

Ambiances d'autrefois, aux « Cernailles » à Vivaise

... week-end de charme en chambres d'hôtes, chez Luc et Emmanuelle Simphal

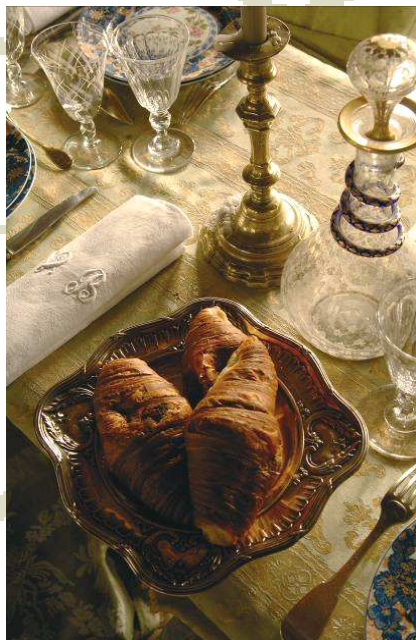
Vu dans
ESPRIT
DE PICARDIE



Déjà au XVIII^{ème} siècle, la ferme «Les Cernailles» est située à Vivaise, dans l'Aisne, sur l'ancienne voie romaine qui reliait Laon à Arras.

Une église du XII^{ème} siècle, un village enchanteur fleuri à loisir par ses habitants, classé au palmarès des Villes et Villages Fleuris, servent d'écrin à cette maison en grès, la pierre locale, typique de la région, dont l'architecture et le décor approchent la perfection. Ses propriétaires, Emmanuelle et Luc Simphal, l'ont entièrement réhabilitée avec des matériaux anciens. «*C'est une maison avec une ambiance particulière et un mobilier d'époque que j'ai chiné petit à petit chez les antiquaires, à Maroilles et dans les environs. Il faut dire que chiner des meubles ou des objets, c'est ma passion. Et que je suis une amoureuse du XVIII^{ème} !*».

Le grand salon aux murs de briques anciennes est recouvert, sur un pan, de boiseries d'époque Louis XV conservées dans leur jus avec une superbe patine. Elles encadrent au centre de la pièce une cheminée Régence, à proximité d'un buffet aux moulures très XVIII^{ème}. Le petit déjeuner est servi dans ce cadre chaleureux avec vue sur la cour pavée et le jardin. Deux chambres : Marie Antoinette, côté jardin, avec son mur ocre jaune éclairé d'appliques à Pampilles, son lustre central en cristal, ses boiseries Louis XV bleu fané et sa table volante où les plumes d'autruche n'attendent que le bon vouloir d'un écrivain. Montespan, côté rue, avec des appliques torchères et son lit surmonté d'une boiserie de chêne et d'un ciel de lit, volets intérieurs moulurés et poutres... A bientôt !



Les Cernailles
33, avenue d'Ile de France
02870 Vivaise (carte : A)
Tél : 03 23 22 97 33
www.lescernailles.fr

De 65 à 75€ la chambre, petit déjeuner compris



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 Fraïse de Voyenne** » : coullis, 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.

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

- **Laon** : sa cathédrale, ses « grimpettes », les ruelles de charme de sa cité médiévale... (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...

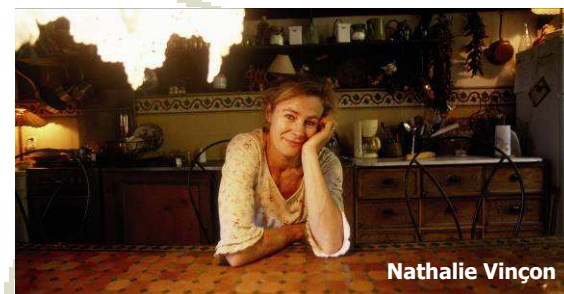
Venez goûter au plus gros haricot de France : le **Haricot de Soissons**. Deux rendez-vous à ne pas manquer :
- à la ferme de Camille Hoche, à Vaudesson (carte : L) : cette productrice de Haricot de Soissons vous en fera découvrir l'histoire et les secrets
- dans la boutique de produits du terroir de Catherine Leriche, au pied de la Cathédrale de Soissons (carte : M)



Le Vendangeoir d'Orgeval

... un jardin clos intimiste à visiter avec Nathalie Vinçon

Construit au XVIIIème siècle, à flanc de coteaux, le Vendangeoir d'Orgeval est mis en valeur par un petit jardin clos de murs à l'ambiance très intime. Sur trois terrasses en étage, se succèdent roses anciennes, clématites, iris, plantes vivaces et boules de buis. Une composition florale axée sur des couleurs claires et douces, pour se détendre et flâner dans une atmosphère paisible...



Nathalie Vinçon

« Ce qui frappe les visiteurs qui entrent chez moi, c'est la tranquillité. Mes visiteurs me disent souvent que lorsqu'ils s'assoient pour profiter du jardin, ils ont un peu l'impression d'être chez eux. Ca me fait plaisir, ça me montre que j'ai réussi mon pari : aménager mon petit coin de paradis et en faire profiter les autres. Derrière les murs qui entourent mon jardin, c'est la campagne à perte de vue. Les gens qui viennent me voir viennent aussi chercher des conseils, et moi j'adore en donner »



Le Vendangeoir d'Orgeval

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



Les chambres d'hôtes
de Nathalie Vinçon



Balade en forêt en Picardie

Se restaurer à proximité...

- Le restaurant "Le Bellevue", Logis de France* et Table régionale de Picardie*, à Coucy le Château (carte : D)
- « L'Auberge de la Vallée », Table Régionale de Picardie*, à Bourg et Comin (carte : O)
- « L'Auberge du Lac », Logis de France*, 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 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

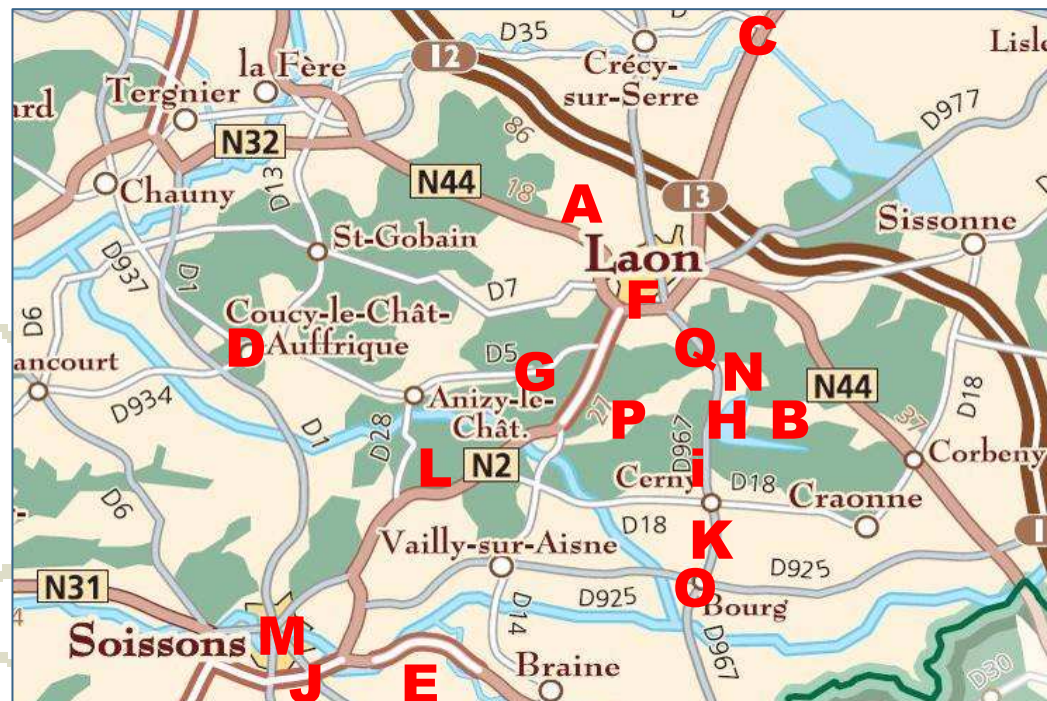
de Soissons et andouille picarde
Une recette de Savine Lefèvre, restaurant "Le Bellevue" à Coucy le Château



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

Laon 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 Laonnois. 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 laonnoise (départ de la gare toutes les 2 minutes 30).

INFOS PRATIQUES

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

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 Yoyenne

6, grande rue
02250 Yoyenne
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 :

Le Bellevue

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

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.hoteldelabannierefrance.com