

Goûtez le Vexin !

Du 1^{er} septembre au 27 octobre 2018

Parc naturel régional du Vexin français

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



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 8 septembre

Quand la moutarde nous monte au nez !



Balade à travers les champs de Gouzangrez qui, au fil des saisons, se recouvrent de différentes céréales et légumineuses transformées, pour une partie d'entre elles, à la Ferme de la Distillerie. Possibilité d'achats (lentilles, moutarde...) à la boutique.

Au départ de Gouzangrez à 14h30. Durée : 2h30.
Réservation : Gilles Lemaire - 06 86 86 01 86

Dimanche 9 septembre

Qui mange quoi ?

Balade et observations sur le thème des chaînes alimentaires, point de départ d'une réflexion sur notre alimentation et notre interdépendance avec le monde végétal et animal.

Au départ de Nucourt à 14h30. Durée : 2h30.
Réservation : Laure Hache - 06 88 40 57 09

Samedi 15 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 tournée vers l'élevage de vaches laitières.

Au départ du Ruel (entre Arronville et Haravilliers) à 13h30. Durée : 3h.
Réservation : Manuel Bénier - 06 40 36 30 43

● Dimanche 16 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 16 septembre

Des vergers dans le paysage



Balade à la découverte du paysage, 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.

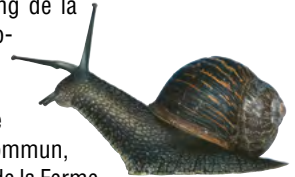
Au départ de Berville à 14h. Durée : 3h.

Réservation : Manuel Bénier - 06 40 36 30 43

● Samedi 22 septembre

Balade et visite d'un élevage d'escargots

Déambulation le long de la Montcient pour évoquer le patrimoine hydraulique de la commune et visite d'un élevage peu commun, celui des escargots de la Ferme du Colimaçon.



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

Durée : 2h30.

Réservation : Gilles Lemaire - 06 86 86 01 86



- **Dimanche 30 septembre**
Des champs de colza... à l'huile !
Promenade à travers champs et descriptions des paysages agricoles, de Théméricourt à Avernois. 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 Pétilion" (voir en pages intérieures).

Au départ de Théméricourt à 10h. Durée : 2h30.
Réservation : Sandrine Lemaire - 06 08 28 02 15

- **Samedi 6 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

- **Dimanche 7 octobre**
Entre champs et vergers
Découverte des patrimoines de la commune de Saint-Clair-sur-Epte et visite du verger conservatoire aux cinq cents espèces d'arbres à l'occasion de la fête de l'automne.

Au départ de Saint-Clair-sur-Epte à 10h.
Durée : 2h30.
Réservation : Julien Masson - 06 81 09 49 82

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.

- **Samedi 13 octobre**
L'automne des empoisonneuses
Attention aux cueillettes de plantes sauvages ! Une balade pour apprendre à éliminer les faux amis, à consommer en toute sécurité et à réaliser de petites recettes gourmandes à base de plantes et fruits sauvages comestibles.

Au départ de Nucourt (Hardeville) à 10h. Durée 2h30.
Réservation : Laure Hache - 06 88 40 57 09



- **Samedi 13 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 d'un responsable d'une association de passionnés qui perpétue celle de la viticulture. Dégustation offerte.

Au départ d'Auvers à 14h. Durée : 3h30.
Réservation : Michel Saintoul - 06 84 90 04 97



- **Dimanche 14 octobre**
Goûtez l'automne dans la nature
Balade à la recherche de graines, ressources précieuses pour cuisiner des recettes nourrissantes, et récolte des dernières plantes sauvages comestibles avant la saison hivernale.

Au départ de Marines (les Hautiers) à 14h30. Durée : 2h30.
Réservation : Laure Hache - 06 88 40 57 09



- 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 producteurs

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

Samedi 1^{er} et dimanche 2 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



Samedi 15 septembre

La Ferme d'Haravilliers

Exploitation laitière. Découverte des coulisses de la production laitière, de la naissance du veau à la vache en lactation. Visite des installations 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 - fdh95@free.fr

Dimanche 23 septembre

Le Clos Férouit



Situé au pied des Buttes de Rosne, le Clos Férouit est un lieu charmant sur lequel Bruno Lafont a installé une cinquantaine de ruches et planté 4 000 pieds de vignes « Pinot noir » pour une première vendange espérée en 2020. Le tout est en conversion bio. Visite du site et dégustation du miel.

Bruno Lafont

95640 Le Heaulme

Entrée libre de 10h à 18h. Informations : 06 30 46 16 84 /
brunolafont@wanadoo.fr / www.closferouit.fr

Samedi 6 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
vergerha@wanadoo.fr / www.lesvergersdhardeville.fr

Tous les mercredis

et le dimanche 7 octobre

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 ». Egalement marquée, 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 Aavernes

Entrée libre le mercredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le
dimanche 7 octobre de 14h à 18h.

Informations : 01 30 39 20 01 - www.huilerieavernoise.com



**Tous les samedis
et le dimanche 7 octobre**

La Ferme du Colimaçon

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

Philippe Maurice

Route de la Chartre 78250 Oinville-sur-Montcient

Entrée libre le samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h ; le dimanche 7 octobre de 13h à 18h.

Informations : 06 70 07 86 91



**Tous les samedis
et dimanches**

La Ferme du Haubert

Élevage 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

Informations : 01 34 75 39 37 ou 06 18 41 52 28

www.etang-ferme-haubert.fr



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 de nombreuses reprises au Concours général agricole. A déguster ambrées, blondes,

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

Informations : 01 30 39 24 43

www.biere-du-vexin.com



Ateliers culinaires

**Cuisiner les plantes
sauvages comestibles**

À Théméricourt, les dimanches 16 septembre et 14 octobre de 10h à 17h.

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 - 01 34 66 13 55

**Nos produits bio du Vexin
version salée, version sucrée**

À la Biocoop « La Graine en Vexin » à Magny-en-Vexin le samedi 22 septembre à 15h.

Apprenez à cuisiner les produits bio locaux avec des recettes à base de farines, de légumineuses et de miel.

Gratuit.

Réservation : association Biocoopains en Vexin

01 84 24 42 20 / contact@biocoopenvexin.fr

**Transformation du miel
aux Ruchers du Vexin**

À Wy-dit-Joli-Village, les samedis 6, 13 et 20 octobre et les dimanches 14 et 21 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

Déjeuner au pré

**Dimanche 30 septembre
à Théméricourt**

Faites votre choix entre plusieurs balades matinales qui vous mèneront de la Maison du Parc jusqu'au lieu champêtre du déjeuner :

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

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

• **Balade sur la reconnaissance des plantes sauvages et leurs vertus** (avec interprète en LSF)

Tarif : 5 €. Réservez : Luce Causse - 01 34 66 13 55 / 06 74 79 61 76

Cette année, c'est un grand pique-nique qui vous attend. Préparé à base de produits locaux, il sera servi dans un cadre bucolique par le restaurant Le Clos du Pétilion.

Réservez obligatoire pour le déjeuner au 01 30 39 76 38.
Tarifs : menu à 25 € et 12 € pour les enfants



Semaine du Goût

Du 8 au 14 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 !

L'Atelier Gourmand à Auvers-sur-Oise – 01 75 81 24 02

L'Auberge Ravoux à Auvers-sur-Oise – 01 30 36 60 60

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

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

La Quincaillerie à Nesles-la-Vallée – 01 30 28 14 65

Le Clos du Pétilion* 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

* Restaurant bénéficiaire de la marque « Valeurs Parc »



• **Balade à travers champs**

Accueil à 8h45 – Parcours d'environ 10 km – Environ 3 h
Tarif : 5 €. Réservez : Fabien Moreau – 06 81 51 77 66

• **Balade VTC en autonomie** : Boucle du Vexin autour de Théméricourt (19 km)

• **Balades VTT en autonomie** : plusieurs itinéraires possibles au départ de Théméricourt à télécharger sur <http://valdoisemybalade.fr/Sous-categorie/9>.



Rallye des producteurs à vélo

Dimanche 7 octobre à Théméricourt

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

2 parcours : 30 et 40 km

Départs encadrés : 9h30 et 10h. Retour estimé à 17h30

Remise de feuille de route pour des départs en autonomie.

Gratuit. **Inscriptions** sur <http://urlz.fr/7kRT>

Enfourchez votre vélo à la Maison du Parc 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 Roz** à Tessancourt-sur-Aubette (ferme pédagogique avec production de miel), la **Champignonnière des Carrières** et l'**Artisan du Chocolat** à Evequemont, la **Ferme du Colimaçon** à Oinville-sur-Montcient (escargots), l'**Huilerie avernoise** (huiles et farine) et la **Ferme brasserie du Vexin** à Théméricourt.



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



Visite et ciné-débat

Vendredi 5 octobre à la Bergerie de Villarceaux

De 17h à 18h30, visite de la ferme bio de la Bergerie.

Cette exploitation de 370 ha vouée aux grandes cultures et à l'élevage ovin et bovin. Visite de l'atelier de transformation de céréales en farine et de farine en pain grâce au fournil. Apéritif offert.

A 19h, projection du film d'Honorine Perino, Cultivons la terre.

« En prenant comme fil directeur la présentation des OGM agricoles actuellement sur le marché, ce film est un foisonnement de propositions alternatives, très concrètes et opérationnelles dans lesquelles chaque agriculteur peut se reconnaître. Ce sont des pratiques agricoles améliorées par la recherche scientifique, ou des innovations faites par des agriculteurs dans leurs champs. »

Le cycle de ciné-débats **La Bergerie fait son cinéma** propose cette projection suivie d'un buffet tout bio !

Inscriptions et pré-paiement jusqu'au 30 septembre : <https://www.helloasso.com/associations/coop-saveurs-du-vexin> ou auprès du marché de la Coop, de l'accueil ou du fournil de la Bergerie (Chaussy), de la librairie La Nouvelle Réserve (Limay). Informations : 01 34 67 08 80 - contact@bergerie-villarceaux.org - Tarif : 12 €

Avis aux gastronomes, gourmands et fins gourmets : agriculteurs, restaurateurs et guides professionnels se mobilisent pour vous proposer une trentaine d'animations du 1^{er} septembre au 27 octobre 2018.



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 !



Liez sport, nature et découverte des exploitations agricoles en enfourchant votre vélo à l'occasion du **rallye des producteurs** le dimanche 7 octobre.



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



Rendez-vous du 8 au 14 octobre chez les restaurateurs proposant des menus vexinois à l'occasion de la **Semaine du Goût**.



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 !



Passez une soirée à la Bergerie de Villarceaux le vendredi 5 octobre avec **visite de la ferme** et **ciné-débat**



Venez nombreux **déjeuner au pré** le dimanche 30 septembre à Théméricourt !



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.

