscriptions et pré-paiement

jusqu'au 20 septembre :

<https://www.helloasso.com/associations/coop-saveurs-du-vexin> ou auprès du marché de la Coop, de l'accueil ou du fournisseur de la Bergerie, de la librairie La Nouvelle Réserve (Limay).

Informations :

01 34 67 08 80

contact@bergerie-villarceaux.org

Tarif : 12 € (repas + film)

Déjeuner sur l'herbe



Dimanche 27 septembre à Théméricourt

Le déjeuner sur l'herbe s'inscrit dans la manifestation « Le Grand Pique-Nique des Parcs » proposant à travers toute la France de découvrir produits locaux et bénéficiaires de la Marque « Valeurs Parc ».

Dans le Vexin français, les arts et l'alimentation sont intimement liés. Et quoi de mieux qu'une balade matinale avant un bon déjeuner aux saveurs locales ?

Au choix, au départ de la Maison du Parc à 10h :

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

Tarif : 5 €. Réservation : Sandrine Lemaire - 06 08 28 02 15

Reconnaissance des plantes sauvages comestibles et préparation d'une dégustation apéritive

Tarif : 5 €. Réservation : Luce Causse - 06 74 79 61 76
le.bois.gourmand@gmail.com

Balades à vélo en autonomie : Boucle du Vexin (VTC, 19 km) ou itinéraires VTT à télécharger sur <http://valdoisemybalade.fr/Sous-categorie/9>.



Un grand pique-nique musical vous attend à la Maison du Parc. Préparé à base de produits locaux, il vous sera servi dans un cadre bucolique par le restaurant Le Clos du Pétilon.

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

Menu à 25 € ; 12 € pour les enfants

Pour une digestion culinaire et culturelle, inscrivez-vous à la **Conférence sur l'herbe : savoureuses peintures.**

Oubliez les chaises qui grincent, les powerpoints interminables et les présentations guindées : dans cette conférence sur l'herbe, cadre bucolique et convivialité seront de mise ! Venez y marier plaisirs des yeux et des papilles en découvrant comment les peintres ont représenté la nourriture et la gastronomie à travers le temps et en particulier comment ils ont évoqué les saveurs du Vexin, entre vergers et champs de blés.

Après le déjeuner (vers 14h30-15h)

Durée : 45 minutes

Animée par Léa Pétard, Chargée de mission culture et valorisation des patrimoines au Parc Gratuit.

Inscription : cap-tourisme@pnr-vexin-francais.fr

Semaine du Goût

Du 12 au 18 octobre

8 restaurants vous proposent à cette occasion un menu composé à base de produits locaux. Venez découvrir des produits travaillés par des chefs, de quoi vous régaler et vous donner des idées !

Le Saint-Pierre à Condécourt - 01 34 42 85 28
La Casa Victoria à La Roche-Guyon - 01 30 63 23 64
La Pétille* à Magny-en-Vexin - 01 34 67 27 58
Le Ptit bouchon à Magny-en-Vexin - 01 75 81 02 62

Le Clos du Pétilon* à Théméricourt - 01 30 39 76 38
La Sucrerie* à Us - 01 34 66 01 31
Restaurant du Golf de Gadancourt - 01 34 66 12 97
Aux vins temps* à Vétheuil - 01 34 78 14 23



* Restaurant bénéficiaire de la marque « Valeurs Parc »

Avis aux gastronomes, gourmands et fins gourmets :
agriculteurs, restaurateurs et guides professionnels
se mobilisent pour vous proposer une trentaine d'animations
du 12 septembre au 20 octobre 2020.

Rendez-vous dans les fermes pour les traditions
traditionnelles **portes ouvertes** à la
découverte des activités et savoir-faire
agricoles !

Eveillez vos papilles aux saveurs du Vexin
en profitant de **balades gourmandes** !

Participez à des **ateliers culinaires** qui
vous mèneront du champ à l'assiette !

Enfourchez votre vélo à l'occasion
du **rallye des producteurs**
le **dimanche 13 septembre** !

Participez à un **ciné-débat** à la Bergerie
de Villarceaux le **vendredi 25 septembre**
autour du film « Douce France » !

Venez **déjeuner sur l'herbe** le **dimanche**
27 septembre à la Maison du Parc à
Théméricourt !

Découvrez des menus préparés à base
de produits locaux durant la **Semaine**
du Goût du **12 au 18 octobre** !



Pour des idées de
recettes à base de
produits locaux,
consultez en ligne le
livret de recettes
du Parc, le site mobile
<https://recettevexin.mobi>
ou scannez le QR
code ci-contre.



Parc naturel régional du Vexin français
Maison du Parc - 95450 Théméricourt
Tél. **01 34 48 66 10** - Fax : **01 34 48 66 11**
Email : contact@pnr-vexin-francais.fr
Site internet : www.pnr-vexin-francais.fr