

CAMBRÉSIS

Attendez-vous à être surpris !

Suivez le guide !

Retrouvez les expériences touristiques et culturelles du Cambrésis sur le site internet.



billetterie.tourisme-cambresis.fr

CAMBRÉSIS

Attendez-vous à être surpris !



CAMBRÉSIS

Attendez-vous à être surpris !

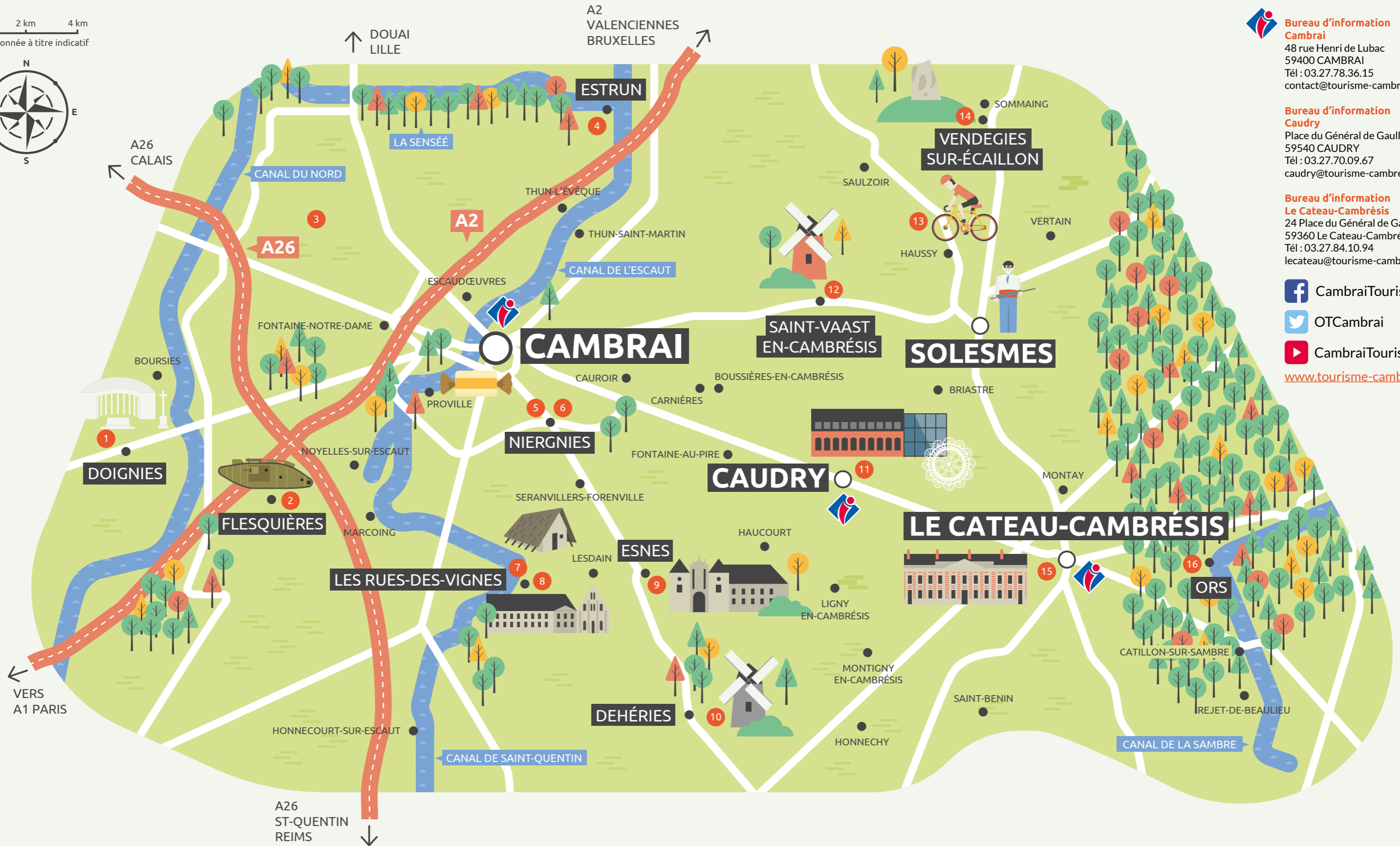
- 1 Mémorial de Louverval
- 2 Cambrai tank 1917
- 3 Base logistique E-Valley
- 4 Le bassin rond

- 5 Golf du Cambrésis
- 6 Aérodrome de Cambrai - Niergnies
- 7 Archéo'site
- 8 Abbaye de Vaucelles

- 9 Château d'Esnes
- 10 Moulin à farine Brunet
- 11 Musée des dentelles et broderies
- 12 Moulin à huile de Saint-Vaast

- 13 Passage du Paris-Roubaix
- 14 Grès Montfort (mégalthé)
- 15 Musée Départemental Matisse
- 16 Maison forestière Wilfred Owen

0 2 km 4 km
Échelle donnée à titre indicatif



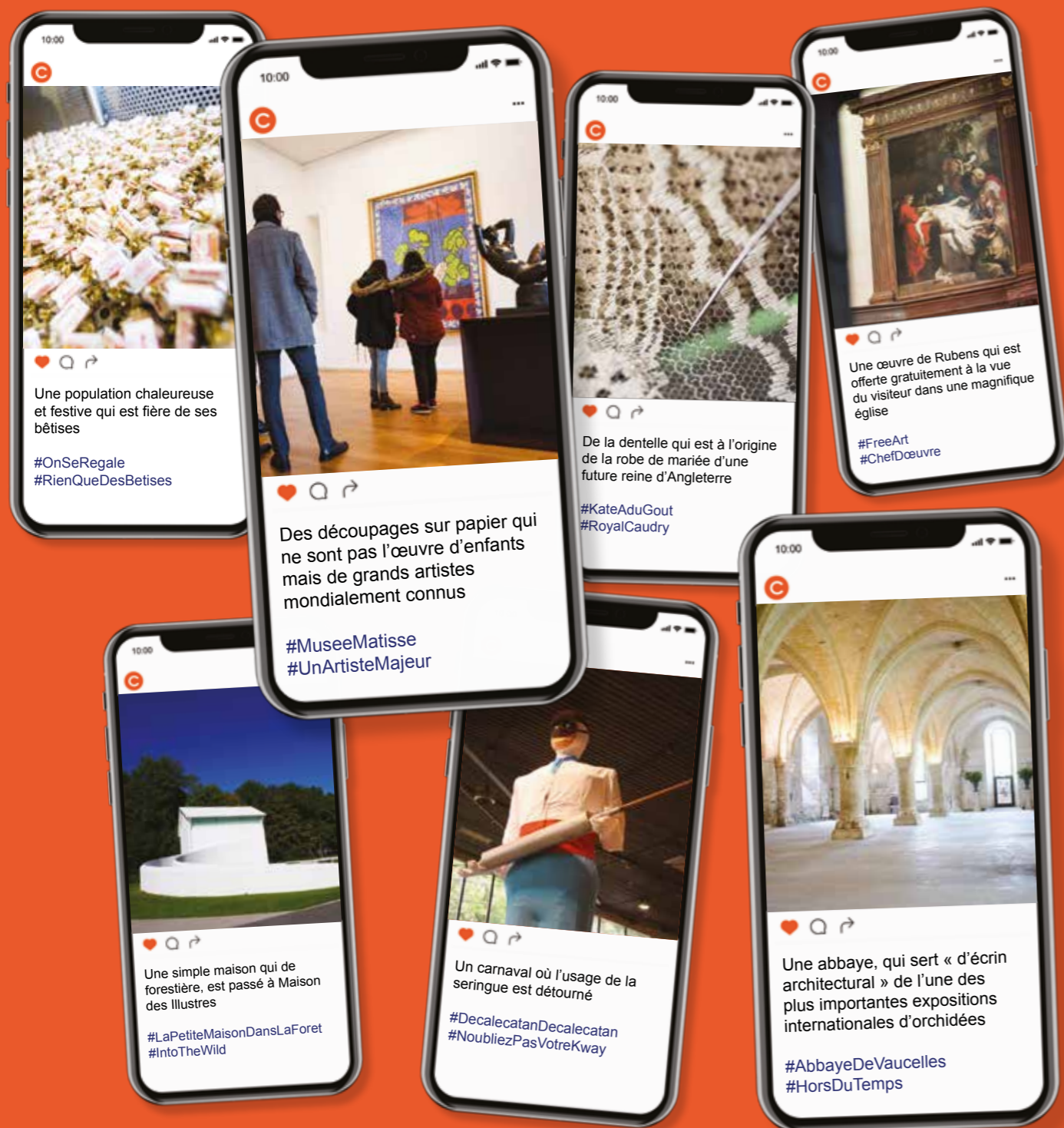
Bureau d'information Cambrai
48 rue Henri de Lubac
59400 CAMBRAI
Tél : 03.27.78.36.15
contact@tourisme-cambresis.fr

Bureau d'information Caudry
Place du Général de Gaulle
59540 CAUDRY
Tél : 03.27.70.09.67
caudry@tourisme-cambresis.fr

Bureau d'information Le Cateau-Cambrésis
24 Place du Général de Gaulle
59360 Le Cateau-Cambrésis
Tél : 03.27.84.10.94
lecateau@tourisme-cambresis.fr

CambraiTourisme
 OTCambrai
 CambraiTourisme
www.tourisme-cambresis.fr

Où peut-on trouver ?



Paris ? Londres ? Bruxelles ?...
Non, vous ne voyez toujours pas ?
Cambrai et ses environs bien sûr !

Cambrésis, attendez-vous à être surpris !

Sommaire

- 6. L'EAU
- 8. Ouvrons les vannes !
- 10. Sources et fontaines
- 12. NATURE
- 14. À la rencontre d'un passionné passionnant avec Jean-Baptiste Cokelaer
- 16. Croquettes d'orties aux moules du Nord
- 17. Rencontres improbables. Les hiboux des marais à Niergnies
- 18. Top 3 des balades du Cambrésis
- 19. En quête de mystère. La balade du menhir à Vendegies-sur-Ecaillon
- 20. Perdons-nous dans les champs de maïs de Doignies
- 22. Plaisirs des pique-niques
- 23. L'expérience geocaching
- 24. SAVOIR-FAIRE
- 26. Histoire d'eau dans le Haut-Escaut
- 30. Rien que pour soi... « Le chemin d'éveil » à Vertain
- 32. La Dame de fer, Charlotte Semin
- 33. Art & luxe les fleurons du Cambrésis
- 34. Descente en territoire presque inconnu. Les souterrains du Cateau
- 36. GASTRONOMIE
- 38. De la betterave à la Bêtise
- 42. La Bêle Fontenoise, une famille formidable !
- 44. Le « must-eat » du Cambrésis
- 45. Jeux : Découpe et crée ta Bêtise
- 46. Jeux : labyrinthe abeille
- 47. La bonne fée des abeilles au Rucher de Leaya
- 48. Offrez-le Cambrésis !
- 50. Pour vous accueillir...
- 51. Dans l'œil des Instagrammeurs
- 52. Suivez le guide ! billetterie.tourisme-cambresis.fr



UNE SORTIE QUI VOUS FERA AIMER L'AUTOMNE !



DÉCOUVERTE DU HAUT-ESCAUT



LA FABRICATION DE LA BÊTISE



QU'EST-CE QU'ON MANGE ICI ?

2021 - Dépôt légal.

La responsabilité de l'Office de Tourisme du Cambrésis ne saurait être engagée pour toute erreur ou omission malgré les contrôles et vérifications qui auraient pu se glisser dans le magazine et qui ne pourraient être qu'involontaires.

Création & rédaction : Alexandre Launay - www.alexlaunay.fr

Crédits photos : François MOREAU, Guillaume CZERW, Samuel DHOTE, Charles-Henry ANSART, Brasserie artisanale de Vaucelles, Vincent BERTIN de Studio Déclic,

Famille BALEMBOIS, Shutterstock, @Isabelliboo16 @cafou.gnette @weekend_en_hautsdefrance @davainjean @baba_au_run @pierre_rouanet @caroline_delaferete @lemonaludo, Angélique LABIOUSE, Caroline MOIGNON-DELAFAITE, Delphine JOUVENEZ, et Emilie DELFOLIE. ©Shutterstock pages 22, 44, 45.

1^{ère} de couverture : François MOREAU - 4^{ème} de couverture : Charles-Henry ANSART

Merci de votre coopération, votre patience et votre bonne humeur.

« Big thanks » à nos cobayes et interviewés et à tous ceux qui ont participé à la réalisation du magazine :)

L'EAU

« CE QU'IL Y A DE PLUS BEAU DANS LA NAVIGATION,
C'EST DE DÉBARQUER. »

BENOITE GROULT

OUVRONS LES VANNES !



Nous y sommes ! Juin 2021. Je suis heureux mais il aura fallu 15 ans pour que cela se produise enfin. 15 ans pour préparer sa réouverture suite à une mesure de sauvegarde. Je travaille sur ce projet depuis quelques années et c'est avec un peu d'émotion que je vais vous en retracer les grandes lignes. Mais sans doute vous demandez-vous de quoi ou de qui je parle ? Et bien du Canal de la Sambre à l'Oise, ou de son petit nom « la Voie Royale ». Pourquoi ce surnom ? Parce que c'est le chemin le plus court reliant le nord de l'Europe à Paris... en bateau, bien entendu ! J'espère vous surprendre en vous racontant ce projet fou.

Mais d'abord, retour en arrière, nous sommes en 2006 et près de 700 bateaux par an passent sur cette voie d'eau faisant de la Sambre la rivière la plus fréquentée du réseau Nord-Pas de Calais par les bateaux de gabarit « Freycinet » (du nom de celui qui normalisa la taille des écluses). Ce chiffre est en constante augmentation quand cet élan est, hélas, coupé par un avis à la batellerie en mars 2006 : la navigation de transit

est interrompue sur la Sambre et sur le canal de la Sambre à l'Oise. Ce dernier, émit à juste titre par Voies Navigables de France, met un coup de frein au développement du tourisme fluvial sur nos communes mouillées. Qui sont les fautifs ? Un pont-canal menaçant ruine à Vadencourt puis un peu plus tard celui de Macquigny. Et ce qui aurait pu durer quelques mois prendra 15 ans.

Après plusieurs réunions avec les services de l'Etat, les communes concernées décident de se regrouper en association : « Réussir notre Sambre » naît en 2012 et œuvre depuis à la réouverture du Canal de Sambre à l'Oise. Une voix unique pour 116 km de voies d'eau traversant des paysages bucoliques, des villes et des villages à visiter sans modération.

En décembre 2015, tous les acteurs concernés s'engagent à faire rouvrir le Canal de la Sambre à l'Oise ! La promesse est scellée dans le marbre ! Il ne reste plus qu'à planifier les travaux.



Si la date de réouverture se murmure, il faut d'abord vérifier et remettre en état les 38 écluses qui permettent aux bateaux de franchir les dénivellations. Si la pente est trop forte, impossible de naviguer dans de bonnes conditions. Puis, c'est au tour des deux ponts-canaux fautifs de recevoir un traitement minutieux avec des réparations dantesques. Hors de question qu'une catastrophe se produise ! La dernière étape des travaux n'est pas une mince affaire mais le plus compliqué est passé. Il faut maintenant draguer certaines portions du canal pour faciliter la vie aux plaisanciers. Et les murmures deviennent clameur : Juin 2021 est crié haut et fort ! Le rendez-vous est fixé.

En parallèle à ces travaux, tout est mis en œuvre pour que les plaisanciers et les habitants puissent (re)découvrir la voie d'eau. Rouvrir c'est bien mais proposer des activités et des

haltes de qualité c'est encore mieux ! Et c'est là que les Offices de Tourisme (dont celui du Cambrésis), les intercommunalités (dont la Communauté d'Agglomération du Caudrésis-Caté-sis), VNF et Réussir notre Sambre entrent en jeu. Nous avons travaillé à la mise en œuvre d'une stratégie visant à atteindre puis doubler la fréquentation initiale du Canal (cf. encadré).

Il ne me reste qu'à vous convier à une promenade au fil de l'eau pour profiter de la nature et regarder passer les bateaux ! Le Canal de la Sambre à l'Oise est rouvert à la navigation ! À bien'eau !

Informations et réservations au 03.27.78.36.15 ou contact@tourisme-cambresis.fr ■

BRICE

UN PEU DE TECHNIQUE :

Travaux réalisés pour la réouverture à la navigation

INSCRITS DANS LE CADRE DU CONTRAT DE PLAN ÉTAT-RÉGION (COPER) :

- Reconstruction des ponts-canaux de Vadencourt et Macquigny.
- Remise en état des écluses 1 à 22.
- Dragages du chenal canal pour un mouillage garanti à 1 m 60.

HORS COPER :

- Reconstruction des ponts routiers de Vadencourt et de Tupigny respectivement par le Conseil Départemental de l'Aisne et la commune de Tupigny.
- Travaux en régie par VNF sur les écluses 23 à 25.

LA STRATÉGIE TOURISTIQUE PARTAGÉE POUR LA RÉOUVERTURE DU CANAL :

1. La valorisation du patrimoine (tant bâti que naturel) grâce à des projets de reprises et d'aménagements,
2. La requalification de l'offre d'accueil des visiteurs pour proposer des expériences à vivre,
3. La promotion de l'axe Sambre auprès d'un large public allant des habitants aux bateliers en passant par les cyclotouristes.

Vous avez envie de créer, monter un projet autour de la voie d'eau ? Des opportunités sont à saisir et l'association Réussir Notre Sambre peut vous accompagner dans vos démarches.

+ d'infos : contact@reussirnotresambre.fr



SOURCES ET FONTAINES du Cambrésis

Depuis des temps immémoriaux, l'eau jaillit de la terre comme par magie. Cet étrange phénomène a toujours suscité la fascination et l'apaisement des hommes.

Le culte d'origine païenne des sources peuplées de nymphes, génies et autres faunes a été remplacé, au fil des siècles, par le patronage des saints protecteurs de l'église catholique.

Ces lieux étaient propices aux rencontres, notamment pour les femmes, qui y lavaient leur linge ou soignaient leurs affections. Quant aux hommes, ils y faisaient boire les troupeaux.

Aujourd'hui encore, des pièces y sont jetées, comme un appel à la chance et à la réalisation de vœux.

Qu'elles soient dites :

« **Miraculeuses** » ou « **guérisseuses** » comme à Ors (maladies de peau), à Saulzoir (maladies oculaires), ou à Honnechy (phtisie, maladies incurables).

« **Buvables et désaltérantes** » mais officiellement impropres à la consommation faute d'analyses scientifiques, comme à Montay, Lesdain, Briastre, Sommaing (Fontaine des Lainiers) ou à la fontaine-abreuvoir des Rues des Vignes.

« **Potables** » comme à la Fontaine saint Benoît de Proville qui alimente toujours les réseaux en eau consommable des Cambrésiens.

« **Disparues** » comme la Fontaine Notre Dame de Cambrai, autrefois jaillissant de l'actuel Pont Rouge mais remblayée depuis.

« **Secrètes** » comme les innombrables résurgences en de multiples endroits.

Ou juste **sources d'eau connues**, comme la Fontaine Seydoux et la Fontaine à Gros Bouillon au Cateau-Cambrésis, l'Eauette à Marcoing ou la Rasse à Escaudoeuvres.

L'eau au travers de ces sources, fontaines, lavoirs... est sans doute l'un des 4 éléments le plus présent dans le Cambrésis !

Alors, si sur votre chemin votre regard rencontre un tel phénomène, arrêtez-vous et tendez l'oreille pendant quelques secondes : Qui sait, peut-être entendrez-vous le doux chant d'une naïade ? Ou vous surprendrez-vous à invoquer Benzaiten, déesse de l'eau au Japon, censée apporter joie et bonheur à celui qui l'appelle. ■



NATURE

A hot air balloon with a purple top and a white and red bottom section is floating in a sunset sky. The balloon has the word 'AFCHAIN' and 'Be...ses' written on it. Below the balloon, there are three wind turbines on a field. The sky is a mix of orange, yellow, and blue, with a large white cloud in the upper left corner.

« LA BÊTISE, C'EST D'ÊTRE SURPRIS. »
ROLAND BARTHÈS



RENSEIGNEMENTS

Sorties mycologiques organisées en septembre et en octobre chaque année. Se renseigner auprès de l'Office de Tourisme du Cambrésis. 03.27.84.10.94 @cueilleursauvages

À LA RENCONTRE D'UN PASSIONNÉ PASSIONNANT avec Jean-Baptiste Cokelaer

UNE SORTIE QUI VOUS FERA AIMER L'AUTOMNE !

C'est l'automne, les feuilles mortes tombent, et sous elles, pointent discrètement des créatures multicolores et multiformes aux propriétés infinies. L'heure de la cueillette est arrivée, et c'est tout un monde insoupçonné qui se développe juste à nos pieds. Sous l'œil expert de Jean-Baptiste Cokelaer, pharmacien mycologue au Cateau-Cambrésis, nous partons au cœur de la Forêt domaniale du Bois l'Évêque pour découvrir certains secrets qu'elle renferme. Depuis 2009, il organise des sorties en nature encadrées pour nous aider à nous réapproprier notre territoire et se laisser surprendre par la richesse et la générosité de sa nature.

Une fois les précautions d'usages partagées avec l'ensemble des participants, nous nous séparons en plusieurs groupes pour couvrir un maximum de terrain.

On s'aventure timidement au début, l'œil affûté pour dénicher la moindre forme sortant de terre. Le bruit des branches cassantes sous nos pas surprend toujours, tant le calme règne ici. Nous nous éloignons des sentiers battus pour essayer de dénicher des spécimens rares... Bien que la nature nous

étonne parfois, en laissant apparaître les plus belles espèces comestibles à portée de main, comme si elles s'attendaient à être dégustées.

Je pars en quête du Graal de la cueillette : Le Cèpe de Bordeaux (qui n'en porte que le nom, car celui-ci est largement répandu dans toute la France). Ce champignon, à la forme d'un bouchon de champagne, est excellent culinairement, et ce serait une fierté de cuisiner le fruit de ma récolte.

On se laisse donc guider, un peu par l'instinct, mais également et surtout par notre flair... Cette odeur douceâtre de cave n'est pas vaine ; l'humidité de la veille a fait son travail en laissant éclore toutes sortes d'espèces du sol... Par ici, une très forte odeur, je dirai même désagréable, me conduit jusqu'à un long champignon blanc... Le phallus impudique ! Celui-ci peut se consommer jeune, à l'état d'œuf. Par chance, j'en trouve un, un peu plus loin. L'œuf de phallus est très gélatineux, inodore et sort à peine de terre. Quelle chance de l'avoir déniché ! Lorsque je montre cette trouvaille à Jean-Baptiste, il l'ouvre en deux, en extrait une belle amande et me fait goûter. Ce n'est pas mauvais, il a un goût de petits pois frais !

On amasse un maximum de variétés, plus colorées les unes que les autres, parmi lesquelles une belle amanite tue-mouche ! On sait déjà qu'elle n'est pas comestible, et même toxique et psychotrope, mais sa beauté est tellement attirante...

Au retour de l'exploration, je tombe sur une branche morte recouverte d'or... Cette masse gélatineuse n'est autre qu'une trémelle mésentérique (aussi appelée beurre de sorcière). Quelle ne fut pas notre surprise d'apprendre que ce champignon, quoique sans saveur, est bien comestible. Elle peut être utilisée pour ajouter de la texture à des soupes ou à d'autres plats.

La sortie s'achève et chaque cueilleur vient déposer sa récolte à la Chapelle Notre-Dame de Bonsecours afin qu'elle puisse être examinée par notre expert local. Pas de Cèpes de Bor-

deaux aujourd'hui, en tout cas, pas pour nous, car d'autres cueilleurs chevronnés en ont plein leur panier !

Je vous recommande de participer à cette promenade plusieurs fois, car la nature est tellement généreuse, que l'on trouve des espèces différentes en fonction des périodes : chaque sortie apporte son lot de découvertes et d'anecdotes ! Bien sûr, il me reste encore un peu d'expérience à acquérir si je veux me lancer seule dans la cueillette de champignons, mais il reste toujours la possibilité de faire contrôler son panier à la Pharmacie du musée avant toute consommation. Car il n'est pas chose aisée de savoir distinguer les champignons toxiques des champignons comestibles, et se limiter à quelques connaissances en termes de champignons peut être hasardeux. ■

CAROLINE

INFOS PRATIQUES

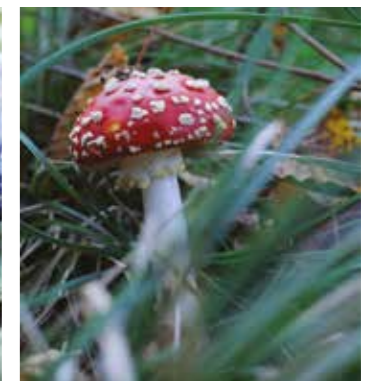
À PRÉVOIR POUR LA SORTIE :

- Bottes en caoutchouc
- Panier en osier (pas de sachet plastique)
- Couteau à champignon
- Répulsif anti-tiques
- Un sac poubelle et des gants pour en profiter pour nettoyer la nature.



39€
360 PAGES

Retrouvez dans la boutique de l'Office de Tourisme du Cambrésis le livre « **Des cueillettes et des hommes** », de Jean-Baptiste Cokelaer aux éditions de La Martinière



CROQUETTES D'ORTIES

aux moules du Nord

POUR
4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION :
30 MINUTES

TEMPS DE CUISSON :
10 MINUTES

TEMPS DE CONGÉLATION :
2 HEURES

TEMPS DE FRITURE :
10 MINUTES

INGRÉDIENTS :

CROQUETTES

500 g de moules
100 g de persil
100 g d'échalotes
300 g de feuilles d'orties
200 g de crème double fermière
30 g de beurre

PANURE

4 œufs
Farine
Chapelure

MAYONNAISE

2 jaunes d'œufs
1 cuillerée à soupe de moutarde
30 cl d'huile de pépins de raisin
1 pincée de safran
5 cl de réduction de vinaigre de vin rouge
Sel et poivre

FINITION

Huile de friture



Recette extraite du livre
« Des cueillettes
et des hommes »,
de Jean-Baptiste
Cokelaer aux éditions
de La Martinière

LES CROQUETTES

Faites cuire les moules dans une casserole avec un fond d'eau de source pendant une dizaine de minutes à feu moyen à couvert. Conservez les moules ouvertes et jetez les autres. Décortiquez les moules et hachez-les au couteau. Chinoisez le jus et faites-le réduire. Ciselez et hachez le persil et échalotes. Lavez et cuisez les orties dans un grand volume d'eau bouillante salée. Stoppez la cuisson en les plongeant dans un bain d'eau glacée, puis hachez-les. Réalisez la farce avec les moules, les orties, le persil, les échalotes et la crème. Mélangez tous les ingrédients et ajoutez le jus réduit. Réalisez des quenelles et congelez-les pendant 2 heures.

LA PANURE

Déposez de la farine dans un premier bol. Dans le deuxième, les 4 œufs fouettés et dans le troisième, la chapelure.

LA MAYONNAISE

Réalisez une mayonnaise avec les ingrédients, sauf le safran et la réduction de vinaigre qui ne sont ajoutés qu'à la fin.

FINITION

Sortez les quenelles du congélateur. Passez-les dans les différents éléments de la panure, puis faites-les frire à 160° pendant une dizaine de minutes.



RENCONTRES IMPROBABLES

Les hiboux des marais à Niergnies



Niergnies : Ce nom évoque, pour les passionnés – ou les non-passionnés – des avions, un meeting aérien qui, lors de la dernière édition, rencontrait encore un beau succès. Mais combien savent que d'autres « êtres volants » occupent les lieux ? Ce sont les hiboux des marais ! « Curiosité » du Cambrésis :

En quoi les hiboux des marais se distinguent-ils des autres espèces ?

Connus aussi sous l'appellation Asio flammeus, ces rapaces chassent essentiellement de jour à la vue (contrairement à la chouette hulotte, par exemple, qui chasse à l'ouïe). Leurs longues ailes les caractérisent comme des oiseaux de milieux ouverts. Leurs petites aigrettes sont souvent invisibles.

De quoi se nourrissent-ils ?

Leur alimentation est constituée surtout de petits mammifères : campagnols des champs, mulots, musaraignes... plus rarement de petits oiseaux.

Comment et quand se reproduisent-ils ?

Ceux qui sont présents en France sont pour la plupart non migrateurs. De ce fait, leur période de reproduction débute assez tôt, en avril. Des indices tels que les chants des mâles, les parades nuptiales et les claquements d'ailes sonores permettent de localiser les nids. Ceux-ci sont au sol, cachés dans les herbes hautes où les oiseaux se confondent parfaitement avec la végétation.

Pourquoi le choix de Niergnies ?

Même dépourvu de marais, le territoire offre un milieu sec où la végétation est rase sur plusieurs hectares et où des perchoirs permettent de repérer les proies en nombre suffisant. Les migrateurs y retrouvent des conditions semblables à leurs quartiers d'été : toundra, steppe... Arrivés en octobre, ils repartent au printemps.

Comment les protéger ?

Menacés par l'urbanisation (disparition de leur habitat) et par l'emploi de pesticides-insecticides-rodenticides, l'adoption de mesures de conservation ne peut que leur être favorable... Et, si au cours d'une sortie randonnée, vous avez la chance d'en apercevoir, surtout, ne les dérangez pas ! ■

Merci à Marjorie Thurotte de la LPO d'avoir répondu à nos questions.

SOURCES :

Guide des rapaces nocturnes. LPO.

SITES INTERNET :

www.oiseaux.net

www.lpo.fr

<https://gon.fr>

Merlin Bird ID, appli disponible sur ios et android pour identifier les oiseaux que vous prenez en photo.

TOP 3 DES BALADES

dans le Cambrésis



Marcher, déambuler, se balader, flâner, pour le plaisir, pour se dégourdir les jambes, promener son chien, accompagner les enfants dans une chasse aux trésors... Toutes les raisons sont bonnes pour sortir en famille et profiter du patrimoine, de la nature. L'équipe de l'Office de Tourisme vous a concocté son top 3 des meilleures balades.

**Respirez à plein poumons !
1 – 2 – 3 : Partez !**

1. Circuit du Tronquoy – 4.5 km

Cette variante raccourcie du circuit du Tronquoy vous emmène dans la prairie autour de Montigny. Ce parcours, en plus de vous faire prendre l'air, est parsemé de geocaches pour les chasseurs de trésors !

Le petit plus de cette escapade ? Vous arriverez directement à la « Cueillette du Tronquoy », parfaite pour faire le plein de vitamines après la marche !

RENSEIGNEMENTS

Téléchargez la fiche à cette adresse :
<https://media.tourisme-cambresis.fr/106379.pdf>
ou via le QR code :



2. Circuit geocaching à Thun L'Évêque et Thun Saint Martin - 4 km

Cette aventure-jeu, proposée par l'Office de Tourisme du Cambrésis, permet aux adultes et aux enfants de partir en quête fantastique tout en découvrant les charmants villages de Thun L'Évêque et Thun-Saint-Martin.

Le petit plus de cette sortie ? Pour vous désaltérer, le café « Le Saint-Claude », proche de la mairie de Thun-L'Évêque, vous accueillera avec plaisir.

RENSEIGNEMENTS

Téléchargez la fiche à cette adresse :
<https://media.tourisme-cambresis.fr/105578.pdf>
ou via le QR code :



3. Senteurs et petits fruits du bocage - Rejet de Beaulieu - 3 km

Durant cet abordable circuit familial de 3km autour du village, vous apprendrez de façon ludique à reconnaître les arbustes à petits fruits et à senteur du bocage.

Le petit plus de cet itinéraire ? Vous pouvez télécharger le dépliant pour réaliser un jeu de piste gratuitement. ■

RENSEIGNEMENTS

Téléchargez la fiche à cette adresse :
<https://media.tourisme-cambresis.fr/105927.pdf>
ou via le QR code :



EN QUÊTE DE MYSTÈRE

La balade du menhir à Vendegies-sur-Écaillon



Pourquoi la randonnée « La balade du menhir » à Vendegies-sur-Ecaillon est-elle notre coup de cœur ?

Parce que le début de la randonnée a bien changé !

Dès le départ, nous vous suggérons un petit changement de parcours par rapport au circuit initial. En effet, au lieu de traverser la rue principale de la commune pour ensuite prendre une ruelle sur votre droite, nous vous suggérons d'emprunter le sentier pédestre, toujours sur la droite, avant la mairie. Vous traverserez un superbe parc naturel avec, tout au bout, un panorama de folie ! Pour les locaux, cette vue sur l'Écaillon et les prairies du Château qui l'entourent sont incontournables.

Parce que le parcours est jalonné d'histoire !

Oratoires, chapelles, ancien moulin Defoort, églises, la Fontaine des lainiers, les édifices remarquables datant du XV^e et XVI^e... Autant de repères qui illustrent l'histoire riche de notre territoire se fondant parfaitement avec leur environnement.

Parce que tous les paysages y sont représentés :

Cette randonnée de 11.5 km vous dévoile divers panoramas qui vous feront penser que vous passez d'une région à une autre tant les paysages varient : Prairies, villages au charme fou du Solesmois, sous-bois, berges de l'Écaillon, « openfields », chemins sinueux, point de vue sur la Vallée de l'Écaillon...

Parce qu'il y a un côté mystérieux :

Enfin, le graal de la randonnée : le Gros Cailloux ou Grès de

Montfort qui prête bien son nom à la randonnée. Nombreuses sont les légendes sur ce menhir que nul n'a su déplacer sur les quelques cinquantaines qui demeuraient ici jadis. À Vendegies-sur-Écaillon, on raconte que les femmes venaient chercher les bébés sous cette pierre. Il paraît que l'on peut entendre les nourrissons pleurer en collant son oreille sur ce caillou haut de 2.30 mètres...

D'autres mégalithes sont visibles à la chapelle des amourettes qui offre une pause romantique. Autrefois, ce lieu était prisé des amoureux, car isolé du village.

Le petit + ?

Vous trouverez une table de pique-nique à la chapelle des amourettes.

Et avis aux geocacheurs : Quelques geocaches ponctuent ce parcours !

Tous les ingrédients sont rassemblés pour passer une bonne journée en extérieur et profiter pleinement du patrimoine et du paysage. ■

RENSEIGNEMENTS

Téléchargez la fiche à cette adresse :
www.ccpays-solesmois.fr/fileadmin/user_upload/Nature/circuit_Balade_du_menhir.pdf
ou via le QR code :



PERDONS-NOUS DANS LES CHAMPS DE MAÏS

de Doignies



RENSEIGNEMENTS

L'Écusson des saveurs
Laurent Bauduin
5 rue de la Place - 59400 DOIGNIES
03.27.74.11.39
bauduin.l.s@wanadoo.fr
@Lécusson-de-la-Saveur-Ferme-
Bauduin
Tarifs : 3€ pour le labyrinthe,
1€ pour visiter la ferme
Ouvert : juillet / août

Bienvenue à Doignies, petit village du Cambrésis qui compte environ 350 habitants. Qui eut cru que ce petit village cacherait un si grand dédale de couloirs pour se laisser perdre ? C'est la promesse de M. Bauduin, propriétaire de la Ferme de l'Écusson des Saveurs et nous l'avons testée pour vous :

Nous sommes accueillies par notre hôte qui nous présente le principe de son labyrinthe. Il nous délivre un plan, qui n'en est pas vraiment un au final, on s'en rendra vite compte...

Il y a 2 labyrinthes à la suite : le premier contient 6 étapes et se fait en moyenne en 45 minutes, idéal pour les plus

petits et le second avec ses 9 étapes supplémentaires accueillera les plus chevronnés, avec une durée allant jusqu'à 2 heures de jeu ! Confiantes, on n'hésite pas une seconde, on fait la totale, même pas peur ! Nous prenons la route vers le labyrinthe, à deux pas de la ferme de l'Écusson des Saveurs.

Le soleil est lourd aujourd'hui, la crème solaire est donc de rigueur ! On voit une famille se lancer dans l'aventure juste avant nous, ce sera l'occasion de comparer nos scores.

C'est parti, on s'aventure parmi les plants de maïs qui ont atteint une belle hauteur, on doit être à 2 mètres. Impossible de tricher ou de voir aux alentours, même en sautant à pieds joints ou en faisant la courte échelle. Croyez-moi, on a essayé...

On se hasarde doucement, pas franchement fières au début, et on tombe sur une première pancarte : « Ne pas nourrir les animaux sauvages »... Okayyy, de quels animaux parle-t-on ? C'est censé nous rassurer, ça ?



On rattrape la famille qui a commencé le jeu avant nous. Super, on se dit qu'on s'en sort plutôt bien ! De vraies championnes ! Nous voilà à la première étape (sur 15), et on se retrouve face à des questions de différents niveaux : Poussin, facile, médium, voire même parfois difficile (comprenez : enfant, ado, adulte et adulte bien balèze).

À chacune des étapes, on se laisse prendre au jeu des rébus, devinettes, énigmes... Ce qui nous vaudra plusieurs fous rires, car je peux vous dire que deux blondes qui réfléchissent sous un cagnard, ça laisse peu de chance aux bonnes réponses !!! Exemple : À l'université, un maître pose un problème à ses étudiants : « Chez moi la grossesse vient après l'accouchement, le futur avant le passé, et la mort avant la vie. Qui suis-je ? » Vous trouverez la réponse à la fin de cet article. Pas de panique, ici pas de « spoil » : toutes les questions sont renouvelées chaque année, tout comme le tracé des labyrinthes !

À une autre étape, une comptine, qui doit dater et que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître, voire même les moins de 30 ans ! Mais si, « Ha ! les cro co co, les cro co co, les crocodiles, sur les bords du Nil ils sont partis, n'en parlons plus... », vous connaissez ? Une chose est sûre, après ça, vous l'avez en tête toute la journée !

Nous arrivons à la fin du premier labyrinthe, et on aperçoit la famille qui nous précédait, sortir du deuxième... Comment a-t-elle pu nous distancer à ce point ?! On est vraiment des nulles ! On enchaîne alors avec le second. Les choses se gâtent lorsque plusieurs chemins s'offrent à nous ! Parfois, des voies sans issue, d'autres qui partent dans

tous les sens ; notre sens de l'orientation est mis à rude épreuve, et on pourrait se retrouver séparées rapidement si on n'y prête pas attention !

La route s'allonge et on a l'impression de ne pas en voir le bout. Un panneau se dévoile sur notre chemin, « Si la nuit tombe, contactez-moi au 06712669. » Ouf, il a tout de même pensé à cette éventualité... Mais attendez une minute, il manque un numéro ! Hohooo quel humour ce Laurent ! Malgré tout, cette pensée fait son petit bout de chemin dans nos têtes, car plus on avance et plus le parcours se complique !

Ce second parcours nous fera tourner la tête : encore plus de routes, de virages, d'énigmes tordues... Mais finalement, voilà que notre expédition touche à sa fin, nous avons trouvé la sortie ! Enfin ! Après une bonne heure et demie ! Zut, on se rend compte qu'il nous manque 3 étapes sur les 15... Bon... on le reconnaît humblement, nous les avons « zappées », de peur de se perdre de nouveau dans les méandres du labyrinthe.

Mais bonne nouvelle, malgré tout, nous avons pu déguster une délicieuse glace italienne maison que propose M. Bauduin ! Huummm, pour moi, ça sera vanille-chocolat...

Juste pour clarifier les choses, M. Bauduin nous a confié que, la famille précédente n'avait, en fait, réalisé que le premier labyrinthe, et s'était rendue à la deuxième sortie pour observer un peu le second mais sans le faire. Tout s'explique ! En fin de compte, il faut bien le dire, on s'en est plutôt bien sorties ! ■

CAROLINE

Réponse de l'énigme : le dictionnaire.



RENSEIGNEMENTS

Office de tourisme du Cambrésis
48 rue Henri de Lubac
59400 CAMBRAI
03.27.78.36.15
contact@tourisme-cambresis.fr

PLAISIRS DES PIQUE-NIQUES

Qui n'a jamais songé avec bonheur s'offrir un « Déjeuner sur l'herbe » ? Oublions la célèbre peinture de Manet – controversée à son époque – et retenons seulement la perspective d'un bon repas en plein air avec famille et/ou amis !

Nul besoin de s'éloigner de son habituel lieu de résidence, qu'il soit saisonnier ou pas : le Cambrésis offre une variété de sites répondant aux critères de chacun.

Les uns opteront pour la sensation de fraîcheur occasionnée par la présence de l'eau et bénéficier du spectacle de toute une faune/flore aquatique.

Les autres préféreront s'installer près d'un terrain de jeux, et pouvoir ainsi se délecter d'un bon repas champêtre tout en permettant aux plus jeunes de s'amuser en toute sécurité !

Pour les âmes sensibles n'appréciant guère les petites bêtes de la nature, l'aménagement de bancs et de tables par les responsables locaux leur épargnera bien des frayeurs !

Enfin, que les amateurs de tranquillité n'aient aucune inquiétude : éloignées des routes et de leurs nuisances, certaines aires de pique-nique sont de véritables havres de paix propices aux siestes salvatrices !

Boursies, Estrun, Noyelles-sur-Escout, Cauroir, Saint-Benin, Ligny-en-Cambrésis, Briastre, Ors... font partie de ces sites attrayants, parmi bien d'autres. ■

L'EXPÉRIENCE GEOCACHING



Connaissez-vous le Geocaching ? Pas encore ? Alors laissez-vous tenter par cette expérience qui allie chasse aux trésors et nouvelles technologies, le tout agrémenté d'une pointe de culture ! L'office de tourisme a fait du Cambrésis, son terrain de jeu... et bientôt le vôtre !

À vous de prendre le temps de dénicher les merveilles de notre territoire, car, en plus de trouver une « cache », vous découvrirez des lieux historiques, symboliques, naturels, voire même mystérieux. C'est tout l'art du Geocaching : permettre la découverte de lieux parfois méconnus tout en flânant !

Vous êtes plutôt citadins ou disposez de peu de temps ? Nous avons conçu des circuits en plein cœur de ville qui vous feront découvrir le patrimoine.

Vous êtes plutôt « randonnées » ? Suivez nos circuits pédestres (Ors, Carnières Boussières, Haussy, Solesmes, Flesquières...) et, là aussi, laissez-vous surprendre par nos parcours de Geocaching.

Vous aimez les défis ? Frottez-vous à nos caches de type mystery. En amont de votre visite, il vous faudra résoudre

une énigme en ligne pour obtenir les coordonnées GPS de la cache.

Vous souhaitez faire du Geocaching en famille ? Laissez vos enfants devenir les sauveurs du Cambrésis et découvrez l'aventure « La légende de Martin et Martine ».

Quelle que soit votre motivation, il y a toujours une géocache faite pour vous !

Vous êtes de plus en plus nombreux à vous intéresser à ce jeu 2.0 et à suivre nos aventures. Restez connectés : de nouvelles caches made in « Geocaching Cambrésis » devraient bientôt voir le jour... ■





SAVOIR-FAIRE

« LES HISTOIRES SONT AUSSI UNIQUES
QUE LES PERSONNES QUI LES RACONTENT,
ET LES MEILLEURES SONT CELLES
QUI RÉSERVENT UNE SURPRISE À LA FIN. »

NICHOLAS SPARKS



HISTOIRE D'EAU dans le Haut-Escaut

Aujourd'hui le temps est à la fête. Le soleil convie à sortir de cette léthargie due au confinement et invite à prendre l'air. C'est décidé : je vais faire un tour dans la vallée du Haut-Escaut et, plus précisément, à l'abbaye de Vaucelles, en passant par l'archéo'site, des Rues des Vignes.

Allez, en route ! Dès mon arrivée à Crèvecœur, le paysage devient champêtre. L'Escaut rivière serpente dans la vallée, côtoyant le canal de Saint-Quentin. Celui-ci n'est pas large et monotone, bien au contraire. Inauguré par Napoléon I^{er} en 1810, il s'est dépoussiéré de son activité charbonnière pour devenir au XXI^e siècle un lieu propice à la promenade et au plaisir de la pêche.

Après une petite côte, la Cavée, j'entre dans la commune des Rues des Vignes.

À l'archéo'site, Arnaud et son équipe m'attendent pour me faire vivre une véritable immersion dans le temps, de l'époque gallo-romaine à l'époque carolingienne, soit mille ans d'histoire.

En effet, dans les années 70, plusieurs fouilles ont permis la découverte de 9 caves gallo-romaines et d'une vaste nécropole mérovingienne (347 tombes seront inventoriées). Un important mobilier funéraire comprenant armes, bijoux, poteries et pièces de monnaies sera exhumé pour être exposé au Musée des Beaux-Arts de Cambrai. De ces vestiges naît l'archéo'site avec notamment la reconstitution d'habitats s'appuyant sur des recherches scientifiques. Depuis 1998, l'archéo'site s'est agrandi et propose des expositions, des ateliers permettant de s'initier aux méthodes de l'archéologie, des animations reprenant les techniques anciennes notamment celle de la forge, de la poterie, du tissage pour n'en citer que quelques-unes.

Après un petit rappel historique s'appuyant sur les panneaux introductifs, pas inutiles pour se repérer dans le temps, je vais explorer les lieux. La vue est saisissante. Sa position dominante

permet de contrôler l'Escaut qui coule au fond de la vallée et de surveiller l'ancienne voie romaine que l'on remarque à l'horizon. Celle-ci reliait Bavay à Vermand, près de Saint-Quentin, en passant par Cambrai. Vinchy, ancien nom de la commune (connu pour sa bataille en 717), se trouve alors aux limites territoriales de grandes tribus de la Gaule : les Nerviens, les Véromanduis et les Atrébates.

Après ce tour d'horizon, je me dirige vers une cave du XI^e siècle. Réalisée en pierre calcaire, on remarque à l'intérieur trois niches permettant d'y loger des amphores. À proximité, une officine de potier gallo-romain a été reconstituée à partir des fouilles. Le four en torchis permettait de cuire les poteries pendant 24 heures à une température de 1000°.

L'endroit est agréable. Je m'approche d'une grange mérovingienne et découvre les vestiges de la nécropole du VI^e et VII^e

siècle. Les tombes creusées dans le calcaire sont soigneusement alignées suivant un axe nord-ouest/sud-est. Elles voisinent les fondations d'un grand bâtiment rectangulaire qui pourrait être une ancienne chapelle d'après les deux poissons gravés dans la pierre près de l'entrée, symbole des premiers chrétiens.

Un petit village carolingien fait suite. Il est constitué d'une série de maisons en bois et torchis couvertes d'imposants toits de chaume. Des clayonnages en branches les clôturent pour éviter que de gros animaux y pénètrent. Plusieurs types d'habitations sont reconstitués : certaines sont sur pilotis, d'autres servent d'ateliers ou de greniers-caves. Il y fait sombre, le sol est en terre battue, les animaux vivent à proximité des habitants pour apporter leur chaleur. Quel manque de confort par rapport à l'époque gallo-romaine qui connaissait l'hypocauste, chauffage central de l'époque !





En quittant ce lieu historique, des ceps rappellent que, sur le versant ensoleillé, les moines de l'abbaye de Vaucelles ont cultivé de la vigne donnant le nom actuel du village.

Poursuivant la Rue Haute et après quelques virages, j'aperçois à gauche, en contre-bas, l'imposante toiture rouge du bâtiment claustral de l'abbaye de Vaucelles. Nichée au fond de la vallée où coule l'Escaut, entourée d'arbres et de verdure, elle mérite son nom initial de Vallis cellae, cellules de la vallée, donné en 1132 par Saint Bernard. En la voyant perdue dans la nature, cette treizième fille de Clairvaux répondait tout à fait à la règle des fondations cisterciennes. Elle exigeait un lieu isolé pour le salut des moines et la proximité de l'eau pour son usage domestique et l'utilisation de sa force motrice.

Après avoir franchi les grilles d'entrée de l'abbaye, je gagne les jardins en longeant le bâtiment claustral du XII^e siècle et traverse l'endroit où se trouvait l'église. Celle-ci a été vendue comme bien national à la Révolution Française pour servir de carrière de pierre et disparaît ainsi comme bon nombre de bâtiments de l'abbaye. Son emplacement a été redessiné suivant les travaux de fouilles menés en 1988. Le chevet, le déambulatoire et les transepts sont matérialisés au sol par des plantations de buis tandis que les bases de dix-huit colonnes donnent les dimensions de la nef. Cette église faisait 140 mètres de long, c'était la plus grande de cet ordre monastique, elle était comparable à la cathédrale de Chartres.

J'arrive ainsi dans le parc ouvert au public depuis 2005. Membre des jardins remarquables des Hauts-de-France, il s'inspire de la tradition médiévale et n'utilise aucun pesticide. Je traverse le verger, m'arrête un instant devant le carré des plantes médicinales pour tenter de les identifier, ne pouvant m'empêcher de froisser la feuille duvetueuse de la sauge pour sentir son parfum. Un peu à l'écart, un banc invite à s'asseoir : je déjeune tout en profitant du chant des oiseaux et me laisse baigner d'une divine quiétude. Je poursuis la visite du parc par le jardin de la Bible, le potager, en passant par l'enclos des fruits rouges où je chaparde une framboise appétissante.

Revenue dans la salle d'accueil de l'abbaye, je visionne le film de présentation (de son origine à sa restauration, en passant par les ravages de la révolution et de la Première Guerre mondiale.) Une maquette restitue l'abbaye de Vaucelles au XVII^e siècle. Un mur d'enceinte (7 km de long), renforcé d'échauguettes, assurait la protection. De ce vaste ensemble il ne reste malheureusement que le palais abbatial, où je suis, et le bâtiment claustral que je pars découvrir.

Réalisé en pierre calcaire, d'une longueur de 80 mètres sur 22 mètres de large, il se compose d'une succession de salles aboutissant au transept de l'église. La salle des moines ou

scriptorium est remarquable par son vaste volume. Par sa simplicité, le choix des matériaux, cette salle est d'une beauté saisissante. Le parloir qui lui fait suite possède deux pierres tombales retrouvées lors des travaux de restauration. L'une, du XV^e siècle, présente Dom Jacques Le Merchier la tête tonsurée et revêtu de sa coule monastique, l'autre, du XVII^e siècle, montre Dom Michel Dailliet tel un seigneur ecclésiastique. L'escalier permettait d'accéder au dortoir des moines. La salle capitulaire, de 1145, est un joyau architectural de l'art roman. De forme presque carrée, ses voûtes reposent sur quatre colonnes aux chapiteaux élégamment sculptés de feuilles d'arum. C'est dans cette salle que se retrouvaient quotidiennement l'abbé et l'ensemble de la communauté des moines, le Chapitre. La dernière salle servait de sacristie et permettait d'entrer dans l'église par le passage sacré.

En sortant, je retrouve la façade arrière du palais abbatial réalisé en 1759 par Dom Ruffin, avant-dernier abbé de cette communauté. Il reste inachevé lorsque la Révolution éclate. Passant par la boutique, j'achète une bouteille de bière* de l'abbaye brassée dans la ferme attenante. Promis, je reviendrai visiter la brasserie à la prochaine journée portes ouvertes. ■

ANNIE LEFEBVRE

* À consommer avec modération.



RENSEIGNEMENTS

ARCHÉO'SITE

882 rue Haute
59258 LES RUES DES VIGNES
09.70.21.17.46
archeo.ruesdesvignes@free.fr
www.archeosite-ruesdesvignes.fr

ABBAYE DE VAUCELLES

Hameau de Vaucelles
59258 LES RUES DES VIGNES
03.59.73.14.98
https://abbayedevaucelles.fr

BRASSERIE DE VAUCELLES

Hameau de Vaucelles
59258 LES RUES DES VIGNES
07.49.35.34.73
contact@brasserie-devaucelles.fr
@Brasserie-de-Vaucelles



RENSEIGNEMENTS

Natacha Dorobisz
<https://natmohair.com>
 06.76.25.48.43
natacha.dorobisz@yahoo.fr
 @Nat-Mohair
 Tarif : 55€ / l'heure
 Séance « couleurs », durée 3h30 : 185 €

RIEN QUE POUR SOI... « LE CHEMIN D'ÉVEIL » à Vertain

Ma collègue Caroline connaissait déjà la propriétaire de Nat'Mohair à Vertain, Natacha Dorobisz, moi pas.

Natacha était chargée de mission environnement au musée d'histoire naturelle de Paris et s'est lancée totalement par hasard dans un élevage de chèvres angora, adorant le tricot et le crochet. La France, comptant peu de producteurs de laine angora, l'exploitation pourrait être rentable. Accueillant tout public Natacha fait partie de nos ambassadeurs au savoir-faire local inédit.

Un jour, Natacha nous propose de faire un atelier « couleurs » pour promouvoir cette activité. Caroline ayant déjà eu son lot de tests et d'expériences, c'est donc à moi de m'y coller. Aimant tout ce qui est manuel, je croyais bêtement qu'on allait teindre avec des pigments naturels la laine de mohair... Grossière erreur !

Je reçois l'aveille de notre rencontre une « charte éthique » avec un « engagement au chemin d'éveil » : « bienveillance », « libération des émotions », « explorer et baliser son chemin intérieur », « prendre de la distance par rapport à nos habitudes, à nos croyances », ... J'avoue avoir été surprise et j'étais persuadée que cet atelier n'était pas pour moi, qui ai l'esprit scientifique, rationnel cartésien, plutôt « cerveau gauche », voyez ?

Il était demandé de s'habiller tout de blanc (je n'avais rien de blanc à part un t-shirt), de se présenter sans maquillage et de se libérer du carcan de la mode pour aller au plus près de soi.

Mais voilà, je suis tout sauf « fashion addict » ! Rassurée par Caroline, m'assurant que Natacha n'était pas du genre gourou d'un ashram retiré du Solesmois, je confirme le rendez-vous ! C'était fin septembre. Il faisait très froid ce jour-là et je n'avais pas bien dormi la nuit, de peur de gâcher un moment privilégié avec cette partenaire. Accompagnée de Caroline, appareil photo, trépied et micro sous le bras, me voilà partie.

Natacha nous accueille dans un petit salon cosy aux tons neutres mais avec, sur la table, une myriade de tissus de couleur. Pendant que Caroline installe le matériel, Natacha me pose des questions très personnelles sur ma vie, mon passé, mes impressions, ma couleur préférée, mon rapport à la mode, au corps... Je me laisse prendre au jeu des questions et je réponds le plus naturellement possible.

Après avoir fait un inventaire de mon passé et, mine de rien, de commencer le travail d'introspection, Natacha me montre des tissus de couleur. Certains m'attirent, d'autres moins. Elle m'explique la différence entre les couleurs qu'on aime pour le souvenir qu'elles nous procurent et celles qu'on aime aujourd'hui pour notre intérieur de maison ou parce qu'on aime les porter. Natacha m'installe sur une chaise face à deux grandes fenêtres pour profiter de la lumière du jour. Elle théatralise un peu la découverte du miroir caché depuis le début de la séance sous une toile blanche et me demande de ne pas m'exprimer pendant une minute ; juste de m'observer dans cette glace.

C'est bizarre de se rencontrer, d'être seule face à soi-même et d'y prêter attention. Se voir là, sans artifices, avec les souvenirs évoqués un peu plus tôt, je repense forcément à ce que j'étais et à ce que je suis devenue : De la petite fille un peu garçon manqué, à l'ado rebelle, de la jeune femme amoureuse à la maman comblée. Ces rides, ces kilos en trop, ce teint blafard face à la lumière du jour... tout ça, je l'assimile.

Natacha me demande ce que je ressens, si je vais bien... Il paraît que certaines personnes pleurent, ou ne veulent pas se regarder. Moi j'affronte la (triste) réalité : c'est bien moi. Franchement, je me sens bien, quoi que, je me pose encore quelques questions sur cet atelier « couleurs » mais je lui fais confiance !

L'exercice suivant consiste, les yeux fermés, à ressentir les choses après apposition de divers tissus. La première nuance est le blanc. Très blanc, trop blanc à mon goût : j'ouvre les yeux et beurk, on dirait un linceul : je me trouve le teint olivâtre. Le second est un blanc crème. J'ouvre les yeux : je me sens bien dedans, vraiment. Vient ensuite un blanc cassé : non, ce n'est pas ça... et enfin, le dernier, beige clair, écru : je n'aime pas du tout, je ne me sens pas bien et mes taches sur la peau ressortent beaucoup plus que d'habitude : j'ai l'impression d'avoir pris 10 ans. Viennent ensuite les tons roses, les bleus pour finir avec les verts. Pendant ces pauses où je garde les yeux fermés, Natacha me scrute sous tous les angles et ne dit pas un mot.

À la fin de la séance d'essayage de tissus de couleurs, Natacha me dit que je me connais très bien intérieurement, ce qui est plutôt rare : Je sais ce qui ne me va pas au teint et les couleurs que je peux porter. On repasse quelques coloris que je n'ai pas l'habitude de mettre, comme des couleurs fraîches comparables à des framboises juteuses ou de la menthe à l'eau, mais qui me vont très bien.

Avec l'expérience précédente, de la peau, des yeux, des cheveux, se dégage une harmonie de couleurs et une énergie particulière. Il apparaît clairement que je suis au diapason avec les couleurs de « l'été ».

En découle tout un éventail de coloris à utiliser pour les bijoux, accessoires, prêt-à-porter... mais pas que ! Les saisons parlent aussi de notre personnalité : pourquoi nous mettons en place telles actions, ce qui nous motive, la place de la famille, du travail... Je m'y retrouve complètement.

Je pensais déjà bien me connaître mais cet atelier m'a permis d'aller plus loin dans le « lâcher prise » vestimentaire. De prendre une certaine distance par rapport à mes habitudes, à mes croyances... Remplacer un noir, soi-disant amincissant, chic, par des bleus marine, bleus nuit qui me correspondent tellement mieux. Connaître ses couleurs permet, du coup, un gain de temps dans les cabines d'essayage ! Peu à peu, mes habitudes changent : un large tri, des nouveautés, et je ne garde que l'essentiel.

Cet atelier est une version raccourcie de celui que Natacha vous propose. En plus des couleurs, vous pouvez découvrir, votre forme, votre matière, ... C'est un chemin que je recommande à toute personne en quête d'affirmation, en manque de confiance, ou tout simplement pour vivre un moment pour soi, associant le corps et l'esprit.

Et alors que je pensais faire un atelier un peu farfelu, croyez-moi, cette expérience a changé à jamais ma façon d'acheter mes vêtements. Adieu les « Comment je vais me fringuer ? » Ou les « Pffff je n'ai rien à ne mettre ! » J'ai redécouvert le plaisir de m'habiller ! ■

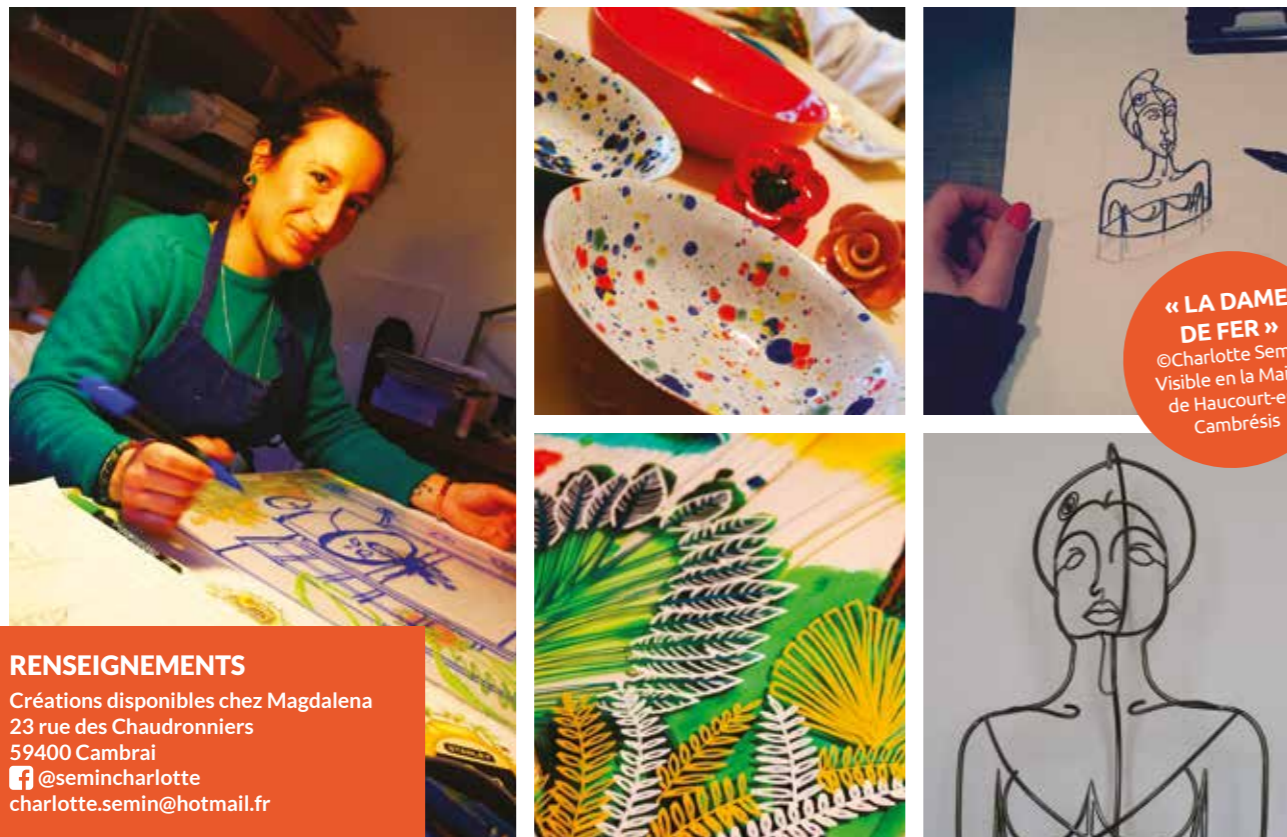
ÉMILIE

Séances individuelles sur rendez-vous :
 une séance de 4 h : 220 € ou plusieurs séances
 d'1 h ou 2 h : 55€ / l'heure

Pour découvrir vos couleurs, vos formes,
 vos matières, 3 séances de 4h sont nécessaires.

Séances collectives sur inscription :
 2 ou 3 personnes -> 1 journée
 (si 3 personnes) : 180 € /personne.





RENSEIGNEMENTS

Créations disponibles chez Magdalena
23 rue des Chaudronniers
59400 Cambrai
@semincharlotte
charlotte.semin@hotmail.fr

LE DAME DE FER, Charlotte Semin

Charlotte est une artiste qui ne passe décidément pas inaperçue tant elle séduit par la sensibilité et l'originalité de ses œuvres.

Sa passion pour les arts plastiques est née lors de son plus jeune âge et ne l'a pas quittée depuis. C'est grâce à son instituteur de l'époque, qui, impressionné par son sens du détail, lui conseilla d'entrer aux Beaux-Arts à Cambrai. C'est une révélation pour cette fillette de 7 ans : alors que les enfants de son âge sont « accros » aux jeux vidéo, elle, rêve de pinceaux, de toiles, d'encre de chine... Pour laisser libre cours à sa créativité.

Après 10 ans aux Beaux-Arts, elle met de côté sa passion artistique pour entrer dans la vie active. Mais l'art est en elle et comme elle le dit, « il est nécessaire à mon équilibre ».

En 2015, Charlotte est sollicitée par son ancienne professeure des beaux-arts, Véronique Hequet-Grotard, pour intégrer le collectif artistique « Regards 2mains ».

Charlotte a trouvé sa voie : elle aide à monter des expositions

et son travail est remarqué ! C'est décidé : elle devient auto-entrepreneuse en 2016.

En 2017, alors qu'elle expose à l'Abbaye de Vaucelles, elle rencontre Mr Boniface, maire d'Haucourt en Cambrésis, qui souhaite faire appel à de jeunes artistes locaux pour la réalisation d'une Marianne sur mesure pour sa mairie.

Motivée, c'est pour Charlotte un nouveau défi. Monsieur le Maire lui laissant carte blanche, elle le relève !

Très inspirée par les bustes de Marianne, la matière s'est rapidement imposée : le fer. Et c'est avec l'aide de Cédric Pilez, ferronnier, qu'elle réalise sa Dame de fer.

Son parcours atypique nourrit ses créations d'aujourd'hui, où sa personnalité, rêveuse et enjouée, transpire dans chacune de ses œuvres.

Vous avez un projet ? Artiste autodidacte et touche-à-tout, Charlotte le réalise ! ■

ART & LUXE les fleurons du Cambrésis



Quel pourrait-être le point commun entre dentelles luxueuses, broderies raffinées, Henri Matisse et linge de maison haut de gamme ? Et si c'était le Cambrésis ?

Si en France, malheureusement de nombreux métiers (vanne-rie, poterie, tissage...) ont presque disparus, le Cambrésis, a su maintenir et faire évoluer un savoir-faire, reconnu dans le monde entier.

C'est bien sur le cas de la dentelle de Calais-Caudry®, produite presque en totalité dans les ateliers Caudrésiens et sublimée par nos plus talentueux créateurs haute couture.

Il suffit d'ailleurs de se promener dans le musée des dentelles et broderies de Caudry, pour se rendre compte de la richesse de ce patrimoine vivant ! Longtemps adorée puis mise de côté, la dentelle est re devenue sur le devant de la scène et est désormais inscrite au patrimoine culturel.

Le textile a toujours eu une place d'importance dans l'évolution

du Cambrésis, et même si aujourd'hui bon nombre d'ateliers ont disparu, ceux restant, ont su viser l'excellence. Hôtels de grand luxe, maisons royales... tels sont les clients de ces ateliers de linge de maison remarquables.

Pouvons-nous réellement parler de savoir-faire sans parler de la fameuse Bêtise de Cambrai, également inscrite au patrimoine gastronomique, qui reste l'un des bonbons les plus connus, et surtout exclusivement fabriqués à Cambrai !

Le Cambrésis a su conserver, moderniser ces savoir-faire d'exception qui font aujourd'hui sa renommée. Le partage, la transmission passent également par la qualité des musées présents sur le territoire.

À chacun sa spécificité et sa singularité, la dentelle et ses collections de robes pour Caudry, l'œuvre de Matisse (natif du Cambrésis) et la richesse de ses collections, au musée du Cateau mais également la qualité des collections du musée des beaux-arts de Cambrai. ■

RENSEIGNEMENTS

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

15 rue de l'Épée
59400 CAMBRAI
03.27.82.27.90
@museedesbeauxartsdecambrai

MUSÉE DES DENTELLES ET BRODERIES

Place des Mantilles
59540 CAUDRY
03.27.76.29.77
https://musee-dentelle.caudry.fr
@DentelleCaudry

MUSÉE DÉPARTEMENTAL MATISSE

Place du Commandant Richez
59360 Le Cateau-Cambrésis
03.59.73.38.00
www.museematisse.fr
@musee.departemental.matisse



RENSEIGNEMENTS

Office de tourisme du Cambrésis
24 Place du Général de Gaulle
59360 LE CATEAU-CAMBRÉSIS
03.27.84.10.94
lecateau@tourisme-cambresis.fr
Billetterie :
<https://billetterie.tourisme-cambresis.fr>

DESCENTE EN TERRITOIRE PRESQUE INCONNU

les souterrains du Cateau

Mes premiers visiteurs, je les ai accueillis il y a presque vingt ans maintenant, dans les souterrains du Cateau, un site que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître... Car ces souterrains, remis au goût du jour par les passionnés des Amis du Catésis, ont rapidement suscité l'intérêt de beaucoup de monde. Malheureusement, ils furent vite interdits d'accès. Ils sont alors devenus comme l'Arlésienne, sujets de discussions tout en restant invisibles. Mais ça, c'était avant...

Tout récemment, je suis sollicitée pour descendre voir les

souterrains dont les travaux de mise aux normes s'achèvent. L'objectif est de réfléchir à leur exploitation touristique et de proposer un parcours de visite. Quoi ? Les souterrains ? Du Cateau ? Pour de vrai ?

Le jour J, je ne tiens plus en place ! J'enfile de bonnes chaussures de marche car, dans mon souvenir, le sol est en terre battue ; j'enroule un foulard autour de mon cou car, toujours dans mon souvenir, il y fait un peu frais ; je mets un casque : de mémoire, le plafond est souvent bas... Et voilà, la porte s'ouvre et, pour moi, ce n'est pas une descente aux Enfers !

D'abord penser à baisser la tête pour descendre les quelques marches qui nous amènent à la salle des gardes... (Boum ! Voilà pourquoi il faut mettre un casque !) Cette pièce accueille le public : consignes de sécurité, évaluation de l'aptitude de chacun à descendre les nombreuses marches irrégulières (explications à donner pendant la visite). Elle a subi des travaux de consolidation et y est exposé le travail des hommes du XVI^e et du XXI^e siècles.

L'escalier suivant nous amène à la cellule des criminels. Et oui, il ne faisait pas bon être délinquant au Cateau-Cambrésis autrefois ! Nous poursuivons la descente : dans mes souvenirs, la visibilité était réduite ; à présent on y voit comme en plein jour, un peu trop même, cela nuit au mystère de la découverte...

Nous voilà dans une salle au plafond décoré. Je m'en souviens maintenant ! Et tous ces graffitis, Lemaire, ancien commissaire de police, maintenant, il serait puni pour ça ! Et ce « VAILLANT », il a réussi : on ne voit que lui !

Nous progressons sous la grande rue. Étonnant, le sol est propre ! (Où ont-ils donc mis toute la terre battue ?). Nous longeons les sorties de caves riveraines (évidemment, elles

sont murées et la visite vous expliquera pourquoi), mais où sommes-nous là ? Nous passons du XVI^e siècle au XIX^e siècle en quelques pas. Nous traversons l'entre-deux-guerres. Oh, plus besoin de baisser la tête ! Je retrouve les inscriptions et les graffitis qui me servaient de points de repère dans le passé ; comme ce petit chien que j'appelais 'le gardien' et qui émerveillait le public.

Le Cateau-Cambrésis, ville de trésors... Ils sont aussi enfouis sous nos pieds, ces trésors, car les pierres taillées et assemblées forment une architecture incroyable. Ces recoins témoignent d'un passé lointain de la ville. Et tous les graffitis nous rappellent qu'à certaines époques on n'était pas confiné chez soi, mais sous terre, avec le minimum vital, et un futur tout aussi incertain...

Ah, comme j'ai hâte de vous les faire découvrir, que nous puissions, ensemble, descendre dans ce labyrinthe (n'ayez pas peur, on ne se perd pas, on visite !) et partager avec vous cette histoire surprenante du Cateau-Cambrésis... ■

CHRISTINE, GUIDE LOCALE DU CAMBRÉSIS



GASTRONOMIE



« DE TOUTES LES PASSIONS, LA SEULE VRAIMENT
RESPECTABLE ME PARAIT ÊTRE LA GOURMANDISE. »

GUY DE MAUPASSANT



DE LA BETTERAVE À LA BÊTISE

Savez-vous qu'avec une betterave sucrière on obtient 25 morceaux de sucre ? Mais alors, nous demanderont les Camberlots, cela fait combien de bêtises ?

BREF RAPPEL HISTORIQUE ET SCIENTIFIQUE

La culture de la betterave - La Beta Vulgaris - est introduite en France fin 18^e, encouragée par Napoléon pour remplacer le sucre de canne. Les conditions naturelles - géologiques et climatiques - pour son exploitation sont réunies dans le Cambrésis :

Le sol crayeux est recouvert d'un limon, riche en argile et hu-

mus. La betterave réclame eau et chaleur. Le sucre ou saccharose est un hydrate de carbone qui se forme dans les feuilles de la betterave par union de gaz carbonique et d'eau. La réaction a lieu le jour sous l'influence de la lumière. L'infiltration de l'eau de pluie est lente et les plantes en bénéficient. Le sucre s'emmagine dans les racines.

Le climat tempéré, avec des pluies généralement réparties sur l'année et une chaleur qui s'installe fin avril jusqu'à la fin de l'été, favorise de bonnes récoltes dès l'automne jusqu'au début de l'hiver.

Si le démarrage de cette activité betteravière est lent, l'industrialisation croissante, tout au long du 19^e siècle, va bouleverser le monde rural et artisanal. Le nombre de sucreries augmente et le Nord devient le premier producteur. A Escaudoeuvres, dans le Cambrésis, l'ingénieur Louis-Jules Linard fonde en 1872 « La Sucrerie centrale de Cambrai ».

LA SUCRERIE D'ESCAUDOEUVRES

Elle est alimentée par de nombreuses râperies dans les alentours (14 puis 21 dix ans plus tard). Celles-ci sont reliées par une conduite souterraine de plus de 90 km de long. Les betteraves sont écrasées sur place et le jus obtenu acheminé par canalisation vers l'usine. Ce procédé est remplacé par le transport des récoltes, par voie de chemin de fer, par voie fluviale et/ou par la route.

Au fil des années, elle fait l'objet de modernisations : transformation de la chaufferie, forage pour l'alimentation en eau, construction d'un atelier d'affûtage, électrification...

La Première Guerre mondiale porte un coup d'arrêt à la production : les allemands récupèrent l'outillage et envoient Outre-Rhin les récoltes de betteraves pour la nourriture du bétail. À la libération, l'usine est sinistrée.

Après 7 ans d'arrêt, une petite campagne a lieu en 1921. La sucrerie retrouve un nouvel élan de dynamisme avec la construction de deux fours à chaux et l'installation d'une distillerie d'alcool. Elle gardera un bon rythme de croisière jusqu'à la seconde guerre mondiale.

En 1972, Béghin prend le contrôle de la Sucrerie. Béghin fusionne avec Say pour constituer Béghin-Say. Depuis 2002, l'usine appartient au groupe Tereos.

L'histoire de cette sucrerie plus que centenaire, ici résumée, se veut rendre hommage au labeur accompli par des générations de travailleurs. Seule et dernière sucrerie du département du Nord, souhaitons qu'elle la reste encore longtemps !





UNE CONFISERIE RENOMMÉE : LA BÊTISE

De nos jours la culture de la betterave se poursuit dans le Cambrésis et les récoltes continuent de participer à la production du sucre. Ce même sucre qui fait partie des ingrédients utilisés pour la fabrication de notre spécialité : La Bêtise !

Féminine, parée d'une rayure de couleur dorée, blanche partout ailleurs, la bêtise est obtenue au terme d'une cuisson à l'ancienne (feu doux). L'étirage la rend plus légère et plus raffinée de saveur. Elle est rafraîchissante, digestive et dégage un subtil parfum de menthe.

Mentionnée dans de nombreux ouvrages faisant référence à la Ville aux Trois Clochers (Cambrai), nous ne retiendrons que ce que Louise de Vilmorin a écrit à son sujet :

« La Bêtise de Cambrai est très intelligente. Elle ouvre l'appétit. On recommande aux étudiants d'en croquer quelques-unes avant de passer leur baccalauréat... »

La légende raconte que c'est un apprenti confiseur distrait qui, au milieu du 19^e siècle, aurait commis une maladresse lors de la cuisson : un mauvais dosage de sucre et de menthe et de l'air insufflé par inadvertance dans la pâte. Les friandises loupées auraient connu un tel succès à la vente que, depuis, l'erreur fait partie de la recette et a donné son nom au berlingot !



De la quinzaine de fabricants et maisons de vente de cette spécialité cambrésienne (Lolivier-Delabre, Dépret, Herlin, Douay, Fontaine, Bottin, Leclercq, Lemire-Dinoir, etc.) ne subsistent aujourd'hui que deux marques : Afchain et Despinoy qui se livrèrent une lutte sans merci pour l'obtention de sa « paternité ».

La première n'appartient plus à la famille de son « inventeur », Emile Afchain. Connue par l'illustration de sa « grand-mère », elle conserve sa notoriété. La société a été rachetée par l'enseigne « Comptoir des Flandres ». Des nouveautés sont venues étoffer son offre : les Bêtises des Ch'tis (enveloppées de papier où est imprimée une expression rigolote en patois), les Perles de bêtises, etc.

La seconde, la maison Jules Despinoy (reconnu « créateur » de la bêtise), a été reprise par la famille Campion en 1972. Depuis 1990, c'est François Campion qui la dirige et qui a reçu le diplôme « Entreprise du patrimoine vivant ». Son fils Julien et sa fille Charlotte reprendront le flambeau. Elle est présente à chaque Salon de l'Agriculture fin février. Elle fabrique également la Crème de bêtises qui s'apprécie en « trou normand » ou digestif lors de banquets.

Cette confiserie « 100 % made in Cambresis, de la terre à la bouche » n'a pas fini de nous surprendre : après avoir inauguré la glace, puis l'éclair, quel sera le prochain usage de la bêtise qui fera parler d'elle ? ■

SOURCES :

- Le Patrimoine des Communes du Nord. Tome 1. 2001. Ed. Flohic.
- Le Cambrésis – Le Guide des Pays de France : Nord, de Frédéric ZEGIERMAN. 1999. Fayard.
- Escaudoevres et son histoire, de Gérard DOMISE. 1980.
- La Betterave dans le Cambrésis, de M. CAMIER. Revue du Nord N° 115 (Pages 53-74). 1956.

SITES INTERNET :

- <https://confiserieafchain.fr>
- www.betises-cambrai-despinoy.fr
- <https://mediathequedecambrai.fr>
- www.tourisme-cambresis.fr

LA BÊLE FONTENOISE, une famille formidable !



RENSEIGNEMENTS

La Bêle Fontenoise, élevage caprin avec transformation laitière. Accueil pédagogique à la ferme. Présents sur de nombreux marchés locaux et magasins bio. Adresse : 40-4 rue Jean Macé 59157 Fontaine-au-Pire Téléphone : 06.43.69.13.48 contact@labelefontenoise.fr @labelefontenoise

Antoine et Eva Balembois décident en 2017 de se reconvertir dans l'élevage caprin. C'est pour eux le début d'un long et laborieux parcours. En 2020, la Bêle Fontenoise ouvre ses portes au public... Rencontre :

Pour quelle raison avez-vous décidé de vous reconvertir dans l'élevage caprin ?

EVA : À l'origine, nous souhaitions aménager la pâture au fond de la cour. Après être allée visiter avec les enfants des élevages caprins, et en discutant avec les éleveurs, je me suis dit : c'est vraiment ça que je recherche.

ANTOINE : Moi, c'est le milieu agricole qui m'attirait tout en poursuivant mon activité professionnelle. Et le jour où Eva m'a proposé l'élevage des chèvres, j'ai dit oui tout de suite mais pour moi une telle expérience devait se partager avec les visiteurs.

EVA : Oui et nous voulions que nos chèvres soient en pâture, pas d'élevage intensif où les chèvres ne sortent pas.

ANTOINE : En 2019, suite au départ en retraite de l'ancien exploitant et son souhait de céder ses terres, le projet est lancé et... notre parcours du combattant peut commencer !

EVA : je me suis formée; nous avons cherché des financements, vendu notre entreprise... Nombreux étaient ceux qui ne croyaient pas en notre projet, mais avons tenu bon ! Et aujourd'hui, nous sommes heureux de voir que ça fonctionne !

Comment se passe le travail en famille ? On voit souvent les enfants vous aider au quotidien. C'est une révélation pour eux aussi ?

EVA : oui, surtout Eline, 5 ans, qui s'implique beaucoup. Lorsque nous sommes en boutique, elle se fait un plaisir d'expliquer la ferme aux visiteurs : elle fait sa propre visite guidée ! Léo, 10 ans, c'est différent, c'est l'âge des jeux vidéos... Il participe mais on ne le pousse pas.

Vous avez élevé vos chevrettes pendant un an au biberon avant l'ouverture. Comment qualifiez-vous vos relations avec vos « bêêêles » ?

ANTOINE : Elles sont arrivées dans notre garage 1 an et demi avant l'ouverture. On a une relation fusionnelle. Le matin, elles nous attendent et sont heureuses de nous voir !

Comment se passe une journée type ?

ANTOINE : vers 8h, 8h15 la traite commence et se termine vers 10h. Ensuite je m'occupe des travaux de la ferme. La deuxième traite démarre aux alentours de 17h30.

EVA : Après la conduite des enfants à l'école, je consacre la matinée à la production des fromages au lait de la veille au soir et celui qui vient d'être tiré à environ 22°C. J'ajoute les ferments, j'emprésume, et je laisse le tout reposer pendant 24h. Je peux ensuite mouler mon premier fromage que je retourne le soir et que je démoule le lendemain matin. 48h sont nécessaires pour avoir un fromage frais. L'après-midi est consacrée aux yaourts.

Vous êtes certifié AB (Agriculture Biologique). Qu'est-ce que cela change au niveau de l'élevage ? Que mangent les chèvres ?

ANTOINE : elles sont nourries uniquement de concentré et de fourrage, tout en bio. Notre particularité, c'est que nous leur donnons du sainfoin. « Agriculture biologique » veut dire également pâturage obligatoire. Mais les chèvres n'aimant

pas la pluie, nous les sortons lorsqu'il fait beau. Pour nos produits, nous nous efforçons de n'utiliser que du bio (les épices pour la transformation et les coulis pour les yaourts).

Que vendez-vous comme produits ?

EVA : Fromage frais, nature et assaisonné (ail et fines herbes, poivrons, etc...), affiné, demi affiné, crémeux, etc. Le crémeux est souvent celui que les gens, adeptes du chèvre, recherchent. Nous proposons aussi des bouchées apéro, des yaourts, et bientôt les tomes !

Quel est votre produit Number One ?

ANTOINE : Le cœur de miel et le demi affiné sont nos tops des ventes !

D'autres projets en vue ?

EVA : Nous avons beaucoup d'idées. Mais la priorité, c'est l'ouverture de la ferme pédagogique. Nous sommes en cours de formation pour accueillir des publics de tous âges. ■

LA BÊLE FONTENOISE EN CHIFFRES :

60 chèvres en lactation	160 litres de lait par jour
30 chevrettes pour arriver à 90 chèvres en lactation l'année prochaine	200 fromages par jour (soit 6000 fromages par mois)





LE MUST EAT du Cambrésis

1 LA BÊTISE

C'est incontestablement... l'incontournable ! Répertoire dans l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France, cette célèbre friandise est née d'une erreur, d'où son nom. Qu'elle soit à la menthe ou à tout autre parfum, vous en trouverez forcément une à votre goût.

Où en trouver ? Chez les deux fabricants, Afchain et Despinoy, les commerçants locaux... et dans les bureaux d'information de l'Office de tourisme du Cambrésis.

2 L'ANDOUILLETTE

Le mot « Andouillette » n'évoque pas obligatoirement celle de Troyes en Champagne. La ville de Cambrai a la réputation d'en confectionner de délicieuses à la fraise de veau. La Confrérie de l'andouillette de Cambrai (2 500 membres) soufflera ses 35 bougies en septembre 2021.

Où en trouver ? Chez n'importe quel bon charcutier du Cambrésis.

3 LA TOME DE CAMBRAI

Pour tout connaisseur de fromages, la Tome est par définition, d'origine alpestre. Chez les Ch'tis, cette affirmation est remise en cause : La ville aux 3 clochers propose aux fins gourmets, depuis plus de 30 ans, une onctueuse pâte obtenue à base de lait de vache. Fabriquée sur la journée, suivie de deux mois

d'affinage, elle régale inmanquablement petits et grands.

Où en trouver ? Chez le producteur (la Ferme Sauvage), chez les fromagers des Hauts-de-France et sur de nombreux marchés.

4 LA CACOULE

Ce berlingot triangulaire au caramel aurait été fabriqué au 19^e siècle par un forain du Cateau-Cambrésis qui le vendait aux kermesses et ducasses. Le mélange de miel, sucre et mélasse est étiré à la main après cuisson pour former de longues bandes fines découpées au ciseau.

Où en trouver ? Aujourd'hui, un seul pâtissier catésien - Hosdez - assure la fabrication.

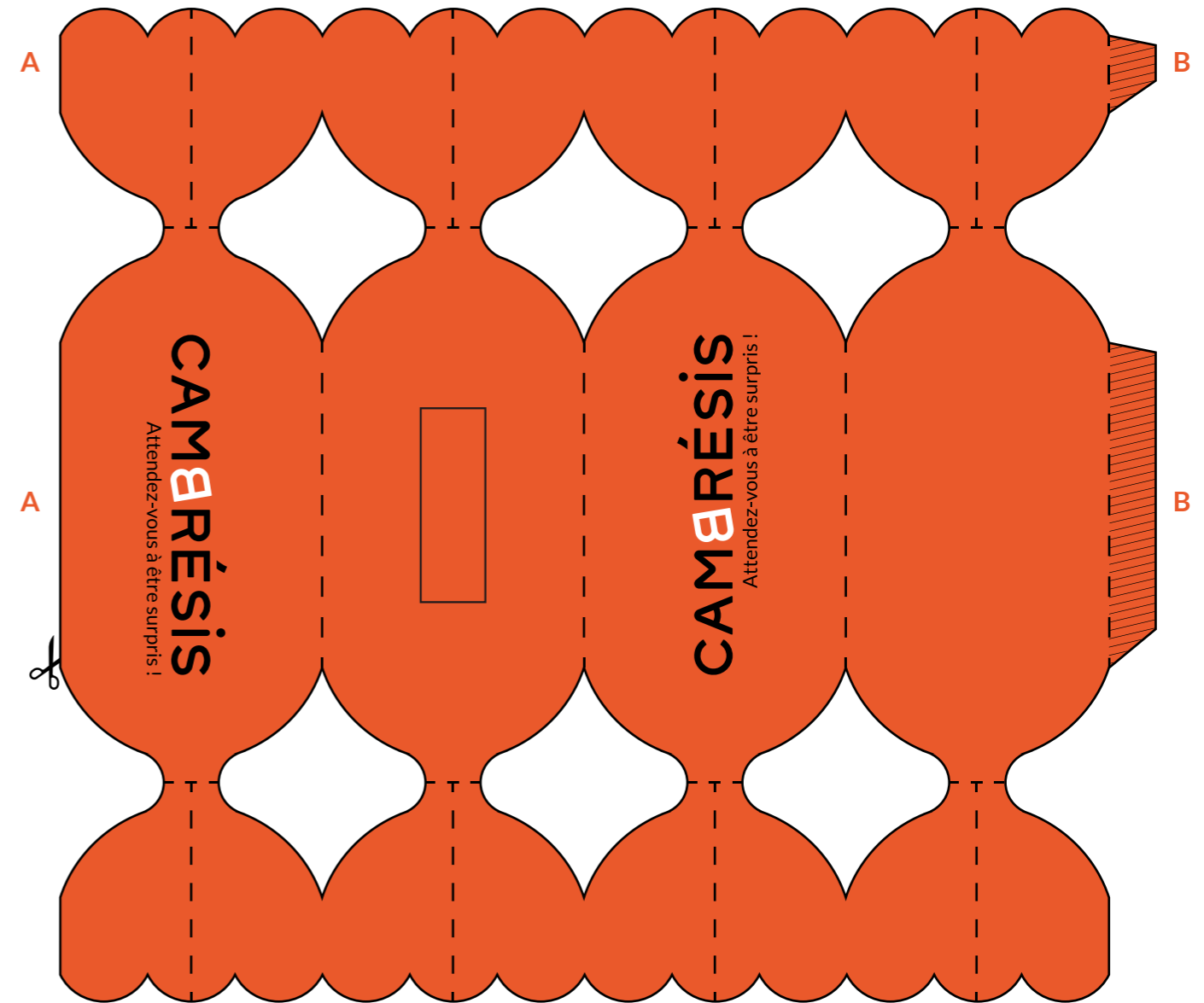
7, rue Charles Seydoux - Le Cateau-Cambrésis.

5 LA GLACE RUIZ

Ce petit plaisir glacé se décline en multiples arômes. Le secret de son succès ? : la qualité des ingrédients ainsi que le savoir-faire dans la fabrication, la congélation et le conditionnement. Trois étapes suivies de la livraison, cette dernière pouvant susciter des sourires lors du passage du véhicule Ruiz répandant l'air bien connu de « Vive le vent »

Où en trouver ? Dans les différents magasins de l'enseigne Ruiz, sur la Grand'Place et « Au coin des Mamans » (aire de jeux dans le jardin public) de Cambrai. ■

Découpe et crée TA BÊTISE



CE DONT TU AS BESOIN :

- Une paire de ciseau
- 2 morceaux de ficelle
- Du rouleau adhésif ou de la colle
- De la patience et de la dextérité...

COMMENT MONTER TA BOÎTE :

- Découpe toutes les lignes pleines.
- Plie au niveau des pointillés.
- Rejoins le point A au point B et scotche ces 2 parties ensemble ou mets de la colle sur les parties hachurées et colle-les du côté verso de la boîte
- Prends un bout de ficelle et noue la autour de la papillote.

Et voilà c'est fini ! Une fois ta boîte à Bêtises prête, passe à l'Office de tourisme pour la remplir de Bêtises !)

AIDE L'ABEILLE À RETROUVER SON CHEMIN VERS LA RUCHE



LA BONNE FÉE DES ABEILLES

au Rucher de Leaya



JE FONDS POUR :

La pâte à tartiner miel noisette ! En nappage au-dessus d'une gaufre, accompagnée d'une glace artisanale à la cacahuète... Régressif à souhait ;)

L'automne dernier, entre deux confinements, j'ai fait la connaissance d'Hadda Merhane : une personne qui force incontestablement l'admiration. Après avoir travaillé dans le secteur médico-social, elle a viré de bord pour se former et s'installer comme apicultrice. Femme de convictions, elle réalise son rêve en vivant aujourd'hui de son activité de manière éthique et écologique.

Sensible à ces thématiques, je tends bien l'oreille. Hadda m'explique que, pour garantir à ses abeilles un environnement de qualité et produire un miel certifié AB (= Agriculture Biologique), c'est dans l'Avesnois qu'ont été installées les ruches. Mais c'est bien ici, dans le Cambrésis, qu'elle extrait le miel à froid et développe une gamme de produits gourmands, beauté et bien-être, vendus en circuit-court.

Son but n'est pas de sur-solliciter ses petites protégées, mais, au contraire, de les respecter, de diversifier son activité, et de sensibiliser le public à la fragilité de notre écosystème.

Derrière son élégance naturelle mon interlocutrice cache un cœur énorme et une énergie à revendre pour défendre ses valeurs.

Elle anime également des ateliers : l'occasion de découvrir comment prendre soin de soi avec les produits de la ruche et les huiles essentielles. Ni une ni deux, ceux-ci figuraient sur ma lettre au Père Noël. Cet été j'aurai le plaisir de retrouver Hadda pour un atelier api-aromathérapie et un atelier cosmétique. « Quand on aime on ne compte pas » ! ■

EMMA

RENSEIGNEMENTS

ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR LES ATELIERS, FORMATIONS, PARRAINAGES DE RUCHES, ÉVÈNEMENTS PROPOSÉS PAR LE RUCHER DE LEAYA :

Hadda Merhane - 06.80.51.00.56
le.aya@hotmail.fr
www.vente-achat-miel-bio.com
@LerucherdeLeaya

ENVIE DE TESTER SES PRODUITS :

Retrait à Marcoing ou Séravillers sur rendez-vous :
www.vente-achat-miel-bio.com
Dans les commerces de proximité :
L'Alternative Cambrai, Biocoop Vitavie Cambrai
Au marché bio de Oisy-le-Verger le jeudi après-midi
et sur les marchés du CIVAM :
www.civam-hautsdefrance.fr/les-marches-fermiers

OFFREZ LE CAMBRÉSIS !

- | | | | |
|--|---|--|--|
| 1 SAC DE JEU CAUDRY
« LES TEMPLIERS DU COFFRE D'OR »15€ | 4 GOURDE ISOTHERME MARTIN MARTINE28€ | 6 BÊTISES DE CAMBRAI
BOÎTE EN FER DESPINOY10€ | 9 BIÈRE DE VAUCELLES TRIPLE*5€70 |
| 2 MASQUE EN DENTELLE DE CALAIS-CAUDRY®10€ | 5 BÊTISES DE CAMBRAI
BOÎTE EN FER AFCHAIN16€ | 7 CRÈME DE BÊTISES DESPINOY*16€ | 10 MUG MARTIN MARTINE7€50 |
| 3 VIVAT BLONDE*3€60 | | 8 TOTE BAG CITATION MATISSE7€ | |

* À consommer avec modération.

POUR VOUS ACCUEILLIR...

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DU CATEAU-CAMBRÉSIS

24 Place du Général de Gaulle
59360 LE CATEAU CAMBRESIS
03.27.84.10.94
lecateau@tourisme-cambresis.fr



BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE CAMBRAI

48 rue Henri de Lubac
59400 CAMBRAI
03.27.78.36.15
contact@tourisme-cambresis.fr



BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE CAUDRY

Place du Général de Gaulle
59540 CAUDRY
03.27.70.09.67
caudry@tourisme-cambresis.fr



www.tourisme-cambresis.fr

DANS L'ŒIL des instagrammeurs



Glaces Ruiz sur la Grand Place de Cambrai par @isabelliboo16



Musée Départemental Matisse du Cateau-Cambresis par @cafou.gnette



Musée des beaux-arts de Cambrai par @weekend_en_hautsdefrance



Écluse de Honnecourt-sur-Escaut par @cafou.gnette



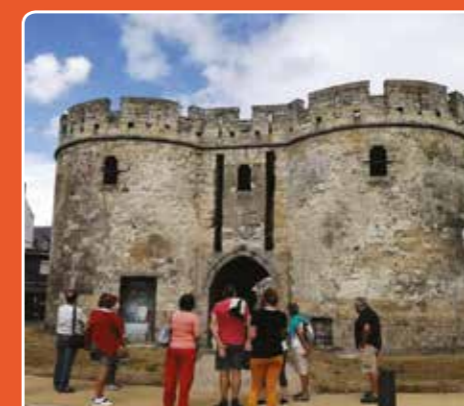
Paris-Roubaix par @davainjean



Bêtises de Cambrai par @baba_au_run



Musée des dentelles et broderies de Caudry par @pierre_rouanet



Visite guidée "le tour des Tours" à Cambrai par @caroline_delafete



Le port de Cantimpre de Cambrai par @lemondaludo