

SAINT-MAMMÈS MORET-SUR-LOING

SAINT-MAMMÈS

Terre des mariniers, 2e ville batelière de France, au confluent de la Seine et du Loing, Saint-Mammès est le point de rencontre de toutes les voies d'eau traversant le centre de la France.



Sur le bateau "Renoir", cette promenade fluviale commentée par le Capitaine Denis, est riche en anecdotes.









Au fil de l'eau, nous découvrons les paysages riverains de Saint-Mammès qui nous offrent le spectacle du défilé des bateaux et des nombreuses péniches amarrées bord à bord, passons dans le bief où le Loing et la Seine se rejoignent, l'écluse de Champagne-sur-Seine et continuons jusqu'à Thomery, célèbre pour son raisin "chasselas" et son mode de conservation original qui permettait aux rois et aux parisiens d'en consommer toute l'année,...



...mais aussi son port construit sous Philippe-Auguste afin d'assurer le transport des grès de Fontainebleau.

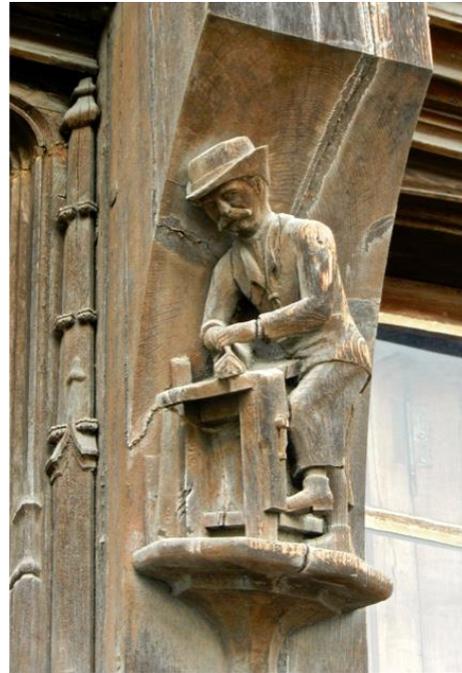
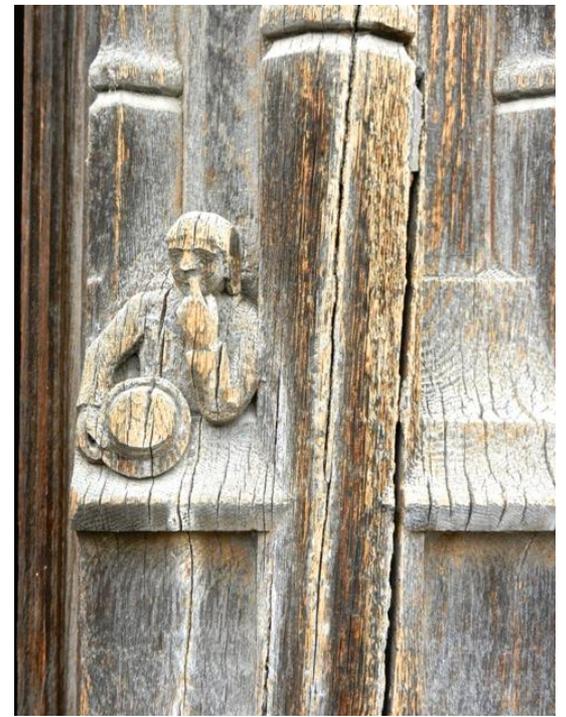
Pour l'anecdote : une maison voisine de l'embarcadère où la "Bande à Bonnot" avait élu domicile profitant ainsi du fleuve pour échapper à la police (à gauche sur la photo).

MORET-SUR-LOING



Porte de Samois

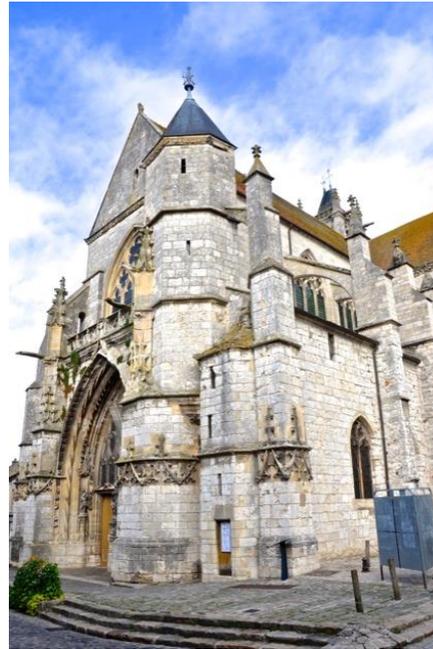
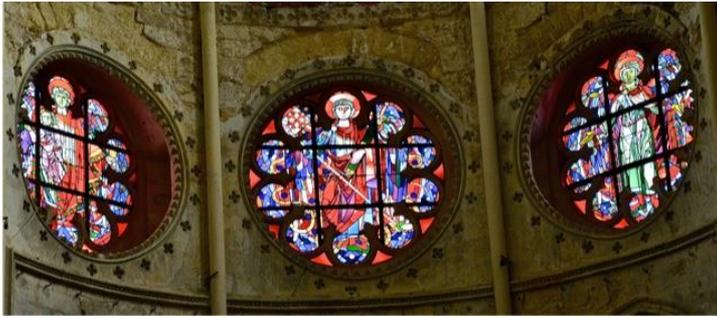
Située en lisière de la forêt de Fontainebleau à la frontière de l'Île de France et de la Bourgogne, cette cité du XII^e siècle, médiévale et fortifiée, conserve dans ses murs les traces de son passé : ville royale avec église, donjon et portes fortifiées.





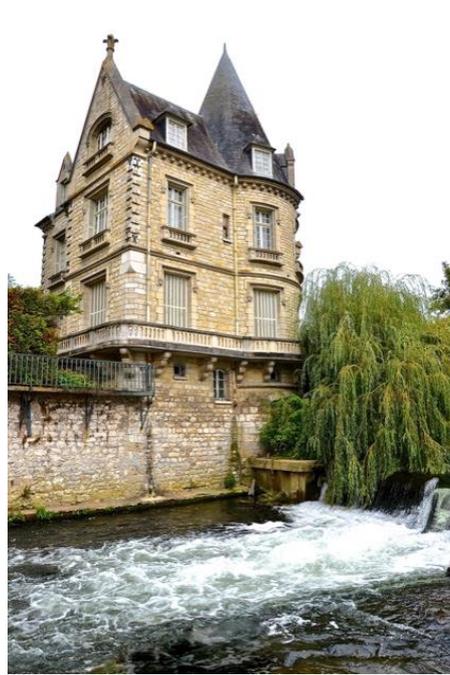
Galerie dite de « François Ier »





Avec la Renaissance, la ville se transforme et plusieurs témoignages architecturaux traduisent ce renouveau.





Moret est aussi une ville baignée par les eaux du Loing, propice à l'inspiration des peintres, tels Alfred Sisley et ses amis. Des artistes viennent y poser leur chevalet hier comme aujourd'hui.



Connu et apprécié depuis plus de trois cents ans, le sucre d'orge était fabriqué par les Religieuses bénédictines, qui en 1638, avaient fondé une maison à Moret sous le nom de Prieuré de Notre-Dame des Anges. C'est sous les doigts de ses Religieuses et sous la direction de la Supérieure, cousine de La Fontaine, que l'on vit les premiers bâtons de ce bonbon unique en son genre avec sa recette toute particulière, qui faisait les délices des plus hauts personnages et fait encore aujourd'hui la réputation de Moret avec son secret de fabrication bien gardé.



Porte de Bourgogne