

Partez à vélo sur les de la mémoire

« La randonnée du souvenir » vous propose de sillonner les routes isariennes en faisant étape dans des hauts lieux de la Grande Guerre (1914-1918). Une initiative du Conseil général et du Comité départemental de cyclotourisme en partenariat avec l'association sportive merysienne.



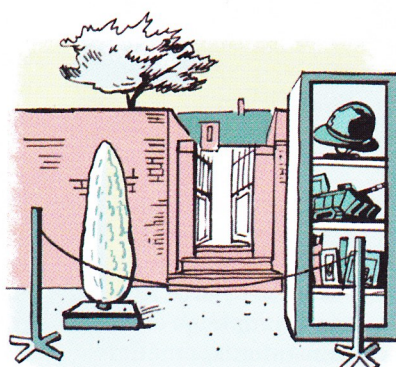
EN PRATIQUE

Cinq parcours à vélo sont proposés le 29 juin dans le cadre de la Randonnée du souvenir. Une boucle de 9 kilomètres, réalisable en moins d'une heure et demie, est proposée de 9 h à 12 h au départ de Méry-la-Bataille. Les participants sont attendus devant le stand du Conseil général, à côté du terrain de longue paume, où ils devront se signaler. Des membres de l'association « Juin 18, mémoire des chars » seront présents sur ce parcours balisé pour de petites visites guidées. Pour les plus sportifs, quatre autres boucles sont à découvrir. Les deux itinéraires les plus longs cheminent jusqu'à la nécropole militaire de Thiescourt. Plus à l'est, une halte est recommandée à la cathédrale de Noyon, une commune lourdement touchée durant le conflit.

www.oise.fr / 03 44 10 40 11

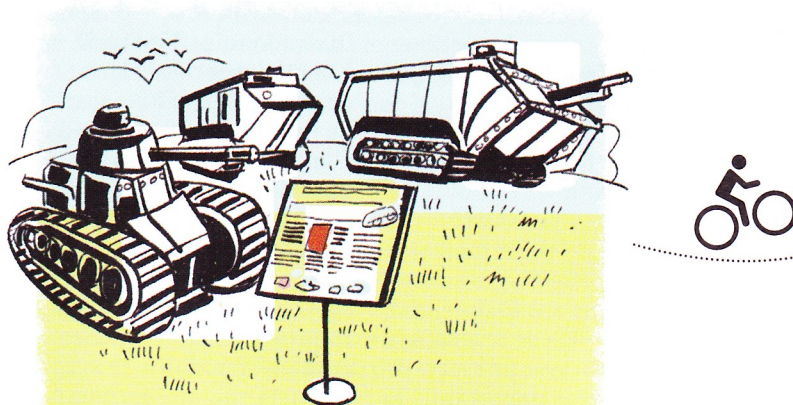
1 MÉRY-LA-BATAILLE, LE « VILLAGE DÉPART »

Point de départ de la randonnée du souvenir. Rendez-vous à 9 h et 10 h 30 pour un parcours cyclotouristique familial. Un passage par la table d'orientation vous donnera un panorama de la bataille du Matz qui s'est déroulée du 9 au 13 juin 1918. Les soldats tombés durant cette période reposent au cimetière militaire du village.

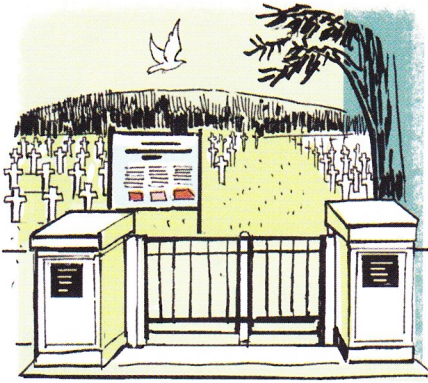


2 COURCELLES-ÉPAYELLES, LA MAISON D'ACCUEIL DU CIRCUIT DES CHARS

Dans cette ancienne salle de classe, uniformes, cartes d'état-major et objets de la vie quotidienne des soldats de la Grande Guerre vous font revivre la bataille du Matz de juin 1918. Ce combat fut particulièrement meurtrier pour l'artillerie française : sur 169 chars d'assaut engagés, plus de la moitié furent détruits.



chemins



LA NÉCROPOLE MILITAIRE DE THIESCOURT

Dans cette zone, meurtrie par la Première Guerre mondiale, le massif de la Petite Suisse picarde a formé avec ses vallons et collines boisées un obstacle aux déplacements des armées. À la sortie du village, non loin de l'église, 1625 soldats déplacés des cimetières provisoires des communes voisines reposent désormais dans la nécropole militaire de Thiescourt.

4



3 LA CATHÉDRALE NOTRE-DAME DE NOYON

Édifiée au XII^e siècle, la cathédrale gothique porte encore les stigmates des bombardements intenses qui ravagèrent la ville en août 1918. La cité, ses rues, son hôtel de ville et son théâtre furent occupés par l'armée allemande dès septembre 1914. Le bas-relief du monument aux morts de Noyon représente l'entrée des troupes françaises dans la ville, le 18 mars 1917.



Courcelles-Épayelles

Méry-la-Bataille

9 km

35 km

55 km

90 km

Thiescourt

Noyon

75 km

▲ DES PARCOURS DE DIFFÉRENTES LONGUEURS PERMETTENT DE RELIER LES SITES DU SOUVENIR.

ILLUSTRATIONS: CAÏEL MULLER

À VOS AGENDAS

LONGUE PAUME

Tournoi fédéral

L'Union des sociétés de longue paume de l'Oise organise, le 15 juin 2014, le 80^e Tournoi fédéral de la jeunesse paumiste à Le Frestoy-Vaux.

+ www.longue-paume.fr



COUP DE FOURCHETTE

BLINIS DE LÉGUMES ET CHÈVRE

LA RECETTE DE **FABRICE RIVIER**

CHEF CUISINIER AU COLLÈGE « LE POINT DU JOUR »



PRÉPARATION 40 min
BUDGET éco
POUR 4 personnes

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger 250 g de farine, 2 œufs, 1 c. à c. de levure, 15 cl de lait et 40 g de beurre fondu. Saler. Dans une poêle huilée verser de petites louches de pâte de façon à former des disques de 10 cm. Cuire 1 min 30 de chaque côté.
- Dans une casserole, faire fondre 20 g de beurre. Ajouter 2 c. à s. de farine et 25 cl de lait. Saler et poivrer. Laisser cuire en remuant jusqu'à épaississement.
- Tailler 1 courgette, 2 carottes et 1 oignon en brunoise. Couper 2 tranches de jambon et une bûche de chèvre en dés. Dans une poêle, saisir les légumes et le jambon. Saler et poivrer. Déglacer avec le cidre. Laisser réduire à feu doux et incorporer la béchamel. Puis ajouter le chèvre hors du feu.
- Tailler des ronds de blini à l'aide d'emporte-pièce. Dans des emporte-pièce un peu plus grands poser un blini dans le fond et autre un sur le côté. Remplir de garniture et mettre 10 min au four à 180 °C (th. 6)
- Laisser reposer 1 min avant de démouler sur une assiette.

LE LIVRE DE RECETTES sur oise.fr accès direct

