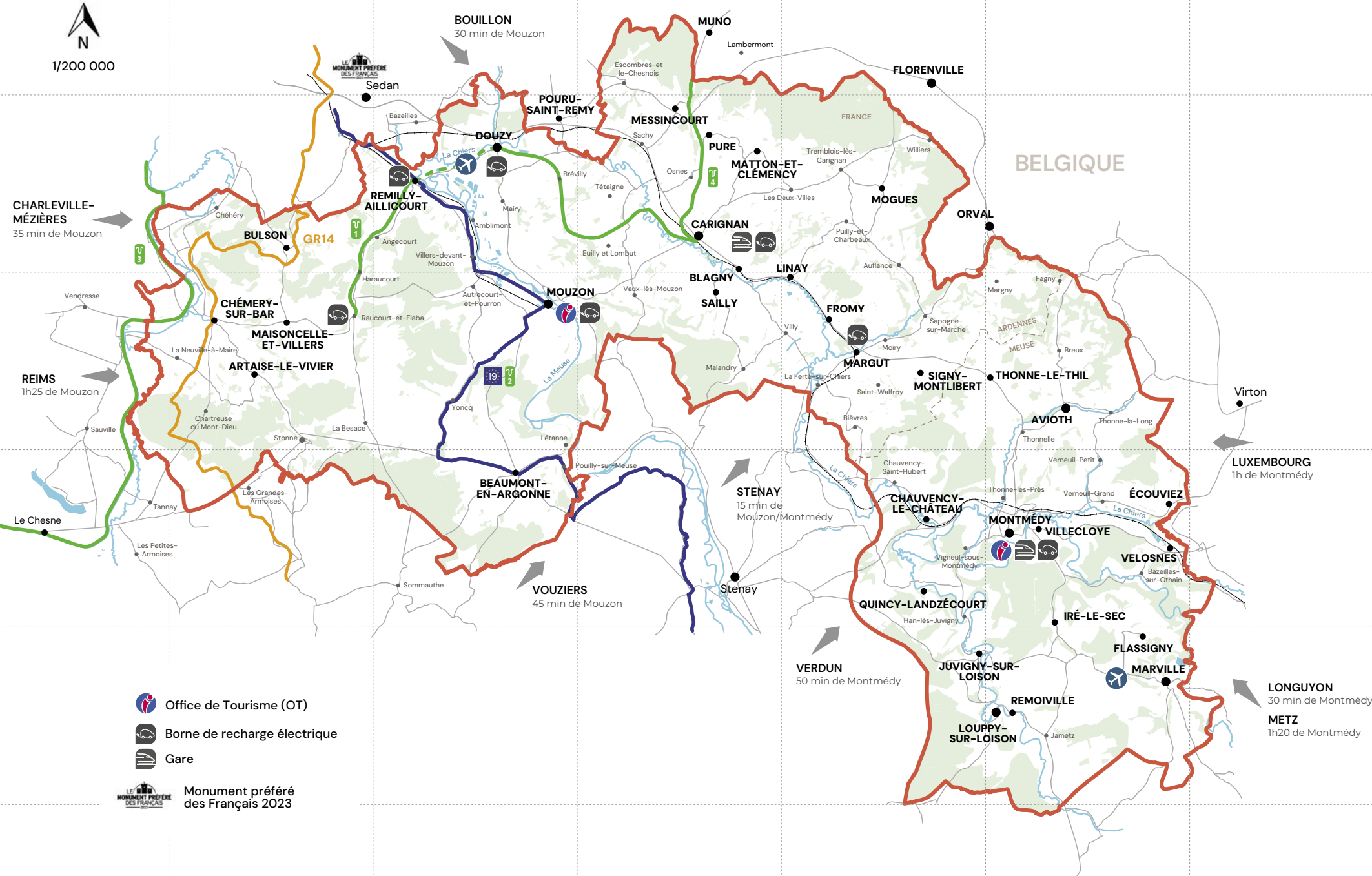




Entre Ardenne & Meuse



1/200 000



CHARLEVILLE-MÉZIÈRES
35 min de Mouzon

BOUILLON
30 min de Mouzon

REIMS
1h25 de Mouzon

Le Chesne





VOUZIERES
45 min de Mouzon

STENAY
15 min de Mouzon/Montmédy

VERDUN
50 min de Montmédy

LUXEMBOURG
1h de Montmédy

LONGUYON
30 min de Montmédy
METZ
1h20 de Montmédy

-  Office de Tourisme (OT)
-  Borne de recharge électrique
-  Gare
-  Monument préféré des Français 2023

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.*

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

RES TAURA TION

RESTAURATION

Que vous soyez amateur de haute gastronomie, adepte de bistronomie 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 bistronomy, 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



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.



10 b rue de l'Abbé Delhotel
55600 AVIOTH



03 29 83 37 97



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

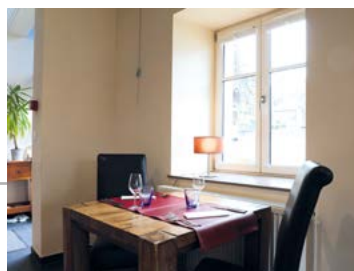
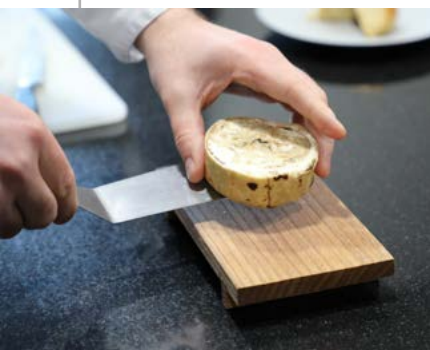




Formé auprès des meilleurs, Joël Robuchon à Paris, Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or et à la Grappe d'Or à Torgny, M. Alves allie les produits (principalement locaux) avec goût et générosité, un véritable régal.

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



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 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



LA CASA DELLE DOLCEZZE

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



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



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



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



RESTAURANT *Lac* DULAC



**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 dépaystant, 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



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



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






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



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



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



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



101 THAÏ FOOD



1 route d'Écouvriez
55600 VERNEUIL-GRAND



06 20 65 53 10



MA au DI soir
LU fermé

Je Me 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.



**Place de l'Infirmierie
Casemates 30-31
55600 MONTMÉDY**

06 20 75 81 89

jemesouviens.citadelle@gmail.com

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



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!





LE LAGON



7 rue de Luxembourg
55600 MONTMÉDY



03 29 80 07 43



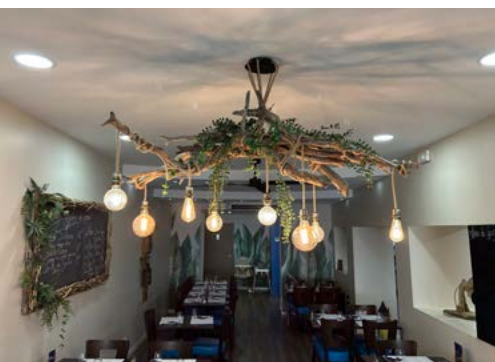
lagon.montmedy@gmail.com



le-lagon-restaurant.com



MA au DI midi & soir
LU fermé



LA TABLE MOUZONNAISE



47 rue Charles de Gaulle
08210 MOUZON



03 65 67 41 52



MA au SA midi & soir
DI soir, LU fermé



LE RESTAURANT SOMMER



Rue de la Mothe
08210 MOUZON



LU au VE midi
SA & DI fermé



L'AUBERGE DU PORT



Port de Bazeilles
08450 REMILLY-AILLICOURT



03 24 27 13 89



auberge@aubergeduport08.fr



aubergeduport08.fr



LU au SA soir, DI fermé



LA SAPINIÈRE



1 rue de Sedan
08450 REMILLY-AILLICOURT



03 24 26 75 22



contact@la-sapiniere08.com



la-sapiniere08.com



MA au SA midi & soir
DI midi, LU fermé



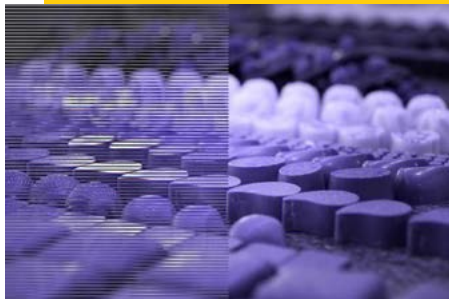
Traiteurs

NOS TRAITEURS

D2

CHEZ MAXENCE

- 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



E3

MARTEAU CUISINIER TRAITEUR

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

B3

ROULOTTE GOURMANDE

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

E2

SAVEURS D'AILLEURS

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

Les Échevins 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



📍
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

📍
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

📍
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

📍
F4

ISTANBUL KEBAB

📍 36 rue Ernest Mabille
55600 MONTMÉDY

☎ 07 66 19 75 20

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

📍
G3

CHEZ FABRICE

📍 7 rue Charles de Gaulle
08210 MOUZON

☎ 06 12 50 85 61

🕒 ME au DI soir
LU & MA fermé

📍
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

📍
G3

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 Ardennes

Pâté

PÂTÉ 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

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 événements.



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



**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 Maisoncelle
08450 BULSON



03 24 26 85 56



lesjardinsdebulsom@gmail.com



LES RACINES D'OR
**FRAISES / LEGUMES /
PLANTES**



3 rue de la Petite Ville
55600 FLASSIGNY



06 76 53 63 63





E3

LE JARDIN AUX ABEILLES PLANTES HORTICOLES ET AROMATIQUES



Gérouveau
08110 LINAY



06 12 27 87 90



ingridm.31@hotmail.fr



F5

LE BŒUF MODE VIANDE BOVINE AUBRAC



3 Rue du Bourget
55600 LOUPPY-SUR-LOISON



06 26 96 66 79



www.leboeufmode.fr



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



F4

MIEL PARROT MIEL



06 10 66 58 65



jean.marie-parrot@orange.fr



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



F4

MIEL DE LA CITADELLE MIEL



Citadelle - Ville-haute
55600 MONTMEDY



isa.cambi@gmail.com



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



C3

ABEILLE DU FAUBOURG MIEL



52 faubourg Ste Geneviève
08210 MOUZON



06 24 71 86 13



christine.miel.mouzon@laposte.net





B2

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



D3

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



F5

LAIT JARDINS BIO

LEGUMES DE SAISON / VIANDE BOVINE SALERS



4 chemin de la Corvée
55600 REMOIVILLE



06 88 46 13 20



www.laitjardinsbio.com



F3

BERGERIE ROBERT

VIANDE D'AGNEAU



Chemin des Roses
55600 THONNE-LE-THIL



06 45 76 70 87



© Café de la Forge - Quincy-Landzécourt



E4

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



emilielanhher@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)



Sart **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.

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.



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 camelina 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 Chauffour
55600 VILLECLOYE



07 68 65 03 89



gebe2000@free.fr

NOS BOUTIQUES DU TERROIR



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



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



Grand Rue
 55600 VELOSNES



06 83 53 59 93



yannjonnette@gmail.com



DAUNE-HABARU
DRINKS BIERES
ET AUTRES BOISSONS



Rue Noble 6
 55600 MONTMÉDY



03 29 80 09 94



daune-habaru@orange.fr



www.daune-habaru.com



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



1 avenue des Nations
 08140 DOUZY



09 81 27 08 22



info@lepressoirdesgourmands.fr



www.lepressoirdesgourmands.fr



LA GARE
PRODUITS FERMERS
ET CURIOSITES LOCALES



76 route Nationale
 08140 DOUZY



09 75 29 22 67



lagare.produitslocaux@gmail.com



DU MAR CHÉ AU PANIER

DU MARCHÉ AU PANIER

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 CHÉ 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-Benoît.

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^e 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





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 Delhote
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



GOURMANDISES FONDANTES CONFISERIE ARTISANALE



22 rue Maria Visseaux
08110 CARIGNAN



06 45 87 86 84



www.gourmandisesfondantes.fr





ÉLÉONORE GIRAUD DESSIN / TATOUAGE



2 rue Grande
55600 JUVIGNY-SUR-LOISON



www.eleonoregiraud.com



LE PETIT ATELIER DE SACHA ARTISTE PEINTRE / DANSEUSE



Casemate n°8 - Citadelle
55600 MONTMEDY



+32 (0) 487 63 63 67



sacha.poliana.art@gmail.com



LA PETITE SAVONNERIE SAVONS ARTISANAUX



19 place de l'Hôtel de Ville
55600 MONTMÉDY



06 49 29 14 53



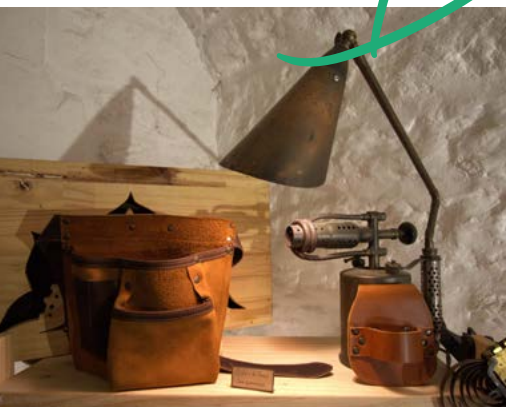
www.petitesavonnerie.fr



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.



Casemate 24
Place de l'Infirmier
55600 MONTMEDY



06 47 16 92 71



dayaamaroquinerie@gmail.com



www.dayaamaroquinerie.fr



NOËL À LA RUE



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.



08210 MOUZON



roniedrawing@gmail.com



*R***ONIE**

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.

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.





CHRISTIAN CANTOS
PEINTRE / AUTEUR /
COMPOSITEUR / INTERPRÈTE



1 rue de l'Eglise
55600 MONTMÉDY



06 17 83 74 89



cantosinfo@gmail.com



www.christiancantos.com



JD CORDE
CREATION ARTISANALE
DE CORDE POUR ANIMAUX



08210 MOUZON



www.jd-corde.com



JK ATELIER
CRÉATIONS BOIS
TRAVAUX DU BOIS / OBJETS BOIS



Casemate ruelle des artisans
Place de l'infirmerie - Citadelle
55600 MONTMEDY



06 72 58 61 12



jkateliercreationsbois@gmail.com





LUCIOLLE CREATION ARTISANALE DE BOUGIE

5a route de Messempré
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^E SIÈCLE

Casemate n°3 - Citadelle
55600 MONTMEDY

la.compagnie.de.canossa@gmail.com



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.



F4



11 place de l'Hôtel de Ville
55600 MONTMÉDY



06 23 88 52 89



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://www.facebook.com/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://www.instagram.com/paysdemontmedytourisme)

