

22^e ÉDITION un
DIMANCHE
 à la
campagne

LES FERMES ET LES CAVES DE L'AUBE
 VOUS OUVRENT LEURS PORTES
53 sites - 230 acteurs

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
03 25 43 72 72 

TÉLÉCHARGEZ LE PROGRAMME
www.terres-et-vignes.org



Une opération organisée par



Avec le soutien de nos partenaires



Impression certifiée. Imprimé vert avec des encres végétales sur papier 70% recyclé - FSC - Ne pas jeter sur la voie publique
 Grana Communication - Crédits photos : Fotolia - Chambre d'agriculture de l'Aube - Photos non contractuelles

22^e ÉDITION un
DIMANCHE
 à la
campagne

15 AVRIL
2018
10H > 19H

Savoir-faire, artisanat,
 dégustations, produits
 du terroir, animations
 culturelles...

53 sites - 230 acteurs

**LE MONDE RURAL
 AUBOIS VOUS
 ACCUEILLE**



22^e ÉDITION un
DIMANCHE
à la
campagne

Savoir-faire, artisanat,
dégustations, produits du terroir,
animations culturelles...

53 sites - 230 acteurs

**LE MONDE RURAL
AUBOIS VOUS
ACCUEILLE**



15 AVRIL
2018
10H > 19H

RETROUVEZ
TOUTES LES INFOS

03 25 43 72 72

www.terres-et-vignes.org

1 Chapelle-Vallon

La Mairie de Chapelle-Vallon

Place de la mairie et salle des fêtes
3 rue de la liberté - 03 25 37 53 81
chapelle.vallon@orange.fr

Place de la mairie et salle des fêtes. Artisanat. Association Orchidée pour conseils. Atelier de remontage. Apiculteur. Artisanat local, bijoux, couture, confection • Association Orchidée, conseils et vente • Gilles BRULLEFERT, miel et exposition travail apiculteur • Munster le Louis, Munster fermier et miel des vosgiens • Saucissons, Crémant de Bourgogne • Primeur Fleuriste

1 Saucisses, merguez, andouillettes, frites fraîches

2 Chapelle-Vallon

L'escargotière des lacs

Pauline CAPRON - 4 voie de Troyes - 06 38 16 85 11

Nouveau visage pour "L'Escargotière" suite au départ en retraite de Pascale Allot. Pauline vous accueille pour partager sa passion. Visite, animations, tombola et restauration.

Aurélié BERLOT, confitures artisanales • Stéphanie BALTAZART, fabrication cookies artisanaux • Valérie VERVAECK, miel • Elodie PROSPER, figurines, bijoux en pâte polymère • Jenny HAIGRE, producteur de Vin de Chablis • Didier BARBE, producteur de Vin Magra Bendi • Élèves LEGIA St-Pouange, animation et jeux pour tous • Joëlle Viane, L'Once TROY, bière artisanale

1 Escargots à la Bourguignonne ou velouté de Potiron, boudin blanc d'escargots ou escargots ou véritable saucisse de Montbéliard de la maison "Barbier", fromages, desserts maison. A la carte environ 19€

3 Droupt-Sainte-Marie

La Laine de Quinet

Josiane MARCILLY - 42, Route de Méry
06 73 51 76 86 - jmadrou10@gmail.com

Visite de l'élevage de lapins angora et chèvres mohair. Vente de laine et articles tricotés (chaussettes).

Démonstration de filage sur rouet.

Jean-François BOULARD, tourneur sur bois • Jean-Paul HEYRMANN, apiculteur • Stéphanie SEURAT, cœur de Nougatine • Corinne CHARPENTIER, peinture sur toile • Aurélié BERLOT, confitures • Carole CHAUVET, cartonnage • Agnès AUZOU, home déco • Francine GUYOT, tortille capsule • Isabel LARZILLIÈRE, patchwork • Jean-Marc GIRARDIN, pépiniériste • Séverine RIFF, ambiance Art/Home • Céline LECHAT, réalisation en cuir.

1 Menu préparé par "Le Sainte Marie" : Crudités poulet au Champagne et purée maison, assiette gourmande. 15€ sur réservation 06 73 51 76 86

4 Méry-sur-Seine

Gîte loisirs Méry - Centre équestre

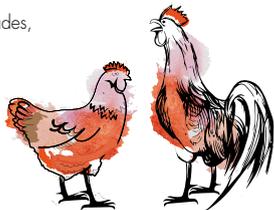
Yannick FASSAERT

26 route de Soissons - 03 25 21 24 33

www.giteloisirs.com / giteloisir@wanadoo.fr

Visite du centre équestre, baptême de poneys et chevaux, promenade en calèche avec Toscan, atelier tir à l'arc, exposition artistique. Gîtes de groupes, accueil de classes, colonies de vacances, week-end, stages, scolaires. Monitrices diplômées, prés, 2 manèges, carrière, 42 boxes. Bernard PILOT, producteur de miel • Carine et Aline LACCOUR, collection vieux tracteurs

1 Frites, merguez, saucisses, salades, boissons 1€ à 10€



5 Ossey-les-Trois-Maisons

Ecurie d'O.C

Océane CARON - 73 ter rue Hubert Linard
06 79 77 52 76 - stockage@logistiqueruch.fr

Ecurie de propriétaires. Evolution et bien-être du cheval. Pension, cours, démonstration de CSO, relais, tour de poney, jeux et voltiges.

Club Canin de Romilly, démonstration agilité des chiens • Ferme Just Bio, Producteur œufs biologiques.

1 Lasagne aux fruits de mer ou Chili con carne avec salade, fromage et tartelette 15€. Menu enfant 5€ (saucisses, chips, jus de fruit, barres chocolatées), planche de charcuterie 7€.

6 Payns

Les Ecuries de Payns

Marianne et Pascal BROGNIÉZ
Centre équestre - RD 165 - 06 84 35 83 43

www.lesecuriesdepayns.equia.fr

lesecuriesdepayns@orange.fr

Baptême poney. Atelier pansage de poneys.

Démonstration équestre : équitun et saut d'obstacle.

Visite du centre équestre.

Dominique PLARD, tournage sur bois • Aurélié HERLEM, création bijoux accessoires en bois de cerf • Laurent HALLIER, maréchal Ferrant

1 Petite restauration : croques monsieurs, sandwiches, buvette, crêpes, gaufres

7 Romilly-sur-Seine

Ferme Pédagogique

Mairie de Romilly-sur-Seine

1 rue de la Boucle d'Or (Nelson Mandela)

03 25 24 10 28 - 06 07 14 35 22

www.ville-romilly-sur-seine.fr

ffontaine@mairie-romilly-sur-seine.fr

Dégustation de jus de pommes. Nourrir les animaux de la ferme, broissage des chevaux, promenade en calèche. Mini golf gratuit. Aire de pique-nique. Participation du lycée de Saint-Pouange. Activités diverses pour adultes et enfants.

EPL St-Pouange, lycée agricole.

8 Saint-Just (51)

EARL de la Jersiaise

Sonia et Frédéric PASQUIER

42, rue Pierre Brossolette 03 26 42 85 82

06 43 47 59 43 - pasquier.frederic42@orange.fr

Vente directe à la ferme, viande de bœuf, veaux, œufs, légumes du jardin, fraises. Visite atelier poules pondeuses et atelier bovins race AUBRAC, promenade en tracteur. Diverses animations pour les enfants, tombola. Barbecue avec viande de notre production.

Bernard PILAT, producteur de miel

1 Buvette, saucisses, merguez, bœuf, veau de notre production, frites, crêpes entre 3€ et 10€

9 Saint-Lyé

Les Serres de Saint-Lyé

Geoffroy DEHAN - 7 Allée du Château - 03 25 76 69 54

Production florale. Visite libre des cultures florales.

Dégustation et vente d'huîtres de Noirmoutier direct producteur.

GAEC LARUE Frères, viande de bœuf charolais • Ferme des Biens Vivants, fromages de chèvre fermiers, viande de chevreaux • Ferme de Chamoge, poulets, canards entiers et découpés, agneau, charcuterie fait à la ferme.

1 Assiettes de 12 huîtres, pain, beurre, citron, 1 verre de macadet 12€. Réservez vos assiettes dégustations 03 25 76 69 54.

10 Saint-Martin-de-Bossenay

Le Moulin de Saint-Martin

D'ARRAS D'AUDRECY MORIN MAHAUT
6, chemin de la laiterie - 10100 St-Martin-de-Bossenay
03 25 21 04 75 - www.lemoulindestaintmartin.com

mahaut.darras@lemoulindestaintmartin.com
Le moulin de Saint-Martin vous accueille. Au programme : découverte de nos toutes nouvelles installations, explication sur la fabrication des bières, buvette et vente à emporter des bières.

Claire et Hugo : bus street-food pour la restauration
1 Hamburgers revisités, douceur sucrée. Entre 9€ et 13€

11 Semoine

Le Jardin d'Aneth

Florence TOUVIER

8 rue des Fontaines - Tél. 07 88 91 28 72

Le jardin d'Aneth, Florence TOUVIER, vous accueille dans un cadre verdoyant à partir de 10 h jusqu'à 19 h. Venez découvrir nos artisans, les animaux, nos producteurs.

Nathalie GUYOT, fromages Brie de Meaux. Dégustation • Christine ADAM, lampe artisanale d'ambiance • Florence TOUVIER, confitures et pâtes de fruits • Valérie VERVAECK, miel, pain d'épices • Jean-Paul SIMONNOT, lentillons de Champagne • MARIE ANNE, éditrice, écrivain, éditeur • Jacky ROZOY, saucissons • Hervé MILLON, fleurs

1 Food Truck. Restauration sur place sur réservation 07 88 91 28 72.

12 Viâpres-le-Petit

Pépinières des Laurains

Pascale et Marie-Laure GOMBAULT

1 bis grande rue - 03 25 37 47 32

www.france-pepiniere.fr / pepilaurains@orange.fr

Une promenade originale dans une collection végétale inédite de conifères et climatisés au milieu de statues animalières. Salon de thé, bar à miel et bar à bulles cathares...

SAINFOILIA, bar à miel & miel de sainfoin • BRUT & PURE, ateliers valentin/mobilier de jardin • Pépinières TRAVERS, climatisés • ALADERN, vins et bulles cathares • Groupement de Développement Agricole Champagne Crayèuse : animation pour petits et grands

1 Menu à 18€ : potée champenoise sur réservation

13 Amance

Poterie d'Amance-Tuileries Drouilly

David et Etienne DROUILLY

4 et 6 rue de Jessains - 03 25 41 34 05

www.poterie-amance.com / poterie-amance@orange.fr

Depuis 1892 la poterie d'Amance est restée fidèle à l'artisanat et fabrique des poteries de haute qualité. Nous vous proposons de venir découvrir nos différentes méthodes de fabrication de carrelages, poteries, déco...

14 Amance

Tuileries Briqueteries Saint-Martin d'Amance

4 rue Jean Collot - 06 11 61 25 93 - 06 22 97 72 62

www.tuileriesamance.fr / contact@tuileriesamance.fr

Fabrication et cuisson de tuiles, briques et tomettes. Four romain historique au bois



15 Champ-sur-Barse

FERME PEDAGOGIQUE

Famille FIGIEL - Ferme de la MARQUE - 03 25 41 47 97

www.fermedelamarque.com - accueil@fermedelamarque.com

Venez découvrir nos divers animaux dans un corps de ferme du 19^{ème} siècle. Découvrez nos yaourts, nos nouvelles crèmes desserts, nos fromages, beurre, crème, glace fabriqués avec le lait de nos vaches et divers produits locaux. Traite vers 16h30. Animations enfants et groupes de Cors de chasse.

Travail au crochet • SPINAZZOLA Roger, d'œufs et de plumes • Christine PUTMAN, bijoux • Jean-Claude ISSELIN, jus de pomme • L'Outil en main • Nadine SANGRIO, déco sur sacs • Anjoline Confitures.

☞ Saucisses, sandwiches, glace de la ferme

16 Champ-sur-Barse

Fromagerie de Champ-sur-Barse

Ferme du Champ Roy

Sylvie et Jean-Christophe MARTIN - 5 Grande Rue

03 25 70 67 30 - earlduchamproy@orange.fr

Élevage de vaches laitières - Visite de la fromagerie

Vente directe de nos produits fermiers : lait, fromage blanc, fromage frais ou affiné "Le Champ-sur-Barse" et autres produits locaux à la boutique.

Drive Fermier, présentation et fonctionnement du nouveau point de retrait à la ferme • Juste Une Histoire, Elodie MILCENT, fabrication artisanale bijoux et démonstration de création de perles • Angélique HURTE, biscuits, sablés, tuiles • Catherine MANOEL, Comptoir des Confitures, maître artisan confiturier • Au Rucher des Lacs, Bruno MUNOZ, miel et dérivés • Les champignons de Cussangy, fondue de champignons au Chaource

☞ Sandwichs, planche de charcuterie et fromages, croque monsieur et feuilleté au fromage affiné "Le Champ-sur-Barse", crêpes et flans au lait de la ferme, buvette.

17 Charmont-sous-Barbuise

Ecomusée de la Barbuise AFR

Mairie de Charmont - 2, rue du Château - 06 08 80 07 48

Ancienne ferme champenoise, battage au tripot avec cheval. Venez découvrir la vie d'autrefois avec la visite de l'Ecomusée 3€, gratuit pour les enfants.

Outil en main Nord de l'Aube, transmission du Savoir Artisanal

• Amis GUTENBERG, démonstration imprimerie à l'ancienne • ROUSSEL, reliure et gravure • Les frères MAUFROY, moteurs et collection de tronçonneuses • CLEMONT Daniel, sciage et travail à la tronçonneuse • SOUCA Gabriel, tournage fabrication de stylos bois • EARL du Rovers, élevage en plein air, vente œufs • EARL BODSON, légumes, culture raisonnée • Claudine GIRARDOT, expo lingerie ancienne • Charles BRIAND, écrivain paysan • ASSO Romilly Patrimoine, démonstration, fabrication bougies à l'ancienne • Jean-François MARTIN, miel et lentilles • GIRARDIN PAILEY, pépinières Precy-St-Martin • Carole DEJOUET, Les Petites Bricoles en bois.

☞ Boudin, frites, saucisses, merguez, andouillette, boudin, pâtisserie maison, crêpes, buvette.

18 Dosches

Moulin à Vent de Dosches

Association des Moulins à Vent Champenois

06 82 40 29 97 - moulin-de-dosches@hotmail.fr

www.moulinaventchampenois.fr

Exposition d'un moulin tractable, unique en France.

Démonstration de la fabrication de farine au moulin

Pain + pâtisseries au four à bois. Jardin botanique

☞ Crêpes, frites, saucisses, pain - Fabrication du pain dans notre four à bois



19 Lesmont

Pépinières CACCIA

Edouard GUYOT - 33 avenue Général Patton

07 85 59 86 30

www.pepinieres-caccia.fr / pepinieres.caccia@gmail.com

Production et vente d'arbres, d'arbustes et de plantes vivaces et des annuelles. Plus de 3 hectares de production en pleine terre et sous serre à visiter Pépinières Francis DOIZELET, producteur de graminées de collection.

☞ Crêpes sucrées de 1€ à 2€

20 Onjon

EARL LEFEBVRE-MORET

David et Ghislaine LEFEBVRE - 20 rue Haute

06 12 81 09 07 - 06 11 53 19 08

pigeonneau.onjon@gmail.com

Élevage de pigeonneaux et volailles. Vente de pigeonneaux, volailles, terrines de pigeons. Atelier enfants encadré par les élèves de St-Pouange. Balade en poney, produits du terroir.

La Fille du Maraîcher, maraichages, fleurs • GAEC FOURNILLON, Vins chablais, Epineuil, Crémant • EARL du Val d'Aur, fromages fermiers (Soumaintrain) • Moulin de la Ferme Cotton Haller, farine (meule de pierre), huile (1^{ère} pression), gâteaux artisanaux • Élèves Legta Charles Ballet, animations enfants • Jean-Paul LIEGAULT, pâtes de fruits artisanales • Séverine VALLERON, thés en vrac • Sylvie ANCELIN, broderies • Association Western Valley, balade en poney • Joël DAUTIN, miels et confitures

☞ Menu à 20€ : salade composée (filet pigeons-terrines-salade) demi-pigeon confit sur lit de choucroute, salade, fromage, gâteau maison, café. Apéritif offert. Vente de crêpes, boissons

21 Soulaire-Dhuys

Tuilerie / Poterie artisanale ROYER

Jean-Louis ROYER - 8, route de Joinville

03 25 92 75 06 - 06 88 71 92 24

www.latuilerieroyer.fr / tuilerieroyer@orange.fr

A la Tuilerie depuis six générations on y fabrique des tuiles, des briques, des épis de faitage, du carrelage et des poteries, selon des techniques traditionnelles. La visite du grand four est un moment étonnant et mystérieux ou l'alchimie du feu transforme la terre, après 9 jours de cuisson. Venez à notre rencontre dans nos ateliers.

Joël HAUER, "les compagnons de St-Pierre", travail de la fonte, patrimoine industriel • José COTEL, histoire des Templiers • Identité Terre, patrimoine de l'argile et de la céramique, expo avec Rodolphe TOUCH et JDC Jackie DEPOIX • Les passeurs de fresque, carreaux spéciaux en terre cuite • Les ambassadeurs du Patrimoine, formation des jeunes aux métiers de l'animation • Eric DOUÉ, fabrication de pipeaux avec les enfants • Les loups du Mesnil, four à perles Eddy DELORIEUX • Gérard SCHILDE et Jean-Claude CZMARA, histoire des foires de Champagne, vente de livres • Alexandre HURSON, grand chef du barbecue, démonstrations • Daniel LANQUETUIT, vannerie démonstrations • Emilie GATEAU, savonnerie la belle et la bulle • La forge de l'Ource, démonstrations • Me RINCENT, objets en verre • Permette du grand feu, poteries anciennes • Clément ANNIE, peintures sur porcelaine • Catherine BOUSSARD, peintures naturelles à l'huile de lin • Jacques ROYER, techniques des médiévaux • Association le CPE de Soulaire, travail des lavandières • Eric MAUROIS, volailles • Philippe GERARD, miel • La belle éveillée jus de fruits, confitures, fruits séchés, œufs • Pascal BOURCY, bières artisanales • L'office de tourisme des grands lacs de Champagne, visite guidées.

☞ 15€ jambon braisé-frites, desserts • Association des parents d'élèves "Soulco" sur réservation 06 15 13 26 32 • Restaurant de Soulaire "la résurgence" sur réservation 07 84 06 29 44.

22 Verricourt

La Ferme de Benoit et d'Amélie

Benoit et Amélie Lermite

3 Grande Rue - 07 81 14 24 86

benoit-amelie.fr / lermite14@gmail.com

Agriculteurs bio, nous élevons des porcs, des agneaux, bœufs et poulets en plein air. Toutes nos charcuteries sont produites dans notre laboratoire à la ferme.

Pierre FERTÉ, apiculteur bio "les Miels de Champagne" • Yohann BERTHELIN, le Jardin du Prieuré maraîcher bio • Guillaume ENFERT, Nature et Paysans, pains gâteaux, pizzas bio • Chez moi Design Paola ANTEZAMA • Julie FACQ "la facoterie" • Nicole ALBERTINI sculpteur, exposition de céramistes et artisans d'art.

☞ 12€ adulte et 6€ enfant. Menu : couscous maison poulet et agneau de la ferme. Buvette : vin naturel au verre, bière de Veselay Bio, jus de pomme Gérard Hotte.

23 Yèvres-le-Petit

LE RAVET FLEURI

Marie-Christine et Ghyslaine MIGNOT VEDRENNE

2, rue des Vieilles Vignes - 03 25 92 41 90

www.leravetfleuri.fr / leravetfleuri@orange.fr

Visite des serres de production et vente directe. Fraises, fleurs, plants de légumes, vivaces. Ferme miniature de la famille Coutour. Produits du terroir et artisanat dans une ambiance musicale rétro avec Jean et Joss et leur orgue de Barbarie.

Jeux et tombola gratuite • Bruno MUNOZ, miel et ses dérivés • Angélique HURTE, biscuiterie artisanale • Florence PETIT, décoration enfant • Isabelle GODIN, atelier de Marjolaine, bijoux et accessoires • Créa Coutellerie, affûtage sur place • Anita VIEZ, dentelles • Astrid GUILBERT, porcelaines • Annette NORMAND, cosmétiques au lait d'ânesse • Muriel LOVATI, céramiques • Angélique TRECHAUD, bougies naturelles • La Forge de Noé, démonstration de forge.

☞ Camion "So Chou" de la choucrouterie Laurent, galettes salées, crêpes sucrées, buvette



24 Assenay

Aux Poils d'Assenay

Hervé et Nathalie RAOULT

6, rue Garnière - 06 25 00 12 31

www.poilsdassenay.com / hapnrv@orange.fr

Visite d'animaux laineux. Transformation de poils en laine, tonte, filage, feutrage, tricotage. Atelier pour enfants.

Démo Phimadelphie country.

Le Jardin des Fibres, laines teintes à la main • SCEV MAITROT Christian, Champagne • Michèle PELISSOT, accessoires mode, feutre, fibre naturelle • HUTERLAND, maroquinerie, sacs, chaussons, sabots • Virginia PRUNIER, ponchos, caches épaules polaire... • Mimie Chapeaux, accessoires mode chapeaux, bandeaux, fleurs • Acrolaine, univers feutre coloré, accessoires mode • Les Carabistouilles, création tissu 100% fait main.

☞ Restauration sur place, réservation 03 25 73 59 62, un plat et un dessert 11€, crêpes

25 Auxon

Jardinerie à l'Orée du Paysage

TRUCHY Christian SARL

357 rue du Moulin - Sivrey - 03 25 42 03 82

www.aloreedupaysage.fr / christian.truchy@wanadoo.fr

Vente de fleurs et tous pour le jardin. Paysagiste, élagueur, terrassier, maçon.



26 Auxon

Association de la Ferme et du Moulin Ste-Marie
Charles MEUNIER - 770 rue de la Collinette
Hameau du Moulin du bois - 06 83 62 87 00
fermemoulinstemarie770@gmail.com

Site champêtre arboré. Ancienne ferme, moulin bordé par
cour d'eau. Musée vivant chevaux de trait, animaux de
la ferme. Ambiance country avec le club Phimadelphie
Dance country. Producteurs, artistes et artisans seront
présents, jeux pour les enfants.

Sylvain RIGOLLOT, travail à la Forge • Jean-Paul ISSELIN, objets
insolites • René MILLION, vieux tracteurs • Sylvain COTTEY, scie de
long • Francis LAMBERT, batteuse sur tripot • Philippe JUFFIN, sculpture à
la tronçonneuse • Xavier DELOHEN, scierie mobile • SCHALLER
Sandie, vin Bourgogne Chitry • Entreprise Lamblin, isolation, peinture
• Christian MAITROT, Champagne de Meurville.

1 Restauration rapide 5€ : frite garnies (saucisse, merguez, boudin
artisanal), crêpes, boissons.

27 Bouilly

La Compostière de l'Aube

Eric, Marlène et Serge NINOREILLE
9 rue de la Ligne - 03 25 70 85 81

www.lacompostieredelalube.fr / contact@terreservices.fr

Plateforme de recyclage de déchets organiques,
fabrication et vente de compost. Site en extérieur. Prévoir
1h30 de visite et tenues en conséquence.

28 Bréviandes

FRD

Cindy JUVENEL - 4 rue Alexandre Yersin - ZA du Coulmet
www.f-r-d.fr / cindy.juvenel@f-r-d.fr - 03 25 83 41 90

Venez découvrir le monde méconnu du chanvre industriel
et de ses usages : matériaux, textile, cosmétique. Une
plante unique locale et respectueuse de l'environnement.
Olivier ROBERT - LA CHANVRIERE, Coopérative agricole, leader
européen de la production et de la transformation de chanvre
industriel depuis plus de 40 ans • Pierre LÉNfant, CHANVRIA,
soins dermo-cosmétiques à l'huile de chanvre bio 100% vierge

29 Chenegy

Association e-graine

Maison des alternatives - 2 rue des fournis
06 49 07 68 64 - thomas.amblard@e-graine.org
www.lamaisondesalternatives.org

Venez découvrir en famille ce projet de tiers-lieu en
milieu rural. Un lieu d'échanges, d'expérimentation et de
partages pour un monde plus solidaire et responsable.
Visite du site au sein d'un corps de ferme daté du XVII^e
siècle (anciennement Maison du Bailli). Ouverture du
café associatif. Ateliers et animations autour du jardin et
des savoir-faire. Troc de graines. Animations culturelles.
Goûter et pause musicale.

1 2€ boissons et goûters (crêpes et gâteaux).



30 Chessy-les-Près

Les Serres et jardins du Val d'Armançe

Emilie LECLERE - 32, rue de Prévent - Mézières
03 25 76 09 61 - emilie.hogendoorn@wanadoo.fr

Production de plants floraux et maraichers. Visite de la serre
2 000 m². Ateliers de démonstration et test de
reconnaissance.

GAEC LECLERE, fromages Chaource et Soumaintrain fermier • Domaine
Fourmillon, Vins de Chablis et d'Épineuil, Crémant de Bourgogne • Ferme
de la Fringale, pain, pâtes, ravioles, pâtisseries, bières fabriquées à la
ferme • Jean-Paul BAUDIN, miel • A. MASSON, tournage de bois et
impression 3D • Association "les mini-cass'croutes", restauration, buvette
• Hervé et Annie PHILIPPE, Crémant de Bourgogne, produits d'Auvergne
• Emilie GATEAU, savonnerie artisanale La Belle et La Bulle • Philippe
MULLER, boudins noirs • ô Délis's de Cécile, créatrice de macarons et
cakes.

1 Restauration sur place. Buvette, saucisses, andouillettes, merguez,
pommes de terre à la braise, crêpes et pâtisseries.

31 Crésantignes

Musée du Passé Simple

42 rue Principale - Musée communal - 03 25 73 48 64
mairie.cresantignes@wanadoo.fr

Ce refuge, pour environ 3 000 ustensiles, outils et objets
insolites du 19^{ème} au 20^{ème} siècles, invite le visiteur à un
surprenant voyage dans le temps. Visites découvertes et
exceptionnellement entrées gratuites.

1 Restaurant du terroir - La Table d'Antan.

32 Eaux-Puiseaux

EARL du Courbier

David LECOQ - 9, rue de la voie de Puiseaux - 06 03 16 86 71

Élevage de volailles fermières : poulets, pintades, canards et
canes de barbarie, poules pondeuses. Visite de l'élevage, de
la tuerie sur demande. Vente des produits de la ferme.
Eric RODRIGUEZ, promenade en poney et cheval • Les Escargots du Pays
d'Othe, dégustation et vente • Ferme des Caille, présentation de vaches
d'entretien et débroussaillage • Caramels et Confitures, dégustation et
vente produits artisanaux • Assoc Parents Récré Actifs, boissons, crêpes,
maquillage au profit de l'école • La Conserverie de la Tuilerie, salaison,
charcuterie sèche et terrines.

1 Au choix : escargot à la Bourguignonne 7€, la douzaine, œufs à la
coque et son accompagnement 6,50€, l'assiette, saucisse vigneronne
9,50€, l'assiette, tripes au Chablis 7,50€, sandwich 6,50€.

33 Eaux-Puiseaux

EARL LAGOGUEY

Joël LAGOGUEY - 30, rue de Puiseaux
03 25 42 10 88 - 06 15 36 76 28

De 10h à 19h, expositions et animations divers pour enfants
et adultes. Produits du terroir. Visites des animaux de la ferme.
Jean-Michel METIER, maréchal ferrant • Claude GAUTHIER, l'Outil en
main • Mr ROUSSEAU, Champagne, Vins de Bourgogne • Corinne
MARCHAIS, miel • Gérard CHAUDRON, fabrication de boudins •
Daniel DONIN DE ROSIERES (Vierzon), tracteurs • Mme LIMOGE, objets
fantaisies (Auxon) • First Stop : pneus agricoles.

1 Repas 12€. Viande au choix (jambon à la broche, saucisses, merguez),
frites, fromage, tarte aux pommes.

34 Eaux-Puiseaux

La Ferme d'Hotte

Gérard HOTTE - 22, rue Largentier - 03 25 42 15 13
www.lafermedhotte.com / gerard.hotte@wanadoo.fr

Cette année, nous fêtons nos 10 ans de conversion en Bio !
Arboriculture biologique, cidres, jus de pomme, ratafia,
vinaigre. Dégustation et balade en petit train à travers les
vergers. Musée du cidre du Pays d'Othe. Médaille d'Or SIA
Paris 2016 sur le jus de pomme certifié ISO 14001.

1 Pique-nique possible. Boisson, cidre et jus de pomme.

35 Estissac

Domaine du Moulin d'Eguebaude

Alexandre et Sandrine MESLEY - 36, rue Pierre Brossolette
03 25 40 42 18 - www.moulinegueubaude.com
moulinegueubaude10@gmail.com

Dans un cadre verdoyant et fleuri, le moulin
d'Eguebaude vous accueille au bord des eaux claires
de la Vanne pour une pêche miraculeuse.

36 Faux-Villecerf

Ferme Mercier Fabien

37 rue St Martin - 03 25 21 73 17
elzeard10@gmail.com

Pourquoi produire BIO aujourd'hui, les avantages pour
l'environnement et le consommateur. Fabien vous fera
découvrir sa ferme avec ses cultures bio et son élevage
de brebis et agneaux bio.

Philippe GOFFART, miel et jus de pomme bio • Vincent
SIMONNET, légumes et farine Bio • Séverine BOSSEAU, élevage
de lapins • Bruno BOSSEAU, rémoulage, le rémouleur jovinien.

37 Mesnil-Saint-Loup

Association Culturelle de Mesnil St-Loup

Place de la mairie - rue Ferré - 03 25 40 95 31

Rendez-vous place de la mairie pour découvrir le pain
cuit dans un four chauffé aux bois, construit par les
bénévoles de l'association. Goûter offert par l'ACM
à 16h.

Nicolas FAVRE, artiste peintre (expo) • Albert GATOUILLET, expo
2CV • Thierry GATOUILLET, expo 130 vélos • Michel BECARD,
jardin botanique • Antoine BECARD, expo photos • Arnaud
BECARD, expo photos • Buvette

38 Mesnil-Saint-Loup

Au Comptoir du Fromager

EARL du Chemin Rouge - Famille BECARD
Les Chanets - route de Faux-Villecerf à Mesnil-St-Loup
03 25 40 60 73 - earlducheminrouge@orange.fr

Visite de l'élevage laitier et explications du processus de
transformation à la ferme, fromagerie.

Christophe DUMINIL, cidre, jus de pomme, ratafia, vinaigre 100%
naturel • Marc BURR, miel et pain d'épice • Les Galops, animation
musicale • Ferme de la Chaumière, Emmanuel FRABOT, éleveur
ovins et volailles, vente œufs et terrines de volailles • Poney club de
Buceyen-Othe, ballade poney, 3€ • Exposition voitures anciennes
• Brasserie Thibord, bières artisanales.

1 Plateau repas élaboré par la brasserie du Tilleuil sur réservation
crêpes, buvette, bar à lait

39 Moussey

Les Vergers en Othe

Maison du cidre et de la pomme
Bruno FARINE - 11, route de Villebertin
03 25 41 86 18 - 06 72 40 14 65
bruno.farine@infonie.fr

Visite libre ou guidée de la cidrerie, tout savoir sur
la pasteurisation, la fermentation, la distillation. Visite
du verger de collection, conseils et informations des
croqueurs de pommes. Dégustations offertes de nos
productions, cidre bouché, pur jus de pommes, jus
composés, ratafia de cidre.

Association la Triotinette, jeux en bois pour petits et grands •
Champagne-Ardenne Gastronomie, produits du terroir • Centre
d'initiation à l'environnement Othe-Armançe, atelier maison à
insectes • Pierre NICOLAS, un peintre à son chevalier.

1 Petite restauration rapide champenoise 6€/10€.



40 Pâlis

Association Domaine du Tournefou

4, rue du Tournefou - 03 25 40 58 37

www.domainedutournefou.com

sophiebouts@orange.fr

Famille, enfance, ateliers dessin, menuiserie, jeux dans le parc, pique-nique. Visite ateliers résidences, exposition photographie Didier Guy.

Présentation de la ferme biologique de Mélanie Petit • Brasserie des Tilleuls, assiette du terroir, bistrot du pays • Association l'Outil en Main du pays d'Othe, menuiserie, atelier pour enfants • Jérôme STERBECCQ, artiste peintre, atelier de dessin pour enfants • Didier GUY, photographe, exposition photos.

1 Plateau repas de la Brasserie des Tilleuls, 8€.

Réservation au 03 25 46 87 96.

41 Saint-Pouange

Complexe agricole

EPLFPA de l'Aube - Route de Vielaines

06 76 98 58 81 - 03 25 41 64 00

www.epldelaube.fr

mickael.floquet@educagri.fr

Visite commentée de l'élevage ovin, concours de chien de troupeau, tonte, fabrication de bière, balade guidée dans les champs. Nombreuses animations pour petits et grands. ABC 52, concours de chien de troupeau.

Bonsai Auboiss, présentation de Bonsai • FDSEA 10, balade commentée dans les champs • M. MENISSIER, exposition miniature agricoles • Croigny Club Bücheron, sculptures à la tronçonneuse.

1 Menu 13€ grillades d'agneau avec frites, dessert, boisson.

42 Thuisy

Ferme de la Renaissance

Damien et Alexandra BOULEAU

51, rue Caroujat Borgniat - 03 25 40 45 81

www.fermedelarennaissance.com

reservation@fermedelarennaissance.com

Gîte de France. Concert Jazz de 16h à 18h

1 Menu 15€/personne : buffet d'entrées, assiette de cochon rôti à la broche et sa pomme de terre en robe des champs, buffet de desserts sur réservation au 03 25 40 45 81. Goûter, crêpes.

43 Villadin

NATURE ET PAYSANS

Patrick VINCENT - Guillaume ENFERT

34, grande rue - 03 25 24 93 32

natureetpaysans@free.fr

www.facebook.com/natureetpaysans

Visite du fournil. Allumage du four à bois vers 9h puis vers 15h30. Sortie du pain chaud vers 11h30 et 17h30. Film à 10h30 "Le champ des possibles". Librairie Les Passeurs de Textes, livres et essais sur le monde rural.

Benoît et Amélie, charcuterie, viande bio • Pierre WIESLER, tissage de laine • Ludolhèque La Girafe, jeux anciens • Association ADÉNY • Georges et Camille, jossamel, boissons biologiques • Francis LELOUP, poteries • GIACOMINI, pliage de papier • Stéphanie COLLOUARD, savons • Jean-Philippe PIERRE, bidule en bois • ARTISANS DU MONDE • Frédérique FENOUILLET, fromages • PHIL, l'homme statue et orgue de barbarie

1 Restauration à la carte, repas complet pour 15€.

44 Arrelles

Le P'tit Chèvre d'Arrelles

Franck CHASSAIN - 3 rue des petites cotes

03 25 29 00 79 - 06 08 84 55 63

Visite de l'élevage, traite à 18 H. Vous pourrez découvrir les chevreaux de moins de 2 mois. Animation pour les enfants avec le lycée de Saint-Pouange. Balade à poneys, expo vieux tracteurs.

Yvette CHARLOT, miel, pain d'épice • Arnaud CHARDIN, Champagne • Jean-Paul UEGAULT, pâtes de fruits artisanales • Annie PHILIPPE, saucissons, Crémant de Bourgogne • La Fringale, pains/brioches • La belle éveillée, jus de fruits artisanaux • Francis GHERARDI, vins Chablis, Bourgogne.

1 Menu : crudités (carottes râpées, betteraves, céleri), choucroute garnie, fromages, pâtisserie au choix, Adulte 16€, 8-12 ans 8€, -8 ans gratuit. Préparé par l'Auberge de July, servi à table sous hangar. Réservation au 03 25 29 00 79 ou 06 08 84 55 63.

45 Arrelles

Ferme du Paty d'Arrelles (SARL)

Nelly LISACK et Robert GUILLEMIN

2, Grande Rue - 03 25 29 95 13

patydarrelles@gmail.com / www.fermedupatydarrelles.com

Présentation de la ferme à travers la dégustation de nos produits et du repas du terroir. Animations enfants encadrées par les élèves du lycée Charles Baltet de St-Pouange. Dégustations et tombola (2 paniers garnis à gagner).

Champagne BARAT et fils, Champagne • Bernard BIERRY, tournage sur bois • Ass. Champenoise Country Western dance St-Julien, animations Dance Country • GAEC TOBIET, fromages fermiers de vaches.

1 Menu élaboré avec les produits de la ferme : foie gras avec une coupe de champagne, magret de canard au barbecue avec frites ou gratin dauphinois, fromages, dessert maison 21€, enfant 8€ sur réservation au 03 25 29 95 13 ou sur le site internet.

46 Bragelogne-Bauvois

Ferme du Charme du Moulin

Karine et Sébastien BLANDIN

3 Chemin de la Charme du Moulin - 03 25 29 77 82

lafermeducharmedumoulin@hotmail.fr

www.lafermeducharmedumoulin.com

Élevage de chèvres, transformation fromagère et fabrication de savons à la ferme. Visite aux animaux, chèvres, chevreaux, ânesses, poules... Traite vers 17h. Visite de la safrannière. Marché de producteur.

Patrice LEMOINE, miel et pains d'épices • Champagne Eric COLLINET, Champagne bio et trufficulteur • Ferme des 3 Vallons, pâtes fermières bio de l'Aube • Yohann WELVAERT, vin du Val de Loire, côteaux du Layon.

1 Apéritif au safran, tartiflette aux chèvres, salade, fromages de chèvre, dessert au safran. Adulte 16€, enfant - 12 ans 9€ Restauration sur réservation.

47 Chaource

Fromagerie Artisanale de Chaource

Stéphanie et Christophe CALLEWAERT

30 Route de Maisons les Chaources - 03 25 73 24 35

www.fromageriedemussy.com

fromageriedemussy@wanadoo.fr

Dernière fromagerie artisanale de l'Aube. Visites guidées. Dégustations de Chaource, de Mussy et vins. Magasin de vente directe et de produits du terroir.

1 Barbecue géant avec des produits locaux. Chaource rôti, cassiolette de pleurottes au Chaource, andouillettes et grillades. Stand crêpes toute la journée 7 à 20€.



48 Champignol-lez-Mondeville

Champagne R.DUMONT et FILS

Tina, Bernard et Pierre DUMONT

Rue De Champagne - 03 25 27 45 95

www.champagnedumont.fr / rduMontefils@wanadoo.fr

Récoltant Manipulant Artisans de la Vigne et du Champagne, nous vous proposons de venir découvrir notre cave et notre savoir-faire. Découvrir la Magie des Bulles et les Secrets de l'élaboration du Champagne. Dégustation et Vente de Champagne. Visite à 11h, 14h30 et 16h. Exposition de photos "Entre Côteaux et Chais, les Joyaux de la Côte des Bar" par l'association. Exposition de Capsules de Muselets.

1 GOUTON Champenois : Association Mets Champagne, sur réservation 4 jours avant au 03 25 27 45 95 ou 06 86 25 38 57.

49 Eguilly-sous-Bois

L'abeille Auboise

Christophe RUOTTE - 8, rue Saint Martin - 03 25 29 37 56

www.labeille-auboise.com / labeille-auboise@orange.fr

Vente de matériel, fournitures apicoles. Miel, hydromel, confiserie, bougies artisanales, pain d'épices, gâteaux, parapharmacie, cosmétiques, idées cadeaux, confection de paniers gourmands.

Yves DUPATY, animation apicole (ruche vitrée avec abeilles).

1 Restauration rapide, vente de crêpes et buvette.

50 Fontette

Champagne Charles COLLIN

27 Rue des Pressoirs - 03 25 38 31 00

info@champagne-charles-collin.com

www.champagne-charles-collin.com

Venez découvrir notre Cave, notre nouvelle ligne de production mais aussi toutes les étapes d'élaboration de nos Champagnes. Dégustation, vente de champagne.

1 Restauration : assiette de fromages et charcuteries, buvette.

51 Lantages

GAEC THOREY

6 chemin rural voie de Praslin

www.bio-thorey.fr - contact@bio-thorey.fr

Ferme en bio depuis 1968. Visite des ateliers (bovins lait, bovins viande, porc, grandes cultures, boucherie à la ferme). Visite de la première unité de méthanisation voie sèche de la région. Tombola avec chèques cadeaux à gagner d'une valeur de 50€.

Ferme de Courcelle, maraîchage bio • EARL de l'Ancre, légumes secs bio

52 Longchamp-sur-Aujon

Grange St-Bernard de Clairvaux Outre-Aube

6 Grande Rue à Outre-Aube - 03 25 27 29 41

contact.grange@grangesaintbernard-clairvaux.fr

La grange d'Outre-Aube fondée par Clairvaux est restée une exploitation agricole jusqu'en 1990. Une communauté d'esprit cistercien l'habite et la fait vivre aujourd'hui.

Exposition, film, visite guidée. Abbaye de Cîteaux, produits locaux.

1 Uniquement sur réservation menu 19€ salade des convers, rôti de porc au gratin champenois, fromage de Cîteaux, salade de fruits, un verre de vin.

53 Meurville

Champagne COTHIAS

Jérôme COTHIAS - 2, rue de Spoy - 06 71 20 25 26

www.champagne.cothias.fr / champagne.cothias@orange.fr

Visite de cave. Dégustation, vente de champagnes et dérivés. THIEBLEMONT Pierre et Marie, jus de fruit, sirops, confitures faits maison.

1 Le Bonheur des gourmands : restauration rapide et traditionnelle.

