

BALADES en Picardie



Kit Étudiant

Edition 2011



Ce week-end vous restez à la ferme. Vous venez de loin et voulez connaître la région ou avez simplement besoin d'une idée pour sortir : parmi les mille et une choses à faire dans la région, le CAMPUS Vert vous propose quelques pistes. Il y en a pour tous les goûts : balades « nature », gastronomiques ou architecturales : chacun y trouvera son bonheur.

Sommaire

Page 1 :
Deux repères
dans la culture
bretonne

Pages 2 et 3 :
Idées de sorties

Page 4 :
Un p'tit creux ???

A vos
casseroles !!!

La **Picardie** est constituée des départements de l'**Aisne**, de l'**Oise** et de la **Somme**. Cette terre historiquement riche a vécu toutes les grandes heures, plus ou moins glorieuses, de l'histoire de France.

L'**Aisne** et ses villes comme **Laon** ou **Soissons**, capitales du royaume de France, ses grandes terres de cultures qui ont été ravagées pendant la première guerre.

Tournée vers l'Angleterre, la **Somme** est une terre de marécages au littoral protégé, offrant de grands espaces avec la **baie de Somme** et la baie d'Authie.

L'**Oise** est terre de châteaux, **Chantilly** ou **Ermenonville** et de cathédrales, **Beauvais** ou **Noyon**, également terre de rois depuis **Clovis** à Soissons jusqu'à Napoléon III à **Compiègne**... et de forêts, parmi les plus belles de France...

De quelque côté que l'on se tourne, pour peu que l'on ait un peu de temps, la **Picardie** aime à se laisser découvrir : ses richesses mondialement connues et ses trésors cachés, sa nature de bord de mer balayée par les vents et sa campagne éprouvée par les **blessures de la guerre**...

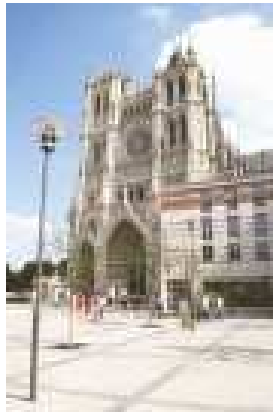




Ce beffroi date du XIVème siècle. Symbole de la liberté communale, il fut le siège de l'échevinage et reçut en visite Richelieu et Louis XIV. La façade actuelle datant de 1613 est en briques et pierres dite "à bossage". Tél. : 03.22.32.54.52.

Parc ornithologique du Marquen-

A Saint-Quentin-en-Tourmont, au cœur des 3000 ha de la Réserve Naturelle de la Baie de Somme, un lieu où l'homme d'aujourd'hui vient à la rencontre de la nature en perpétuelle évolution. - Balades de découverte sur les chemins balisés où chaque saison offre ses richesses naturelles. Visites accompagnées pour mieux échanger sur la faune et la flore. Observation à distance des oiseaux migrateurs, sans dérangement. - Expositions, conférences, ateliers pédagogiques sur la faune et la flore. - Espace restauration, boutique, librairie. - Découverte de la Réserve Naturelle de la Baie de Somme en voiture à cheval. - Stages photo, peinture. Séminaires, sorties à thèmes.



Cathédrale d'Amiens

Patrimoine mondial de l'UNESCO. Véritable prouesse technique, la cathédrale Notre-Dame d'Amiens témoigne d'une grande harmonie architecturale. Construite de 1220 à 1288, ses dimensions en font un des plus vastes édifices gothiques jamais élevés : 145m de longueur, 42m de hauteur et un volume total de 200 000 m3. Sa statuaire est aussi remarquable que son architecture. Depuis la restauration de sa façade occidentale, Notre-Dame s'impose comme la principale référence dans la découverte de la polychromie des portails gothiques. Cette révélation a donné naissance au spectacle "Amiens, la cathédrale en couleurs" qui restitue les couleurs médiévales des portails par la magie de la lumière.



Cathédrale de Beauvais

Adossée à la Basse Œuvre, rare témoignage de cathédrale carolingienne, la Cathédrale Saint Pierre de Beauvais surprend par ses proportions particulières. De nombreux avatars de construction, dont la chute de la flèche qui culminait à 153m (depuis le niveau du sol) au XVIe s, ont laissé l'édifice sans nef. Mais son chœur gothique du XIIIe s, pareil à une cage de verre de 48,50m sous voûte, représente à



Musée vivant du cheval à Chantilly

Chef-d'œuvre architectural du XVIIIe siècle, les Grandes Ecuries du domaine de Chantilly abritent 30 chevaux de spectacles et proposent tous les jours à 14h30 "Chevaux en fête", une heure d'animation équestre. D'avril à novembre, le spectacle équestre "les Princes de Chantilly" nous fait vivre l'histoire du domaine, et en décembre le spectacle de Noël nous transporte dans un univers magique. Tél. : 03.44.27.31.80



Château de Pierrefonds

Construit au XVème siècle par Louis d'Orléans, démantelé au XVIIème, puis recrée sur ordre de Napoléon III, Il est une géniale interprétation du Moyen Âge de l'architecte Viollet-le-Duc, qui y signe son œuvre la plus magistrale. Alliant la restitution archéologique et la création, Il offre une visite inoubliable: un système défensif complet de château fort et un logis seigneurial abritant les appartements impériaux. A l'intérieur est présentée la collection Monduit et ses chefs d'œuvre d'ornementation. Le "bal des gisants" propose dans les caves du château, un voyage mystérieux dans l'histoire, où ambiances sonores et audiovisuels contribuent à donner vie à une centaine de gisants et orants. tél. : 03.44.42.72.72.



Découverte des champs de bataille de la Somme en randonnée accompagnée. Ces sorties sont à destination des scolaires et du grand public. A pied, l'ambiance est différente, et plusieurs circuits vous sont proposés : "le dernier vol du baron rouge", "Les sudafricains dans la Somme", ... Informations : 03.22.75.64.17



Beffroi de Doullens



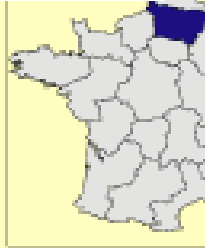
Fumage d'anguilles

Visite du laboratoire de fumage d'anguilles et de saumons à l'ancienne au feu de bois (procédés de pêche, préparation et façon de fumer). Magrets fumés. Tél. : 03.22.84.13.91.



Brasserie de Bernoville

La brasserie de Bernoville est la dernière brasserie du département et fût fondée en 1856. La bière est, pour le moment, brassée en Belgique mais toujours avec les mêmes formules. La "Bernoville" se décline en trois catégories de bière : Blonde (5,5°), Blanche (6°) et Ambrée (7°), toutes les trois à fermentation haute (comme les bières d'Abbaye). Visites et dégustations sur rendez-vous au 03 23 66 00 40.



Jardin Médiéval de Laon

Ce jardin, recréé dans le cloître de l'abbaye, comprend 4 éléments : - le damier des plantes médicinales (regroupant 26 végétaux); - les dalles et leurs décors, exécutés localement; - le jardin des plantes potagères (regroupant des variétés cultivées au Moyen-âge); - le verger (arbres fruitiers plantés naguère dans les vergers monastiques, avec leur origine régionale). Tél. : 03.23.26.30.34.

Visitez les superbes caves médiévales (XIIème siècle) et dégustez la champagne Pannier, fruit d'un terroir et d'un savoir-faire uniques. Au cœur du vignoble de la Vallée de la Marne, la maison Pannier abrite de magnifiques caves médiévales creusées au XIIème siècle. Dans la pénombre et la fraîcheur de ce labyrinthe souterrain, le champagne Pannier acquiert lentement sa pleine maturité. A côté de ce patrimoine historique unique en Champagne, vous découvrirez un remarquable complexe de séminaires et de congrès comprenant un amphithéâtre de 300 places et trois salles de réunions équipés d'un matériel audiovisuel de pointe. Le cellier de réceptions vous permettra d'organiser déjeuners, dîners etc Les mois d'été: visites à heures fixes en GB et en FR à 15h et 16h30 du mardi au samedi. Tél. : 03.23.69.51.33.

Champagne Pannier



Forêt de Compiègne

La forêt domaniale de Compiègne compose avec celles de Laigue et de Retz, un ensemble de 3200 ha. Cette hêtrière-chênaie est la 3ème forêt domaniale française de par sa taille (14500 ha) après Orléans et Fontainebleau. Sillonnée par plus de 1000 km de routes et chemins, elle permet à tous un grand nombre de promenades ou randonnées. A découvrir : la percée des Beaux-Monts, le sentier thématique du Mont Saint-Pierre, le circuit des étangs ou encore le sentier sportif du Grand Parc. le parc d'aventure dans les arbres aux étangs Saint-Pierre. Tél. : 03.44.40.02.75.



Un p'tit creux ???

Deux heures de balades, une visite de musée , ça creuse. Voici donc, pour vous rassasier, une sélection des spécialités picardes les plus connues.

Laissez vous tenter par les produits du terroir. Au hasard des cartes et menus, goûtez donc les fruits de la mer (crevettes grises, hénons, moules de bouchot,...), les passe-pierres, la ficelle picarde, la flamiche aux poireaux, les harengs marinés à l'Abbeilloise, le lapin aux pruneaux, l'agneau de pré salé sans oublier le traditionnel gâteau battu.



A vos casseroles !!!

* Ficelle Picarde :

Pâte à crêpes salée, ordinaire. Champignons cuits hachés et ajoutés à une béchamel.



Sur chaque crêpe, placer une demi-tranche de jambon, une grosse cuillère de sauce aux champignons et un peu de râpé. Rouler les crêpes, les ranger dans un plat à four. Napper légèrement de crème fraîche, saupoudrer de râpé et faire gratiner.

* Gâteau battu :

Ingrédients pour 4 livres de gâteau battu

- 20 jaunes d'œufs
- 2 blancs battus en neige
- 500 g de farine fine fleur
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de levure de boulanger
- 500 g de beurre
- 1 verre à vin de cognac ou de kirsch et une pincée de sel



Mettre la farine dans un récipient, ajouter le beurre fondu, le sucre, l'alcool, le sel et les 20 jaunes d'œufs puis la levure, préalablement délayée dans un peu d'eau tiède. Enfin, ajouter les blancs d'œufs battus en neige. Travailler le tout avec les mains jusqu'au moment où la pâte ainsi obtenue se décolle avec les doigts. Beurrer 4 moules à côtés de 15 cm de haut. Verser dans chaque moule, un quart de la pâte. Laisser lever près du feu en couvrant les moules. Mettre à four chaud dès que la pâte levée atteint presque le bord du moule. 20 mn de cuisson.

Pour exécuter cette recette avec succès, respecter le minimum de 4 gâteaux.

BON APPETIT !!!

Le CAMPUS Vert

Fédération des Associations des Fermes d'Accueil en Chambres d'étudiants
175 route d'Estaires 62138 VIOLAINES -Tél: 03.20.29.43.68 – Fax: 03.20.29.11.10
Email: contact@campusvert.com – Site : campusvert.com