un DIMANCHE à la CAMPAGNE

16 avril 2023

27e ÉDITION

LES FERMES ET LES CAVES VOUS OUVRENT LEURS PORTES

50 SITES – 235 ACTEURS

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS

03 25 43 72 78

TÉLÉCHARGEZ LE PROGRAMME

www.terres-et-vignes.org

Une opération organisée par

TERRES & VIGNES de l'Aube

www.terres-et-vignes.org

Avec le soutien de nos partenaires

Grana Communication - Crédits photos : Adobe Stock - Ne pas jeter sur la voie publique

TERRES & VIGNES de l'Aube

www.terres-et-vignes.org

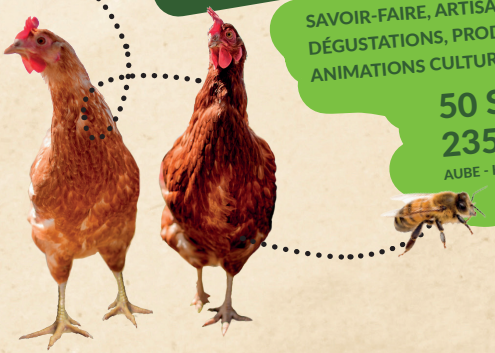
un DIMANCHE à la CAMPAGNE

16 avril 2023

27e ÉDITION

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

50 SITES
235 ACTEURS
AUBE - HAUTE-MARNE



un DIMANCHE à la CAMPAGNE

16 avril 2023

3 SITES EN HAUTE-MARNE

48 FRAMPAS

Ferme pédagogique du Grand Der

Benoît JEANSON - 1 bis rue du chêne
Tél. 06 79 46 74 96
fermepedagogiquedugrandder@gmail.com

Venez découvrir notre ferme pédagogique avec plus de 50 espèces d'animaux, parcours pieds nus, marché de producteurs, structure gonflable, spectacle équestre, restauration sur place.

BOTTA Raphaël, miel · GAEC du Gue, yaourt · Au pain du der, pain · Claudie LANGE, sac artisanaux · Les glaces de la ferme du Tremblay, glaces · Ranch du pont Urgin, fromage de chèvre · Labreveux Poulot, méthode traditionnelle vin Haute-Marne · Éclat d'ardoise, bijoux artisanaux · Sophroévasion, pierres et bijoux artisanaux · La belle éveillée, jus de pomme

Burger frites 14€50

49 MARAULT

La Poule Meunière

David et Virginie LAFFOND - 1 rue du Founeau Marault
Tél. 06 87 21 84 89 - lapoulemeuniere@orange.fr
Facebook, La poule meunière

Ferme en polyculture bio et élevage ovin. Transformation des céréales en farine, pâtes et biscuits. Food truck et structure gonflable, marché.

Champagne · La Burris, bières · TT créa, objet en bois · Savonnerie Bulles & Senteurs, savons · Colombel aiguilles, articles zéro déchets · Les bougies d'Elo, bougies artisanales · Cécile Raffier rucher des sources, produits du miel · Sellerie Bourellerie Laetitia, travail du cuir

Burger, Food truck

50 VIGNES-LA-COTE

GAEC Masselot Dubuc

Pascal MASSELOT-DUBUC
5 bis, route de Rimaucourt - Tél. 06 23 21 04 60
elevage.masselotdubuc@gmail.com
bio-hautemarne.fr

Visite de l'élevage Charolais et de l'atelier de transformation en ferme. Repas sur place et animation enfants

Menu 15€, burger bio, frites, dessert maison et une boisson comprise

un DIMANCHE à la CAMPAGNE

Nouveau site

16 avril 2023

1 CHAPELLE-VALLON

L'Escargotière des Lacs

Pauline CAPRON - 4 Voie de Troyes
Tél. 06 38 16 85 11 - lescargotieredeslacs@yahoo.com

Pauline vous accueille pour vous partager son métier-passion autour de l'héliciculture. Fin de la saison de reproductions et débuts des naissances, à découvrir ce 16 Avril. Visite de l'escargotière, marché de producteurs et animation tout au long de la journée.

Didier BARBE, apéritifs et spiritueux de Champagne · Aurélie, les Jancelies de Lilie, coulis, confiture, sirop de fruit rouge · Séverine, TNature, Thé et infusions · Yahann WELVAERT, Vin Coteaux du Layon · Cim 10 Vision Bois, créations d'objets en bois · Jérôme Maya, miel

Restauration sur place, avec un menu autour de l'escargot (réservation avec choix du plat obligatoire) entre 8 à 28€. A la carte 12 escargots. Boudin blanc escargots sauce Chaource, gratin Dauphinois. Jambon à l'os, crudités. Fromage. Desserts maison. Buvette de la région et de vos producteurs.

2 AIX-VILLEMAUR-PALIS

Association Tournefou

4 rue du Tournefou Palis
Tél. 03 25 40 58 37 / 06 64 22 83 52
www.association-tournefou.com
sophiebouts2016@gmail.com

Familles, ateliers couleur pour tous, exposants, produits du terroir, espace couvert, pique-nique dans le parc, moutons, jeux en bois, exposition. Projection de l'expérimentation aRTgriculture 2022. Les enfants pourront donner carottes et pommes à "Chérie" le cheval de Marie. Les ateliers d'artistes seront ouverts pour créer et réaliser des objets en bois.

FERME VIVANTE 89.10, paysans bio, farines, lentilles, fromages, jus de pomme · Natur'Annie, objets en laine feutrée · Outil en Main du Pays d'Othe, menuiserie · Les prestiges de Claudie, fabrication et vente de confitures, ratafia et gelées champenoises

Crêpes salées, sucrées

3 MERY-SUR-SEINE

BIENVENUE à la ferme

Ferme Pédagogique

Conservatoire du Coq Gaulois

Yannick FASSAERT - 2 rue de la paix - Tél. 03 25 21 24 33
www.giteloisirs.com - www.conservatoirecoqgaulois.fr
fermepedagogiquemery@orange.fr

La Ferme Pédagogique - Conservatoire du Coq Gaulois proposera : baptême de poneys, sortie en calèche, animations, pôle animal (150 animaux).

Biodiversité, Bioéconomie, Bioénergie, Agritourisme, Pôle Européen du Chanvre · Gîtes de France · Cerfrance · Sainfolia, l'innovation Sainfoin · Artisan, fabrication d'habits à base de chanvre · Florent Chapelle, au jardin bio du merisier maraîcher · SCARA, coopérative Arcis-sur-Aube · Grain de Nature, graines et huiles, originales et locales · Limit Ed Concept, fabricant de vêtements en chanvre & laine

À partir de 5€ - Buvette et petite restauration avec notre four à pain

4 MESNIL-SAINT-LOUP

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Au Comptoir du Fromager

SCEA du Chemin Rouge - Famille BECARD
Route de Faux - Tél. 03 25 40 60 73
Facebook/instagram : au comptoir fromager
earlducheminrouge@orange.fr

Exploitation familiale de vaches laitières avec atelier de transformation, vente directe conduite en agriculture biologique. Visite de la ferme et explications, quizz pour découvrir nos activités. Concert Apple Jack à 12h et 16h. Animations pour enfants.

Au jardin des roors, tartinades, légumes · DUMINIL Christophe, cidre, jus de pomme · Les pains de Kinga, pains,... · Prud'hom Benjamin, safran, huiles · Ferme de la chaumière, œufs, terrines · Le rucher des Bymes, miel, pain d'épices · Ferme de la forge, fromages de chèvre · MERCIER Fabien, Articles en laine · Les aliments vivants, Légumes lactofermentés · Brasserie Thibord, bières · Pollen et Pépin, créations florales, bijoux

Crêpes, bar à lait, Restauration rapide

5 ORMES

La Safranière d'Ormes

Muriel MORBELLI - 23 Grande Rue
Tél. 06 87 13 38 35 - safran.ormes@yahoo.com

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

Le Jardin de Nana, légumes-plants et animation enfants avec plantation de semis · JEUFRAUX Alexandre, miel, pain d'épices · Au clair de ma Bulle, Cosmétiques bio, savons, baumes, bougies, hypocras · CAILLOT Tristan, Les œufs de la Lhuitrelle · Graines de Lettrée, lentillons de Champagne, farines, huiles · Les Archers des Prés Dorés, tir à l'arc · Scara, découverte des céréales · Biogaz d'Arcis, découverte de la méthanisation · SDEDA, animation et prévention tri · Distillerie de la forge, spiritueux maison · Charcuterie de la Gare · Les asperges de l'Herbissonne

Entre 3 et 8€. Un menu composé de produits locaux. Frites fraîches maison avec saucisses ou boudins. Boissons, bière, champagne. Desserts

6 POTANGIS 51

Agriculture Renouvelable Energie

Georges Louis - TÉL. 03 26 80 49 33 / 07 80 24 00 26
paysan51@wanadoo.fr

Nous réconcilier avec les animaux, les arbres, les plantes, la terre, l'eau, l'énergie. Démonstration par la pratique, le matériel, le transposable chez vous et maintenant. .

Le jardin du bonheur. Apprendre à semer. Vente de plants de légumes, des anciens et des inconnus. Conseils de culture. · Les huiles à salades fermières. Passer de la graine à la salade. Démonstration et vente · La Ferme de Marie-Antoinette, éleveur de cochons, de moutons, de volailles de races anciennes en plein air · Le miel des Ormeaux, le miel, les abeilles, partage sur les soucis de ce temps avec nos butineuses · Les gens de la forêt, l'ONF, comment les gens du bois défendent ce patrimoine, échange avec ceux qu'on ne voit jamais · Le pressoir St Martin, le cidre du pays d'Othe. Bar à cidre · Agriculture renouvelable énergie, pourquoi faire une guerre pour de l'énergie alors qu'on en a chez soi · Présentation du miscanthus, cette plante, c'est 7500 L/Ha d'équivalent fuel sans engrais et sans désherbant · Les lycées agricoles, les emplois, les formations pour du travail dans nos campagnes. Accueil et présentation de filières.

Petite restauration 7€. Sandwich et kebab avec des produits locaux

7 SAINT-MARTIN-DE-BOSSENAY

Le Moulin de Saint Martin Brasserie

Mahaut d'Arras d'Haudrecy Morin
6 chemin de la laiterie - Tél. 03 25 21 04 75
mahaut.darras@lemoulindesaintmartin.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 7,50€ - Hot dog bœuf, chips, boisson, bière pression

8 RIGNY-LA-NONNEUSE

Le Charme aux Fées

ANAÏS DEBELLE MIGNOT - 6 rue de Vauluisant
Tél. 06 66 93 69 95 – facebook : anaïs farine et pâtes bios
anaïs.mignot@gmail.com

Les produits locaux bios du champ à l'assiette : farine, tagliatelles, préparations pour cookies, miel, pains d'épices... Cette année «exposition poules et lapins de collection». Pour déguster nos produits bios vous pourrez vous restaurer sur place (ou à emporter). Avec nos flammekueches, crêpes salées et sucrées. Déguster le Champagne Billiout-Bigard. Au cours de la journée nous vous proposerons des animations autour de la farine, de la transformation de pâtes ainsi que sur le miel. Les apiculteurs du Rucher des Cigognes vous feront découvrir différents miels, nougats, confitures..

Rémy Fabien, 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 Cigognes "Apiculteur" différents miels, nougats, confitures

Nos menus de 6€ à 20€ flammekueches, crêpes, bière, soda maison, Champagne Billiout-Bigard.

9 OSSEY-LES-TROIS-MAISONS

Ecurie d'OC

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

Ecurie de propriétaire. Tour de poney à calèche, tour de poney et animation, cheval mécanique, divers ateliers autour du cheval, pêche aux canards, panier garni à gagner. Jeux de la roue. Exposition pompier Marigny, exposition véhicule. Maraîcher.

Chamboule tout, barbe à papa. Bière la quinquenne. Champagne Thiebault, bière artisanale. Champagne Mérre · Miam miam Carbo (food truck), Plats délicieux du Sud Est de l'Asie faits devant vous · SL Maraîcher, maraîcher Bio · Cani Marche de Nogent-sur-Seine, démonstration de chiens

Buvette, repas. Tartines 5€, crêpes sucre, gâteau 1€50/part, frite 2€, crêpe Nutella, Café 1€, boisson 2€, glace 1€

10 PAYNS

Les Ecuries de Payns

Pascal BROGNIEZ - Les Écuries de Payns RD 165
Tél. 06 84 35 83 43 - lesecuriesdepayns@orange.fr
lesecuriesdepayns.equia.fr

Baptêmes de poney (3€), atelier pansage de poneys, démonstration avec compétition de sauts d'obstacle. Visite du centre équestre, buvette, crêpes, gaufres, petite restauration SIF TROYES, spécialiste du végétal

Menu : croque monsieur, panini, sandwich, hot dog

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 pomme. 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-LYE

Les Serres de Saint-Lyé

Geoffroy DEHAN - 7 Bis Allée du Château
Tél. 03 25 76 69 54 - geoffroy.dehan@wanadoo.fr

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

Ferme des biens vivants, fromages de chèvre fermiers sous AOP · Ferme des Bruyères, viande de bœuf charolais et porc bio · CD l'apprenti forgeron, création de couteaux et affûtage de vos objets tranchants Menu 10€. Fish and chips avec la BAR'KETTE. Frites maison, buvette et crêpes toute la journée.

13 SAINT-MESMIN

Biogaz Val de Seine

Julien DAY - Lieu-Dit Le Boucherville
communication-grdf-est@grdf.fr

Découvrez comment est produit le gaz vert, ce gaz 100% renouvelable et local. Visite du site toutes les 15min, restauration sur place, jeu concours et jeux pour les enfants. Food truck

14 VIAPRES-LE-PETIT

Pépinières des Laurains

GOMBAULT Pascale et Marie-Laure
1 bis grande rue - Tél. 03 25 37 47 32
www.pepilaurains.com - pepilaurains@orange.fr

Une immersion dans un décor verdoyant dans le monde fabuleux des conifères rares et nains, pour vos décors contemporains en jardin et terrasse. Les miels sucrés nature de Sainfolia, la découverte de la magnifique race Highland avec l'écurie du Clos Saint Georges et l'innovation Equifolia pour mieux nourrir vos chevaux.

SAINFOLIA, coopérative agroécologique · EQUIFOLIA, le Sainfoin une solution pour votre cheval · L'écurie du clos Saint Georges, représentant de la race Highland. Buvette et petite restauration

15 AMANCE

Poterie Amance

David et Etienne DROUILLY - 4 rue 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.

Les bougies d'ENO, créateur de bougies gourmandes et parfumées dans l'Aube. Nos bougies sont réalisées et coulées à la main dans leur atelier. Les bougies sont composées de cire de soja, de parfums de Grasse et mèche en coton et colorants naturels. Le camion Gourmet. Menus : burger, frites saucisses Produits frais, frites fraîches. Prix à partir de 3,50€ jusqu'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, yaourts, SKYRS fermiers en vente directe dans la boutique de la fromagerie. Dégustation de fromages. Étable des animaux. Marché de producteurs et d'artisans.

Ferme des Trois Vallons, Elsa Brulez - Polisot, fabrication fermière Pâtes de l'Aube, semoule de blé semi complet BIO · Les Saveurs d'Ann Alice - Chaumont, huiles de noix, noisette, chanvre BIO-cameline · Au Rucher des Lacs, Bruno Munoz - La Villeneuve au Chêne, miel · Biscuiterie Angélique Hurte - Chavanges, fabrication artisanale de biscuits, tuiles, sablés · O Délices de Lucas, Julien Winterhalter - Rosières, confitures artisanales, pâtes à tartiner · Richard Création - Montier-en-Der, spécialiste en ferronnerie, girouettes · MG Deco, M. Dousset - Petit-Mesnil, objets en bois · La nougatine du Perthois, fabrication artisanale de nougatine plus de 40 parfums · Les pains à la Ferme Guillaume Bouche - Villy-en-Trodes, fabrication artisanale de pains avec céréales de la ferme, brioches, cookies · Juste une Histoire, créatrice, bijoux et accessoires, travail des perles en argile polymère. NATUR'ELLE, Frédérique Feugey · Les Résines ET Créations Virginie Van Hoorne - Champ-sur-Barse, bijoux fantaisies · Bougies D'ELO Eloise - Buchey, bougies artisanales · Arsonval, bijoux pierres naturelles · Friselys, Francine GERVAIS - La Ferté-sur-Aube, peinture sur porcelaine faïence céramique Croque raclette au Champ-sur-Barse. Pizzas au fromage de Champ-sur-Barse. Saucisses, merguez du magasin de producteurs. Frites, crêpes, buvette

17 CHARMONT-SOUS-BARBUISE

Ecomusée de la Barbuise

2 rue du Château - Ecomusee-de-la-barbuise.fr
baty.dominique@icloud.com - Tél. 06 32 80 84 06

Visite guidée du musée et du logement. Battage au Tripot avec cheval. Balade en calèche. Artisans

Outils en Main d'Arcis, artisanat · Jasmine Caillot, doudous, sacs à main crochet, pêche à la ligne · Rudy Branche, traiteur, bières et terrines · Valérie Sastre, bijoux crins de cheval Restauration et buvette. Menu 15 € - Jambon braisé avec frites, fromage, dessert

18 COUVIGNON

Dans les Pas d'Âne-So

Anne-Sophie PRIEUR - Cour de l'école
Tél. 06 75 61 14 17 - dlpaso@gmail.com

Ateliers sur la journée, présentation des ânes, programme d'éducation à la connaissance du chien et aux risques d'accident par morsure PECCRAM, démonstration de forge et maréchalerie.

LAZARO Philippe, apiculteur, rucher éducatif · SIROU Christian, graveur sur verre · Fromagerie Fermière des Chênes, fromages et yaourts bio · Farine Bio-Bar (blé-sarrasin), moulue sur meule de pierre · Equishoes maréchalerie, maréchal ferrant. Menu de 3 à 9€ BBQ, frites, gâteaux

19 CRENEY-PRES-DE-TROYES N

Au Cœur de la Chèvrerie

Manon VÉRITÉ - Rue des Bouleaux, Zone artisanale de Cupigny
Tél. 07 83 56 90 31 - aucoeurdelachevrerie@yahoo.com
facebook, aucoeurdelachevrerie

Chèvrerie aux portes de Troyes. Fromagerie. Vente directe. Visite libre ou visite guidée. Dégustation. Mur d'escalade

ORA Aventure, mur d'escalade · D'amour et d'abeilles, savons et miel biologique Restauration, crêpes au lait de chèvre sucrées ou pâte à tartiner, boissons, plateaux de fromages et charcuteries

20 LIGNOL-LE-CHÂTEAU N

Les vergers du Barrois

Pierre CUVIER - Ferme des Moslains - Tél. 03 25 92 96 64
pierre.cuvier@nordnet.fr - Les vergers du Barrois

Verger familial de 6 ha situé au cœur des côtes de bar, verger exclusivement tourné vers la vente locale.

AUBRY Samuel "chez Pierre", producteur de porc en plein air, vente de viande et charcuterie situé à Maranville · SAMPERS Jérôme, récoltant manipulant de champagne à Voigny · METHIVIERS Jérémy "Api Circa", apiculteur, vente de miel, pollen à Sexfontaine · LEPELLETIER Philippe EARL val Tonnelier, céréalier ferme de Moslains Lignol-le-Château · Ets Calycée, énergie renouvelable à Breuvonnes Grillades 5€

21 MAROLLES-LES-BAILLY

Malice&Fromage blanc

GAEC DES TILLEULS - Marion et Alain BOULARD
24 grande rue - Tél. 06 86 72 00 93
maliceetfromageblanc@gmail.com
https://maliceetfromageblanc.fr

Nous vous accueillons sur notre ferme à la rencontre de nos magnifiques vaches laitières. Vous pourrez voir l'enclos des bébés animaux, jouer avec nous tout au long de la journée aux jeux géants, escape game, énigmes et même faire une balade à poney. Vous pourrez vous restaurer avec les produits de la ferme et locaux. Pour le plaisir des yeux et du palais, vous pourrez faire le tour des stands de nos amis artisans. Vous pourrez vous rafraîchir à notre buvette avec des boissons locales tout en écoutant de la musique.

L'atelier Créas DL, créations et personnalisation · Les savons d'Emma · L'Atelier Culann, Couteaux · Elementi, torréfacteur café de terroir · Cdélice, confitures artisanales cuites au chaudron · Les saucissons d'Annie · Vignavous, Les vins de Jérôme · La Roof, bière de Fouchère · L'Abeille Auboise, Miel · Champagne Vendemière · Les créations de Mégane · Ainsi que des livres pour enfants, de la nougatine, des macarons, et pleins d'autres surprises. 15€ Le menu, Tomate Mozzarella, Aligot et saucisses de veau, glaces, sandwich, frites. Tous les produits sont fabriqués sur la ferme ou local.

22 MEURVILLE

Champagne COTHIAS

Jérôme COTHIAS - 2 rue de Spoy - Tél. 06 71 20 25 26
champagne.cothias@orange.fr
www.champagne-cothias@orange.fr

Visite de caves, dégustation, vente de champagne et dérivés. Ambiance Country, Fanfare Villeneuvoise Danseurs. Présentation de chevaux.

LEFEVRE Hervé, sculpture sur inox · VIEZ Anita, broderie, crochet · DROUOT Patrick/Elder Dominique, Romanciers · PION Jean-Luc, calligraphe, enlumineur · Princesse Création, artisanat, attrape rêve, bijoux Au délice du traiteur, BBQ Frites, pâté Lorrain, Alain Limoge, Fromages fermiers au lait cru, Famille Gillot, Crêpes, Gaufres, Glace Italienne

23 MESNIL-SELLIERES

Cueillette de Troyes l'Espérance

Alexandre DEZOBRY - Lieu dit l'Espérance - Tél. 06 31 29 02 85
contact@cueillettedetroyeslesperance.fr
https://www.cueillettedetroyeslesperance.fr
Ferme maraîchère ouverte à la cueillette en libre-service de fruits, légumes et fleurs d'avril à novembre garantissant fraicheur, saveur et 100% local ! Stands de dégustation, ateliers cuisine, jeux et animations pour enfants.
AILLERIE Jonathan, Le saisonnier food truck 10 · PETIT Sébastien, petits beurres l'es P'tits rocs
Crêpes et buvette. Food truck burgers, poutines et salades.

24 MONTREUIL-SUR-BARSE

Western Valley

Motton Mathieu & Sophie - 79 Rue du 27 août 1944
Tél. 06 69 70 89 64 - mathieu.motton@orange.fr
Venez découvrir chevaux, moutons, vaches, volailles... Démo chiens de troupeaux, tonte de moutons, maréchalerie, dentiste équin, démo équestre. Baptême poneys et chevaux. Marché producteurs et artisanat.
Crêpes et buvette, air de pique-nique avec BBQ à disposition.

25 NOGENT-SUR-AUBE

Serres de l'Ardille

Famille Coquin - 2 bis grande rue - Tél. 06 45 16 98 45
03 25 37 68 07 - Nathalie.despret@orange.fr - serresdelardille
Découvrez le site de productions horticoles et ses équipements spécifiques avec une initiation sur la rempoteuse. A découvrir, le jardin de miroirs d'eau, tressage de jonc, présentations de graines, chasse au trésor, pêche à la truite. Présence de producteurs, artisans, expo vieux tracteurs, vol de drone, déambulation musicale dans les serres. Un cocktail de "bienvenue" à base de pétales de fleurs vous sera offert. Tombola
Restauration

26 ONJON

EARL Lefebvre-Moret

David et Ghislaine LEFEBVRE
20 rue Haute - Tél. 06 12 81 09 07 - 06 21 13 12 36
pigeonneau.onjon@gmail.com - pigeon-lefebvre-moret.com
Élevage de pigeonneaux, volailles fermières. Terrines de pigeons, pigeonneaux, poulet cou nu, pintades.
Chouquettes et Nougatines Séverine Petitet, nougatine, pâtisserie, guimauve · GAEC Fournillon, vin Chablis, Epineul, Crémant · Les Cus Terreux, farine, crêpes, lentilles · EARL Razunel, producteurs de légumes de saison · Les ruchers de St-Juliens, miel
Pigeonneaux aux pruneaux avec frites maison sur réservation uniquement avant le 14/04. Frites-saucisses, frites sans réservations

27 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 bordée par un cours d'eau. Musée vivant du cheval de trait, animaux de la ferme. Ambiance guinguette avec **Gérard & Cindy PICCIOLI**, stands et exposants, artisans, jeux pour enfants et Baptême équestre. René sera présent avec ses vieux outils. Menu 6€, frites garnies avec saucisse, merguez ou kebab, crêpes, boissons

28 AUXON

Jardinerie à l'Orée du Paysage

Christian et Odette TRUCHY
357 Rue du Moulin – Sivrey - Tél. 03 25 42 03 82
Aloreedupaysage@gmail.com - www.aloreedupaysage.fr
Jardinerie à l'orée du paysage. SARL Truchy Christian. Vente de fleurs et tous pour le jardin, paysagiste, élagueur, terrassier, maçon. Entreprise créée en 1996, paysagiste élagueur. Ouverture de la jardinerie en 2000. L'entreprise s'est diversifiée en terrassement et en maçonnerie.

29 BERCENEY-EN-OTHE

Les Vergers du Pays d'Othe

Thibault VERGER - 43 route d'Estissac
Tél. 06 84 81 68 90 - www.vergers-paysdothe.fr
contact@vergers-paysdothe.fr
La cidrerie Verger vous accueille pour vous faire visiter ses locaux. Découverte des procédés de transformation de nos fruits, visites par petits groupes avec explications du producteur et dégustation gratuite de toute notre gamme de produits. Vente de nos produits et autres produits locaux pour profiter d'une pause sur place avec des tables à disposition pour vous restaurer au pied des vergers. Grand château gonflable pour les enfants.
Safran de Charrons, gamme cosmétique, confit · Ferme de l'ancre, produits bio, farine, lentille, huile · Antoine Livin, Apiculteur, miel · Domaine Grillot, viticulteur, vin de Chablis · Au beau cochon, éleveur, charcuterie, rillettes. · Chèvrerie en Othe (Mme Sabatier), fromages de chèvre (frais, aux herbes)
Restauration assurée par les Jeunes Agriculteurs de l'Aube (BBQ), repas 8,50€, frites, saucisses, fromages, desserts

30 CHESSY-LES-PRES

Serres et Jardins du Val d'Armance

Emilie HOGENDOORN
32 rue de Prévent - Mézières - Tél. 03 25 76 09 61
Facebook, Serres et Jardins du Val d'Armance
Production et vente de plants floraux et maraîchers. Large choix de variétés et de couleurs en toute saison. Visite de nos serres sur 2000m²
GAEC Leclere, produits laitiers, charcutiers · Baudin Jean-Paul et Patricia, miel et bougies · La Belle et la Bulle, savonnerie artisanale · Champagne Moutard, Champagne Moutard · GAEC Blondeau, Vin de Chablis · Au Renard Fleuri, objet déco en fleurs séchées · Brasserie La Truite, bières, limonades artisanales · L'univers de Sarah, coutures, créations textiles · Natur'elle Bois, créations naturelles en bois · Jean-Pierre Léger, photos animalières · La Fleur de Fougère, objets déco en paille · De fils en perle, bijoux en micro macramé et pierres · Benoît Poterie, potier céramiste · Ma douce qui file, laine feutrée à l'aiguille · Comptoir des Confitures, maître artisan confiturier · Foie Gras Rabuat, spécialités fermières de Canard · Fer Arie, ferronnier, chaudronnerie · Domaine La Charloise, cidre, jus de pomme, ratafia, eaux de vie · Le p'tit chèvre de Bernouil, fromages de chèvre fermiers · Adèle Soline, vanneries, créations en papier · Delphine Regneault, sculpture de fer et verre · Victor Loiselet, Verrier · Safran souffle des champs, safran, produits dérivés · L'amour est dans le lait, glace de la ferme naturelle · Lorchidées Bijoux, bijoux en pâte polymère · Association MRJC de Troyes, crêpes, atelier jeux en bois · Association de Chasse Mézières-Les Croûtes : Restauration, buvette, Boudin
Buvette, restauration, l'Association de Chasse Mézières-Les Croûtes. Menu : saucisses, merguez, andouillettes, frites sauce Chaource, boudins, tartelettes et Flan

31 CRESANTIGNES

Musée le Passé Simple

Commune de Cresantignes - 40 rue principale
Tél. 03 25 73 48 64 - mairie.cresantignes@wanadoo.fr
Ce refuge pour environ 3 000 ustensiles, outils et objets insolites du XIX^{ème} au XX^{ème} siècles, invite le visiteur à un surprenant voyage dans le temps. Prix de l'entré 1€
Mme Rousse Axelle, auteur de ressources pédagogiques

32 CRESANTIGNES

Association de Sauvegarde de la ligne 26

Quentin DAL DEGAN - Ruelle de l'église
Tél. 06 30 94 77 91 - asl26.aube@outlook.fr
https://www.facebook.com/groups/816993775154143
Histoire du patrimoine ferroviaire de l'ancienne ligne 26 au travers du projet vélorail, d'archives, de modélisme ferroviaire et de simulateurs de conduite de locomotive.

33 EAUX-PUISEAUX

EARL du Courbier

Christelle et David LECOQ - 11 rue de la voie de Puiseaux
Tél. 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 des Noisetiers, vin d'Epineuil rouge et rosé · Pains et Gourmandises, pain au levain, viennoiserie et pâtisserie · Les Ruches d'Astrid, miel, bougie et pain d'épice · Association Parents Récré Actifs, crêpes, boissons, au profit de l'école
Œufs à la coque et son accompagnement 7,50€, douzaine d'escargots 8,50€ l'assiette, crêpes sucrées

34 EAUX-PUISEAUX

La Ferme d'Hotte

Gérard, Théo et Corinne HOTTE - 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 préparée par Christian et cocktail au cidre, préparé par Sébastien (Recette après dégustation offerte)

35 ESTISSAC

Domaine du Moulin d'Eguebaude

Alexandre et Sandrine MESLEY
36, rue Pierre Brossolette - Tél. 03 25 40 42 18 / 07.61.39.04.19
www.moulinegueubaude.com
moulineguebaude10@gmail.com
Le Moulin d'Eguebaude 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.
Pêcha à la truite Arc en Ciel (14€/kg) et produits variés du terroir aubois · PELISSOT Michèle, accessoire mode feutre

36 CHAMPCHARME
à côté de MARAYE-EN-OTHE

Ferme des Charmes
Florian LASSAIGNE - 4 hameau de Champcharme
Tél. 07 70 42 27 36 - contact@lafermedescharmes.fr
lafermedescharmes.fr
Ferme arboricole, visite de cave et verger, dégustation gratuite de cidres et jus de pomme, élaboration huile de colza, vinaigre et ratafia de cidre. Certifié HVE. Dégustation du Champagne Olivier Lassaigne.
Philippe Vedrenne, apiculteur, miel · Boulangerie L'Ami du Pain Perdu, pâtisserie · Léon, artiste peintre · Cuisine des îles 3 à 15 € Frites, andouillettes, saucisses, porguez, crêpes, pâtisseries. Restauration des îles revisitée localement : pâtes maison et produits locaux. Samoussa : Chaource, andouillette, chorizo. Plat : nouilles maison, poulet saucisses. Dessert : riz au lait amande vanille.

37 SAINT-PHAL
Chèvrerie des Joncs
Alain HARDIER - 20 rue des Joncs
Tél. 06 19 54 05 32 - lachevreriedesjoncs@gmail.com
Facebook : la chevrerie des Joncs
Chévrerie avec transformation du lait sur places en fromages et yaourts. Magasin direct producteur
PERRIN Angélique, confiture, œufs, volailles · HUBAIL Patrice, miel · MAITROT Christian, Champagne · BONIN Brigitte, tricots · ANDREAS, ratafia · Food truck La barak'a, frites · DRUOT, stand paella Food truck américain, frite et paella

38 SAINT-POUANGE
Exploitation du Campus Terres de l'Aube
Route de Vielaines - Tél. 03 25 41 64 00
epldelaube.fr - campusterresdelaube.fr
Une exploitation au service de la pédagogie comprenant un troupeau de 750 brebis et une surface agricole de 87 ha qui contribue à l'alimentation du troupeau. Notre exploitation proposera un riche programme d'animations ludiques autour de l'élevage de mouton et des cultures.
GDA Champagne crayeuse, découverte des cultures par une visite de champs en remorque et jeu sur les cultures en place · FNAMS (Fédération Nationale des Agriculteurs Multiplicateurs de Semences), animation découverte des cultures par un jeu sur les semences · Démonstrations de tonte, démonstration de chien de troupeau, château gonflable, mini marché de producteurs, tir à l'arc/à la carabine, tour en tracteur, restauration et buvette sur place · Les Jeunes Agriculteurs Grillades, frites, crêpes

39 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)
chass_fran@hotmail.fr
Visite de l'élevage, Traite à 17h. Maquillage enfants, Animation enfants avec l'outil en main de Bar-sur-Seine, Balade à Poney
La Fringale, pains au levain, brioches · CHARDIN Arnaud, Champagne · GHERARDI Françis, Vins Chablis, Bourgogne · ZIEGLER Michel, vins d'Alsace · Regny Christian, miel · Toche et Nono, savons artisanaux
Salade avec dés de Jambon et gruyère. Sauté de Veau, riz. Fromages, tarte au flan ou bavarois framboise, eau, café. 17€ adulte, 8€ enfant de 8-12ans, gratuit pour les moins de 8 ans. Réservation recommandée au 06.38.18.19.13

40 BRAGELOGNE-BEAUVOIR
La Ferme du Charme du Moulin
Karine et Sébastien BLANDIN - 3 Chemin de la Charme du Moulin
Tél. 03 25 29 77 82 - lafermeducharmedumoulin@hotmail.fr
www.lafermeducharmedumoulin.com
Élevage de chèvres, transformation fromagère, safran, fabrication de savons et de produits naturels à la ferme. Visite aux animaux. Découverte du travail à la ferme. Traite vers 17h. Marché de producteurs. Nombreuses animations pour les enfants et les grands, jeu de piste autour de la découverte de la ferme avec les élèves de St-Pouange, crêpes et maquillage avec Alexandra et attelage avec Margaux.
Champagne Eric Collinet, Champagne · Lemoine Patrice, miel, pains d'épices · Welvaert Yohann, vin du val de Loire, Coteaux du Layon · Grains de nature, quinoa, pois chiche, lentilles béluga... · EARL élevage de bel air, petits rongeurs · Olysa création, textiles pour bébé · Antoine Céline, Ambiance créative, peintre en décor · Vanilla Sava, vanille, épices de Madagascar Menu 16€ pour les adultes et jusqu'à 10 ans 9€. Tartiflette au chèvre et salade, fromage de chèvre et dessert au safran. Restauration sur réservation.

41 CHAOURCE
Fromagerie Artisanale
Stéphanie MARTIN - 30 Route des Maisons-les-Chaource
Tél. 03 25 73 24 35 - www.fromageriedemussy.fr
fromageriedemussy@wanadoo.fr
Fromagerie artisanale fondée en 1885. Visites guidées par l'extérieur toute la journée. Magasin de vente directe et de produits du terroir Menu 8 à 20€ Barbecue géant avec produits locaux. Chaource Rôti, Andouillette et Burger au Chaource. Crêpes toute la journée

42 CHASEREY-HAUT
La Ferme Parthiot
Julien 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.
Domaine du Petit Béru, vin blancs et rouges · Bertrand et Olivier Brouvret, Champagne · Jacqueline Rincent, fabricant d'objet en verre · Morgane Ratton, cannage · Marcel Morizot, tir à l'arc · Valérie Thiebault, tapissier décorateur · Odile, encadreuse · Josie Jouvenet, bijoux · Christophe et Claudie Pigeot, les ruchers de Saint-Maure Salade de lentilles vertes, saumon fumé, œuf poché et balsamique 10€. Risotto aux saucisses fumées, légumes de saison et parmesan 10€. La puccia : Pain façon pita garni d'une des deux recettes suivantes : Puccia al'ragu : Mijoté de viandes hachées (porcs et bœuf), haricots rouges, sauce tomates et roquette 8,50€. Puccia al'curry : Mijoté de poulet, curry de lentilles corail et épinard frais. Planche gourmande : Charcuteries fines italiennes, houmous au basilic et gressins 10€. Fondant au Chocolat et coulis du moment 3€50. Riz au lait, caramel beurre salé et craquelin 3€50. Crumble de fruit de saison, éclats d'amende et chocolat blanc 3€50. Buvette sur place durant toute la journée

43 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 autres produits du terroir.
Ca Germ'Ici, (Aurore Cimorelli), légumes et plants de légumes · Les Jardins de Villon, confitures, gelées, tisanes, sirops et vinaigres · Choquart Françoise, créations textiles Repas 18€. Sur réservation. Entrée, viande grillée et poêlée champignons, fromage, dessert

44 EGUILLY-SOUS-BOIS

L'abeille Auboise
Christophe RUOTTE - 2 place de l'Eglise - Tél. 03 25 29 37 56
l-abeille-auboise@orange.fr - www.l-abeille-auboise.com
Miel récolté dans notre village d'Eguilly-sous-Bois en plein cœur de la Côte des Bar. Chocolats et confiseries fabriqués par A.GYEJACQUOT, M.O.F chocolatier, confiseur à Eguilly-sous-Bois au Moulin de la Lauchère
Moulin de la Lauchere, Alexandre GYEJACQUOT : M.O.F, chocolatier, confiseur Merguez, saucisse, frites

45 FOUCHERES
La Réserve du Paty
SCEA du Paty - Brasserie la Roof
8 Le Paty - Tél. 03 25 46 28 69/06 62 57 77 19
Lareservedupaty.fr - lareserve@sceadupaty.com
Exploitation agricole biologique céréalière et légumière avec production de farine et brasserie artisanale, visites et dégustations. Animation musicale, marché de producteurs et jeux pour enfants
Brasserie la Roof, bières artisanales · Délice Decadol, confits, bonbon · Ferme Gillot, fromages, yaourts · EARL de la Chaillotière, confitures, coulis, sirops · GAEC des truites de l'Aube, truites, dérivés · Perrin Thomas, apiculteur · Viardet Matthieu, viande Salers · Ferme de la Fragne, fromage de chèvre, brebis, yaourt · MS Chantourn'Aube, tableaux, bijoux bois · Goffart Julien, cidre, jus de pomme · Liegault Joëlle, pâtes de fruits · Simon Aude, coutures, bijoux · Le Prieuré de Fouchères, légumes bio en panier ou détail sur commande et ateliers nature Sur réservation. Pommes de terre paysannes au feu de bois, émincé de bœuf mariné à la plancha, duo de formages, crêpe sucrée, café

46 VILLEMORIEN
La Ferme des Blés d'Or
7 route de Jully - 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, graines et champagnes. Dégustation de nos produits. Jeu pour enfants "l'épi d'or". Exposants d'inspirations végétales. Atelier terre, ateliers de cordier, maquillage enfants, diaporama sur notre ferme, conférences en naturopathie 11h,14h. Tapissier, atelier du fil à retordre, Isabelle Debure, Bar-sur-Seine · Légumes Bio, Le potager de la Lochère, Sylvie Binon, Champignol-lez-Mondeville · Vêtements et chapeaux en fibres de lin et d'ortie, tabliers, axes-et-soirs.fr, Françoise Barbier, les Clérimois · Asperges, Matthieu Viardet, Chappes Réservation possible. Bar à Champagne. Flammenkuche traditionnelle ou végétale au four à bois 10€. Café gourmand 5€. Galette au sucre en après-midi 2€.

47 VOUGREY
La Ferme des Abbesses
2 chemin des Abbesses - Tél. 06 78 19 99 87
lafermedesabbesses@gmail.com - www.lafermedesabbesses.fr
Découvrez le processus de mouture de farine sur notre moulin à meule de pierre et l'extraction d'huile. Dégustation, vente et marché de producteurs et artisans locaux.
La Vannerie d'Othe, créations en osier · Fildalice, bougies, photophores, créations couture · Champagne Joël Martin & Fils, dégustation, vente · Charlotte Gautherot, porte-cartes en cuir cousu main · Le rucher de Robin, miel de Vougrey · L'arbre AuLéon, greffage & conversation d'arbres fruitiers · Caractère Breton, Maître crêpier mi-breton mi-champenois Crêpes par le Food truck Caractère Breton avec la farine de la ferme. A partir de 7€ pour une crêpe salée et une crêpe sucrée.