

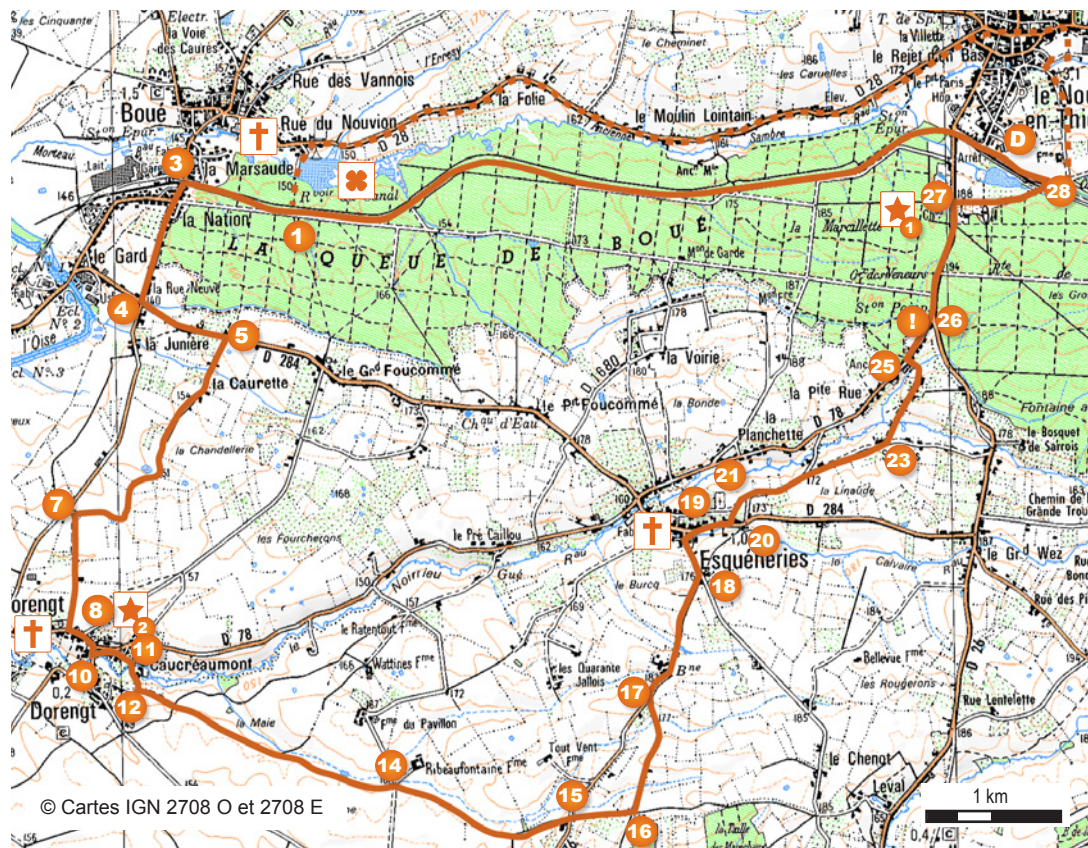


# La Marcillette

A VTT ENTRE FORET ET BOCAGE



- **Durée :** 3 h 30
- **Longueur :** 23,5 km
- **Altitude mini :** 136 m
- **Altitude maxi :** 196 m
- **Balisage :** Jaune et noir



© Cartes IGN 2708 O et 2708 E



© P. Collange

En chemin près d'Esquéhéries

## SUR LE PARCOURS

- ★ 1 Château natal du comte de Paris (privé) au Nouvion-en-Thiérache
- ✿ Rives de l'ancienne Sambre, du Noirieu et étang de Boué servant de réservoir au canal de la Sambre à l'Oise
- ✚ Eglise Saint-Nicolas (clocher d'ardoise) et calvaire du XVI<sup>e</sup> s. à Boué
- ✚ Chapelles du Grand Foucommé et calvaire à La Neuville-lès-Dorengt
- ★ 2 Colombier, moulin à eau, 2 fontaines, église Saint-Pierre-et-Saint-Paul et calvaire à Dorengt
- ✚ Eglise fortifiée remarquable d'Esquéhéries (XVI<sup>e</sup> s.) et 3 calvaires

## À PROXIMITÉ

- ★ Château (XVIII<sup>e</sup> s.) et église Saint-Pierre à Leschelles
- ★ Rives de l'Oise et canal de la Sambre à l'Oise : Parcours de Stevenson raconté dans son récit de voyages « En canoë sur les rivières du Nord »
- ★ Patrimoine de Guise (Familistère, Château-fort, EuroVelo 3 - La Scandinérique)

**INFOS TOURISTIQUES :**  
Office de tourisme du Pays de Thiérache  
Tél. : 03 23 91 30 10

## CRÉATION ET ENTRETIEN DU PARCOURS :

Communauté de Communes de la Thiérache du Centre



Cette fiche est extraite du site [www.randonner.fr](http://www.randonner.fr)  
le portail de la randonnée dans l'Aisne.



Rejoignez notre communauté de randonneurs sur [www.facebook.com/jaime.aisne](http://www.facebook.com/jaime.aisne)



## APRES LA BALADE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

Le Nouvion-en-Thiérache est une véritable petite cité gastronomique. Le cidre\* et la confiture, le fromage de Maroilles, la bonne viande de boeuf qui a forci dans l'herbe du bocage abondent dans les commerces de ce chef-lieu de canton. On peut aussi introduire un bon repas en ouvrant une bouteille de Folie douce\*. C'est un apéritif non pétillant, issu d'une tradition de vins de fruits, où le raisin est remplacé par un mélange de fruits rouges et de rhubarbe.

\* À consommer avec modération !



© D. Croy / CRT Hauts-de-France