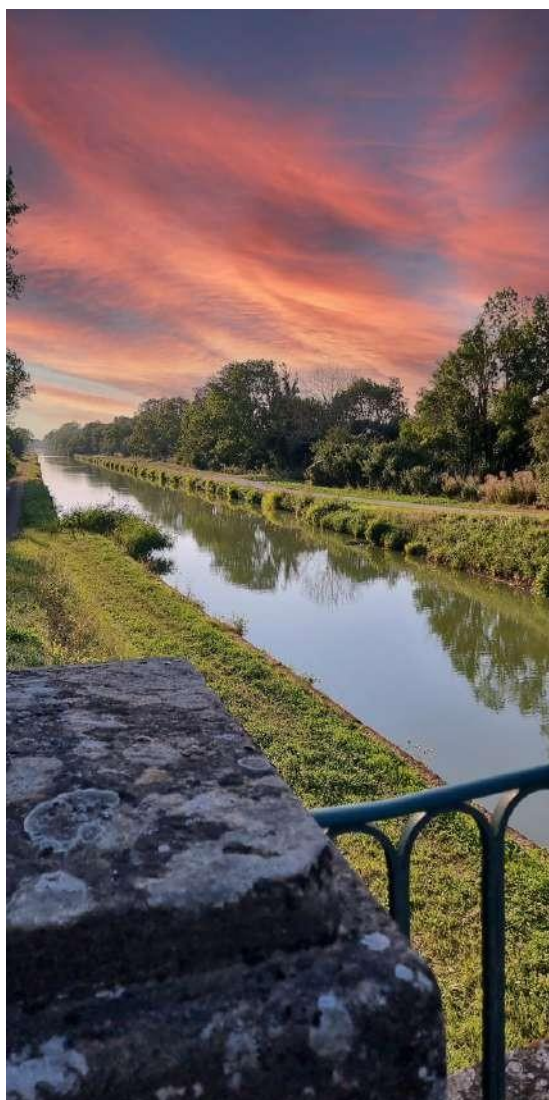


Découvrir Serein et Armance



Situé dans le département de l'Yonne, au Nord de la région Bourgogne-Franche-Comté et à la lisière de la Champagne, le territoire de Serein et Armance rassemble 29 communes. Chacune possède son art de vivre, ses spécialités, ses atouts...

Encadré par les forêts d'Othe et de Pontigny et traversé par le canal de Bourgogne, ce territoire est avant tout une terre de nature et de culture où il faut prendre le temps de vivre.

Nature, culture, sport, détente, gastronomie... une destination qui coche toutes les cases, que ce soit pour une escapade de quelques jours ou pour un séjour longue durée.

*Après le slow tourisme,
partez à la découverte
du tourisme "Serein"...*



Les produits locaux

Le soumaintrain, du nom d'un village situé à 8 km de Saint-Florentin, bénéficie d'une Indication géographique protégée (IGP)

Les produits du terroir font la richesse d'un territoire. Que les locavores et adeptes des circuits-courts se rassurent, les spécialités ne manquent pas en Serein et Armanche !

Une sélection gourmande à dénicher sur les marchés, chez les producteurs des alentours et dans la Petite Boutique de l'Office de Tourisme à Saint-Florentin.

- ♦ Fromages : soumaintrain et saint-florentin
- ♦ Cornichons à Chemilly/Yonne
- ♦ Huiles de table à Brienon/Armançon
- ♦ Bière artisanale à Butteaux et Sormery
- ♦ Viande charolaise à Seignelay
- ♦ Pain et farine à Lasso



MAISON MARC LES CORNICHONS DE L'ÉLYSÉE

C'est à Chemilly/Yonne que l'on trouve l'un des derniers producteurs français de cornichons. Cette entreprise familiale depuis 3 générations a choisi de faire de la résistance ! 100% français, cultivé sans insecticide ni herbicide et conditionné sans conservateur... l'irréductible cornichon de la Maison Marc est distribué dans certaines épiceries fines et fromageries et fourni les tables de l'Élysée.

Itinéraire Vélo & fromages



La bonne idée pour associer sport et découverte gourmande ! L'itinéraire « Vélo & Fromages » emprunte le Canal de Bourgogne entre Brienon-sur-Armançon et Flogny-la-Chapelle pour faire découvrir le patrimoine fromager de l'Yonne sur un itinéraire de 22 km facile, réalisable en 2 h sans difficultés... sans compter les arrêts en route pour rencontrer les producteurs de fromage !

LA PASSION DU SOUMAINTRAIN

Le « Soumaintrain » appartient à la famille des « fromages à pâte molle et à croûte lavée ». Il est exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier, cru ou pasteurisé. Le Soumaintrain est une petite filière qui a su préserver ses savoir-faire et promouvoir sans relâche la qualité et l'authenticité. Un travail récompensé et reconnu depuis 2016 par une Indication géographique protégée (IGP).

En Serein et Armance, on recense quatre fromageries fermières qui produisent du soumaintrain :

- ♦ fermes Lorne et Leclère à Soumaintrain
- ♦ Gillot à Beugnon
- ♦ Val d'Auré à Vergigny



