2023-2024

bistrot de pays

La convivialité retrouvée

Somme

Sommaire

La Charte p. 3
Éditos p. 4-5

1 Le Vert Bocage p. 6
Voyage dans la Somme p. 7-8
Carte de la Somme p. 9-10
2 Le Cheval Blanc p. 11
3 Le Ch'ti Quin Quend p. 12
4 Chés Troés Piots Coéchons p. 13
5 L'Auberge du Village p. 14
6 Au coin de la Baie p. 15

Les animations p. 17
Partenaires p. 17

Pictogrammes

Tarifs restauration

Les prix indiqués dans ce guide sont donnés à titre indicatif.

Restaurant tariffs. Prices indicated in this guidebook are for information purposes only.

Carte de crédit
Credit card

Espèces
Cash

Chèque
Cheque

Chèque vacances

Ticket Restaurant

Carte ticket restaurant

Guide du Routard

Guide Petit Futé

Label Tourisme et Handicap

Qualité Tourisme

Maître Restaurateur

Accueil vélo

Hébergement
Accomodation

Animaux acceptés
Accepted animals

Réseau social Facebook

Langues parlées
Language spoken

La Charte des Bistrots de Pays en France

NOTRE PHILOSOPHIE EST UN TRIPLE OUI !

Oui à la **singularité** des bistrots et des cafés loin des accueils standardisés.

Oui à leur **pérennité** pour que batte le cœur des villages.

Oui à leur **proximité** qui rallie toutes les trajectoires.

Créé en 1993, le label Bistrot de Pays fonde sa mission sur des valeurs d'entraide et de solidarité au profit des bistrotiers indépendants - cafés, restaurants, commerces multiservices - situés dans des territoires ruraux.

Son objectif est de valoriser **l'esprit du lieu** que porte chaque bistrot, de participer à sa sauvegarde, à son développement et à sa transmission. À travers des actions de communication, de formation et de mise en relation, Bistrot de Pays soutient activement des bistrots, porteurs de tradition et d'avenir, acteurs engagés au service du lien social.

UN LIEU DE RENCONTRES

Jeunes et moins jeunes, ouvriers et cadres, gens d'ici et d'ailleurs. On s'y "pause" en solo, on y papote en duo, on s'y amuse en tribu. Le bistrot bouillonne de vie !

UN LIEU DE SERVICE

On peut y boire et y manger à des prix raisonnables mais pas que! Votre bistrot sait s'adapter à la réalité locale. Souriant en toute saison, le bistrot vous mitonne un accueil aux petits oignons.

UN LIEU DE FÊTE

Spectacles vivants, expositions d'artistes, événements sportifs, banquets de village, jeux et concours... Véritable repaire d'animations festives et culturelles, le bistrot rythme l'année.

UN LIEU DE DÉCOUVERTE

La bonne chère et la gourmandise des produits locaux, les adresses sympas et confidentielles, les anecdotes savoureuses... Le bistrot est un éternel amoureux de son territoire.

Éditos

© B. Baucher

Charles-Édouard BARBIER

Président de la Fédération Nationale des Bistrots de Pays

Acteur complet du territoire en valorisant les producteurs locaux, en proposant de nombreux services à la population locale tout en attirant les touristes, le bistrotier rappelle au quotidien l'importance du partage et de la solidarité entre tous.

Maillon nécessaire à la qualité de vie dans les territoires ruraux, les bistrots savent redonner un souffle de vie sur une époque pleine d'incertitudes. Les éternels habitués ainsi que les nouveaux visiteurs ont retrouvé le goût de bons plats de terroir dégustés autour de conversations enjouées et parfois engagées...

Je tiens à remercier les élus locaux et le Département de la Somme pour leur engagement et leur motivation inaltérables, aussi bien dans leur mobilisation à défendre les valeurs de la ruralité qu'à promouvoir les richesses de la Somme.

Le secteur d'activité des cafés restaurants doit faire face à de profonds bouleversements mais je reste confiant en l'avenir pour que l'année 2023 soit érigée sous la philosophie du « triple Oui » chère au réseau des Bistrots de Pays :

Oui à la singularité des bistrots et des cafés loin des accueils standardisés,

Oui à leur pérennité pour que batte le cœur des villages,

Et Oui à leur chaleureuse proximité qui rallie toutes les trajectoires !

© J. Halâtre

Stéphane HAUSSOULIER

Président du Conseil départemental
de la Somme

Se retrouver autour du comptoir pour le café matinal, se régaler à l'heure du déjeuner avec de bons plats, passer un moment de détente en terrasse entre amis... Pousser la porte d'un Bistrot de Pays, c'est toujours une expérience unique. C'est retrouver, le temps d'une pause, les valeurs d'un accueil convivial et chaleureux.

Dans la Somme, des femmes et des hommes passionnés s'investissent sans faille dans les bistrots ruraux. Avec fierté, ils assurent eux aussi une mission de service public : ils maintiennent leurs villages vivants ! Autrefois simples « bar-tabac », les cafés de village d'aujourd'hui multiplient les services devenant à la fois restaurant, épicerie, point-colis, dépôt de pain, boutique de produits du terroir ou encore accueil touristique.

Plus que jamais, nous aspirons à mieux connaitre la provenance des produits, à consommer une nourriture saine et de qualité. Les Bistrots de Pays font partie de ces lieux où le manger local est mis à l'honneur. On y vient pour consommer une cuisine maison à base de produits locaux et pour (re)découvrir de véritables recettes régionales : ficelle picarde, gâteau battu ou rabotte picarde sauront enchanter vos papilles !

Dans notre pays où encore trop de bistrots ferment leurs portes, le Conseil départemental de la Somme soutient le commerce en milieu rural en renouvelant notamment son engagement et sa volonté d'accompagner les Bistrots de Pays à travers l'animation d'un réseau aussi authentique que dynamique.

Dès à présent, je vous invite à découvrir nos Bistrots de Pays : ils apporteront autant de bonheur dans vos assiettes que de sens à vos séjours dans la Somme.

Bonnes découvertes à toutes et tous !

1

80220
BOUILLANCOURT-EN-SERY
1 Hameau du Vert Bocage

© Photochrome - F. Burjes

Le Vert Bocage

François Dereux et Arnaud Broucke

Tél. : 06 87 18 61 21
Mail : aubergelevertbocage@gmail.com
Web : www.bistrotdepays.com/l-auberge-du-vert-bocage
GPS : 49.945969, 1.646361

Restauration ouvert de 11h30 à 15h du lundi au vendredi
Réservation possible pour les groupes et événements le week-end
Bar ouvert de 18h30 à 23h le jeudi, vendredi et dimanche
Monday-Friday lunches only
Bar : Thursday, friday, sunday evenings

€ 11,90 € - 18,90 € et carte

C'est en 2020, que ces deux amis François et Arnaud décident de reprendre l'Auberge du Vert Bocage à Bouillancourt-en-Séry, située à 30 minutes de la Baie de Somme. Tous deux connaissent le lieu depuis leur enfance. Une évidence pour ces mélomanes qui comptent bien animer l'auberge toute l'année. Question restauration, vous découvrirez une cuisine traditionnelle maison.

In 2020, the two friends François and Arnaud, decided to buy the restaurant they both have known since their childhood in Bouillancourt-en-Séry, located 30 minutes away from the Baie of the Somme. These two music lovers intend to make «l'Auberge du Vert Bocage» a lively place all year round. As for catering, you will discover traditional home cooking with delicious dishes of the day.

Sur place (services)

Journal régional, jeux de société.
3 salles (jusqu'à 90 personnes). Une cour intérieure avec une agréable terrasse ombragée. Bières locales en pression et cocktails maison. Parking privé.
What's available?: Regional newspaper, games. 3 rooms (up to 90 personnes). Eat outdoors in summer. Local beers and home-made cocktails. Private parking.

Spécialités

Potjevleesch, le gigot d'agneau, l'aile de raie, la salade végétarienne, les moules-frites maison ou encore la typique carbonnade flamande.
Specialities: Potjevleesch, leg of lamb, skate wing, vegetarian salad, mussels and fries or the typical Flemish «carbonnade».

COUP DE CŒUR

© Somme Tourisme-DM

Château Fort de Rambures

Il appartient à la même famille depuis l'origine (XIe siècle). Architecture militaire du XVe siècle, c'est le 1er château « Brique et pierre » de France. Venez visiter son parc romantique de 15 hectares labellisé « Jardin remarquable » et sa roseraie de plus de 500 variétés. Des animations à thème sont proposées tout au long de l'année (chasse au trésor, fête de la vierge, journées du patrimoine...).

bistrot de pays

© N. Bryant

La Somme à vélo, à Picquigny

© N. Bryant

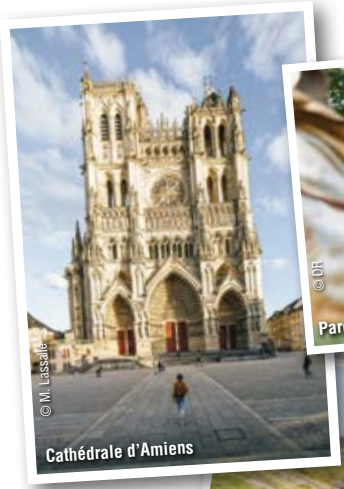
La Vallée de la Somme en pénichette

© S. Bouillard

Char à voile à Quend Plage

© AS Flamant

Jardins de Valloires


© M. Lassaile

Cathédrale d'Amiens

© DR

Parc achéologique de Samara, La Chaussée-Tirancourt

© O. Leclercq

Chemin de Fer de la Baie de Somme

© Somme Tourisme - L. Desbois Lwood

Mémorial terre-neuvien de Beaumont-Hamel

© Somme Tourisme - A. Blondiaux

Randonnée sur le GR800

Préparez votre séjour sur ***www.gosomme.com***

Carte de la Somme

Légende

- 1 Numéro de bistrots présents dans ce guide
- Coup de cœur
- Autoroute

Pas de Calais
Nord
Aisne
Oise
Seine Maritime

Vers Boulogne-sur-Mer
Vers Arras Lille
Vers Cambrai
Vers Saint-Quentin Reims
Vers Compiègne Paris
Vers Beauvais Paris
Vers Rouen Le Havre

Berck
Quend
Parc du Marquenterre
Beffroi de Rue
Rue
Réserve Naturelle de la Baie de Somme
Crécy-en-Ponthieu
Auxi-le-Château
Nouvion
Abbaye de St-Riquier
Saint-Valery-sur-Somme
Grand-Laviers
Falaises d'Ault
Woignarue
Ault
ABBEVILLE
Bernaville
Doullens
Pas-en-Artois
Bapaume
Bertincourt
Ailly-le-Haut-Clocher
Domart-en-Ponthieu
Naours
Grottes de Naours
Acheux-en-Amiénois
Musée Somme 1916 d'Albert
Albert
Combles
Friville-Escarbotin
Moyenneville
Moulin d'Eaucourt
Parc du Château de Long
Eu
Gamaches
Hallencourt
Voie verte du Vimeu à l'Airaines
Villers-Bocage
Bouillancourt-en-Séry
Oisemont
Somme
Camara
Bray-sur-Somme
PERONNE
Historial de la Grande Guerre de Péronne
Roisel
Blangy-sur-Bresle
Château de Rambures
Picquigny
AMIENS
Corbie
P'tit train de la Haute Somme à Froissy
Hornoy-le-Bourg
Molliens-Dreuil
Boves
Chaulnes
Rosières-en-Santerre
Moreuil
Poix-de-Picardie
Conty
Ailly-sur-Noye
Nesle
Ham
Roye
Grandvilliers
MONTDIDIER
Breteuil

À proximité les Bistrots de Pays® de l'Aisne

À proximité les Bistrots de Pays® de l'Oise

N
W E
S

0 5 10 km

©Autrement dit communication

TABLE réservée → BISTROT préparé → CLIENT satisfait

2 **80250 NAOURS**
11 rue d'Amiens

Le Cheval Blanc

© C. Duwez - CD80

Catherine et Eddy Jourdain

Tél. : 03 22 45 10 17
Mail : lechevalblanc80@orange.fr
Web : www.bistrotdepays.com /le-cheval-blanc-naours
GPS : 50.03333, 2.2833

Fermé le dimanche et le lundi
Ouvert tous les midis.
Restaurant opening times: open every day for lunch.
Closed on Sundays and Mondays.

15,90 € - 32 € / Menu enfant : 9,90 € et carte

Tous les jeudis : couscous et le 1er mardi de chaque mois : tête de veau.
Every Thursday: couscous. 1st Tuesday of every month: calf's head

Lors de votre passage dans cet authentique village Picard, Catherine et Eddy seront heureux de vous accueillir pour vous faire découvrir les spécialités de la région cuisinées à base de produits locaux.

In an unspoilt Picard village setting, Catherine and Eddy will be delighted to welcome you to enjoy their authentic cuisine and local specialities and products.

Sur place (services)

Restaurant, bar, FDJ, tabac, relais poste, cartes postales, pain, produits locaux, vente à emporter.
What's available? : restaurant, bar, lottery (FDJ), cigarettes, Post Office services, post cards, bread, local produce, take away

Spécialités

Le gâteau battu au maroilles, la souris d'agneau au cidre (cidrerie Caron de Saint-Gratien), la ficelle picarde, la rabote Picarde.
Specialities: Gâteau battu with Maroilles, lamb shank in cider from the Caron cider works in Saint Gratien, ficelle picarde (pancake stuffed with ham and mushrooms), la rabote Picarde (apple baked in pastry).

COUP DE CŒUR

© R. Le Bideau

La Cité souterraine de Naours

Ancienne carrière de craie à 33 mètres sous terre, d'où son surnom de Mûche (cachette en Picard), la Cité souterraine de Naours a servi de refuge aux habitants du village durant les guerres et les invasions qu'a connues la Picardie. Au sortir de ce réseau de galeries, prolongez votre visite avec le centre d'interprétation des « soldats voyageurs » dédié aux graffitis de la Grande Guerre et une balade au cœur du Parc arboré de 10 ha.

3 **80120 QUEND**
6 rue du Haut Gabet

© DR

Le Ch'ti Quin Quend

Thierry Leprêtre

Tél. : 03 22 23 69 26
Mail : lepretrethierry30@gmail.com
GPS : 50.313951, 1.634915

Restauration (juillet-août) midi et soir sauf le mercredi soir et le jeudi.
In summer: lunches served every day.
Evening meals every day except Wednesdays.

Hors saison (de mi-septembre à juin) :
Restauration le lundi, mardi et dimanche uniquement le midi.
Restauration midi et soir les vendredis et samedis. Fermé le mercredi et le jeudi.
Off-season (mid-September - June):
Sunday - Monday - tuesday lunches only
Friday - Saturday lunches and evening meals
Closed on Wednesdays and Thursdays.

€ À l'ardoise

Thierry, originaire du Nord, a vécu de nombreuses années en Corse. Il vous invite à découvrir sa passion pour les produits du terroir corse et picard. Recettes créatives et raffinées, les assiettes sont généreuses et les produits savoureux. Ambiance champêtre à deux pas de la mer. Un peu de Corse dans ch'Nord !

Thierry was born in the north of France, but lived in Corsica for many years. Come and taste his passion for Corsican and Picard produce and specialities. Creative and refined recipes, generous servings and delicious food. A countryside atmosphere a stone's throw from the sea. A little bit of Corsica in northern climes!

Sur place (services)

Accès wifi, produits du terroir corse, terrasse.
On the spot: WIFI access, Corsican regional products, eat outdoors in summer.

Spécialités

Charcuterie corse, ficelle picarde, terrines maison, moelleux à la châtaigne.
Specialities: Corsican cured meats, ficelle picarde (savoury pancakes stuffed with ham and mushrooms), home-made terrines, Chestnut sponge cake.

COUP DE CŒUR

© N. Bryant

Le Beffroi de Rue

Inscrit au patrimoine de l'Unesco, le Beffroi est accessible uniquement en visite guidée. Par un escalier à vis de 75 marches, accédez au chemin de ronde pour découvrir de vastes paysages. Des graffitis réalisés par les gardes et les prisonniers aux XVIIe et XVIIIe siècles y figurent encore.

- À proximité du parcours : accrobranche de Quend-plage
- À 5 minutes la ferme équestre Henson, Chemin de St-Jean à Rue (le cheval Henson est une race officiellement reconnue par les Haras Nationaux).

4

80460
WOIGNARUE
34 place de l'Abbé Holleville

© A.S.Flament

Chés Troés Piots Coéchons

Franck Galand et Alain Longuemart

Tél. : 03 22 60 54 84
Mail : galand.longuemart@orange.fr
Web : che3piotscoechons.fr
GPS : 50.109584, 1.494730

Fermé le dimanche soir, le lundi soir ainsi que le mercredi toute la journée.
Closed on Sunday and Monday evenings and all day on Wednesdays.

23,50 € - 43 € / Menu enfant : 8,90 €

Ici on le clame haut et fort qu'il serait bien dommage de limiter la cuisine picarde à la seule « ficelle picarde ». La cuisine traditionnelle picarde, c'est avant tout une cuisine paysanne, à base de soupes et de fricassées. Dans leurs préparations, le lard des repas quotidiens cédait la place, les dimanches et jours de fête, au lapin, au canard, à la poule, au gibier, tripées et boudinées, moules, hénons, poissons de mer et de rivière. Vous l'aurez compris, le chef Franck travaille des plats authentiques, une passion de la cuisine qui se transmet dans sa famille depuis trois générations !

Here we say it loud and clear that it would be a shame to limit Picard cuisine to the «Ficelle Picarde» alone. Traditional Picard cuisine is above all country cooking, based around soups and fricassees. As you will have understood, the chef works on authentic dishes, a passion for cooking that has been passed down in his family for three generations!

Sur place (services)

Épicerie, dépôt de pain, produits du terroir, presse régionale, jeux de société et bières.
What's on offer?: Groceries, bread, local produce, regional newspapers, games, beers.

Spécialités

Jarret de porc braisé sauce moutarde et miel, parmentier de boudin noir aux oignons, carré de porcelet de lait, ficelle picarde, pâté de canard pistaché aux trompettes.
Specialities: braised pork with honey and mustard, black sausage and onion shepherd's pie, rack of suckling pig, ficelle picarde (savoury pancakes stuffed with mushrooms and ham), home-made terrines.

COUP DE CŒUR

© C. Duwez - CD80

Le Hâble d'Ault

Le marais du Hâble d'Ault est essentiellement connu pour la richesse de sa faune sauvage et de sa flore : en effet, plus de 270 espèces d'oiseaux migrateurs ont été recensées depuis la fin du XIXe siècle... Empruntez le circuit pédestre au cœur des Bas champs entre terre et mer pour observer la faune et la flore du cordon de galets. Ouvrez grand vos yeux !
• À ne pas manquer à proximité :
- Les falaises d'Ault qui offrent un point de vue exceptionnel sur plus de 60 km de côtes
- les 9 circuits vélos soit 44 km de pistes cyclables à la découverte de la Baie de Somme.

5 **80160 CONTY**
16 Place du Général de Gaulle

© AS Flamant

L'Auberge du Village

Guillaume Hermant

Tél. : 03 22 41 30 23 / 06 30 54 00 27
Mail : aubergeduvillageconty@orange.fr
Web : https://www.auberge-du-village.fr
GPS : 49.73333, 2.15

Ticket Restaurant

Ouvert du mardi au samedi : midi et soir et dimanche midi.
Fermé le lundi et dimanche soir.
Restaurant opening times: Tuesday – Saturday : lunch and evening, Sunday lunch. Closed on Monday and Sunday evenings.

€ 14 € - 30 €

Situé au cœur de la vallée de la Selle, dans une région touristique verte, ce restaurant traditionnel a obtenu le Label « Fait Maison ». Vous découvrirez une cuisine traditionnelle, cuisinée à base de produits de saison et locaux (légumes du jardin cultivés par le propriétaire). Guillaume ne manquera pas de venir vous saluer avant que vous ne quittiez son établissement.

Located in the heart of the Selle Valley, in a lush region popular with tourists, the traditional-style restaurant has been awarded the "Fait Maison" [Home Cooking] Label. Taste their traditional cuisine, made using local seasonal products (including vegetables from the owner's garden). Guillaume himself will pop by to greet you before you leave his restaurant.

Sur place (services)

Restaurant, bar, banquets
What's available? : restaurant, bar, banquets

Spécialités

Planches autour du canard, du cochon, de la Normandie, la terrine de foie gras, ficelle picarde, cassolette d'escargots de Sentelie, fromages régionaux.
Specialities: Platters, cook your own beef or duck skewers, foie-gras terrine, ficelle picarde (pancake stuffed with ham and mushrooms), Sentelie snails, local cheeses.

COUP DE CŒUR

© CC2SO-Tourisme

La coulée verte

La Coulée Verte suit le fond de la vallée de la Selle et traverse 8 communes de la Somme, entre Bacouël-sur-Selle et Monsures, sur une distance de 17 km. Elle est non seulement un chemin de randonnée agréable, mais également un sentier nature offrant aux visiteurs la possibilité de découvrir les milieux naturels traversés et le patrimoine de la vallée. Des panneaux ont donc été créés et posés le long de l'axe. Elle est accessible à tous les types de randonnée (pédestre, VTT et équestre) à l'exception de la randonnée motorisée. Des « fenêtres » ont été créées dans les haies afin d'aménager des vues sur un paysage ou un patrimoine.

6 **80132**
GRAND-LAVIERS
22 route du Crotoy

Au coin de la Baie

© ASFlament

Barbara et David Debris

Tél. : 03 22 29 48 15 / 06 13 82 68 86
Mail : aucoindelabaie@orange.fr
Web : www.bistrotdepays.com/au-coin-de-la-baie
GPS : 50.1333, 1.7833
Jours de fermeture du restaurant : Mercredi et jeudi toute la journée.
Closed all day on Wednesday and Thursday.

18,50 € - 33 € / Menu enfant : 6,50 € - 8,50 €

À une quinzaine de kilomètres de la Baie de Somme, David et Barbara, enfants du pays, vous accueillent au Bistrot de Pays « Au Coin de la Baie » à Grand-Laviers. Dans un décor vintage soigné, on retrouve du mobilier de récup' d'anciens bistrots, un intérieur lumineux et une ambiance chaleureuse avec vue sur la cuisine ou sur les deux terrasses ensoleillées. Une salle permet d'accueillir les groupes et les séminaires, mais aussi les concerts organisés par le bistrot.

Just 15 km from the Somme Bay, David and Barbara, both native to the area, are delighted to welcome you to the Bistrot de Pays "Au Coin de la Baie à Grand-Laviers". Set in a beautiful vintage décor complete with salvaged authentic furnishings, a luminous interior with a cosy atmosphere, choose a view of the kitchen or the two sunny patios. A reception room is available for groups and seminars, as well as being the setting for the concerts hosted by the bistrot.

Sur place (services)

Dépôt de pain, presse régionale et locale, épicerie avec produits frais et produits du terroir.
What's available? : fresh bread, local and regional newspapers, fresh groceries and local produce.

Spécialités

La ficelle picarde, les plats mijotés, les escargots, le foie gras maison.
Specialities: ficelle picarde (pancake stuffed with ham and mushrooms), slow-cooked and stewed dishes, snails, homemade foie gras.

COUP DE CŒUR

© C. Bazin - CDBH

La Baie de Somme

Classée parmi les plus belles baies du monde, la Baie de Somme, Grand site de France, est un espace naturel d'exception. Des milliers d'oiseaux migrateurs y ont trouvé refuge et la plus grande colonie française de phoques veaux marins y a élu domicile.

La convivialité retrouvée

© AS Flament

Les animations

En 2023

La gastronomie sera mise à l'honneur dans les Bistrots de Pays de la Somme par une programmation événementielle bouillonnante.

Retrouvez **toute l'année** les **animations** et **menus à thème** sur le site :

www.bistrotdepays.com

Repas à thème

Concert

Rando Bistrot

VENEZ SIROTER LA BISTROTEUSE

Pour accompagner les bons petits plats « du cru », les bistrotiers de la Somme ont créé une bière unique, la **bistroteuse** !

Plutôt cuivrée et légèrement aromatique la Bistroteuse est fabriquée par la Brasserie Artisanale Picardennes à Corbie.

29 rue Jules Lardière - Bâtiment E
80800 CORBIE
Tél. 03 22 52 28 49

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Excess drinking is bad for your health. Drink in moderation.

Infos pratiques

Conseil départemental de la Somme

Direction de l'attractivité et
du développement des territoires
43 rue de la République - CS 32615
80026 Amiens cedex 1
03 22 71 83 59
www.somme.fr/bistrotsdepays

Votre avis nous intéresse !

Rendez-vous sur / Visit our website :

www.bistrotdepays.com

Fédération Nationale des Bistrots de Pays
4 impasse des Cordeliers - 04300 Forcalquier
04 92 77 68 86 - contact@bistrotdepays.com

Conception : Com. CD80 - Impression : imp. CD80.

PARTENAIRE DE QUALITÉ TOURISME

somme LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL