

un DIMANCHE à la campagne

26^e ÉDITION

LES FERMES ET LES CAVES
VOUS OUVRENT LEURS PORTES
48 sites - 205 acteurs



RETROUVEZ TOUTES LES INFOS

03 25 43 72 78 



TÉLÉCHARGEZ LE PROGRAMME

www.terres-et-vignes.org

Une opération organisée par



Avec le soutien de nos partenaires



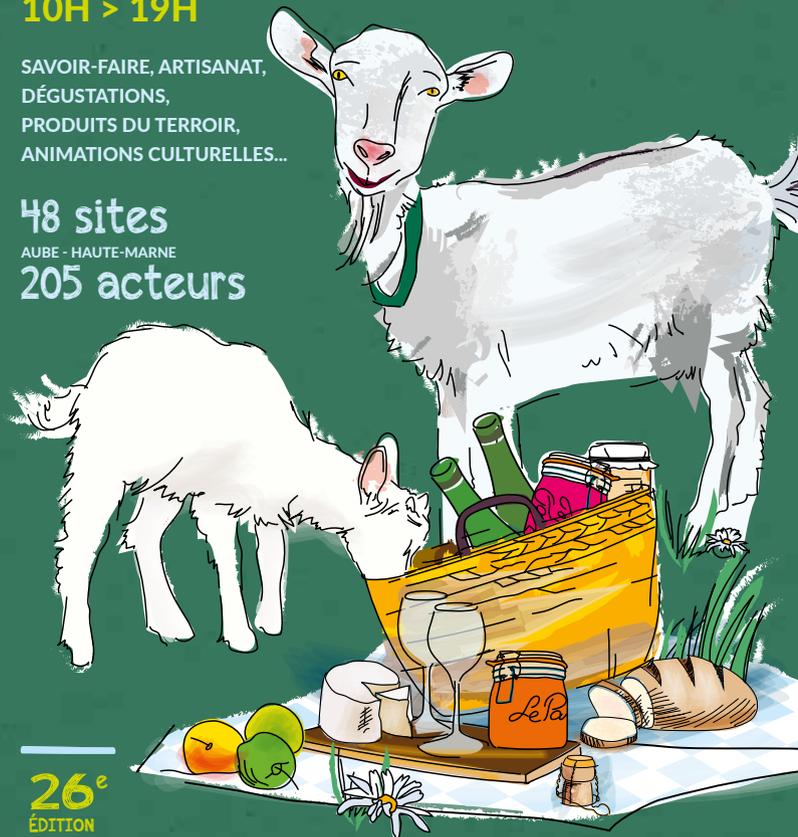
un DIMANCHE à la campagne

1^{er} MAI 2022

10H > 19H

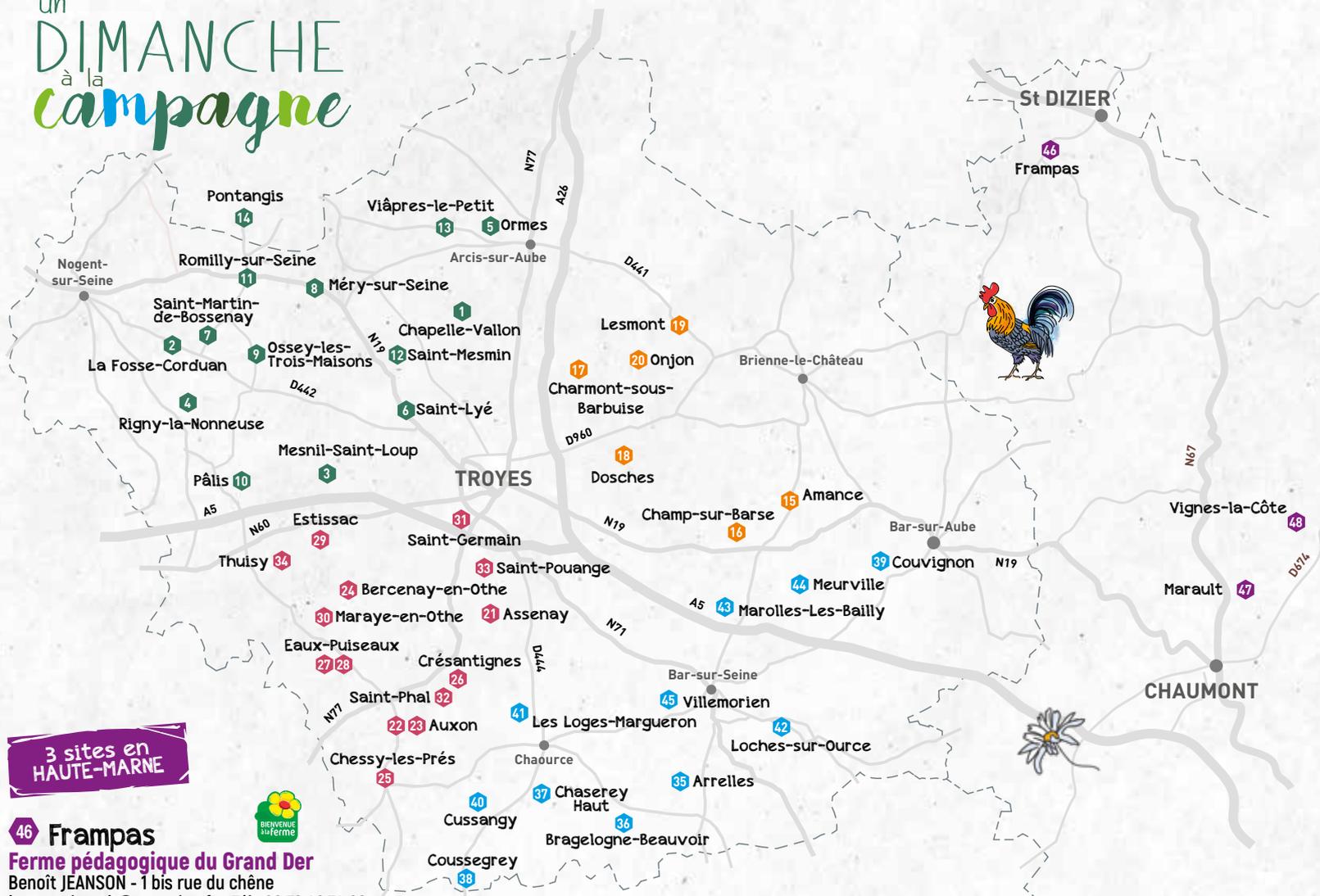
SAVOIR-FAIRE, ARTISANAT,
DÉGUSTATIONS,
PRODUITS DU TERROIR,
ANIMATIONS CULTURELLES...

48 sites
AUBE - HAUTE-MARNE
205 acteurs



26^e
ÉDITION

un DIMANCHE à la campagne



3 sites en
HAUTE-MARNE

46 Frampas

Ferme pédagogique du Grand Der

Benoît JEANSON - 1 bis rue du chêne
jeanson.benoit@wanadoo.fr - Tél : 06 79 46 74 96
www.fermepedagogiquedugrandder.com

Dans notre ferme pédagogique venez découvrir plus de 50 espèces d'animaux différents répartis sur 4ha. Parcours pieds nus, parcours des sens. Marché de producteurs. Structure gonflable et manège à propulsion parentale. Spectacle équestre.

Ferme du Tremblay, glaces · Huile du haut du sec, huiles · Jean-Pierre Nancy, objets en bois · Brasserie du DER, bières · La belle éveillée, jus de pommes · L'abeille du Vallage, miel · Éclat d'ardoise, bijoux · GAEC du Gue, fromages · Essentiels, huiles essentielles · Claudie LANGE, objets en tissus · Sophroévasion, pierres et minéraux · La ferme du Bocage, foies gras · Nougatine du Perthois, nougatine · Au pain du Der, pain artisanal · Poterie Justine

Burger frites et produits régionaux



47 Marault

La Poule Meunière

Virginie LEFFOND - 1 rue du fourneau Marault
(commune de Bologne)

Tél : 06 87 21 84 89 - lapoulemeuniere@orange.fr
Atelier de meunerie, fabrication de pâtes et biscuits à la ferme, château gonflable pour les enfants sur place.

Bea Maggi, bougies · Champagne HUDELET, Champagne · Anne Claire AUBERTIN, bijoux · La Burris, bières · Colombel Aiguille, couture · Savonnerie Bulles et Senteurs, savons · Rucher du Miel d'or de chez jek, miel et produits apicoles

Restauration rapide · Barbecue, biscuits, gâteaux, crêpes

48 Vignes-la-Côte

GAEC Masselot Duboc

Anthony MASSELOT
5 Route de Rimacourt - Tél : 06 23 21 04 60
eleavage.masselotduboc@gmail.com

Exploitation qui élève des vaches charolaises en bio, cultive des céréales et fait de la transformation par vente directe
Fabrique de farine et vente de lentille verte.

Vente directe de viande à griller
 Menu 12 € · Burger et frites bio
Les burger sont faits avec la viande de l'élevage et dessert. [Repas sur réservation]



1 Chapelle-Vallon

L'Escargotière des Lacs

Capron Pauline - 4 Voie de Troyes

Tél : 06 38 16 85 11 - lescargotieredeslacs@yahoo.fr

Venez rencontrer les 250 000 petits gastéropodes de quelques jours dans leur environnement. Pauline vous fera découvrir son métier-passion avec grand plaisir! Aurélie BERLOT, les Jancelies de Lillie - Didier BARBE, apéritifs et spiritueux de Champagne - Sylvie BINON, le Potager de la Lochère & Champagne Binon - Severine VALLERON, TNature, thé et infusions - Edith VIDAL, les Carabistouilles, créations tissu LEGTA de St-Pouange, animation autour de l'hélicoptère - Karl José, vannier

📍 de 8 à 20 € - Le menu sur réservation : escargot coquilles ou croquilles - Boudin blanc escargots sauce Chaource/gratin Dauphinois Ou jambon à l'os crudité - Café gourmand ou dessert maison - Buvette et petite restauration

2 La-Fosse-Corduan

SCA du Tendonay

Céline PAYEN - 10 rue Saint Hubert

Tél : 06 84 68 50 08 - scadutendonay@orange.fr

Ferme de polyculture et élevage laitier. Animations : association laitière avec découverte de la traite, vente de crêpe, jeux pour enfants, découverte des nouvelles technologies, protection de culture, Loto Bouse, olympiade, découverte de l'homéopathie pour l'animal, fabrication de jus de pomme

Thomas SIMONET : Cidre du clos St Jacques, fabrication et vente

📍 9 € Saucisse/merguez + pommes de terre sauce Chaource

3 Mesnil-Saint-Loup

Au Comptoir du Fromager

EARL du Chemin Rouge

Famille BECARD - Route de Faux

<https://www.facebook.com/aucomptoirdufromager>

https://instagram.com/au_comptoire_du_fromager?utm_medium=copy_link

earlducheminrouge@orange.fr - Tél : 03 25 40 60 73

Ferme de polyculture élevage laitier conduite en agriculture biologique. Fromagerie - vente directe Visite de la ferme et explications du processus de transformation. Bar à lait, crêpes, tracteurs à pédales, buvette

Au jardin des Roors : légumes - Christophe DUMINIL, cidre et jus de pomme - Pains sans frontières, pains - Benjamin PRUD'HOM, Safran - Emmanuelle FRABOT, Œufs, terrine (Bio) - Le rucher des bymes, miel et pains d'épices - Grelinette et plantations, plantes aromatiques et médicinales bio - Ferme de la forge, yaourts et fromages de chèvre - Antoine BECARD, exposition de photos

📍 Crêpes - Restauration rapide



4 Rigny-la-Nonneuse

Le Charme aux Fées

Anais MIGNOT farine bio, produits fermiers BIO

Anais DEBELLE MIGNOT

6 rue de Vauluisant - Tél. 06 66 93 69 95

anais.mignot@gmail.com

Facebook anais farine et pâte bio

Venez découvrir les produits BIO ; farine blanche ou semi complète, tagliatelles nature, ortie basilique, menthe, spiruline etc... Préparation pour cookies dégustation flammeküche, crêpes. Animations pour enfants autour de la farine - le tout dans un cadre champêtre au cœur des chambres d'hôtes et de son jardin à la française AXE QUAD, concessionnaire POLARIS (quads, SSV, motos) - SOUVAY Kelly, Guy DEMARLE tout pour être un chef en cuisine - RUIZ Pascal, tous les produits de la ruche - LE RUCHER DES CYGOGNES "Apiculteur" différents miels, nougats, confitures... - BILLIOUT BIGARD, Champagne

📍 de 5 à 20 € Le menu : Flammeküche

Sur place ou à emporter - Crêpes, Champagne, Bière, Cidre

5 Ormes

La Safranière d'Ormes

Muriel MORBELLI - 23 GRANDE RUE

Tél : 06 87 13 38 35 - safran.ormes@yahoo.com

Découverte de la Safranière de 10h à 19h. Circuit pédagogique de la plantation à la récolte. Dégustation et vente de safran et de produits dérivés (confiture, moutarde, financier...). Marché de producteurs locaux, tours de poney et diverses animations pour les enfants et les grands

DESMAREST Johanna, le Jardin de Nana légumes, plants + animation enfants avec plantation de semis - JEUFRAX Alexandre, apiculteur, miel et pains d'épices et exposition du travail apiculteur - Communauté de communes Arcis Mailly Ramerupt, initiation au compostage - FACCHIN Gaëtan, Au Clair de ma Bulle cosmétiques BIO, savons, baumes, bougies - CAILLLOT Tristan, les Œufs de la Lhuitrelle - BAZILLE Grégory, graines de lettrée lentillons de Champagne, farines, huiles - DEBELLE Anais, farine, tagliatelle, préparation de cookie

📍 Entre 3 et 7 € Le menu est composé de produits locaux, frites fraîches maison avec saucisses ou boudins - Boissons : bière, champagne, jus de pomme, cidre - Desserts

6 Saint-Lyé

Les Serres de Saint-Lyé

Geoffroy DEHAN - 7 Allée du Château

Tél : 03 25 76 69 54

geoffroy.dehan@wanadoo.fr

Production de plants de fleurs et légumes. Jeux organisés pour petits et grands. Buvette et crêpes toute la journée. Repas à réserver

Ferme des biens vivants, fromages de chèvre fermier sous AOP, viande de chevreau - APEI Mantenay, jeux en bois - Ferme des bruyères, viande de bœuf charolais et porc bio.

📍 Buvette et crêpes toute la journée Repas à réserver Menu 10 € Fish and chips avec la BARKETTE à réserver au 03 25 76 69 54 - Frites et sauce maison

📍 Nouveau site

7 Saint-Martin-de-Bossenay

Le Moulin de Saint Martin Brasserie

MAHAUT d'Arras d'Haudrecy

6, chemin de la laiterie - Tél : 03 25 21 04 75

mahaut.darras@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

📍 Menu 7 € avec boisson, hot dog bœuf + chips de l'Aube, boisson, bière pression

8 Méry-sur-Seine

Ferme Pédagogique Coq Gaulois

Yannick FASSAERT - 2 rue de la paix

Tél : 03 25 21 24 33

www.giteoisirs.com - giteoisirs@wanadoo.fr

L'association Gîte Loisirs proposera gratuitement : des Animations Ferme pédagogique et conservatoire du coq Gaulois le matin et l'après-midi, tour de poney et petite restauration.

📍 Petite restauration de 1 à 10 € - Buvette et petite restauration avec notre four à pain

9 Ossey-les-Trois-Maisons

Ecurie d'OC

Océane CARON - 73 ter rue Hubert Linard

Tél : 06 79 77 52 76

Démonstration d'épreuve de maniabilité, monter à cheval, tour de poney, panier garnie (0,50 € le ticket), pêche pour les enfants, reprise de dressage de 14h à 16h, promenade en calèche avec petit poney. Démonstration canimarche canicross sur la journée. De 10h à 14h Canivtt. Initiation parcours sportif avec équilibre sur cheval mécanique

Pompier Marigny, animations - Les canisportifs, démonstration canimarche, canicross et canivtt

📍 Salade César 10 €, tartine salée 9 €, salade végétarienne 9 € menu enfant 9 €, buvette, gâteaux, crêpes

10 Palis

Association Domaine du Tournefou

4, rue du Tournefou

Tél : 03 25 40 58 37 / 06 64 22 83 52

www.association-tournefou.com

sophiebouts2016@gmail.com

Familles, ateliers de création pour tous, exposants, produits du terroir, espace couvert, pique-nique dans le parc au milieu des poules, moutons, boucs et poneys, jeux, exposition photographique de Nicolas Favre. Rencontre avec des artistes. Projection du film documentaire "Ferme Vivante" sélectionné au Festival des Possibles 2021 à Sens. FERME VIVANTE 89,10, paysans bio, farine, lentilles, charcuteries brebis - NaturAnnie, artiste amateur, feutrage de laine - FAURE Nicolas, exposition photographie - Microbrasserie Grand Duc, fabrication de bières bio artisanales - Association Outil en Main du Pays d'Othe, menuiserie - Les Ecuries d'Irès

📍 Crêpes sucrées/salées



11 Romilly-sur-Seine

Ferme Pédagogique

Communauté de Communes
des Portes de Romilly-sur-Seine
Allée Nelson Mandela - Tél : 03 25 24 10 28
www.cc.portesderomilly@ccprs.fr
ferme.pedagogique@ccprs.fr

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

12 Saint-Mesmin

Biogaz Val de Seine

Julien DAY & Yoan CHEVALET - Lieu-Dit Le Boucherville
<https://projet-methanisation.grdf.fr/evenements-communication-grdf-est@grdf.fr>

Visite pédagogique d'un site de méthanisation porté par un collectif d'agriculteurs. Découverte de la biodiversité, animations accessibles pour petits et grands. Food Truck

13 Viâpres-le-Petit

Pépinières des Laurains

Pascale et Marie-Laure GOMBAULT - 1 bis grande rue
Tél : 06 17 69 18 55 - www.pepilaurains.com
pepilaurains@orange.fr

Une immersion dans la diversité végétale, une brocante des jardins, une décoration plurielle et une ferme apicole. Créateurs et artisans au plus près de la nature pour des produits bons, beaux et authentiques. Conifères Bijoux-Pré bonzais.

Sainfolia les miels botaniques - Thierry MAYCHAK, brocante des jardins - Chantal DEROIN, céramiques & sculptures - MJ HERBILLON, Textiles au jardin

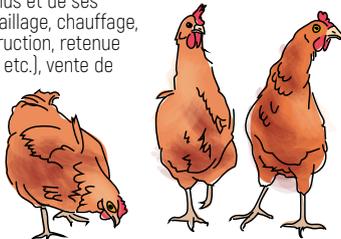
☞ Café nature : boissons et petite restauration

14 Potangis - 51260

Agriculture Renouvelable Energie

Georges Louis Tél : 03 26 80 49 33 / 06 80 10 05 20
paysan51@wanadoo.fr

Apprendre à planter des graines au printemps, vous repartez avec vos plantations. Vente de plants d'espèces anciennes. Présentation de la permaculture. La vie du sol en démonstration. Dégustation de salade de légumes, câlins aux animaux de la ferme (poules, ânes, chèvres...). Démonstration de remoulage, les artisans du bâtiment vous montre comment faire un écoulement d'eau en moins de 2 mn en jouant. Présentation des commerces de vos campagnes qu'on dit perdues. Visite à pied des points passionnant du village. Mise à disposition de vélo pour la découverte des environs, présentation des commerces des villages voisins. Présentation de la vélo voie qui relie Marnay (10) au Grand Lac de la Forêt d'Orient. Présentation de la culture de miscanthus et de ses usages (pare vue, paillage, chauffage, parpaings de construction, retenue des eaux boueuses, etc.), vente de rhizomes.



15 Amance

Poterie Amance

David et Etienne DROUILLY - 4 route de Jessains
Tél : 03 25 41 34 05

<https://poterie-amance.com> - poterie.amance@gmail.com
Loin des productions industrielles, la poterie d'Amance s'efforce de perpétuer une tradition artisanale de qualité. Les argiles que nous travaillons sont issues de notre propre carrière et cuites à 1180°, gage de qualité et de robustesse
☞ Food Truck k&b - Menus : burger, frites saucisses - Produits frais, viandes hachées, frites fraîches - Prix à partir de 3,50 à 12 €

16 Champ-sur-Barse

Ferme du Champ Roy

Fromagerie de Champ-sur-Barse
Sylvie et Jean-Christophe MARTIN - 5 Grande Rue
Tél : 03 25 70 67 30 - earlduchamproy@orange.fr
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, tommes fermières au lait cru, raclette lait cru et yaourts en vente directe dans la boutique de la fromagerie. Étable des animaux. Promenade en calèche gratuite. / Marché de Producteurs et d'Artisans
- FERME DES TROIS VALONS, Elsa Brulez de Polissot, fabrication fermière pâtes de l'Aube, semoule de blé semi complet BIO - LES SAVEURS D'ANN ALICE de Chaumont, huiles de noix-noisette-chanvre BIO-cameline BIO - AU RUCHER DES LACS, Mme Munoz de La Villeneuve au Chêne, miel - BISCUITERIE ANGELIQUE HURTE de Chavanges, fabrication artisanale de biscuits, tuiles-sablés - O DELICES DE LUCAS, Julien Winterhalter de Rosière, confitures artisanales, pâtes à tartiner - BOULANGER JEROME, pain au levain à l'ancienne-brioche - RICHARD CREATION, spécialiste en ferronnerie-Girouettes - FRISELYS, Francine Gervais de La Feté-sur-Aube, peinture sur porcelaine faïence céramique - MG DECO, M Dousset de Petit Mesnil, objets de décoration en bois personnalisables - NATURELLE Frédérique FEUGEY, Arsonval, créatrice de bijoux en pierres naturelles - SLOOLY de Dienville, balades trottinette électrique tout terrain, circuit chemin et forêt Champ-sur-Barse - MSA, Mutualité Sociale Agricole, animation sportive sur l'alimentation - ELEVAGE COEUR DES LACS de Radonvilliers, promenade en calèche, mini ferme poneys miniatures - SOLAAL, Association d'aide alimentaire - MSA, animations famille sur l'alimentation avec un vélo
☞ Croque raclette au Champ-sur-Barse, pizzas au fromage de Champ-sur-Barse. Saucisses/merguez du magasin de Producteurs de Tendance Fermière, Frites, Crêpes, Buvette

17 Charmont-sous-Barbuise

Ecomusée de la Barbuise AFR

Mairie de Charmont - 2 rue du Château
ecomusee-de-la-barbuise.fr

Ferme Champenoise du XIX^{ème} siècle. Démonstration de battage au "Tripot" avec cheval de trait. Exposition de matériel agricole ancien, exposition de divers artisans, balade en calèche. Visite de musées (5€ adulte, gratuit-12ans) / Outils en main Arcis-sur-Aube, la transmission du geste, activités - RENAULT François, apiculteur - THIBAUT Patricia, Champagne, ratafia - DEJOUET Carole, couture - MAUCLAIRE Christophe, traiteur boudin, pâte en croûte - ANCELIN Sylvie, broderies - DORME Michel, machines insolites - DUPUIS Richard, consultant culturel

☞ Menu 15 € Jambon braisé avec frites, Fromage, Flan

18 Dosches

Moulin à Vent de Dosches

Association des Moulins à Vent Champenois

Erwin SCHRIEVER - 7 Ruelle du Pré Naudet
moulin-de-dosches@hotmail.fr - Tél : 06 82 40 29 97
Visite du Moulin à vent, grange du 15^{ème} siècle, four à pain traditionnel, jardin botanique, jeux d'enfants en bois, vente de produits du four à pain, 10h-18h30. Entrée 2€, gratuit jusqu'à 12 ans
☞ Crêpes et boisson



19 Lesmont

Pépinières Caccia

Edouard GUYOT - 33 avenue Général Patton - Tél : 03 25 92 40 01
www.pepinieres-caccia.fr - pepinieres.caccia@gmail.com
Producteur d'arbres, arbustes, vivaces et à présent de plants potagers et de plantes fleuries sur plus de 2 hectares et environ 30km de Troyes. Des visites de notre production végétale sont possibles tout au long de la journée.

20 Onjon

EARL Lefebvre-Moret

LEFEBVRE David et Ghislaine - 20 rue Haute
Tél : 06 12 81 09 07 - 06 11 53 19 08 - pigeonneau.onjon@gmail.com
Élevage de pigeonneau et volailles fermières. Terrines à base de pigeons, volailles, poulet et pintades. Réservation pour restauration / Chouquettes et Nougatines Severine PETITET, gâteaux, nougatine, guimauve - Ferme de Brunet, MARTIN Jean-François, lentilles - GAEC Fournillon, vin Chablis, Epineuil, Crémant - Moulin de la Ferme Cotton Haller, farine (meule de Pierre, huile (1^{ère} pression), gâteaux artisanaux DAUTIN Joël, miel - JUVENELLE Claudie : confitures, gelées - EARL Driat viande bovine

☞ Pigeonneaux aux pruneaux avec frites maison sur réservation uniquement 10 € - Frites - Saucisses frites

21 Assenay

Aux Poils d'Assenay

Hervé RAOULT - 6, rue Garnière - Tél : 06 25 00 12 31
hapnrv@orange.fr - www.auxpoilsdassenay.com
Visite d'animaux laineux. Transformation de poils en fil. Filage, feutrage, tricotage, atelier pour enfants
C.A.L.V.A. créations, bricolage loisirs, animations, convivialité - Laine de Faux Villecerf et Fabien MERCIER, chaussons, semelles, couvertes - VELUT Emmanuel découpe laser, gravure bois, faïence, verre - Florence DEVULDER, bijou en laine, pierres naturelles et lithothérapie - Michèle PELLISSOT, accessoire mode, feutre, tricot - SCEV Christian MAITROT, Dégustation et vente de Champagne brut, rosé, chardonnay - Feutre en folie Nathalia THIEBAU, chaussures, vêtements, accessoires en feutre - Filenlaine Christine DELBOVE, confection vêtements laine, tricot, feutre - Savine EHERSAM, poterie artisanales, décoratives et utilitaires
☞ Restauration de 3,50 à 12 € - Au choix : crêpes, tarte flambée au feu de bois

22 Auxon

Association Festival en Othe

195 rue des Croisettes - Tél : 03 25 42 70 63
www.festivalenothe.net - administration@festivalenothe.org
Le public découvrirra au Chaudron les dessus-dessous du Festival en Othe (expo photos, affiches, vidéo...) ainsi que les nombreuses activités menées en cours d'année. Nous vous présenterons la programmation de la 32^{ème} édition du Festival en Othe.

23 Auxon

Association de la Ferme et du Moulin Sainte Marie

Charles MEUNIER

Hameau du Moulin du Bois, 770 rue de la Collinette

Tél : 06 83 62 87 00 - charles.meunier9@orange.fr

Ancienne ferme moulin bordé par cour d'eau. Musée vivant chevaux de trait, animaux de la ferme. Ambiance country guinguette. Stands exposants et artisans.

Jeux pour enfants et baptême équestre.

MILLION René et ses vieilles machines - RIGOLOT Sylvain à la forge

Menu 6 € - Frites garnies avec saucisse, merguez ou kebab
Crêpes, boissons

24 Bercenay-en-Othe

Les Vergers du Pays d'Othe

Thibault VERGER - 43 rue d'Estissac

Tél : 06 84 81 68 90 - www.vergers-paysdothe.fr

contact@vergers-paysdothe.fr

La cidrerie familiale Verger vous accueille dans ses locaux entourés de nos vergers. Visite des vergers et de la cidrerie avec explications du producteur. Dégustation gratuite. Plus de 6 exposants. Vente de produits locaux. Grand château gonflable pour enfants.

Saffran de Charrons, vente de produits au safran - Ferme de l'ancre, démonstration du moulin, vente de pain, lentilles, farine et huile - Champ'caunais, vente de champignons frais, velouté et terrines - Antoine Livin - Apiculteur, vente de miel - Comptoir des confitures, Maître Artisan confiturier, vente confitures - Le camion gourmet, restaurateur, burgers et desserts faits maison

Restauration assurée par "Le Camion Gourmet", repas 12 € en moyenne - Burgers fait maison et de qualité - Dessert maison

25 Chessy-les-Prés

Les Serres et Jardins du Val d'Armanche

Emilie HOGENDOORN - 32 rue de Prévent - Mézières

Tél : 03 25 76 09 61 - https://www.facebook.com/serresetjardinsduvaldarmance/

Production et vente de plants floraux et maraichers. Large choix de variétés et de couleurs en toute saison. Visite de nos serres sur 2000 m².

LECLERE Gaec, fromages Soumaintrain et Chaource Fermiers - BAUDIN Jean-Paul et Patricia, miel, bougies - Association de chasse Mézières-Les Croûtes, restauration, buvette, boudin - La Belle et la Bulle, savonnerie artisanale - Michel MOUTARD, Champagne Moutard - La Ferme des Abbesses, farines, huiles, légumineuses... - O Del'iss de Cécile, cake design, macarons, sablés... - Brasserie La Truite, bières artisanales - MD Céramique, poteries, céramiques - Histoire de palettes et d'outils, déco bois, vieux outils détournés - Association MRJC de Troyes, crêpes, atelier jeux en bois - GAUTHIER Claude, démonstration de tournage sur bois - Anouk et Marguerite, créations textiles - L'Arbre Auléon, greffes d'arbres fruitiers, conservation d'espèce - Jean-Pierre LEGER, photos animalières - Atout Jardin, entretien, créations massifs, taille, élagage

Buvette - Restauration avec saucisses, merguez, andouillettes, frites, boudins, pâtisseries

26 Crésantignes

Musée du Passé Simple

Commune de Cresantignes

40 rue Principale - Tél : 03 25 73 48 64

mairie.cresantignes@wanadoo.fr

Musée communal. 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.

27 Eaux-Puiseaux

EARL du Courbier

Christelle et David LECOQ

9, rue de la voie de Puiseaux

Tél : 03 25 42 00 23 / 06 03 16 86 71

facebook @earl du courbier

Élevage de volailles fermières en plein air : poulets, pintades, canards et canes de barbarie, poules pondeuses, dindes blanches, dindes de Noël, chapons et oies. Présentation de l'élevage sur demande, vente des produits de la ferme.

Les escargots du Pays d'Othe, dégustation, vente - EARL Ferme du Pré Mazet, légumes et confitures - La Ferme des Tourelles, fromages AOP Soumaintrain, IGP et autres spécialités locales - Association Parents Récré Actifs, crêpes, boissons, au profit de l'école - EARL des Noisetiers, vins d'Épineuil rouge et rosé - l'artisan'Othe, apéritifs à base de vin et produits de la ferme - Création de princesse, bijoux en pierres naturelles

Au choix : Œufs à la coque et son accompagnement 6.50€, douzaine d'escargots 8 €, l'assiette, assiette de fromages - Crêpes sucrées

28 Eaux-Puiseaux

La Ferme d'Hotte

HOTTE Gérard - 22, rue Largentier

Tél : 03 25 42 15 13 - www.lafermedhotte.com

gerard.hotte@wanadoo.fr

Ferme cidricole bio, cidre, jus de pomme, ratafia, vinaigre, huile vierge, colza, tournesol, limonade...
Visite cidrerie, musée tarif réduit 2,50€, vergers, dégustation

Restauration "Au Puisotin": cuisine au cidre préparé par Christian et cocktail au cidre, préparé par Sébastien (Recette après dégustation offerte) Le puisotin propose également des plats avec les volailles et les œufs de l'EARL du COURBIER

29 Estissac

EARL du Moulin d'Éguebaude

Alexandre et Sandrine MESLEY

36, rue Pierre Brossolette

Tél : 03 25 40 42 18 / 07.61.39.04.19

www.moulinegueubaude.com

moulinegueubaude10@gmail.com

Le Moulin d'Éguebaude vous accueille au bord des eaux claires de La Vanne, dans un cadre verdoyant et fleuri bercé par le chant des oiseaux, pour une partie de pêche avec le roi des poissons d'eau douce, la truite.

Pêche à la truite Arc en Ciel (13 €/kg) et produits variés du terroir aubois

30 Maraye-en-Othe

Ferme des Charmes (Champscharme)

Florian LASSAIGNE - 4 Hameau de Champscharme

07 70 42 27 36 - https://lafermedescharmes.jimdofree.com

fermedescharmes@gmx.fr

Ferme arboricole, visite de cave, verger et dégustation gratuite de cidres et jus de pommes, élaborons aussi vinaigre et ratafia de cidre. Dégustation du champagne Olivier LASSAIGNE (Montgeux) Certifié HVE / L'idéal de Bologne, boulangerie, pâtisserie et glaces - Mireille PAYEN, artiste peintre - Jean-Paul NONAT, artiste peintre, pointillisme - Christine COURCHAUSSE, Patchwork, mosaïque, peinture

3 à 12 € - Le menu : crêpes et gâteaux faits avec des produits de l'Aube - Frites, andouillette, saucisse, hot dog

31 Saint-Germain

La Fille du Maraîcher

Valérie BEAUGRAND - Chemin des Marais

lafilledumaraicher@laposte.net

Venez découvrir le métier de maraîcher au cœur des marais.

Vente de plants de légumes, plantes aromatiques, fleurs.

Exposition d'anciens outils

32 Saint-Phal

Chèvrerie des Joncs

Sébastien PATIENT - 20 rue des Joncs

Tél : 06 10 22 88 22 - sebastienpatient@hotmail.fr

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 ! 1h Chasse aux œufs. Foire aux bestiaux (poules, cochons, chevaux,...)

Menu paella

33 Saint-Pouange

La Médiévale des Traceurs de Temps

La Guilde des Traceurs de Temps - Rue du Lavoir

president@gtt10.fr

Le temps du week-end, venez feuilleter un livre d'Histoire, grandeur nature, offrant camps de vie animés, combats de chevaliers, saltimbanques et cracheurs de feu. Une trentaine d'échoppes d'artisans vous proposeront leurs produits manufacturés : bijoux, poteries, savons et senteurs, bois tournés, gravés, lithothérapie, costumes, couronnes de fleurs, objets déco, bières et boissons artisanales, charcuteries et fromages, etc. / Bières du Donjon, Conservatoire du Coq Gaulois, Gravures et Légendes, Les Plantes du Puits des Fées, élixir des druides-Crin Val, Au Renard Fleuri, Rhébus groupe musical.

à partir de 4 € - Le menu : Tranchois médiévaux (pain de campagne / saucisses / compotée d'oignons) - Pastés à la viande (pâtés lorrains) Soupe paysanne (légumes / viande) - Oubliés au feu de bois salés et/ou sucrés (Gaufres)

34 Thuisy (Estissac)

Ferme de la Renaissance

Damien et Alexandra BOULEAU - 51 rue Caroujat Borgniat

Tél : 03 25 40 45 81- reservation@fermedelarenaissance.com

www.fermedelarenaissance.com

Menu 18 € Sur réservation au 03 25 40 45 81 - Buffet d'entrées - cochon rôti à la broche, pomme de terre en robe des champs - Tarte tatin



35 Arrelles

Le P'tit Chèvre d'Arrelles

Franck CHASSAIN - 3 rue des petites côtes

Tél : 06 08 84 55 63 / 06 38 18 19 13 pour repas

Visite de l'élevage, traite à 17h. Animation pour les enfants avec le lycée de St-Pouange et l'Outil en main de Bar-sur-Seine. Atelier maquillage pour enfants, balade à poneys.

La Fringale, pains au levain, brioches - CHARDIN Arnaud, Champagne - François GHERARDI, Vins Chablis, Bourgogne - ZIEGLER Michel, Vins d'Alsace - Elodie et Nicolas, produits de la Ruche - TARGY Pascal, Lentilles de Villemorien

🍷 Buvette et Crêpes - Menu de l'Auberge de July. Terrine de poisson ou pâté de campagne, coq au vin, purée, fromages, bavarois chocolat ou tartes aux pommes. Adulte : 16 €, 8-12 ans : 8 €, -8 ans : gratuit



36 Bragelogne-Beauvoir

Ferme du Charme du Moulin

BLANDIN Karine et Sébastien

3 Chemin de la Charme du Moulin

Tél : 03 25 29 77 82

lafermeducharmedumoulin@hotmail.fr

www.lafermeducharmedumoulin.com

Elevage de chèvres, transformation fromagère et fabrication de savons à la ferme. Visite aux animaux. Traite vers 17h00. Marché de producteurs.

Restauration sur réservation. Nombreuses animations autour de "la découverte de la ferme" par les élèves de St-Pouange.

Brasserie Artisanale La Roof, bières artisanales - LEMOINE Patrice, miel et pains d'épices - WELVAERT Yohann, vin du val de Loire, Côteaux du Layon - EARL Elevage de Bel Air, élevage de petits rongeurs

🍷 Menu 16 € pour les adultes - de 12 ans 10 € - Apéritif au safran, tartiflette au chèvre et salade, Fromages de chèvre et dessert au safran



37 Chaserey Haut

La ferme Parthiot

Guillaume PARTHIOT - 4 chemin de Binanté

Tél : 03 25 46 65 03 - www.lafermeparthiot.fr

commercial@lafermeparthiot.fr

Venez visiter notre site de triage et de conditionnement pour les légumes secs. Vous aurez également accès au "marché de pays" avec des exposants locaux, des jeux pour enfants et restauration-buvette. Une tombola est également organisée avec un panier garni à gagner. A partir du 18H30, concert/apéro avec le groupe "Why note" de Châtillon-sur-Seine.

Chine et Pinceaux, rénovation de meubles anciens - Régis, producteur de miel - MORIZOT Marcel, Tir à l'arc - Comptoir des confitures, fabrication artisanale de confitures - GULLLAUME Fanny, artiste peintre - BRUNAUD Jérôme, poney - Why note, groupe de musique (de 18h30 à 21h30)

🍷 Entrée : Salade de lentille vertes 3 € - Plat : Saucisse ou Merguez de chez Thorey / frites 5 € OU Jambon à l'os / frites 8 € - Dessert : Tarte 2 € OU dessert surprise à la lentille 2 €



Nouveau site

38 Coussegrey

La Ferme des Damoiselles

Myriam et David DEHAEMERS - 7 route de Prusy

Tél : 06 63 09 55 15 - www.mademoiselle-chevre.com

lafermedesdamoiselles@gmail.com

La Ferme des Damoiselles est une chèvrerie labellisée agriculture biologique proposant les produits Mademoiselle Chèvre. Fromages, yaourts, fromages blancs, faisselles, crèmes glacées. On y trouve également des poules de races anciennes avec des œufs de couleurs. Un prototype d'aquaponie, démonstration de tourneur,...

🍷 Restauration sur place



39 Couvignon

Dans les pas d'Âne-So

Anne-Sophie Prieur - Place de la Mairie

page facebook : Dans les pas d'Âne-So #dlpaso

Tél : 06 75 61 14 17 - anne-so-vic@hotmail.fr

Ateliers sur la journée : présentation des ânes, programme d'éducation à la connaissance du chien et aux risques d'accident par morsure PECCRAM, histoires d'animaux... / LAZARO Philippe, apiculteur, rucher éducatif - SIROU Christian, graveur sur verre - Fromagerie Fermière des chênes, fromages et yaourts bio 🍷 Menu de 2,50 € à 6 € - Barbecue et frites : saucisses, merguez, lard, andouillette



40 Cussangy

Les Champignons de Cussangy

Corinne BRIDAN - 2 Route des Granges

Tél : 03 25 40 18 71 - champignons.cussangy@gmail.com

www.la-champignonniere.com

Champignonnière avec différentes variétés de champignons, espace buvette et magasin avec produits transformés sur place et produits du terroir / Ça Germ'ici, Aurore Cimorelli, plants de légumes

41 Les-Loges-Margueron

CIE D'Othe et D'Armançe

Espace La Ressourcière - Lycée Forestier de Crogny

Rue des Etangs - Tél : 03 25 40 10 59

contact@cieba.fr - www.cieba.fr

Atelier pour tous : compostage, jardin au naturel, plantes médicinales, purin, mauvaises herbes, herboristerie, artisanat... Tant de sujets que vous pourrez découvrir au CIE d'Othe et d'Armançe !

42 Loches-sur-Ource

Champagne Tassin Successeurs

Famille Tassin Michel - 5 rue de la gare

Tél : 03 25 29 67 15 - champagne-tassin@orange.fr

www.champagnes-tassin.fr

Visite de cave à la bougie, dégustation de champagnes. Ambiance guinguette et animation musicale à l'orgue de Barbarie. Karaoké d'antan, venez chanter à cœur joie les refrains d'autrefois. Porte ouverte de l'Atelier de la Petite Source, bijoux, tableaux, etc. Atelier créatif pour enfant, mandalas (10€). Espace détente et jeux dans le jardin, badminton, ping-pong, croquet... Mini tournois de ping-pong sur inscription, 1 bouteille à gagner pour le vainqueur.

🍷 Formule du midi à 19€ (réservation conseillée) par le foodtruck Le Camion Jaune : entrée + plat + dessert au choix dont risotto à la crème de truffe + flûte de champagne ou soft - Ouvert samedi et dimanche



43 Marolles-les-Bailly

Malice&Fromage blanc

GAEC DES TILLEULS - Marion, Fanny et Alain BOULARD

24 grande rue - Tél : 07 84 23 93 50

maliceetfromageblanc@gmail.com

https://maliceetfromageblanc.fr

Visite de notre élevage laitier, du robot de traite, présentation de nos vaches stars (Malice!), dégustation de nos fromages, démonstration de filage de mozzarella / Labeille auboise, miel - Champagne Fabrice ETIENNE - Christelle DUPUY, Les beurKies, petits gnomes de souris qu'elle fabrique - Les Mimamot, deviens le héros de ton histoire personnalisée, livres pour enfant - Annie MERTZ-CLÉMENT, peintre sur porcelaine - Atelier Culanr, couteaux sur mesure, armement médiéval - L'Instant Gourmet, vin en association avec nos fromages - Isabelle THIEBAUT, pâtisserie, réfection de chaises et plein d'autres créations - La ferme du Fragne, fromage de brebis et de chèvre - La Roof, bière locale - Cdélice, fabrication de confitures artisanales - Balade à poney - Frederick GOUSSIN, artisan cidre et du jus de pommes et des confis

🍷 Menu 17 € pour les adultes, 12,50 € pour les enfants, 15 € pour une planche apéro charcuteries locales/fromages de la ferme. Le menu - Entrée : Tomate/mozzarella de la ferme - Plats : Saucisses de veaux de la ferme grillées/aligot avec de la tomme fraîche de la ferme et des pommes-de-terre de l'Aube - Dessert : Le fameux riz au lait de la ferme - Food Truck, Française sur le Pouce : Crêpes salées/sucrées, Paninis salés/sucrés, hot dog et frites

44 Meurville

Champagne COTHIAS

Jérôme COTHIAS - 2, rue de Spoy

Tél : 06 71 20 25 26 - champagne.cothias@orange.fr

www.champagne-cothias.fr

Visite de cave. Dégustation, vente de Champagnes et dérivés. Ambiance Country / VIEZ Anita, broderie, crochet - Les Rêves de Jess, attrape-rêve - Les Joyaux de Naya, fleurs résine bijoux - DROUOT Patrick et EDLER Dominique, romancier écrivain - Bioté Naturelle, accessoires pratiques et écologiques - BASSANT Isabelle, thé, tisane, rooibos, maté, bio - MOUSTARD Rémi, pastel sec - GUICHARD Aurore : La safranière de l'Aube 🍷 Restauration rapide

45 Villemorien

La ferme des Blés d'Or

7 route de July - Tél : 06 75 23 74 30

lafermedesblesdor@yahoo.com

Démonstrations d'extraction d'huile sur presse et de farine sur moulin à meule de pierre. Vente de nos huiles, farines et lentilles, dégustation de nos huiles à la cuillère. Soupe gourmande sur réservation. Crêpes sucrées. Bar à champagne Bouvret. Jeu sensoriel éducatif à faire en famille, animé par des jeunes du Lycée Charles Baltet de St-Pouange

Le Jardin de Laura, légumes et plants bio à Thieffrain - Delphine REGNEAULT, créatrice de volumes en fil de fer et verre (Vaudes) - Victor Loiselet, créateur verrier (Vaudes) - Il était un biscuit, biscuits, cookies artisanaux (Merrey-sur-Arce) - Juste une histoire, Elodie MILCENT, créatrice bijoux et accessoires (Géraudot) - La Facoterie, Julie Façq, céramiste (Troyes)

🍷 Nos lentilles aux petits légumes dans leur jus, effiloché de palette fumée, pain au levain maison grillé et frotté à l'ail - soupe à 10 € SUR RESERVATION au 06 75 23 74 30