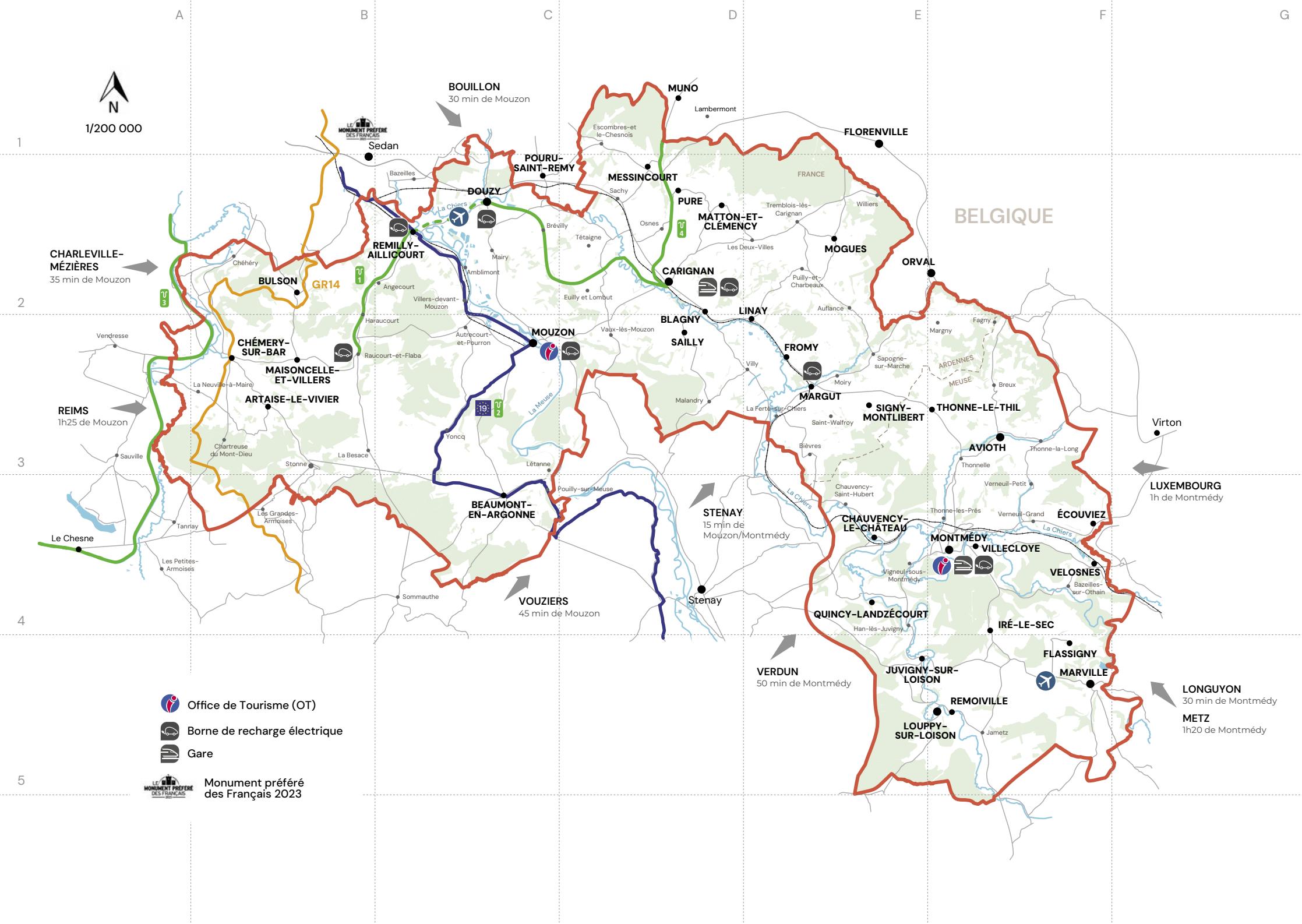




Entre Ardennne & Meuse



## ENVIE DE FAIRE PLAISIR OU DE VOUS FAIRE PLAISIR ?

Faites le plein d'idées cadeaux  
dans les boutiques  
de l'office de tourisme !

Nos bureaux de Mouzon  
et de Montmédy vous proposent  
une large gamme de produits :  
souvenirs estampillés à emporter  
dans vos valises, produits de terroir  
gourmands et cosmétiques, livres  
et revues, pièces d'artisanat...

## FEELING LIKE TREATING SOMEONE OR YOURSELF?

*Stock up on gift ideas  
in the tourist office shops!*

*Our offices in Mouzon and Montmédy  
offer a wide range of products:  
stamped souvenirs to take home  
in your suitcase, gourmet local products  
and cosmetics, books and magazines,  
handicrafts...*



Et pour les collectionneurs,  
ne manquez pas de vous procurer  
nos pièces de la Monnaie de Paris®.  
*And for collectors,  
don't miss out our  
Monnaie de Paris® coins.*

## NE RATEZ AUCUN ÉVÉNEMENT !

Envie d'une sortie ludique,  
d'une visite guidée ou d'une  
découverte originale comme  
un atelier d'initiation au feutrage ?

N'hésitez pas à demander le guide  
"Sortir entre Ardenne & Meuse"  
pour rythmer votre séjour  
d'expériences inédites !

Et si vous adorez chiner sur les  
brocantes, découvrir des spectacles  
d'arts de rue ou encore vous  
délecter d'un concert d'orgue...

Flashez ces deux QR codes pour  
retrouver l'ensemble de l'agenda.



CÔTÉ ARDENNE



CÔTÉ MEUSE

## DON'T MISS ANY EVENTS!

*Feeling like a fun outing, a guided tour,  
or an original discovery such as  
a felt-making workshop?*

*Don't hesitate to ask for the  
"Sortir entre Ardenne & Meuse" guide  
to fill your stay with unique experiences!*

*And if you love browsing flea markets,  
discovering street art performances,  
or enjoying an organ concert...*

*Scan these two QR codes  
to find the full agenda.*

Crédits photos : J. Barrot, F. Clesse, R. Dupont, JM. Geoffroy, X. Kloc, L. Lambert, M. Laurent, C. Lecomte, P. Louste, L. Missonnier, P. Saunois, A. Vaudois, H. Wispelaere, JF. Zante, 2F Communication, 4runners, ART GE - Pierre Defontaine, CCPL, CCPM, Laetis, MPH, O2sport, OTPM, Ronie.

**RESTAURATION**

P. 2-17

**SUR LE POUCE**

P. 18-19

**RECETTES**

P. 20-21

**PRODUITS LOCAUX**

P. 22-31

**DU MARCHÉ AU PANIER**

P. 32-35

**ART & ARTISANAT**

P. 36-44

**SOM  
MAI  
RE**

Que vous soyez amateur de haute gastronomie, adepte de bistro nomie ou en quête d'un bon repas convivial, nos restaurants sauront éveiller vos papilles.

Ici, les chefs puisent leur inspiration dans les richesses du terroir pour vous proposer une cuisine authentique, alliant tradition et créativité.

*Whether you're a fan of fine dining, a lover of bistro nomie, or simply looking for a hearty, convivial meal, our restaurants will awaken your taste buds.*

*Here, chefs draw their inspiration from the richness of the local terroir to offer you an authentic cuisine that blends tradition with creativity.*

# RES TAURA TION



# Grange LA GRANGE AVIOTH

Cette ancienne Grange, face à la Basilique d'Avioth est aujourd'hui un restaurant à ne pas manquer dans le nord de la Meuse.



Raphaël Alves et sa compagne proposent une cuisine et un accueil de qualité dans ce petit havre de paix à deux pas de la Belgique et de l'Abbaye d'Orval.

*This former barn, located opposite the Basilica of Avioth, is now a must-visit restaurant in the north of the Meuse region. Raphaël Alves and his partner offer quality cuisine and a warm welcome in this little haven of peace, just a stone's throw from Belgium and the Orval Abbey.*



F3



10 b rue de l'Abbé Delhotel  
55600 AVIOTH



03 29 83 37 97



LU midi, MA au VE midi & soir  
SA & DI fermé

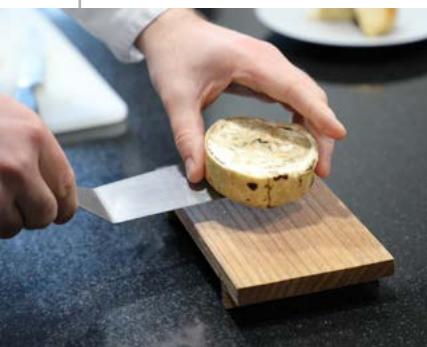




Formé auprès des meilleurs, Joël Robuchon à Paris, Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or et à la Grappe d'Or à Torgny, M. Alves allie les produits (principalement locaux) avec goût et générosité, un véritable régal.

La carte s'adapte aux saisons et évolue tout au long de l'année, une bonne excuse pour y retourner, encore et encore.

*Trained by some of the greatest — Joël Robuchon in Paris, Paul Bocuse in Collonges-au-Mont-d'Or, and at La Grappe d'Or in Torgny — Mr. Alves combines (mainly local) ingredients with taste and generosity, making for a truly delightful experience. The menu changes with the seasons and evolves throughout the year — an excellent excuse to come back again and again.*



# À TABLE !



## LA GALÉJADE

- 20 avenue de Gaulle  
08110 CARIGNAN
- 03 24 27 56 96
- marinehenry479@gmail.com
- LU, MA, JE, VE, DI midi  
VE, SA et DI soir, ME fermé



## LA GOURMANDIÈRE

- 14 avenue de Blagny  
08110 CARIGNAN
- 03 24 22 20 99
- contact@lagourmandiere-carignan.fr
- www.lagourmandiere-carignan.fr
- ME au SA midi & soir, DI midi  
LU & MA fermé



## LE GRAND CERF

- 1 place de la Fontaine  
08110 CARIGNAN
- 03 24 33 29 04
- hotellegrandcerfcarignan@orange.fr
- www.hotellegrandcerf.com
- LU au SA midi & soir  
DI midi



## LA STRADA

- 32 avenue de Gaulle  
08110 CARIGNAN
- 03 24 22 28 85
- lastradabeaudon1@gmail.com
- la-strada-pizzeria.com
- MA, ME, VE, SA, DI midi & soir  
JE midi, LU fermé



## LA CASA DELLE DOLCEZZE

- 76 rue Hablot  
08110 CARIGNAN
- 09 67 45 99 03
- pizzeria-lacasadelledolcezze.fr
- LU au DI midi & soir  
ME fermé





## MANGER À LA FERME



### LA HARNOTERIE

- 📍 Ferme de la Harnoterie  
**08210 BEAUMONT-EN-ARGONNE**
- 📞 03 24 27 83 68 - 06 76 29 84 18
- ✉️ earldelaharnoterie@orange.fr
- 🌐 [www.ferme-la-harnoterie.com](http://www.ferme-la-harnoterie.com)
- ⌚ VE soir, SA midi & soir, DI midi  
LU au JE fermé

### LA FERME DE VILLERS

- 📍 1 chemin du Château  
**08450 MAISONCELLE-ET-VILLERS**
- 📞 03 24 35 42 11
- ✉️ monique.henriet08@orange.fr
- 🌐 [fermedevillers.wixsite.com/gaec](http://fermedevillers.wixsite.com/gaec)
- ⌚ VE soir, SA midi & soir, DI midi  
LU au JE fermé

## PIZZA DEL MIA



📍 48 rue Maria Vissaux  
**08110 CARIGNAN**

📞 09 78 80 99 40

⌚ LU au DI midi & soir



## AU COIN D'ENFER



📍 35 route Nationale  
**08450 CHÉMERY-SUR-BAR**

📞 03 24 27 44 85

✉️ [la.lavendiere@outlook.fr](mailto:la.lavendiere@outlook.fr)

⌚ LU, JE, VE, SA midi & soir  
MA & DI midi, ME fermé



RESTAURATION

## RESTAURANT DU LAC



Le restaurant  
du lac de Douzy  
vous accueille  
tout au long de l'année  
dans une ambiance  
chaleureuse  
et conviviale.

Il propose une cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits frais et sélectionnés avec soin. Chaque plat reflète le savoir-faire maison et met à l'honneur les saveurs locales.

*It offers traditional cuisine made from fresh, carefully selected ingredients. Each dish showcases homemade expertise and highlights local flavors.*





Que ce soit pour un déjeuner en famille, un dîner entre amis ou un repas en amoureux, tout est prévu pour vous satisfaire. Installé au bord du lac, le restaurant offre un cadre paisible et dépayasant, propice à la détente. La terrasse, avec sa vue imprenable sur l'eau, est un véritable atout aux beaux jours.

Venez profiter d'un moment gourmand dans un lieu unique au cœur de la nature ardennaise.

*Whether it's for a family lunch, dinner with friends, or a romantic meal, everything is designed to satisfy you. Located on the edge of the lake, the restaurant provides a peaceful, scenic setting that's perfect for relaxation. The terrace, with its breathtaking view of the water, is a real highlight during the warmer months.*

*Come and enjoy a delicious experience in a unique spot at the heart of the Ardennes countryside.*



Route de Mouzon  
08140 DOUZY

09 83 01 99 30

domainedulacdedouzy@gmail.com

domaine-du-lac-de-douzy.jimdosite.com

VE au DI midi & soir, LU au ME fermé

📍  
C2

## LE CŒUR D'OR

- 📍 2-4 rue des Vanniers  
08140 DOUZY
- 📞 03 24 26 70 07
- ✉️ contact@hotel-coeurdor.com
- 🌐 hotel-coeurdor.com
- ⌚ LU au VE midi & soir  
SA soir et DI midi



📍  
F4

## LES ÉPICES CURIENS

- 📍 3 place de la Gare  
55600 ÉCOUVIEZ
- 📞 03 29 86 84 58
- ✉️ resto@lesepicescuriens.com
- 🌐 www.lesepicescuriens.com
- ⌚ JE au SA midi & soir  
DI midi, LU au ME fermé



📍  
E3

## LES ROMARINS

- 📍 31 avenue de la Gare  
08370 FROMY
- 📞 03 24 58 15 06
- ✉️ lesromarins08@orange.fr
- 🌐 les-romarins-fromy.eatbu.com
- ⌚ MA, ME, JE, SA midi  
VE & DI midi & soir, LU fermé



📍  
F4

## AU COUP DE FREIN

- 📍 9 route Nationale  
55600 IRÉ-LE-SEC
- 📞 03 29 88 13 05
- ⌚ LU au JE midi & soir  
VE midi, SA & DI fermé



📍  
F5

## AUBERGE DE MARVILLE

- 📍 17 Grande Place  
55600 MARVILLE
- 📞 03 29 88 10 10
- ✉️ aubergemarville@gmail.com
- 🌐 www.aubergedemarville.com
- ⌚ LU au DI midi & soir



## LE BANEL

-  13 route du Banel  
**08110 MATTON-ET-CLÉMENCY**
-  03 24 27 15 89 - 06 42 81 52 52
-  contact@dubanel.com
-  www.dubanel.com
-  LU au DI midi & soir, MA fermé



## L'ALCAZAR

-  Rue du Grand Puits  
**55600 MONTMÉDY**
-  03 29 85 06 69
-  LU au DI midi & soir

 F4

## LE PANORAMIQUE

-  9 rue du Docteur Poulain  
**55600 MONTMÉDY**
-  03 29 80 11 68
-  LU, MA, ME, SA, DI midi & soir  
 VE & JE fermé

## CUISINE DU MONDE



## RINCON LATINO

-  1 rue de l'Hôtel de Ville  
**55600 MONTMÉDY**
-  07 49 15 90 02
-  rinconlatino55@gmail.com
-  ME au DI midi & soir  
 LU & MA fermé

 F4

## 101 THAÏ FOOD

-  1 route d'Écouviez  
**55600 VERNEUIL-GRAND**
-  06 20 65 53 10
-  MA au DI soir  
 LU fermé

## souviens JE ME SOUVIENS MONTMEDY



C'est au bout de la Citadelle,  
sur la place de l'infirmerie  
que s'est installée la famille Kiefer  
pour proposer un concept  
de restaurant : Trinquer, Manger,  
Décorer, dans les casemates  
historiques.

*At the far end of the Citadel,  
on the Place de l'Infirmerie,  
the Kiefer family has set up  
a unique restaurant concept:  
Sip, Dine, Decorate,  
all inside the historic casemates.*



Véritable condensé de localité, les produits sont minutieusement sélectionnés dans des exploitations du canton ou des alentours et habilement mélangés pour proposer des plats délicieux et durables !

*A true celebration of all things local, the ingredients are carefully sourced from farms in the area and skillfully combined to create delicious, sustainable dishes.*



Le lieu vaut le détour, que ce soit l'intérieur décoré avec soin ou la terrasse extérieure, au cœur de la Citadelle.

*The setting alone is worth the visit, whether you're inside surrounded by thoughtfully curated decor, or out on the terrace in the heart of the Citadel.*



On ne peut que vous conseiller d'aller à la rencontre de la famille Kiefer pour découvrir cet endroit qui ne manque pas de charme !

*We can only encourage you to go meet the Kiefer family and discover this charming, one-of-a-kind spot for yourself!*



- Place de l'Infirmerie  
Casemates 30-31  
55600 MONTMÉDY
- 06 20 75 81 89
- emesouviens.citadelle@gmail.com
- JE, VE, SA, DI midi & soir  
LU & ME midi, MA fermé

## LE LAGON

📍  
F4

📍 7 rue de Luxembourg  
55600 MONTMÉDY

📞 03 29 80 07 43

✉️ lagon.montmedy@gmail.com

🌐 le-lagon-restaurant.com

⌚ MA au DI midi & soir  
LU fermé



## LA TABLE MOUZONNAISE

📍  
C3

📍 47 rue Charles de Gaulle  
08210 MOUZON

📞 03 65 67 41 52

⌚ MA au SA midi & soir  
DI soir, LU fermé

📍  
C3

## LE RESTAURANT SOMMER

📍 Rue de la Mothe  
08210 MOUZON

⌚ LU au VE midi  
SA & DI fermé



## L'AUBERGE DU PORT

📍  
C2

📍 Port de Bazeilles  
08450 REMILLY-AILLCOURT

📞 03 24 27 13 89

✉️ auberge@aubergeduport08.fr

🌐 aubergeduport08.fr

⌚ LU au SA soir, DI fermé



## LA SAPINIÈRE

📍  
C2

📍 1 rue de Sedan  
08450 REMILLY-AILLCOURT

📞 03 24 26 75 22

✉️ contact@la-sapiniere08.com

🌐 la-sapiniere08.com

⌚ MA au SA midi & soir  
DI midi, LU fermé



# NOS TRAITEURS

## CHEZ MAXENCE

📍 B2

- 📍 20 rue Hablot  
08110 CARIGNAN
- 📞 06 01 29 41 21
- ✉️ maxence-123@hotmail.fr
- 🌐 patissier-maxence.eatbu.com
- ⌚ ME au DI midi , VE soir  
LU & MA fermé



## MARTEAU CUISINIER TRAITEUR

📍 E3

- 📍 16 rue de Verdun  
08370 MARGUT
- 📞 07 87 86 52 69
- ✉️ marteau.agnes@wanadoo.fr

## ROULOTTE GOURMANDE

📍 B3

- 📍 1 place de l'Église  
08450 CHÉMERY-SUR-BAR
- 📞 06 73 87 78 50
- ✉️ laroulottegourmande08@gmail.com
- 🌐 www.laroulottegourmande.com

## SAVEURS D'AILLEURS

📍 E2

- 📍 1 chemin le Petre  
08110 MOGUES
- 📞 07 87 75 85 67
- ✉️ saveurs.dailleurs08@gmail.com

RESTAURATION

# Échevins

LES ECHEVINS  
MOUZON



Le restaurant Les Échevins, installé à Mouzon dans une élégante maison espagnole datant de l'époque de l'occupation, est une adresse incontournable pour les amateurs de gastronomie.

*"Les Échevins", located in Mouzon in an elegant Spanish-style house dating back to the time of the occupation, is a must-visit for food lovers.*





Depuis plus de 10 ans,  
Damien Hacquard et son équipe  
y subliment des produits frais  
et de saison à travers  
une cuisine faite maison,  
mêlant authenticité et créativité.

*For over 10 years, Damien Hacquard  
and his team have been elevating fresh,  
seasonal ingredients through homemade  
cuisine that blends authenticity  
with creativity.*

Le midi, l'établissement propose  
une formule express, renouvelée  
chaque semaine, avec une entrée,  
un plat et un dessert.

*At lunchtime, the restaurant offers an express  
menu — featuring a starter, main course,  
and dessert — that changes every week.*



33 rue Charles de Gaulle  
08210 MOUZON

03 24 26 10 90

restaurantlesechevins@gmail.com

LU, JE, VE, SA midi & soir  
MA & DI midi, ME fermé





# SUR LE POU CE

Pressé ou simplement envie de simplicité ? De nombreux établissements de restauration rapide vous accueillent pour une pause gourmande sur le pouce.

*In a hurry or just craving something simple? Many fast-food establishments welcome you for a quick and tasty bite.*



## LA DILIGENCE

53 route Nationale  
08110 BLAGNY

07 89 26 90 76

LU au VE midi & soir  
SA & DI soir, JE fermé



## FRITERIE DE LA FONTAINE

Place de la Fontaine  
08110 CARIGNAN

06 67 96 15 97

MA au SA midi & soir  
DI soir, LU fermé



## ISTANBUL KEBAB

6 avenue du Général de Gaulle  
08110 CARIGNAN

09 53 80 07 29

ME au SA midi & soir  
MA & DI soir, LU fermé



## CHEZ ODILE

8 rue des Mouchets  
08140 DOUZY

09 51 79 80 81

JE au DI soir  
LU au ME fermé



Q  
C2

## GOLD PLACE

15 place du 11 Novembre  
08140 DOUZY

03 24 55 77 42

MA au VE midi & soir  
SA & DI soir, LU fermé

Q  
C3

## LA FRINGALE DU PORT

4 rue du Moulin Lavigne  
08210 MOUZON

07 80 02 10 56

LU, ME, JE, VE midi & soir  
MA, SA & DI soir

Q  
E5

## LA CH'TITE BELGE

Rue du Moulin  
55600 JUVIGNY-SUR-LOISON

06 51 30 75 18

VE au DI midi & soir  
MA soir, LU, ME & JE fermé

Q  
F4

## ISTANBUL KEBAB

36 rue Ernest Mabille  
55600 MONTMÉDY

07 66 19 75 20

MA, ME, JE midi & soir  
DI soir, LU & SA fermé

Q  
C3

## CHEZ FABRICE

7 rue Charles de Gaulle  
08210 MOUZON

06 12 50 85 61

ME au DI soir  
LU & MA fermé

Q  
F4

## AU P'TIT CREUX

5 place Raymond Poincaré  
55600 MONTMÉDY

06 18 84 05 68

LU, JE, VE, SA midi & soir  
ME & DI soir, MA fermé

Q  
C3

## FRITERIE LE RELAIS

Rue des Tanneurs  
08210 MOUZON

# RECETTES



## Tarte TARTE AU SUCRE

6 À 8 PERS.

### INGRÉDIENTS

100 g de beurre  
100 ml de lait demi-écrémé  
10 g de levure fraîche  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre  
200 g de farine  
1 œuf  
40 g de sucre roux

### ETAPES

1. Dans une casserole, mettre 60 g de beurre coupé en petits morceaux, le lait, le sucre et la levure. Chauffer à feu doux en remuant régulièrement pendant environ 3 minutes. Retirer ensuite du feu.
2. Ajouter la farine et l'œuf à la préparation puis bien mélanger.
3. Verser la pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé, en l'étalant de manière uniforme. Couvrir avec un linge propre et laisser reposer pendant au moins 2 heures dans un endroit chaud (exemple radiateur).
4. Préchauffer le four à 240°C.
5. Mettre 40 grammes de beurre coupé en morceaux et 40 grammes de sucre roux sur la préparation.
6. Mettre au four pendant 10 minutes à 220°C.

Entre Ardennne

# Pâté PÂTE GAUMAIS

4 PERS.



## INGRÉDIENTS

1 kg de porc (côtelettes de spiring)  
coupé en dés de 2 cm

### Une marinade composée de :

1 verre de vin blanc sec  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
5 cuillères à soupe de vinaigre  
2 gousses d'ail écrasées  
6 belles échalotes émincées  
4 feuilles de laurier  
Un bouquet de thym et de persil  
4 clous de girofle, sel et poivre

### Pour la pâte :

500 g de farine blanche  
20 g de levure de boulanger  
150 g de beurre  
20 cl de lait entier  
1 cuillère à soupe de saindoux  
2 œufs  
1 jaune d'œuf battu avec un peu d'eau  
2 pincées de sel

## ETAPES

### 1. Marinade de la viande

Commencer par préparer la marinade, étape essentielle pour parfumer la viande. Laisser mariner la viande au frais pendant 48h, en la remuant de temps en temps afin que chaque morceau s'imprègne bien des saveurs.

### 2. Préparation de la pâte levée

Mélanger la farine, la levure, le beurre, le lait, le saindoux, les œufs et une pincée de sel. Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une consistance homogène. Laisser reposer la pâte dans un endroit chaud pendant 90 minutes, jusqu'à ce qu'elle double de volume. Après ce temps, la retravailler légèrement, puis la laisser reposer encore une heure.

### 3. Montage du pâté

Diviser la pâte en deux parts égales. Étaler le premier cercle de pâte dans un moule beurré et fariné. Répartir la viande marinée sur cette base. Recouvrir avec le deuxième cercle de pâte, puis pratiquer un petit trou au centre pour laisser échapper la vapeur.

### 4. Finition et cuisson

Badigeonner le dessus du pâté avec du jaune d'œuf pour obtenir une belle dorure. Enfourner dans un four préchauffé à 200°C et cuire pendant 1h30.

Ce pâté gaumais peut se déguster chaud ou froid, selon les goûts. Un plat convivial qui réchauffe le cœur et célèbre les traditions du terroir.

& Meuse

**Et si vous découvriez notre territoire à travers celles et ceux qui le font vivre au quotidien ? Nos producteurs locaux vous ouvrent leurs portes et vous invitent à partager leur passion, leur savoir-faire et les saveurs d'un terroir authentique.**

**Une expérience riche de rencontres, de traditions et de goût — à vivre sur les marchés, en boutique ou directement à la ferme.**

*What better way to explore a region than by meeting the people who bring it to life? Our local producers welcome you to experience their passion, expertise, and the authentic flavors of our land.*

*It's a journey of taste, tradition, and human connection — whether at markets, in shops, or right on the farm.*

# PRO DUITS LOCAUX



PRODUITS  
LOCAUX

# LA Harnoterie

La Ferme de la Harnoterie, située à Beaumont-en-Argonne dans les Ardennes, est une exploitation familiale qui perpétue un savoir-faire depuis quatre générations.

Reconnue pour la qualité de ses produits laitiers fermiers, elle propose fromages de vache et de chèvre, yaourts, beurre, ainsi que de la viande et de la charcuterie issus d'un élevage raisonné. Tout est transformé sur place avec des recettes artisanales.

Partez à la découverte des animaux de la ferme lors d'une visite guidée, suivie d'une dégustation de leurs produits fermiers.

Chaque week-end, la Ferme de la Harnoterie vous propose une restauration à base de produits frais et fermiers, avec un menu qui se renouvelle.

Un service traiteur est disponible pour les évènements.



La Ferme vous propose également un service d'hébergement original.

En effet, les visiteurs peuvent séjourner dans un chalet Kota finlandais, confortable et original, en pleine nature.

Une expérience immersive pour découvrir le terroir et la vie à la ferme.



C4



Ferme de la Harnoterie  
08210 BEAUMONT-EN-ARGONNE

03 24 27 83 68 / 06 76 29 84 18



[www.ferme-la-harnoterie.com](http://www.ferme-la-harnoterie.com)



## FERME DE WARZEE

**VIANDE BOVINE ANGUS /  
WAGYU / AGNEAUX**



**Rue de l'Eglise  
08390 ARTAISE-LE-VIVIER**



**03 24 35 42 84 / 06 31 94 79 09**



**scea.warzee@orange.fr**



## MOULIN DE LA FILATURE

**Farine artisanale**



**2 Rue de l'Abbé Jacquemin  
55600 AVIOTH**



**06 47 98 36 39**



**simon\_662@msn.com**



## LES JARDINS DE BULSON

**PLANTS DE LEGUMES /  
FLEURS / ARBUSTES**



**Route de Maisonselle  
08450 BULSON**



**03 24 26 85 56**



**lesjardinsdebulson@gmail.com**



## LES RACINES D'OR

**FRAISES / LEGUMES /  
PLANTES**



**3 rue de la Petite Ville  
55600 FLASSIGNY**



**06 76 53 63 63**



Q  
E3

## LE JARDIN AUX ABEILLES PLANTES HORTICOLES ET AROMATIQUES



Gérouveau  
08110 LINAY



06 12 27 87 90



ingridm.31@hotmail.fr



Q  
F5

## LE BŒUF MODE VIANDE BOVINE AUBRAC



3 Rue du Bourget  
55600 LOUPPY-SUR-LOISON



06 26 96 66 79



www.leboeufmode.fr



Q  
B3

## LA FERME DE VILLERS VIANDE BOVINE /OVINE LAIT / CEREALES / PAIN AU LEVAIN



1 chemin du Château  
08450 MAISONCELLE-ET-VILLERS



03 24 35 42 11



www.fermedevillers.wixsite.com/gaec



Q  
F4

## MIEL PARROT MIEL



06 10 66 58 65



jean.marie-parrot@orange.fr

Q  
D2

## BRASSERIE LES COULOUS BIERES ARTISANALES



4 rue de la Pierreuse  
08110 MESSINCOURT



06 88 96 97 06



hourriezflorent@yahoo.fr



brasserie-les-coulous.company.site



Q  
F4

## MIEL DE LA CITADELLE MIEL



Citadelle - Ville-haute  
55600 MONTMEDY



isa.cambi@gmail.com

Q  
E3

## LA FERME DE CHAMPEL PRODUITS LAITIERS



Route de Saint-Walfroy  
08370 MARGUT



06 27 38 72 89



champel08@orange.fr



www.bienvenue-a-la-ferme.com/  
grandest/ardennes/margut/ferme/  
la-ferme-de-champel/152559



Q  
C3

## ABEILLE DU FAUBOURG MIEL



52 faubourg Ste Geneviève  
08210 MOUZON



06 24 71 86 13



christine.miel.mouzon@laposte.net



**FERME DE  
SAINT-QUENTIN  
FROMAGES FRAIS  
AU LAIT DE BREBIS /  
COSMETIQUES**

- 📍 Lieu-dit Ferme de St Quentin  
08350 NOYER-PONT-MAUGIS
- 📞 06 31 57 73 60
- ✉️ ponsin.vanessa@gmail.com
- 🌐 

**LAIT JARDINS BIO  
LEGUMES DE SAISON /  
VIANDE BOVINE SALERS**

- 📍 4 chemin de la Corvée  
55600 REMOIVILLE
- 📞 06 88 46 13 20
- 🌐 www.laitjardinsbio.com

**LE SAFRAN  
L'OR ROUGE  
DES ARDENNES  
SAFRAN ET PRODUITS  
SAFRANÉS**

- 📍 7 Lotissement de la Chapelle  
08110 SAILLY
- 📞 06 69 41 96 76
- ✉️ delphine@lesafran.fr
- 🌐 www.lesafran.fr



**CAFÉ DE LA FORGE  
LA QUINCOURTINE  
(BIERE LOCALE ET ARTISANALE)**

- 📍 Rue de l'Eglise  
55600 QUINCY-LANDZÉCOURT
- 📞 07 49 15 90 02
- ✉️ cafedelaforge55600@gmail.com
- 🕒 Ouvert les dimanches 15h-19h
- 🌐 



- 33 rue St Antoine Fresnois  
55600 MONTMÉDY
- 06 80 24 17 93  
emielanher@hotmail.com  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com/  
grandest/meuse/montmedy/ferme/  
la-ferme-du-sart/646872](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/meuse/montmedy/ferme/la-ferme-du-sart/646872)



*Tucked away in the hills above Fresnois, in the hamlet of Montmédy, the Ferme du Sart is first and foremost a story of family, passion, and heritage.*

*For generations, the Lanher family has worked this land with care and raised animals with respect.*

*In 2021, Émilie Lanher decided to take over the family farm alongside her mother, Annie.*

*After a first career in hairdressing, she returned to her roots, driven by a deep love for nature, animals, and working the land.*

# Sant FERME DU SART

**Nichée sur les hauteurs de Fresnois, dans le hameau de Montmédy, la Ferme du Sart est avant tout une histoire de famille, de passion et de transmission.**

**Depuis plusieurs générations, la famille Lanher y cultive la terre avec bon sens et élève des animaux avec respect.**

**En 2021, Émilie Lanher décide de reprendre la ferme familiale, aux côtés de sa mère Annie.**

**Après une première vie dans la coiffure, elle revient à ses racines, poussée par sa passion pour la nature, les animaux et le travail de la terre.**



## LES HUILES

Soucieux de valoriser toutes les richesses de leurs terres, la famille Lanher a relancé la fabrication artisanale d'huiles à la ferme.

C'est dans l'ancienne laiterie réaménagée qu'ils pressent, depuis plusieurs années, leurs graines de tournesol, de noix et de caméline.

Les huiles sont issues d'un pressage mécanique, à une température ne dépassant pas 60°C. Elles ne subissent pas de traitement autre qu'une filtration ou décantation, ce qui préserve leur goût et leur qualité nutritive, notamment leur haute teneur en vitamine E, un antioxydant naturel.

## ŒUFS & VOLAILLES

Fille d'agriculteurs passionnés, amoureuse de la nature et des animaux, Émilie a souhaité contribuer à la belle histoire de la ferme familiale en diversifiant son activité.

C'est ainsi que depuis 2022, la Ferme du Sart s'est mise à l'élevage de volailles (poulets, poules, pintades,...).

Pour leurs bien-être, les volailles sont élevées en plein air et nourries exclusivement avec des céréales de la ferme : maïs, pois et blé.

Dans la famille Lanher, il y a également Sabine, qui propose des savons artisanaux, saponifiés à froid, que vous pouvez retrouver page 37.



## COLD-PRESSED OILS

*Keen to make the most of the land's natural bounty, the Lanher family revived traditional oil production right on the farm.*

*In a former dairy now transformed into an artisanal workshop, they have been cold-pressing their homegrown sunflower, walnut, and camellia seeds for several years.*

*The oils are mechanically pressed at temperatures below 60°C and undergo no treatment beyond simple filtration or natural settling. This gentle process preserves both their flavor and nutritional value—particularly their high content of vitamin E, a natural antioxidant.*

## EGGS & POULTRY

*Daughter of passionate farmers and a lifelong animal lover, Émilie wanted to add her own chapter to the farm's story by diversifying its activities.*

*Since 2022, the Ferme du Sart has introduced free-range poultry farming, chickens, hens, guinea fowl, and more.*

*To ensure their well-being, the birds are raised outdoors and fed exclusively with grains grown on the farm: corn, peas, and wheat.*

*In the Lanher family, there's also Sabine, who offers handmade, cold-process soaps, available on page 37.*





## LES PETITES COCHONNERIES VIANDE DE PORC

Rue Floribu  
55600 VILLECLOYE  
 06 86 83 44 05  
 fabrice.thiercy@orange.fr



## MIEL VILLECLOYE MIEL

23 rue du Chaufour  
55600 VILLECLOYE  
 07 68 65 03 89  
 gebe2000@free.fr

## NOS BOUTIQUES DU TERROIR



[www.lemarvillois.fr](http://www.lemarvillois.fr)



## LE MARVILLOIS VIANDES / VINS / EPICERIE

1 avenue des Nations  
08140 DOUZY  
 03 24 22 22 80  
  
 ZA de Bossu Pré  
55600 MONTMÉDY  
 03 29 83 32 61



**ARDENNES MEUSE  
BOISSONS**  
DRINKS BIERES  
ET AUTRES BOISSONS

08140 DOUZY

03 24 26 12 54

[www.ardennes-meuse-boissons.fr](http://www.ardennes-meuse-boissons.fr)

**DAUNE-HABARU**  
DRINKS BIERES  
ET AUTRES BOISSONS

Rue Noble 6  
55600 MONTMÉDY

03 29 80 09 94

[daune-habaru@orange.fr](mailto:daune-habaru@orange.fr)

[www.daune-habaru.com](http://www.daune-habaru.com)

**LE PRESSOIR  
DES GOURMANDS**  
EPICERIE FINE /  
PRODUITS DE TERROIR /  
FRUITS ET LEGUMES

1 avenue des Nations  
08140 DOUZY

09 81 27 08 22

[info@lepressoirdesgourmands.fr](mailto:info@lepressoirdesgourmands.fr)

[www.lepressoirdesgourmands.fr](http://www.lepressoirdesgourmands.fr)

**LA FERME  
DU PÈRE MARTIN**  
VIANDE BOVINE AUBRAC /  
ANGUS / CHAROLAISE  
FARINE

Grand Rue  
55600 VELOSNES

06 83 53 59 93

[yannjonnette@gmail.com](mailto:yannjonnette@gmail.com)



**LA GARE**  
PRODUITS FERMIERS  
ET CURIOSITES LOCALES

76 route Nationale  
08140 DOUZY

09 75 29 22 67

[lagare.produitslocaux@gmail.com](mailto:lagare.produitslocaux@gmail.com)



**Prenez le temps de flâner sur nos marchés, où des producteurs passionnés vous proposent des produits frais, de saison et issus de notre terroir.**  
**Une belle occasion de remplir votre panier tout en faisant de belles rencontres !**

*Take a stroll through our markets, where passionate producers offer fresh, seasonal products straight from the region.*

*It's the perfect opportunity to fill your basket and meet the people behind the produce!*

# DU MAR CHE AU PANIER

## DU MARCHÉ AU PANIER



## MARCHÉ DE TERROIR AVIOTH

Les premiers dimanches du mois  
sur la place Delhotel.

## MARCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX MARVILLE

Troisième samedi du mois.

En hiver, à la salle des fêtes.

En été, sur la place Saint-Benoit.

**Produits du terroir :** légumes de Delphine, d'Hervé ou de David, charcuterie de Francis, fromages de Jean-Paul, produits crétois de Constantin, tisane de Lise, pain de Jean-Pierre et Mireille, farine et lentilles d'Agnès, etc.

**Artisanat local :** bois tourné de Joël, couture de Christine et Anne, ferronnerie d'art. Stand ouvert aux associations.

Dégustation de bières locales  
comme Charmoy, Orval ou Rarécourt.

## MARCHÉ MONTMÉDY

Tous les mardis matins de 8h à 12h  
sur la place de la Mairie, en ville basse.

Producteurs locaux, rôtisserie,  
traiteur, camelots.



# MARCHÉ DES PRODUCTEURS **MOUZON**

Tous les 4<sup>e</sup> vendredi du mois  
dès 15h30 (toute l'année).

Au cœur du vieux Mouzon,  
notre marché accueille les visiteurs  
sous une ancienne halle et dans des petits chalets.

Le marché paysan de Mouzon est l'occasion  
de découvrir la richesse du terroir ardennais.

Les producteurs et artisans vous proposent  
une fois par mois, une gamme de produits  
venant directement de leurs exploitations.

# MARCHÉ **CARIGNAN**

Place du Docteur Gairal  
Tous les vendredis de 8h à 13h.

# MARCHÉ **REMILLY-AILLICOURT**

Place du village  
Tous les mardis de 8h à 13h.

# MARCHÉ **MOUZON**

Place de l'Hôtel de Ville  
Tous les jeudis de 8h à 13h.

Entre savoir-faire local et saveurs du terroir, nos artisans mettent à l'honneur les richesses de notre territoire.

Que ce soit à travers des créations confectionnées avec des matériaux locaux ou des produits gourmands aux parfums authentiques, notre destination est un véritable écrin de talents et de saveurs.

*Blending local craftsmanship and authentic flavors, our artisans showcase the richness of our region.*

*From creations made with locally sourced materials to delicious products reflecting our terroir, our destination is a true haven of talent and taste.*

# ART & ARTI SANAT



ART &  
ARTISANAT



## L'OCRE BLEUE ATELIER GALERIE / AQUARELLE

📍 1 bis rue de l'Abbé Jacquemin  
55600 AVIOTH

📞 +32 473 75 43 40

✉️ alain-baudson.ob@gmail.com



## ATELIER DES GARGOUILLES ATELIER D'ARTISTES / SCULPTURE

📍 10 rue de l'Abbé Delhotel  
55600 AVIOTH

📞 06 95 21 74 51



## DOMINIQUE NOIRET TAPISSERIE D'AMEUBLEMENT

📍 16 Voie d'Yvois  
08110 BLAGNY

📞 06 45 94 81 03

✉️ dom.noiret12@gmail.com



## GORUMANDISES FONDANTES CONFISERIE ARTISANALE

📍 22 rue Maria Visseaux  
08110 CARIGNAN

📞 06 45 87 86 84

🌐 www.gourmandisesfondantes.fr





**ÉLÉONORE GIRAUD**  
**DESSIN / TATOUAGE**

📍 E5  
2 rue Grande  
55600 JUVIGNY-SUR-LOISON  
🌐 www.eleonoregiraud.com  
fb Instagram

**LE PETIT ATELIER  
DE SACHA**  
**ARTISTE PEINTRE /  
DANSEUSE**

📍 F4  
Casemate n°8 – Citadelle  
55600 MONTMEDY  
📞 +32 (0) 487 63 63 67  
✉️ sacha.poliana.art@gmail.com



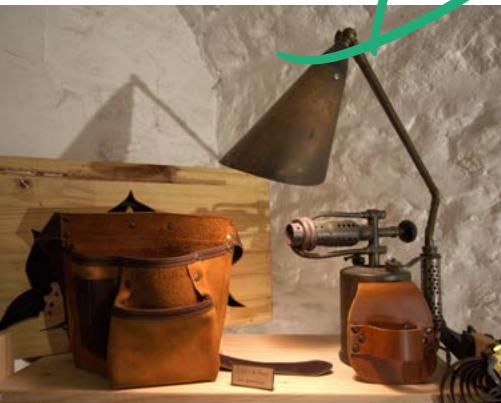
**LA PETITE  
SAVONNERIE**  
**SAVONS ARTISANNAUX**

📍 F4  
19 place de l'Hôtel de Ville  
55600 MONTMÉDY  
📞 06 49 29 14 53  
🌐 www.petitesavonnerie.fr  
fb



ARTISTE MAROQUINIER

**Dayaa**  
**DAYAA**  
**MAROQUINERIE**



L'atelier Dayaa Maroquinerie marie exigence et savoir-faire avec un large panel de couleurs pour confectionner des créations uniques et originales.

Du dessin au patronage, de la coupe à la couture, de la mise en forme au bichonnage, l'artisane conçoit et fabrique vos sacs et autres accessoires pour vous accompagner dans votre quotidien !

Une façon de proposer à travers son univers, une alternative à l'industrie et à l'uniformisation des couleurs.

**NOËL  
À LA RUELLE**



**Casemate 24**

Place de l'Infirmerie  
55600 MONTMEDY



06 47 16 92 71



[dayaamaroquinerie@gmail.com](mailto:dayaamaroquinerie@gmail.com)



[www.dayaamaroquinerie.fr](http://www.dayaamaroquinerie.fr)

Tous les ans fin novembre, la ruelle des artisans accueille un marché d'artisanat d'art au sein de plusieurs casemates. Céramique, vannerie, maroquinerie, feutre... Une vingtaine d'artisans vous proposent une immersion dans leur univers créatif.



Passionnée d'art depuis son plus jeune âge, Élodie Rondot, dont le nom d'artiste est Ronie, a décidé d'en faire son métier.

Depuis décembre 2022, Ronie est désormais une artiste Mouzonnaise à part entière, en tant qu'une illustratrice-portraitiste.



08210 MOUZON



roniedrawing@gmail.com



## **PORTRAITISTE DESSINATRICE ILLUSTRATRICE**

Autodidacte, elle a appris à dessiner seule avec au départ, uniquement le crayon de papier comme outil. Elle s'est essayé depuis à de nouvelles techniques : peinture, aquarelle, pastels et plus récemment le dessin numérique.

Artiste engagée, Ronie révèle son univers à travers différentes techniques : portraits/illustrations personnalisé(e)s sur-mesure, affiche A4/A6 et plus récemment des porte-clés entièrement fait main.

La plupart de ses créations s'inspirent de thématiques et de causes qui lui sont chères, du monde animal à la ville de Mouzon.

Des vidéos montrant le processus de création sont disponibles sur ces différents réseaux sociaux.

*Ronie*  
**RONIE**



## CHRISTIAN CANTOS PEINTRE / AUTEUR / COMPOSITEUR / INTERPRÈTE

- 📍 F4 1 rue de l'Eglise  
55600 MONTMÉDY
- 📞 06 17 83 74 89
- ✉️ cantosinfo@gmail.com
- 🌐 www.christiancantos.com
- ⬇️ f ⬇️

## JD CORDE CRÉATION ARTISANALE DE CORDE POUR ANIMAUX

- 📍 C3 08210 MOUZON
- 🌐 www.jd-corde.com
- ⬇️ f ⬇️



## JK ATELIER CRÉATIONS BOIS TRAVAUX DU BOIS / OBJETS BOIS

- 📍 F4 Casemate ruelle des artisans  
Place de l'infirmerie - Citadelle  
55600 MONTMÉDY
- 📞 06 72 58 61 12
- ✉️ jkateliercreationsbois@gmail.com
- ⬇️ f ⬇️



## LUCIOLLE CREATION ARTISANALE DE BOUGIE

5a route de Messempre  
08110 PURE

06 67 98 66 74

bougieluciolle@gmail.com



## CHRISTIAN DEL-FAUX ARTISTE PEINTRE / SCULPTEUR / DESIGNER

Casemate n°7 – Citadelle  
55600 MONTMEDY

06 21 58 23 25

## QUAND L'ART S'INVITE EN PLEINE NATURE !



Des œuvres de l'artiste Angélique JUNG jalonnent plusieurs sentiers de randonnées en Pays de Montmédy.

A Juvigny-sur-Loison,  
ou encore à Thonne-la-Long,  
ces œuvres sont aussi des points de repos !

## L'ATELIER DE PAUL MAULPOIX ARTISANAT

08370 SIGNY MONTLIBERT

paul@pmaulpoix.fr

www.pmaulpoix.fr



## ESPRIT BOIS ÉBÉNISTE

15 rue de l'Abreuvoir  
55600 VELOSNES

07 83 98 94 30



## LA COMPAGNIE DE CANOSSA RECONSTITUTION HISTORIQUE MÉDIÉVALE DU XV<sup>E</sup> SIÈCLE

Casemate n°3 – Citadelle  
55600 MONTMEDY

la.compagnie.de.canossa@gmail.com



ART & ARTISANAT

# Nieder

ARTISTE PLASTICIENNE

## CAROLE NIEDER



Depuis son arrivée sur le territoire du Pays de Montmédy en 2021, Carole Nieder a eu l'occasion d'échanger avec des agriculteurs et des éleveurs passionnés par leurs métiers.

Ces différentes rencontres lui ont donné l'envie de s'intéresser à leurs pratiques à travers un nouveau projet artistique et d'explorer avec eux les liens qui peuvent exister entre Art et Agriculture.

C'est ainsi qu'est né le projet "Culture(s)" qui, en invoquant la polysémie du mot, a pour objectif d'instaurer un dialogue entre deux domaines qui semblent éloignés et qui sont pourtant tous deux nécessaires à l'humanité.

- 11 place de l'Hôtel de Ville  
55600 MONTMÉDY**
- 06 23 88 52 89
- [www.nieder.fr](http://www.nieder.fr)
- 



Située à la frontière sud de la Belgique, entre l'est des Ardennes et le nord de la Meuse, notre destination vous promet une aventure culinaire aussi savoureuse que généreuse.

Ici, chaque repas devient une expérience, chaque produit raconte une histoire.

Entre Ardenne & Meuse, laissez-vous séduire par une cuisine qui célèbre le goût et le partage, pour un séjour placé sous le signe du plaisir et de la découverte.

*Located on the southern border of Belgium, between the eastern Ardennes and the northern Meuse, our destination promises a culinary adventure as flavorful as it is generous.*

*Here, every meal becomes an experience, and every product tells a story.*

*In Entre Ardenne et Meuse, let yourself be charmed by a cuisine that celebrates taste and sharing, making your stay all about pleasure and discovery.*

## ENVIE DE PLUS ? WANT MORE?



Demandez le guide "S'évader" pour découvrir nos activités de loisirs, d'itinérance et tous nos sites patrimoniaux et de mémoire.

Ask for the "S'évader" guide to discover our leisure activities, roaming experiences, and all our heritage and memorial sites.



Notre guide "Séjourner" vous assure de trouver l'hébergement idéal pour votre séjour entre Ardenne & Meuse.

Our "Séjourner" brochure will help you find the perfect accommodation for your stay on our destination.



## Entre Ardenne & Meuse

OT - Bureau de Mouzon

Place du Colombier

08210 MOUZON

+33 (0)3 24 26 19 91

[tourisme.portesduluxembourg](https://tourisme.portesduluxembourg)

OT - Bureau de Montmédy

2 rue de l'hôtel de ville (citadelle)

55600 MONTMÉDY

+33 (0)3 29 80 15 90

[paysdemontmedytourisme](https://paysdemontmedytourisme)

