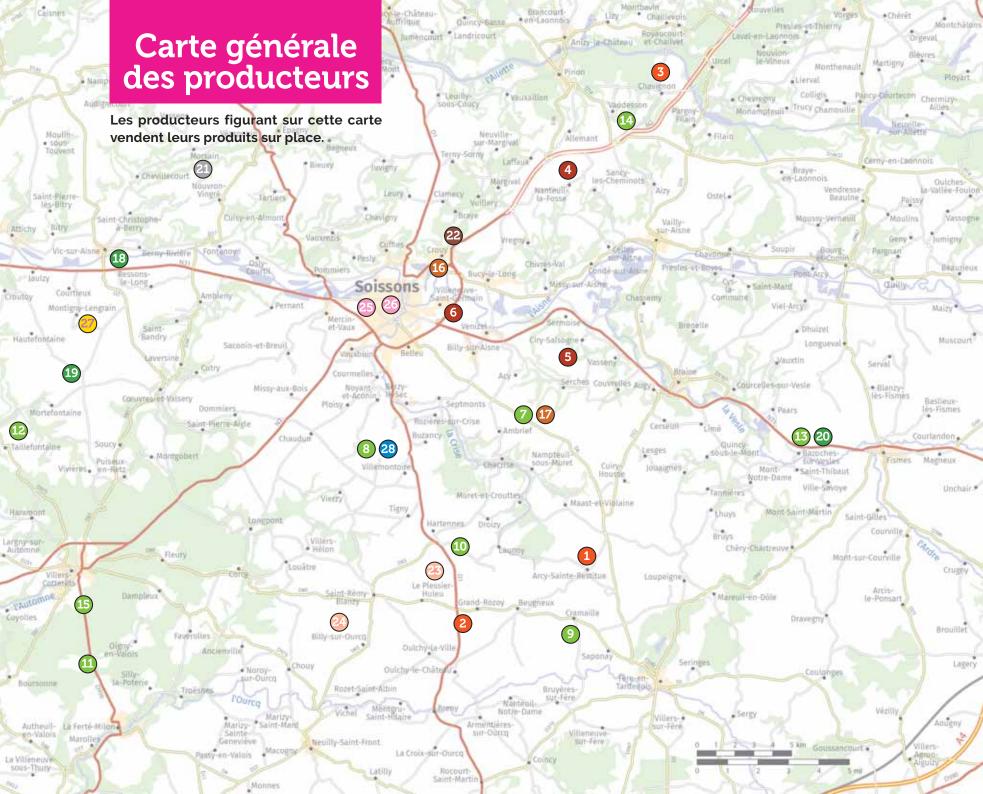


Producteurs ⁸ Produits locaux

Soissonnais - Valois





Sommaire

Découvrez ou retrouvez tous vos producteurs

préférés dans ce guide pratique. Miel 6-7 Bière 8-9 Fruits & légumes 10-13 Confitures & jus 14-15 Haricot de Soissons 16-17 Cueillettes 18-19 Lait & fromage 20-21





Le Soissonnais-Valois est riche en apiculteurs et ils ont tous leurs spécificités!

- 2 La Rusca Miel artisanal 9 rue du Montier - 02210 Grand-Rozoy ® larusca.fr
- 3 Les Ateliers de l'Abeille Miel, spécialités à base de miel, musée D23 Lieu-dit La Fontaine du Bois 02000 Chavignon © complexe-apicole.fr
- Le Miel de Chouy Miel 2 rue de Fresne - 02210 Chouy (7) Miel de Chouy
- Miel Olivier Bencteux Miel
 48 rue Principale 02320 Vaudesson 🛭 Miel production locale...
- Avec mes abeilles Miel et spécialités à base de miel
 104 rue des Moines 02200 Villeneuve-Saint-Germain ® avecmesabeilles.fr
- Les Ruchers des Monts de Missy Miel
 13 rue de Vouziers 02880 Missy-sur-Aisne (3 DavidBonhour

À la rencontre de Zaza l'abeille

Pour une immersion dans le monde de l'apiculture, passez rencontrer

Elle vous attend avec une aventure en MF pour vous faire découvrir son univers...

D23, route principale à Chavignon. Vérifiez les jours et heures d'ouverture au 03 23 21 61 62



Attention IGP en cours

e miel de tilleul de Picardie, au goût frais et mentholé, est produit grâce au tilleul à petites feuilles qui peuple naturellement les forêts de la région. Il est actuellement sous le feu des projecteurs : la demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) est en cours!







Étonnant !

Si vous aimez le miel d'acacia, dites merci à... la SNCF! C'est en effet le long d'un des réseaux ferroviaires les plus développés de France au XIX° siècle que des graines d'acacia ont été semées pour végétaliser les talus.

La minute info

M ais pourquoi donc voit-on sur les étiquettes des pots de miel ces appellations bizarres : miel d'acacia, miel de châtaignier, miel de sarrasin ? Tout simplement parce que le goût du miel sera différent en fonction des fleurs que les abeilles auront butinées ! La production changera donc aussi en fonction des saisons de floraison. Et on peut trouver parfois des miels insoupçonnés : miel de luzerne, miel de forêt, miel de ronce ou miel de printemps... tout un monde à découvrir!





En flânant au gré de vos envies et du patrimoine local, dégustez en direct brasseur la Grizdal et la Karadoc ou découvrez la Val'Aisne, la Beer'Hoot et la Mouss'Tache...

Des micro-brasseries nichées dans de petits villages pittoresques aux bars offrant une gamme très large, faites connaissance avec des brasseurs passionnés! Profitez d'un arrêt dans l'un des offices de tourisme locaux* pour découvrir les activités à ne pas manquer dans le coin et quelques bons plans pour que votre séjour soit une réussite...

RAPPEL L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

* Les boutiques des offices proposent elles aussi les bières locales à la vente.

- 4 Le Houblon gourmand Bière, miel et vinaigre de malt 8 rue de la Fontaine Noisetier - 02880 Nanteuil-la-Fosse © cervoise,fr 😯
- 5 Brasserie Grizdal Bière 12 rue Saint-Jean - 02220 Ciry-Salsogne († Brasserie Grizdal

La Beer'Hoot, une belle histoire de création à Soissons

À Soissons tout le monde vous le dira : il ne faut surtout pas rater la cathédrale, l'abbaye Saint-Jean-des-Vignes et... la **Boîte à Mousse**! Julien, le fondateur de la brasserie Val'Aisne, est à la tête de ce bar à deux pas du centre-ville. En 2016, il a créé la Beer'Hoot, une bière blonde avec des arômes caramel et coriandre, qu'il fait brasser dans les Hauts-de-France et propose sur place, **96 Bd Jeanne d'Arc à Soissons**.





Découvrez les secrets de la bière avec Jean-Louis

Jean-Louis vous fait découvrir la micro-brasserie, mais aussi son jardin où il puise fruits et plantes pour des brassins éphémères au gré des saisons. Côté dégustation, vous aurez peut-être la chance, en plus des excellentes "classiques", de découvrir une blanche au cassis ou une cuvée aux fleurs d'acacia...

À Nanteuil-la-Fosse sur rdv au 06 88 56 94 63





Un brasseur rock à Ciry-Salsogne

La Grizdal de Renaud Douy mérite clairement le détour et ses bières ont déjà obtenu de nombreux prix comme la Marianne, médaille d'argent au concours international de Lyon 2020. Le + chez Renaud : grand fan de rock, il cache des références musicales dans le nom de ses bières et vous propose souvent des dégustations en musique... incontournable !

RDV chaque samedi de 15h30 à 18h30 avec le brasseur pour une dégustation sur place, à Ciry-Salsogne.

La Mouss'Tache

La Brasserie de la Fontaine, installée à Ancienville près de la Ferté-Milon, est la créatrice de la Mouss'Tache, brassée à Gisors. Cette blonde de fermentation haute, "pur malt", est disponible dans certains restaurants et cafés de la région et à l'office de tourisme à Villers-Cotterêts, profitez-en pour vous y renseigner sur les lieux et spectacles à ne pas rater dans le coin!





De la carotte à la poire de terre en passant par la fraise et la patate douce, ce ne sont pas les fruits ou les légumes qui manquent dans la région. De quoi vous assurer vos "5 fruits et légumes par jour"... plus d'excuse, tous à vos paniers!

- Les Vergers d'Ambrief Fruits bio : pomme, poire, pêche légumes cueillette visites guidées 3 rue de la Hayette 02200 Ambrief (3 Vergers d'Ambrief
- 8 La Ferme de Léchelle Farines fermières / autres produits issus de la ferme 4 rue Marie-Thérèse Aubert 02200 Berzy-le-Sec ® fermedelechelle8.wixsite.com
- ② Le Jardin au fil des saisons Légumes boutique de produits locaux 2 rue de l'Éqlise 02130 Cramaille **(β) le jardin au fil des saisons**
- Les Saveurs de Taux Fraises : confiture, jus, pétillant de fraises commande de fromage et de viande produits en France
 Hameau de Taux 02210 Hartennes-et-Taux ® saveurs-de-taux.com 6
- Les Vergers du Petit Marais
 Fruits (pommes, poires, mirabelles, cerises, prunes, quetsches), jus et confitures miel
 Ferme des Pommiers 02600 Oigny-en-Valois @ les-vergers-du-petit-marais.business.site
- La Ferme des Marronniers Pommes et poires 1 route de Compiègne - 02600 Taillefontaine

Conseil pour bien conserver pommes et poires

Le conseil de Christian des **Vergers d'Ambrief**: Ne gardez pas les fruits tombés au sol, pensez à les transformer directement. Pour conserver les fruits plusieurs mois, stockez-les sans qu'ils se touchent, sur des claies ajourées en bois ou des emballages d'œufs, dans un local ventilé et frais.



Une grosse envie de fruits et légumes frais et locaux?

artout sur le territoire, venez découvrir les boutiques de nos maraîchers et leurs recettes! Vous y trouverez bien sûr toute la production de saison de l'exploitation. Avec des légumes de saison évidemment ; des classiques, carottes, haricots, choux, tomates... mais aussi de plus étonnants pour la région, comme la patate douce, ou inhabituels, comme la poire de terre. Les boutiques sont des lieux d'échanges et de contact et vous pourrez aussi vous y procurer des produits en circuit ultra-court, en provenance des productions voisines : jus de fruits, miel, ou encore la fameuse "chips française" produite à quelques kilomètres... Pourquoi chercher plus loin? C'est parti pour une petite balade gourmande et une fois sur place, ouvrez l'œil, et le bon!





Les recettes magiques des producteurs

Pour une ratatouille d'hiver, vous pouvez remplacer le mélange habituel par de la patate douce, du chou rave, du céleri : le tout produit sur place, évidemment ! Le gâteau à la poire de terre et aux amandes ? Un délice ! Enfin, si vous êtes en panne de recettes pour vos soupes, passez acheter un panier tout prêt : pourpier-échalotte-pomme de terre, carotte-fenouil-orange...





O Les numéros cerclés correspondent aux producteurs vendant leurs produits sur place.

Un entretien 100% Nature



A ux Jardins de Pontarcher, on travaille avec des moutons et des poules de réforme pour entretenir les

12 hectares en maraîchage et arboriculture. La ferme familiale est aujourd'hui en conversion pour obtenir le label bio : venez voir leur boutique et profitez de nombreux produits locaux!



100 % immersion avec Pierre à la ferme du Bercail

I ci vous pouvez trouver jusqu'à une quarantaine de variétés de légumes, cultivés sans engrais chimique ni fongicide, herbicide, pesticide. bref, pas de cide ici! Chez Pierre, vous pouvez passer acheter vos produits, voir comment ça se passe sur l'exploitation et même donner un coup de main si le cœur vous en dit: y'a pas mieux pour savoir ce que vous allez manger, si?



- Cueillette du Montplaisir Pommes, poires, prunes en cueillette libre-service jus Route nationale 31 02220 Bazoches-sur-Vesle © cueillettemontplaisir.com
- Coopérative Agricole du Haricot de Soissons
 Haricots de Soissons à cuire, en conserve et préparations apéritives
 Ferme de Vauxrains, D14 02320 Vaudesson @ haricotdesoissons.com
- Les Vergers de Dampleux Produits éco-responsables Pommes, poires, tomates, fraises, asperges, œufs, champignons, haricots, endives
 Avenue de La Ferté-Milon 02600 Villers-Cotterets ® vergers-dampleux.fr
- Le Jardin bio de Mont-Notre-Dame Fruits et légumes bio 1 Chemin Vert - 02220 Mont-Notre-Dame ® lejardinbiomnd.fr
- Le Domaine de Pouy Pommes, poire en vente et cueillette libre jus de pomme 7 ferme de Pouy 02600 Mortefontaine @ledomainedepouy.com





13



L'asperge, un légume chouchouté

Étonnant : au Mont de Lœuilly, les asperges sont manipulées 18 fois entre la cueillette et la livraison. Autant vous dire qu'elles sont "prêtes de chez prêtes" quand vous arrivez!

- Les Légumes d'Hilaire Lentilles 2 rue du Général de Gaulle - 02880 Vregny (7 earl-tessier
- La Ferme Letang Pomme de terre, céréales Route départementale 1 - 02210 Oulchy-le-Château
- Endives du Valois Endives 21 rue Saint-Lazare - 02460 La Ferté-Milon
- Les Jardins de Marie Confitures, gelées, chutney et confits artisanales
 Point de vente Boutique en ligne (pas de production de fruits)

 13 avenue du général Patton 02880 Crouy © les-jardins-de-marie.fr
- Les Jardins de Priape Fruits et légumes bio œufs bio Herbes aromatiques bio 16 Hameau de Cruaux 02220 Chery-Chartreuse @ lesjardinsdepriape.fr
- La Ferme du Bercail Maraîchage en agriculture bio 6 rue du Pontceau 02200 Nampteuil-sous-Muret 🗘 La ferme du Bercail



Confitures & jus

En fine couche sur du pain beurré ou servis bien frais dans un verre, nos confitures et jus égayeront vos petit-déjeuners et goûters. Avec une championne du monde à la clé!

Les Jardins de Marie Confitures, gelées, chutney et confits artisanaux - Boutique en ligne 13 avenue du Général Patton - 02880 Crouy **©** les-jardins-de-marie.fr

Les Vergers d'Ambrief Jus de fruits biologiques 3 rue de la Hayette - 02200 Ambrief (3 Vergers d'Ambrief

Direction le verger!

Ambrief, vous trouverez pommes, poires, pêches, mais aussi des jus de fruits et du pétillant non alcoolisé, idéal bien frais pour une pause goûter À la ferme des Marronniers, des jus de pommes et poires de l'exploitation... de nombreux vergers vous proposent leurs fruits bien sûr, mais aussides produits transformés



230!

C'est le nombre vraiment impressionnant de références de confitures qu'on peut trouver aux Jardins de Marie!
Confitures de fruits, de légumes, de plantes, gelées de vins gastronomiques...
Parmi toutes celles-là, on ne peut pas rater la confiture de framboise façon crumble: elle a été sacrée championne du monde!







C'est Marie qui le dit :

« Ce sont les odeurs qui m'inspirent, j'arrive à mettre dans un pot ce que je sens... »







O Les numéros cerclés correspondent aux producteurs vendant leurs produits sur place.



Présent dans le département de l'Aisne depuis plus de deux siècles, le haricot de Soissons est aujourd'hui produit de la vallée de l'Ailette jusqu'au sud de l'Aisne. Actuellement une vingtaine de producteurs à la tête de la coopérative agricole du haricot de Soissons se battent pour l'IGP (Indication géographique protégée).

Où le trouver?

Retrouvez tous les points de vente sur **www.haricotdesoissons.com** La coopérative et ses producteurs sont présents au salon de l'agriculture à Paris.

Une fête rien que pour lui!

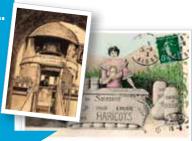
Tous les ans à la fin du mois de septembre, le haricot est fêté comme il se doit lors de la "fête du haricot"; marché gourmand, spectacles et un grand défilé dans les rues de la ville sont organisés tout au long du week-end!

> > Le visuel de l'édition 2021 de la Fête du Haricot.



Ce que dit la légende...

Plusieurs légendes entourent le haricot de Soissons. Notre préférée ? Celle du guetteur de la cathédrale de Soissons. À la fin du XIXº siècle, un guetteur nommé "Le Paon" ne quitte pas le haut de la tour de la cathédrale : il surveille la ville et les incendies. Fatigué de l'aridité de sa plateforme de pierre, il décide de l'égayer en semant des haricots de Soissons dans des caisses disposées le long des gardefous. Ses plantations volubiles s'accrochent à la rampe et couronnent la tour d'une verdure étonnante. "C'est du vrai Soissons" dit-il à ses visiteurs en ajoutant : "Dieu créa la fleur et lui dit : Sois rose! Il créa le





Et en cuisine?

Les idées-recettes sont nombreuses, en tagine, à la basquaise, en soupe... Par ailleurs, la coopérative commercialise désormais de nombreux produits transformés: les haricots à la graisse d'oie, les Apérico à tartiner, les soupes et veloutés, confitures ... à dénicher en épiceries fines ou en grandes surfaces.



haricot et lui dit : Sois Son et va en paix !".

Ouvrez l'œil : le guetteur distribue aussi des grains récoltés aux touristes dans des petits sachets en jute confectionnés

pendant ses heures de loisir.

La confrérie du Haricot

La Confrérie gastronomique des Compagnons du haricot de Soissons existe depuis 1997. Elle sillonne la France et la Belgique depuis plus de 20 ans pour faire connaître ce produit d'exception.





Vous les préférez bien mûrs ou plutôt fermes ? Vous avez envie d'une activité sympa en famille ? Venez cueillir vous-mêmes vos fruits et légumes !

- Les Jardins de Pontarcher Cueillettes bio fruits, légumes,
 haricots de Soissons, légumes secs, fleurs (produits agrés "Terroir de Picardie")
 Route du Camp d'Arlaines Pontarcher 02290 Ambleny (6 Les Jardins De Pontarcher
- Le Domaine de Pouy Cueillettes pommes et poires
 Lieu-dit le Pouy 02600 Mortefontaine @ ledomainedepouy.com
- Cueillette du Mont Plaisir Pommes, poires, prunes en cueillette libre-service jus Route nationale 31 02220 Bazoches-et-Saint-Thibaut ® cueillettemontplaisir.com

Le Domaine de Pouy à Mortefontaine

À une dizaine de kilomètres de Pierrefonds, le Domaine de Pouy est depuis 1979 spécialisé dans la cueillette et la vente de pommes, poires, pommes de terre et jus de pommes.



La cueillette aux Jardins de Pontarcher

a cueillette en self-service de fruits, légumes ou fleurs, à deux pas de Compiègne ? C'est ici! Vous y trouverez des produits "classiques" ou des produits plus anciens comme le topinambour, le panais, les carottes de couleur, la courge spaghetti, le butternut, les tomates noires de Crimée... On peut y trouver une cinquantaine d'espèces de fruits, légumes et fleurs. Chaque espèce compte de 5 à 15 variétés différentes, ce qui nous amène à environ 1 000 variétés différentes cultivées!



de

La cueillette du Mont Plaisir

A Montplaisir, on travaille en agriculture raisonnée, c'est-à-dire que les arbres sont traités seulement en cas de nécessité. Comme le dit Jean-Baptiste, "un arbre c'est comme un être humain, ça se soigne"... C'est un verger assez jeune, Alix et Jean-Baptiste étaient à l'origine en grande culture de fraises et fruits rouges à Acy.







Dans le coin, c'est plutôt fromage de chèvre ; câlin ou dégustation, pas besoin de choisir...

Chèvrerie Myrtille & Compagnie Fromages frais et affinés - visites guidées Lieu-dit Falloise - 02290 Nouvron-Vringué () chevreriemyrtilleetcompagnie

Aux Petits Délices de Chèvres Fromages frais et affinés 8 rue du Moulin à Vent - 02210 Villemontoise ? Aux petits délices de chèvres

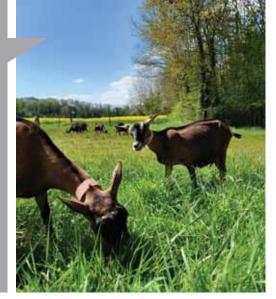
Un festival de saveurs

vous offre un festival de saveurs : ail/persil, échalote, poivrons, orientale, italienne, indienne, cube de figues... quelles seront vos préférences ? Aux Petits Délices de Chèvres, une chèvrerie qui porte bien son nom!



Par ici les enfants!

yrtille & Compagnie accueille les scolaires pour des visites avec dégustation, elle vend sur place et dans les environs. Elle a obtenu plusieurs la Capelle : 2 médailles de bronze pour la tomme pour son Géant de Vingré. Vite, il faut goûter!



Le petit plus qui fait craquer



des particuliers. J'élève mes animaux au biberon, elles



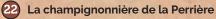


O Les numéros cerclés correspondent aux producteurs vendant leurs produits sur place.



Champignons

Saviez-vous que les champignons de Paris poussent... dans le Soissonnais-Valois ? Attention, surveillez bien les étiquettes quand vous n'achetez pas directement auprès d'un producteur : parfois les champignons "de Paris" viennent de l'étranger... faites le bon choix !



Champignons de Paris blancs, rosés, émincés. (Attention : ne fait plus de vente directe) Rue de Laon - 02880 Crouy **6** Champignonnière de la Perrière

Champignons RUOL

Champignons de Paris blancs, rosés, émincés / Champignons forestiers Rue de la Montagne - 02200 Billy-sur-Aisne **©** champignons-ruol.com

Le saviez-vous?







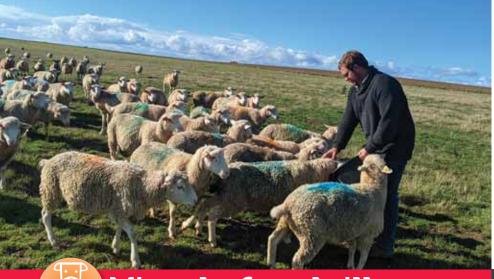
SHUTTERSTOCK

Les conseils de dégustation des producteurs

Dégustez les champignons tout simplement poêlés au beurre... ou en salade avec du fromage, des cornichons, des herbes et du citron. Bon appétit!



O Les numéros cerclés correspondent aux producteurs vendant leurs produits sur place.



Viande & volaille

Bœuf, volaille ou agneau, on trouve toutes les viandes dans le Soissonnais Valois. Avis aux carnivores : laissezvous tenter!

- Ferme de Chenevière Bœuf, veau et poulet élevés aux grains de la ferme Commande en ligne 27 rue du Payé 02210 Le Plessier-Huleu @ fermedelacheneviere.fr ?
- Les Volailles de l'Ourcq Pintade, poulet, chapon, préparation en pot, œufs 3 Edrolles 02210 Billy-sur-Ourcq (7) Volailles de l'Ourcq
- Bergerie du Vieux Château Moutons, brebis, agneau Commande de colis par FB Ferme du Vieux Château 02210 Vierzy 6 bergerieduvieuxchateau
- SCEA du Maimpas Volailles élevées aux grains de la ferme 16 rue du Pavé - 02210 Le Plessier-Huleu
- Ferme de Montchevillon Vente de viande bovine, élevage à l'herbe, en agriculture biologique Lieu-dit Montchevillon - 02210 Oulchy-la-Ville

Le conseil de Thomas, des Volailles de l'Ourcq

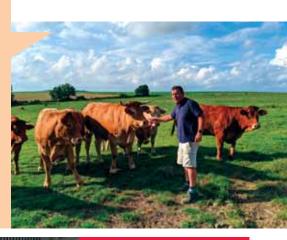
Il n'y a rien de plus simple que la volaille. Par contre il faut les cuire longtemps, car ce sont des volailles de ferme et pas de supermarché. Le mieux c'est en cocotte avec du chou ou des légumes de saison, pour laisser confire un peu... « Il n'y a rien de meilleur! », selon Thomas.





100% Émotion à la ferme de Chenevrière

la Chenevière, ce sont deux frères qui s'occupent de l'exploitation. Jean-Michel s'est pris d'affection pour un bœuf aveugle de naissance : celui-là n'ira pas à l'abattoir et accompagne Jean-Michel dans ses journées de travail...



AT SECTIONAL IN THE PARTY OF TH

Quel morceau choisir?

Selon les uns, l'araignée est l'un des meilleurs morceaux. Attention, à commander, car ça part toujours très vite! Pour les autres, il ne faut pas délaisser la queue, délicieuse en ragoût... à vous de goûter pour vous faire une idée.





O Les numéros cerclés correspondent aux producteurs vendant leurs produits sur place



Pour les gourmands, les cadeaux sucrés et de confiseries sont des valeurs sûres. Haricots au chocolat, caramels. nougats, pâtes de fruits, calissons, pâtes d'amande..., céder à la tentation est plus qu'autorisé!

Le Paradis Gourmand Fabrication artisanales de dragées, chocolats, créations, haricots de Soissons en chocolat - Point de vente 18 boulevard Paul Doumer - 02200 Soissons @ levasseur.bootik.shop 6

Corné Port-Royal Chocolaterie et salon de thé depuis 1932 Chocolat appelé "le pavé de Soissons" 21 rue du Collège - 02200 Soissons

tourisme-soissons.com/offres/corne-port-royal-soissons-fr-2082175/

Un haricot tout choco!

Tout près de la cathédrale se trouve un confiseur qui s'intéresse à notre guetteur de la cathédrale et à sa légende (voir les pages sur le haricot de Soissons). Il a mis au point une petite machine pour fabriquer des bonbons qui deviennent une spécialité soissonnaise...





Idée gourmande À La Cabane de Clovis,

on propose un coffret "M. Le Paon", en hommage à la légende et spécialité régionale... De véritables haricots de Soissons, de la confiture de haricot aux noix, une pipérade de au chocolat bien sûr...











Épice mythique, "l'or rouge" obtenu par la culture du *Crocus sativus* a élu domicile sur nos terres et s'y épanouit avec bonheur, couvé par des producteurs faisant preuve d'une belle créativité.

Le Safran de la Grenouillère Pistils, bulbes, fleurs de safran et produits safranés (miel, sel de Guérande, thé vert)

Lieu-dit La Grenouillère - 02290 Montigny-Lengrain 🔞 lesafrandelagrenouillere

Le Safran de Retz Pistils de safran, produits safranés (sirop, sucre) et haricots de Soissons Ferme de Baisemont - 02600 Oigny-en-Valois **()** safran**02**

Le Safran de Limé Pistils, produits safranés (confitures, miel, sirop)
385 rue d'Applincourt - 02220 Limé **®** defrancqlaurence.wixsite.com/lesafrandelime/home **(?)**

L'or rouge de La Grenouillère

ans le village de Montigny, à flan de coteau, au lieu-dit La Grenouillère, pousse l'or rouge. C'est là que Céline Falampin a décidé, en 2019, de lancer sa production de safran. Cultivées sans produit chimique, les petites fleurs de crocus profitent d'un bel ensoleillement durant l'été avant d'être récoltées début octobre. Saviez-vous que le safran est réputé pour apporter gaieté et sagesse ?







Pour les gourmets, le safran au menu!

Entre Soissons et Reims, Laurence Defrancq cultive dans la tradition du bio son Safran de Limé, sans engrais chimique ni pesticide. Les gourmets trouveront nombre de recettes sur son site internet pour sublimer plats et desserts. Ils pourront aussi craquer pour ses produits safranés comme la confiture de figues safranées.

Une subtile saveur d'Orient et de terroir

Producteur de céréales et betteraves, Didier Cassemiche a introduit le safran en 2010 aux abords des hautes futaies de la forêt de Retz. Désormais, ici pousse une petite fleur étonnante aux parfums d'exotisme : le crocus, dont les petits filaments rougeoyants offrent une saveur mêlant l'Orient au terroir local, tant pour les plats salés que sucrés.

Le Safran de Retz. Visites sur rendez-vous.





Le safran, un produit axonais?

es producteurs du secteur sont unanimes : le safran de l'Aisne est plus fruité que celui du sud, qui est plus sec. Il faut goûter pour vérifier...



O Les numéros cerclés correspondent aux producteurs vendant leurs produits sur place.



Quel est le point commun entre des pâtes artisanales, des chips, de la farine et de l'huile de colza ? Mais c'est bien sûr... le Soissonnais Valois !

- Ferme de Léchelle Miel ; farine blanche, complète, sarrasin, semoulette ; autres produits de la ferme 4 rue Marie-Thérèse Aubert 02200 Berzy-le-Sec () Ferme de Léchelle
- La Fabrique d'Ancienville Pâtes artisanales

 12 Rue de l'Église 02600 Ancienville 🕲 lafabriquedancienville.business.site
- Fleur de Missy Huile de colza 2 rue du Point du Jour - 02200 Missy-aux-Bois
- Ferme de Coquerel "La Chips française", marque de chips, sans colorant, sans conservateur et sans 0GM; salées avec de la fleur de sel des Hauts-de-France
 La ferme de Coquerel 02300 Saint-Aubain

L'huile de colza de Fleur de Missy

À Missy-sous-Bois, Alexis et Sandrine Couvreur développent autour de l'huile alimentaire de colza plusieurs gammes de saveurs en première pression à froid. Leurs maîtres-mots: produire à la ferme, agriculture raisonnée circuit court





Au pays de la chips à la Ferme de Coquerel

Projet d'Étienne et d'André, deux amis et fils d'agriculteurs, leurs chips sont faites des pommes de terre de la ferme et de la Fleur de Sel des 2 Caps. Produites sur place en circuit court, plus épaisses que les chips classiques, lentement dorées au chaudron, elles ont ce bon goût de pomme de terre et sont finement salées... Parfaites, quoi!



FARI FERMI

Des farines fermières à la Ferme de Léchelle

Léchelle, on fabrique des farines à l'ancienne dans une ferme du XVII° siècle bien connue pour son goût authentique.

Blanche, complète, semoulette, sarrasin, les farines sont issues de céréales cultivées en agro-écologie sur l'exploitation, en circuit ultra court. À côté des farines fermières, on trouve aussi des pois cassés, des pois chiches et des lentilles, des préparations culinaires à base de farine, du miel et bien d'autres produits de la ferme...

Du blé tendre pour les pâtes artisanales de la Fabrique d'Ancienville

Fille d'agriculteur, Margaux a eu envie de mettre sa pierre à l'édifice. Investissant dans une machine, elle s'est lancée dans la fabrication de pâtes artisanales. Contrairement à des pâtes traditionnelles, faites de blé dur, elle utilise une farine de blé tendre issue du tissu local. Les saveurs et bienfaits des farines utilisées sont conservés grâce au choix d'un séchage longue durée à basse température! Vous l'aurez compris, une fabrication artisanale et locale et la garantie d'un goût délicieux, même avec juste un peu de beurre fermier!







Les recettes ne manquent pas pour cuisiner nos produits locaux et les producteurs vous donneront volontiers leurs conseils... mais voici quelques idées pour utiliser nos produits phares, le safran et le haricot de Soissons : à vos fourneaux ! Passez sans hésiter dans l'un de nos offices pour nous faire goûter...

Haricots de Soissons et gambas planchées Une recette élaborée par Patrick ASTAUX Préparation 15 minutes + Cuisson 40 minutes = Total 55 minutes Ingrédients pour 4 personnes : □ 1 bocal de Haricots de et rouges confits taillés 🔲 16 belles queues de en petits dés Soissons de 72 cl ou gambas décortiquées 200 g de haricots secs 1 cuillère à café de à cru préparés par vous-même curcuma ☐ Moulin à poivre □ 20 cl de sauce tomate □ 1 gousse d'ail hachée ☐ Huile d'olive artisanale finement ☐ 1 trait de sauce soia ■ 80 g de poivrons jaunes ■ Un peu de fleur de thym ■ Sel Réalisation: 1 Dans une cocotte, verser la sauce tomate, le thym, l'ail, les carrés de poivrons peu salés et le curcuma. À l'ébullition, verser les haricots égouttés et laisser compoter doucement à couvert pendant 15 minutes. 2 Dans un plat, verser la sauce soja, un peu d'huile d'olive et un bon tour de moulin à poivre (pas de sel). Puis, installer les queues de gambas, laisser mariner 15 minutes de chaque côté. 3 Allumer la plancha. Lorsqu'elle est chaude, déposer les gambas. Cuire 3 minutes de chaque côté en les arrosant avec un peu de marinade. 4 Dresser harmonieusement dans les assiettes les haricots et installer les gueues de gambas. Servir bien chaud.

Blancs de volaille, haricots de Soissons et maroilles Une recette proposée par Jipebe

| rempage 24-30 heures | Préparation 30 | minutes + Cuisson | n 1 heure = Total 1h30 |
|----------------------|------------------------------------|-------------------|------------------------|
|----------------------|------------------------------------|-------------------|------------------------|

Ingrédients pour 4 personnes :

- □ 250 g de haricots de
 Soissons secs ou 1
 □ 100 g de maroilles
 grand bocal au naturel
 □ 150g de carottes
 □ 250 g de blanes de
- □ 500 g de blancs de volaille □ 1 bouquet □ 3 qousses
- ☐ 150g de carottes☐ 2 oignons☐ 1 bouquet garni☐ 3 gousses d'ail
- □ 2 branches de céleri □ 300 q de tomates
- ☐ 1 verre de vin blanc ☐ Persil
- ☐ Sel et poivre

Réalisation:

- 1 Cuire les haricots avec le bouquet garni et égoutter le bocal et réchauffer les haricots. Faire rissoler les blancs de volaille avec le beurre.
- 2 Faire revenir les légumes coupés en dés. Mélanger les blancs et les légumes puis mouiller avec le vin blanc. Ajouter les tomates coupées en morceaux.
- 3 Faire fondre le maroilles avec la crème sur le feu doux.
- 4 Dresser les blancs de volaille au centre des assiettes, les haricots de Soissons sur le côté. Napper avec de la crème de maroilles.

Crème vichyssoise aux haricots de Soissons et truffes d'été

Une recette proposée par le Chef Jérôme FECK

Préparation 15 minutes + Cuisson 40 minutes = Total 55 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- ☐ 150 g de poireau ☐ 250 g de haricots
- de Soissons
- □ 50 g de beurre
- □ 1 oignon/1 gousse d'ail □ Sel
- ☐ 1,5 l de bouillon ☐ Poivre
- de volaille 300 g de crème
- ☐ Muscade ☐ 1 belle truffe

Réalisation:

- 1 Tremper les haricots dans l'eau froide toute la nuit.
- 2 Éplucher tous les légumes, les laver et les couper en petits morceaux.
- 3 Faire revenir les poireaux, les oignons, l'ail avec le beurre sans les colorer.
- 4 Ajouter les cocos et le bouillon de volaille. Laisser cuire à couvert pendant 1h20 environ.
- 5 Mixer, assaisonner, et ajouter la crème.
- 6 Servir très froid, parsemé de truffe râpée.



Gnocchi de haricots de Soissons, lard croustillant et girolles persillées

Une recette proposée par le Chef Laurent BOUTTÉ

Trempage 24-30 heures + Préparation 1h30 + Cuisson 2h15 = Total 3h45

Ingrédients pour 45 macarons :

Cuisson des haricots de Soissons:

- □ 250g de haricots de Soissons
- ☐ 1 petite carotte ☐ 1 petit oignon
- ☐ ½ pièce de poireau
- ☐ 1 gousse d'ail
- ☐ 150g de lard salé avec couenne
- □ 2 clous de girofle

- ☐ 10 à 12 grains de poivre ☐ 10 g de beurre noir
- Pour les anocchis: ☐ 400 q de pulpe de ha-
- ☐ 125 a de farine

☐ 1 bouquet garni

- ☐ 2 iaunes d'œufs Garnitures et décors :
- ☐ 125 g de girolles ou chanterelles

- ☐ 1 petite échalote ciselée
- ☐ 1 petite gousse d'ail haché
- ricots de Soissons cuits 2 à 3 pincées de persil haché
 - □ 200 a de bouillon de volaille

Réalisation:

1 Tremper les haricots pendant 24 à 30 h dans un grand volume d'eau froide. Dans une cocotte, déposer, entiers, carotte, poireau oignon piqué de clous de girofle. ail, poitrine de porc blanchie (ou rincée), bouquet garni et grains de poivre. Ajouter les haricots égouttés et couvrir d'eau froide, ne pas saler. Porter à ébullition et cuire environ 1 h. Saler en fin de cuisson. Les laisser tiédir dans le bouillon.

Pour les anocchis:

- 1 Égoutter les haricots (garder le bouillon) et les passer au moulin à légumes grille fine pour obtenir 400 g de pulpe. Récupérer la pulpe dans un saladier, ajouter les jaunes d'œufs, mélanger à la cuillère et incorporer la farine du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 2 Sur une table bien farinée, réaliser des boudins de pâte de la grosseur d'un doigt puis couper en petits "bouchons" de la largeur d'une fourchette. Façonner les gnocchis en écrasant légèrement chaque bouchon de pâte sur la fourchette et en arrondissant sur votre pouce. Déposer-les, au fur et à mesure, sur une feuille de papier de cuisson.
- 3 Filtrer le bouillon de cuisson des haricots. Découper la poitrine en lardons et la carotte en petits cubes. Pocher les gnocchis dans le bouillon filtré et bouillant jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, égoutter.
- 4 Dans une poêle, ajouter les girolles et cuire rapidement pour évaporer l'eau des champignons, ajouter les échalotes, l'ail et le persil haché. Assaisonner.
- 5 Ajouter les gnocchis, colorer légèrement, puis les lardons, les dés de carottes et enfin un peu de bouillon pour former un jus court. Réchauffer l'ensemble rapidement.
- 6 Dresser en assiettes creuses et décorer de ciboulette.



Macaron bleu et or, fourrage aux haricots de Soissons

Une recette proposée par le Chef Gérald RICHARD

Trempage 24-30 heures + Préparation 1h10 + Cuisson 1h40 = Total 2h50

Ingrédients pour 45 macarons :

- ☐ 2 fois 55 à 57 g de blancs d'œufs. Pour le sirop :
- ☐ 150g de sucre et 50 g d'eau
- ☐ 150g de sucre glace ☐ 150 g de poudre d'amande blanche
- □ 200 q de haricots de Soissons
- □ 5 cl de crème liquide □ 100 q de chocolat
- blanc □ 20 g de beurre de cacao Mycryo

Réalisation:

- 1 La veille, mettre les haricots à tremper dans un grand récipient rempli d'eau froide, le filmer et laisser à température ambiante. Mettre les haricots à cuire dans une casserole avec de l'eau froide et une gousse de vanille. Cuire les haricots à feu doux en vérifiant la cuisson de temps en temps. Lorsque les haricots sont cuits, les égoutter et les mixer immédiatement puis passer la purée au tamis afin d'éliminer la peau.
- 2 Faire bouillir la crème puis la verser sur le chocolat blanc et le beurre de cacao. Laisser au fouet et ajouter le même poids de purée de haricot en lissant bien, ajuster le goût en vanille si vous le souhaitez. Mettre en poche et réserver au frais.
- Tamiser le sucre glace avec la poudre d'amandes. Monter progressivement en neige 57 g de blancs à température ambiante en les serrant éventuellement avec une cuillère à sucre. Cuire à 120° C les 150 g de sucre et 50 g d'eau sans remuer. Verser le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à vitesse moyenne. Après 1 minute, ajouter à la meringue chaude le colorant puis les 57 g de blancs non montés puis les poudres à vitesse réduite. Mélanger une minute pour obtenir un mélange lisse qui forme un ruban.
- 4 Chauffer le four à 150° C. Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou sur une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits fours. Taper la plaque du four afin d'éliminer les bulles d'air. Cuire 13 à 15 min (à adapter en fonction du four) et laisser bien refroidir les macarons avant de les décoller. Les remplir avec le fourrage de votre choix.

Le bon conseil:

Consommer les macarons minimum 6 heures après fabrication. Ils seront bien plus moelleux!



Cannelloni de sandre et haricots de Soissons confit à la graisse de canard, betterave rouge et pleurotes rouges du Chemin des Dames

Une recette proposée par le Chef Florian BOIRE

Trempage 24-30 heures + Préparation 55 min + Cuisson 12h20 = Total 13h15

Ingrédients pour 4 personnes :

Base. ☐ 1 filet de sandre (400a)

Farce:

□ 50 g de haricots de Soissons

□ 200 a de graisse de canard

☐ 25 g de pleurotes rouges

☐ 5 g de pousses de roquette

☐ 2 g de vinaigre de citron Décoration :

☐ 2 betteraves rouges

Réalisation:

- 1 Faire tremper les haricots de Soissons durant deux fois 12 h (une fois eau tiède, une fois eau froide), puis les mettre à confire 12h à 83°C dans la graisse de canard.
- 2 Faire tomber les pleurotes à l'huile d'olive.
- 3 Réaliser la farce en hachant tous les éléments grossièrement puis assaisonner avec le vinaigre de citron (réserver des éléments pour la décoration).
- 4 Couper de fines tranches de sandre, étaler sur un film alimentaire, mettre la farce au centre et rouler en forme de cannelloni. Réserver au frais-
- 5 Couper de fines lamelles de betterave pour la décoration et aciduler le jus avec du vinaigre de citron, faire réduire ce coulis à consistance souhaitée.
- 6 Dresser.

Meringue au safran

Repos 8 heures + Préparation 25 minutes + Cuisson 1h30 = Total 1h55

Ingrédients pour 300 g de meringue :

☐ 3 blancs d'œuf

□ 210 g de sucre poudre □ 24 filaments de safran

Réalisation:

- 1 Laisser infuser le safran dans les blancs d'œuf une nuit au réfrigérateur.
- 2 Le lendemain, fouetter les blancs safranés en neige jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. Ajouter une première moitié du sucre. Continuer de fouetter. Ajouter la seconde partie du sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne ferme.
- 3 À l'aide d'une poche à douille, déposer la meringue sur une plaque de cuisson (couverte de papier cuisson). Passer au four 1h30 à 100° C.



Crème brûlée au safran de Retz

Repos 12 heures + Préparation 20 minutes + Cuisson 1h10 = Total 1h30

Ingrédients pour 4 personnes :

☐ 25 cl de lait ☐ 16 filaments de safran □ 90 q de sucre semoule □ 25 cl de crème liquide ☐ 100 q de cassonade ☐ 5 jaunes d'œuf

Réalisation:

- 1 Infuser le safran dans du lait tiède. Laisser refroidir, couvrir et placer le une nuit au réfrigérateur.
- 2 Le lendemain, dans une casserole, porter à ébullition le mélange de lait safrané et de crème, retirer du feu et filtrer (les filaments serviront à la déco finale).
- 3 Préchauffer votre four thermostat 4-5 (110° C 120° C). Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et y verser le lait.
- 4 Dresser dans des ramequins, et faites cuire au bain marie 50 minutes dans votre
- 5 Laisser refroidir à température ambiante puis 3 heures au réfrigérateur. Avant de servir, brûler la cassonade que vous aurez saupoudrée (chalumeau ou grill).

Gougères au safran

Préparation 40 minutes + Cuisson 35 minutes = Total 1h15

Ingrédients pour 6 personnes :

□ 20 cl d'eau ☐ 3 œufs ☐ 75 q de beurre □ 90 q de farine

□ 90 q de gruyère râpé ☐ 18 filaments de safran

Réalisation:

□ 1 cuillère à café de sel

- 1 Mettre l'eau dans une casserole avec le beurre, sel, poivre, et filaments de
- 2 Quand le beurre est fondu, retirer la casserole du feu, verser la farine en une seule fois et remuer avec une spatule pour obtenir une pâte.
- 3 Remettre sur le feu et dessécher la pâte qui doit se décoller de la casserole.
- 4 Incorporer les œufs en mélangeant bien. Y ajouter le gruyère râpé. Disposer la pâte en petites boules sur une plaque beurrée (ou papier sulfurisé).
- 5 Faire cuire à four chaud (thermostat 7/210°C) environ 25 minutes.



Consommer local, c'est super; D'abord, parce que trouver de la bonne consommer les produits frais fraise locale en janvier, c'est pas gagné. au bon moment, c'est encore Si vous y arrivez, c'est dans l'origine du mieux!

produit que se trouve la (mauvaise)

solution... Ensuite, parce que si vous ne trouvez des potimarrons qu'en automne et en hiver, ou des tomates en été, c'est aussi l'occasion de varier les plaisirs... Évidemment, pour les produits cuisinés comme les confitures ou les conserves, allez-y les yeux fermés : pour eux, y'a pas de saison pour en manger!

| JANVIER | FÉVRIER | MARS | AVRIL | MAI | JUIN | JUILLET | AOÛT | SEPTEMBRE | OCTOBRE | NOVEMBRE | DÉCEMBRE |
|---|---|---|---|--|---|---|--|--|--|---|--|
| Fruits: poire pomme clémentine kiwi orange noix | Fruits: poire pomme clémentine kiwi pomelos citron | Fruits: pomme poire kiwi clémentine pomelos citron | Fruits: pomme kiwi rhubarbe pomelos orange citron | Fruits: fraise rhubarbe pomelos citron | Fruits: fraise framboise cerise abricot pêche pomelos | Fruits: abricot brugnon pêche cerise fraise melon prune figue tomate | Fruits: abricot brugnon pêche melon pastèque raisin mirabelle poire tomate | Fruits: figue raisin prune melon pastèque poire pomme mûre coing | Fruits: poire pomme raisin figue coing noix châtaigne | Fruits: poire pomme orange clémentine mandarine kiwi noix | Fruits: poire pomme clémentine mandarine kiwi orange |
| Légumes: betterave céleri chou-fleur courges épinards mâche navet poireau radis noir | Légumes: betterave endive chou-fleur courges épinards mâche navet poireau radis noir | Légumes: radis noir radis rose potimarron panais poireau céleri mâche endive choux | Légumes: asperge radis noir radis rose chou-fleur cresson poireau céleri mâche échalote | Légumes: asperge radis rose petit pois chou-fleur artichaut persil laitue fève ail | Légumes: asperge concombre petit pois chou-fleur courgette persil batavia fève haricot vert | Légumes: artichaut concombre petit pois chou-fleur courgette potimarron aubergine fenouil haricot vert | Légumes: artichaut concombre petit pois, chou-fleur courgette oignon aubergine fenouil haricot vert | Légumes: artichaut concombre choux courgette fenouil haricot vert potimarron poivron tomate | Légumes: bette betterave céleri choux courges endive laitue poireau radis noir | Légumes: bette betterave carottes céleri chou-fleur courge endive laitue poireau radis noir | Légumes: navet betterave céleri choux courges épinards bette poireau panais radis noir |



Vous êtes chez nous pour le week-end, pour la semaine, pour le mois ? Il y a forcément quelque part un marché qui vous attend...

AMBLENY Marché du te

Marché du terroir : le matin du 2º dimanche du mois Place de l'Église - 02290 Ambleny

LA FERTÉ-MILON

Marché du terroir : le matin du 2º dimanche du mois Sur l'île Lamiche - 02460 La Ferté-Milon

LA VACHE NOIRE

Marché du terroir : le matin du 2^e dimanche du mois Lieu-dit La Vache Noire - 02290 Ressons-le-Long

MONT-NOTRE-DAME

"Mont" petit marché, marché de terroir : le 2º vendredi du mois - 17h30/19h30 Place de la République - 02220 Mont-Notre-Dame

POMMIERS

"Marché des bords de l'Aisne", local et gastronomique : le 3º dimanche du mois - 9h30/12h30 Rue de la Vallée - 02200 Pommiers

SOISSONS

"Marché gourmand", marché gastronomique et local : le dernier jeudi du mois en saison estivale - début 18h Place Fernand Marquigny (marché couvert) - 02200 Soissons

VIC-SUR-AISNE

Marché : le mercredi matin Place de l'Hôtel-de-Ville - 02290 Vic-sur-Aisne

VILLERS-COTTERÊTS

Marché : le jeudi matin - Petit marché : le dimanche matin Place du Docteur Mouflier - 02600 Villers-Cotterêts

Notes

Notes

Notes

Producteurs *Produits locaux Soissonnais - Valois

Textes et contenus : Offices de tourisme du PETR Soissonnais - Valois Photos : Office de tourisme du Val de l'Aisne, Office de tourisme du GrandSoissons, L'Angetlhic, Adobestock, Shutterstock et D.R. Mise en page : Editions 360 Impression : Alliance partenaires graphiques

© Tous droits réservés, 2022



Contacts & Informations pratiques

Office de tourisme du GrandSoissons 03 23 53 17 37

Maison des Services d'Oulchy-le-Château 03 23 55 65 20

Office de tourisme Retz-en-Valois 03 23 96 55 10

Office de tourisme du Val de l'Aisne 03 23 54 40 00

Découvrez l'Aisne avec un habitant www.greeters-aisne.com