



# LES FLEURS ANGLAISES



Chambre  
d'hôtes  
2 personnes  
HQE  
3 épis  
Gîtes de France  
Table d'hôtes  
BIO



**Véronique et Emmanuel VERDELET**

34 rue du Chêne  
54690 EULMONT

Tél : 03.83.22.97.29 - 06.19.38.97.26

Site : [www.lesfleursanglaises.fr](http://www.lesfleursanglaises.fr)

@ : [veronique@lesfleursanglaises.fr](mailto:veronique@lesfleursanglaises.fr)

Ballon vert de Nancy, EULMONT se caractérise par un village « rue » typique du XVII<sup>e</sup> siècle. Dans sa ferme, au cœur du village, Véronique a conservé le jardin vivrier typique de la Lorraine où elle fait pousser ses légumes et ses fleurs comestibles BIO.

Souriante, elle vous accueille sous la porte cochère dans une ambiance fleurie saisonnière et vous présente sa salle d'accueil et sa chambre d'hôtes construites à base des ressources locales (bois de hêtre et de pin, chanvre et chaux).

Dans un décor de pivoines, en hommage aux horticulteurs du début du siècle (Félix CROUSSE et Victor LEMOINE), la chambre d'hôtes est un petit nid pour le ressourcement de vos sens (herbes du jardin pour le bain, huile de massage, cosmétiques BIO). Pour votre bien-être, Véronique installe une musique d'ambiance, des lumières douces, le poêle à bois et des livres, des livres sur le jardin BIO.

En toute convivialité, elle vous proposera une dégustation de vin apéritif à base de fleurs ou une

tisane fraîche du jardin. Et, s'il vous prend l'envie d'échanger avec elle sur son savoir et de visualiser ensemble des techniques spécifiques du jardin BIO, il ne vous reste plus qu'à lui demander son OFFRE + : la visite commentée du jardin.

A sa table d'hôtes, autour de la dégustation, elle vous initiera à la cuisine des fleurs, simple, pratique et reproductible chez vous.

Un accueil simple et sain fait d'échanges, de savoir-faire, d'attention et de disponibilité.

Véronique et Emmanuel sauront vous faire apprécier l'un des métiers de la « grande agriculture », le maraîchage. **Ils auront à cœur de défendre un tourisme différent qui permet de maintenir de petites unités agricoles indispensables au tissu social rural tout en partageant avec vous le bonheur simple des petites choses.**

## OFFRE + Ferme BIO

Pendant 2 h, Véronique vous promènera dans son jardin en coteaux pour vous montrer les couloirs écologiques que sont devenues les haies libres mélangées et fruitières

Grâce à ses haies, elle n'utilise que peu d'anti limace car les carabes et les staphylins l'aident dans son travail de respect de l'environnement.

Elle vous expliquera les associations bénéfiques entre les légumes et les fleurs pour qu'ils se protègent entre eux.

Elle vous montrera l'art de pailler au printemps pour un été sans désherbage ni arrosage, le principe même de la fabrication de son OR NOIR ; le compost et sa nouvelle recrue, ....., sa jument ardennaise pour faciliter la culture sur butte.

Vous participerez à la cueillette des fleurs comestibles que vous dégusterez tout au long du repas qui suivra à la table d'hôtes.

Vous découvrirez avec elle les légumes de la semaine et les aromatiques de saison, Cette ancienne biochimiste passionnée de nutrition et d'équilibre alimentaire pourra vous expliquer les principales substances végétales protectrices et bioactives (caroténoïdes...) que l'on trouve dans une alimentation BIO.

Vous finirez la visite par la vue magnifique à 180° qui s'offre en haut du jardin.

Un « grand angle » sur l'est de Nancy, un paysage très rural et préservé de l'urbanisation par des agriculteurs fiers de ce terroir qu'ils entretiennent avec respect et chaleur et qui les fait vivre.

Pour prolonger ce séjour, vous rapporterez un souvenir des Fleurs Anglaises.



### Modalités pratiques

Une nuitée en chambre d'hôtes avec un copieux petit déjeuner du terroir et un repas exclusivement à base des légumes du jardin à la table d'hôtes

Découverte personnalisée du maraichage BIO et des techniques respectueuses de l'environnement  
Cadeaux souvenir : sachet de graines du jardin, étamine d'aromatiques pour le bain, savonnette aux fleurs du jardin, sachet d'infusion en fonction de la disponibilité saisonnière.

Tarif : 129 € pour 2 personnes

MERCI DE PREVOIR UNE ARRIVEE VERS 18H00 POUR UN REPAS A 20H00

Etre bien  
chez nous,  
c'est  
naturel !

Séjours  
à la ferme