

Livret de recettes

Parc naturel régional du Vexin français



Terre de Saveurs



UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI



Créé en mai 1995, le Parc naturel régional du Vexin français est géré par un Syndicat mixte qui regroupe la Région Ile-de-France, les Départements du Val d'Oise et des Yvelines et 99 communes. Il couvre une superficie de 71 000 hectares et compte 78 000 habitants. Il s'organise autour d'un projet de développement fondé sur la préservation et la valorisation de ses patrimoines naturels, paysagers et bâtis.

Au nord-ouest de l'Ile-de-France, ce territoire conjugue nature, histoire, patrimoine et culture à tous les temps. Le Vexin français a conservé le charme authentique d'une région à forte vocation agricole. L'unité de l'habitat y est renforcée par l'utilisation de matériaux de construction issus du terroir. Des coteaux de la Seine aux vallées verdoyantes de la Viosne ou du Sausseron, ce vaste plateau calcaire est reconnu pour la richesse de sa biodiversité et ses paysages.

Sommaire

- Entrées - page 5
- Plats - page 17
- Desserts - page 33
- Fruits et légumes de saison - page 46
- Liste des producteurs - page 48
- Liste des restaurants - page 52
- Carte du Parc naturel régional du Vexin français - page 54

La Marque Parc

La Marque « Parc naturel régional » est une marque collective et protégée, propriété de l'État qui en cède la gestion à chaque Parc. Elle peut être attribuée à des produits, des prestations d'accueil et des savoir-faire, ancrés dans les territoires et selon des critères qui traduisent les valeurs essentielles des Parcs. L'utilisation de la Marque est accordée au bénéficiaire pour une durée de 3 ans.

Près de 200 produits agricoles, artisanaux et prestations touristiques se sont vus attribuer la Marque dans 36 Parcs.

Les 3 valeurs essentielles de la Marque sont :

- **L'attachement au territoire** : les producteurs, prestataires et artisans concernés contribuent au développement du territoire et s'attachent à faire découvrir le Parc à travers des produits et prestations qui valorisent les ressources et le patrimoine local.
- **Une forte dimension humaine** : le savoir-faire, le rôle et la maîtrise de l'homme sont primordiaux dans le processus de fabrication ; les professionnels marqués font partager leur passion et sensibilisent le public à leurs méthodes de production.
- **Le respect de l'environnement** : les entrepreneurs s'attachent à préserver les milieux naturels, la faune, la flore et s'impliquent dans le maintien de la qualité des paysages. Ils intègrent la prise en compte de l'environnement et la maîtrise de l'énergie à chaque étape de production.

La Marque « Produit du Parc »

A travers l'attribution de la Marque « Produit du Parc », le Parc soutient les hommes et les femmes attachés au territoire qui oeuvrent pour une agriculture respectueuse de l'environnement. Grâce à un cahier des charges élaboré avec les producteurs, chaque bénéficiaire s'engage à respecter un certain nombre de critères et de bonnes pratiques. Ces critères se basent sur les étapes de production, de la culture (fertilisation après analyse de terre, traitements phytosanitaires non systématiques...) jusqu'à la transformation.

La Marque « Accueil du Parc »

Elle concerne quatre secteurs d'activité : la restauration, les sites de découverte, les hébergements et les sorties accompagnées. Actuellement, 13 prestataires touristiques (dont 4 restaurateurs) sont impliqués dans cette démarche de tourisme durable.





Entrées

Salade de lentilles de Gouzangrez • *page 6*

Cassolette d'escargots au beurre de tomate • *page 8*

Crottin de chèvre et émincé de poireaux • *page 10*

Carpaccio de bœuf & ses légumes croquants • *page 12*

Surprise de caillé de chèvre à l'huile de Cameline • *page 14*



Salade de lentilles de Gouzangrez

Ingrédients

- 300 g de lentilles de Gouzangrez
- 320 g de Haddock fumé
- 1 échalote
- 1 betterave
- 1/4 d'une botte de ciboulette
- 4 c. à soupe d'huile de colza de l'huilerie avernoise
- 4 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de moutarde du Vexin
- sel/poivre

Faites cuire les lentilles dans une grande casserole d'eau jusqu'à l'obtention d'une cuisson al-dente. Laissez égoutter et refroidir.

Pendant ce temps, épluchez l'échalote, la betterave et ciselez la ciboulette.

Découpez le Haddock, façon carpaccio (tranches fines).

Dans un plat creux mélangez les lentilles avec l'échalote, la betterave, la vinaigrette et la moitié de la ciboulette.

Dressez la salade de lentilles au centre d'une assiette et disposez le Haddock autour. Parsemez le reste de ciboulette sur l'assiette.



4 personnes
Préparation 1 heure environ
Cuisson 30 minutes

RESTAURANT à Théméricourt
Le Clos du Pétillon
Fanny Lecordier



Producteur

Véronique et Emmanuel DELACOUR Ferme de la Distillerie



1 grande rue • 95450 Gouzangrez

Historique de l'exploitation

Depuis sept générations, la famille Delacour cultive avec passion les terres de Gouzangrez. La moutarde est née en janvier 2010, mais avant d'être enfermée dans ces petits pots, deux années de recherche et de travail ont été nécessaires. « Pour cette aventure, il nous a fallu en premier lieu un petit déclic, un brin de hasard et une grande dose de passion. Un article a attiré mon attention, la chambre d'agriculture de Bourgogne recherchait des agriculteurs pour produire des graines de moutarde. Pour moi, les graines de la moutarde de Dijon étaient évidemment produites sur le sol bourguignon. Après une simple recherche, il a bien fallu accepter la réalité vraiment surprenante : la moutarde transformée et consommée en France est majoritairement réalisée avec des graines produites au Canada ! Quand on parle de circuit court, d'impact du transport sur la santé de la planète et de traçabilité, on peut penser qu'il y a certainement quelque chose à faire pour la moutarde » explique Emmanuel.

Leurs produits

Les graines de moutarde, une fois récoltées, sont triées à la main au tamis (afin de retirer les impuretés végétales et les coccinelles), puis pour obtenir une conservation parfaite, elles sont séchées au soleil pour atteindre un taux d'humidité de 5 %.

Ensachées en sacs de 30 kilos, elles sont livrées à une moutarderie artisanale de l'Oise où elles seront transformées en différentes moutardes. Elles reviennent à la distillerie pour une durée d'affinage de 4 à 6 mois, qui permet aux arômes de se développer. La moutarde est prête à être dégustée un choix de 8 saveurs : au vin blanc, au Champagne, à l'absinthe, à l'alcool de poire William, à la noix, au cidre, aux quatre fruits rouges et tomate/basilique !

Toujours dans une optique de diversification, Véronique et Emmanuel se lancent en 2011, dans la production de lentilles (800kg /an). Les lentilles vertes et blondes sont cultivées sans engrais. Une partie est transformée en farine avec un moulin à meule de pierre.



Gouzangrez





Cassiolette d'escargots au beurre de tomate

Ingrédients

- 250 g de chair d'escargots de la Ferme du Colimaçon
- 4 tomates
- 30 g de poudre d'amande
- 300 g de fond de veau clair
- 40 g d'ail haché
- 200 g de beurre
- 1 botte d'estragon
- 2 échalotes

Coupez les tomates en quartiers. Récupérez la pulpe et réalisez des dés avec la chair.

Faites revenir la pulpe de tomate avec un peu de beurre et une échalote ciselée. Ajoutez le fond de veau. Faites cuire à feu doux pendant 5 minutes, puis incorporez l'ail et laissez cuire encore 5 minutes. Faites bouillir cette préparation et incorporez le reste de beurre en petit morceaux.

Mixez l'ensemble. Ajoutez la poudre d'amande et l'estragon haché. Rectifiez l'assaisonnement.

Faites poêler les escargots délicatement avec une échalote ciselée. Disposez les dés de tomates au fond de la cassiolette, puis incorporez les escargots et la préparation à base de tomates.

Enfournez les cassiolettes avec les couvercles pendant 15 min. à 150 °C.



4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 15 minutes

RESTAURANT à Vigny
Le Rohan
André Médicci



Producteur

Philippe MAURICE Ferme du Colimaçon



Route de la Chartre • 78250 Oinville-sur-Montcient

Historique de l'exploitation

En 1987, Philippe Maurice reprend l'exploitation céréalière de ses parents. Décidé à se diversifier, il suit une formation à Rennes et se lance dans l'héliculture en 1997. Soutenu financièrement par le Parc naturel régional du Vexin français, il crée alors «La Ferme du Colimaçon», un élevage d'escargots qu'il installe dans une serre de 350m² sur le siège de l'exploitation. C'est aussi lui qui procède à la transformation culinaire des gastéropodes et à la commercialisation de ses produits.

Ses produits

C'est sous une serre recouverte d'un filet brise-vent que près de 120 000 escargots grandissent d'avril à septembre. Philippe se les procure au préalable chez un éleveur de Charente-Maritime, alors que les escargots n'ont qu'une huitaine de jours. Pendant les cinq mois d'élevage, les «Petits Gris» et «Gros Gris» vont se nourrir grâce au couvert végétal semé par Philippe. Pour garantir un taux d'humidité suffisamment élevé, l'héliculteur a installé des brumisateurs qui vaporisent régulièrement la colonie. Mi-août débute l'étape du ramassage des escargots arrivés à maturité. Philippe les place alors 15 jours dans une chambre froide à 6° pour qu'ils perdent un peu de leur salive et soient plus faciles à décortiquer. Direction ensuite le laboratoire de l'exploitation où démarre la transformation culinaire. A partir de ses recettes, Philippe prépare des escargots en coquilles, sur croûtons, en feuilletés, en chouquettes ou encore sur champignons de Paris.





Crottin de chèvre et émincé de poireaux

Ingrédients

- 4 crottins de chèvre
- 30 g. de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- menthe
- pain brioché
- 2 poireaux
- sel, poivre

Faites cuire 10 minutes à feu doux les poireaux émincés et la menthe hachée dans de l'eau et une noisette de beurre. Salez, poivrez.

Laissez égoutter puis les disposer au centre de l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce.

Coupez les crottins en 2. Poêlez-les 2 minutes de chaque côté dans un peu de beurre et d'huile. Mettez-les dans l'assiette.

Accompagnez avec une tranche de pain brioché.



4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 15 minutes

RESTAURANT à Us
La Sucrierie
Eric Dupont



Producteur

Pierre CAFFIN
Le Bouc vert

80 rue Pasteur • 95430 Butry-sur-Oise

Historique de l'exploitation

Avant de créer l'élevage du Bouc Vert, Pierre était plombier. Une reconversion professionnelle qui débute, il y a 32 ans, un peu par hasard... « J'ai commencé avec une chèvre pour ma consommation personnelle, puis elle a eu des petits alors j'ai aussi fait du fromage pour mes amis. Je me suis rendu compte que ça marchait plutôt bien alors je me suis lancé » raconte Pierre.

L'élevage est certifié en agriculture biologique depuis douze ans et compte 50 caprins. Passionné par son métier, il fait régulièrement visiter son élevage à des classes et leur révèle les secrets de fabrication de son fromage de chèvre.

Son produit

Grâce aux céréales qu'il cultive sur ses propres terres, Pierre offre à ses chèvres une alimentation saine, sans traitement chimique. Le cheptel partage son temps entre les prés et leur enclos abrité. Les fromages sont fabriqués à la ferme, en respectant une méthode traditionnelle.

La traite s'effectue une fois par jour et même deux fois pendant les cinq mois qui suivent la naissance des chevreaux (une partie du lait sert alors à les nourrir). En moyenne, une chèvre fournit entre 500 à 600 litres de lait par an.

Après chaque traite débute la fabrication des fromages. La première étape consiste à mettre de la présure dans le lait afin qu'il se transforme en caillé (consistance d'un yaourt). Le caillé est ensuite moulé à la louche dans des faisselles où il s'égoutte. Retourné après 24 heures, puis démoulé et légèrement salé, il devient fromage frais. Pierre place ensuite les fromages dans une salle d'affinage à 8° pendant 8 jours avant d'obtenir des demi-secs. L'affinage devra bien sûr durer plus longtemps pour que le fromage devienne sec.





Carpaccio de bœuf et ses légumes croquants

Ingrédients

- 1,5 kg de filet de bœuf ficelé en rôti
- 30 g de gingembre frais
- 2 citrons
- 2 anis étoilé
- 4 gousses d'ail
- 160 g de sucre
- 20 cl de sauce soja
- 30 cl d'huile d'olive
- 2 piments oiseau
- 120 g de gros sel
- une carotte violette
- 5 pommes de terre Vitelotte

Le carpaccio : Pelez et écrasez l'ail. Mettez la viande dans un récipient préalablement ébouillanté et séché. Ajoutez le zeste des citrons, l'ail, le sucre, la sauce soja, l'huile d'olive, le gros sel, l'anis étoilé, le piment et le gingembre. Fermez le récipient, secouez-le énergétiquement. Réservez au réfrigérateur pendant 36 heures, en retournant de temps en temps la viande. Dans une cocotte, faites revenir le filet de bœuf avec de l'huile pendant 15 min à feu vif, sans jamais la piquer pour lui donner une belle coloration. Laissez refroidir. Découpez en fines tranches.

L'accompagnement : Épluchez la carotte et coupez-la finement. Assaisonnez les lamelles avec une vinaigrette au miel. Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée. Egouttez-les puis passez-les au presse-purée. Dans une casserole, fouettez la pulpe chaude en incorporant progressivement de la crème et du lait jusqu'à l'obtention d'une purée semi-liquide. Assaisonnez puis remplissez le siphon.



4 personnes
Préparation marinade 36 heures

RESTAURANT à Vétheuil
Aux vins temps
Martin Pottier



Producteur

Eric VAN ISACKER
Ferme de l'Arche



2 voie communale • 95640 Bréançon

Historique de l'exploitation

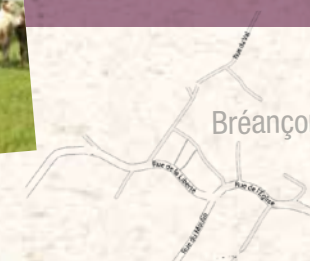
En 1991, Éric décide de reprendre l'exploitation de ses parents. L'élevage de bovins charolais se poursuit mais l'agriculteur a pour objectif d'améliorer la race en sélectionnant régulièrement les meilleurs taureaux. Aujourd'hui, le troupeau compte près de 240 vaches charolaises. Éric vendait auparavant tous ses animaux à un marchand de bêtes. Aujourd'hui, il possède son propre atelier de découpe et son magasin pour la vente directe de viande à la ferme.

Ses produits

Éric nourrit ses vaches avec les céréales qu'il produit lui-même et cherche à réunir les meilleures conditions de vie pour ses bêtes. Il a d'ailleurs signé la «Charte des bonnes pratiques d'élevage» et doit, par conséquent, respecter un cahier des charges. Cette démarche volontaire permet à l'éleveur d'évaluer lui-même ses pratiques, notamment le suivi sanitaire, l'alimentation, l'hygiène, le bien-être et l'environnement de l'élevage. Son diagnostic est validé par un agent mandaté. « On suit nos vaches du début à la fin. On ne cherche pas à en faire un gros commerce » explique-t-il. La qualité prime sur la quantité. Par exemple, cette brosse achetée par l'éleveur, contre laquelle les vaches peuvent se frotter, stimule la circulation sanguine des bovins, tout en les gardant propres et calmes. Et si les vaches sont détendues, la qualité de leur viande s'en ressent. « Ce sont elles qui nous font vivre, donc il est normal de les respecter et d'en prendre soin. J'essaie constamment d'être doux avec elles, même lorsqu'elles partent à l'abattage » confie Éric.

Si la plupart des charolaises sont vendues à un marchand de bêtes, une vingtaine de génisses part chaque année dans un abattoir à Formerie dans l'Oise. Ensuite, Éric se charge de la découpe dans son propre laboratoire avec l'aide d'un boucher agréé.

La viande sera vendue en caissette directement à la ferme d'octobre à mai, sur commande. Vous serez reçu par Sonia Van Isacker, la fille d'Éric.





Surprise de caillé de chèvre à l'huile de Cameline

Ingrédients

- 250 g de fromage frais de chèvre
- 2 courgettes
- 4 tomates
- olives
- 4 tranches de pain de mie
- 1 botte de ciboulette
- une mesure de crème (selon vos goûts)
- une mesure d'huile de Cameline
- une mesure de balsamique blanc
- 2 pincées de curry

Mélangez le caillé avec deux pincées de curry et un peu de crème.

Taillez les courgettes en fine lamelle. Faites-les cuire rapidement à la poêle.

Enlevez la peau des tomates, coupez-les en 4, épépinez-les.

Confisez au four à 150 C° pendant 40 min environ.

Taillez les tranches de pain de mie en petits dés.

Les colorer à la poêle avec beaucoup d'huile. Égouttez.

Taillez les olives en quartier. Ciselez la ciboulette. Mélangez-les avec de l'huile de Cameline et du vinaigre balsamique blanc.

Façonnez, à l'aide d'un moule, en chemisant les bords avec les lanières de courgettes, farcissez avec le chèvre et les tomates. Refermez.



4 personnes
Préparation 1h
Cuisson 40 minutes

ATELIER CULINAIRE à La Roche-Guyon
Cuisine en Seine
Cathy Cremerieux



Producteur

Stéphane DUVAL
Huilerie avernoise



Route de Théméricourt (D81) • 95450 Avernes

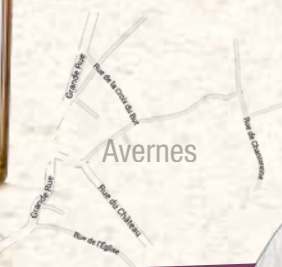
Historique de l'exploitation

Fils d'agriculteurs, Stéphane s'associe à sa mère en 1998. La ferme s'étend sur 194 hectares de betterave, blé, orge, colza, tournesol ou encore maïs. En 2005, il revoit ses objectifs professionnels et décide de diversifier son exploitation agricole en lançant sa propre production d'huile alimentaire. « J'en avais marre de vendre les produits des autres, alors je suis allé voir un producteur d'huile de colza en Normandie. Il m'a montré le matériel de production et m'a fait découvrir son huile. J'ai vraiment aimé le goût qu'elle avait et j'ai su que c'était ça que je voulais faire ».

Sensible à la qualité des produits qu'il offre à sa clientèle, il raisonne ses pratiques culturales afin de limiter l'utilisation de traitements chimiques sur ses parcelles.

Ses produits

L'aventure a commencé avec l'huile de colza, puis se sont ajoutées l'huile de tournesol, toutes deux marquées « Produit du Parc », l'huile de sésame grillée en 2007, et enfin les huiles d'œillette et de colza grillé. Trois produits différents fabriqués à partir des graines issues de l'exploitation. La fabrication des huiles comprend trois grandes étapes : le pressage, la décantation et la mise en bouteille. Le pressage consiste à broyer les graines à 30°C, une méthode qui n'altère pas la qualité de l'huile et qui lui permet d'obtenir l'appellation d'huile de pression à froid. La presse produit 25 litres d'huile en 24 heures. La décantation dure 21 jours. Après un passage dans un filtre, l'huile est ensuite embouteillée. En moyenne, Stéphane produit 10 000 litres par an et n'hésite pas à conseiller sa clientèle lorsqu'il s'agit de savoir quelle huile accompagnera mieux tel ou tel plat. Depuis 2009, Stéphane fabrique aussi de la farine de blé. La transformation des céréales se fait sur place grâce à un moulin à meule de pierre et permet de produire environ 280 kg par mois.





Plats

Carré de porc à la Véliocasse et au miel
accompagné d'un écrasé de Charlotte • *page 18*

Filet mignon de veau au cidre fermier • *page 20*

Poulet rôti à la bière du Vexin • *page 22*

Croustillant de boudin aux pommes • *page 24*

Poule au Blanc • *page 26*

Suprême de volaille aux morilles • *page 28*

Gratin de légumes • *page 30*



Carré de porc à la Véliocasse et au miel accompagné d'un écrasé de Charlotte

Ingrédients

- Un carré de porc de 800 g
- 75 cl de Bière du Vexin "Véliocasse"
- 1 c. à soupe de miel de forêt
- poivre

Pour l'écrasé de pommes de terre :

- 600 g de pommes de terre Charlotte
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de beurre demi-sel

Poêlez le carré en le retournant, puis badigeonnez-le de miel.

Versez la bière sur le carré. Enfouissez dans un plat recouvert d'aluminium à mi-hauteur, thermostat 180° (20 à 30 minutes environ). Pour les 5 dernières minutes, ajoutez une cuillère à soupe de miel de forêt dans le jus.

Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre.

Cuisez-les dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.

Egouttez, ajoutez le beurre en petits morceaux et la crème liquide.

Ecrasez à la fourchette pour réduire en purée, au besoin ajoutez un peu de lait.



4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 30 minutes

RESTAURANT à Théméricourt
Le Clos du Pétilion
Fanny Lecordier



Producteur

Franck PORTEFAIX
Les bons miels du Vexin et du Midi



14 route de Goupillon – Hameau de Goupillon • 60119 Neuville-Bosc

Historique de l'exploitation

Franck Portefaix « baigne » dans le miel depuis son plus jeune âge. Pour la bonne raison que son père et quatre de ses oncles étaient apiculteurs. Après avoir validé un BTS « Tourisme et Loisirs » et vécu quelques années en Afrique, Franck revient à Neuville-Bosc en mars 2000 et décide d'y créer sa propre exploitation. Nul besoin de formation, le jeune homme, âgé à l'époque de 25 ans, connaît déjà les secrets de l'apiculture. « J'ai toujours aimé ça. Le contact avec la nature, la diversité des tâches selon les saisons, mais aussi le rapport avec la clientèle. J'ai commencé à faire les marchés à l'âge de 17 ans » explique Franck.



Ses produits

Franck et son frère Steeve (qui a repris l'exploitation parentale en 2012), possèdent près de 400 ruches dans le Vexin français et 200 en Provence. Les abeilles (des noires et des Buckfast) produisent ainsi chaque année jusqu'à 12 tonnes de miel de 14 sortes différentes.

Grâce aux ruches situées dans le Vexin français, les deux apiculteurs récoltent, de mai à juillet, sept types de miel : acacia, printemps, arbres fruitiers, toutes fleurs, tilleul, châtaignier et forêt. Ils déplacent ensuite leurs ruches dans la Vienne pour y récolter du miel de tournesol. Quant aux ruches situées en Provence, elles produisent du miel de bruyère blanche, de romarin, de thym, de garrigue, de lavande et de montagne.

Franck et Steeve proposent d'autres produits tels que de la gelée royale, de l'hydromel, du nougat, du pain d'épices ou encore des bonbons.



Neuville-Bosc





Producteur

Bruno FLEURIER
Ferme des Hagues

50 rue Nationale • 95420 Arthies

Historique de l'exploitation

« Quand j'étais gamin, mes parents avaient quelques pommiers et faisaient du cidre. Puis, les arbres sont morts et ils ont arrêté l'activité. Mais j'ai toujours aimé ça, alors je me suis lancé ». En 2002, Bruno Fleurier a 40 ans lorsqu'il décide de diversifier son exploitation. Il rencontre alors plusieurs producteurs de cidre, prend conseil auprès d'un spécialiste pour le choix du terrain et, soutenu financièrement par le Parc naturel régional du Vexin français, concrétise son projet un an plus tard. L'aventure commence avec la plantation des pommiers : 660 sur un hectare et demi. Bruno a choisi sept variétés différentes de pommes douces, acides et amères au nom de Marie-Besnard, Dousse Moen ou encore Kermerien.

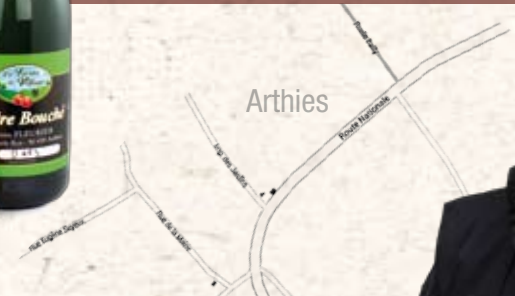
Ses produits

Il a fallu cinq ans pour que les arbres poussent et fournissent suffisamment de pommes. En 2008, Bruno peut donc produire son premier cidre. Le ramassage des fruits débute à la mi-octobre et s'achève environ un mois plus tard. Puis vient l'étape du pressage. Des variétés douces, amères et acides sont mélangées, la proportion de chacune dans le pressoir déterminera le goût du cidre. Une fois les pommes pressées, le jus est mis en cuve pendant plusieurs mois dans une pièce à environ 9°. Pour Bruno, c'est l'étape la plus délicate, celle de la fermentation. « Les levures vont se mettre en action et créer des impuretés. Il faut les enlever régulièrement en effectuant des soutirages car elles empêchent le cidre de fermenter » explique le producteur. La mise en bouteille s'effectue en deux fois, généralement en avril et en mai. En 2013, Bruno a produit 6000 bouteilles de cidre demi-sec. Les bouteilles sont ensuite stockées à l'horizontal dans une pièce à 15°, en attendant de finir dans le verre du consommateur.

Filet mignon de veau au cidre fermier d'Arthies

- Ingrédients**
- 1 filet mignon de veau
 - 1 oignon
 - 2 échalotes
 - 1 bouteille de cidre demi-sec
 - beurre
 - 1 c. à café de fond de veau
 - crème fraîche
 - sel, poivre

Faites revenir l'oignon et les échalotes ciselées avec une noisette de beurre.
Ajoutez-y le veau coupé en tranches pour le faire dorer.
Ajoutez le cidre et réduisez le feu. Salez, poivrez.
Laissez cuire la viande, puis, en fin de cuisson, ajoutez une cuillère à café de fond de veau, laissez réduire et ajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche.



4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 20 minutes

RESTAURANT à Genainville
La Table verte
Stéphane Mankowski



Poulet rôti à la bière du Vexin

Ingrédients

- 1 poulet
- 600 g de pommes de terre des Vergers d'Ableiges
- 2 carottes
- 2 oignons
- huile, thym, laurier, sel, poivre
- 75 cl. de bière blonde du Vexin

Disposez le poulet dans un plat à enfourner.

Coupez les carottes et les pommes de terre en morceaux. Emincez les oignons.

Ajoutez-les dans le plat avec le thym et le laurier.

Arrosez le poulet d'une cuillère à soupe d'huile. Salez et poivrez.

Mettez au four 1h, ajoutez la bière dans le plat et finissez la cuisson en arrosant régulièrement le poulet.



6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 1 h 15

RESTAURANT à Condécourt
Le Saint-Pierre
Stéphanie Fouchard



Producteur

Brigitte et Denis SARGERET Ferme Brasserie du Vexin



3 rue de la Croix des Ruelles • 95450 Théméricourt

Historique de l'exploitation

En 1976, Denis succède à son grand-père et reprend l'exploitation familiale. Il cultive principalement blé, orge, betterave et élève alors un troupeau d'une dizaine de vaches laitières. Quatre ans après, il ne se consacre plus qu'à la polyculture. Denis souhaite réaliser un vieux rêve, celui de transformer une de ses cultures. En 2000, la lecture d'un article dans un journal agricole lui donne l'idée de fabriquer sa propre bière. Après avoir suivi une formation de trois jours et rencontré plusieurs brasseurs, Denis choisit son matériel et aménage un hangar agricole en micro-brasserie.

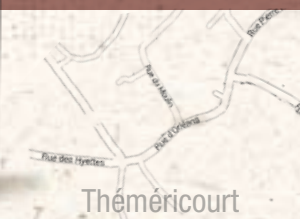
Leurs produits

Récoltée sur l'exploitation, l'orge est envoyée en Belgique pour y être transformée en malt. Une fois que le malt est de retour à la brasserie, peuvent commencer les étapes du brassage, de la fermentation et du conditionnement de la bière. Aidé par sa femme et son fils, Denis parvient ainsi à fabriquer en moyenne 800 hectolitres par an. Environ 200 kilos de céréales sont nécessaires pour fabriquer 1000 litres de bière. Différentes bières sont donc fabriquées sur place : la blonde du Vexin, l'ambrée du Vexin, la blanche, la Vexinoise et la Véliocasse, aromatisée au miel. S'y ajoutent deux bières saisonnières : la bière de printemps et la bière de Noël.

Depuis 2003, Denis collectionne les médailles du Concours Général Agricole. Les dernières en date sont une médaille d'or pour la Vexinoise ambrée et une médaille d'argent pour la Véliocasse en 2014.

Des récompenses auxquelles s'ajoute le plaisir de fabriquer son propre produit.

« C'est ça qui me plaît le plus finalement et le fait aussi que les gens apprécie mes bières » confie Denis.



CERVA Paris Ile-de-France / Hit The Roof France - Cédric DAYA



Croustillant de boudin aux pommes

Ingrédients

- 1 kg de boudin noir
- 1 kg de pommes de terre
- 3 pommes
- 6 feuilles de brick
- 1 jaune d'œuf
- 1 oignon
- 150 g de beurre
- 20 g de sucre
- 20 cl de lait

La purée : épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux, mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair. Passez-les au moulin à légume, ajoutez le lait, du beurre (100 gr), du sel et du poivre.

Le boudin : épluchez et émincez finement l'oignon. Retirez le boyau du boudin, puis écrasez finement. Faites revenir l'oignon, ajoutez le boudin, salez, poivrez et laissez cuire 10 à 15 minutes en remuant régulièrement.

Les pommes : épluchez et videz les pommes. Coupez-les en quartiers et faites-les caraméliser dans le sucre et le beurre. Laissez le tout refroidir quelques minutes.

A l'aide d'un pinceau, huilez légèrement les feuilles de brick, mettez l'équivalent de 2 cuillères à soupe de boudin sur la partie inférieure du brick, ajoutez 2 quartiers de pomme, puis roulez les feuilles en rabattant les bords. Une fois les 6 feuilles roulées, badigeonnez de jaune d'œuf et enfournez 10 à 15 minutes à 200 °C.

Servez avec un peu de purée.



6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 45 minutes

RESTAURANT à Auvers-sur-Oise
Le Chemin des peintres
Damiano et Sergio Pastoressa



Producteur

Philippe BRARD
La Ferme des vallées



Chemin des Vallées au Veau • 95430 Auvers-sur-Oise

Historique de l'exploitation

Avant d'être à la tête de la Ferme des Vallées, Philippe a obtenu un BTS Gestion Agricole et travaillé dans plusieurs exploitations. En 2001, il s'associe à ses parents, tous deux agriculteurs céréaliers. Ensemble, ils projettent de se diversifier et choisissent d'installer un élevage de volailles sur l'exploitation, avec le soutien technique et financier du Parc. Ils agrandissent la ferme et créent 12 bâtiments pour abriter les animaux.

Ses produits

Chaque bâtiment d'élevage possède un parcours d'herbe qui permet aux poulets, pintades, oies et canards, d'évoluer sur 1400m² de terrain. « *Je ne voulais pas faire de l'élevage industriel parce je ne trouvais pas cela valorisant. Je voulais prouver au contraire qu'en agriculture, on est encore capable de faire de la qualité.* » explique Philippe. Qualité de vie pour ces volailles élevées en plein air et qualité gustative grâce à la technique d'élevage. « *Ici, les volailles vivent 120 jours, soit 30 de plus que celles que l'on peut trouver dans le commerce. Du coup, elles sont plus grosses et leur chair est plus ferme, plus gouteuse.* ». Issues d'un élevage de Normandie, les volailles ont 4 semaines lorsqu'elles arrivent à la ferme. Elles sont ensuite nourries avec les céréales de l'exploitation et des compléments minéraux. Si les poulets, pintades et canards sont élevés pendant au moins trois mois, les dindes, elles, le sont pendant six mois et les oies pendant 9 mois. Leur abattage et la découpe sont faits sur place.

Outre l'élevage de volailles, Philippe possède un verger d'un hectare et demi sur lequel il produit pommes, prunes et mirabelles. Les pommes bénéficient de la Marque « Produit du Parc ».



Auvers-sur-Oise





Poule au Blanc

Ingrédients

- 1 poule d'environ 1.2 kg
- 4 carottes
- 4 poireaux
- 1 branche de céleri
- 4 morceaux de céleri rave
- 4 petits oignons blancs
- 4 navets nouveaux
- 1 bouquet garni
- 1 oignon et 1 échalote
- 1 *Petit-Suisse*
- 1 c. à soupe de sel
- ½ c. à café de poivre en grains

Préparez un bouillon avec des carottes, poireaux, céleri, céleris rave, oignons blancs, navets nouveaux, bouquet garni, sel et poivre.

Farcissez la poule avec le foie, le gésier, un oignon, une échalote, un *Petit-Suisse*, du sel et du poivre. Cousez-la, puis arrosez-la avec la préparation du bouillon. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu doux 1h30. Laissez refroidir. Coupez la poule en 4 morceaux. Placez-les dans un plat creux allant au four avec un quart du bouillon. Réchauffez pendant 15 minutes à 120°C.

Préparation de la sauce : Dans une casserole en cuivre ou en fonte (à fond épais), préparez un roux : faites fondre le beurre avec un peu de farine, tournez sans arrêt à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une légère coloration. Arrosez alors petit à petit avec le bouillon refroidi, en remuant au fouet, jusqu'à obtenir une crème épaisse. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Au moment de servir, réchauffez à feu doux la sauce en ajoutant 3 grosses cuillères à soupe de crème fraîche entière (elle ne doit pas bouillir !). Dressez les morceaux de viande réchauffés avec une portion de chaque légume du bouillon autour, puis nappez généreusement de sauce (mettez le reste en saucière sur la table). Avant de servir pressez quelques gouttes du jus citron.



4 personnes
Préparation 30 minutes,
Conseils préparez la veille
Cuisson 1 h 45

RESTAURANT à Frémécourt
La Grange-Auberge



Producteur

Franck, Jérôme et Sébastien EMERY
La Ferme du Haubert



Route départementale 913 • 78440 Brueil-en-Vexin

Historique de l'exploitation

Petite exploitation d'une soixantaine d'hectares, la Ferme du Haubert a longtemps été spécialisée dans la culture céréalière. La famille Emery s'est lancée dans l'élevage de volailles qu'elle vend dans un premier temps sur les marchés. Une commercialisation qui évolue ensuite puisqu'ils vont progressivement abandonner les marchés au profit de la vente directe à la ferme. Les trois frères et leurs parents ont aussi lancé sur le site une activité pêche à la truite grâce aux deux étangs qu'ils ont créés. « *L'objectif est de créer ici une sorte de pôle d'attraction lié au tourisme vert et de donner aux gens plusieurs raisons de venir* » explique Franck.

Leurs produits

Équipée d'une dizaine de bâtiments d'élevage, d'un abattoir, d'un laboratoire de transformation et d'une chambre froide, la ferme vend chaque mois près de 700 poulets et 160 pintades. Noël est bien sûr une période faste pour l'exploitation puisqu'il est vendu près de 100 oies, 200 dindes, 250 chapons et 100 poulardes. Toutes ces volailles naissent dans un élevage en Normandie avant d'arriver à la Ferme du Haubert à l'âge de cinq semaines et d'y être élevées pendant trois à quatre mois selon les races. Elles sont nourries grâce aux céréales issues de l'exploitation.

Les volailles sont ensuite vendues prêtes à cuire, à la découpe ou encore sous forme de pâté ou brochettes. A ce jour, la famille Emery a déjà remporté plusieurs récompenses culinaires dont celle de la meilleure volaille rôtie lors d'un concours en 2012 à Rambouillet et Egreville.

La boutique propose également d'autres produits du terroir issus d'exploitations de la région tels que des confitures, miel, jus de fruits, œufs, yaourts...



Brueil-en-Vexin





Suprême de volaille aux morilles

Ingrédients

- 6 suprêmes de volaille
- 25 g de morilles déshydratées
- 1 bouillon de volaille
- 25 cl de crème fleurette
- 1 c. à soupe de vin jaune du Jura

Faites cuire les suprêmes 4 minutes côté peau et 3 minutes côté chair.

Laissez reposer au chaud.

Retirez un peu d'eau de la casserole où trempent les morilles, ajoutez 25 cl. de crème fleurette et faites cuire jusqu'à épaississement.

En fin de cuisson ajoutez le vin jaune du Jura.

6 personnes
Préparation commence la veille
en laissant tremper les
morilles dans le bouillon
Cuisson 15 minutes



RESTAURANT à Hérouville
Les Vignes rouges
Marcel Desor



Producteur

Philippe BRIANÇON
Ferme du Moulin



40 rue Saint-Denis • 95770 Montreuil-sur-Epte

Historique de l'exploitation

Cet élevage de volailles et de lapins a été créé en 1969 par les parents de Philippe. Ce dernier a repris l'exploitation familiale en 1983. « Depuis sa création, notre ferme est engagée dans un processus qualitatif. Ainsi, nous offrons à nos clients des volailles élevées en extérieur et nourries aux grains » explique Philippe.

Ses produits

Issues d'un élevage de Basse-Normandie, les volailles sont livrées à la ferme alors qu'elles ont 12 semaines.

Elles sont nourries pendant encore 4 à 6 semaines avant d'être abattues sur place. Il s'agit d'une des rares tueries familiales qui perdurent dans le département. Une centaine de volatiles est ainsi abattue chaque semaine.

La ferme s'étend sur 1,5 hectare. Un grand bâtiment de 360 m², séparé en 8 cases, accueille entre 300 et 500 poulets de races diverses (rouquins, Cou-nu noirs, gris, blancs fermiers), une centaine de pintades, une cinquantaine de canes et canettes de Barbarie et une vingtaine de canards Mulards. A la période de Noël se rajoute une trentaine d'oies. Dans un autre bâtiment, une vingtaine de lapines, élevées sur paille, donne naissance à environ 200 lapereaux chaque année.

Le client peut venir chercher ses produits à la ferme, sur rendez-vous. Au-delà de la vente à la ferme, Philippe et sa famille se rendent sur plusieurs marchés : celui de Gargenville le vendredi, ceux de Maule, Ecquevilly et Magny-en-Vexin le samedi. Et une fois par mois, le marché d'Ecos dans l'Eure.



Montreuil-sur-Epte





Gratin de légumes

Ingrédients

- 4 carottes
- 4 courgettes
- 6 pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 litre de crème liquide
- persil haché
- gruyère râpé
- sel, poivre

Epluchez les légumes. Emincez l'oignon et faites-le rissoler. Coupez les pommes de terre, les courgettes et les carottes en rondelles. Ciselez l'ail.

Dans un saladier, mélangez la crème, le sel, le poivre, l'ail, l'oignon et le persil. Nappez de crème le fond d'un plat à gratin, puis alternez une couche de pommes de terre, crème, courgettes, crème, carottes, crème.

Terminez en nappant de crème et parsemez de gruyère.

Couvrir le plat de papier d'aluminium puis mettez au four à 180° pendant environ 60 minutes. Plus la température est basse et le temps de cuisson long, plus les légumes seront fondants.



6 personnes
Préparation 40 minutes
Cuisson 60 minutes

RESTAURANT à Genainville
La Table verte
Stéphane Mankowski



Producteur

Sophie DUPLAY
Ferme des Millonets

18 rue des Moulins • 95510 Vienne-en-Arthies

Historique de l'exploitation

« Mon légume préféré c'est le chourave. Je le trouve tellement joli ! ». Sa passion pour le potager, Sophie la vit désormais pleinement en tant que professionnelle. Elle s'est lancée dans l'agriculture biologique il y a sept ans, après avoir obtenu un diplôme agricole. En 2005, elle s'associe à Caroline Rongier. Les deux femmes créent alors la Ferme des Millonets. Elles pratiquent le maraîchage biologique dès leur installation et obtiennent la certification Agriculture Biologique deux ans plus tard. Le terrain dédié au maraîchage s'étend sur 2,6 hectares.

En 2012, les chemins des deux associées se séparent mais Sophie poursuit son activité de maraîchage avec un salarié.

Ses produits

Soucieuse de la préservation de l'environnement et de la qualité de ses produits, Sophie multiplie les astuces au quotidien. « Je n'utilise ni pesticides ni engrais de synthèse », explique Sophie. « Par contre, j'achète du compost pour nourrir la terre ». Le désherbage est réalisé à l'aide d'outils tels que la binette à roue qui n'abîme pas le sol. Sophie fait également attention à ne pas cultiver le même légume plusieurs fois au même endroit pour éviter les maladies et attaques de parasites.

Tomates, concombres, courgettes, betteraves, salades, poivrons, fraises, cassis, prunes... autant de fruits et légumes cultivés selon la saison et de la manière la plus saine possible.



Vienne-en-Arthies





Desserts

Tarte à la ricotta et aux pommes • *page 34*

Crème brûlée aux pommes caramélisées • *page 36*

Pain perdu au pain d'épices, aux pommes et au miel • *page 38*

Sabayon aux pommes d'Ableiges • *page 40*

Feuillantine de pommes sauce caramel • *page 42*

Terrine de fraises et son pain de crème de Normandie • *page 44*



Tarte à la ricotta et aux pommes

Ingrédients

Pâte sablée :

- 250 g de farine de blé du Vexin
- 65 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre coupé en cubes
- 1 œuf
- 70 g de crème fraîche épaisse
- sel

Garniture :

- 250 g de Mascarpone
- 300 g de ricotta égouttée
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de miel liquide d'acacia
- Extrait de vanille
- 3 œufs + 1 jaune d'œuf
- 25 g de farine
- 4 pommes
- Sucre glace

Pâte sablée : Mélangez le sel, le sucre et la farine dans un saladier, incorporez le beurre et continuez à mélanger jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure grossière. Ajoutez l'œuf et la crème fraîche et mélangez jusqu'à ce que la préparation commence à s'agglomérer.

Filmez et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et la disposez dans un moule à tarte de 30 cm. Préchauffez le four à 200°C. Enfourez-le et faites cuire à blanc 5 minutes, réduisez la température du four à 190°C et laissez cuire 10 à 15 mn, jusqu'à ce que la pâte soit ferme et dorée.

Garniture : Préchauffez le four à 170 °C. Battez le mascarpone, la ricotta, le sucre, le miel et l'extrait de vanille dans un saladier, puis, incorporez les œufs, le jaune d'œuf et la farine. Étalez la préparation sur le fond de tarte précuit puis disposez joliment les quartiers de pommes. Enfourez pour 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la garniture soit légèrement dorée et juste prise. Saupoudrez de sucre glace. Servir légèrement tiède.



8 personnes
Préparation 25 minutes
Cuisson 45 à 50

RESTAURANT à Auvers-sur-Oise
Impressionist' Café
Grégory Urios



Producteur

Thibaud JOREL La Ferme des Sablons

5 Bis rue des sablons (accès sente de la procession) • 95650 Génicourt



Historique de l'exploitation

Thibaud Jorel a repris l'exploitation familiale en 2010. Son activité principale repose sur la polyculture et l'élevage. Son exploitation s'étend sur 290 hectares, dont 220 hectares de surface agricole utile.

Depuis 2010, Thibaud a dynamisé son exploitation en s'orientant vers la diversification. En effet, il a créé un atelier de poules pondeuses (environ 200 poules), un atelier de reproduction de poules d'ornement avec une quinzaine de races différentes. Il élève également une quarantaine de vaches charolaises. Il propose mensuellement de la viande abattue de manière traditionnelle, découpée par un boucher et conditionnée sous vide. Il a aussi réintroduit la culture de pommes de terre sur l'exploitation.

Ses produits

« J'ai trouvé l'idée intéressante de transformer le blé que je récolte chaque année » explique Thibaud. Il se lance dans l'aventure de la transformation de céréales en farine début 2013. Thibaud dédie 2 hectares de son exploitation à cette activité. Ainsi, blé, seigle, sarrasin, maïs, épeautre, avoine et petit épeautre sont transformés dans l'atelier qui se trouve au sein de l'exploitation. Avec l'aide du Parc naturel régional du Vexin français, Thibaud a acquis un moulin sur meule de pierre. « A terme, je souhaiterais travailler avec les professionnels de la restauration afin qu'ils puissent valoriser ma farine en crêpes, gaufres ou même pizzas ! » confie Thibaud. Pour le moment, la production de farine est très modeste avec environ 25 kg par semaine. Ce chiffre devrait augmenter dans les années à venir.



Génicourt





Crème brûlée aux pommes caramélisées

Ingrédients

- 4 pommes
- 80 g de beurre
- 30 g de sucre

Pour la crème brûlée :

- 100 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 20 cl. de lait cru
- 250 g de crème
- 4 c. à soupe de cassonade

Coupez les pommes en tranches épaisses et faites-les caraméliser dans une poêle avec du beurre et du sucre.

Faites bouillir le lait. Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchiment de la préparation. Ajoutez le lait bien chaud en remuant. Fouettez et incorporez la crème.

Dressez les pommes dans des ramequins, versez la préparation. Faites cuire 30 mn au four thermostat 5 (150 C°). Saupoudrez de cassonade et flambez !



4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 30 minutes

RESTAURANT à Us
La Sucrerie
Eric Dupont



Producteur

Pascale FERRY
Ferme d'Haravilliers



2 rue du colombier • 95640 Haravilliers

Historique de l'exploitation

Après des études à l'institut AgroParisTech et plusieurs voyages d'étude à l'étranger, Pascale Ferry rejoint son père sur l'exploitation en 2000 en tant que salariée, puis en tant qu'associée en 2003. La ferme d'Haravilliers est une exploitation de polyculture-élevage qui se répartit sur 230 hectares (blé, betteraves, luzerne, maïs, prairies). Ainsi, le foin, l'ensilage de maïs, la paille et les pulpes de betteraves servent à l'alimentation du troupeau tandis que les cultures bénéficient d'un apport en matières organiques avec l'épandage des déjections animales. L'exploitation compte un effectif de 180 bovins laitiers de race Prim'Holstein (90 vaches en production et 90 génisses élevées pour le renouvellement). Un projet de méthanisation est en préparation. Il permettra la production d'énergies renouvelables (électricité et chaleur) par la valorisation des effluents d'élevage et des déchets alimentaires fermentescibles.

Son produit

Deux stations de traite robotisée ont été mises en place début 2013. Cette technique permet de se rapprocher de la physiologie de l'animal. En effet, la vache se présente selon ses besoins, au minimum deux fois par jour. « Elles sont plus calmes. Elles mangent, vont au pré, se font traire ou dorment quand elles veulent : tout est à la carte ! » déclare Pascale.

Chaque semaine, ce sont près de 200 litres de lait cru qui sont vendus au distributeur automatique situé à l'entrée de la ferme. Ceci ne représente qu'1% de la production, les 99% restant sont vendus en laiterie pour transformation en lait UHT (stérilisation permettant une conservation longue).

Ce lait, qui n'a subi qu'un refroidissement après la traite, vous permettra de découvrir ou de retrouver le goût du lait cru, mais aussi de préparer des laitages maison (yaourts, faisselles...) ou de sublimer de nombreuses préparations sucrées ou salées.



Rue du Colombier
Haravilliers





Pain perdu au pain d'épices, aux pommes et au miel

Ingrédients

- 4 tranches de pain d'épices
- 4 pommes Reinette
- 1 pincée de cannelle
- 4 c. à soupe de miel
- 2 œufs battus
- 25 cl de lait
- 50 g de beurre

Epluchez les pommes en grosses lamelles. Faites-les dorer dans une poêle avec 30 g de beurre.

Ajoutez une pincée de cannelle et le miel. Réservez-les au chaud.

Mettez les œufs battus et le lait dans un saladier. Imbibez les tranches de pain d'épices dans cette préparation et faites-les dorer dans une poêle avec le reste de beurre.

Disposez une tranche de pain d'épices dans une assiette, puis l'équivalent d'une pomme miellée par-dessus.

Puis ajoutez-y une boule de glace.



4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 20 minutes

RESTAURANT à Magny-en-Vexin
Le P'tit Bouchon
Anne-Pierre Zamora



Producteur

Guy DESPONT
Petit Peuple des Abeilles



Sente de Parmain • 95690 Nesles-la-Vallée

Historique de l'exploitation

Guy a commencé à s'intéresser aux abeilles en 1982 lorsqu'il trouva un rucher presque abandonné près de chez lui. En effet, il lui a suffi de relever une ruche tombée à terre pour que les abeilles se fassent entendre. De là est partie sa passion pour l'apiculture.

« En 1985, lors de l'assemblée générale du Collectif d'Alimentation Biologique et d'Agriculture Régionale, un adhérent lance un appel afin de bénéficier d'un lopin de terre pour y mettre quelques ruches. J'ai proposé de défricher un bout de mon terrain à Nesles-la-Vallée et nous nous sommes associés. » raconte Guy. Ensemble, ils ont suivi, pendant deux ans, les cours à l'Ecole du Luxembourg et sont ressortis avec le diplôme d'instruction apicole. Guy commence avec deux ruches.

Sa passion l'emmène même jusqu'à devenir agent sanitaire bénévole dans le monde des abeilles.

Son produit

Guy est donc apiculteur d'un rucher familial. Il possède actuellement 10 ruches : cinq à Nesles-la-Vallée, une à Beaumont-sur-Oise, deux à Ennery et deux autres à Cergy. Sa production n'est pas très élevée (entre 50 et 150 kg par an). Une seule récolte se fait entre fin juillet et mi-août. Le miel provient principalement des fleurs sauvages, des arbres (acacias, tilleuls, châtaigniers) et des fleurs de cultures (telles que le colza).





Sabayon aux pommes d'Ableiges

Ingrédients

- 4 pommes
- 200 g de sucre
- 25 cl. de jus de pomme d'Ableiges
- 4 jaunes d'œufs
- huile de colza

Epluchez et coupez les pommes en quartiers. Poêlez les quartiers à l'huile de colza en saupoudrant de 50 g de sucre pour les caraméliser. Déglacez avec le jus de pomme. Réservez le déglçage.

Disposez les pommes dans des ramequins.

Pour le Sabayon : fouettez les jaunes d'œufs en incorporant 150 g de sucre dans un petit saladier résistant à la chaleur, puis au bain-marie, continuez de battre tout en ajoutant à petit filet le déglçage à feu doux afin que le mélange double de volume. Retirez du feu.

Versez ce mélange sur les quartiers de pommes et faites dorer au four pendant 10 min. (position grill) ou au chalumeau.

Servez chaud.



4/6 personnes
Préparation 20/25 minutes
Cuisson en deux temps 10 min.

RESTAURANT à Montgeroult
L'Auberge de la Gare
Jérôme Sakreiter



Producteur

Valérie et Laurent BARROIS
Vergers d'Ableiges



Chemin départemental 28 • 95450 Ableiges

Historique de l'exploitation

« A huit ans, je faisais déjà les marchés ». Chez les Barrois, l'arboriculture se transmet de père en fils. Une tradition familiale qui se perpétue aujourd'hui avec Laurent et Valérie. D'abord installés à Chanteloup-les-Vignes, les parents de Laurent deviennent ensuite propriétaires à Ableiges où ils plantent des arbres fruitiers sur douze hectares. C'est en 1985 que Laurent reprend la gérance de l'exploitation, avec sa femme Valérie.

Leurs produits

Sensible au respect de l'environnement, en particulier de la qualité de l'eau, Laurent applique depuis 1999 les principes de la lutte dite intégrée. Il utilise ainsi des herbicides moins polluants et se débarrasse des insectes ravageurs grâce à d'autres insectes prédateurs qui s'en nourrissent.

Si Laurent produit essentiellement des pommes et des poires (près de 28 variétés), il fournit également sa clientèle en fruits d'été : fraises, framboises, groseilles, mûres, prunes... Une partie de ces fruits est transformée au sein de l'exploitation en confitures et gelées artisanales, mais aussi en jus. Les Vergers d'Ableiges produisent chaque année jusqu'à 10 000 bouteilles. Il faut environ une tonne de pommes pour faire 650 litres de jus.

Le couple d'arboriculteurs s'est lancé dans les abonnements sous forme de paniers gourmands qu'ils livrent chaque semaine à plusieurs groupes de consommateurs soucieux de manger des produits sains. « Le contexte est différent aujourd'hui. Nous n'avons plus à faire à de simples clients, mais à ce qu'on appelle des "consommateurs." » explique Laurent.



Ableiges





Feuillantine de pommes sauce caramel

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 5 pommes
- 30 g de sucre semoule
- 10 g de sucre cassonade
- 20 g de beurre
- Sucre glace

Sauce caramel :

- 200 g de sucre
- 1 dl d'eau
- 400 g de crème liquide

Pour la compote : Epluchez et taillez finement 3 pommes. Faites fondre le beurre et incorporez-y les pommes et le sucre. Mélangez. Faites cuire à couvert pendant 4 minutes, puis mixez.

Étalez votre pâte feuilletée. Faites un cercle de 20 cm (épaisseur : 2,5 cm). Au milieu, étalez la compote et les 2 autres pommes coupées finement.

Préchauffez le four à 180 °C. Enfourez pendant 10 minutes puis baissez la température à 150 °C. Laissez cuire 5 minutes.

Pour la sauce caramel : Faites cuire doucement le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'une coloration caramel. Hors du feu, incorporez la crème liquide. Réchauffez doucement jusqu'à ébullition.

Disposez la feuillantine sur une assiette. Ajoutez-y la sauce caramel et saupoudrez de sucre glace. Vous pouvez également l'accompagner d'une boule de glace.



6 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 10 minutes

RESTAURANT à Vigny
Le Rohan
André Médici



Producteur

Catherine & Jean-Marc VINCENT *Vergers d'Hardeville*



11 rue de la Mare - Hameau d'Hardeville • 95420 Nucourt

Historique de l'exploitation

Issus tous deux d'une famille d'agriculteurs-arboriculteurs, Catherine et Jean-Marc sont aujourd'hui à la tête d'un verger de 2,50 hectares, soit près de 3000 arbres fruitiers. Ils décident en 1980 de diversifier les productions de la ferme parentale en plantant un hectare de pommiers. En 1992, ils s'installent à Nucourt pour se consacrer avant tout aux Vergers d'Hardeville. Si Jean-Marc s'occupe essentiellement de la partie technique de l'arboriculture et de la commercialisation extérieure, Catherine, elle, assure la vente à la ferme.

Leurs produits

Jonagold, Elstar, Chantecler, Boskoop, Melrose... près d'une quinzaine de variétés de pommes est produite aux Vergers d'Hardeville.

Elles sont sucrées, douces ou acidulées, croquantes ou tendres. Catherine estime qu'il en faut pour tous les goûts et pour toutes les cuisines afin de satisfaire au mieux la clientèle.

Selon les années, le couple d'arboriculteurs récolte entre trente et soixante tonnes de pommes. Ils pratiquent la lutte dite intégrée, qui vise à limiter les traitements chimiques et à utiliser des processus naturels pour contrôler les maladies, les parasites et les insectes ravageurs au sein du verger.

La floraison démarre vers la mi-avril pour les variétés les plus précoces. La récolte débute à la mi-août et s'achève environ deux mois plus tard.

Une partie de la production part, après calibrage, chez le frère de Catherine dans l'Eure où plusieurs tonnes de pommes seront pressées et transformées en pur jus de pommes. « Nous écoulons ainsi les fruits de petits calibres non commercialisables » explique Catherine.



Nucourt





Terrine de fraises et son pain de crème de Normandie

Ingrédients

- 1 kg de fraises
- 8 feuilles de gélatine
- 300 g de sucre roux
- 4 gousses de vanille bourbon
- 300 g de crème épaisse de Normandie
- 4 feuilles de basilic

Dans une casserole, mettez 500 g de fraises équeutées et 200 g de sucre roux. Faites cuire avec 5 cl d'eau et laissez bouillir, puis, ajoutez 6 feuilles de gélatine réhydratée et le basilic. Mixez, puis, laissez refroidir une heure.

Chemisez de film alimentaire un petit moule à terrine.

Coupez le restant des fraises en morceaux, puis, mélangez-les à votre purée de fraises. Coulez le tout dans la terrine.

Laissez reposer une nuit dans un frigo très froid.

Pour le pain de crème : dans un saladier ou même au mixeur, montez la crème épaisse en crème fouettée, assaisonnez de sucre roux et de vanille, puis ajoutez 2 feuilles de gélatine réhydratée et fondue (30 secondes au micro-onde). Mixez le tout et laissez reposer au frigo.

Le lendemain, servez une tranche de terrine sur assiette et une quenelle de pain de crème de Normandie.



4 personnes
Préparation la veille

RESTAURANT à Auvers-sur-Oise
Sous le Porche
Arnaud Combié



Notes & astuces

Fruits et légumes de saison

Janvier

Fruits : clémentine, kiwi, mandarine, noix, poire, pomme

Légumes : betterave, carotte, céleri, chou, chou de Bruxelles, endive, oignon, poireau, pomme de terre, potiron

Février

Fruits : kiwi, mandarine, poire, pomme

Légumes : betterave, carotte, céleri, chou, chou de Bruxelles, endive, oignon, poireau, pomme de terre, potiron

Mars

Fruits : kiwi, poire, pomme

Légumes : betterave, carotte, céleri, chou, chou de Bruxelles, endive, oignon, poireau, pomme de terre, potiron

Avril

Fruits : pomme, rhubarbe

Légumes : asperge, betterave, carotte, céleri, chou, endive, épinard, laitue, oignon, pomme de terre, radis, salade

Mai

Fruits : fraise, rhubarbe

Légumes : asperge, aubergine, betterave, carotte, céleri, chou, chou-fleur, concombre, épinard, laitue, navet, oignon, pomme de terre, radis, salade

Juin

Fruits : cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, melon, pêche, prune, tomate

Légumes : asperge, aubergine, betterave, carotte, céleri, chou, chou-fleur, concombre, courgette, épinard, fenouil, haricot, laitue, navet, oignon, poireau, petit pois, poivron, pomme de terre, radis, salade

Juillet

Fruits : abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, melon, pêche, tomate

Légumes : asperge, aubergine, betterave, brocolis, carotte, céleri, chou, chou-fleur, concombre, courgette, épinard, fenouil, haricot, laitue, oignon, poireau, petit pois, poivron, pomme de terre, radis, salade

Août

Fruits : abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, melon, mirabelle, mûre, pêche, prune, tomate

Légumes : artichaut, aubergine, betterave, brocolis, carotte, céleri, chou, chou-fleur, concombre, courgette, épinard, fenouil, haricot, laitue, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, radis, salade

Septembre

Fruits : figue, melon, mirabelle, mûre, noisette, noix, poire, pomme, prune, raisin, tomate

Légumes : artichaut, aubergine, betterave, brocolis, carotte, céleri, chou, chou-fleur, chou de Bruxelles, concombre, courgette, épinard, fenouil, haricot, laitue, oignon, poireau, pomme de terre, radis, salade

Octobre

Fruits : châtaigne, coing, figue, mûre, noisette, noix, poire, pomme, raisin, tomate

Légumes : artichaut, betterave, brocolis, carotte, céleri, chou, chou-fleur, chou de Bruxelles, concombre, courgette, épinard, fenouil, haricot, laitue, oignon, poireau, pomme de terre, potiron, radis, salade

Novembre

Fruits : châtaigne, coing, mandarine, poire, pomme

Légumes : betterave, brocolis, carotte, céleri, chou, chou-fleur, chou de Bruxelles, épinard, fenouil, oignon, poireau, pomme de terre, potiron, salade

Décembre

Fruits : châtaigne, clémentine, mandarine, kiwi, poire, pomme

Légumes : betterave, carotte, céleri, chou, chou de Bruxelles, endive, oignon, poireau, pomme de terre, potiron

Attention : il s'agit d'un tableau réalisé à titre indicatif, tous les fruits et légumes n'ont pas été représentés ! Il existe par ailleurs de très nombreuses variétés pour chacun d'entre eux.

Concernant les périodes de production, il peut y avoir quelques variations selon les régions, certaines variétés d'un même fruit ou d'un même légume pouvant être plus précoces ou plus tardives que les autres.

S'agissant de fruits et légumes exotiques (banane, ananas, litchi, mangue, avocat,...) ou relativement lointains (dattes, agrumes dont les oranges...), veillez à limiter les quantités et à choisir ceux provenant de la région la plus proche.

Et n'oubliez pas que si vous pouvez trouver des fruits et légumes bio et/ou locaux, c'est encore mieux pour l'environnement et le développement économique de votre territoire.





La marque « Produit du Parc »

1 • **Bières (blonde, ambrée, blanche, au miel)**
Ferme Brasserie du Vexin
Denis et Brigitte SARGERET
3 rue de la Croix des Ruelles
95 450 THEMERICOURT
Tél./Fax : 01 30 39 24 43
Mail : denis.sargeret@wanadoo.fr
Ouvert le week-end de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h

2 • **Farine (blé) et huiles (colza et tournesol)**
Huilerie Avernoise
Stéphane DUVAL
Route de Théméricourt (D81)
95 450 AVERNES
Tél. : 06 11 19 07 28
Mail : sduval2@gmail.com
www.huilerieavernoise.com
Ouvert le mercredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et sur rendez-vous

3 • **Farines (blé, seigle, sarrasin, maïs, épeautre, avoine et petit épeautre)**
Ferme des Sablons
Thibaud JOREL
5 Bis rue des sablons
(accès sente de la procession)
95650 GENICOURT
Tél. : 06 84 23 93 18
Mail : fermedessablons@gmail.com
www.lafermedessablons.com
Ouvert le lundi et vendredi de 17h à 19h, ainsi que le mercredi et samedi de 9h à 12h
Autres produits : pommes de terre, viande de bœuf et viande de veau, œufs

4 • **Fruits (pommes, poires, fruits rouges) et jus de fruits**
Les Vergers d'Ableiges
Valérie et Laurent BARROIS
CD 28 - 95450 ABLEIGES
Tél. : 01 34 66 10 56
Mail : barrois@lesvergersdableiges.fr
www.lesvergersdableiges.fr
Ouvert le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h et le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h (du 01/11 au 31/03) et jusqu'à 18h (du 01/04 au 31/10)
Présents sur les marchés de Puteaux, Suresnes et Bois-Colombes
Autres produits : légumes de saison du Perchay (Frédéric Pellerin)

5 • **Pommes**
Ferme des Vallées
Philippe BRARD
Chemin des Vallées au Veau - 95430 AUVERS-SUR-OISE
Tél. : 01 30 36 81 26
Mail : fermedesvallees@wanadoo.fr
Ouvert le mercredi et le vendredi de 15h à 19h30, le samedi de 9h à 12h30. Un distributeur de produits de l'exploitation est accessible 24h/24
Autres produits : jus de fruits, confitures, volailles, œufs, terrines et pâtés

6 • **Pommes**
Les Vergers d'Hardeville
Catherine et Jean-Marc VINCENT
11 rue de la Mare - Hardeville - 95420 NUCOURT
Tél. : 01 34 67 41 39 ou 06 08 06 60 61
Mail : vergerha@wanadoo.fr
Ouvert en saison le lundi, le mardi et le jeudi de 17h à 19h, le vendredi de 14h à 19h et le samedi de 9h à 17h
Autres produits : jus de pommes et pétillants de pommes

Les producteurs en vente directe du Vexin français

7 • **La Ferme des Champs verts**
Alain ROZIER
19 place de l'église
95510 AINCOURT
Tél. : 01 34 76 71 14
Mail : roziera95@gmail.com
Fraises en saison. Pétillants, sirops, confitures
Vente sur commande ou sur rdv.

8 • **Ferme des Haques**
Bruno FLEURIER
50 rue Nationale
95420 ARTHIES
Tél. : 01 34 67 23 63
Mail : bfleurier@terre-net.fr
Produits fermiers (crème, fromages, cidre, miel, œufs, volailles)
Ouvert le lundi et mardi de 16h à 19h, le mercredi, jeudi et dimanche de 10h à 12h et de 16h à 19h, le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h et le samedi de 10h à 19h

9 • **Ferme des Tournelles**
Christophe BRARD
Rue des Tournelles
95430 AUVERS-SUR-OISE
Tél. : 01 30 36 10 61
Mail : fermedestournelles@wanadoo.fr
Tous légumes de saison et fraises
Ouvert le mercredi et vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h. Un distributeur de produits de la ferme est accessible 24h/24

10 • **Ferme de l'Arche**
Eric VAN ISACKER
2 voie communale - Hameau du Fay
95640 BREANCON
Tél. : 01 34 66 34 72 ou 06 77 39 17 10
Mail : archeduvexin@gmail.com
Viande de bœuf (11 à 12kg) et de veau (7 à 9 kg) en conditionnement sous vide, sur commande, d'octobre à mai

11 • **La Ferme du Haubert**
Famille EMERY
Route Départementale 913
78440 BRUEIL-EN-VEXIN
Tél. : 01 34 75 39 37
Mail : ferme.du.haubert@orange.fr
http://www.etang-ferme-haubert.fr
Volailles fermières, œufs, produits laitiers et fromages, conserves, maraîchage
Boutique de produits du terroir ouverte le vendredi de 10h à 19h, samedi, dimanche et jours fériés de 9h à 19h (sauf Noël et jour de l'an)

12 • **Le Bouc Vert**
Pierre CAFFIN
80 rue Pasteur
95430 BUTRY-SUR-OISE
Tél. : 01 34 73 45 29
Mail : pier.caffin@gmail.com
www.bouc-vert.fr
Fromages de chèvre bio
Ouvert de 17h à 19h sauf jeudi, samedi et dimanche
Présent sur les marchés de Pontoise (samedi matin), Montmorency, Domont et Conflans-Sainte-Honorine

13 • **G&C du Paradis**
Pascal DHERET
24 rue de Chambly
95660 CHAMPAGNE-SUR-OISE
Tél. : 01 34 70 23 24
Fruits et légumes de saison, jus de pommes
Ouvert le samedi de 8h à 12h

14 • **SCEA du Chemin Neuf**
Olivier RANKE
La Bergerie
95710 CHAUSSY
Tél. : 01 34 67 91 23
Mail : olivier.ranke@orange.fr
Lentilles, fèves, pois, pommes de terre, farine, viande Salers.
Sur commande

15 • **EARL JM Sarazin**
Patrick et Julien SARAZIN
8 rue du Clos de l'isle
95710 CHAUSSY
Tél. : 01 34 67 78 26
Mail : j.sarazin@wanadoo.fr
Viande bovine (charolais).
Sur commande

16 • **Ferme du marronnier**
Jean-Louis RAVARY
14, rue du Bâtiment
95420 CLERY-EN-VEXIN
Tél. : 01 34 67 46 49
www.fraises-clery.com
Fraises

En saison, à la ferme du lundi au vendredi de 10h à 14h. Sur la D14, sortie 18 de 14h à 19h en semaine et de 10h à 19h le week-end

17 • **Ferme Bellay**
Éric BELLAY
10 Rue des Chantereines
95810 EPIAIS-RHUS
Tél. : 01 34 66 62 83
Lait frais et œufs
Ouvert tous les jours de 8h à 8h30 et de 18h30 à 20h

18 • **Ferme de la Distillerie**
Véronique et Emmanuel DELACOUR
1 grande rue
95450 GOUZANGREZ
Tél. : 01 34 66 03 05 - 06 82 14 61 77 ou 06 76 29 74 28
Mail : contact@lesmoutardesduvexin.fr
www.lesmoutardesduvexin.fr
Lentilles, farine de lentilles, moutardes et produits du terroir
Ouvert le premier mercredi du mois de 17h à 19h ou sur rdv

19 Ferme d'Haravilliers

Alain et Pascale FERRY
2 bis rue du colombier
95640 HARAVILLIERS
Tél. : 06 73 78 99 75
Mail : fdh95@free.fr
<https://www.facebook.com/DistributeurLaitFermeHaravilliers>
Distributeur automatique de lait frais
En service 24 heures en continu du mardi 16h au mercredi 16h et du vendredi 16h au samedi 16h

20 Collas Père & fils

Pierre COLLAS
14 rue d'en bas
95300 HEROUVILLE-EN-VEXIN 
Tél. : 01 34 66 54 19 ou 06 08 33 68 68
Légumes, pommes, poires, fruits rouges, jus de fruits
Ouvert vendredi de 14h à 19h et sur rdv

21 Les Vergers d'Hérouville

Chantal et Martine COLLAS
25 rue du Poteau
95300 HEROUVILLE-EN-VEXIN
Tél. : 01 34 66 54 29
Produits du verger
Ouvert de septembre à avril, jeudi et vendredi après-midi

22 Les jardins suspendus d'Hérouville

Alain CHANTEPIE
2 rue des Fichets
95300 HEROUVILLE-EN-VEXIN
Tél. : 01 34 66 54 10
Fraises, framboises et herbes aromatiques
Ouvert de mai à octobre, mercredi sous forme de marché de 16h à 19h et vendredi de 17h à 19h

23 Ferme Descamps

Didier DESCAMPS
1 rue de la Croix Rouge
95300 HEROUVILLE-EN-VEXIN
Tél. : 01 34 66 54 12
Viande de porc sur commande, conserves de porc, cidre fermier

24 Potager-Fruiter du Château

E.P.C.C. du Château de La Roche-Guyon
1 rue de l'audience
95780 LA ROCHE-GUYON 
Tél. : 01 34 79 74 42
Mail : information@chateaudelarocheguyon.fr
Site internet : www.chateaudelarocheguyon.fr
Jus de fruit, confitures, fruits et légumes de saison

25 Ferme du Gros Poirier

Nathalie DELAHAYE
24 grande rue- Chemin rural dit de Grisy
95640 Le HEAULME
Tél. : 01 30 39 89 23 ou 06 83 16 89 35
Mail : earl-du-gros-poirier@orange.fr
Lait crus, œufs
Ouvert lundi, mercredi et samedi de 17h à 18h

26 GAEC Coisnon

Christophe COISNON 
45 Rue de Paris
95300 LIVILLIERS
Tél. : 01 34 42 72 15
Fruits et légumes de saison

27 Ferme du Moulin

Philippe BRIANCON
40 rue Saint-Denis
95770 MONTREUIL-SUR-EPTE
Tél. : 01 30 27 49 36
Mail : agnes.bri@hotmail.fr
Volailles prêtes à cuire, lapins
Vente sur rdv

28 Ferme de Launay

Claude et Eric CHEVALIER
Route de Frouville
95690 NESLES-LA-VALLÉE
Tél. : 01 34 70 61 07
Vente de lait cru à la ferme
Ouvert tous les jours de 16h30 à 18h

29 Le Petit Peuple des Abeilles

Guy DESPONT
Sente de Parmain - Hameau de Verville
95690 NESLES-LA-VALLÉE
Tél. : 01 34 70 81 55 - 06 75 77 69 39
Mail : guy.despont@orange.fr
Vente de miels de la vallée du Sausseron sur rdv

30 Les Bons Miels du Vexin et du Midi

Franck PORTEFAIX
14 route de Goupillon
Hameau de Goupillon
60119 NEUVILLE-BOSC - Siège hors Parc
Tél. : 06 85 94 25 57
Mail : franck@lesbonsmielsdುವexin.fr
Site internet : www.lesbonsmielsdುವexin.fr
Produits de la ruche : miel, pollen, propolis, cire, bougies, encaustique, bonbons, pain d'épices, nougat, vinaigre de miel, hydromel, savons, gelée royale et nonnettes
Installation et gestion de ruches pour les entreprises et collectivités
Vente directe en semaine le jeudi de 15h à 18h sur rendez-vous

31 Ferme du Colimaçon

Philippe MAURICE
Route de la Chartre
78250 OINVILLE-SUR-MONTCIENT
Tél. : 01 34 75 33 89 ou 06 70 07 86 91
Mail : phil.maurice.78@orange.fr
Élevage et vente d'escargots
Ouvert de septembre à avril, vendredi de 17h à 19h, samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h, dimanche sur rdv

32 Ferme de la Couture

Yannick GUYARD
72 route de la Vallée
95450 SAGY
Tél. : 01 34 66 32 05
Mail : contact@fermedelacouture.com
Site internet : www.fermedelacouture.com
Volailles, lapins, terrines, œufs
Boutique à la ferme ouverte mercredi de 15h à 18h, jeudi de 9h30 à 12h et de 15h à 18h, vendredi et samedi de 9h30 à 13h et 15h à 19h, dimanche de 9h30 à 13h

33 Françoise Manfé

6 rue des Bonnes Joies
78440 SAILLY
Tél. : 01 34 76 72 78
Produits maraîchers et fruits rouges (fraise, framboise)
Ouvert dimanche de 10h à 12h30 et jeudi de 16h30 à 18h

34 Ferme de Vaulézard

Catherine FRITSCH 
Route Départementale 913
Route de Vétheuil
95510 VIENNE-EN-ARTHIES
Tél. : 01 34 78 29 61
Mail : appaf.vaulézard@wanadoo.fr
Légumes, fruits, œufs, confitures bio.
Sur commande de juin à octobre

35 Boucherie Benz frères

Joseph BENZ
18 rue Calvin - Enfer
95420 WY-DIT-JOLI-VILLAGE
Tél. : 01 34 67 06 19
Site internet : www.boucheriebenz.com
Vente au détail de bœuf, veau, agneau et volailles fermières
Ouvert jeudi de 14h30 à 18h30, vendredi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 18h30, et samedi de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h.

Vente sur adhésion, sous forme de paniers :

36 COOP Saveurs du Vexin

La Bergerie 
95710 CHAUSSY
Tél. : 07 50 89 46 19
Mail : gerant@coopsaveursvexin.org
Site internet : www.Coopsaveursvexin.org

37 AMAP à la Ferme des Millonets

Sophie DUPLAY 
18 rue des Moulins
95510 VIENNE-EN-ARTHIES
Tél. : 01 34 78 19 64
Mail : lafermedesmillonets@yahoo.fr
Légumes, fruits Bio
Chaque semaine, Sophie fournit des dizaines de paniers de fruits et légumes à quatre AMAP : Longchamp, Magnanville, Paris-15^e et Amarantes à Vienne-en-Arthies

Les producteurs en vente directe dans les villes-portes du Parc


38 EARL Les Plaisirs du Jardin

Valérie et Alain CROCHOT 
Chemin des Pâtis
Zone maraîchère
95000 CERGY
Tél. : 06 74 09 96 42
Site internet : www.lesplaisirsdujardin.com
Maraîchage bio
Ouvert vendredi de 13h à 18h
Vente de paniers composés de légumes et petits fruits de saison : Gare RER de Cergy-le-haut: jeudi de 17h à 19h30

39 GAEC la Rivoise

Vincent DUVAL 
42 chemin des voix
95000 CERGY
Tél. : 01 30 32 53 81 ou 06 82 10 52 95
Mail : gaec.larivoise@free.fr
Site internet : www.gaeclarivoise.fr
Maraîchage et produits du terroir
Ouvert mercredi de 16h à 19h (du 15 mai au 16 octobre), vendredi de 15h à 19h (toute l'année), samedi de 9h à 12h

40 SCEA Bourven

Evelyne et Jean-Pierre BOURVEN 
31 rue de Neuville
95000 HAM-CERGY
Tél. : 01 30 30 59 06 ou 06 09 94 28 45
Maraîchage bio
Ouvert samedi de 16h à 18h

41 Les Vergers d'Osny

Maison COLLAS
46 route de Gisors
95520 OSNY
Fruits (pommes, poires), légumes, confitures, jus de pommes
Ouvert mardi, mercredi et jeudi de 14h à 18h30, vendredi et samedi de 9h à 18h30 (de septembre à juin, selon la production)

42 La Cueillette de Cergy- Marché de Caroline

Caroline THOMASSIN
Route de Courcelles
95650 PUISEUX-PONTOISE
Tél. : 01 34 44 61 21
Mail : cueillettecergy@orange.fr
Site internet : http://cueillettedecergy.fr
Fruits et légumes de saison
Ouvert lundi de 14h30 à 19h, mardi au dimanche de 9h30 à 19h

Vente sur adhésion, sous forme de paniers :

43 Jardins de Cergy-Vauréal (Réseau Cocagne) 

1 rue de la mairie
95490 VAUREAL
Tél. : 01 34 41 31 69
Mail : jardinsdecergy@acr.asso.fr
Site internet : http://jardin-vaureal-cergy-acr.blogspot.fr
Maraîchage bio

44 Jardins des Mureaux (Réseau Cocagne) 

Rue de la Haye
78130 LES MUREAUX
Tél. : 01 34 41 31 69
Mail : jardinsdesmureaux@acr.asso.fr
Site internet : http://jardin-desmureaux-acr.blogspot.fr
Maraîchage bio

7 Le Chemin des peintres

Damiano et Sergio Pastoressa

3 bis rue de Paris - 95430 Auvers-sur-Oise - Tél. : 01 30 36 14 15
 reservation@le-chemin-des-peintres.fr - www.le-chemin-des-peintres.fr
 Ouvert du mardi au samedi et le dimanche midi • Menus : 18 € et 24,50 €



8 Impressionnist' Café

Grégory Urios

Château d'Auvers-sur-Oise - Rue de Léry - 95430 Auvers-sur-Oise
 Tél. : 01 34 48 48 56 - restauration@chateau-auvers.fr
 Ouvert tous les midis du mercredi au dimanche
 Formules de 16 € à 25 €



9 Sous le Porche

Luigi Gropallo

Place de la mairie - 95430 Auvers-sur-Oise
 Tél. : 01 30 36 16 50 - www.sousleporche.com
 Ouvert tous les jours, midis et soirs
 Formules de 15 € à 20 € • Menus de 25,50 € à 29,50 €



10 Le Bistrot Saint-Pierre

Stéphanie Fouchard

29 rue de la libération - 95450 Condécourt - Tél. : 01 34 42 85 28
 Restaurant-lesaintpierre95@orange.fr - http://restaurant-lesaintpierre.com
 Ouvert du mardi au samedi (midi et soir) et le dimanche midi
 Menu à 13 € (midi en semaine) et de 23 € à 28 € (soir et week-end)



11 La Grange Auberge

60 bis, rue de Cléry - 95830 Frémécourt
 Tél. : 01 34 66 66 11
 contact@lagrange-auberge.com - www.lagrange-auberge.com
 Ouvert tous les midis (sauf le lundi) et le soir sur réservation



12 La Table verte

Shirley Langlois et Stéphane Mankowski

10 place de l'Église - 95420 Genainville - Tél. : 01 34 67 05 00
 restaurant-latableverte@orange.fr - www.tableverte.fr
 Ouvert midis et soirs du mardi au dimanche (sauf le dimanche soir)
 Menus : 14 € (semaine) et 25 € (soir et week-end)



13 Les Vignes rouges

Edmonde et Marcel Desor

5 place de l'Église - 95300 Hérouville-en-Vexin
 Tél. : 01 34 66 54 73 - www.vignesrouges.fr
 Ouvert midi et soir du mercredi au samedi ainsi que dimanche midi
 Menu à 38 €



14 Cuisine en Seine

Cathy Cremerieux

1 rue du Docteur Duval - 95780 La Roche Guyon - Tél. : 01 34 79 67 05
 http://www.cuisine-en-seine.fr - contact@cuisine-en-seine.fr
 Salon de thé et cours de cuisine adultes/enfants



15 Le P'tit Bouchon

Anne Pierre Zamora

Place du marché aux fruits - 95420 Magny-en-Vexin - Tél. : 01 34 46 94 43
 Ouvert les midis du mercredi au dimanche
 et les soirs du vendredi au samedi
 Menus semaine à 15,50 € - carte de 12,50 € à 30 €



16 Auberge de la Gare

Jérôme Sakreiter

1 rue du moulin - 95650 Montgerout - Tél. : 01 34 42 71 28
 Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir et
 le dimanche soir exceptionnellement
 Menus de 23 € à 35 €



17 Le Clos du Pétillon

Fanny Lecordier

2 rue du moulin - 95450 Théméricourt - Tél. : 01 30 39 76 38
 leclosdupetillon@gmail.com
 Ouvert tous les midis (sauf le mercredi et le samedi) et les soirs du jeudi au samedi
 Menus à 17 € et 33 € (le midi en semaine), 25 € et 33 € (soir et week-end)



18 La Sucrierie

Éric Dupont

15 rue Jean Jaurès - 95450 Us - Tél. : 01 34 66 01 31
 Ouvert tous les midis en semaine, le soir sur réservation.
 Menus de 13,90 € à 15,40 €



19 Aux vins temps

Martin Pottier

8 grande rue - 95510 Vétheuil - Tél. : 01 34 78 14 23
 www.auxvinstemps.fr
 Ouvert du mercredi au dimanche soir inclus
 Menus : 17 € (le midi en semaine), 22 € et 29 €



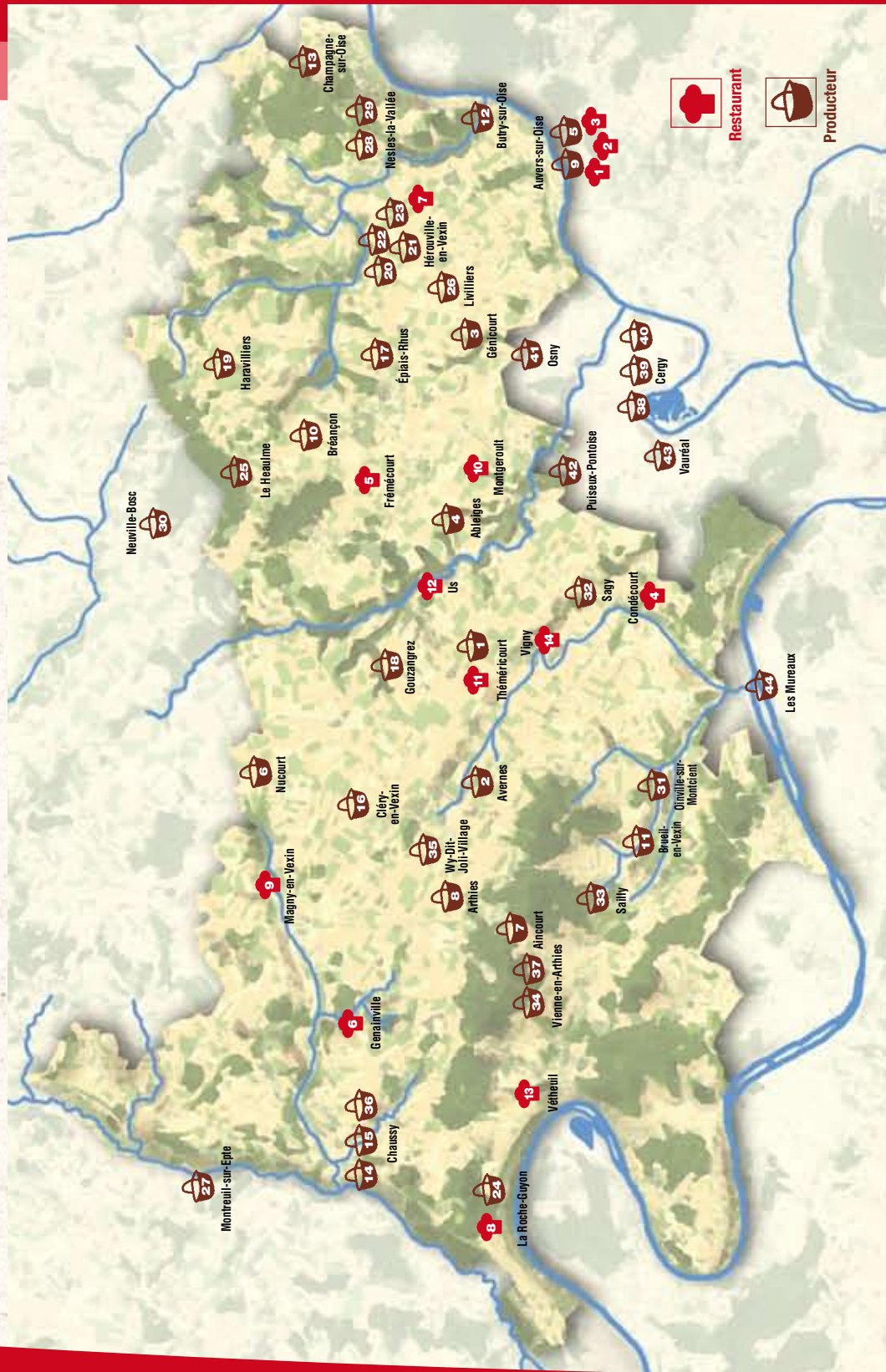
20 Le Rohan

André Médici

1 place d'Amboise - 95450 Vigny - Tél. : 01 30 39 25 80
 www.lerohan.fr • restaurantlerohan@yahoo.fr
 Ouvert tous les midis et tous les soirs du mardi
 au dimanche (fermé le jeudi et dimanche soir)
 Menus : 15 € le midi en semaine et 33 € (semaine et week-end)



Carte du Parc naturel régional du Vexin français



Crédits photos : L. Eliot
 Conception et maquette : Florilèges
 Impression : Papier Cocoon Silk / 100% recyclé
 Encres végétales
 Imprimerie Desbouis Grésil
 Mai 2014



*Retrouvez toutes les recettes et
les producteurs du Vexin français
sur **vo**tre mobile*



*sur le site <http://recettevexin.mobi>
ou en scannant le QR code ci-contre*