

MON MARCHÉ DANS L'Aisne

Bière, haricots blancs, fromage... Bienvenue dans une région où l'on sait se réchauffer à grands coups de produits généreux.

REPORTAGE JEAN-PAUL FRÉTILLET

“
J'ai toujours connu
le maroilles à la
maison : mes
grands-parents
étaient du coin, donc
c'est un fromage qui
faisait partie de
notre vie.

”

Aurélie,
productrice de maroilles

NOS PRODUITS FÉTICHES

Le maroilles,
fromage star du Nord



PAGE 6

Le haricot de Soissons,
une culture ancestrale



PAGE 8

La bière artisanale,
de la mousse et du cœur



PAGE 10

Les pâtes fermières,
une belle découverte



PAGE 12

FROMAGE DE TERROIR

Le maroilles de la famille Halleux

Haution, décembre 2025. Aurélie et son mari Vincent élèvent leurs vaches et fabriquent un maroilles fermier au lait cru, affiné en cave naturelle.

Depuis quand fabriquez-vous du maroilles ?

Nous sommes ici sur une ferme familiale depuis trois générations. Ma tante Claire a commencé à en fabriquer en 1984. J'ai repris le flambeau après une carrière dans le génie civil. Je suis repartie à l'école un an pour me former. Et j'ai travaillé trois ans avec elle pour apprendre. Il fallait transmettre : le béton et le lait, ça prend tous les deux, mais pas pareil !

Vous imaginiez un jour devenir fromagère ?

Jamais ! À l'école, je ne savais même pas que le métier existait. Mais j'ai toujours connu le maroilles à la maison : mes grands-parents étaient du coin, donc c'est un fromage qui faisait partie de notre vie.

Nous sommes ici dans le cœur du pays du maroilles...

Oui, mais tout en bas de l'appellation. Le maroilles est à cheval sur deux départements : l'Aisne et le Nord. Nous sommes la limite sud de l'AOP : en dessous de Vervins, on n'en produit plus. Et dans l'Aisne, nous sommes les derniers à transformer directement notre lait, qui est cru, en fermier et en cave naturelle en briques.

Comment fabrique-t-on un maroilles, qui est une pâte molle à croûte lavée ?

Comme tous les fromages : lait, ferments lactiques, présure, repos, caillage, découpage, moulage. Ensuite, tout se joue en cave : les fromages sont lavés deux à trois fois par semaine au début, puis une fois par semaine après 30 jours.

Vous élevez des vaches croisées. Pourquoi ?

L'ancienne race locale, la maroillaise, a disparu après la guerre. Aujourd'hui, nous avons un troupeau basé sur la holstein, croisée avec de la rouge scandinave et de



la jersiaise. Ce sont des vaches plus petites, qui fournissent un lait avec un excellent ratio matière grasse/matière protéique, et qui valorisent mieux l'herbe. Notre objectif, c'est qu'elles pâturent le plus longtemps possible.

Le bocage est encore présent ?

Il est même obligatoire dans le cahier des charges : nous avons 15 à 20 km de haies. Et les vaches doivent pâture au moins 175 jours. Nous, on dépasse les 250.

Votre production est limitée ?

Oui, environ 25 tonnes par an : la plus petite de l'AOP. Ma cave naturelle fixe mes limites. Je ne veux pas pousser au-delà, au détriment de la qualité.

Y a-t-il une meilleure saison pour le maroilles ?

Comme tous les fromages à pâte molle : le printemps et le début d'été, quand les vaches sont au top de l'herbe. Nos jersiaises donnent alors un lait très riche... parfois trop riche pour que le rouge pousse bien ! Mais ce sont nos fromages les plus crémeux.

Et localement, comment mange-t-on le maroilles ?

Sous toutes ses formes : en sauce, en raclette, en tartiflette, sur du pain... Nous valorisons nos fromages déclassés en tartes. Nous fabriquons aussi la boulette d'Avesnes [pâte de maroilles broyée et aromatisée au persil, au paprika, au poivre, etc., NDLR].

La couleur, une histoire de cave

En cave naturelle en briques, le rouge est déjà dans l'ambiance, il colonise naturellement la croûte. En cave blanche, on doit l'ajouter. En cave naturelle, les fromages gardent des goûts plus francs, plus variés. Il y a moins de standardisation.



Le bon choix

Choisissez un bon jambon blanc type Prince de Paris, acheté de préférence chez votre boucher-charcutier, ou un rostello pour encore plus de caractère.

Endives gratinées au maroilles

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION 10 MIN | CUISSON 40 MIN

- 4 fines tranches de jambon blanc ● 4 endives ● 20 cl de crème liquide entière
- 200 g de maroilles ● Sel et poivre

1 Mettez à cuire les endives à la vapeur dans un cuiseur vapeur ou dans un panier situé au-dessus d'une casserole d'eau à forte ébullition. Laissez cuire pendant 30 à 40 minutes en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes.

2 Préchauffez le four à 200 °C. Retirez la couenne du jambon et pliez les tranches en deux dans la longueur.

3 Enroulez les endives cuites de jambon et rangez-les en une seule couche dans un plat à gratin. Coupez le maroilles en tranches. Portez la crème à ébullition dans une casserole, salez et poivrez.

4 Nappez les endives de crème chaude et recouvrez le tout de maroilles. Enfouez pour 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le tout soit bien gratiné.

GRAINE D'EXCEPTION

Le haricot de Soissons

Vaudesson, décembre 2025. Géraldine Toupet et Benoît Vandebussche font partie des 17 producteurs de la coopérative à l'origine de la relance de cette culture historique de l'Aisne.

Le haricot de Soissons, c'est d'abord une histoire...

L'Aisne a toujours été une terre de haricots. Ceux qui arrivaient autrefois à Paris par la vallée de l'Aisne étaient connus comme « haricots de Soissons ». Le nom s'est imposé ainsi. La variété que nous cultivons aujourd'hui a été sélectionnée au ^{XIX}^e siècle. C'est le plus gros haricot de France, très résistant aux maladies et bien adapté à notre climat. D'autres variétés ont été abandonnées au fil du temps.

Le haricot a-t-il vraiment failli disparaître ?

Il n'a jamais complètement disparu, mais il ne restait plus que quelques producteurs âgés, en vallée de l'Aisne, avec des surfaces qui se réduisaient. À la fin des années 1990, la chambre d'agriculture du département a relancé la culture avec quelques exploitations. Puis la filière s'est structurée et la coopérative a vu le jour au début des années 2000.

Pourquoi ce territoire-là, précisément ?

C'est avant tout une histoire de climat. Nous semons début mai : ici, nous évitons les gelées tardives et nous n'avons pas les excès de chaleur du Sud qui bloqueraient la plante. Des essais en Thiérache ont montré que les haricots n'arrivaient jamais à maturité. L'aire de l'IGP couvre 543 communes de l'Aisne, mais la Thiérache et le Saint-Quentinois en sont exclus pour des raisons de climat et de sols.

Historiquement, c'était une culture paysanne ?

D'après les anciens, chacun avait sa petite parcelle au bout du jardin. On cultivait le haricot pour la consommation familiale.



Aujourd'hui encore, les surfaces restent modestes : nos parcelles vont de 30 ares à un hectare maximum, et un seul producteur atteint l'hectare. Au-delà, ce serait difficile, car tout est très manuel.

Pourquoi tout doit se faire à la main ?

Parce que le haricot de Soissons est un haricot à rames qui grimpe sur des filets tendus entre des piquets de 2 mètres de haut. Il n'existe pas de machine adaptée pour mécaniser la production.

Quand cueille-t-on le haricot ?

Fin septembre, au moment de la fête du haricot à Soissons, nous coupons les pieds pour arrêter d'alimenter la plante. Le feuillage sèche, les dernières gousses finissent de mûrir. Une dizaine de jours plus tard, nous passons à la cueillette : gousse par gousse, à la main, directement sur les filets. Ensuite, nous faisons sécher les gousses dans un local sec, puis nous les passons dans de petites batteuses spécifiques pour écosser. Enfin, nous ventilons les grains jusqu'à atteindre 15 à 17 % d'humidité.

Comment le décririez-vous d'un point de vue gustatif ?

On aime dire que c'est « le gros blanc au cœur tendre ». Il n'est pas farineux, sa peau est fine et il tient très bien à la cuisson. Il offre énormément de possibilités : plats mijotés, viandes blanches, poissons... Certains chefs le cuisinent même en version sucrée - macarons, glaces... - ou l'utilisent dans des recettes sans gluten. C'est un haricot sec, mais gastronomique, que les cuisiniers placent volontiers dans le haut de gamme.

Une IGP toute neuve

L'indication géographique protégée a été obtenue en 2023, après plus de 20 ans de travail. Il a fallu bâtir un dossier historique solide, retourner dans les archives, interroger les anciens producteurs, définir un cahier des charges très précis. Le dossier est passé par l'Inao, le ministère de l'Agriculture, puis l'Europe.



Houmous de haricots de Soissons

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION 15 MIN
CUISSON 45 MIN | REPOS 12 H

• 1/2 citron • 2 gousses d'ail • 1 bouquet de thym • 2 feuilles de laurier • 400 g de haricots de Soissons secs • 2 c. à soupe de purée d'amande blanche • 2 c. à soupe d'huile de noisette grillée • Sel et poivre blanc

- ❶ **La veille**, placez les haricots dans un saladier et couvrez largement d'eau froide. Laissez tremper toute une nuit.
- ❷ **Le lendemain**, égouttez-les et plongez-les dans une marmite d'eau bouillante avec le laurier et le thym. Faites cuire 30 minutes puis salez l'eau et finalisez la cuisson pendant 15 minutes.
- ❸ **Égouttez-les bien**, retirez le laurier et le thym. Pelez l'ail et écrasez-le au presse-ail. Mixez le tout avec la purée d'amande et du jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement. Laissez refroidir puis placez au réfrigérateur.
- ❹ **Arrosez d'huile de noisette** au moment de servir et dégustez sur des tranches de pain grillé et en y trempant des crudités.

Douce variante...

Remplacez les gousses d'ail crues par 4 gousses d'ail pelées que vous faites cuire avec les haricots. Mixez-les avec ceux-ci. La saveur sera présente, mais plus douce et plus digeste.



Tourte aux haricots de Soissons

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION 25 MIN
CUISSON 1 H 10 | REPOS 12 H

• 1 poireau • 2 branches de céleri • 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 1 jaune d'œuf • 1 pâte feuilletée pur beurre • 20 g de beurre • 200 g de haricots de Soissons • 1 bocal de pleurotes (environ 185 g) • Sel et poivre

- ❶ **La veille**, placez les haricots dans un saladier et couvrez largement d'eau froide. Laissez tremper toute une nuit.
- ❷ **Le lendemain**, égouttez-les et plongez-les dans une marmite d'eau bouillante avec le bouquet garni. Laissez cuire 30 minutes.
- ❸ **Effilez le céleri** et émincez-le, coupez le poireau en deux dans la longueur en écartant la partie trop coriace du vert, émincez-le. Ajoutez-les dans la marmite et salez l'eau. Laissez cuire 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le tout soit tendre. Égouttez bien.
- ❹ **Faites revenir les pleurotes égouttés** avec l'ail pelé et écrasé au presse-ail dans une sauteuse avec le beurre. Salez, poivrez et remuez 10 minutes. Incorporez tous les légumes cuits et mélangez bien. Laissez complètement refroidir.
- ❺ **Préchauffez le four à 200 °C**. Transférez la préparation froide dans un plat creux et rond. Déroulez la pâte feuilletée sur le dessus et venez souder la pâte sur les bords du moule. Détendez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide et badigeonnez-en la pâte avec un pinceau.
- ❻ **Enfournez pour 20 à 25 minutes**, jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée et gonflée. Dégustez chaud.

BOISSON LOCALE

Les bières de la Brasserie de la Montagne Couronnée

Laon, décembre 2025. À l'arrière de son bar, Stéphane brasse à son image, avec engagement et envie de transmettre.

Vous êtes né à Laon, mais votre parcours vous a mené loin...

Oui, je suis parti plus de vingt ans faire de l'aide humanitaire. J'ai travaillé pour différentes organisations françaises et étrangères, sur l'enfance, les réfugiés, les droits de l'homme, la santé, l'aide alimentaire, la nutrition...

Comment passe-t-on de l'humanitaire à la brasserie ?

L'envie de rentrer à Laon avec toute la famille et de faire autre chose. J'ai commencé à brasser, à élaborer des recettes en amateur, puis j'ai décidé de me former sérieusement. En 2020, j'ai suivi la nouvelle formation « Titre Brasseur », le diplôme qui avait disparu quand il n'y avait plus de brasseries en France.

Beaucoup de microbrasseries ferment aujourd'hui... Qu'est-ce qui vous permet de tenir ?

D'abord, je suis têtue. Ensuite, on a ouvert un bar, une « taproom », au cœur de la ville haute de Laon. On suit là encore le modèle américain : les petites brasseries qui survivent ont presque toutes un bar attenant. C'est le meilleur moyen d'écouler sa production et, surtout, nous sommes les mieux placés pour expliquer et vendre nos bières. On peut raconter le produit, le temps, le soin, l'absence de chimie. C'est de l'artisanat.



Vous parlez de bière artisanale. Qu'est-ce qui vous distingue d'une bière industrielle ?

On laisse le temps au temps : les fermentations, la maturation, rien n'est raccourci pour des raisons de productivité. On ne travaille pas avec des extraits ou des concentrés, mais avec du malt, du houblon, de la levure, de l'eau et des ingrédients choisis. Pas d'arômes artificiels.

Et on cherche le goût : de vraies amertumes, de la rondeur quand il en faut, des profils différents.

Comment définissez-vous votre manière de brasser ?

On travaille avec une salle de brassage très simple, sans électronique ni électrovannes : des cuves, des pompes, des résistances, point. Nous utilisons du malt local élaboré à partir des orges des Hauts-de-France. Une partie de nos malts spéciaux vient de Belgique. Pour le houblon, on travaille en fleurs séchées d'Alsace. Les levures viennent de Belgique ou d'Autriche. Et on distribue uniquement dans l'Aisne (et un peu à Reims) pour rester cohérents : une brasserie locale, avec des circuits courts.

Combien de bières proposez-vous ?

Nous avons aujourd'hui une quatorzaine de recettes, dont une dizaine disponibles en permanence (en bouteille et à la pression). Des bières assez classiques - blondes, ambrées, blanches, triples - parce que la région est très marquée par la culture des bières belges, fortes et maltées.

Des noms inspirés et inspirants

Toutes nos bières portent un nom lié à la ville de Laon ou à son histoire. La Suzanne Noël, par exemple, notre bière de fêtes, rend hommage à une chirurgienne réparatrice, née ici. La Via Francigena évoque le chemin de pèlerinage Canterbury-Rome qui passe là. La Grimpette, ce sont les chemins raides entre ville haute et basse. 1112 rappelle la date de la révolte des Lannois contre l'évêque, qui conduisit à la construction de la cathédrale gothique. On veut que les gens découvrent la ville à travers les étiquettes : c'est vrai pour les touristes, mais aussi pour les habitants, qui emportent souvent nos bières en cadeau.



Carbonade

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION 25 MIN | CUISSON 2 H 25

- 1,2 kg de bœuf à braiser • 6 carottes • 2 oignons • 6 brins de cerfeuil • 2 feuilles de laurier • 20 g de beurre
- 50 cl de bière brune • 4 tranches de pain d'épices rassis • 3 c. à soupe d'huile de pépins de raisin
- 2 c. à soupe de moutarde forte • 1 c. à soupe de vinaigre de vin • 1 c. à soupe de vergeoise brune • Sel et poivre

1 Pelez les oignons et émincez-les. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles épaisses biseautées. Taillez la viande en gros cubes.

2 Faites revenir les oignons 5 minutes dans une cocotte avec l'huile en remuant souvent, salez et poivrez. Déglacez avec le vinaigre de vin et versez la vergeoise, faites caraméliser 5 minutes.

3 Ajoutez la viande, les carottes et les feuilles de laurier. Remuez, rectifiez l'assaisonnement puis versez la bière, couvrez et portez à ébullition.

4 Tartinez les tranches de pain d'épices de moutarde et glissez-les dans la sauce. Couvrez de nouveau, baissez le feu et laissez mijoter 2 heures environ jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

5 Retirez le couvercle et faites réduire 15 à 20 minutes pour corser la sauce. À la fin, retirez toute la garniture avec une écumoire et réservez-la. Montez la sauce au beurre en incorporant de petits morceaux bien froids tout en fouettant.

6 Remplacez la viande et les légumes, mélangez puis servez sans attendre avec des pluches de cerfeuil.

SPÉCIALITÉ ÉTONNANTE

La pasta d'Hélène

Ronchères, décembre 2025. Hélène et Thibaut fabriquent les pâtes fermières Les Caprices de Sidonie avec tout l'amour et le savoir-faire d'une mama italienne.



Comment est né ce drôle de nom, Les Caprices de Sidonie ?

Sidonie, c'était un ragondin, une grande femelle noire devenue la mascotte de la ferme quand les parents de Thibaut ont lancé, il y a 37 ans, un petit élevage doublé d'une ferme pédagogique. Des milliers d'écoliers venaient voir les animaux, monter en carriole au milieu des vaches, découvrir la basse-cour... Sidonie recevait des bonbons, des câlins, et son nom est resté. Aujourd'hui, la ferme, ce sont surtout les salers, ces vaches rousses aux splendides cornes en lyre, rustiques et calmes.

Pourquoi vous être lancés dans les pâtes fermières ?

Nos terres du Tardenois ne sont pas les plus généreuses. À notre installation, il fallait diversifier pour maîtriser nos prix et redonner de la valeur à notre travail. Thibaut avait déjà développé la vente directe de viande bovine, et l'idée des pâtes s'est imposée : transformer notre blé sur place, créer un produit cohérent avec la ferme, et gérer nous-mêmes toute la chaîne. Les banques n'ont pas cru au projet ; heureusement, nous, si. L'atelier a finalement vu le jour en 2019, juste avant le Covid : plus de pâtes en supermarché. Du jour au lendemain, les gens ont découvert nos produits. En une année, nous avons vendu ce que nous avions prévu sur cinq.

La cuisson, tout un art !

D'abord, ne pas lésiner sur l'eau : 1 l pour 100 g de pâtes, avec environ 10 g de sel par litre.

Ensuite - et c'est essentiel -, on ne fait jamais confiance aveuglément au temps de cuisson écrit sur le paquet. Une pâte se goûte. Toujours. Une à deux minutes avant la fin théorique, on vérifie : tout dépend de l'épaisseur, de la forme, de la puissance du feu, de la quantité d'eau... rien n'est standard.

Enfin, on égoutte quand c'est légèrement plus ferme que souhaité : la cuisson continue dans la passoire et dans l'assiette. En France, on a tendance à trop cuire les pâtes ; quelques secondes de moins changent tout.



Qu'est-ce qui distingue vos pâtes d'un paquet industriel ?

La matière première, d'abord : notre blé, cultivé en conventionnel raisonné, parce que nous mangeons ce que nous produisons. Le matériel ensuite : des filières en bronze, qui donnent aux pâtes cette surface légèrement rugueuse qui retient la sauce. Et enfin le séchage : très lent, vingt heures pour monter doucement jusqu'à 50 °C, comme une mama italienne qui ferait sécher ses pâtes au soleil en les tournant toute la journée.

Blé dur, blé tendre : qu'est-ce que cela change ?

Le blé dur est la base traditionnelle des pâtes : un grain long, translucide, qui tient parfaitement la cuisson et rend moins d'amidon. Idéal pour les pâtes nature. Le blé tendre, plus dodu et plus foncé, est celui de la farine et du pain : en pâte, il offre quelque chose de plus rond, de plus gourmand, presque plus sucré. Nous aimons beaucoup ce profil-là, même si le cahier des charges n'autorise à appeler « pâtes » que celles fabriquées en blé dur.





Pâtes fermières à la crème de maroilles

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION 15 MIN
CUISSON 15 MIN

• 80 g de roquette • 1/2 citron bio • 40 cl de crème fleurette
• 100 g de maroilles • 100 g de grana padano • 500 g de pâtes fermières sèches type fettucine • Sel et poivre

- 1 Plongez les pâtes dans une marmite d'eau bouillante salée en suivant le temps de cuisson recommandé sur l'emballage.
- 2 Retirez la croûte du maroilles et coupez-le en petits morceaux. Mettez-le à fondre avec la crème dans une casserole tout en fouettant. Salez, poivrez et ajoutez à la fin le zeste du citron râpé à l'aide d'une microrâpe.
- 3 Réalisez des copeaux de grana padano avec un Économe. Rincez et essorez la roquette.
- 4 Égouttez les pâtes et mélangez-les avec la moitié de la crème de maroilles au citron.
- 5 Répartissez dans 4 assiettes, garnissez de roquette. Nappez de sauce et parsemez de copeaux de grana padano. Poivrez.

Question de dosage !

Pour une portion de pâtes en accompagnement, comptez 80 à 100 g par personne. Pour un plat complet, visez plutôt 125 g.



Pâtes fermières à la sauce bolognaise

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION 15 MIN
CUISSON 25 MIN

• 800 g de veau haché • 2 gousses d'ail • 1 botte d'origan
• 100 g de parmesan ou de pecorino • 800 g de concassée de tomate en bocal • 500 g de pâtes fermières sèches type tagliatelles • 10 cl de bière blonde • 4 c. à soupe d'huile d'olive
• 1 c. à café de vergeoise blonde • Sel et poivre

- 1 Pelez l'ail et hachez-le. Râpez le fromage.
- 2 Faites bien colorer la viande dans une sauteuse 10 minutes avec l'ail et l'huile d'olive en brisant les morceaux et en remuant souvent.
- 3 Déglacez avec la bière et ajoutez la vergeoise. Mélangez bien et faites réduire avant de verser la concassée de tomate. Versez un fond d'eau, salez et poivrez. Portez à frémissement et laissez mijoter 10 minutes en remuant de temps en temps.
- 4 Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée en suivant le temps de cuisson recommandé sur l'emballage. Égouttez-les.
- 5 Ajoutez les pâtes dans la sauce et mélangez délicatement, laissez cuire encore 1 minute.
- 6 Dressez dans 4 assiettes et parsemez d'origan et de parmesan râpé. Proposez le complément de fromage râpé à part.

Astuce !

Une fois les pâtes égouttées, remplacez-les dans la marmite et transférez la sauce par-dessus, vous aurez plus d'aisance pour bien mélanger le tout.

Tout nouveau, tout bon dans la région



NOTRE COUP DE CŒUR

LES DAMES DE LAON

L'endroit est hors du temps, mais à la mode des gens qui aiment les lieux sincères et authentiques. Les magazines déco parisiens tordraient le nez en en avisant le lieu. C'est dire combien il faut tenir en haute estime le salon de thé de Caroline Martel. Il fait un froid hivernal dans les rues de Laon et la chaleur de la boutique n'en est plus que réconfortante. L'odeur des gâteaux qui viennent d'être sortis du four enveloppe le voyageur frigorifié avec autant de douceur qu'un plaid en laine mohair. Le décor est éclectique comme la clientèle. Ici, on sirote du thé dans de la belle porcelaine de Chine. Et de table en table, faisant le va-et-vient avec la cuisine où le four termine la cuisson d'un gâteau de voyage à l'ananas, Caroline Martel distille sa douceur de fée bienveillante payée en retour par le bonheur qui se lit sur les visages. La pâtissière réveille des recettes de gâteaux moyenâgeux aux parfums de cannelle et de gingembre, avec ce don, avec une magie certaine de suspendre le temps.



COUP DE PROJECTEUR

LE CHAMPAGNE MÉTÉYER

D'emblée, Anna en appelle à Coco Chanel, avec qui elle partage l'amour des belles choses et cette sincérité des mots. « La simplicité est la clé de l'élégance », dit cette femme arrivée un jour de Pologne sans jamais avoir bu une goutte de champagne. Elle porte l'élégance dans chaque détail de sa tenue vestimentaire, et l'on imagine une garde-robe fournie pour qu'aucun jour ne se ressemble. Les années 70 ont sa préférence. Le flower power lui sied à merveille. La Diane Citroën à bord de laquelle elle entraîne les visiteurs dans les vignes a été immatriculée l'année de sa naissance. La voiture appartenait au grand-père de son mari, Franck, propriétaire du domaine familial à Trélou-sur-Marne, où est vinifié du champagne depuis 1860. Ce que l'on sait moins, c'est que l'Aisne est un grand terroir de champagne, au fil de la Marne, depuis les faubourgs de Reims jusqu'à Château-Thierry (à moins de 100 km de Paris). Le cépage pinot-meunier y est en son royaume. Chez les Météyer, le chardonnay et le pinot-noir s'expriment à leur manière. Leurs « Exclusif » (100 % pinot-meunier), « Nuits Blanches » (100 % chardonnay) et « Expression Noir » (100 % pinot-noir) interpellent et bouleversent.



À DÉCOUVRIR L'ÉTAPE

Quitter Paris et les professions dont ils avaient fait le tour pour reprendre un restaurant au cœur de la campagne axonaise : tel est le pari de Cédric et Sophie. L'Étape, bien nommée, est une escale sur la route du champagne. À la carte figure

une cuvée spéciale de la maison Météyer (voir ci-dessus). Les deux nouveaux venus dans le métier de la restauration cuisinent avec le cœur et comme à la maison. Les assiettes copieuses ont les accents de la tradition. Le restaurant, doté d'une cheminée, est situé au bord d'un lac et d'un circuit de course automobile. L'ambiance alterne entre le calme campagnard et l'excitation des sports mécaniques. L'Étape dispose également de six chambres.