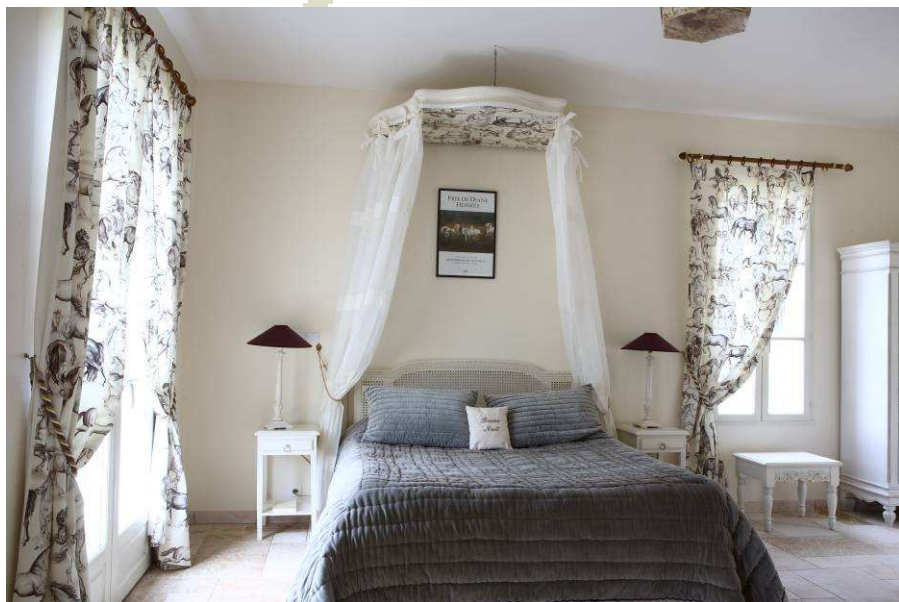


La Ferme de la Canardière, à Chantilly

... week-end de charme en chambres d'hôtes, chez Sabine et Thierry Choain

Vu dans
ESPRIT
DE PICARDIE



rente mille mètres cubes de terre avec de la roche qui serviront de remblais, des années de travail, des pierres de taille chevillées et un style XVIIIe imposé par les monuments historiques de Chantilly, rien n'a découragé Thierry Choain.

Il avait décidé de construire sa ferme, il l'a fait. Le travail est titanesque ! Ajoutez à cela une piscine terminée en 2006, une maison climatisée naturellement. « *La maison est chauffée en géothermie, et l'été, elle est refroidie par un forage* ». Un bâtiment agricole et vous aurez une idée de l'obstination d'un vrai picard ! « *Vous savez, on commence, et puis ensuite on est pris dans le feu du travail et on ne se rend plus compte* » explique Thierry.

Sabine, sa femme, s'occupe de la décoration. L'espace est conçu avec de grands volumes, trois pièces sans séparation au rez-de-chaussée « *et surtout pas de salle à manger. La pièce à vivre c'est la cuisine, cela me permet de participer aux discussions, même lorsque je prépare un petit plat* » s'exclame en riant la maîtresse de maison. La décoration s'inspire de la chasse, murs ivoire et vert, meubles césusés reprenant la couleur ivoire rehaussée par du beige, cuisine ivoire et rouge et cheminée donnent une ambiance à la fois spacieuse et cosy. Deux chambres d'hôtes, très confortables, ont été aménagées, sur le thème des chevaux « *la passion de ma fille, et n'oubliez pas que nous sommes à Chantilly* » fait remarquer Sabine, mère de quatre enfants qui précise « *Cette maison, j'ai eu le temps d'y penser, même si mes journées sont bien remplies et je pense que cela se voit.* »



Sabine Choain et sa fille



La Ferme de la Canardière
20, rue du Viaduc
60500 Gouvieux (carte : A)
Tél : 03 44 62 00 96
www.fermecanardiere.com

A partir de 150 € pour 2 personnes.



A voir, à faire à proximité...

Vous avez une après-midi devant vous...



● **L'Abbaye Royale de Fontaine-Chaalis et sa roseraie** (carte : B). A ne pas manquer en juin : « Les Journées de la Rose » qui réunissent les passionnés de jardin autour de la plus mythique des fleurs...

● **Le Musée Condé et le Musée Vivant du Cheval**, à Chantilly (carte : C)

Vous avez une journée devant vous...

● **Pour les amoureux de jardins** : le Parc du Château de Chantilly, le Parc du Château de Versigny (carte : D), le Jardin de Saint Vincent à Borest (carte : E), le Parc Jean-Jacques Rousseau à Ermenonville (carte: F)

● Balade au jardin en famille : **le Potager des Princes**. Le jardinier, Serge Saje, y accueille les enfants pour des ateliers jardinage qui font toujours l'unanimité !

● Week-end en famille : le **Parc Astérix**, à Plailly (carte : G) et **la Mer de Sable**, à Ermenonville

Vous avez un week-end devant vous...

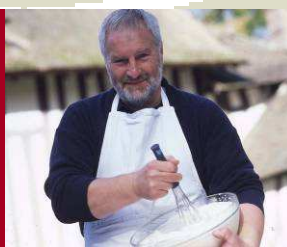


● **La Forêt de Compiègne, le Château de Pierrefonds** (carte : H), les villages de charme de Saint Jean aux Bois (carte : i) ou Vieux Moulin (carte : J)

● Le secteur de **Crépy en Valois** (carte : K) occupe la première place en Picardie pour le nombre d'édifices classés Monuments Historiques. Tout au long des 35km de la Vallée de l'Automne, surgissent clochers d'églises, de chapelles ou d'abbayes.

A goûter à proximité...

Découvrez ou redécouvrez la mythique crème **Chantilly**, dans la ville qui lui a donné son nom ! Rendez-vous au restaurant « Aux Goûters Champêtres », dans le Parc du Château de Chantilly, où vous aurez peut-être la chance de rencontrer Jean-Michel Duda, pour une démonstration qui vous mettra l'eau à la bouche.

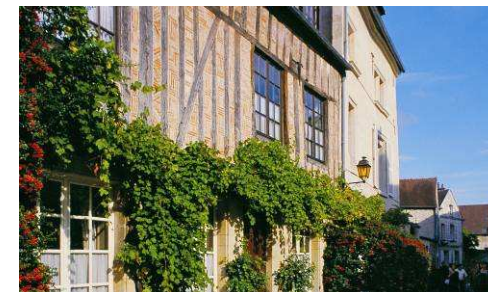


Senlis, ville de charme au nord de Paris

Classée Ville d'Art et d'Histoire, Senlis possède un patrimoine riche et très bien conservé. L'aérienne flèche de la cathédrale Notre-Dame, l'un des premiers édifices grandioses de l'art gothique, domine tout un dédale de rues pavées tortueuses qui débouchent sur de petites places sympas. La plupart de ces rues pleines de caractère, aux pavés irréguliers, aux trottoirs étroits ou aux bornes chasse-roues, ont gardé des noms très pittoresques (rue du Chat-Haret, rue de l'Apport-au-pain, rue des Pigeons Blancs, rue de l'Orme qui baie, etc).

Avec ses nombreux hôtels particuliers, à l'abri des regards derrière leurs portails et leurs murs, ce centre historique est empreint d'une sérénité toute provinciale. De hauts murs de pierre cachent des cours et de poétiques jardins secrets aux treilles débordants sur la rue, où furent tournés de nombreux films : L'Avare, Le Mariage de Figaro, Bernadette, Danton, Le Dialogue des Carmélites... Le vieux Senlis est finalement un véritable musée en plein air où les époques s'imbriquent les unes dans les autres !

Office de Tourisme de Senlis
Place du Parvis Notre Dame
B.P. 80024
60302 Senlis (carte : L)
Tél : 03 44 53 06 40
www.senlis-tourisme.fr
contact@senlis-tourisme.fr



Balade dans la roseraie de l'Abbaye Royale de Chaalis

Filet de veau au lard, à la crème de Marrowilles

Une recette d'André Gaveau,
restaurateur à Orry la Ville



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 600 g de filet de veau paré
- 10 tranches fines de poitrine fumée
- 1 dl de bière picarde
- 200 gr de maroilles
- 80 g de beurre
- Bouillon de veau
- 2 dl de crème

Préparation :

- Barder le filet de veau des tranches de poitrine.
 - Faire revenir le filet puis enfourner à 120°, température à cœur 65°
- Préparation de la crème de maroilles :
- Faire fondre le maroilles avec la bière puis ajouter la crème ; saler, poivrer.
 - Napper le fond de l'assiette avec la crème de maroilles, dresser dessus 3 tranches de filet par personne, décorer avec du cerfeuil ; disposer les légumes de votre choix.
 - Tamiser, monter au beurre.
 - Mettre les suprêmes au four à 180° pendant 15 mn avec une noisette de beurre.
- Au dressage, couper les suprêmes en trois et napper de sauce.

Se restaurer à proximité

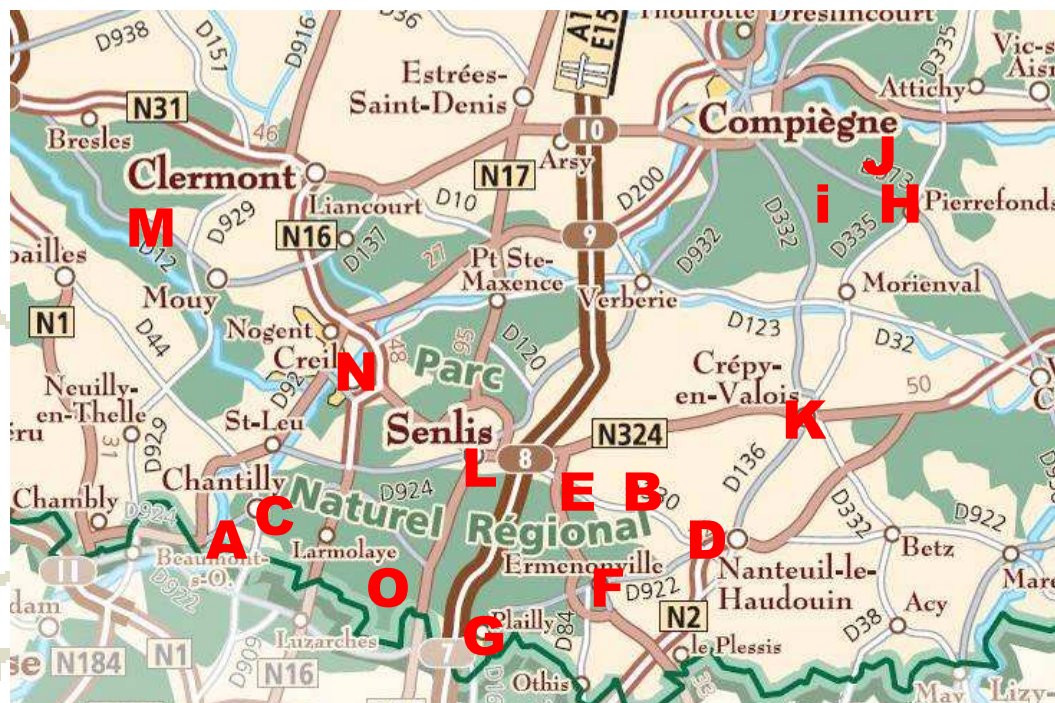
- Le restaurant « **Le Vilargène** », Table Régionale de Picardie*, à Gouvieux
- « **Le Château de la Tour** », Logis de France* à Gouvieux
- « **L'Hostellerie du Pavillon Saint Hubert** », Logis de France*, à Gouvieux
- « **Le Relais de la Croix d'Or** », Logis de France*, à Ermenonville
- « **L'Hostellerie de la Porte Bellon** », Logis de France*, à Senlis
- Le restaurant « **Le Clermotel** », Logis de France*, à Agnetz (carte : M)
- A « **La Ferme de Vaux** », Logis de France*, à Creil (carte : N)
- Au « **Restaurant de la Forêt** », Table Régionale de Picardie*, à Orry la Ville (carte : O)



*Le label Logis de France vous assure une qualité d'accueil, d'authenticité et de découverte des terroirs à travers une carte qui met en valeur les produits locaux. Les Tables Régionales de Picardie regroupent des restaurateurs qui travaillent des produits locaux et proposent des recettes de Picardie.



Tous les hébergements, restaurants et sites à visiter sur
www.picardietourisme.com



- | | | | |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| A – Gouvieux | E - Borest | i – Saint Jean aux Bois | M – Agnetz |
| B – Fontaine Chaalis | F - Ermenonville | J – Vieux Moulin | N – Creil |
| C – Chantilly | G – Plailly | K – Crépy en Valois | O – Orry la Ville |
| D – Versigny | H – Pierrefonds | L – Senlis | |

INFOS PRATIQUES

La Ferme de la Canardière

20, rue du Viaduc
60500 Gouvieux
Tél : 03 44 62 00 96
www.fermecanardiere.com

L'Abbaye Royale de Chaalis

60300 Fontaine Chaalis
Tél : 03 44 54 04 02
www.chaalis.com

Parc du Château de Chantilly et Musée Condé

60500 Chantilly
Tél : 03 44 62 62 62
www.chateauduchantilly.com
www.museeconde.com

Le Musée Vivant du Cheval

60500 Chantilly
Tél : 03 44 57 40 40
www.museevivantducheval.fr

Le Parc du Château de Versigny

1, route de Senlis
60440 Versigny
Tél : 03 44 88 62 23
www.versigny.com

Le Jardin de Saint Vincent

1, rue Elisabeth Roussel
60300 Borest
Tél : 03 44 54 21 52

Parc Jean-Jacques Rousseau

60950 Ermenonville
Tél : 03 44 54 96 67
www.cq60.fr

Le Potager des Princes

17, rue de la Laisanderie
BP 60242
60631 Chantilly Cedex
Tél : 03 44 57 40 40
www.potagerdesprinces.com

Le Parc Astérix

BP 8
60128 Plailly
Tél : 03 44 62 31 31
www.parcasterix.fr

La Mer de Sable

RN 330
60950 Ermenonville
Tél : 03 44 25 20 60
www.merdesable.fr

Le Château de Pierrefonds

60350 Pierrefonds
Tél : 03 44 42 72 72
www.monum.fr

Office de Tourisme de Chantilly

Tél : 03 44 67 37 37
www.chantilly-tourisme.com

Office de Tourisme de Compiègne

Tél : 03 44 40 01 00
www.compiègne-tourisme.fr

Office de Tourisme de Senlis

Tél : 03 44 53 06 40
www.senlis-tourisme.fr

Office de Tourisme de la Vallée de l'Automne

Tél : 03 44 59 03 97
www.mairie-crepy-en-valois.fr

Restauration :

Le Vilargène

Avenue François Mathet
60270 Gouvieux
Tel : 03 44 62 37 37
www.chateaudemontvillargenne.fr

Le Château de la Tour

Chemin de la Chaussée
60270 Gouvieux
Tél : 03 44 62 38 38

Hostellerie du Pavillon St Hubert

Lieu-dit « Toutevoie »
60300 Gouvieux
Tél : 03 44 53 03 05

Le Relais de la Croix d'Or

2 Rue Prince Radziwill
60950 Ermenonville
Tél : 03 44 54 00 04

L'Hostellerie de la Porte Bellon

51, rue Bellon
60300 Senlis
Tél : 03 44 53 03 05
www.portebellon.fr

Le Clermotel

60, rue des Buttes
60600 Agnetz
Tél : 03 44 50 09 90

La Ferme de Vaux

11-19, route de Vaux
60100 Creil
Tél : 03 44 64 77 00

Le Restaurant de la Forêt

Hameau de Montgrésin
60560 Orry-la-Ville
Tél. 03 44 60 61 26
www.restaurantdelaforet.com