

24^e ÉDITION un
DIMANCHE
 à la
campagne

LES FERMES ET LES CAVES DE L'AUBE
 VOUS OUVRENT LEURS PORTES
60 sites - 252 acteurs

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
03 25 43 72 78 

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



Une opération organisée par



Grana Communication - Ne pas jeter sur la voie publique

24^e ÉDITION un
DIMANCHE
 à la
campagne

19 AVRIL 2020
10H > 19H

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

60 sites - 252 acteurs
LE MONDE RURAL
AUBOIS VOUS ACCUEILLE



POUR LA PREMIÈRE FOIS
3 sites en
HAUTE-MARNE

Avec le soutien de nos partenaires

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

24^e ÉDITION un

DIMANCHE à la campagne

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
03 25 43 72 78
www.terres-et-vignes.org



58 Frampas
Ferme pédagogique du Grand Der
JEANSON Benoît et Emmanuelle
1 rue du chêne - 06 79 46 74 96

Sur un parcours de 2kms, venez découvrir les animaux de la ferme pédagogique du grand der. Nous y produisons escargots et safran en agriculture biologique. Promenade en poneys du Ranch du Pont Urgin. Visite de la ferme pédagogique 3€ / Brasserie artisanale du Der • La Belle Eveillée, jus de pommes • La Ferme du Tremblay, crèmes glacées et sorbets fabriqués à la ferme • L'abeille du Vallage, miel bio • Essencialis, bio, huiles essentielles, eaux florales, tisanes et coffrets cadeaux • Les herbes folles, sirops, gelées, biscuits, aromates, tisanes • Love création, objets en bois • SIMON Gaëlle, bijoux • Sophro'évasion les minéraux de Clément, minéraux • Babotte création, objets tissés, carton • BOULANGER tapissier, tapissier décorateur • JACQUOT Justine, modelage • King of the Grill, démonstration de barbecue avec Alexandre Hurson, champion de France de barbecue • Toquar, groupe de musique

1 Menu 18€ sur réservation au 06 79 46 74 96. Terrine ou escargots, emincé de poulet à la crème safranée, tige flotante en tarte maison

59 Marault
La Poule Meunière
LAFFOND Virginie
1 rue du fourneau - 06 87 21 84 89

Ferme céréalière diversifiée dans la meunerie et la fabrication de pâtes diverses et biscuits secs. Moulin sur meule de pierre. Produit du terroir la chévrerie d'Artémis, fromage de chèvre, savon • Chez l'Pierre, élevage de cochon, vente au détail • La Montagne au safran, safran et produits dérivés • EARL des Plantes, légumes secs, terrines d'agneau, miel, champagne, jus de pommes, confiture, spiltuline • Champagne Nicolas BASS
1 Barbecue - Biscuits, gâteaux, crêpes

60 Vignes-la-Côte
GAEC Masselot Duboc
MASSELOT Anthony
5 Route de Rimaucourt - 06 23 21 04 60

Exploitation... qui élève des vaches charolaises en bio, cultive des céréales et fait de la transformation par vente directe
1 Menu 8€ Steak hâché et frites bio, crêpes



1 Chapelle-Vallon

L'escargotière des lacs

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

Élevage hélicicole. Venez partager le quotidien de la passionnée Pauline au milieu de ses gastéropodes. Visite de l'élevage, animation pour petits et grands, balade à poney... / Les Jancelles de Lillie, confitures Artisanales • VERPEIX Franck, producteur vin Beaujolais • BARBE Didier, apéritifs et spiritueux de champagne • VERVAECK Valérie, apiculteur, miel et dérivés • L'Once TROY, bière artisanale • HAIGRE James, producteur de vin de Chablis • Ecurie de la fontaine, balade à poneys • Élèves LEGTA St-Pouange, animation et jeux pour tous • Les Carabistouilles, créations tissu • Little Art, bijoux fantaisie • GUYOT Francine, bijoux en capsule de café • LARZILLIERE THAREL Isabel, patchwork • CITE DAMOMEY, décoration africaine

1 MENU à la carte environ 20€ - Escargots à la bourguignonne ou terrine d'escargots crudité - Boudin blanc aux escargots sauce Chaource ou véritable saucisse de Montbéliard de la maison "Barbier" - Fromages, desserts maison. Restauration à l'abri et sur réservation au 06 38 16 85 11

2 Chapelle-Vallon

Mairie de Chapelle Vallon

**Place de la mairie et Salle des fêtes
3 rue de la liberté - 03 25 37 53 81**

Place de la Mairie. Buvette et restauration sur place Association auboise des Orchidées, atelier de remontage et conseils. Artisans locaux, Crogny Club Bûcherons. Charcuterie vosgienne, miel / BRULLEFERT Gilles, miel et exposition travail apiculteur • Charcuterie vosgienne, fabrication artisanale • Boulangerie St Lyé, pains et viennoiseries • A.A.O.E, Orchidées conseils et vente • Divers artisans locaux, peintures, bijoux, fleurs • Crogny Club Bûcherons, sculptures en bois

1 MENU Merguez, saucisses, andouillettes avec frites

3 Droupt-Sainte-Marie

La Laine de Quinet

MARCILLY Josiane - 42, Route de Méry - 06 73 51 76 86

Visite de l'élevage de lapins angora et chèvres mohair. Vente de laine et articles tricotés main. Démonstration de filage sur rouet / BOULIARD Jean-François, tourneur sur bois • HEYRMANN Jean-Paul, apiculteur • BERLOT Aurélie, confitures VILLAIN Fernand, safran des charrons • ILOU, sacs en cuir • MATHY Martine, les Papié Nu • GIRARDIN J.Marc, pépiniériste TOPART Christine, création laser • Annick, recyclage de cravates • Claudine, broderie sur tissus • Sandrine Créations, bijoux en pâte polymère et résine

1 MENU 16€ Préparé par "La Sainte Marie". Salade d'endives, potée champenoise, fromages, assiette gourmande. Sur réservation, 06 73 51 76 86

4 La Fosse-Corduan

SCEA du Tendonay

Céline Payen - 10 rue St Hubert - 06 84 68 50 08

Élevage de vaches laitières avec polyculture. Alimentation sans OGM. Homéopathie, écorçage, explication sur les traitements phytosanitaires. Ateliers pour enfants / New Hollande Mariqny, présentation d'une moissonneuse batteuse • Le Cidre du Clos Saint Jacques, fabrication et vente de cidre

1 MENU 8 €, Pommes de terre sauce Chaource, saucisses, merguez



5 Méry-sur-Seine

Gîte loisirs Méry

**Ferme pédagogique - FASSAERT Yannick
2 rue de la paix - 03 25 21 24 33 - www.giteloisirs.com**

Gratuit, baptême de poneys et de chevaux, animations autour de la ferme pédagogique, pôle animal (60 animaux), et du pôle végétal (de la graine du pain à la fabrication dans le four à pain) / DEBELLE Ancis, farine bio et fabrication de pain • RUIZ Annie et Pascal, apiculteur, ruche pédagogique et miel • ABRIBOIS, construction de chalet et menuiserie en bois

1 Petite restauration de 1€ à 10€. Frites, merguez, saucisses, gâteaux, boissons

6 Payns

Les Ecuries de Payns

**BROGNIEZ Marianne et Pascal - Centre équestre - RD 165
06 84 35 83 43 - www.lesécuriesdepayns.equia.fr**

Baptêmes poneys, atelier pansage de poneys, démonstration équestre avec une compétition interne de saut d'obstacles. Visite du centre équestre / LÉRIFIÉE, créatrice de bijoux fantaisie • SIF, artisan fleuriste paysagiste • VILAIN Vincent, vente de miel

1 MENU DE 3 à 5€. Petite restauration, buvette, crêpes, gaufres, smoothies

7 Romilly-sur-Seine

Ferme Pédagogique

**Mairie de Romilly sur Seine - Allée Nelson Mandela
03 25 24 10 28 - www.ville-romilly-sur-seine.fr**

Dégustation de jus de pommes. Nourrir les animaux de la ferme, brosseage des chevaux, promenade en calèche. Mini golf, gratuit et aire de pique-nique. Participation du lycée de Saint-Pouange

8 Saint-Just (51)

EARL de la Jersiaise

**PASQUIER Sonia et Frédéric
42, rue Pierre Brossollette - 06 43 47 59 43**

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 et frites, crêpes, buvette PILAT Bernard, producteur de miel • PELETIER Romain, bière La Gauloise producteur de bières • AUTREAU Denis, La Ferme du Grand Orme, producteur d'huile de colza et de tournesol

1 MENU 10€ Barbecue avec viande de vache Aubrac et frites, crêpes

9 Saint-Lyé

Les Serres de Saint-Lyé

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

Production florale. Découverte libre des serres et des productions. / Ferme des biens vivants, fromages de chèvre fermier, viande de chevreau • CAIN Hervé, apiculteur • APEI Mantigny, tournage sur bois • Ferme des bruyères, viande de bœuf charolais et porc bio, charcuteries faites à la ferme • MOREAU Thierry, vigneron pratique l'agriculture biodynamie en Bourgogne

1 MENU 10€ Couscous fait maison à réserver au 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 - 03 25 21 04 75
www.lemoulindestaintmartin.com**

Bienvenue dans notre brasserie artisanale. Au programme, explications sur la fabrication de bières, découverte des matières premières, buvette et vente à emporter de bières

1 MENU entre 5€ et 10€

11 Viâpres-le-Petit

Pépinières des Laurains

**GOMBAULT Pascale et Marie-Laure - 1 bis grande rue
03 25 37 47 32 - www.france-pepiniere.fr**

Plongez dans la diversité d'une forêt de conifères nains, et venez vous inspirer d'une vision très contemporaine de l'art déco en terrasse... Sortie bucolique le temps de prendre une bulle au soleil et découvrir la diversité des miels de nos terroirs chez Sainfolia / Sainfolia, bar à miel & miel de sainfoin • Brut & Pure Ateliers Valentin, Mobilier de jardin • Aladem, Vins et Bulles Cathares • Statues animalières

1 Petite restauration sur place

12 Amance

Poterie d'Amance - Tuilerie Drouilly

**DROUILLY David et Etienne - 4 rue de Jessains
03 25 41 34 05 - www.poterie-amance.com**

La poterie et tuilerie d'Amance vous présente sa gamme de tuiles briques, poteries fabriquées dans nos ateliers depuis 1892.

13 Brévonnes

La ferme du Lac de la Forêt d'Orient

DEGLAIRE Charlotte - Les Usages - 07 89 77 50 61

Visite de la ferme et ses animaux. Marché de producteurs locaux et dégustations. Baptême Buggy pour les adultes, balades en poneys, balades en calèche. Restauration sur place avec un menu 100% Aubois. Exposition de vieux tracteurs. Démonstrations des pompiers en milieu rural. Jeux et animations pour enfants / CHAMPAGNE Dominique COUSIN, Récoltant manipulateur certifié • Viticulture durable en Champagne • IM CREAS, Accessoires et créations personnalisées pour toute famille • Les Délices de Thalie, Produits laitiers de fabrication artisanale • Les Confitures de la Forêt d'Orient, Confitures locales au sucre bio • Le Jardin de Laura, maraîchage en permaculture • Les Pisteurs de Champagnes, Buggy, VTT, promenades, RAID et randonnées • Instant Evasion, massages, esthétiques, bien être, à domicile, bio

1 MENU à partir de 7€. 100% Aubois, hamburger/frites, crêpes, boissons locales

14 Champ-sur-Barse

Ferme de la Marque

**Famille FIGIEL - Lieu dit la Marque
03 25 41 47 97 - www.fermedelamarque.com**

Venez découvrir notre ferme, les animaux et nos produits fabriqués à la ferme avec le lait de nos vaches, yaourts, crèmes desserts, tomme, fromage blanc et nos glaces. Traite à 16H30 / ISSELIN Jean-Claude, Jus de pomme • L'Outil en main • Pépinière Girardin-Paillet, arbustes • PERRIN Thomas, miel • APEI Mantigny, tournage sur bois • La nougatine du Perthois • FEUGEY Frédéric, bijoux Kesor

1 Saucisses, andouillettes, frites, gaufres, crêpes, glace de la ferme Buvette

N Nouveau site



15 Champ-sur-Barse

Ferme du Champ Roy

Fromagerie de Champ-sur-Barse

Sylvie et Jean-Christophe MARTIN 5 Grande Rue

03 25 70 67 30 - www.fromagerie-de-champ-sur-barse.com

Découvrez la Ferme du Champ Roy de la production du lait à la fabrication de nos produits laitiers "Le Champ-sur-Barse", lait, fromages et yaourts en vente directe dans la boutique de la fromagerie. Dégustation de fromages et de vins. Étable des animaux. Marché de producteurs. Stand du magasin de producteurs Tendence Fermier / Juste une histoire Elodie MILLENT, fabrication artisanale de perles. Création de bijoux • Chantourn'aube Mandy SÉNÉPART, fabrication d'objets en bois • ROSABY Régine Rollot, création de sacs à mains en tissu et broderies • Comptoir des Confitures, MANOËL Catherine, maître artisan confiturier • Biscuiterie, Angélique HURTE, fabrication artisanale de biscuits, tuiles, sablés • Au Rucher des Lacs, Brunon MUNOZ, miel et dérivés • Saveurs d'Ann Alice, huiles de noix, noisettes, colza, caméline pâtes à tartiner • Le Safran de la Vallée du Landion, AVENOL Lise, safran et dérivés • La Fille du Maraîcher, Valérie BEAUGRAND, productrice de légumes, plants de légumes, fleurs • Pain au levain, cuisson sur place au four à bois

1 Sandwich gourmand, croque-monsieur au Champ-sur-Barse. Saucisses, merguez du magasin de producteurs de Tendence Fermière. Frites. Crêpes, flans au lait entier de la ferme, buvette

16 Charmont-sous-Barbuise

Ecomusée de la Barbuise AFR

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

Ferme Champenoise du XIX^{ème} siècle. Animaux de basse cour, battage au tripot avec cheval. Ecomusée rural 3€ l'entrée, gratuit pour les enfants, sur le même site musée de l'imprimerie Amis de Gutenberg, unique / Outils en main Nord de l'Aube, la transmission du geste • EARL du Renvers, élevage en plein air, vente œufs • KOZIOL Jacques, cordier, fabrication et vente • RENAUD François, miels, diverses friandises • THIBAUT Patricia, champagne, ratafia • CHAMPENOIS Jean, miels, pain d'épices • MARTIN Jean-François, Miel et lentilles • BURR Gérard, forgeron, serrurier • DEJOUET Caroline, Les Petites Bricoles, création • MAUCLAIR Christophe, boudin, pâte en crôte • Ecurie de la Vernade, cheval dans le tripot • MARTIN Caroline, peinture, tableaux • PIERRE Jean-Philippe, bidule en bois • BRIAND Charles, écrivain paysan • Boulangerie l'Ami, pain cuit dans four à bois 1 MENU 12€ jambon cuit au feu de bois avec frites et sauce fromage, tarte maison

17 Colombé-la-Fosse

Champagne A.Viot & Fils

Viot Julien - 67 grande rue

03 25 27 02 07 - www.champagne-viot.com

Maison de champagne familiale, récoltants manipulateurs depuis 1921, nous proposons des visites de nos installations, des dégustations, des activités, des balades en Segway dans les vignes etc... avec d'autres exposants de la région / ORA Aventure, balade en Segway • Si sain, pâtisseries saines • Cave et saveurs, produits régionaux • Cave de l'Orangerie, vins de Bourgogne (Savigny les Beaunes) • Entre jardin et forêt, producteur de morilles bio haut-marnaises 1 Saucisses-frites à 6€, Andouillettes-frites à 8€, crêpes à 2€, buvette, bar à champagne

18 Dosches

Moulin à Vent de Dosches

Association des Moulins à Vent Champenois

SCHRIEVER Erwin - 7 rue Pré Naudet

06 82 40 29 97 - www.moulinadedosches.free.fr

Moulin à vent, moulin tractable, unique en France. Grange du 15^{ème} siècle. Four à pain traditionnel, jardin botanique, labyrinthe végétal Fabrication de pain + pâtisseries au feu de bois 1 Crêpes



19 Géraudot

Geraudot Patrimoine

Salle des fêtes de Geraudot - 06 07 33 23 10

Marché de Printemps. Producteurs locaux, miel, pâtes, lentilles, produits à base de safran, bières artisanales, jus de pomme, cidre, plantes...

1 Petite restauration sur place : sandwiches, pâtisseries

20 Lesmont Pépinières CACCIA

GUYOT Edouard - 33 avenue Général Patton

03 25 92 40 01 - www.pepinieres-caccia.fr

Producteur d'arbres, arbustes, fruitiers, vivaces et à présent de plants potagers et de plantes fleuries sur plus de 2 hectares à environ 30km de Troyes.

21 Montreuil-sur-Barse

Western Valley

Western Valley - MOTTON Mathieu

79 rue du 27 août 1944 - 06 69 67 08 38

Venez découvrir l'univers du cheval mais aussi celui des animaux de la ferme. Baptêmes poneys et chevaux pour petits et grands. Démonstration de tonte de moutons / GUILLAUME Eric, technicien dentiste équin • METZ-CLEMENT Annie, création en porcelaine • Les Trésors de Chryss, fabrication artisanale de bijoux • Association Calva, atelier créatif de Verrière • Sellerie PB Farm, artisan du cuir, création et réparation

1 Aire de pique-nique. Crêpes et boissons

22 Onjon EARL LEFEBVRE-MORET

LEFEBVRE David et Ghislaine - 20 rue Haute

06 12 81 09 07 - 06 11 83 19 08

pigeon-lefebvre-moret.com

Elevage de pigeonneaux, volailles. Vente de pigeonneaux, poulets, pintades et terrines. Atelier enfants, produits du terroir, balade en poney / SARL FOURNILLON, Vins (Chablis Epineuil, Crémant) • EARL du Val d'Auré, fromages de vaches fermières • VALLERON Séverine, Thé en vrac • Le Moulin de la Ferme Cotton Haller, huile de colza, farine gâteau • DAUTIN Joël, Miels • EARL Driat, viande bovine • Elèves Charles Baltet, animations enfants • LAUNOY Philippe, démonstration Alambic • MDS Equipement, pièces détachées agricoles • M.Cligny, peintures à l'huile • PETITET Séverine, pâtisserie, guimauve • GIRAULT Solange et Didier, éleveur de canard, terrines.

1 MENU 20€. A réserver à l'avance au 06 12 81 09 07. Salade composée autour des volailles - Pigeon confit sur lit de choucroute, fromage, dessert, café, crêpes à toutes heures, saucisses/frites

23 Soulaïne-Dhuys

Tuilerie / Poterie artisanal ROYER

ROYER Jean-Louis - 8, route de Joinville

03 25 92 75 06 - 06 88 71 92 24 - www.latuilerieroyer.fr

A la Tuilerie depuis six générations on y fabrique des tuiles des briques des épis de faîtage 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, en produits de construction durable pendant des générations. Venez à notre rencontre dans nos ateliers chargés d'histoire / Moulin à couleurs peinture pigments animations • Olivier BERTHAUT, Maçon • Daniel LANQUETUIT, vannerie • Emilie GATEAU la belle et la bulle, savonnerie • Me RINCENT, objets en verre • Sylvie ANCELIN, couturière • Philippe GÉRARD, miel • La belle éveillée, jus de fruits, confitures fruits séchés, œufs • Francis POTIER, créateur du monège en bois à propulsion • Ludovic DELAMARE, tournage d'art sur bois • Charline DELAMARE, tissage • Alex BIANCI, Chanteur, Concert l'après-midi • CRESREL, sauvegarde de la faune sauvage • Les amis du parc • Rumilly Patrimoine • Lou CHAMPAIGNAT, revue sur la vie quotidienne en Champagne • Identité Terre, argile et céramique • Expo, techniques du modelage, Rodolphe TOUCH - JDC Jackie DEPOIX •



"ARTHO" moules de la Sainterie et de son histoire • José CETELVISI guidée de l'église de Soulaines 1.5h • Les loups du Mesnil, groupe médiévistes • Démonstrations et dégustations recettes médiévales, réalisation de poteries vikings, Eddy DELORIEUX tourneur à la Tuilerie Royer • Pascal BOURCY, bières artisanales • Restaurant La Venise Verte • L'office de tourisme des grands lacs de Champagne, de 14h à 17h, visites guidées du village à 15h30 1 Restaurant de Soulaines "La Venise Verte" sur réservation le midi 03 25 27 10 10

24 Yèvres-le-Petit Le Ravet Fleuri

Marie-Christine MIGNOT VEDRENNE - 03 25 92 41 90

2, rue des Vieilles Vignes - www.lerevetfleuri.fr

Serres de productions horticoles, plants de fleurs, légumes, vivaces. Production de fraises. Atelier de réparation de manches d'outils de jardin (apporter vos outils cassés, réparation sur place). Produits du terroir et artisanat. Dégustation de rhums arrangés, samoussas issus de produits locaux. Exposition de l'Association Sanitaire Apicole Auboise. Exposition de l'Association Avicole Auboise. Miniatures, ferme de la famille Coutour et motos de J-M Bosquet. Tombola gratuite Les Joyeux Emmancheurs, remplacement de vos manches d'outils cassés • JOSE Karl, vannier, démonstration de son travail • Atelier du Faubourg, créations artisanales déco et bijoux • CREACOUTELLERIE, affûtage de couteaux • TRECHAUT Angélique, bougies aux senteurs naturelles • LOVATI Muriel, céramiques et poteries artisanales • VIEZ Anita, dentelles et broderies • GUILBERT Astrid, peinture sur porcelaines • Val et Jean, production de fruits 100% naturelle et transformation, confitures, caramels, sels aromatisés, sirops • BOUVIN Jean-Marie, vente de miel • Devillers Josette, cadres "Home déco" récup de palettes

1 Burgers (produits locaux), frites Local Snack Lap, crêpes salées et sucrées, buvette

25 Assenay Aux Poils d'Assenay

RAOULT Hervé - 6, rue Garnière

06 25 00 12 31 - www.poilsdassenay.com

Visite d'animaux laineux. Transformation de poils en fil. Filage, Feutrage, Tricotage. Conte pour tout le monde, atelier pour enfants. Démo de country avec Phimadelphie La Camellerie : Venez découvrir les grands camélidés • PELISSOT Michelle, chapeaux, bonnets, accessoires mode, feutres • GOSSELIN Arnaud, écrivain-conteur contes merveilleux pour tout le monde • EHRSAM Savine, céramique, porcelaine décoratives et utilitaires • DREVET Stéphane, peaux de brebis, jouets, pantoufles en laine • APPRET Sandrine, savons, cosmétique, bougies parfumées • VELLUT Emmanuel, objet bois, découpé gravure laser • HUTERLAND, artisan cuir maroquinerie • SCEV Christian MAITROT, dégustation et vente de champagne • Filenlaine (DELBOVE Christine), confection vêtements laine, tricot, feutre 1 Restauration de 3.50 à 10€. Crêpes, paninis, tarte flambée au feu de bois

26 Auxon Jardinerie à l'Orée du Paysage

TRUCHY Christian & Odette - 357 rue du Moulin - Sirey

03 25 42 03 82 - www.aloreedupaysage.fr

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

27 Auxon

Association de la Ferme et du Moulin Ste Marie

MEUNIER Charles - 7 route de Vaulay - 06 83 62 87 00

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, thématique sur la forêt, le bois, la chasse. Jeu pour les enfants / MILLION René, tracteurs du temps passé • BONIN FARM Pascal, création cuir sellerie Western • LEROY Kenza, spectacle équestre • COTTEY Sylvain, travail du bois • COTTEY Loïc, exploitation forestière • GILLET Bruno, travaux publics • Benoît, meubles de palette 1 MENU 6€. Frites garnies avec saucisse, merguez ou kebab, crêpes, boissons



28 Auxon Le Chaudron

Festival en Othe - 195 rue des Croisettes
03 25 42 70 60 - www.festivalenothe.net

Le public découvrira au Chaudron les dessus-dessous du Festival en Othe (expo photos, affiches, vidéo...) ainsi que les nombreuses activités menées en cours d'année.

1 MENU 4€. Tarte salée avec sa petite salade hors boisson

29 Bouilly La Compostière de l'Aube

NINOREILLE Serge, Eric et Marlène - Rte de Roncenay
06 23 37 81 15 - www.lacompostieredelalube.fr

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

30 Chenegy

La Maison des Alternatives

Association e-graine - 2 rue des fourmis

06 49 07 68 64 - lamaisondesalternatives.org

Venez découvrir les projets de La Maison des Alternatives.

Ateliers de la Ressourcière autour de la consommation responsable. Mise en valeur de créateurs locaux et ateliers de savoir-faire. Spectacle de théâtre musical, Marie-Benoît Ployé. 1 Petite restauration de 2 à 7€. Buvette, crêpes

31 Chessy-les-Prés

Les Serres et Jardins du Val d'Armanche

HOGENDOORN Emilie

32, rue de Prévent - Mézières - 03 25 76 09 61

Production de plants floraux et maraîchers. Visite de la serre 2000 m². Ateliers de démonstration et test de reconnaissance. Enveloppe surprise et la pesée du cochon. LECLERE Gaec, fromages Soumaintrain et Chaource fermiers • BAUDIN Jean Paul, miel • Ferme de la Fringale, pain, pâtes, ravioles, pâtisseries, bières • Association de chasse Mézières-les-Croûtes • Boudin Le P'tit Chèvre de Bernouil, fromages de Chèvre 1 Restauration, saucisses, merguez, andouillettes, boudin, frites, crêpes, pâtisseries. Buvette

32 Crésantignes

Musée du Passé Simple

Commune de Cresantignes - 42 Rue Principale

03 25 73 48 64

Musée communal. Refuge pour environ 3 000 ustensiles, outils et objets insolites du 19 au 20^{ème} siècles, surprenant voyage dans le temps. Nouvelle curiosité cette année

1 2 Menus complets au choix entre 20€ et 30€. Restaurant du terroir La Table d'Antan

33 Crésantignes

Association de Sauvegarde de la Ligne 26

DAL DEGAN Quentin - 06 30 94 77 91 - 06 09 75 56 64

A travers le projet de la réalisation d'un vélo rail sur l'ancienne ligne 26 et de la mise en valeur du patrimoine ferroviaire de l'Aube, l'ASL 26 met en place pour cette année des expositions sur le thème du chemin de fer et l'histoire de la ligne 26. Plusieurs activités inédites sont attendues. Il s'agit de la première exposition ferroviaire aussi importante dans l'Aube. Exposition en partenariat avec le Crédit Agricole et le Musée du Passé Simple de Crésantignes / Les maires des communes, acteurs du projet du vélo rail • Les 32 membres de l'ASL 26, bénévoles au cœur du projet • Madame Valérie BAZIN MALGRAS, députée Aube • Habitants des villages voisins • Bureau ASL 26 (Président, secrétaire, trésorier), organisateurs de l'ASL 26 • Association Ferroviaire de l'Aube AFA, expositions ASL26 avec réseau de trains miniatures

34 Cussangy

Les Champignons de Cussangy

Corinne BRIDAN - 2 Route des Granges

03 25 40 18 71 - www.la-champignonniere.com

Champignonnière avec différentes variétés de champignons, espace bar et dégustation, magasin avec produits transformés, sur place et produit du terroir

Conserverie de la tuilerie, viandes et plats cuisinés

1 MENU 15€ sur réservation Entrée, viande grillée et poêlée de champignons, fromage, dessert

35 Eaux-Puiseaux EARL LAGOGUEY

LAGOGUEY Joël - 30, rue de Puiseaux

03 25 42 10 88 - 06 15 36 76 28

site Ecomusée de la Valantaine

Faire connaître nos activités de diversification à la ferme, ferme, animaux, produits du terroir, éco musée de la Valantaine avec découverte de la vie rurale d'autrefois...

Mir le Maréchal Ferrant, parage, ferrage, ânes • Association l'Outil en Main • Fabrication de miel • Fabrication de boudin • Marchande de bijoux • Marchand de vin • Marchand de légumes 1 MENU 12€. Viande au choix (jambon à la broche, saucisses, merguez), frites, fromage, tarte aux pommes

36 Eaux-Puiseaux EARL du Courbier

LECOQ David et Christelle

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

Élevage de volailles fermières en plein air, poulets, pintades, canards et canes de barbarie, poules pondeuses. Présentation de l'élevage et visite de la tuerie sur demande, vente des produits de la ferme / Ferme des CATTLE, vaches d'entretien, débroussaillage terrain, réservation de caissette de viande • Les Escargots du pays d'Othe, dégustation, vente • Caramels et confitures, dégustation, vente • RODRIGUEZ Eric, promenade en poney, cheval • La conserverie de la Tuilerie, salaison, charcuterie sèche et terrines • Association Parents Récré Actifs, crêpes, boissons, maquillage au profit de l'école • EARL des Noisetiers, vins d'Epineuil rouge et rosé 1 Au choix : Cœufs à la coque et son accompagnement 6.50€, Tripes au cidre du pays d'Othe 7.50€, Saucisses vigneronne et pommes de terre 9.50€, Douzaine d'escargots 8€, Crêpes

37 Eaux-Puiseaux

La Ferme d'Hotte

HOTTE Gérard et Théo - 22, rue Largentier

03 25 42 15 13 - 06 12 02 55 37 - www.lafermedhotte.com

Arboriculture biologique, cidres, jus de pomme, ratafia, vinaigre de cidre, limonade, huile vierge colza, tournesol, eau de vie... Musée du cidre du Pays d'Othe - demi tarif. Visite du verger en petit train à 1€ et dégustation gratuite. Visite cidrière

38 Estissac

Domaine du Moulin d'Eguebaude

MESLEY Alexandre et Sandrine - 36, rue Pierre Brossolette

03 25 40 42 18 - www.moulinegueubaude.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

39 Mesnil-Saint-Loup

Au Comptoir du Fromager

EARL du Chemin Rouge - Famille BECARD

Route de Faux - 03 25 40 60 73

Visite de l'élevage laitier et explications du processus de transformation, fromagerie. Exploitation en agriculture biologique / DUMINIL Christophe, cidre fermier, jus de pommes, ratafia, vinaigre • FRABOT Emmanuel, œufs, terrines • Poney Club de Bucey en Othe, baptêmes à poneys • Le rucher des Bymes, miel, pain d'épices • Brasserie THIBORD, bières artisanales • EARL de l'Ancre, lentilles, farine, pain • MERCIER Fabien, éleveur de moutons bio, laine, feutre et merguez • Pique et pique, tricot et couture, accessoires zéro déchet • Conservatoire d'espaces naturels de Champagne Ardenne • Pieran'dic, groupe folk celtic (animation musicale) • PSYKOZ (BECARD Antoine), exposition de photos • Association auboise des truffes d'Automne

1 Restauration rapide. Buvette, crêpes, bar à lait

40 Moussey

Les Vergers du Pays d'Othe

Thibault VERGER - 30 route de Villebertin

06 84 81 68 90

Visite de la cidrerie, explication des méthodes de production et de transformation des pommes provenant de nos vergers. Dégustation et vente de nos jus, cidres, vinaigres et apéritifs. Accès au musée d'outils anciens de Bruno Farine. / NICOLAS Pierre, peintre amateur à son cheville • PROU Alexis, Champ'icaunais, producteur de champignons frais biologiques et produits transformés • MANOEL Catherine, Comptoir des confitures • Les MisEnsembles de KarEsse, artisan créatrice Caroline SANGRONIO. Associe tissus africains et européens 100% fait de ses mains

1 Crêpes et gourmandises de l'après-midi 1.50€

41 Palis

Association Domaine du Tournefou

4, rue du Tournefou - 03 25 40 58 37

www.domainedutournefou.com

Familles, enfance, ateliers mosaïque, menuiserie, modelage terre, exposant à l'abri. Ateliers d'artistes à visiter. Dans le parc, jeux, moutons, poules, gaufres FERME VIVANTE 89/10, paysans bio, farine, lentilles, saucisson sac brebis • GUFFART Julien, paysans bio, jus de pomme, cidre, charcuterie porc gascon • SCHLIENGERT Bernard, tourneur, créateurs de stylos en bois • CERRA Benoît, artisan potier céramiste grès alimentaire et décoratif • LEBRUN/LERRAS Sultjana (de Fil en Perle), créatrice de bijoux, réalisations en laine, filage touseux et rouet • BARBEAU Marianne (Atelier Mozaïk), participation pour une mosaïque collective tout âge • Outil en main du Pays d'Othe, atelier menuiserie • 4 saisons, plateau repas élaboré par le traiteur 1 MENU 9€ Plateau repas sur réservation au 03 25 40 58 37

42 Saint-Phal

Chèvrerie des Jongs

Sébastien PATIENT - 20 rue des Jongs - 06 10 22 88 22

Ferme située dans un ancien moulin au bord de l'eau. Élevage de chèvres et fabrication de fromages. Visite de la chèvrerie et possibilité de donner le biberon aux chevreaux ! • 11h Chasse aux œufs • Foire aux bestiaux (poules, cochons, chevaux,...)

1 MENU Rôtisserie poulet, noix de cochons

43 Thuisy

Ferme de la Renaissance

BOULEAU Damien et Alexandra 51 rue Caroujat Borgniet

03 25 40 45 81 - www.fermedelarennaissance.com

1 MENU sur réservation à partir de 12h, tarif 18€. Buffet d'entrées. Assiette de cochon rôti et pomme de terre. Buffet de desserts. Après-midi, jazz et crêpes à la ferme



44 Villadin
Nature et Paysans
VINCENT Patrick - ENFERT Guillaume
34, grande rue - 03 25 24 93 32
 Visite du fournil. Allumage du four à bois vers 8h puis vers 15h. Sortie du pain chaud vers 11h et 17h. Film à 15h "Les légumineuses au secours du climat" / OFUSI Nancy, librairie Voltaire • DENIS Marion, poteries • LÉLOUP Francis, poteries • GIACCOMINI Alain, pliage de papiers • VIESLER Pierre, tissage de laine • Association Adeny • FENOUILLET Frédérique, fromage de chèvres • BREGEAULT Pierre, objets en bois • QUERU Mathieu, l'art de la récup • BECARD Romain, dessins • Ludoteque La Girafe, jeux traditionnels en bois • Artisans du Monde, produits du commerce équitable • CINGIER Catherine, bijoux en perles naturelles • GILARDI Peggy, minéraux, bijoux et bien-être • SOBOCCAN Nelly et DIOT Nathalie, peintures et sacs en tissu • Musique par Pic Note Folk
 MENU 15€ repas complet, pizza, tartines, légumineuses, pâtisseries

45 Arrelles
Ferme du Paty d'Arrelles (SARL)
LISACK Nelly - 2, Grande Rue
03 25 29 95 13 - fermedupatydarrelles.com
 Découverte de notre production à travers la dégustation de nos produits, démonstration du déveinage de foie gras, animation culinaire par Thomas Mayence, Chef cuisinier à Tendance Fermière. Tombola: panier garni des produits de la ferme / BIERRY Bernard, tourneur sur bois • GAEC TOBIET, fromages fermiers de vache • Domaine de Grillo, vins de Chablis • Champagne Marc HENNEQUIERE Avirey Lingey MENU 22€. Entrée : flûte de Champagne, foie gras de canard. Plat, magret de canard, gratin dauphinois, frites. Assiette de fromages. Dessert maison - Menu enfant 8€. Saucisses de canard, frites, dessert, une boisson offerte

46 Arrelles
Le P'tit Chèvre d'Arrelles
CHASSAIN Franck - 3 rue des petites cotes
03 25 29 00 79 - 06 08 84 55 63
 Venez découvrir les chèvres sous leur nouvel hangar d'élevage. Traite à 18h. Animation pour les enfants avec les enfants avec le lycée de St Pouange et l'Outil en main. Crêpes et boissons. Balade à poneys ou en attelage avec les Écuries d'Arrelles / Josiane COFFINET, peintre • Annie PHILIPPE, Saucissons - Crémant de Bourgogne • Francis GHERARDI, Vins Chablis, Bourgogne • Philippe MÜLLER, fabrication de boudins • La Fringale, pains/brioches/gougères • Arnaud CHARDIN, Champagne • Mobil'Affutage, Couilleterie, affutage, remoulage
 MENU de l'Aubergerie de July, Crudités (carottes râpées, betteraves, céleri), pintade en sauce et riz, fromages, bavaois chocolat ou tarte pommes, café + eau. Adulte 16€ / 8-12 ans 8€ / - 8 ans gratuit

47 Bragelonne-Beauvoir
Ferme du Charme du Moulin
BLANDIN Karine et Sébastien
3 Chemin de la Charme du Moulin
03 25 29 77 82 - www.lafermeducharmedumoulin.com
 Élevage de chèvres, transformation fromagère et fabrication de savons à la ferme. Visite aux animaux. Traite vers 17h00. Marché de producteurs. Nombreuses animations autour de "la découverte de la ferme" par les élèves de St Pouange. Présentation de l'Agriculture de Conservation par le groupe A2C Barrois / Champagne Eric COLLINET, Champagne bio et truffes • PETIT Laurence, poterie d'art • LEMOINE Patrice, miel et pains d'épices • WELVAERT Johann, vin du Val de Loire, Côtéaux du layon • THIEBAULT Valérie, tapissière • A2C Barrois, agriculture de conservation MENU 16€ pour les adultes, - de 12 ans 9€. Apéritif au safran, tartiflette au chèvre et salade, fromages de chèvre et dessert au safran. Restauration sur réservation.

48 Chaource
Fromagerie Artisanale de Chaource
CALLEWAERT Stéphanie et Christophe
30 Route des Maisons les Chaources
03 25 73 24 35 - www.fromageriedemussy.com
 Fromagerie artisanale fondée en 1885. Visites guidées toute la journée. Dégustation de Chaource, Mussy. Magasin de vente directe et de produits du terroir MENU 7 à 20€. Barbecue géant avec des produits locaux. Chaource Rôti, cassolette de pleurottes au Chaource, andouillettes et grillades. Stand crêpes toute la journée

49 Chaserey
La ferme Parthiot
SARL Parthiot & Fils - 12, grande rue
03 25 70 04 28 ou 06 98 84 07 36
06 78 29 59 33 - www.jolie-campagne.fr
 Légumineuses authentiques 100% d'origine France. Depuis trois générations, la Ferme Parthiot, née dans les années 1930 avec le grand-père Marcel, produit, récolte et transforme ses propres légumineuses selon des pratiques raisonnées et durables / Woofy&Cie, méditation par l'animal, éducation canine, balade à cheval et à poney • Distillerie A. Méan, exposition et vente de liqueurs artisanales • SCEA Haut de Chaserey, dégustation et vente de vins, crémants de Bourgogne • Chines et Pineaux (Céline et André), création de mobilier par détournement d'objets • QUESTIAUX Yann, sculpteur et tailleur sur pierres • ETS Boucheron Lezinnes, exposition et vente de matériel agricole • ETS Nodinat Ouvrard, exposition et vente de matériel agricole • ETS A. Blanche, ramassage de pierres et vente • SCEA de la P'tite Victoire, présentation et tonte de moutons
 Crêpe à la farine de lentilles, dégustation de bière à la lentille verte, casse-croûte, vin et crémant de Bourgogne. Boissons

50 Clairvaux
Grange Saint Bernard de Clairvaux
Hameau d'Outre Aube, 6 Grande Rue
06 86 45 81 85 - grangesaintbernard-clairvaux.fr
 La grange cistercienne 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 / Abbaye de Cîteaux, abbaye cistercienne. Inscription préalable obligatoire
 MENU 19€ + option apéritif (ratafia) à 4€. Salade de congers, fricassée de porc et pommes de terre à la crème, fromage de Cîteaux, dessert, 1 verre de vin

51 Couvignon
Association Dans les pas d'Âne-So
FITOUSSI Anne-Sophie - 4, rue de la fontaine de la pierre
06 75 61 14 17 - anne-so-vic@hotmail.fr
 Ateliers, présentation des ânes, reconnaître le chant des oiseaux, programme d'éducation à la connaissance du chien et aux risques d'accidents par morsure (PECCRAM), histoires d'animaux / LAZARO Philippe, apiculteur • SIROU Christian, graveur sur verre • GUICHARD Aurore, la Safranière de l'Aube MENU DE 2 à 6€. Barbecue et frites, saucisses, merguez, lard, andouillettes

52 Éguilly-sous-Bois
L'Abeille Aubeoise
RUOTTE Christophe - 8, rue Saint Martin
03 25 29 37 56 - www.l-abeille-aubeoise.com
 Initiation à la culture du miel et des abeilles, Jeu concours / DUPATY Yves, animation apicole (ruche vitrée avec abeilles)
 Restauration rapide et buvette

53 Fouchères
La Réserve du Paty
PETIT Nicolas
8 rue Le Paty - 03 25 46 28 69 - 06 65 77 78 22
 Exploitation céréalière et légumière diversifiée avec la création d'une brasserie artisanale. Visite et dégustation à la brasserie, conte en musique, démonstration de fabrication de pâtes et de marchés de producteurs
 Brasserie la Roof, bières artisanales • Ferme de la Fringale, farine, pain, pâtes • LIEGAULT Jean-Paul, pâtes de fruits artisanales • GAEC La Ferme du Prieuré, légumes bio de saison • Ferme GILLOT, fromager
 MENU 18€ (produits locaux uniquement) Carbonade de la Roof, frites maison, fromage, crêpes sucre et confiture maison, café

54 Lantages
GAEC THOREY
THOREY Joseph - 4 voie de Prasin
03 25 42 62 90 - www.bio-thorey.fr
 Venez visiter une ferme bio autonome, résiliente et réellement durable avec ses différents ateliers, bovins lait, bovins viande, porcs, grandes cultures, boucherie à la ferme, méthanisation et photovoltaïque. Tombola avec deux chèques cadeaux de 50€ / Ligue pour la Protection des Oiseaux, présentation des actions • EARL de l'Ancre, Légumes secs bio • Aub'ânes, balade en ânes

55 Les Loges-Margueron
La Ressourcière - CIEOA
Pavillon 1- Lycée de Croigny, Rue des Étangs
03 25 40 10 59 - www.cieba.fr
 Venez découvrir seul, entre amis ou en famille la Ressourcière projet situé au cœur de la forêt de Chaource. Un lieu d'échanges et d'expérimentations qui vous invite à des ateliers et animations autour du jardin au naturel et du compost / Herboristerie Champenoise
 Le repas prendra la forme d'une auberge espagnole, où chacun pourra partager les produits qu'il aura amenés autour d'un moment convivial. Nous proposerons quelques encas à prix libre selon les récoltes du jardin.

56 Loches-sur-Ource
Champagne Tassin Successeurs
Famille Tassin Michel - 5 rue de la gare
03 25 29 67 15 - www.champagnes-tassin.fr
 Visite de cave et dégustation de champagnes. Ambiance guinguette et jeux anciens en bois / Atelier créatif pour enfants (8 à 10€) • Porte ouverte de l'Atelier de la Petite Source, exposition artistique et vente de tableaux et bijoux
 A partir de 8€, planches apéritives fromages, charcuteries. Porcelet gascon rôti à la broche et pommes de terre, gâteaux maison.

57 Meurville
Champagne COTHIAS
COTHIAS Jérôme
2, rue de Spoy - 06 71 20 25 26 - 03 25 92 20 00
www.champagne.cothias.fr
 Visite de cave. Dégustation, vente de champagnes et dérivés / DEMOTIER Jacques, artiste peintre membre du Gemlucart • Les Cassis d'Alice, crème, sirop, liqueur, biscuits • Restauration, rapide et traditionnelle • Ambiance country, danse country
 Restauration rapide



N Nouveau site