

Week-end 100% nature en roulotte de campagne, à Vermand

... les Roulottes de l'Omignon, chez Nicole et François Varlet

Vu dans
ESPRIT
DE PICARDIE



Quoi de plus agréable qu'une roulotte à la ferme, nichée dans la verdure pour admirer les couleurs de la forêt en automne et se détendre en famille le temps d'un week-end champêtre ?

Symbole d'un nouvel art de vivre, les roulottes de campagne de l'Omignon sont installées sur un site naturel exceptionnel, là où on peut encore découvrir de petits villages perdus, flâner sur les marchés traditionnels picards, faire des rencontres inattendues... Un séjour en roulotte vous offre l'originalité, l'authenticité, la qualité et le dépaysement que vous recherchez pour vos vacances à la campagne. Souvenirs d'enfance, petit parfum d'aventure et quiétude des lieux... tous les ingrédients sont réunis pour un séjour sympathique au plus près de la nature.

Nicole et François Varlet vous accueillent dans un espace naturel, au bord des ruisseaux. Ils mettent à votre disposition des canoës, des cannes à pêche, vous proposeront de visiter le vivier d'Omignon et de déguster les anguilles fumées, vous offriront un petit-déjeuner picard, accompagné du gâteau battu...

Comment occuperez-vous votre week-end ? Week-end cocooning pour flâner en forêt ? Week-end actif pour découvrir les innombrables sentiers de randonnée de l'Aisne ? Et que diriez-vous d'une soirée autour du feu, en famille ou entre amis, dans le chalet-barbecue finlandais ? Nicole et François Varlet sauront toujours vous conseiller. « *Les roulottes de l'Omignon sont très orientées « nature » avec la proximité de la rivière et de ses ruisseaux. De leur roulotte ou du site naturel proche, nos vacanciers peuvent apercevoir hérons et martins-pêcheurs.* »

La Maison de l'Omignon
1 Rue des Fontaines
02490 Vermand (carte : A)
Tél : 06 20 04 29 30 / 03 23 64 14 92
nicolevarlet@orange.fr
www.maison-omignon.com



79€ la nuit pour 1 à 4 personnes
178€ le week-end (2 nuitées) en roulotte pour 1 à 4 personnes
395€ la semaine pour 1 à 4 personnes



A voir, à faire à proximité...

Vous avez une après-midi devant vous...



- **Saint Quentin** (carte : B) : sa basilique aux allures de cathédrales, ses façades Art Déco, son Hôtel de Ville, le Musée Antoine Lécuyer, le Musée des Papillons
- Le **Parc Naturel des Marais d'Isle**, au cœur de la ville de Saint Quentin, qui abrite une flore et une faune exceptionnelles

Vous avez une journée devant vous...

- Le village de Froissy (carte : C) : c'est le point de départ du « **P'tit train de la Haute Somme** ». Ce chemin de fer, qui servait à l'approvisionnement du front en 1916, vous emmène en balade durant 1h30 le long des étangs de la Somme.

- La **Maison Matisse** à Bohain en Vermandois (carte : D)
- La **Maison du Textile** à Fresnoy le Grand (carte : E) : ses démonstrations et ses ateliers créatifs pour adultes et pour enfants.
- L'**Atelier des Couleurs** à Méharicourt (carte : F) : Anne et Jean-François Mortier vous font découvrir la waide.

Vous avez un week-end devant vous...



- Suivez le **Circuit du Souvenir** : cet itinéraire reliant les deux villes symboles de la Grande Guerre, Albert (carte : G) et Péronne (carte : H), vous permet de découvrir les principaux sites des Champs de Bataille de la Somme : l'Historial de Péronne, la Chapelle du Souvenir Français à Rancourt, le Mémorial National et le Musée Sud-africain à Longueval, etc...

A goûter à proximité...

... le **rollot**, dans la ferme de Sylvie Potel. Ce petit fromage picard en forme de cœur a toute une histoire, qu'elle ne manquera pas de vous raconter. A Marchélepot (carte : J)

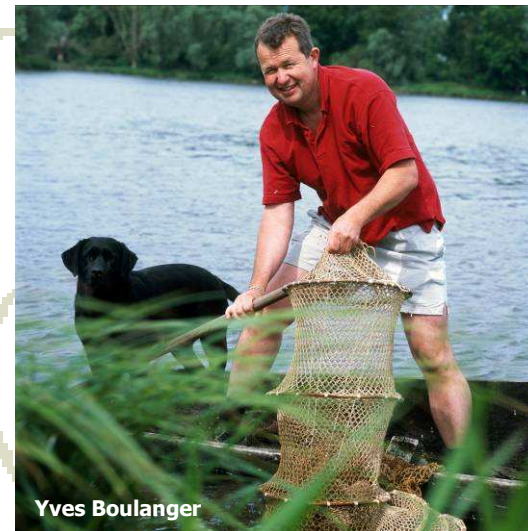


Yves Boulanger, pêcheur d'anguilles

Le fleuve de la Somme, en serpentant de sa source à la Baie de Somme, donne vie à un enchevêtrement d'étangs offrant des paysages empreints de légendes et de magie. A l'automne, les anguilles qui peuplent les étangs descendent le long de la Somme. C'est alors la période de la pêche dans les "anguillères". Yves Boulanger est transformateur d'anguilles à Saint Christ Briost.

« *L'anguille fumée est une tradition de la région qui existe depuis des siècles. Une fois pêchée, l'anguille peut être fumée ou mangée fraîche : en matelote ou au barbecue. Elle peut aussi être fumée. Pour la fumaison, on allume un feu, on suspend les anguilles dans le fumoir et l'on dépose de la sciure de hêtre sur les braises. Pourquoi la sciure de hêtre ? Parce que c'est celle qui donne le meilleur résultat au niveau du goût et de la coloration. Et justement, son goût est authentique. La chair est légèrement grasse, moelleuse et subtilement salée. Ça fond dans la bouche, c'est divin !* »

Le Vivier d'Omignon
28, rue de l'Eglise
80200 Saint-Christ-Briost (carte : I)
Tél : 03 22 84 13 05
www.vivier-omignon.com



Les étangs de la Haute Vallée de la Somme

Goujonnettes d'anguilles fumées à la crème de rollot et croustillants de pommes de terre

Une recette de Didier Petit, restaurateur
à Albert



Ingrédients (8 personnes) :

- 800 g d'anguilles fumées
- 60 g de fromage de rollot
- 250 g de pommes de terre
- 150 g de crème fraîche
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 2 cl de vinaigre de cidre
- 100 g de beurre
- Sel, poivre gris

Préparation :

- Râper les pommes de terre épluchées
- Ajouter l'oignon émincé, la ciboulette, saler, poivrer et mélanger.
- Mettre la préparation dans une poêle beurrée et travailler afin d'obtenir une grosse crêpe que vous découperez une fois cuite.
- Couper l'anguille en tronçons.
- Dépouiller et détailler dans le sens de la longueur et réserver.
- Faire revenir l'échalote finement hachée.
- Ajouter le vinaigre de cidre.
- Faire réduire puis ajouter la crème fraîche et le fromage de rollot coupé en lamelles.
- Introduire les goujonnettes et laisser chauffer.
- Disposer les goujonnettes sur un plat chaud.
- Napper de sauce et décorer avec les croustillants de pommes de terre.

Se restaurer à proximité...

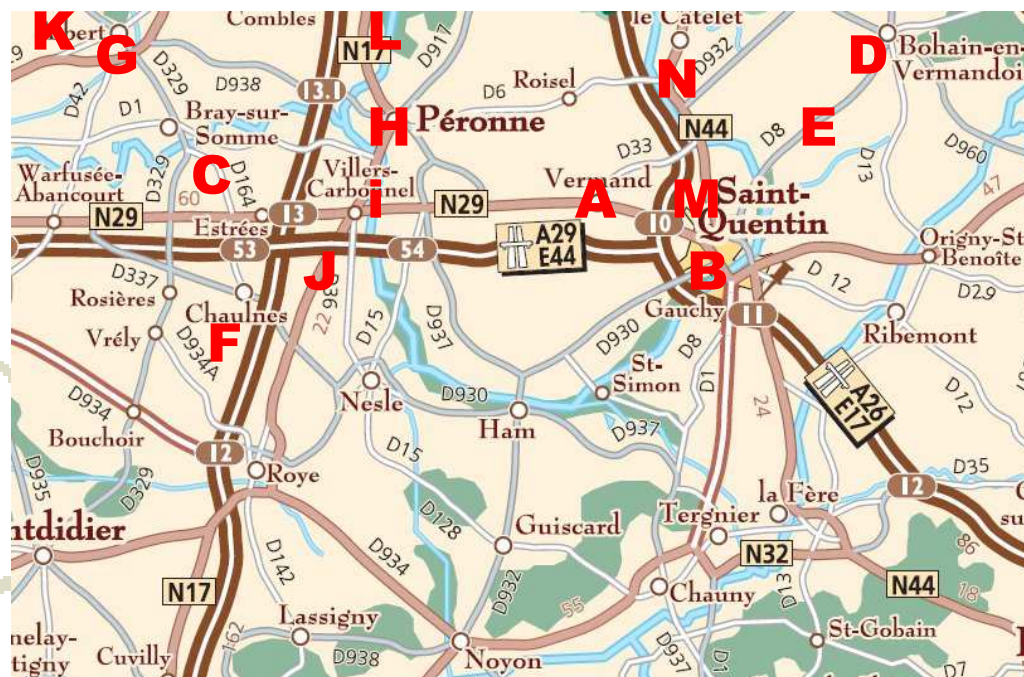


- « **L'Hôtel de la Basilique** », Logis de France* et Table Régionale de Picardie*, à Albert. « *La goujonnette d'anguilles fumées à la crème de Rollot est l'un des plats à base de produits régionaux que l'on propose. Il a gagné le concours de la cuisine régionale des Logis de France au début des années 90 et il remporte toujours un vif succès. Il y a un vrai contraste entre le goût fumé de l'anguille, l'amertume du fromage et l'onctuosité de la crème. C'est un mélange de saveurs assez inhabituel et séduisant.* » Didier Petit, Chef des cuisines de l'Hôtel de la Basilique.

- « **La Taverne du Cochon Salé** », à Authuille (carte : K)
- « **Le Prieuré** », à Rancourt (carte : L)
- « **Le Pot d'Étain** », Table Régionale de Picardie*, à Holnon (carte : M)
- « **L'Hôtel de la Paix** », Logis de France*, à Albert
- « **La Ferme Auberge du Vieux Puits** », à Bony (carte : N)



* 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.



A – Vermand
B – Saint Quentin
C – Froissy
D – Bohain en Vermandois
E – Fresnoy le Grand

F – Méharicourt
G – Albert
H – Péronne
I – St Christ Briost
J – Marchépot

K – Authuille
L – Rancourt
M – Holnon
N – Bony

INFOS PRATIQUES

La Maison de l'Omignon

1 Rue des Fontaines
02490 Vermand
Tél : 06 20 04 29 30
www.maison-omignon.com

Musée Antoine Lécuyer

28, rue Antoine Lécuyer
02100 Saint-Quentin
Tél: 03 23 06 93 98

Musée des Papillons

14 Rue de la Sellerie
02100 Saint Quentin
Tél : 03 23 06 93 93

Office de Tourisme de Saint Quentin

Espace Victor Basch - BP 80
02102 Saint Quentin cedex
Tél : 03 23 67 05 00
www.tourisme-saintquentinois.fr

Le Ptit train de la Haute Somme

80340 Froissy
Tél : 03 22 83 11 89
<http://appeva.club.fr>

Maison Matisse

26, rue du Château
02110 Bohain en Vermandois
Tél : 03 23 07 55 55

La Maison du Textile

54, rue Roger Salengro
02230 Fresnoy-le-Grand
Tél : 03 23 09 02 74

L'Atelier des Couleurs

10, Grande Rue
80170 Méharicourt
Tél : 03 22 88 01 89 / 06 79 12 13 74
www.latelierdescouleurs.com

Office de Tourisme de Péronne

16, place André Audinot
80200 Péronne
Tél : 03 22 84 42 38

Office de Tourisme d'Albert

9, rue Léon Gambetta
80300 Albert
Tél : 03 22 75 16 42
www.paysducoquelicot.com

La Ferme de Sylvie et Didier Potel

10 rue de l'Eglise
80200 Marchépot
Tél : 03 22 83 94 07

L'Hôtel de la Basilique

3-5, rue Gambetta
80300 Albert
Tél : 03 22 75 04 71

La Taverne du Cochon Salé

29, rue d'Albert
80300 Authuille
Tél : 03 22 75 46 14

Le Prieuré

RN 17
80360 Rancourt
Tél : 03 22 85 04 43

Le Pot d'Étain

RN 29
02760 Holnon
Tél : 03 22 23 09 34 34

L'Hôtel de la Paix

43 rue Victor Hugo
80300 Albert
Tél : 03 22 75 01 64

La Ferme-Auberge du Vieux Puits

5, rue de l'abbaye
02420 Bony
Tél : 03 23 66 22 33
<http://www.isasite.net/ferme-du-vieux-puits>