



GOÛTER À L'ESSENTIEL

avec les artisans et cuisiniers du Parc Naturel
Régional de la Haute Vallée de Chevreuse



LEBONPICNIC DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA HAUTE VALLÉE DE CHEVREUSE

En 2021, partez à la découverte des paysages, les goûts et des parfums du Parc, pique-nique gourmet en poche !

A pied, à vélo ou à cheval, les adeptes du "slow" tourisme sont à la conquête de nos régions ! Et ils ont faim d'expériences culinaires authentiques.

Destination de Tourisme durable, le **Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse**, valorise le savoir-faire des métiers de bouche et soutient le commerce de proximité en proposant cette offre sur le territoire du Parc. Trois pauses pique-niques sont disponibles dès 2021. A **Saint-Rémy-les-Chevreuse**, **Bullion** et **Clairefontaine-en-Yvelines**. D'autres vont suivre.

LEBONPICNIC est un réseau d'artisans commerçants : boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, traiteurs et restaurateurs qui proposent un pique-nique de caractère local, préparé sur commande avec des produits frais et de saison.

En se connectant à **LEBONPICNIC.COM**, les voyageurs curieux et gourmands, groupes et individuels peuvent commander les pique-niques locaux à récupérer chez les commerçants le jour de leur choix.



Commande en ligne avant 18h la veille

Contact :
Mariannick Dumazeau
Chargée de mission
Tourisme durable
Tél. 01 30 52 09 09
m.dumazeau@parc-naturel-chevreuse.fr

www.parc-naturel-chevreuse.fr



LEBONPICNIC DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA HAUTE VALLÉE DE CHEVREUSE

Pique-nique de la Vallée

Petite salade de lentilles locales (lentilles vertes ou caviar selon saison), truite fumée, oignons rouges, graines de courge, ciboulette, vinaigrette à la livèche

-

Tarte salée aux légumes de saison : tomates, courgettes, brocoli ou patates douces, chèvre, miel

-

Salade de fruits de saison au sirops de l'Alchimiste

-

Madeleine au miel Kitchen Vallée

17,50€



Kitchen Vallée

Découvrez des pépites de la gastronomie locale avec les pique-niques de Kitchen Vallée en partenariat avec la **Boulangerie des Six-Moulins**. Inspiré par les cuisines du monde et ambassadeur des produits de sa région, Alain Lefassy vous propose de goûter au « Park Food » à sa sauce.

Pique-nique Park Food

Flûte à la farine de blé bio, lamelles de porc mariné au miel et aux épices, carottes râpées, concombre, mayonnaise citron vert, coriandre

-

Yaourt de la Ferme de Coubertin aromatisé aux sirops gourmands de l'Alchimiste

-

Madeleine au miel Kitchen Vallée

16€



Enlèvement des pique-niques :

@ la **Boulangerie des Six Moulins de Bullion**

@ la **Boulangerie des Six Moulins de Saint-Rémy-les-Chevreuse**

PRODUITS LOCAUX

Pains bios : Boulangerie des Six Moulins, **Porc** : Ferme de Grand Maison 78460 Chevreuse, **Miel** : Apinest 78460 Chevreuse, **Lait entier, crèmes et fromages** : La Ferme de Coubertin 78460 Chevreuse, **Lentilles bio, légumes bio** : Ferme Lafouasse 91470 Pecqueuse, **Légumes en permaculture** : Jardinerie de Chevreuse et Du trèfle au potager 78460 Chevreuse, **Truite fumée** : Pisciculture de Villette 78930 Rozay, **Volailles fermières** : Ferme Grandvillain 28140 Orgères-en-Beauce, **Sirops** : L'Alchimiste 78460 Chevreuse, **Farines** : Moulins de Versailles 78000 Versailles et la Budinerie 78720 La Celle Les Bordes, **Petits fruits** : Ferme des Clos 748830 Bonnelles **Huiles et vinaigres** : Les papilles potagères 91470 Les Molières, **Kombucha** : Kanopé Kombucha 78460 Chevreuse

INFOS DISPONIBILITÉ ÉTÉ 2021 !

Dans le cadre de son développement Kitchen Vallée va intégrer de nouveaux locaux plus grands à la rentrée 2021. En attendant, les pique-niques d'Alain Le Fassy seront disponibles pour des groupes à partir de 6 personnes en réservant 5 jours avant. resa@lebonpicnic.com

Pique-nique du Hérisson

Tartine de pain aux fruits et
aux graines, fromage de
chèvre fermier bio et micro-
pousses vitaminées

–
Flan pâtissier salé au courge
de saison et noix

–
Salade de fruits et son
Hérichou ou pâtisserie du
moment aux fruits de saison

15€



@ la Boulangerie Le Hérisson à Clairefontaine-en- Yvelines

Allan et Camille ont les yeux qui brillent comme leur animal mascotte: cet hérisson qui, comme le boulanger, vit la nuit et fait croustiller les feuilles du jardin comme le craquement du bon pain. Leur belle boulangerie regorge de pains spéciaux, une véritable bibliothèque de saveurs obtenues en travaillant avec levain naturel et farines anciennes.

PRODUITS LOCAUX

Farines Label Rouge : Moulins Rioux 53250 Neuilly-Le-Vendin,
Verdures et micro-verdures, fleurs comestibles : La Grange des 3 Shantis 78120 Sonchamp
Courges en agriculture biologique : Le Potager de l'Epinay, 78125 Orcemont, **Fromages de chèvre** : Ferme de la Noue 78720 La-Celle-Les-Bordes ou La Ferme de la Tremblaye 78125 La Boissière Ecole
Confitures : Les Confitures de Justine 78321 Jouars-Pontchartrain,
Miel : La Ferme des Clos 78830 Bonnelles

Et tous les produits locaux et de saison du marché de Clairefontaine le dimanche matin.

LEBONPICNIC DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA HAUTE VALLÉE DE CHEVREUSE

@Clairefontaine-en-Yvelines



A pied, à vélo, partez à la découverte des étangs, bois et allées de la forêt de Rambouillet. Faites une pause si vous êtes sur [la Véloscénie](#) tout proche.

Découverte à pied : [Paysage d'eau et de sable à Clairefontaine](#), [La petite balade en forêt](#) .

En VTT [Dans les allées de la forêt de Rambouillet](#)

@Bullion



Entourée de forêts, de champs paisibles et de fermes d'élevage, vous partirez sur les traces de Claude de Bullion, Surintendant des finances de France sous Louis XIII, seigneur de Bullion et inventeur des Louis d'Or !

Découverte à pied : [La Balade des Louis d'Or](#), [Paysages vallonnés de la Gloriette](#) .

En VTT : [Sur les terres de la Duchesse d'Uzès](#), [Buttes, vallons et villages](#)

@Saint-Rémy-les-Chevreuse

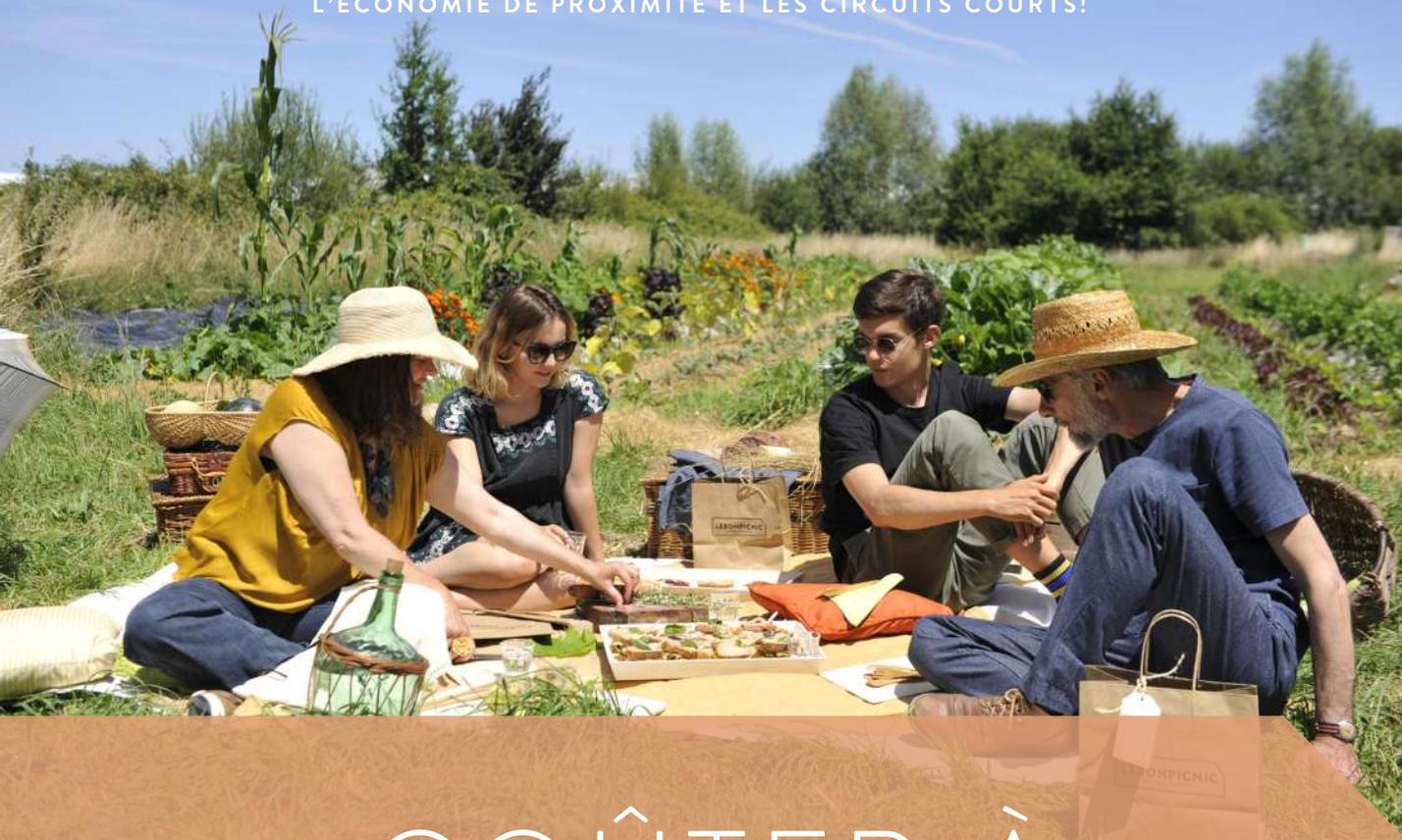


Arrivés en Gare de Saint-Rémy, enfourchez une bicyclette et lancez vous sur le tracé de [la Véloscénie](#). Faites une pause pour pique-niquer dans les jardins remarquables du [Château de Breteuil](#) ou pour respirer le bien-être devant le plan d'eau majestueux du [Domaine de Dampierre-en-Yvelines](#)...

Découverte à pied : [Balade autour de Chevreuse](#), [Le chemin Jean Racine](#)

En VTC/VAE : [Boucle VTC/VAE au coeur de la Vallée de Chevreuse](#), [Boucle VTC/VAE Port-Royal des champs](#)

SOUTIEN LES COMMERCEs TRADITIONNELS,
L'ÉCONOMIE DE PROXIMITÉ ET LES CIRCUITS COURTS!



GOÛTER À L'ESSENTIEL

LEBONPICNIC



DOSSIER DE PRESSE MARS 2021



Une offre de pique-nique authentique, locale et responsable qui met en relation les voyageurs et la production locale, le patrimoine, l'histoire et la culture des lieux qu'ils traversent.

Une expérience de consommation qui va réveiller leurs sens, leurs connaissances tout comme leurs papilles.



Commande en ligne avant 18h la veille



Créé en juin 2016, LEBONPICNIC est une startup innovante et éthique qui répond aux attentes des consommateurs et des acteurs locaux dans le cadre d'un tourisme responsable, itinérant et gourmand aujourd'hui en pleine croissance.

Place de marché digitale et collaborative, LEBONPICNIC propose aux voyageurs curieux et gourmands de délicieux pique-niques locavores, préparés par des artisans commerçants situés sur leur chemin.

Nous ciblons les habitants, touristes et excursionnistes sensibles à l'environnement et à l'éthique, adeptes d'activités nature.

En se connectant à LEBONPICNIC.COM avant 18h la veille d'une sortie et en quelques clics, groupes et individuels peuvent commander les pique-niques à récupérer sur place le jour de leur choix.

Nos adhérents, artisans des métiers de bouche et commerces de proximité, s'engagent à fournir un pique-nique original et authentique composé de spécialités 100% artisanales ou fermières en circuit-court dans un emballage respectueux de l'environnement.

Chaque menu est unique à l'artisan et à sa localité. A partir de 10€ par personne, les pique-niques sont élaborés sur commande pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Révéléateur de talents, LEBONPICNIC aide les collectivités locales à valoriser le patrimoine gastronomique, le savoir-faire des métiers de bouche et à soutenir le commerce de proximité et les circuits courts.

« Au cours de notre vie, comme dans nos voyages, on avance, on marche, on court, on pédale, et parfois même, nous ramons... »

Nous avons tous les mêmes habitudes; on désire, on achète, on consomme, on jette. Puis on recommence...

Notre histoire paraît déjà écrite ; on découvre, on admire, on suit, on apprend, on évolue... Vite, très vite parfois même trop vite, et il arrive toujours un moment on nous nous posons ces questions existentielles :

Qui suis-je ? Où vais-je ? Faut-il se laisser porter par les choses ? Où définir son propre chemin ?

Au bout d'un moment, nous devons faire un choix. Le choix de vivre les yeux fermés, ou de redonner du sens à ce que l'on fait, ce qu'on l'on vit, ce que l'on consomme.

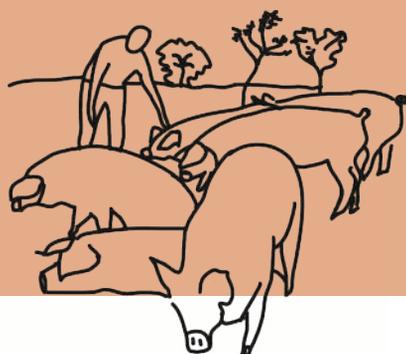
Ce choix, je l'ai fait, car je suis convaincue qu'il n'est jamais trop tard pour prendre le temps d'ouvrir les yeux, être attentif à ce qui nous entoure, ressentir les choses et savourer l'instant... »

*Georgina,
Créatrice de LEBONPICNIC*





« Les membres du réseau LEBONPICNIC s'engagent à vous proposer un pique-nique 100% artisanal, qui met en valeur des produits de terroir, dans un emballage respectueux de la nature : biodégradable et compostable. »



- ✓ Valoriser le patrimoine gastronomique de la France, celui des régions, des villes et des campagnes dans toute sa diversité.
- ✓ Soutenir et respecter le savoir-faire artisanal, les talents, les produits et œuvrer pour une agriculture responsable et respectueuse.
- ✓ Promouvoir la consommation locale, les circuits courts et soutenir les commerces traditionnels en favorisant leur visibilité et leur accès au numérique.
- ✓ Eviter le gaspillage alimentaire et chercher des solutions pour minimiser l'impact des emballages pour une gestion responsable des déchets.
- ✓ S'engager pour un tourisme durable dans le respect des sites naturels, la protection de la biodiversité et encourager les déplacements en mobilité douce.
- ✓ S'attacher à promouvoir une alimentation de qualité à juste prix, le bien-manger, le pique-nique français, le repas de plein air, simple et festif.
- ✓ Partager un art de vivre et un savoir-être : prendre son temps, savourer le lien social et l'ouverture à l'autre.



Aux artisans-commerçants, membres du réseau, LEBONPICNIC propose une charte de qualité et un bouquet de services pour créer de nouveaux produits et accroître leur visibilité numérique. La start-up mutualise l'achat et revend une gamme d'emballages écologiques et d'accessoires personnalisables, recyclables, biodégradables ou réutilisables pour la vente à emporter.

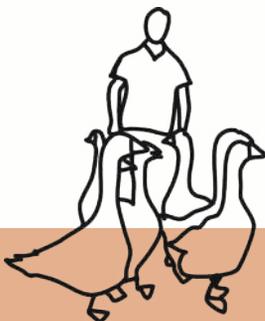


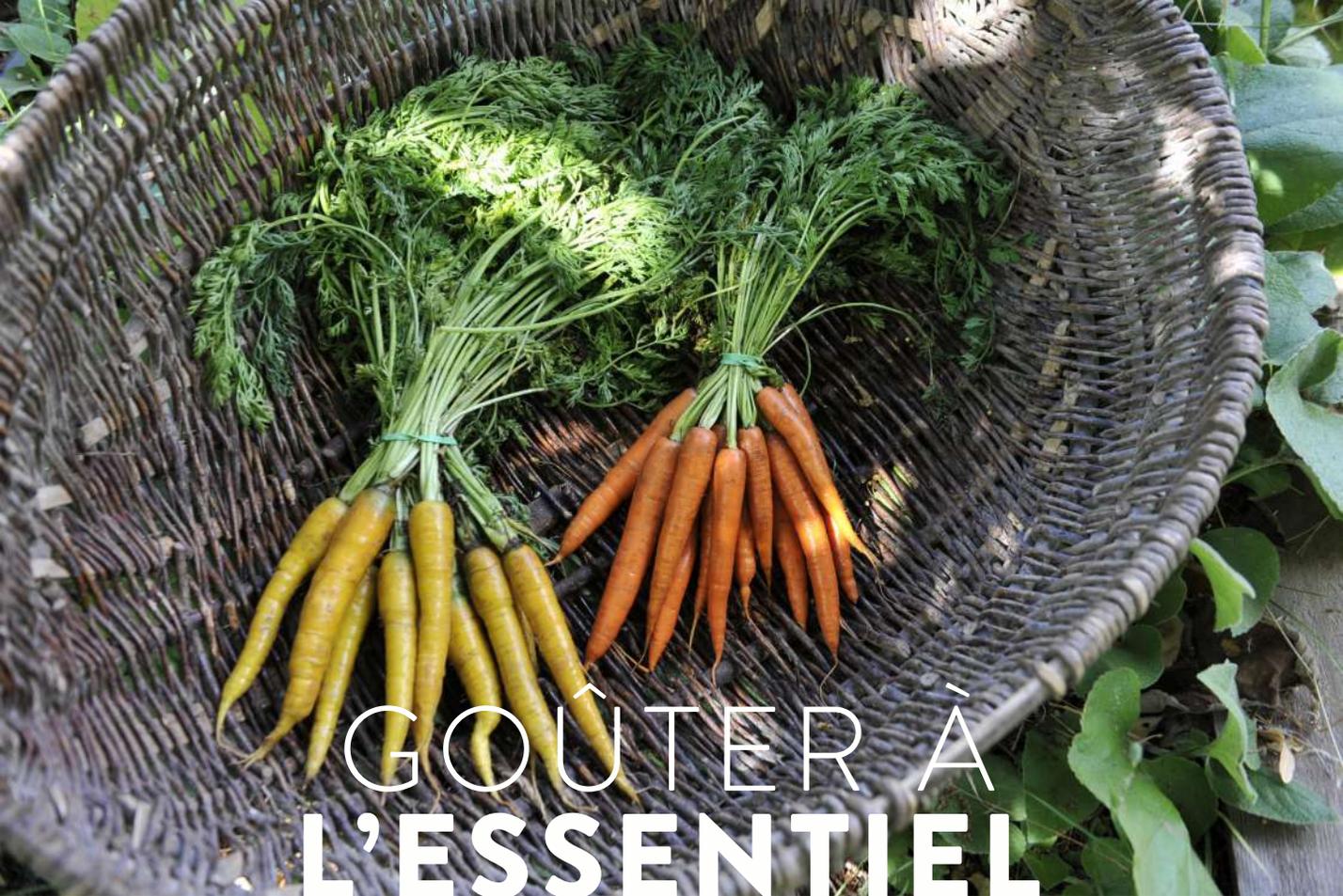
Aux partenaires acteurs du tourisme et de l'économie locale, LEBONPICNIC propose un accompagnement pour créer et commercialiser une expérience terroir singulière, et mettre en lumière les produits, savoir-faire, espaces naturels et arts de vivre locaux.

LEBONPICNIC est présent dans plus d'une trentaine de localités en lien avec les chemins de randonnée et les véloroutes tels que La Loire à Vélo, La Vélo Francette, La Vallée du Loir à Vélo, La Véloscénie, La Vélodyssée...

Le réseau s'agrandit en 2021 avec des partenariats de destination en Région Île de France, Bourgogne Franche-Comté, Bretagne, Pays de la Loire et Nouvelle Aquitaine.

Palme du Tourisme Durable 2018, catégorie Start-Up, LEBONPICNIC est également lauréat 2019 du programme d'accélération Les Ambitieuses #TechForGood organisé par La Ruche Développement et #FemmesEntrepreneuses d'Orange Grand Ouest 2020.





GOÛTER À L'ESSENTIEL

WWW.LEBONPICNIC.COM

Valoriser la gastronomie française qui représente le savoir-faire des artisans, cuisiniers et producteurs dans toute sa richesse et sa diversité.

Contribuer à pérenniser un patrimoine immatériel inestimable mais fragile que le monde entier nous envie.

Cultiver et partager cet art de vivre unique qui fait que chaque région, chaque localité a des paysages, un goût et des parfums qui lui sont propres.

Les palmes du tourisme durable



2ème édition
LAURÉAT 2018

Contact :
Georgina Gensollen McDermott
Tél. 07 71 89 12 77
georgina@lebonpicnic.com

LEBONPICNIC
7, rue Pascal
49400 Saumur