

Les légumes bio de Jean-Louis Christen, à Bertangles



... les « beaux et bons légumes » de l'Hortillon de Lune



Sur 300 hectares, en plein cœur de la ville d'Amiens, s'étendent les « Hortillonnages », des jardins flottants conquis sur les marais à l'époque gallo-romaine.

Aujourd'hui, les Hortillonnages constituent à la fois une promenade sympa pour les amoureux de jardins (à réaliser en barque à fond plat !) mais aussi un site privilégié pour la culture maraîchère. Jean-Louis Christen, « un amoureux des beaux et des bons légumes », comme il aime à se définir, fait partie des « hortillons bio » qui cultivent les légumes dans les règles de l'art...

« Le travail de la terre est ma passion. Je travaille selon ma philosophie, c'est-à-dire élever le plus naturellement du monde les légumes que nous offre la terre. Je suis pour une culture qui trouve son équilibre au sein de son milieu. Mon exploitation se nomme « L'Hortillon de Lune », un joli nom pour exprimer l'importance de tout l'environnement sur la culture d'un bon légume. Par exemple, je conseille les semis en lune montante et le repiquage en lune descendante.

Je cultive une surface totale de deux hectares et demi dans les Hortillonnages. Pour une saison, je propose sur les marchés une quarantaine d'espèces qui représentent plus d'une centaine de variétés différentes. Rien qu'en salade, on cultive une quinzaine de variétés mais aussi des carottes, des radis, des choux-fleurs, le panais qui est un vieux légume, la forme ressemble à celle de la carotte mais de couleur blanche et un peu plus longue, sa consistance se rapproche de celle du céleri, son goût se situe entre la carotte et le navet. »

“ **Quand on prend le temps de bien faire les choses sans cette obsession permanente de la production à tout prix, la qualité des légumes n'a rien de comparable.** ”



Où rencontrer Jean-Louis Christen ?

- dans son exploitation « L'Hortillon de Lune », à Bertangles (carte : A)
1, rue de l'église – 80330 Bertangles
Tél : 03 22 93 39 72
<http://hortillon-de-lune.bio-picardie.com/>

- au marché sur l'eau à Amiens : tous les samedis, sur le quai Parmentier, de 7h à 13h
- au marché bio de Rivery (à côté d'Amiens) : le 1^{er} dimanche de chaque mois de 9h à 13h (ce marché rassemble une douzaine de producteurs bio de Picardie.
- au marché de Raspail à Paris : le 2^{ème} dimanche du mois, d'octobre à mars (vente de la « choucroute picarde » uniquement)

La choucroute picarde

Une recette de Jean-Louis Christen



Jean-Louis Christen

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de choucroute crue
- 1 cuillère à soupe de saindoux
- 3 oignons
- sel, poivre, thym, laurier, quelques baies de genévrier
- 1 litre de vin blanc sec
- 1 litre d'eau
- 800 gr de bœuf (gîte, aiguillette)
- 2 saucisses fumées ou 2 cervelas

Préparation :

- Rincez rapidement la choucroute à l'eau froide.
- Faire fondre 2 oignons hachés dans le saindoux. Laissez juste blondir.
- Ajoutez la choucroute et répartissez l'assaisonnement, le troisième oignon au milieu et la viande coupée en morceaux.
- Mouillez de vin blanc et d'eau.
- Couvrez et laissez cuire doucement pendant 2h30 (45 minutes en autocuiseur).
- Ajoutez alors les saucisses ou les cervelas et continuez la cuisson 30 minutes.
- Découpez les saucisses sur le plat de service.
- Accompagnez ce plat de pommes de terre cuites à l'eau.

A voir, à faire à proximité...

**Vous avez
une après-midi
devant vous...**



- **La Cathédrale d'Amiens**, classée au patrimoine mondiale de l'Unesco. En été (juin-septembre) et en décembre, ne manquez pas la colorisation de sa façade à la nuit tombée.

- **Balade en calèche dans les rues d'Amiens**, à la découverte du quartier Saint Leu et de Jules Verne

- **Le Musée de Picardie**, à Amiens

**Vous avez
une journée
devant vous...**

- **Le Clos Alexandre** : un jardin paisible, en plein centre-ville d'Amiens

- Les spectacles de marionnettes picardes du théâtre « Chés Cabotans » d'Amiens

- **Samara** : pour les enfants : des ateliers pour découvrir la Préhistoire ; pour les parents : un jardin de plantes aromatiques. A La Chaussée Tirancourt, carte: B)

- **La Maison de Jules Verne**

- **Les Bateaux de Saint Leu** : une alternative originale pour découvrir Amiens

**Vous avez
un week-end
devant vous...**



- **La Baie de Somme, la Côte Picarde** et leurs grands espaces en cinémascope

- **Les champs de bataille de la Somme** et l'Historial de la Grande Guerre de Péronne (hors carte)



**A
goûter
à
proximité...**

Le Pavé de Corbie : un petit gâteau moelleux au bon goût de noisette, dont la texture vous rappellera le Macaron d'Amiens. A découvrir exclusivement chez Alain Langlet, à Corbie (carte : C). Avis aux gourmands !



Les Hortillonnages

Les Hortillonnages se visitent exclusivement en barque à fond plat ! Le batelier est aussi un guide. Il saura vous faire découvrir le grèbe huppé au milieu des nymphéas. Peut-être vous fera-t-il aussi revivre les légendes du lieu ? Ne dit-on pas que la cathédrale d'Amiens a été bâtie sur un champ d'artichauts donné par de pieux maraîchers ?

Le long du chemin de halage, des petites passerelles, toutes différentes, franchissent les bras d'eau pour conduire vers les jardins. Ici, une petite cabane de jardinier, ici une autre peinte de couleurs vives et aménagée en véritable petite maison de poupée. Les potagers et les jardins d'agrément alternent avec des îles où la nature a repris ses droits, des marais ou de grands espaces boisés.

Plus de 600 espèces de plantes y ont été recensées et plus de 120 espèces d'oiseaux ont pu y être observées. Aussi n'est-il pas surprenant d'apercevoir, au détour d'un rieux, la cathédrale qui semble surgir au milieu des jardins, ou une guinguette qui rappelle les dimanches de fête du début du siècle, au bord de l'eau...

La Maison des Hortillonnages
54, boulevard de Beauvillé
80000 Amiens
Tél : 03 22 92 12 18



Le quartier Saint Leu, à Amiens



Dormir et se restaurer à proximité



- Les **chambres d'hôtes de Véronique Lusson**, « **Les Papillons** », à Saint Fuscien (carte : D)

« *Mon truc, c'est la cuisine, je prépare le petit-déjeuner de mes hôtes en fonction des saisons et de ce que je trouve au jardin. Depuis quelques années, nous organisons aussi des stages de déco et des cours de cuisine animés par un Chef. L'hiver, c'est souvent autour d'un feu de bois que ça se passe ! Cela crée des rencontres sympas.* »

- Les **chambres d'hôtes de Catherine Dufour** (« **Les Kintrabell** »), à Saveuse (carte : E)

- Les **chambres d'hôtes de Maryse et Alain Saguez**, à Dury (carte : F)

- Les **chambres d'hôtes de Marie-Cécile Candelier** (« **Le Thil** »), à Saint Fuscien

- Les **chambres d'hôtes d'Aline et Yves Choquet** (« **Le Bois Joly** »), à Saint Fuscien

- Les **chambres d'hôtes de Nicole Gouy-Menge** (« **La Sapinière** »), à Saint Fuscien

- Les **chambres d'hôtes de Nathalie Vagniez** (« **Le Chalet des Bruyères** »), à Sains en Amiénois (carte : G)

- Les **chambres d'hôtes de Nathalie et Patrick Glorieux-Malvoisin** (« **La Ferme du Bois** »), à Hébecourt (carte : H)

- « **Le Prieuré** », Logis de France*, à Amiens

- « **L'Aubergade** », à Dury

- Le restaurant « **Les Marissons** », à Amiens

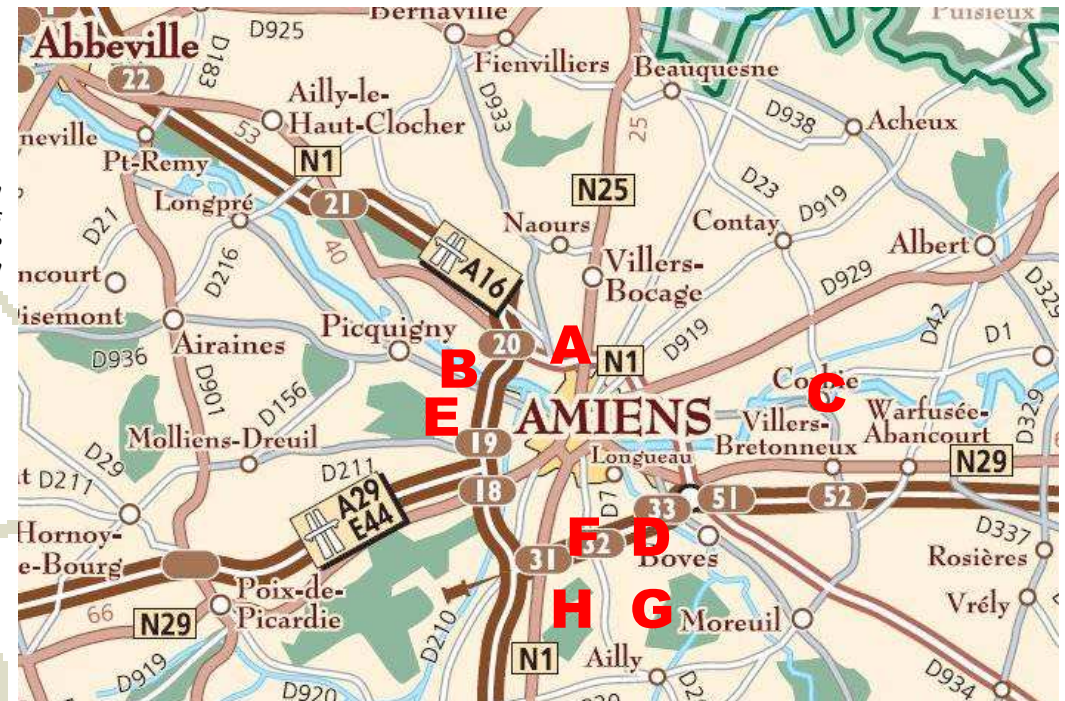
- La « **Brasserie Jules** », à Amiens

- Le restaurant « **Le Saint Roch** », Table Régionale de Picardie*, à Amiens

- « **La Table Picarde** », à Amiens



*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 – Bertangles

B – La Chaussée Tirancourt

C – Corbie

D – Saint Fuscien

E – Saveuse

F – Dury

G – Sains en Amiénois

H – Hébecourt

Le saviez-vous ?...



... dans les Halles du Beffroi, à Amiens, Julien Planchon, un jeune fromager, fait redécouvrir dans sa boutique les fromages picards (parfois oubliés !). Au menu : **tomme au foin, tomme au cidre, bray picard, rollot**, etc...

INFOS PRATIQUES

L'Hortillon de Lune

1, rue de l'église
80330 Bertangles
Tél : 03 22 93 39 72
<http://hortillon-de-lune.bio-picardie.com>

Les Calèches de Samarbriva

48, rue de la République
80000 Amiens
Tél : 03 22 93 79 28

Le Musée de Picardie

48, rue de la République
80000 Amiens
Tél : 03 22 97 14 00
<http://w2.amiens.com/museedepicardie/>

Le Clos Alexandre

229, rue des Quatre Lemaire
80000 Amiens
Tél : 03 22 95 19 71
www.clos-alexandre.com

Théâtre Chés Cabotans

31 rue Edouard David
80000 Amiens
Tél : 03 22 22 30 90
www.ches-cabotans-damiens.com

Parc de Samara

80310 La Chaussée Tirancourt
Tél : 03 22 51 82 83
www.samara.fr

Maison de Jules Verne

2, rue Charles Dubois
80000 Amiens
Tél : 03 22 45 37 84
www.jules-verne.net

Bateaux de Saint Leu

Embarcadère Quai Bélu
80000 Amiens
Tél : 03 22 71 60 50
(office de tourisme)

Office de Tourisme d'Abbeville

Tél : 03 22 24 27 92
www.ot-abbeville.fr

Office de Tourisme de Péronne

Tél : 03 22 84 42 38

Office de Tourisme d'Amiens

Tél : 03 22 71 60 50
www.amiens.fr/tourisme

Alain Langlet

Langlet SARL
3, rue Marcellin Truquin
80800 Corbie
Tél : 03 22 48 40 28

Julien Planchon

Fromagerie Quentin
Les Halles du Beffroi
80000 Amiens
Tél : 03 22 91 96 22

Hébergement restauration :

Les Papillons
29, rue de Cagny
80680 Saint Fuscien
Tél : 03 22 09 64 04
<http://pagesperso-orange.fr/lussonpapillons/>

Catherine Dufour

3, rue de l'église
80470 Saveuse
Tél : 03 22 54 17 37
www.leskintrabell.com

Maryse et Alain Saguez

2, rue Grimaux
80480 Dury
Tél : 03 22 95 29 52
<http://perso.wanadoo.fr/am.saguez>

Marie-Cécile Candelier

20, rue de l'église
80680 Saint Fuscien
Tél : 03 22 09 61 08
www.lethil.com

Aline et Yves Choquet

1, ruelle de Rumigny
80680 Saint Fuscien
Tél : 03 22 35 02 36

Nicole Gouy-Menge

2 Hameau - Résidence Véronique
80680 Saint Fuscien
Tél : 03 22 09 59 20
www.ifrance.com/sitenicole

Nathalie Vagniez

Ferme de Mamont
80680 Sains en Amiénois
Tél : 03 22 09 51 05
www.chambre-hotes-bruyeres.com

Nathalie et Patrick Glorieux

13, rue de la Vallée
80680 Hébecourt
Tél : 03 22 42 73 62
www.isasite.net/ferme-du-bois

Le Prieuré

17, Rue Porion
80000 Amiens
Tél : 03 22 71 16 71
www.le-prieure.fr

L'Aubergade

78 route nationale
80480 Dury
Tél : 03 22 89 51 41
www.aubergade-dury.com

Les Marissons

68, Rue Marissons
80000 Amiens
Tél : 03 22 92 96 66
www.les-marissons.fr

Brasserie Jules

Boulevard Alsace Lorraine
80000 Amiens
Tél : 03 22 71 18 40
www.brasserie-jules.fr

Le Saint Roch

2, Place du Mal Foch
80000 Amiens
Tél : 03 22 91 38 69

La Table Picarde

24, Place Parmentier
80000 Amiens
Tél : 03 22 92 57 54

Tous les hébergements, restaurants et sites de visite sur www.picardietourisme.com