

Une marque pour des acteurs engagés



Parc naturel régional du Vexin français



Hébergements - Restaurants - Produits locaux
Sites de découverte - Balades accompagnées



Une autre vie s'invente ici





Engagés ensemble
pour le respect de la nature,
l'épanouissement de l'Homme
et l'économie locale

NOS VALEURS SONT VOS VALEURS



La Marque Valeurs Parc

p. 2 à 3

Le Vexin français

p. 4 à 5

Chambres d'hôtes

p. 6 à 11



Gîtes ruraux

p. 12 à 17



Balades accompagnées

p. 18 à 21

Sites de découverte

p. 22 à 25



Restaurants

p. 26 à 31



Produits du terroir

p. 32 à 39



DÉCOUVREZ VALEURS PARC NATUREL RÉGIONAL

En vous laissant guider par la marque « Valeurs Parc naturel régional », vous partagez notre engagement pour le développement durable de notre territoire.



Vous découvrirez des produits du terroir, des produits artisanaux, **vous vivrez** des séjours, des repas, **des aventures étonnantes** dans le respect de l'environnement et des femmes et hommes qui vivent ici.

Les Parcs naturels régionaux – espaces ruraux, riches mais fragiles – agissent au quotidien pour vous proposer une **découverte douce et authentique** de leur territoire.



Le respect de l'environnement, l'épanouissement de l'Homme et le développement de l'économie locale : c'est autour de **ces valeurs** qu'a été créée la marque.

En lui accordant votre préférence, non seulement **vous vous ferez plaisir...** mais vous ferez aussi preuve de **votre engagement responsable** et de votre soutien.



ENSEMBLE ENGAGEONS-NOUS POUR



La préservation et la valorisation des paysages, des milieux naturels et de la biodiversité

Choix des matières premières, bâtiments et processus de production, nature des produits et services marqués : notre démarche contribue à la protection de l'environnement et à la transition écologique et énergétique.

Un développement maîtrisé par l'Homme et pour l'Homme

Conjugaison des savoir-faire traditionnels et de la créativité, consommation tournée vers le plaisir, la santé et le bien-être... notre démarche contribue à un développement harmonieux, solidaire et socialement responsable.



La valorisation des ressources propres à chaque territoire

Emploi de ressources naturelles et culturelles régionales, développement d'initiatives et projets locaux, notre démarche, s'appuyant sur les actions collectives existantes, contribue à la dynamique de l'économie locale et permet de vivre et travailler « au pays ».



Le Vexin français



Au nord-ouest de l'Ile-de-France, le Vexin français est un territoire où nature, histoire, patrimoine et culture se conjuguent à tous les temps. Des coteaux de l'Epte, frontière historique et naturelle avec la Normandie, aux vallées verdoyantes de la Viosne ou du Sausseron, du plateau agricole aux spectaculaires falaises crayeuses de La Roche-Guyon, ce vaste plateau calcaire est reconnu pour la richesse de ses paysages, de son patrimoine et de sa biodiversité. Délimité par la Seine au sud, l'Oise à l'est, l'Epte à l'ouest et la Troësne et l'Esches au nord, il est entaillé de vallées (Sausseron, Viosne, Aubette, Montcient) et présente des paysages fortement marqués par une activité agricole où dominent les grandes cultures (blé, orge, colza). Les buttes d'Arthies, de Rosne et de Marines dressent leur silhouette boisée en surplomb du plateau.



Depuis 1995, l'Etat, la Région Ile-de-France et les élus locaux ont décidé de développer et mettre en valeur ce territoire rural. Son classement en Parc naturel régional repose autant sur la qualité des paysages et des milieux naturels que sur la grande homogénéité et la qualité architecturale des villages.

Il s'étend aujourd'hui sur 98 communes du Val d'Oise et des Yvelines et 71 000 hectares. Il s'attache à sauvegarder et à valoriser ce patrimoine, ainsi que les savoir-faire qui l'ont façonné. En 2014, le Vexin français est devenu le premier Parc naturel régional labellisé "Pays d'art et d'histoire" par le Ministère de la Culture et de la Communication.

A moins d'une heure de Paris, le Vexin français est un lieu idéal pour une escapade, un week-end ou un séjour au grand air ! Venez le découvrir en compagnie des bénéficiaires de la Marque Valeurs Parc qui partageront avec vous leur connaissance, leur savoir-faire et leur passion pour le Vexin français.



Au 1^{er} janvier 2021, le réseau des bénéficiaires de la Marque dans le Vexin français compte :

- > 11 gîtes et chambres d'hôtes
- > 4 prestations d'accompagnement
- > 4 sites de découverte
- > 5 restaurants
- > 8 producteurs (7 productions agricoles)



Chambres d'hôtes

AU RELAIS DE CHAUSSY

Chambres d'hôtes



La propriétaire, Gaëlle, vous accueille dans ses chambres d'hôtes (Giverny, La Roche-Guyon et Villarceaux) situées dans un ancien relais de poste du XVIII^e siècle au cœur du village de Chaussy. Point de départ de belles balades aussi bien à pied qu'en vélo avec, à proximité, des sites patrimoniaux tels que le domaine de Villarceaux... Pour les petits-déjeuners et les assiettes gourmandes, Gaëlle porte une attention particulière à la qualité des produits en achetant du Bio et dans la mesure du possible, elle privilégie le local.



Gaëlle Cuntz

4 grande rue
95710 Chaussy
01 75 81 02 38
gaelle@aurelaisdechaussy.com
www.aurelaisdechaussy.com

Capacité d'accueil :
3 chambres - 8 personnes

- > 65 € pour une personne
- > 75 € pour deux personnes
- > Pour la chambre Villarceaux :
90 € pour 3 personnes
et 105 € pour 4 personnes



LA FORGE DE LA BUCAILLE

Chambres d'hôtes

C'est dans une ancienne forge du XVIII^e siècle que Laure vous accueille chaleureusement dans ses chambres d'hôtes. De l'activité de forgeron subsistent la belle cheminée de la grande salle et quelques outils qui décorent la pièce. Situées en plein centre du village d'Aincourt, ces chambres d'hôtes donnent accès à des balades à travers champs et forêts.



Laure Couesnon

32 rue de la Bucaille
95510 Aincourt
01 34 76 71 03
forge.bucaille@orange.fr

Capacité d'accueil :
Suite familiale - 5 personnes
> 80 € pour deux personnes



Chambres d'hôtes



LA MUSARDINE EN VEXIN

Chambres d'hôtes



Quatre chambres d'hôtes ont été aménagées dans cette maison typique en pierre, située à Omerville, petit village paisible du Vexin français : une halte conviviale et chaleureuse. Elles disposent d'une terrasse bien exposée et offrent une vue sur le jardin. Antonella propose également une table d'hôtes aux couleurs du Vexin, avec une majorité de produits locaux.



Antonella Bulla

27 rue des Fontaines
95420 Omerville
01 30 30 41 24
06 71 05 10 08
la-musardine-en-vexin@orange.fr
www.la-musardine-en-vexin.com

Capacité d'accueil :
4 chambres - 11 personnes

- > Table d'hôtes sur réservation : 25 €
- > 70 € à 80 € pour une personne
- > 80 € à 90 € pour deux personnes (selon la chambre)



GR11 et Sentier du Patrimoine® d'Omerville



Avenue verte Paris-Londres (accès à 4 km)



VILLA DE VIENNE-EN-ARTHIES

Chambres d'hôtes



Fabienne et Arnaud Boinet vous attendent à Vienne-en-Arthies dans les quatre chambres d'hôtes qu'ils ont aménagées dans un esprit de maison de famille, une maison de caractère aux pierres et poutres apparentes, à la décoration chaleureuse et soignée. Située dans le vallon boisé de Chaudry, c'est le lieu idéal pour un séjour au calme, porté par le son du ruisseau et l'âme architecturale du Vexin français. Deux des chambres disposent même de leur baignoire balnéo pour prolonger ces instants de détente !



Fabienne Boinet

Villa de Vienne-en-Arthies
23 chemin de la vallée
Hameau de Chaudry
95510 Vienne-en-Arthies
06 03 17 92 31
fabienne@villa-de-vienne-en-arthies.fr
www.villa-de-vienne-en-arthies.fr

Capacité d'accueil :
4 chambres - 13 personnes

- > 1 personne : 75 à 105 €
- > 2 personnes : 85 à 115 €
- > 3 personnes : 100 à 30 €
- > 4 personnes : 145 €



Sentier du Patrimoine® de Vienne-en-Arthies



La Seine à Vélo (2,5 km)



Chambres d'hôtes

CHEZ JULES ET LÉONIE

Chambres d'hôtes et gîte rural



Laurent de Gaulle a ouvert son établissement en octobre 2016 dans une maison familiale du XIX^e siècle. Située au cœur du village de Valmondois, la maison compte 4 chambres d'hôtes, dont une accessible aux personnes à mobilité réduite. Un gîte-studio complète l'offre dans une dépendance. Ce projet est né de la volonté de faire vivre cette maison dans un état d'esprit d'ouverture et de partage autour des valeurs de respect de la nature, d'échanges culturels et artistiques.



Laurent de Gaulle

Place Honoré Daumier
95760 Valmondois
01 34 69 51 60
contact@chezjulesetleonie.fr
www.chezjulesetleonie.fr

Capacité d'accueil : un gîte de 2 personnes et 4 chambres d'hôtes pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes (1 chambre familiale, 2 chambres doubles, 1 chambre accessible aux PMR).

- > 1 personne : 72 à 88 €
- > 2 personnes : 91 à 108 €
- > 3 personnes : 128 €
- > 4 personnes : 148 €
- > Gîte : WE : 200 € et semaine : 350 €



Sentier du Patrimoine[®]
de Valmondois



Avenue verte Paris-Londres,
Boucle d'Auvers-sur-Oise



LA BERGERIE EN VEXIN

Chambres d'hôtes et gîte



Cathy et Philippe Thibaudeau ont aménagé trois chambres d'hôtes dans une jolie bergerie datant de 1850 restaurée avec goût, charme et authenticité. Un nouveau gîte cosy et confortable a été créé récemment dans un bâtiment indépendant. A proximité du château de Jambville (Yvelines), ils vous accueillent pour un séjour chic et tendance tout en préservant les valeurs et les produits régionaux. Vous pourrez profiter dans ce calme village du Vexin français d'une piscine chauffée en saison.



Cathy et Philippe Thibaudeau

La Bergerie-en-Vexin
18 chemin du Hazay
78440 Jambville
01 34 75 31 39
06 23 05 65 62
jambville.bergerie@orange.fr
www.labergerie-vexin.com

Capacité d'accueil : 3 chambres - 8 personnes et 1 gîte 2 à 5 personnes

- > Chambres : 105 à 125 €
- > Gîte : 550 € à 960 € la semaine, et 295 € à 520 € le week-end (selon occupation).

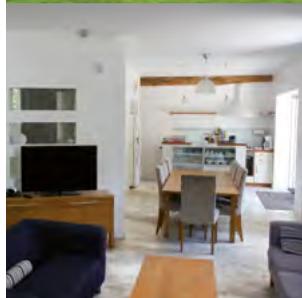


Sentier du Patrimoine[®]
de Jambville



Avenue verte Paris-Londres,
Boucle de Théméricourt
(5 km)





Sandrine Poulain-Duval

2 rue de l'audience
95450 Aavernes
01 30 39 20 58
sandrine@gite95.fr
www.gite95.fr

**Capacité d'accueil : 2 gîtes -
6 et 8 personnes**

> WE : 280 € à 300 €
> Semaine : 520 € à 560 €



Sentier du Patrimoine®
d'Aavernes



Avenue verte Paris-Londres,
Boucle de Théméricourt



GÎTES DE LA GRANDE FERME

Gîtes ruraux

Dans cette ancienne ferme typique à cour carrée du Vexin français, deux gîtes ruraux ont été entièrement réhabilités, offrant une architecture et un décor originaux. Ambiance traditionnelle ou plus contemporaine, leur charme réside dans les volumes et le respect du bâti ancien. Chaque gîte dispose d'un petit espace extérieur avec du mobilier de jardin.

ÉCOCENTRE DE VILLARCEAUX

Gîte de groupe et gîtes ruraux



Au sein d'un domaine forestier et agricole engagé depuis plus de 20 ans dans la transition écologique, l'Écocentre dispose d'un gîte de groupe, de 7 gîtes ruraux, de salles de réception et d'un restaurant bio. Les hébergements sont certifiés « éco-gîtes ». En effet, lors de la rénovation de la bergerie, tout a été pensé pour que l'établissement soit le plus écologique possible tant sur le choix des matériaux que sur les équipements tels que la station de phyto-épuration pour filtrer l'eau, les récupérateurs d'eau de pluie, les panneaux solaires pour chauffer l'eau ou encore les chaudières bois.



Bergerie de Villarceaux

Hameau de Villarceaux
95710 Chaussy
01 34 67 08 80
contact@bergerie-villarceaux.org
www.bergerie-villarceaux.org

**Capacité d'accueil totale: 98
personnes répartis comme
suit :**

**Gîte de groupe : 20 chambres -
60 personnes**

**7 gîtes ruraux de 2 à 8
personnes - 38 personnes**

> Gîtes ruraux : de 135 € à 325 €
le week-end, de 295 € à 695 €
la semaine (selon gîte)
> Gîte de groupe : 32 € à 56 €
(nuitée par personne).
Possibilité de louer le gîte par
niveau (35 ou 25 lits).



Sentier du Patrimoine®
de Chaussy



Avenue verte
Paris-Londres





GÎTE DES DEUX LAVOIRS

Gîte rural



Dans un village de caractère, au cœur de vallons boisés, cette charmante maison rurale de 84 m², typique du Vexin français, est située dans une propriété de plus de 3000 m² dans laquelle Colette et Alain ont aménagé des petits espaces pour accueillir la biodiversité : un vrai havre de tranquillité pour observer les oiseaux ! Le ru de Fontenay qui traverse le village alimentait de nombreux lavoirs, publics et privés, dont deux étaient situés dans cette propriété.

Alain et Colette Ithen

1 rue de la poste
78440 Fontenay-Saint-Père
01 34 79 13 43
ithen@orange.fr

Capacité d'accueil :
4 à 6 personnes

> WE : 260 €
> Semaine : à partir de 390 €



GR2 et Sentier du Patrimoine®
de Fontenay-Saint-Père



LE COTTAGE

Gîtes ruraux



Trois gîtes ruraux ont été aménagés dans un ancien haras réhabilité au cœur de la vallée du Sausseron, à proximité immédiate de la Boucle cyclable du Vexin et de l'Avenue verte Paris-Londres (ancienne voie de chemin de fer). Des vélos sont d'ailleurs disponibles pour sillonner ces itinéraires cyclables. Le gîte « Le studio » a été aménagé pour recevoir les personnes à mobilité réduite, malvoyantes ou malentendantes dans les meilleures conditions.

Clément Van Wijck

71 route de Valmondois
95690 Nesles-la-Vallée
06 19 58 78 65
clement.van-wijck@orange.fr
www.lecottageenvexin.fr

Capacité d'accueil :
3 gîtes - 4, 5 et 2 personnes.

> Semaine : 280 € à 450 €



GR1 , Sentiers du Patrimoine® de Nesles-la-Vallée et de Valmondois



Avenue verte Paris-Londres,
Boucle d'Auvers-sur-Oise





LES VOILETS ROUGES / LES « CO » GÎTE

Gîtes ruraux



Ouvert depuis 2012, le gîte aux volets rouges est attenant à la maison des propriétaires. Il offre une ambiance « campagne chic » très confortable. Attentifs au développement durable, les propriétaires ont ouvert un second gîte bénéficiant de la labellisation Ecogite®. Les clients peuvent profiter d'un espace extérieur pour apprécier les beaux jours (terrasse privatisée). De plus, des vélos tout chemin et des vélos à assistance électrique sont mis à leur disposition.

Valérie et Philippe Cortes

19 rue de Rouen
Le Bord'haut de Vigny
95450 Vigny
01 34 66 17 51
06 74 20 38 39
gite@cortes.fr

Capacité d'accueil :
Les volets rouges : 6 personnes
Les « Co » Gîte : 4 personnes

- > Les volets rouges
WE : 348 € / Semaine : 580 €
- > Les « Co » Gîte
WE : 264 € / Semaine : 440 €



GR1 et Sentier du Patrimoine® de Vigny



Avenue verte Paris-Londres, Boucle de Théméricourt



Destination Vexin français

Au nord-ouest de l'Île-de-France, entre Val d'Oise et Yvelines, le Vexin français est un territoire rural reconnu pour la richesse de son patrimoine naturel et bâti. Il est classé Parc naturel régional depuis 1995.

www.pnr-vexin-francais.fr

Balades accompagnées

ÂNES EN VEXIN



Gilles Lemaire

06 86 86 01 86
anesenvexin@orange.fr
www.anesenvexin.fr

Avec Gilles et Sandrine, vous ne pourrez que constater que les ânes sont de formidables compagnons de voyage. Marcher à leur rythme permet de mieux apprécier les paysages et favorise la rencontre et les échanges avec les promeneurs croisés dans les sentes des villages ou sur les chemins de randonnée. Leurs thèmes de prédilection : l'histoire, les paysages et l'agriculture pour un voyage au fil du Vexin et de sa belle Aubette !

Gilles est dans son élément lorsqu'il guide des visiteurs sur les routes du Vexin. Jovial et bienveillant, il fourmille d'anecdotes qui amusent les petits comme les grands, autour des patrimoines comme des écosystèmes. Les petites histoires font aussi la grande Histoire !



Sandrine Lemaire

06 08 28 02 15
anesenvexin@orange.fr
www.anesenvexin.fr

Ingénieure agronome de formation, Sandrine a quitté le Morvan pour rejoindre Gilles et le Vexin français. Elle en a depuis bien saisi l'âme et la richesse patrimoniale qu'elle vous invite à découvrir. Investie et chaleureuse, cette « guide ânière » ne cesse aujourd'hui de partager avec tendresse et humour son admiration pour ses valeureux compagnons, avec lesquels elle propose des randonnées libres ou accompagnées.



Balades accompagnées

MICHEL SAINTOUL



Michel Saintoul

06 84 90 04 97
saintoulmichel@gmail.com

Guide-accompagnateur basé à Valmondois, Michel ne se lasse pas d'explorer les moindres recoins du Vexin français et de parcourir notamment les vallées de l'Oise et du Sausseron. Son but ? Vous accompagner sur les chemins de l'histoire et de la nature, pour faire parler l'eau, les pierres et les paysages et partager avec vous le plaisir de la découverte. Suivez-le sur ces chemins parcourus avant vous par de nombreux peintres et écrivains !



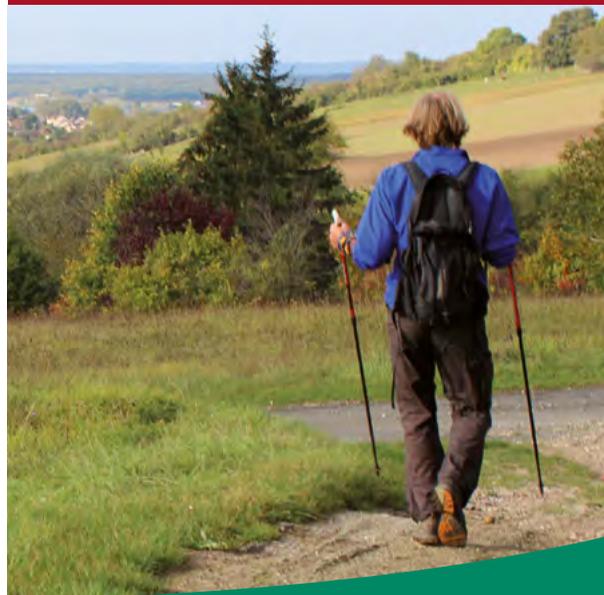
JULIEN MASSON



Profiter des grands espaces pour un esprit sain dans un corps sain, telle est l'ambition de Julien qui vous invite à arpenter le Vexin français à pied, en VTT ou même en canoë sur l'Epte ou sur la Seine. Il intervient principalement dans le secteur de la vallée de l'Epte, frontière historique et naturelle entre Ile-de-France et Normandie. Chaque balade amène à bien des découvertes ! Allier sport, nature et culture est à chaque fois l'occasion de rencontres sympathiques avec des artisans ou producteurs locaux dont la passion n'a d'égale que le talent et l'envie de les transmettre. La gourmandise n'étant pas un vilain défaut, les sorties à la journée ou en soirée sont l'occasion de goûter à quelques saveurs locales.

Julien Masson

06 81 09 49 82
randovelovexin@gmail.com
www.rando-velo-vexin.com



MUSÉE DU VEXIN FRANÇAIS



Maison du Parc

95450 Théméricourt
01 34 48 66 00
musee@pnr-vexin-francais.fr
www.pnr-vexin-francais.fr



Tarifs

- > Adultes : 4 €
- > Moins de 15 ans : 2 €
- > Moins de 5 ans : gratuit
- > Groupes (+ 15 pers.) : 3 € / pers.
- > Entrée libre pour le parc du château.

Horaires

- > Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.
- > Ouvert le samedi de 14h à 18h, le dimanche et les jours fériés de 10h à 19h de mai à septembre (de 14h à 18h d'octobre à avril).
- > Fermé le lundi et tout le mois de décembre.



Centre d'interprétation du territoire, le musée consacre différents espaces aux milieux naturels, à la faune et la flore, à la géologie et aux paysages du Vexin français qu'il met en valeur par la projection du film « Si le Vexin m'était conté ». Ce territoire vivant se raconte aussi par ses hommes et ses traditions à l'image de la collection Vasseur-Loiseaux, qui révèle de remarquables objets d'art populaire. Le musée propose également une programmation diversifiée autour d'ateliers, spectacles ou conférences en lien avec les expositions temporaires présentées. Le musée dispose d'une boutique de produits locaux et ouvrages régionaux, un point d'information touristique et un point de location de vélo (d'avril à octobre).

MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DU VAL D'OISE

Le fonds permanent présente des objets issus de fouilles du Val d'Oise au fil d'un parcours reliant la Préhistoire à l'époque contemporaine avec des salles dédiées au site archéologique de Genainville, à l'exceptionnelle collection de stèles mérovingiennes et aux statues soviétiques de Baillet-en-France. Outre ses expositions temporaires, le musée propose une programmation culturelle diversifiée pour tous : visites commentées, ateliers, conférences et événements. Côté numérique, casques immersifs, tables tactiles, tablettes numériques satisferont particulièrement les familles tout comme l'espace pédagogique « La Passerelle, de la fouille à l'exposition » qui permet aux plus jeunes de se mettre dans la peau d'un archéologue, chercheur et conservateur. Ouvert en 1983, ce site est labellisé « musée de France » depuis 2004.



Musée archéologique du Val d'Oise

Place du château
95450 Guiry-en-Vexin
01 34 33 86 00
contact.musees@valdoise.fr
www.valdoise.fr/musee-archeologique

Tarif

- > Entrée libre

Horaires

- > Ouvert toute l'année : du mardi au vendredi de 9h à 17h30 ; le week-end et les jours fériés de 13h à 18h.
- > Groupes sur rendez-vous.



MUSÉE DE L'OUTIL



La collection du musée est riche de 1500 outils représentatifs des métiers de l'artisanat et de l'agriculture et d'objets de la vie domestique réunis une vie durant avec passion par Claude et Françoise Pigeard. Elle est présentée dans un balnéaire gallo-romain classé Monument historique. Le jardin du presbytère de l'an II dessiné dans la tradition des jardins de curé complète cet ensemble. Il accueille expositions d'artistes contemporains, concerts, spectacles de théâtre et de danse mais aussi des animations et ateliers sur le développement durable.

Musée de l'Outil

Rue de la mairie
95420 Wy-dit-Joli-Village
01 34 67 00 91 (accueil)
01 34 33 86 00 (administration)
contact.musees@valdoise.fr
www.valdoise.fr/musee-de-loutil

Tarif

> Entrée libre.

Horaires

> Ouvert du 1^{er} avril au 30 novembre : du mercredi au vendredi de 13h à 17h30 ; le week-end et les jours fériés de 13h à 18h.
> Groupes toute l'année sur rendez-vous.



ESCALE CHEZ UN IMPRESSIONNISTE



De 1878 à 1881, Claude Monet vit à Vétheuil, charmant village du Vexin français situé en bord de Seine à 60 km de Paris et 15 km de Giverny. Le peintre réside dans une petite maison sur la route de La Roche-Guyon, avec Camille sa femme, leurs deux enfants ainsi que la famille Hoschedé. Alors qu'il traverse une période des plus difficiles de sa vie, il peint à Vétheuil, plus de 200 toiles. Aujourd'hui, la maison est agencée comme au temps de Monet, Claire, sa propriétaire propose des visites guidées pour des groupes ou des individuels. Une chambre d'hôte est aménagée au dernier étage pour prolonger la découverte.

Escale chez un impressionniste - Maison Claude Monet à Vétheuil

Claire Gardie
16, avenue Claude Monet
95510 Vétheuil
06 70 12 73 30
claudemonetvtheuil@gmail.com
<http://escale-chez-un-impressionniste.com>

Tarifs

> Groupes : nous contacter
> Individuels : 5 € (gratuit pour les -de 6 ans)

Visites guidées

> Groupes : du 1^{er} avril au 31 octobre, sur réservation.
> Individuels : du 1^{er} mai au 31 octobre, les 2 premiers dimanches du mois à 10h, 11h, 12h, 14h, 15h, 16h, 17h et 18h.



LES VIGNES ROUGES



A l'ombre du clocher de l'église d'Hérouville, ce restaurant, ouvert depuis presque 30 ans, propose une cuisine gastronomique au rythme des saisons. Des tableaux d'artistes tapissent les murs et invitent au voyage à travers de somptueux paysages. Le restaurant dispose d'une agréable terrasse ouverte dès les premiers beaux jours.



Edmonde et Marcel Desor

5 place de l'Eglise
95300 Hérouville
01 34 66 54 73
www.vignesrouges.fr

- > Ouvert midi et soir du mercredi au samedi ainsi que dimanche midi.
- > Menu : 38 €



LA PÉTILLE



Selon l'adage, la Pétille vient en mangeant. Ce restaurant de Magny-en-Vexin met en avant des produits frais et locaux avec une cuisine traditionnelle et gourmande. Les entrées et plats sont élaborés selon le marché et l'envie du moment... Vous pourrez par exemple y découvrir un plat aux lentilles, au miel ou à la moutarde du Vexin. La Pétille bénéficie du titre de Maître Restaurateur qui garantit que l'ensemble de la carte est faite maison.

Pauline de Menou

27 place d'Armes
95420 Magny-en-Vexin
01 34 67 27 58
www.lapetille.fr

- > Ouvert le midi du jeudi au lundi.
- > Ouvert le soir du jeudi au samedi.
- > Menus : 17 € et 22 € (midi en semaine), 22 € et 27 €.



LE CLOS DU PÉTILLON

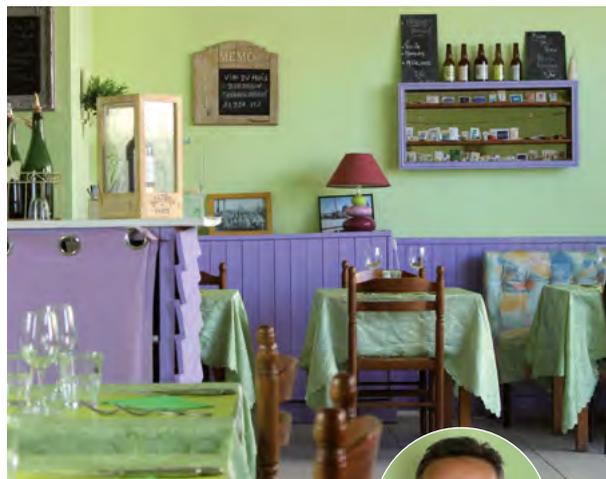


Le nom du restaurant évoque une tradition du Vexin français toujours célébrée de nos jours à Théméricourt. Le Pétilion est le nom donné à la branche de genévrier ornée de lampions qui était accrochée au fronton des cafés pour honorer la conscription des hommes dans les villages du Vexin. Côté cuisine, l'équipe du Clos du Pétilion éveille vos papilles avec une cuisine traditionnelle préparée avec des produits locaux et corses.

Fanny Lecordier

2 rue du moulin
95450 Théméricourt
01 30 39 76 38
www.leclosdupetillon.fr

- > Ouvert tous les midis. En soirée le vendredi et le samedi.
- > Menus : 17 € (midi en semaine) et 34 €



LA SUCRERIE

Le nom du restaurant évoque le passé agricole et l'essor industriel de la commune qui a vu en 1872 l'ouverture d'une sucrerie, fer de lance de l'économie locale jusqu'en 1976. Eric ne sert cependant pas que des desserts ! En effet, ce restaurant propose une cuisine familiale traditionnelle.

Éric Dupont

15 rue Jean Jaurès
95450 Us
01 34 66 01 31

- > Ouvert tous les midis en semaine, le soir sur réservation.
- > Menus : 12,60 € à 16,40 €



Les restaurants



AUX VINS TEMPS

Un nom évocateur pour ce restaurant qui propose à ses clients des mets traditionnels accompagnés de vins de choix. Dans une ambiance intimiste, vous pouvez y déguster des menus à base de produits locaux. Rémy et Martin seront de bon conseil pour vous suggérer le(s) vin(s) en accord avec vos plats.



Rémy Payelle et Martin Pottier

8 Grande rue
95510 Vétheuil
01 34 78 14 23
www.auxvinstempes.fr

- > Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir.
- > Menus : 17 € le midi, 24 € et 31 €

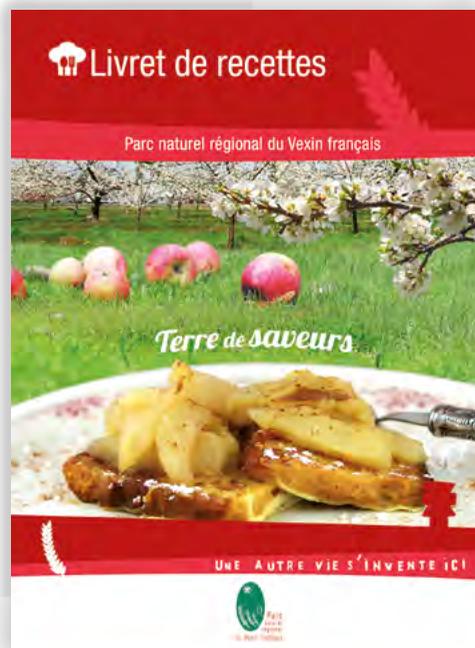


Terre de saveurs,

Un livret de recettes

concoctées par les restaurateurs

du Vexin français à base de produits locaux.



Le livret de recettes est téléchargeable sur le site internet du Parc rubrique Découverte / Produits du terroir



LES VERGERS D'ABLEIGES



Fruits et jus de fruits

Chez les Barrois, l'arboriculture est une tradition familiale. Le verger de 8,5 hectares produit près de 30 variétés, essentiellement de pommes et de poires. Ils fournissent également leur clientèle en fruits d'été : fraises, framboises, groseilles, mûres, prunes... Une partie est transformée au sein de l'exploitation en jus de fruits, confitures et gelées artisanales. Les principes de l'arboriculture raisonnée sont déployés sur cette exploitation. Pour faire découvrir leur verger et expliquer leur savoir-faire, Valérie et Laurent, rejoints en 2013 par leur fils Mathieu, organisent des journées portes ouvertes tous les ans, le premier week-end de septembre.



Famille Barrois

CD 28
95450 Ableiges
01 34 66 10 56
barrois@lesvergersdableiges.fr
www.lesvergersdableiges.fr

- > Ouvert vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h et samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 17h.
- > Fermé du 14/07 au 15/08 et entre Noël et le Nouvel An.



FERME DES VALLÉES

Pommes



Philippe Brard

Chemin des vallées au veau
95430 Auvers-sur-Oise
01 30 36 81 26
fermedesvallees@wanadoo.fr
www.lafermedesvallees-auvers.fr

- > Ouvert mercredi et vendredi de 15h à 19h30, samedi de 9h à 12h30.
- > Distributeur automatique de produits fermiers 24h/24h



Ce verger auversois comprend sur 1,5 hectare une grande diversité de pommes à manger crues (Royal Gala, Jonagold, Schenwell...) et de variétés à cuisiner (Boskop, Belchard...). Il produit également prunes, mirabelles et pêches. Une partie des fruits est transformée en jus et confitures, disponibles comme de nombreux autres produits régionaux à la boutique. Tous les fruits sont cueillis à la main. La Ferme des Vallées comprend également un élevage de volailles (poulets, pintades, dindes, oies et canards) en plein air.

HUILERIE AVERNOISE ET MOULIN AVERNOIS



Huiles alimentaires et farine

La production d'huiles alimentaires sur l'exploitation agricole familiale de Stéphane Duval remonte à 2005. La fabrication des huiles comprend trois étapes : le pressage des graines en première pression à froid, la décantation et la mise en bouteille. Colza, tournesol et cameline sont cultivés sur son exploitation et bénéficient de la marque « Valeurs Parc ». La gamme proposée comprend également de l'huile de sésame, de sésame grillé, de Nigelle de Damas et d'œillette (graines de pavot). La farine de blé, écrasée sur meule de pierre à la ferme, bénéficie également de la marque.



Stéphane Duval

43 rue Chantereine
95450 Aavernes
01 30 39 20 01
06 11 19 07 28
sduval2@gmail.com
www.huilerie-avernoise.com

- > Boutique située à l'entrée d'Aavernes, route de Théméricourt.
- > Ouvert le mercredi et sur rendez-vous.
- > Boutique en ligne.

EARL DU CHEMIN NEUF

Farines et viande bovine



Olivier Ranke

Bergerie de Villarceaux
95710 Chaussy
06 67 89 73 58
boulangerie@bergerie-villarceaux.org
www.bergerie-villarceaux.org

- > Boutique à la ferme : du mardi au dimanche de 16h à 20h.
- > Viande sur commande.



 Cette exploitation gère 369 hectares de terres en agriculture biologique selon un système de polyculture élevage. Elle produit céréales, lentilles, pois, féveroles, pommes de terre... et compte 80 vaches Salers et 100 brebis Ile-de-France, Suffolk et Mérinos. Une partie du blé, de l'épeautre et du seigle est transformée sur place en farine grâce au moulin sur meules de pierre. Les meules sont réglées de façon à râper le grain sans le broyer et sans le chauffer. Les qualités nutritionnelles et la saveur du grain sont ainsi préservées. Un tamis permet de régler le blutage de la farine (la quantité de son dans le produit final). La farine sert ensuite au boulanger installé au fournil de la Bergerie, également situé sur l'exploitation.

La farine et la viande bovine bénéficient de la marque.



FERME DES SABLONS

Farines et viande bovine

La Ferme des Sablons est une exploitation agricole traditionnelle de polyculture élevage qui a su conserver son troupeau charolais grâce au développement de la vente directe de viande aux consommateurs. Le troupeau se compose de 40 vaches charolaises allaitantes nourries principalement avec une alimentation provenant de l'exploitation.

Thibaud Jorel a également développé d'autres activités telles que la culture de pommes de terre, l'élevage de cochons, la création d'un poulailler de poules pondeuses et, depuis 2013, un atelier de transformation pour la farine. Deux hectares sont dédiés aux céréales qui seront transformées en farine.

Les farines (blé, seigle, sarrasin, maïs, épeautre, petit épeautre, avoine) et la viande bovine bénéficient de la marque.



Thibaud Jorel

6 rue des Fossettes
95650 Génicourt
06 84 23 93 18
fermedessablons@gmail.com
www.lafermedessablons.com

- > Accès par la sente de la procession.
- > Ouvert le lundi de 17h à 19h, le mercredi de 9h à 12h, le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 9h à 13h.
- > Distributeur automatique de produits de l'exploitation 24h/24h.



FERME DE LA DISTILLERIE

Lentilles et farines

Depuis sept générations la famille Delacour cultive avec passion les terres de Gouzangrez. Typique du Vexin français, leur ferme a conservé ses bâtiments traditionnels construits autour d'une grande cour pavée dominée par la cheminée de trente mètres de l'ancienne distillerie. Cette exploitation céréalière a évolué au fil du temps avec une diversification de la production. En effet, Véronique et Emmanuel transforment 4 hectares de blé, sarrasin et lentilles en farine et proposent de la moutarde en douze saveurs (à la noix, au cidre, aux quatre fruits rouges, à l'absinthe... entre autres !).



Véronique et Emmanuel Delacour

1 Grande rue
95450 Gouzangrez
01 34 66 03 05
06 76 29 74 28
contact@lesmoutardesduvexin.fr
www.lesmoutardesduvexin.fr

- > La boutique de Véro est ouverte le premier mercredi du mois de 17h à 19h et sur demande.
- > Boutique en ligne.





LES VERGERS D'HARDEVILLE

Pommes

Ces vergers sont situés dans le hameau d'Hardeville à Nucourt. Les vergers comptent près de 3 000 fruitiers sur 2,5 hectares. Jonagold, Elstar, Chantecler, Melrose, Delcorf... près de 15 variétés de pommes sucrées, douces ou acidulées y sont produites ainsi que deux variétés de poires (Comice et Conférence). La première récolte a lieu vers la mi-août avec la Delcorf, la Elstar est cueillie vers mi-septembre, puis s'ensuivent les autres. Une partie des fruits est pressée et transformée en jus et pétillants dans le département de l'Eure.



Catherine et Jean-Marc Vincent

11 rue de la mare
95420 Nucourt
01 34 67 41 39
vergerha@wanadoo.fr
www.lesvergersdhardeville.fr

> Ouvert du 1^{er} septembre à fin de saison du mardi au jeudi de 17h à 19h, vendredi de 14h à 19h et samedi de 10h à 17h. Hors saison, sur rendez-vous.



FERME BRASSERIE DU VEXIN

Bières

La Bière du Vexin est brassée et mise en bouteilles à la ferme avec l'orge récoltée sur l'exploitation familiale. Les houblons, finement sélectionnés pour leurs faibles amertumes, confirment la note de douceur apportée par les céréales. La famille Sargeret décline une palette de saveurs à travers leur gamme de bières blonde, blanche, ambrée, la Vélocasse (ambrée au doux parfum de miel) et les cuvées spéciales de printemps et Noël. La Bière du Vexin est régulièrement primée au concours général agricole de Paris depuis 2003.



Famille Sargeret

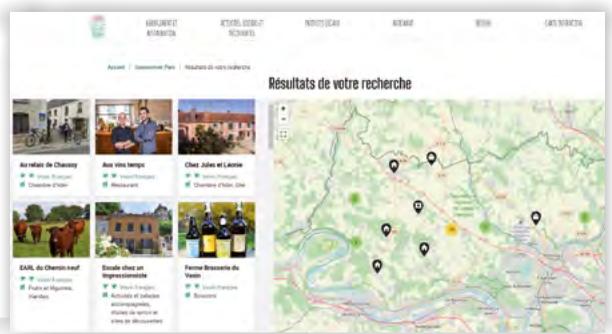
3 rue de la croix des ruelles
95450 Théméricourt
01 30 39 24 43
contact@biereduvexin.fr
www.biere-du-vexin.com

> Ouvert samedi et dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h.



Une seule adresse
pour découvrir
tous les bénéficiaires de
la marque à travers la France !

www.consommer-parc.fr



Crédits photos : © Au relais de Chaussy ; Aux vins temps ; Cyril Badet ; Bergerie de Villarceaux ; Bruno Beucher ; Fabienne Boinet ;
Conseil départemental du Val d'Oise ; David Darraut ; Clément Duval ; Ferme des Sablons ; Florilèges ; Forge de la Bucaille ; Laurent de Gaulle ;
Gîte des Cordeliers ; Hulerie avernoise ; Le Cottage ; Les volets rouges ; Matthieu de Martignac ; Musardine en Vexin ;
Parc naturel régional du Vexin français ;
Sandrine Poulain ; Estelle Roumain ; Jean Sierpinski – CRT Paris Ile-de-France ; Vergers d'Ableiges.

Conception : Palissade Publicité – 01 34 08 20 21
Impression sur papier cocoon – Février 2021



La marque « Valeurs Parc naturel régional » peut être attribuée à des produits agricoles ou artisanaux et à des prestations touristiques qui traduisent les valeurs essentielles des Parcs.

Ces produits et services assurent l'équilibre entre le développement économique local et la préservation des richesses naturelles et culturelles du territoire. L'utilisation de la marque est accordée au bénéficiaire pour une durée de 5 ans.

Plus de 350 produits agricoles, artisanaux et prestations de services se sont vus attribuer cette marque.

Ces marquages concernent environ 2500 entreprises.

Services touristiques

Hébergements
Balades accompagnées
Sites de découverte
Restaurants

Produits du terroir

Pommes
Jus de fruits
Bières
Huiles
Farines
Viande bovine
Lentilles