



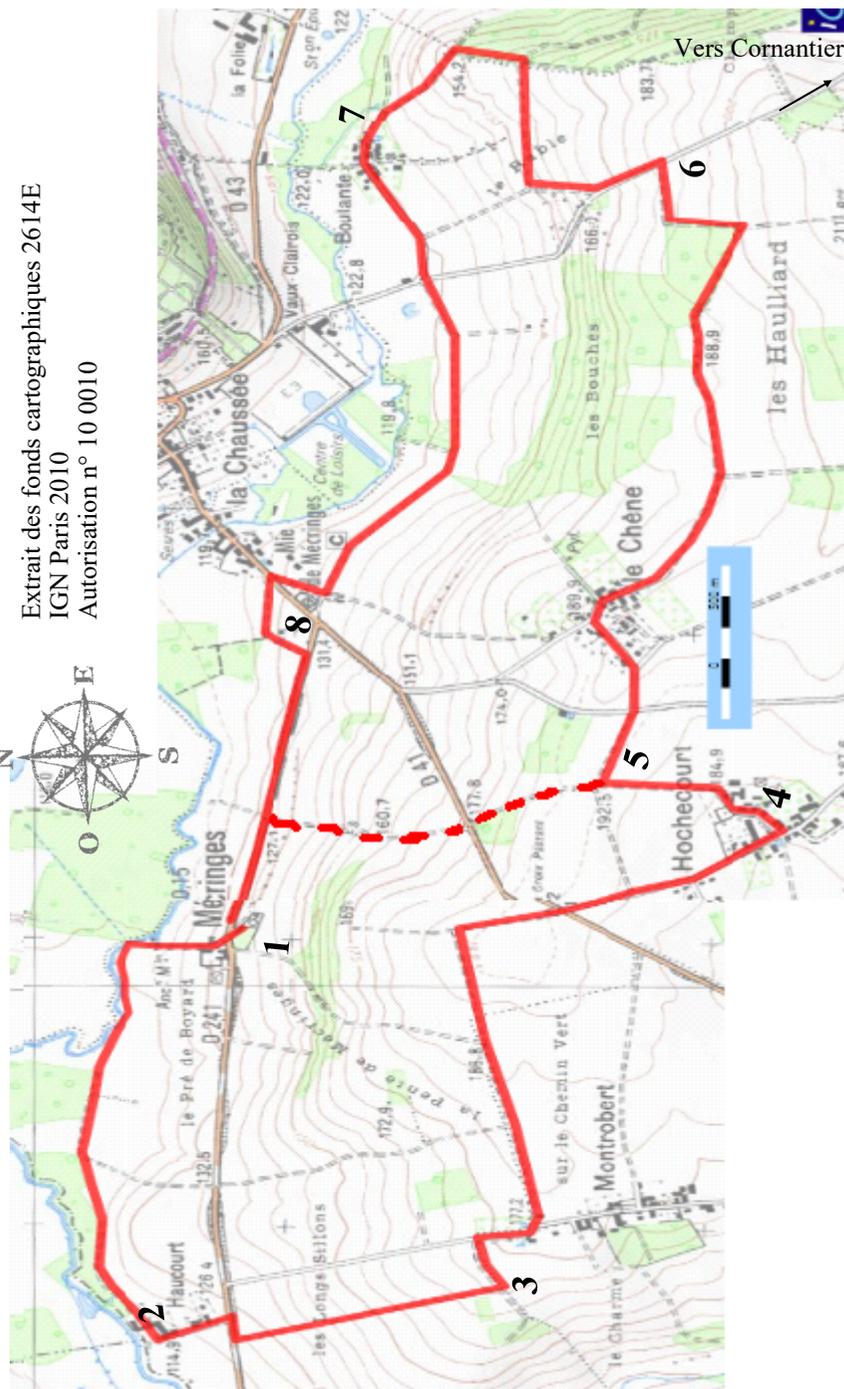
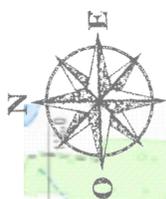
MECRINGES

« Les 4 Lavoirs »

Grande boucle 12 km - Environ 3 h30 ou 2 boucles de 6,8 km



Extrait des fonds cartographiques 2614E
IGN Paris 2010
Autorisation n° 10 0010



1 Départ depuis le bourg de Mécringes. Laisser la voiture près de l'église, descendre vers la ferme, passer devant le porche et descendre le chemin en passant devant un ancien moulin. Au bout du chemin tourner à gauche en longeant le Petit-Morin. Le suivre pendant plus d'1 km jusqu'au hameau de Aucourt (ou Haucourt).

2 Avant l'entrée du hameau, en contrebas sur la droite se situe le **lavoir de Aucourt**. Traverser entre les maisons et tourner à gauche pour remonter jusqu'à la D 41, tourner à droite puis, 50m plus loin, remonter à gauche par le chemin et le suivre sur 600m.

3 Tourner à gauche pour rejoindre la petite route qui mène à Montrobert, prendre à droite pour la suivre sur 100m puis au virage à gauche, continuer en face sur le chemin. Continuer pendant 1 km, tourner à droite et traverser la D41 pour prendre en face la route de Hochecourt. Entrer dans le hameau et tourner à gauche au premier croisement.

4 Le **lavoir de Hochecourt** se dresse sur le côté droit de la chaussée. Poursuivre la route qui continue par un chemin en virant sur la gauche, suivre ce chemin.

Pour terminer une petite boucle, continuer tout droit sur le chemin, traverser la D 41 et descendre en face le chemin qui rejoint la route de Mécringes.

5 Pour poursuivre la grande boucle, prendre à droite à la 1ère intersection, traverser la route de Fontaine-Armée et continuer en face sur la route qui mène à Le Chêne. Prendre à gauche à l'intersection pour entrer dans le hameau. Tourner à droite, sortir du hameau et continuer sur le chemin pendant 1 km. A la sortie du bois tourner à gauche, puis à droite, rejoindre la route de Cornantier.

6 Tourner à gauche pour descendre sur la route sur 100m et la quitter en prenant un chemin qui descend à droite. En traversant le hameau vous pourrez découvrir le Musée du Poids, Après 100m tourner à droite jusqu'au bois, descendre à gauche le long du bois puis tourner à gauche pour rejoindre le hameau de Bouillante.

7 En bas de la descente le **lavoir de Bouillante** se cache en contrebas à 20m sur la droite. Traverser le hameau, continuer, traverser de nouveau la route de Cornantier et continuer en face sur le chemin. Le suivre pendant 1km. Avant la D41, descendre à droite le chemin, traverser la route et prendre en face le chemin qui remonte à gauche sur la route de Mécringes.

8 Le **lavoir de La Chaussée** est localisé dans la remontée.

Les 4 lavoirs

Mécringes est un village de 142 habitants bordé par le Petit Morin. On y pratique l'agriculture et un peu d'élevage. Constitué de 6 hameaux qui sont : Hochecourt, le plus important, Aucourt, Le Chêne, Boulante, la Chaussée de Mécringes et le Bourg de Mécringes. Dans le bourg, restent l'église, la ferme et l'ancien moulin.



L'église fut construite au XIII^{ème} siècle.

Le porche de la ferme atteste d'une architecture typiquement briarde datant des années 1770.



Elle renferme une tour qui fut un pigeonier contenant 2209 niches dont la particularité était leur fabrication en terre glaise.

Le lavoir était un lieu public où les femmes du village venaient laver leur linge jusque vers 1960.



Les 4 lavoirs:



Lavoir de Hochecourt



Lavoir de La Chaussée



Lavoir d'Aucourt



Lavoir de Boulante



Le Musée du poids

Exceptionnelle collection de poids allant du Moyen-âge à nos jours. Histoire du système métrique issu de la Révolution de 1789. Ouvert tous les jours sur rendez-vous en appelant le 06 08 07 85 36 ou le 03 26 81 36 81

CONSEILS AUX PROMENEURS...pour une randonnée agréable.

Prenez un petit sac dans lequel vous aurez pris soin de mettre votre gourde d'eau, un léger en-cas (barres de céréales...), des protections solaires (lunettes et chapeau), et un vêtement en adéquation avec le temps. Chaussez-vous bien pour éviter les ampoules.

NATURE ET ENVIRONNEMENT

Les chemins sont des propriétés privées au même titre que les champs qui les entourent. Leurs récoltes constituent le revenu des agriculteurs. Merci de ne pas y toucher.

Prévoyez un sac pour vos détritres. Vous le jetterez dans une poubelle une fois revenus en ville.

Ne cueillez pas les fleurs et fruits de façon intempestive.

D'octobre à février, renseignez-vous des **zones de chasse** et évitez-les, portez une tenue visible et soyez vigilants. **Tenez vos chiens en laisse.**

SECURITE,...

Pour des questions de sécurité, hors agglomération, si vous circulez seul, marchez sur le côté gauche de la chaussée face au danger. A partir de 5 personnes, mettez-vous en colonne 1 par 1 et circulez sur le côté droit. Le premier et le dernier de la file doivent porter un gilet fluorescent. Dans tous les cas, longez le bord de l'accotement.

Numéro des secours : Pompiers 18 ou 112 (portable)

RESPONSABILITE

Les chemins empruntés le sont sous la seule responsabilité du promeneur, et ni l'OTMR, ni les communes, ni les Associations Foncières ne sauraient être tenus pour responsables des accidents, incidents, dégradations... de toute nature.

Coordonnées des associations de randonneurs locales :

Club des Randonneurs Montmirailais

Madame Monique MOREL - 06.19.70.43.65

Club Joie de Vivre (section Dynamic' Retraite)

Monsieur Maurice DIOT - 03.26.81.66.20

L'Office de Tourisme de Montmirail et sa Région (OTMR) vous accueille et vous informe toute l'année :

Du 01/10 au 31/03, le lundi, mercredi jeudi et vendredi de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 - le mardi de 14h00 à 17h30. Fermé le mardi matin, samedi, dimanche et jours fériés.

Du 01/04 au 30/09, le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 - le mardi de 14h00 à 17h30. Fermé le mardi matin, dimanche, lundi et jours fériés.

Le local est situé au 4 place Rémy Petit à Montmirail. Tél : 03.26.81.40.05

Courriel : ot.montmirail51@orange.fr site : www.montmirail-tourisme.eu



Document réalisé par l'Office de Tourisme de Montmirail et sa Région, en partenariat avec la Mairie de Mécringes et la Communauté de Communes de la Brie Champenoise

