

21^e ÉDITION

un dimanche à la campagne

LES FERMES ET
LES CAVES DE L'AUBE VOUS
OUVRENT LEURS PORTES
50 SITES
215 ACTEURS

Retrouvez toutes les infos au
03 25 43 72 72
www.terres-et-vignes.org

TÉLÉCHARGEZ LE PROGRAMME
WWW.TERRES-ET-VIGNES.ORG



Une opération organisée par



Avec le soutien de nos partenaires



21^e ÉDITION

un dimanche à la campagne

30 avril
2017
10H > 19H



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

50 sites
215 acteurs

LES FERMES ET LES CAVES DE L'AUBE
VOUS OUVRENT LEURS PORTES

21^e ÉDITION

un dimanche à la campagne

30 avril
2017
10H > 19H



Retrouvez toutes les infos
03 25 43 72 72
www.terres-et-vignes.org

LES FERMES ET
LES CAVES DE L'AUBE VOUS
OUVRENT LEURS PORTES

50 SITES
215 ACTEURS



un dimanche à la campagne

1 Barbuise

Atelier de Céramique

ROCHE Natacha

6 rue de l'Erable-Hameau de Courtavant

www.natacha-roche.fr - 06 80 92 42 47

Céramiques utilitaires, sculptures, bijoux, luminaires en porcelaine, démonstration de tournage. Brocante.

2 Droupt-Sainte-Marie

La Laine de Quinet

MARCILLY Josiane - 42 route de Méry

06 73 51 76 86 - josianemarcilly@gmail.com

Visite de l'élevage de lapins angora et chèvres

mohair. Vente de laine et articles tricotés (chaussettes).

Démonstration de filage sur rouet. Invitation au tricot.

BOULARD Jean-François, Tourneur sur bois • HEYRMANN Jean-Paul, Apiculteur • SEURAT Stéphanie, Cœur Nougatine • CHARPENTIER Corinne, Peintre • MATHY Martine, les Papié Nu • BERLOT Aurélie, confitures • CHARRASSIER Corinne, Broderie • CHAUVET Carole, cartonnage • AUZOU Agnès, Home déco, quilting • GUERINOT Jacky, peinture sur métal

1 Crudités, cassoulet, assortiment de desserts. 15€
Sur réservation 06 73 51 76 86

3 La Josse-Corduan

SCEA du Tendonay

PAYEN Céline - 6 rue Saint Hubert

06 84 68 50 08 - scadutendonay@orange.fr

Élevage de vaches laitières avec polyculture. Alimentation

spécifique omega3. Présentation de l'homéopathie

avec les bovins. Débouché des cultures et traitement des

déchets. Atelier pour les enfants.

SIMONET Thomas, le Cidre du Clos St Jacques, fabrication et vente

de cidre • New Hollande, démonstration de GPS avec cartographie

1 Pommes de terre sauce Chaource, saucisses/merguez. 7€

4 Méry-sur-Seine

Centre équestre

Association Gîte loisirs Méry - FASSAERT Jean-François

2 rue de la Paix - 03 25 21 24 33 - www.giteloisirs.com

Visite du centre équestre, baptême poney, promenade en

attelage, jeux équestres, animations. Gîtes de groupes,

accueil de classes, colonies de vacances, week-end,

stages, scolaires. Monitrices diplômées, prés,

2 manèges, carrière, 42 boxes.

PILOT Bernard, producteur de miel • LACOUR Carine et Aline,

collection vieux tracteurs



5 Ossey-les-Trois-Maisons

Ecurie d'O.C

CARON Océane - 73 ter rue Hubert Linard

03 52 53 99 02 - 06 79 77 52 76

https://www.facebook.com/ecurie.oceane.caron/about/

Pension, valorisation du cheval. Compétition en CSO et

cours. Tour de poney, initiation tir à l'arc à poney, voltige,

démonstration CSO, carrousel.

Ets. R. PONCELET, machines agricoles • Champagne THIEBAULT,

vente de Champagne • Ian Philip Design, artiste peintre Pop

géométrie • SCHÜSTER, miel • Animation de tracteurs à pédales

pour les enfants - Chamboul'Tout

1 Lasagne à la viande ou fruits de mer avec salade, fromage

et tartelette/15€. Menu enfant/5€. Plancha de charcuterie +

fromage/10€. Réservation recommandée

6 Ossey-les-Trois-Maisons

Parc du Moulin Rouge

VERDIER Gérard - http://parcdumoulinrouge.fr

Parc animalier, faune sauvage et domestique (autruches,

kangourous, ratons laveurs, coatis, porcs-épics,

suricates...) Espace pique-nique, jeux d'enfants. Buvette.

Site en pleine nature, calme et ombragé. Tarif réduit 3€

(gratuit -3 ans).

7 Payns

Les Ecuries de Payns

BROGNEZ Marianne et Pascal

Centre équestre - RD 165 - 06 84 35 83 43

www.lesecuriesdepaysnse.com

lesecuriesdepaysnse@orange.fr

Grande compétition de sauts d'obstacle avec buvette,

restauration, bar à champagne. Baptêmes poneys et

visite du Centre Équestre.

DLS Equitation, matériels écuries et nourriture chevaux

• MICRO-PELLE.FR, concepteur et fabricant engins de micro TP

1 Traiteurs + Sandwichs

8 Romilly-sur-Seine

Ferme Pédagogique

Mairie de Romilly-sur-Seine - Avenue Nelson Mandela

03 25 24 10 28 - www.ville-romilly-sur-seine.fr

ffontaine@mairie-romilly-sur-seine.fr

Dégustation de jus de pommes. Soins des animaux de

la ferme, promenades en calèche. Mini golf gratuit. Air

de pique-nique. Participation du lycée de Saint-Pouange, lycée

agricole, activités diverses pour adultes et enfants

9 Saint-Just (51)

EARL de la Jersiaise

PASQUIER Sonia et Frédéric - 42 rue Pierre Brossolette

03 26 42 85 82 - pasquier.frederic42@orange.fr

Vente directe à la ferme, viande de bœuf, veaux,

œufs, légumes du jardin, fruits du vergers, fraises. Visite

atelier poules pondeuses et atelier bovins allaitants race

AUBRAC, promenades en tracteur. Diverses animations

pour les enfants. Barbecue avec viande de notre

production- frites, crêpes, buvette.

PILOT Bernard, producteur de miel • LACOUR Carine et Aline,

collection vieux tracteurs

1 Saucisses, merguez, frites, crêpes et tartes.



10 Saint-Lupien

Ferme Simonnet

SIMONNET Vincent - 12 bis rue de la Mairie

07 60 41 05 81 - contact@ferme-simonnet.fr

Ferme en conversion vers l'agriculture biologique. Grande

culture et maraîchage. Culture sous serre et plein champs.

Élevage porcs sur paille. Vente en circuit court toute

l'année.

11 Saint-Lyé

Les Serres de Saint-Lyé

DEHAN Geoffroy et Martine

7 allée du Château - 03 25 76 69 54

Production florale et plants de légumes. Dégustation et

vente d'huîtres de Noirmoutier, muscadet et crémant

de Loire direct du producteur. Réservez vos assiettes

dégustation d'huîtres au 03 25 76 69 54.

GAEC LARUE Frères, viande de bœuf charolais • Ferme des Biens

Vivants, fromages de chèvre fermiers • Ferme de Chamagne, poulets,

canards entiers et découpés, agneau, charcuterie faite à la ferme •

HEIRMAN Amaud, lentilles vertes et gelée de mûre

1 Assiette de 12 huîtres, pain, beurre, citron, 1 verre de muscadet ou

assiette crudités + une viande froide : 12€

12 Saint-Martin-de-Bossenay

Le Moulin de Saint Martin

MAHAUT D'ARRAS D'AUDRECY

6 chemin de la laiterie - 03 25 21 04 75

mahaut.darras@lemoulindestsaintmartin.com

https://www.facebook.com/Moulin-de-Saint-Martin-

Brasserie-290895797639834/?fref=ts

Le moulin de Saint Martin vous accueille. Au programme,

explication sur la fabrication des bières, buvette, vente à

emporter des bières.

SCHUSTER Jean-Claude, produits de la ruche

1 Restauration avec le bus streetfood Claire et Hugo - Hamburgers

revisités entre 10€ et 12€, douceurs sucrées

13 Semoine

Le Jardin d'Aneth

TOUVIER Florence - 8 rue des Fontaines - 07 88 91 28 72

Le jardin d'Aneth, Florence TOUVIER, vous accueille dans

un cadre verdoyant à partir de 10 h jusqu'à 19 h. Venez

découvrir nos artisans, les animaux, nos producteurs. Des

promenades vous seront proposées à poney et en rosalie.

GUYOT Nathalie, fromages Brie de Meaux, dégustation •

BRUNET Annie, produits à base de plantes • GARNESON Flore,

Naturopathie • ADAUIS Christiane, lampes artisanales • TOUVIER

Florence, confitures et pâtes de fruits • VERVAECK Valérie, miel, pain

d'épices • SIMONNET Jean-Paul, lentilles de Champagne • Les

Ecuries de la Hurrande, JULLIEN Ludovic, promenade en poney

1 Menu environ 12€ Restauration sur place,

sur réservation 07 88 91 28 72

14 Viâpres-le-Petit

Pépinières des Laurains

GOMBAULT Pascale et Marie-Laure

1 bis grande rue - www.pepilaurains.com

pepilaurains@orange.fr - 03 25 37 47 32

Dans un cadre bucolique, une promenade au sein d'une

collection inédite de conifères d'exception. Du mobilier

de jardin 100% aubois, un bar à miel pour déguster du

miel du terroir.

SAINFOLIA et son bar à miel • ALADERN, bulles cathares

1 Menu à 15€, Potée Champenoise



15 Amance

Poterie Tuilerie d'Amance

DROUILLY David et Etienne

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

www.poterie-amance.com - poterie-amance@wanadoo.fr

Depuis 1892 la poterie d'Amance, tuilerie DROUILLY perpétue une tradition artisanale. Nous vous proposons de venir découvrir nos différentes méthodes de fabrication de tuiles, carrelages, poteries, déco...



16 Amance

Tuilerie Briqueterie Saint Martin d'Amance

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

www.tuilerieamance.fr - contact@tuilerieamance.fr

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

17 Champ-sur-Barse

Ferme de la Marque

Famille FIGIEL - 03 25 41 47 97

www.fermedelamarque.com

Découverte de la ferme. Vaches laitières, animaux divers. Transformation et vente de nos produits laitiers à la ferme. VIVESCIA : Découverte des céréales • LES MISESEMBLES DE KACESSE, tissus africains et européens • BOISSY Laurence, artisanat d'art au crochet • SPINAZZOLA Roger, déco sur œufs • DOMAINE MANTENAY, tournage sur bois, jeux • LES JANCELIÉS DE LILIE, confitures • BOHEME GRAVURE, Carole Brandt, gravure sur verre • PUTMAN Christine, bijoux • ISSELIEN Jean-Claude, jus de pomme



18 Charmont-sous-Barbuise

Ecomusée de la Barbuise AFR

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

Au son de l'accordéon, visite de l'Ecomusée 2€, battage tripot, diverses démonstrations. Vente de produits fermiers, fabrication boudins.

Outil en main Nord de l'Aube, le savoir transmis à l'enfant • Amis GUTENBERG, l'imprimerie à l'ancienne • LEGER - ROUSSEL, reliure et calligraphie • PAUVWELS - MAUFROY - AVIAT, tracteurs et moteurs • CLEMONT Daniel, sciage et fendage bois • BURR Gérard, forgeron et serrurier • KOZIOL Jacques, cordier, démonstration et vente • SOUCA Gabriel, tournage fabrication de stylos • EARL du Renvers, élevage en plein air, vente œufs • EARL BODSON, légumes, culture raisonnée • MAGGALIE Fontaure, plants, composition florale • GIRARDOT Claudine, expo lingerie ancienne • BRIAND Charles, écrivain paysan • ASSO Romilly Patrimoine, fabrication bougies à l'ancienne • LAURENT Philippe, accordéoniste animation

Frites, saucisses, merguez, andouillettes, boudins, pâtisseries maison, crêpes

19 Dosches

Moulin à Vent de Dosches

Association des Moulins à Vent Champenois

03 25 41 55 88 - moulin-de-dosches@hotmail.fr

www.moulinaventchampenois.fr

Dans le seul moulin à vent de la région, le meunier montre comment mouler le grain et faire la farine utilisée au fournil pour confectionner le pain cuit à l'ancienne dans le four attenant.

Frites, saucisses. 6€

20 Lesmont

Pépinières CACCIA

GUYOT Edouard

33 avenue Général Patton - 03 25 92 40 01

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

Production et vente d'arbres, d'arbustes et de plantes vivaces. Plus de 3 hectares de production en pleine terre et sous serre.

LES JARDINS DU MOULIN, producteur légumes bio • Pépinières DOIZELET, collection de graminées • Champagne Eric PATOUR, vente et dégustation de Champagne (récoltant-manipulant)

Crêpes sucrées de 1€ à 2€

21 Longsols

L'escargotière des lacs

ALLOT Pascale - 5 rue basse - 03 25 37 52 49

lescargotieredeslacs@orange.fr

Visite de l'escargotière. Le partage d'une passion de l'élevage à l'assiette. Animations, promenades en calèche, artisanat, produits du terroir. Dégustation. Restauration à la carte, réservation conseillée. Buvette. Tombola. VERPOIS Frank, producteur de vin de Beaujolais, Julienas, Moulin à vent • HAIGRE Jenny, producteur de Vin de Chablis • BARBE Didier, producteur de Vin Magra Bendi • AUBRY Denis, confit de ratatouille de champagne • La Ferme du Pré Mazet, confiture maison • Elèves LEGTA Si-Pouange, animation et jeux pour tous

A la carte : Escargots à la bourguignonne ou salade de l'escargotière, boudin blanc d'escargots ou bœuf, gratin dauphinois, fromages, desserts maison. Environ 19€



22 Onjon

EARL LEFEBVRE-MORET

LEFEBVRE David et Ghislaine

20 rue Haute - 06 12 81 09 07 - 06 11 53 19 08

pigeonneau.onjon@gmail.com

Élevage de pigeonneaux et volailles. Vente de pigeons & volailles, terrines de pigeons, saucissons. Atelier enfants, balades en poney, Produits du terroir.

SARL FOURNILLON, vins Chablis, Epineuil, Crémant • EARL du Val d'Auré, fromages fermiers • HURTE Angélique, gâteaux, confitures • Élevés Legta Charles Ballet, animations enfants • IIEGAULT Jean-Paul, pâtes de fruits artisanales • VALLERON Séverine, thé en vrac, miel • ANCELIEN Sylvie, broderies • Association Western Valley, balades en poneys

Repas du terroir sur réservation de préférence. Menu à 18€.

Salade composée autour des volailles, pigeons confits sur lit de choucroute, frites, fromage, dessert maison, crêpes, café.

23 Soulainne-Dhuys

Tuilerie / Poterie artisanal ROYER

ROYER Jean-Louis - 8 route de Joinville

03 25 92 75 06 - 06 88 71 92 24 - tuilierroyer@orange.fr

Depuis 6 générations la Tuilerie Royer transforme, selon des techniques traditionnelles, la belle argile de l'Aube en carreaux, briques, tuiles et poteries flammées dans un four à bois de 100 m³. La visite du grand four est un moment étonnant et mystérieux où l'alchimie du feu transforme la terre. Venez à notre rencontre dans nos ateliers chargés d'histoire et retrouvez le charme et l'authenticité d'une production artisanale à l'ancienne. Durant cette journée le grand four à bois de 100 m³ sera allumé. Des démonstrations tournage et de carreaux médiévaux seront présentées. Une animation terre pour les enfants et des visites commentées de la Tuilerie

Les loups du Mesnil, association médiévaliste artisanat, vikings et combats • GERARD Philippe, producteur de miel • La clef des champs, peinture sur bois avec peintures naturelles • La Belle Eveillée, jus de pommes, confitures fruits secs • Identité terre, démonstration techniques de la terre • PERNETTE, céramiste, restauration, création, reconstitution • CPE de Soulainnes, visite du village • La Forge de l'Ource, ferronnier d'art • Marie Line DELACROIX, modiste • Jean Philippe LEDIT, sculpteur sur argile • Olivier BERTHAUT, savoir d'antan et bâtisseurs d'avenir • Emilie GAUDUCHON, savon naturel bio • Danielle LANQUETUIT, vannerie • Pascal BOURCY, bières tradition bavaroise • Josyane SHEIDER, céramiste démonstration raku • Benoît CERRA, céramiste de grès, animation tournage pour les enfants

Repas 12€ préparé par l'Association Soud'n Co, jambon braisé, frites, fromages, desserts, buvette. A réserver 06 15 13 26 32

24 Yèvres-le-Petit

Le Ravet Fleuri

Marie-christine et Ghyslaine MIGNOT-VEDRENNE

2 rue des Vieilles Vignes - 03 25 92 41 90

www.leravetfleuri.fr - leravetfleuri@orange.fr

Visite des serres de production et vente directe : fraises, fleurs, plants de légumes, vivaces. Ferme miniature de la Famille Coutord, atelier repotage pour enfants. Artisanat divers, affûtage de couteaux, ciseaux sur place (apportez vos outils). Jeux et tombola gratuite. Animaux de Basse Cours.

Safran du VALLAGE, producteur de safran • La Biscuiterie, fabrication artisanale de biscuits • Créa Coutellerie Nogent, affûtage sur place, couteaux et ciseaux • Annette NORMAND, cosmétiques au lait d'ânesse • Astrid GUILBERT, porcelaines • Anita VIEZ, dentelles • Damien PAILLEY, pépiniériste • Bruno MUNOZ, miel et ses dérivés • Florence PETIT, déco enfants • Atelier de Marjolaine, bijoux et accessoires • La Forge de Noë, forgeron

Buvette, sandwiches, galettes salées, crêpes sucrées

25 Assenay

Aux Poils d'Assenay

RAOULT Hervé et Nathalie

6 rue Garnière - 06 25 00 12 31

www.auxpoilsdassenay.com - hapnrv@orange.fr

Visite : animaux laineux, transformation de poils en laine : tonte, filage, feutrage, tricotage. Rénovation de torchis.

Ateliers pour enfants. Phimadelphie Danse Country MYROBOLAN, teinture végétales, artisanale sur laine • MFR de Semurs en Auxois, alternance, entreprise, formation, accompagnement, réussite • Le Jardin des Fibres, fils teints à la main • MAITROT Christian, Champagne • PELISSOT Michèle, accessoires mode, feutre, fibre naturelle • MARYGURUMI, poupées, peluches Anugurumi fait main, tutoriels • Christ Mas Confection, vente mercerie, laine démo filage • Petavy Annette Design, tricot, crochet, modèles et fils • HUTERLAND, maroquinerie, sacs, chaussons, laine et cuir • BOU D'FIL, tous en laine, accessoires de mode • Virginia PRUNIER, vêtements, accessoires de mode, créations uniques

Repas sur réservation 03 25 73 59 62. Crêpes.





26 Auxon

Association de la Ferme et du Moulin Sainte Marie

MEUNIER Charles - 770 rue de la Collinette - 06 83 62 87 00
fermemoulinstiemarie770@gmail.com

Site champêtre arboré. Ancienne ferme, moulin bordé par un cours d'eau. Musée vivant chevaux de trait, animaux de la ferme. Ambiance country avec le club Phimadelphie Danse country. Producteurs, artistes et artisans seront présents.

NODIMAT, matériel agricole Auxon • SOMAC, parcs et jardin, expo vente • RIGOLLOT Sylvain, la forge du taillandier • ISSELIN Jean-Paul, objets insolites • MILLION René, vieux matériels agricoles • MICHON Jacques, vieux tracteurs • COTTET Sylvain, égrainoir sur manège à chevaux • LAMBERT Francis, batteuse et tripoiteuse • JUFFIN Philippe, sculpture à la tronçonneuse • DELOHEN Xavier, scierie mobile • JORDELET Flore, taxidermiste expo vente • SCHALLER Sandie, vin Bourgogne Chitry • TEAM CHURROS, glaces, barbe à papa • Entreprise Lamblin, isolation, peinture • Bonzai d'exception, végétaux • YOT Michel, stand des moulins

Restauration rapide 5€ : Frites garnies (saucisse, merguez). Crêpes, boissons

27 Auxon

Jardinerie à l'Orée du Paysage

TRUCHY Christian et Odette - 357 rue du Moulin Sivrey
03 25 42 03 82 - christian.truchy@wanadoo.fr

Vente de fleurs et plantes. Paysagiste. Taille, tonte, élagage d'arbres de toutes tailles. Terrassement de cours et pose d'assainissement individuel.

28 Bernon

Société Civile Laitière (SCL)

Route de Lignièrès - 06 30 71 04 94 - 07 86 84 58 00
yot.maillot.sc@orange.fr

Visite de l'atelier lait avec dégustation de fromages locaux. Traite de 16h30 à 19h. Présentation d'outils anciens, exposition 2CV, tracteurs anciens, et produits régionaux. Expo maquette Ferme miniature, jeux pour enfants, démonstration tonte de vaches, brocante, parcours découverte organisé en collaboration avec les étudiants de BTS ACSE.

Restauration et buvette toute la journée - Frites, saucisses ou merguez

29 Bouilly

La Compostière de l'Aube

NINOREILLE Serge et Eric - 9 rue de la Ligne
03 25 70 85 81 - www.terreservices.fr
contact@lacompostieredelalube.fr

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



30 Champcharme

Ferme des Charmes

DIMANCHE Bernadette - 4 Hameau de champcharme
03 25 70 12 80 - jean-francois.dimanche@nordnet.fr
www.lafermedescharmes.jimdo.fr

Producteur à Champcharme de cidre, jus de pomme, ratafia, confitures et vinaigre. Visite de la cave et dégustation gratuite de la production. Animation avec des jeux, promenades à poney. Artisans et artistes seront présents. Expositions sous abris. DUCHE Michel, Foie gras, rillettes, magret canard • IASSAIGNE Stéphanie et Olivier, Champagne • RAVENET Sylvie, paillage, cannage • Poney club de Bucey • COURTIILLER Sylvain, artiste peintre • LEON Patric, artiste peintre • Chèvrerie des Dames Douces, fromages de chèvre et vache

Salle chauffée pour la restauration - Renseignements 03 25 70 12 80
Au choix : producteur de canard, foie gras, magret, rillettes. Assiette gourmande à base de canard 9€ ou gratin et magret de canard 9€ ou cassoulet 8€ ou saucisse-frite 5€, dessert de la ferme 1,50€

31 Chessy-les-Prés

Serres et jardins du Val d'Armançe

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

Production de plants floraux et maraîchers. Visite de la serre 2.000 m². Ateliers de démonstration et test de reconnaissance.

GAEC LECLERE, fromages Chaource et Soumaintrain fermier • DOMAINE FOURNILLON, Vins de Chablis et d'Épineuil, Crémant de Bourgogne • FERME DE LA FRINGAIE, pain, pâtes, raviolis, pâtisseries fabriqués à la ferme • BAUDIN Jean-Paul, miel • A. MASSON, tournage de bois et impression 3D • POTIER Thierry, artisan producteur de confitures, caramels et gélées • PHILIPPE Hervé et Annie, Crémant de Bourgogne, produits d'Auvergne

Association "les mini-cass'croule", buvette, restauration pommes de terre à la braise, saucisses, andouillettes, merguez, crêpes et pâtisseries, au profit des écoles de Chessy-les-Prés

32 Eaux-Puiseaux

EARL du Courbier

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

Élevage de volailles fermières : poulets, pintades, canards et canes de barbarie, poules pondeuses. Présentation de l'élevage, de la tuerie. Vente des produits de la ferme. RODRIGUEZ Eric, moniteur d'équitation, promenades en poney • Les Escargots du Pays d'Othe, dégustation et vente • La Conserverie de la Tuilerie, salaison, charcuterie sèche et terrines • Ferme des Cattes, présentation de vaches d'entretien d'espace vert

Escargot à la Bourguignonne : 6,50€ la douzaine - Sandwichs le Chablisien : 10€ (saucisse au Chablais, pomme de terre, confit d'oignon, 1 verre de Chablis)

33 Eaux-Puiseaux

La Ferme d'Hotte

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

Arboriculture biologique, cidres, jus de pomme, ratafia... Vinaigre, lentilles, huile. Vente directe à la ferme, dégustation. Balade en petit train à travers les Vergers. Musée du cidre du Pays d'Othe. MEDAILLE D'OR SIA PARIS 2016 sur le jus de pomme certifié ISO 14001. CIE d'Othe et d'Armançe : centre d'initiation à l'environnement d'Othe et d'Armançe. Pique nique possible.

Boisson sur place : cidre et jus de pomme



Nouveau site

34 Eaux-Puiseaux

EARL LAGOGUEY

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

Exposants et animateurs à la ferme de l'EARL LAGOGUEY. Produits du terroir. Artisans divers. Visites des animaux de la ferme. Balades avec des ânes. METIER Jean-Michel, maréchal ferrant • GAUTHIER Claude, outils en main • Mr le Marchand de Bijoux • Mme LIMOGÉ, objets fantaisie • Mr ROUSSEAU, Champagne, Vins de Bourgogne • ARCHAIS Corinne, miel • Fabricant de boudin • DONIN DE ROSIERES Daniel (Vierzon), portraits photos

Repas 12€. Viande au choix, frites, fromage, tarte

35 Estissac

Domaine du Moulin d'Eguebaude

MESLEY Alexandre et Sandrine - 36 rue Pierre Brossolette
03 25 40 42 18 - www.moulineguebaude.jimdo.com
moulineguebaude10@gmail.com

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

36 Mesnil-Saint-Loup

Au Comptoir du Fromager, EARL du Chemin Rouge

Famille BECARD

Les Chanets - route de Faux Villecerf

03 25 40 60 73 - facebook : au comptoir du fromager
earlducheminrouge@orange.fr

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

ACM (Association Culturelle Mesnil-Saint-Loup), ateliers/festivals • PIQUE ET PIQUE, PASQUIER Clarisse, création, confection de vêtements • PSYKOZ BECARD Antoine, expo photos • BECARD Michel, jardin botanique de la Brisaitte • Le Mime Phil

Crêpes, Bar à lait

37 Moussey

Les Vergers en Othe

Maison du cidre et de la pomme

FARINE Bruno 11 route de Villebertin

03 25 41 86 18 - 06 72 40 14 65 - bruno.farine@infonie.fr

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

Association la Trotinette, jeux en bois pour petits et grands • Champagne-Ardenne Gastronomie, Produits du terroir • José KARL, artisan vannier à l'ouvrage • NICOLAS Pierre, un peintre à son cheval

Petite restauration rapide champenoise 6€/10€



38 Pâtis

Association Domaine du Tournefou

4 rue du Tournefou - 03 25 40 58 37

www.domainedutournefou.com - sophiebouts@orange.fr

Ateliers peinture et menuiserie pour enfants. Pansage du poney Othis avec l'aide des enfants sous la surveillance de la propriétaire. Expositions. Dans le parc, jeux, dégustation de la bière Thibord, assiettes de terroir par la brasserie des Tilleuls, bistrot de pays. Ateliers d'artistes et résidences à visiter. Présence de l'Outil en main.

Brasserie Thibord, bières brassées avec le malt issu de l'orge familial saveur houblonnées, dégustation • BRENEY Dominique, artiste peintre professionnelle, animation d'un atelier pour enfants, peinture toute la journée • Groupe scolaire de l'Orée d'Othe en partenariat avec les résidents du foyer des Tonnelles, exposition autour de la ferme, création Arts plastiques par les nouvelles activités périscolaires • Brasserie des Tilleuls, assiette de terroir - Bistrot du pays • Lycée professionnel Les Cordeliers, Arcis-sur-Aube, animations, jeux dans le parc pour les enfants.

1 Plateau repas de la Brasserie des Tilleuls Réservation au 03 25 46 87 96

39 Thuisy

Ferme de la Renaissance

BOULEAU Damien et Alexandra - 51, rue Caroujat Borgniat

03 25 40 45 81 - www.fermedelarennaissance.com

reservation@fermedelarennaissance.com Gîte de France : 26 couchages, gestion libre ou pension complète.

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

40 Villadin

Nature et Paysans

VINCENT Patrick - ENFERT Guillaume - 34 Grande Rue

03 25 24 93 32 - natureetpaysans@free.fr

www.facebook.com/natureetpaysans

Visite du fournil. Allumage du four à bois vers 9h puis vers 15h30. Sortie du pain chaud vers 11h30 et 17h30.

Film à 10h30. Pause musicale avec Swing by me.

Librairie Les Passeurs de Textes, livres et essais sur le monde rural, l'environnement • Artisans du Monde, artisanat et alimentation équitable • Benoît et Amélie, charcuterie - viande bio • FENOUILLET Frédérique, fromages de chèvres bio • Marc URBAN, cafés bio • DURAND Mickaël et Didier, énergies renouvelables, chauffage bois et solaire • WIESLER Pierre, tissage de laine • MARTIN Laurence, réalisation, création, réparation paillage, cannage • EL HAZAZ Fouzia, vêtements • VINCENT Théo pour Mademoiselle Papillonne, lingettes, serviettes, peignoirs • Ludothèque La Girafe, jeux anciens, tournon de molki, pétanque finlandaise • Association ADENY, film sur "Changement de propriétaire" • GEORGES & CAMILLE, Jossamél, boissons biologiques • Retour aux souches Maxime PEROLLE, tourneur sur bois • Pourquoi pas quelques tours de pédales sur un tandem ?

1 Boisson chaude offerte avec gourmandise de 10h à 11h. Repas bio sur place.

41 Arrelles

Le P'tit Chèvre d'Arrelles

CHASSAIN Franck

3 rue des petites cotes - 03 25 29 00 79 - 06 08 84 55 63

Visite de l'élevage, traite à 18h. Animation pour les enfants avec le lycée de Saint-Pouange.

CHARLOT Yvette, miel, pain d'épice • CHARDIN Arnaud, Champagne • LIEGAULT Jean-Paul, pâtes de fruits artisanales • PHILIPPE Annie, saucissons, Crémant de Bourgogne • BOUCHE Guillaume, pain à la ferme • La belle éveillée, jus de fruits artisanaux • GHERARDI François, Vins Chablis, Bourgogne

1 Repas préparés par l'Auberge de July, servi sous hangar. Réservation au 03 25 29 00 79 ou 06 08 84 55 63 - Terrine de poisson ou terrine de campagne, coq au vin, purée, fromages, tarte aux pommes ou gâteau au chocolat - Adulte : 16€, 8-12 ans : 8€, -8 ans : gratuit

42 Arrelles

Ferme du Paty d'Arrelles (SARL)

LISACK Nelly et GUILLEMIN Robert - 2 Grande Rue

03 25 29 95 13 - patydarrelles@gmail.com

Présentation de la ferme à travers la dégustation de nos produits et du repas du terroir. Animation pour les enfants encadrée par les élèves du lycée Charles Baltet.

Champagne BARAT et fils, Champagne • BIERRY Bernard, tournage sur bois • AGT Danse Country Western, démonstrations et animation • GAEC TOBIET, fromages fermiers de vaches

1 Repas du terroir 20€ sur réservation. Foie gras mi-cuit avec une coupe de champagne + magret de canard au barbecue avec frites ou gratin dauphinois + fromage du GAEC Tobiet + dessert maison

43 Bragelogne-Beauvoir

Ferme du Charme du Moulin

BLANDIN Karine et Sébastien

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

lafermeducharmedumoulin@hotmail.fr

www.lafermeducharmedumoulin.com

Découvrez l'élevage de chèvres, boucs et chevreux. Poules et ânes. Traite à 15h. Vue sur la fromagerie, dégustation. Visite de safranerie. Marché de producteurs. Expo de vieux tracteurs.

LEMOINE Patrice, miel et dérivés • HERITAGE 1900, cidres et jus de pommes • Domaine Céline et Nicolas HIRSCH, Vins Beaujolais, Julienas, Chénas, moulin à Vent • BUILDON Pascal, Champagne • Les Champignons de Cussangy, producteur de champignons • L'Once Troy, bières artisanales aubois • EARL Les 3 Vallons, pâtes fermières bio de l'Aube

1 Restauration sur réservation Adulte 15€, Enfant 8€, apéritif au safran, tartiflette aux chèvres, salade, fromage, dessert au safran.

44 Chaource

Fromagerie Artisanale de Chaource

CALLEWAERT Stéphanie et Christophe

30 Route de Maisons les Chaources

03 25 73 24 35 - fromageriedemussy.com

fromageriedemussy@wanadoo.fr

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

1 Barbecue Géant avec des produits locaux. Chaource Rôti, cassolette de pleurotes au Chaource, andouillettes et grillades. Stand crêpes toute la journée 7 à 20€

45 Chaserey

SARL PARTHIOT & Fils

Guy & Guillaume PARTHIOT

2 rue de Binenté - 03 25 70 04 28 - 06 78 29 59 33

www.jolicampagne.fr - parthiot.guy6@wanadoo.fr

facebook : [jolicampagne](https://www.facebook.com/jolicampagne)

Ouverture d'un site de production, stockage, triage et conditionnement de légumes secs produits sur l'exploitation. Lentilles vertes, lentillons de Champagne, pois cassés. Vente de légumes et vins de Bourgogne.

LECRINIER Bernard et Pascal, conserverie de la Tuilerie, saucisses au Chablis • ARNOULT Vincent, apiculteur, dégustation miel et ses dérivés • LIEGAULT Jean-Paul, fabricant de pâtes de fruits • MILLERET Jacky, Aux Petits Trets de Kanjy, balade en calèche • Domaine du Petit Bêru, vins de Bourgogne blanc • Association créateur du Val de Seine, atelier créatif pour enfants, peinture sur verre, tableaux, décoration, cartonnage • Ferme des 3 vallons, BRULEZ Elsa, pâtes au blé dur bio • FERME GILLOT DE BEUGNON, produits laitiers, yaourts direct producteur

1 13€ : entrée - lentilles à la graisse d'oie, saucisse ou choucroute Laurent + saucisses, dessert - Menu enfant - Crêpes en journée
Sur réservation 06 98 84 07 86



N Nouveau site

46 Equilly-sous-Bois

L'abeille Auboise

RUOTTE Christophe - 8 rue Saint Martin

03 25 29 37 56 www.l-abeille-auboise.com

l-abeille-auboise@orange.fr

Vente de matériel, fournitures apicoles. Miel, hydromel, confiserie, bougies artisanales, pain d'épices, gâteaux, parapharmacie, cosmétiques, idées cadeaux, confection de paniers gourmands. DUPATY Yves, animation apicole • JORDAN, promenades en poney

1 Saucisses, frites ou merguez ou andouillettes, buvette 8€

47 Fontette

Champagne Charles COLLIN

27 rue des Pressoirs - 03 25 38 31 00

www.champagne-charles-collin.com

info@champagne-charles-collin.com

Venez découvrir notre cave, notre nouvelle ligne de production ainsi que l'ensemble de l'élaboration de nos champagnes. Dégustation, vente de champagne.

48 Lantages

GAEC THOREY

6 chemin rural voie de Praslin

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

Ferme en bio depuis 1968. Visite des ateliers

(bovins lait, bovins viande, porcs, grandes cultures, boucherie à la ferme). Visite de la première unité de méthanisation voie sèche de la région. Tombola avec chèques cadeaux à gagner d'une valeur de 50€.

49 Les Loges Marqueron

JC Cosmétiques

CALZAVARA Joëlle - 1 Impasse du Pré Tanneur

03 25 73 10 56 - joellecalza@yahoo.fr

Approche de l'aromathérapie gemmothérapie (soins par les bourgeons) et chromatothérapie. Parfums (olfaction). Soins naturels de beauté. Fabrication artisanale.

FERRARI Gilberte, bijoux en minéraux. Art contemporain, côtés Drouhot, nationale et internationale (Chine).

50 Meurville

Champagne COTHIAS

COTHIAS Jérôme 2 rue de Spoy - 03 25 92 20 00

www.champagne.cothias.fr

champagne.cothias@orange.fr

Visite de cave. Dégustation, vente de champagnes et dérivés.

RAVILLION Nicolas, Flam's à Nico, flammekueches cuites au feu de bois • THIEBLEMONT Pierre et Marie, jus de fruit, sirops, confitures faits maison

