

Week-end en chambres d'hôtes au jardin, à Orgeval

... « muché avec sa nichée » dans le Vendangeoir d'Orgeval, chez Nathalie Vinçon



À moins de deux heures de Paris ou du Sud de la Belgique, et à 45 minutes des vignobles champenois, le Vendangeoir d'Orgeval est une belle demeure de 1775 accolée à un coteau boisé et ouvrant sur un jardin en terrasses, classé parmi les « Jardins Remarquables de Picardie ».

Construit au XVIIIème siècle et classé à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques, ce vendangeoir est mis en valeur par un petit jardin intimiste. Clos de mur, ce jardin à l'italienne de 2 500 m², sur trois terrasses en étage se compose de roses anciennes, de clématites, d'iris, de plantes vivaces et de boules de buis. Une composition florale axée sur des couleurs claires et douces, pour se détendre et flâner dans une atmosphère paisible, et laisser vagabonder son esprit parmi les couleurs et les senteurs.

Les deux chambres d'hôtes créées à l'étage des écuries de ce vendangeoir du XVIIIème siècle inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques par Nathalie et Bernard Vinçon sont dignes des meilleurs magazines de déco.

« Les vendangeoirs sont typiques du Laonnois. Ils sont souvent entourés de petits jardins intimistes, ceints de grands murs. C'est une petite forteresse. C'est une fois le grand portail ouvert que l'on en découvre les secrets. Ce qui frappe surtout les visiteurs qui entrent chez moi, c'est la tranquillité qui y règne. Mes visiteurs me disent souvent que lorsqu'ils s'assoient pour profiter du jardin, ils ont un peu l'impression d'être chez eux. Ça me fait plaisir d'entendre ça, ça me montre que j'ai réussi mon pari : aménager mon petit coin de paradis, au calme.

Derrière les murs qui entourent mon jardin, c'est la campagne à perte de vue. Un paradis pour les amoureux de la tranquillité comme moi ! Les gens qui viennent me voir viennent aussi chercher des conseils, et moi j'adore en donner. Il y a quelques jours, j'expliquais à un monsieur comment habiller un de ses arbres avec une glycine ou un rosier grimpant. »

Le Vendangeoir d'Orgeval
13, Grande Rue
02860 Orgeval (carte : A)
Tél : 03 23 24 79 01
www.vendangeoir-orgeval.com

A voir, à faire à proximité...

Vous avez une après-midi devant vous...

- **Le jardin de plantes médicinales de l'Abbaye de Vauclair.** A Bouconville-Vauclair (carte : B)

- Une balade en **Forêt de Saint Gobain**



- Marie-Pierre Aubert vous fait découvrir la fraise dans tous ses états, à « **La Fraîse de Voyenne** » : coulis, confitures... Avis aux gourmands ! (carte : C)

Vous avez une journée devant vous...

- **Le Château de Coucy le Château** (carte : D) et une balade en haut de ses remparts qui dominent les plaines du Laonnais.

- Une balade avec Jean-Jacques Boucher, dans le **Jardin du Moulin de Quincampoix**, à Ciry Salsogne (carte : E)

- Une balade à **Vivaise, village fleuri** (carte : F)

- **Le Jardin Du Vendangeoir**, à Bourguignon sous Montbavin (carte : G)

- **L'église art-déco** de Martigny Courpierre (carte : H)

Vous avez un week-end devant vous...

- **Center Parcs**, à Chamouille (carte : I) : un week-end en pleine nature, à la découverte des loisirs aquatiques.

- Randonnez sur le **Chemin des Dames** !

- Une balade dans le **parc du Donjon de Septmonts** (carte : J)

- Insolite : **les maisons troglodytiques** de Paissy (carte : K)



A goûter à proximité...

Venez goûter au plus gros haricot de France : le **Haricot de Soissons**. Deux rendez-vous à ne pas manquer :

- à la ferme de Camille Hoche, à Vaudesson (carte : L) : cette productrice de Haricot de Soissons vous en fera découvrir l'histoire et les secrets
- dans la boutique de produits du terroir de Catherine Leriche, au pied de la Cathédrale de Soissons (carte : M)



Balade à Laon, sur la « montagne couronnée »

Héritière de mille ans d'histoire, Laon défie le temps du haut de son promontoire : dressée en acropole sur une colline culminant à cent mètres au dessus de la grande plaine crayeuse, la cité de Laon a reçu le surnom de « montagne couronnée ». Autour de la cathédrale, les ruelles médiévales tortueuses sont bordées de demeures historiques. Répartie en quartiers aux charmes différents et complémentaires, Laon présente l'un des plus beaux ensembles monumentaux de France. Une balade dans cette ville chargée de souvenirs vous fera rapidement tomber d'accord avec Victor Hugo qui disait en 1835 : « *tout est beau à Laon, les églises, les maisons, les environs, tout...* »

Découvrir Laon de manière insolite...

Depuis l'époque gallo-romaine, la ville haute est reliée à la ville basse par des « **grimpettes** ». Ces sentiers permettaient à l'origine d'acheminer les pierres pour la construction de la ville haute. Un certain nombre de ces grimpettes ont été restaurées et continuent à être entretenues pour la découverte du patrimoine naturel du Laonnais. Par ailleurs, la ville haute est reliée à la ville basse par un remonte-pente, le **Poma 2000**. Il grimpe les 100 mètres de dénivelé entre la ville basse et la ville haute et offre un panorama sur la campagne laonnaise (départ de la gare toutes les 2 minutes 30).

Pour plus de renseignements :

Office de Tourisme de Laon
Hôtel Dieu
Placé du Parvis Gautier de Mortagne
02000 Laon (carte : N)
Tél. 03 23 20 28 62
www.tourisme-paysdelaon.com



La Cathédrale de Laon, au coucher du soleil

Se restaurer à proximité

- « **L'Auberge de la Vallée** », Table Régionale de Picardie* et Logis de France*, à Bourg et Comin (carte : O)
- « **L'Auberge du Lac** », à Monampeuil (carte : P)
- « **La Petite Campagne** », à Chérêt (carte : Q)
- « **L'Auberge du Moulin Bertrand** », à Martigny Courpierre
- « **La Bannière de France** », à Laon
- **Le restaurant "Le Bellevue"**, Logis de France* et Table régionale de Picardie*, à Coucy le Château (carte : D)



* 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.

Chiffonnade d'endives aux Haricots de

Soissons et andouille picarde

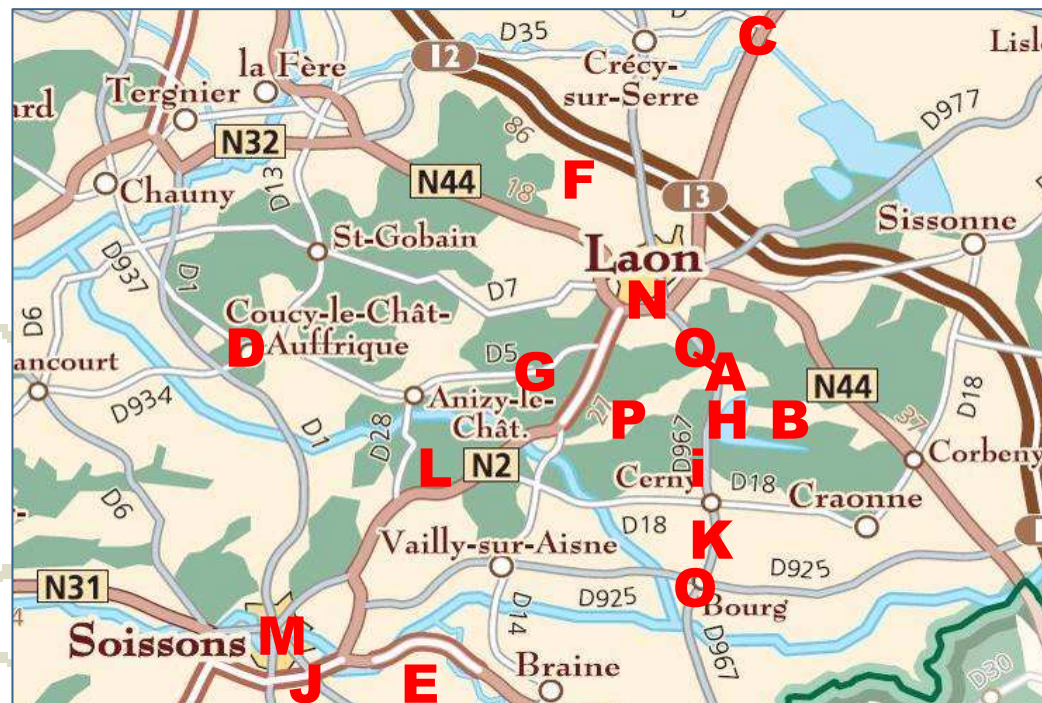
Une recette de Savine Lefèvre,
restaurant "Le Bellevue" à Coucy le Château



Ingrédients (pour 4 personnes) : 2 endives, 5 cl de vinaigre de vin, 1 cuillère de moutarde aux fruits rouges, 150 g de haricots de Soissons, 15 cl d'huile d'arachide, 150 g d'andouille, sel, poivre, sucre

Préparation :

- La veille, mettre à tremper les haricots dans de l'eau durant la nuit ; puis les faire cuire dans une casserole d'eau pendant 2 heures et les réserver au frais.
- Préparer la vinaigrette : mettre le vinaigre dans un récipient, ajouter la moutarde, monter à l'huile, assaisonner et réserver au frais.
- Emincer finement les endives, les mettre dans un récipient, ajouter les haricots, les assaisonner avec la vinaigrette puis une pincée de sel, poivre et sucre.
- Couper des rondelles d'andouille, les présenter avec la chiffonnade d'endive et une saucière de vinaigrette aux fruits rouges selon votre inspiration.



- | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| A – Orgeval | F – Vivaise | I – Chamouille | N – Laon |
| B – Bouconville-Vauclair | G – Bourguignon sous Montbavin | J – Septmonts | O – Bourg et Comin |
| C – Voyenne | H – Martigny Courpierre | K – Paissy | P – Monampeuil |
| D – Coucy le Château | | L – Vaudesson | Q – Chérêt |
| E – Ciry Salsogne | | M – Soissons | |

Le saviez vous ?

Les vendangeoirs – comme celui de Nathalie Vinçon à Orgeval - sont une spécialité du Laonnois et du Soissonnais.

« Nous sommes à deux pas de la région du Champagne et nous bénéficions des mêmes conditions climatiques. Au XVIIIème siècle, ici, on produisait du vin blanc. Les vendangeoirs ont une architecture particulière : une exposition plein sud et des caves voûtées - encore en parfait état – au rez-de-chaussée, creusées dans la colline »
Philippe de Reyer, propriétaire de chambres d'hôtes à Ambleny

INFOS PRATIQUES

Parcs et jardins :

Le Vendangeoir d'Orgeval

13, Grande Rue
02860 Orgeval
Tél : 03 23 24 79 01
www.vendangeoir-orgeval.com

L'Abbaye de Vauclair

02860 Bouconville Vauclair
Tél : 03 23 27 76 76
www.abbaye-de-vauclair.com

Le Moulin de Quincampoix

02220 Ciry Salsogne
Tél : 03 23 55 90 20
www.mytho-fleurs.com

Le Jardin du Vendangeoir

1, rue des Vendangeoirs
02000 Bourguignon sous Montbavin
Tél : 03 23 24 12 94
www.le-jardin-du-vendangeoir.fr

Autres balades :

La Fraise de Voyenne

6, grande rue
02250 Voyenne
Tél : 03 23 20 03 09

Randonnées en Forêt de Saint Gobain : www.randonner.fr

Center Parcs

Domaine du Lac d'Ailette
02860 Chamouille
Tél : 08 25 80 28 04
www.centerparcs.fr

Parc du Donjon de Septmonts

02200 Septmonts
Tél : 03 23 74 91 36

Ferme de Vauxrains

Coopérative du Haricot de Soissons
02320 Vaudesson
Tél : 03 23 53 96 65

L'Angélus - Chez Catherine Leriche
21, rue des Déportés
02200 Soissons
Tél : 03 23 59 79 00

Office de Tourisme de Coucy le Château

Tél. 03 23 52 44 55
www.coucy.com

Office de Tourisme de Laon

Tél : 03 23 20 28 62
www.tourisme-paysdelaon.com

Restauration :

Auberge de la Vallée

6, rue d'Oeuilly
02160 Bourg et Comin
Tél : 03 23 25 81 58

Auberge du Lac

1, rue du Moulinet
02000 Monampeuil
Tél : 03 23 21 63 87

La Petite Campagne
10 chemin des Vauxbresils
02860 Chérêt
Tel : 03 23 24 78 63

L'Auberge du Moulin Bertrand

1, Le Moulin Bertrand
02860 Martigny Courpierre
Tél : 03 23 24 71 73

La Bannière de France

11, rue Franklin-Roosevelt
02000 Laon - Ville Haute
Tél : 03 23 23 21 44
www.hoteldelabannieredefrance.com

Le Bellevue

2, porte de Laon – Ville Haute
02380 Coucy le Château
Tél : 03 23 52 69 79
www.hotel-bellevue-coucy.com

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