

L'Est éclair



Lundi 27 juillet 2020

Au fil de l'Aube...



3 782921 101253 07270



Les lapereaux ne devraient pas tarder.

À Méry, une ferme pédagogique apaisante

Dans un écrin de verdure, à la sortie du village de Méry-sur-Seine, l'association Gîte Loisirs Méry accueille « les enfants, les jeunes, les familles et la population locale », détaille Yannick Fassaert, président de l'association. Avec sa diversité de gîtes, son centre équestre, sa ferme pédagogique et prochainement son pôle végétal, le site mise sur une approche apaisante et instructive de la nature.

Entre poules, paons, ânes et chèvres, le site accueille 65 animaux, sans compter les 45 poneys du centre équestre. Mais l'association ne s'arrête pas là. Un nouveau four à pain ainsi que deux nouvelles salles à destination des classes vertes ont été installés et l'association développe le pôle végétal, qui présentera les différentes plantes cultivées dans le département.

Leur objectif à travers ce site ? « L'initiation, l'éducation et la sensibilisation à l'environnement et au développement durable », développe Yannick Fassaert. « Il s'agit de profiter de ce grand terrain de jeu de verdure, de sortir du contexte de la grande ville. »

« Le contact avec les animaux est une bonne thérapie », ajoute Scott Moro, animateur nature. « Et en venant ici, les enfants découvrent une grande diversité de races. » Un lieu oxygénant, paisible, reposant, qui accueille petits et grands le temps d'une promenade ou d'une activité. Outre la visite libre, des animations sont accessibles sur réservation. Balade sensitive, land art, visite du village, découverte des insectes, de la flore, du cycle de l'eau... les animateurs allient la détente et la découverte.

Si le site n'a rouvert ses portes que le 20 mai, tout a été pensé pour garantir la sécurité des visiteurs. Un sens de circulation pour le centre équestre et un espace pour se laver les mains ont été mis en place. Les groupes sont pour l'instant limités à dix personnes, et le port du masque est obligatoire pour les plus de 10 ans sur l'ensemble du terrain.

Coline Cornuot

Gîte Loisirs Méry à Méry-sur-Seine, ouvert tous les jours, de 9 h à 18 h. Entrée libre.

À Nogent, un tour d'horizon de la sculpture

Dans un flot urbain au cœur de Nogent-sur-Seine, le musée Camille-Claudiel accueille les visiteurs avides de découvrir l'univers de la sculpture. Concernant la sécurité sanitaire, le musée a mis sur une approche rassurante mais non contraignante, pour que la visite ne devienne pas « une épreuve », explique Cécile Bertrand, conservatrice du musée. Les visiteurs se lavent les mains, amènent leurs propres masques et doivent respecter la distanciation. La capacité d'accueil a aussi été réduite: 80 personnes seulement sont autorisées dans le musée et il est désormais possible de réserver un créneau de visite.

Si les animations sont pour le moment suspendues, les visites commentées par groupe ont repris le mardi 23 juin et une programmation estivale adaptée est en cours de réalisation. L'occasion de découvrir ou redécouvrir les œuvres variées des galeries. Outre la collection de l'artiste phare, le musée propose un tour d'horizon de la sculpture du XIX^e siècle. Tour d'horizon riche en inspiration et en diversité. Dans des salles aux couleurs épurées, c'est un

enchantement de formes, de matières et de couleurs. De l'influence de l'art italien aux différentes approches du mouvement, de multiples thématiques rythment la visite. Les jeux de drapés, de polychromie et de volumes racontent leurs histoires et émerveillent les yeux. Tout un univers de la représentation et de l'imagination. Si les premières salles sont consacrées au contexte artistique, les dernières s'attardent sur l'œuvre de Camille Claudel. Une œuvre moderne, passionnelle et incontournable, à travers laquelle le parcours de l'artiste reprend vie. Des pièces souvent à la frontière entre l'allégorie et le réel qui, au-delà de la matière, transmettent une émotion, un vécu. Au musée, en plus de combler le plaisir des yeux, vous percez les secrets des statues.

Coline Cornuot

Musée Camille-Claudiel à Nogent-sur-Seine, ouvert du mardi au vendredi de 11 h à 18 h et le samedi et le dimanche de 11 h à 19 h.



« La Pensée », d'Alfred Boucher, illustre le nu féminin, l'une des nombreuses thématiques de la visite.



Nouveauté : l'éjection vous propulse au-dessus des arbres avec vue plongeante sur le lac d'Orient.

Grimpobranches : à l'horizon, la cime des arbres

C'est un petit paradis de fraîcheur pour les amoureux de la nature en plein bois. Sur 4 hectares, face à la plage de Lusigny-sur-Barse, avec la climatisation naturelle de la forêt, Grimpobranches offre des instants d'évasion pour petits et grands. Une seule limite pour grimper dans les arbres : mesurer au moins 85 cm et savoir marcher. Ça en fait des possibilités infinies ! D'autant que l'imagination débordante du gérant, Valentin Lecoeur et de ses équipes, ne connaît pas vraiment de limites. Installer un vélo sur un pont de singe à 12 m du sol, il fallait tout de même être un peu fou pour le concevoir ! Idem avec un snow !

Grimpobranches Orient ce sont à l'origine huit parcours d'accrobranches, du bubble-foot (entre 4 et 12 personnes) et de la location de canoës deux places. Cette année, avec les deux nouveaux spécialement conçus pour les tout-petits (dès 85 cm), ce sont donc dix par-

cours qui sont disponibles au sein desquels sont inclus 171 ateliers dont des tyroliennes, des sauts de Tarzan, des ponts en bois... Pour le dixième anniversaire de sa création, Grimpobranches s'est offert aussi une nouvelle attraction : l'éjection. Comme son nom l'indique clairement, il s'agit de s'envoyer en l'air au moyen d'élastiques qui propulsent à 90 km/h et à 18 m de haut. Autre nouveauté : le snack et sa terrasse de 350 m².

À noter que les tables sont accessibles aussi si on apporte son propre pique-nique. Depuis la réouverture, le 16 mai (après trois tout petits jours début mars), toute l'équipe porte masque et gants. L'équipement des clients se fait désormais par-dérrière pour éviter les contacts frontaux et à chaque retour de matériel, tout est désinfecté et mis en quarantaine 72 heures durant.

Albane Wurtz

Grimpobranches Orient,
route du lac, Lusigny-sur-Barse
(en face de la plage).
www.grimpobranches-lusigny.com

Ouvert du lundi au vendredi de 14 h
à 19 h, les week-ends et jours fériés
de 10 h à 19 h.

Tarifs : 9 € jusqu'à 5 ans, 15 €
entre 6 et 11 ans et 20 €
à partir de 12 ans.

Ejection : 8 € le saut

Canoë : 10 €/h par personne et 5 €
l'heure supplémentaire.

Bubble foot : 7 € les 20 mn
par personne et 10 € les 30 mn.



Sur le site, on ne visite pas seulement le moulin, on peut aussi découvrir les magnifiques jardins.

Au cœur du moulin de Dosches

De la route, en approchant du village de Dosches, le moulin à vent du XVIII^e, imaginé par Erwin Schriever et construit grâce à l'association des Moulins à vent champenois, se dresse majestueusement. Impossible de le rater. Accéder au site se mérite.

Il vous en coûtera une petite pente à grimper avant de pousser les portes de ce lieu bucolique, en plein cœur de la nature, savamment préservé et géré de main de maître, depuis 2017, par Grégory Beudot et son épouse Gaëlle.

Initialement, le moulin dans son écrin de verdure aurait dû rouvrir le 17 mars. Il aura fallu patienter jusqu'au dimanche 7 juin pour voir les visiteurs fouler de

nouveaux lieux, découvrir l'exposition de maquettes reproduisant le moulin et une vidéo sur sa construction dans la grange à Dîmes du XVI^e, faire un tour au four à pain, s'extasier devant les deux merveilleux jardins, un d'inspiration jardin de curé et l'autre plutôt axé sur la permaculture, assister à la construction d'un moulin tractable et s'offrir le temps d'une visite guidée un voyage dans le passé. Par petits groupes de dix au maximum, masque sur le nez et un passage obligatoire au lavage de main avec du gel hydroalcoolique, en raison du contexte sanitaire.

Si, d'ordinaire, les enfants peuvent fabriquer eux-mêmes de la farine à l'aide de petits moulins et s'amuser sur des

jeux en bois, « ces activités sont pour le moment proscrites ».

À Dosches, plus que les rouages d'un moulin, vous entrez véritablement dans une bulle de douceur et de plénitude hors du temps, que seul le chant des oiseaux vient troubler.

Aurore Chabaud

Ouverture du moulin de Dosches, tous les jours de 10 h à 19 h pendant l'été.
Visites guidées sur réservation au 06 14 25 86 61

Boire un verre au bord de l'eau au M Beach

Cette ouverture, Clément Meunier l'attendait avec impatience. Il aura fallu une dizaine de jours de montage pour que le M Beach reprenne ses quartiers, pour deux mois et demi, à deux pas de la plage de Mesnil-Saint-Père.

Un espace de 4000 m² en plein air, pour vous relaxer dans les transats et prendre le soleil en sirotant un verre entre amis ou en famille. Aubeois et touristes pourront prendre place dans des îlots espacés les uns des autres.

Besoin de vous hydrater ? Direction le bar à cocktails. Si vous avez envie de vous rafraîchir, vous pourrez déguster des glaces à l'italienne. Pour les plus gourmands ou si vous avez envie de

manger sur le pouce pour profiter pleinement des lieux, un food truck proposera des burgers, des salades et des tapas.

Le M Beach, ce n'est pas seulement un cadre bucolique, c'est aussi une ambiance conviviale et festive grâce au riche programme d'animations concocté par le maître des lieux. Des concerts, des sets de DJ pour accompagner vos soirées en musique et pour les passionnés de foot, un vidéo-projecteur a été installé pour diffuser les matches de Ligue des Champions en août.

Et, cerise sur le gâteau, pour vous donner un avant-goût de vacances, le MBeach aura, nouveauté cette année,

un accès à la plage. De quoi vous offrir un moment de détente les pieds dans l'eau.

Aurore Chabaud

M Beach à Mesnil-Saint-Père, ouvert tous les jours. Horaires : du lundi au jeudi à partir de 18 h. Et les vendredi, samedi et dimanche à partir de 11 h.



Venez prendre place sur les transats du M Beach avec vue sur le lac.



Des photographies montrent les effets des oxydes pendant le refroidissement du verre. Fascinant.

La découverte du vitrail dans une ancienne prison

Dans l'ancienne prison d'Ervy-le-Châtel, à travers ses couloirs étroits et à l'intérieur des cellules, la Maison du vitrail d'Armanche révèle des trésors de verre contemporains. Pour rouvrir, du gel hydroalcoolique est à disposition, et pas plus de dix visiteurs ne sont accueillis en même temps.

Le rez-de-chaussée est la porte d'entrée idéale, pour les plus jeunes et leurs aînés, de s'approprier les techniques utilisées par les vitraillistes d'aujourd'hui et de découvrir les étapes de création (comment couper le verre, la mise en plomb, etc.). Il est même possible d'assembler une œuvre soi-même comme le ferait un maître-verrier.

De grandes photographies et des panneaux explicatifs détaillent les vitraux de l'église Saint-Pierre-ès-Liens voisine, rouverte au public depuis le 7 juillet (uniquement par le biais des visites de groupes de l'office de tourisme Othe-

Armanche) après dix-neuf ans de travaux. À l'étage, jusqu'à fin septembre, on peut découvrir l'exposition temporaire d'Annie Vincent-Bufferet, artiste verrier « sans limite » installée à Étourvy. « Mon envie profonde de création se réalise inconsciemment au sein de mon atelier, le lieu privilégié où mon esprit et ma main se mêlent (...) Je passe du confus à l'organisé, de l'invisible à la clarté. »

La particularité de cette exposition est de découvrir, outre les œuvres de l'artiste, des photographies au cœur du verre pendant la création du vitrail. « J'ai recherché le mouvement et la matière dans un millimètre de profondeur pour faire découvrir la richesse des gaz et oxydes emprisonnés par le verre lors du refroidissement », explique Annie Vincent-Bufferet. Une façon inédite d'entrer dans l'intimité de la matière.

Beaucoup de ses œuvres sont réalisées avec une technique donnant du relief aux

vitraux, le fusing à 830°C. Elle la décrit comme « un sandwich de verres », que l'on glisse au four à 830°C et qui permet, grâce aux oxydes métalliques, de réaliser des effets différents.

Dans une des cellules, on découvre également deux œuvres superbes d'Anne Veyrier-du-Muraud qui modernise les rondels (une pièce de verre en forme circulaire) et les décline sur le thème du champagne. La visite se termine par une présentation utilisée pour la serrurerie (clavettes, feuillards, vergettes, rosettes), pour la coupe, le montage en plomb et la peinture.

Christophe Ruszkiewicz

Maison du vitrail d'Armanche à Ervy-le-Châtel, ouverte du mercredi au dimanche de 9 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 18 h 30. Tarifs : 5 € (adultes), 3 € (étudiants et moins de 18 ans), gratuit (moins de 10 ans)

Mener l'enquête au château de Vaux à Fouchères

Un ouvrier, tailleur de pierre, est retrouvé mort sur le chantier de restauration qui est mené au château de Vaux, en 1854. À quel corps de métiers appartient l'assassin ? C'est ce que l'actuel propriétaire des lieux, Édouard Guyot, vous propose de découvrir, cet été, à la manière de Vidocq, le héros du château. Vingt-deux indices laissés par des domestiques négligents sont à découvrir au fil de la visite, dans vingt-deux pièces. « Des indices qui permettent aussi de découvrir le chantier en cours qui concerne la charpente, la toiture et les maçonneries, cette année. Découvrir aussi les différents corps de métiers qui interviennent actuellement », souligne Édouard Guyot.

En raison de la crise sanitaire, les questions de cette « Murder Party » ont été revues et des mesures sont en vigueur pour éviter les manipulations et les rencontres. C'est donc en toute sécurité que l'on peut marcher sur les pas de Vidocq.

Le site du château de Vaux à Fouchères est ouvert tous les jours entre 10 h et 19 h. Il faut compter pas moins d'une heure et demie pour boucler l'enquête.

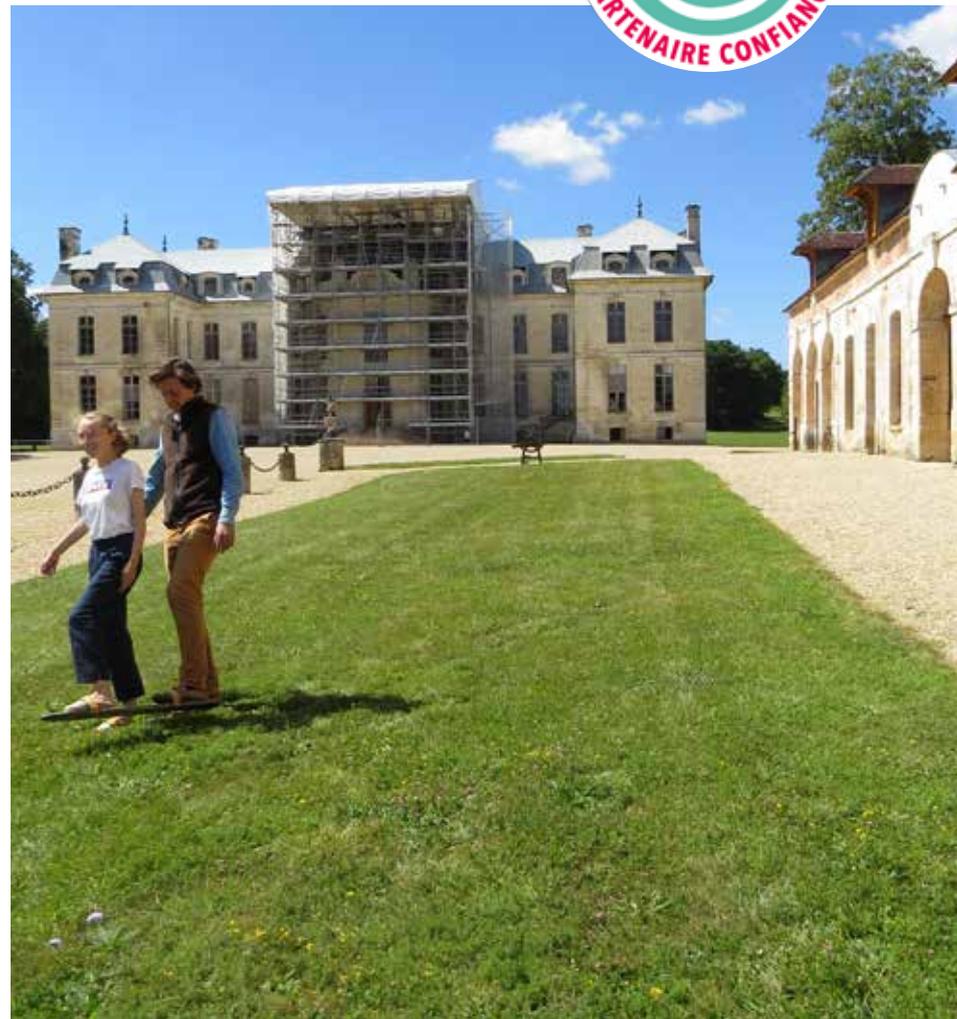
Une enquête que l'on peut mener, le vendredi soir, à la lueur des chandelles – et de sa lampe frontale – en compagnie d'une vingtaine de comédiens costumés, et au gré d'un scénario différent de celui de la journée.

En marge de ces visites qui peuvent être guidées, des jeux en bois d'autrefois permettent aux petits comme aux grands de faire des pauses ludiques dans ce bel écrin de verdure. Les samedis 1^{er}, 8 et 15 août, et c'est nouveau, des soirées guinguette seront proposées entre 19 h 30 et 23 h 30.

La programmation musicale sera dévoilée sur le site Web. On y pourra prendre l'apéritif ou dîner grâce à des producteurs locaux (fromager, boulanger-pâtissier et charcutier-traiteur) qui sont invités. « Le billet d'entrée à 10 € donnera droit à une flûte de champagne », conclut le châtelain.

Sylvie Virey

Réservations et tarifs sur :
<https://www.chateau-vaux.com/>
(se munir d'un stylo)



Des jeux en bois d'autrefois permettent de s'amuser en famille en marge de l'enquête.



Alexandra Erard se fournit directement à la source, dans le Jura.

Au Montagnard, il n'y a pas de saisons pour le fromage

Carreaux rouge et blanc et planches en bois, Alexandra Erard fait tout pour donner à son restaurant en plein centre-bourg de Bar-sur-Aube, des allures de chalet savoyard. Ou plutôt jurassien, comme le département de cœur de la professionnelle, à la tête du Montagnard depuis 2014.

La Baralbine de naissance a quitté son ancien poste, « au pied des pistes », pour prendre la suite de ses parents à la tête de cette enseigne désormais incontournable pour les locaux. Tant et si bien que la restauratrice et son équipe n'ont pas fermé un seul jour pendant le confinement.

« On a mis en place le service à emporter pour le service du soir, au lendemain du 16 mars », précise-t-elle. L'occasion de réinventer quelques recettes qui se prêtent mieux à une dégustation à la maison. « Sur la fin on s'est même organisé pour assurer la livraison », relate Alexandra Erard. S'il est toujours possible de venir chercher son plat au restaurant, ce dernier service n'est en revanche plus proposé, trop chronophage alors que sa salle et sa terrasse

accueillent de nouveau les gourmands. Car ici, les gourmands ont tout pour être comblés. Du moment où le lactose ne pose pas de problèmes. C'est au pays qu'Alexandra Erard va s'approvisionner autant pour les impressionnantes meules de fromage, que pour sa charcuterie ou encore sa carte des vins. « Je ne touche pas à ma carte, l'important pour moi c'est de travailler avec des produits du Jura toute l'année », explique-t-elle.

Ainsi, qu'il pleuve, qu'il vente, qu'il neige ou, plus actuel, qu'il brûle, le fromage est roi sous toutes ses déclinaisons. Et si fondue, raclette, tartiflette sont les incontournables d'un menu de montagne, on y trouve également leurs cousines moins connues, mais tout aussi savoureuses, que sont la gexiflette, morbiflette ou juraflette. Avec autant de choses sur la carte, il serait bête d'attendre l'hiver pour passer à table.

Skander Farza

Restaurant Le Montagnard :
03 25 27 90 08
Fermé mardi soir et mercredi



Au cœur de Maisons-lès-Chaource, un coin où se détendre, entre suites cosy, mets de choix et spa.

Aux Maisons, un cadre luxe, cosy et distingué

Ouvrir, dans les années 1980, des chambres d'hôtel à Maisons-lès-Chaource, semblait un pari incongru. Quarante ans plus tard, l'aventure familiale se poursuit et s'est étendue. Dans le cœur du village, se dévoile Aux Maisons. Ce qui était d'abord une grange, avait déjà été transformé dans les années 50 par les grands-parents de Christelle Bertrand-Enfert et son frère Cédric, actuels propriétaires, en un restaurant, le café « Chez Hélène ».

Puis sont arrivées les chambres avec le père, Jacky Enfert, et un agrandissement en 1985. Aujourd'hui, 19 chambres s'offrent aux touristes venus découvrir les charmes de l'Aube ainsi que quatre suites, dont une de 70 m², pour, aussi, séjourner en famille. Chacune de ces suites porte le prénom d'une femme de la famille: Hélène, Adélie, Alice et Clémence. « On revendique le côté famille », insiste Christelle Bertrand-Enfert. La génération suivante est déjà dans les rangs: Inesia, 23 ans, fille de Christelle y est maître d'hôtel et sommelière, dans la lignée de son père Stéphane.

Aux Maisons, c'est un cadre « luxe, cosy » que complète une « table distin-

guée, on est à la limite de l'étoilé », décrit Christelle Bertrand-Enfert. Depuis 1995, Aux Maisons propose également un service traiteur.

Ambiance cosy, pour s'y sentir comme dans une bulle. Plus encore depuis 2017, où, aux chambres décorées avec soin et à la table raffinée, s'est ajoutée l'espace bien-être. Piscine, sauna, hammam, douche sensorielle sont à la disposition des clients pour un moment de relaxation. Et une esthéticienne vous y recevra à nouveau dans son cabinet.

Seul le spa reste fermé, en raison des mesures d'hygiène. Pour le reste, tout est désinfecté devant les clients qui doivent désormais réserver leur moment détente, pour quatre personnes maximum. Un instant privilégié, rien que pour vous.

Anne-Claire Gross

Hôtel-restaurant Aux Maisons,
11, rue des AFN
à Maisons-lès-Chaource.
Tél. 03 25 70 07 19
www.logis-aux-maisons.com

La pomme sous toutes ses formes à la Ferme d'Hotte

On pourrait presque dire qu'on ne présente plus la Ferme d'Hotte, à Eaux-Puiseaux, tant elle est incontournable dans le paysage local. On aurait tort et les faits démontrent le contraire, comme le confirme Corinne Hotte. « La ferme est connue, c'est vrai. Mais on voit toujours de nouveaux visiteurs. Il y a également une vraie demande sur des produits naturels, bio, issus du terroir local et, surtout, qu'on peut chercher chez le producteur », dit-elle.

Le cidre reste, bien sûr, le produit phare de la ferme. « On en a toujours eu à la ferme, mais c'était pour la consommation personnelle », poursuit Corinne Hotte. C'est avec Gérard Hotte, dans les années 1980, que cette boisson s'ouvre au public. À l'époque, beaucoup de citadins de la région parisienne sont venus s'installer dans le secteur, et « ils voulaient sincèrement faire vivre la campagne. Gérard a commencé par le miel, puis le cidre. C'est lui qui a développé tout cela. » Aujourd'hui, la relève est assurée avec Théo Hotte, fils de Corinne et Gérard. Il sera la sixième génération sur la ferme et la deuxième à faire du cidre. Une boisson peu alcoolisée mais

qui reste festive. Et surtout abordable financièrement. « Nous avons développé notre gamme, notamment un cidre rouge faiblement alcoolisé avec du jus de groseille. Les jeunes montrent de plus en plus d'intérêt pour cette boisson. Théo avait vu cette tendance bien avant nous ! », confie sa mère.

La Ferme d'Hotte propose également du jus de pomme (issu de variétés locales), de l'huile (cameline, colza), du vinaigre de cidre, des confitures et des lentilles.

La cidrerie se visite, mais, en raison de la crise sanitaire, uniquement sur réservation. À l'accueil, le comptoir est assez large pour respecter les distances sanitaires. « Les gens sont parfois surpris de voir que notre pressoir est moderne. Certains ont parfois une vision un peu passéiste de la tradition », ajoute-t-elle. Mais que les nostalgiques se rassurent: le musée du Cidre, attendant, est ouvert et ravira les amateurs de pressoir anciens !

Stéphanie Munier

La Ferme d'Hotte à Eaux-Puiseaux
(22 rue Largentier). Tél. 03 25 42 15 13.



Outre le cidre, la Ferme d'Hotte propose toute une gamme de produits de la ferme en vente directe.

Champignol-lez-Mondeville, terre d'explorations vertes

Champagne, nature... et truffes. C'est le cocktail que l'entreprise L'Empreinte des fées, spécialisée dans l'œnotourisme, tente de populariser dans l'environnement verdoyant de Champignol-lez-Mondeville. Delphine Semin-Dumont et Tina, sa belle-mère, gèrent ces propositions d'expériences touristiques depuis un an, désormais. « Au départ, nous avons fonctionné par des tests pour voir les offres qui pouvaient marcher ou non », explique la première, sensibilisée à la biologie et au respect de l'environnement.

Si les sorties nature classiques, « peut-être trop ciblées », ont été délaissées, le goûton-mâchon-table d'hôtes au cœur des vignes, avec 100 % de produits locaux et l'exigence du « zéro déchet » produit – a fait mouche. La nouveauté de l'été ? La chasse aux trésors à vertu pédagogique, autour de la biodynamie. Car si elle est indépendante, L'Empreinte des fées travaille de concert avec la maison de champagne Dumont et fils, reprise en partie par Laurent, le mari de Delphine.

La crise du Covid-19 affecte peu, fina-

lement, l'organisation de ces évasions écotouristiques. « En temps normal, nous limitons la participation à quinze personnes, pour favoriser la convivialité », précise Delphine Semin-Dumont. Et pourrait même être une opportunité pour grandir.

Clément Battelier

Visite de cave, chasses au trésor ou aux truffes d'automne, goûton-mâchon dans les vignes, sortie nocturne et balade dans les vignes (tarifs variant de 9 € à 58 € pour un adulte et de 5 € à 20 € pour un enfant de moins de 14 ans selon les offres).

Réservations préalables obligatoires.

Contact au 03 25 27 52 78
ou au 07 86 95 89 15, ou par courriel :
delphine@champagnedumont.com



Au milieu des vignes, le fameux « goûton-mâchon » a fait son trou. Photo L'Empreinte des fées

Des conseils touristiques sur mesure

À l'approche de la saison estivale, l'office de tourisme troyen, Troyes la Champagne, s'organise pour accueillir les visiteurs... en toute sécurité. Entre marquages au sol, gel hydroalcoolique, vitres de plexiglas séparant les visiteurs du personnel d'accueil et port du masque obligatoire pour tous, l'office de tourisme a tablé sur un maximum de sécurité, avec un respect « strict » des mesures sanitaires, décrit Nicolas Villiers, directeur de l'établissement.

En ce qui concerne les visites guidées également, toutes les mesures seront prises pour garantir la sécurité des clients. Mais cela ne se fait pas au détriment de la qualité de l'accueil. La documentation touristique, les casiers individuels, les stations de recharge pour appareil photo et smartphone et les produits souvenirs de la boutique sont à disposition des visiteurs. Du côté des visites, il y en a pour tous les goûts, de la plus traditionnelle à la plus innovante. Ce sont donc des conseils sur mesure qui sont donnés pour que « chacun puisse trouver ce qu'il cherche ». Et cela vaut pour tous, même pour les

enfants, souvent oubliés des visites guidées, qui ont à disposition un large choix de carnets de jeux « A kid' jouer » adaptés à tout âge. L'objectif à travers ces carnets est de « vulgariser le patrimoine, pour faire de l'enfant un acteur de la visite et de la ville un terrain de jeux », détaille Nicolas Villiers. Et à ces conseils pour un séjour réussi s'ajoute le cadre agréable d'une maison typique à pan de bois, entre modernité et tradition.

Coline Cornuot

Troyes la Champagne Tourisme à Troyes, ouverte du lundi au samedi de 9 h 30 à 18 h 30.



La maison du tourisme a pris toutes les dispositions pour accueillir les touristes en toute sécurité.



Le CNA voile propose des cours particuliers de planche à voile et de catamaran.

Du vent dans les voiles à Mesnil-Saint-Père

Ciel bleu, plage, soleil au zénith, à Mesnil-Saint-Père, il souffle comme un air de vacances. Un temps idéal assorti d'une légère brise pour voguer sur les flots. Que vous soyez déjà aguerri ou débutant, une seule adresse : le CNA voile où Florent Guinot et son équipe vous accueillent pour vous apprendre les bases avant de naviguer seul. « On donne des cours particuliers de planche à voile pour une à quatre personnes ainsi que de catamaran. »

Des Auboisiens qui ne partent pas en vacances, des touristes mais aussi des passionnés, d'Auxerre, de Nancy, Provins, Paris qui viennent s'entraîner et profiter du magnifique plan d'eau qu'est le lac de la forêt d'Orient. Sur son Zodiak, Florent Guinot suit avec attention ses élèves d'un jour, dispensant conseils et n'hésitant pas à se mettre à l'eau pour leur montrer les bons gestes et les bons repères « pour être bien et à l'aise tout de suite ». « Bascule un peu vers l'avant, redresse le mât... » lance-t-il entre deux

encouragements. Il faut dire qu'il maîtrise son sujet à la perfection. « On propose également du paddle en location. Pour les gens qui ont un peu peur, ils ont la possibilité de suivre un cours particulier avec un moniteur avant de se lancer. Nous avons également un paddle géant. C'est assez méconnu, mais ça permet d'accueillir dessus jusqu'à six personnes. »

Pour prendre le large, il est préférable de réserver. « Plutôt la veille pour le lendemain pour être sûr des conditions climatiques. Mais en ce moment avec la météo, on arrive à tout faire. » Pour une heure de cours particulier intensif, comptez 70 euros pour une personne, 20 euros supplémentaires si vous êtes accompagné. « C'est intensif car les gens viennent chercher un savoir. » En toute sécurité puisque le matériel est désinfecté systématiquement après chaque utilisation. Alors, prêt à embarquer ?

Aurore Chabaud

CNA voile,
rue du Lac à Mesnil-Saint-Père.
Tél. 03 25 41 27 37
Horaires :
ouvert du lundi au vendredi
et dimanche de 10 h à 18 h,
et samedi
de 11 h à 19 h.

La féminité à l'honneur au nouveau Bar à bulles

Après huit mois de travaux et deux mois de confinement, le Bar à bulles, avec sa nouvelle ambiance chaleureuse, vous attend. Le changement n'a pas seulement eu lieu sur les murs et les plafonds. Maxime Lacroix, le nouveau propriétaire, met par de multiples actions la femme et les enfants en avant. C'est pourquoi il a notamment opté pour un intérieur épuré tout en velours fuchsia pour les fauteuils de l'étage et des murs blancs et un mobilier style industriel pour le rez-de-chaussée. Il s'est également associé avec l'Unesco et affiche dans son établissement des tableaux réalisés par les enfants du monde.

Lorsqu'il est parti à la recherche d'un chef pour la cuisine, l'idée d'avoir une femme le séduisait. Il a donc rencontré Juliette Leroy, originaire de l'Aube, qui était partie pour sa formation dans des restaurants renommés. La jeune femme est de retour et a pris les commandes des fourneaux. Son expérience et son investissement ne manqueront pas d'apporter de la rigueur ainsi qu'une touche féminine supplémentaire à toute l'équipe. Une équipe jeune (25 ans de moyenne d'âge environ) et dynamique

qui partage les mêmes convictions que son patron et sa « cheffe ». Au menu, on retrouve des plats simples réalisés sur place avec des produits le plus souvent locaux, sinon exclusivement français. Le gérant a choisi de garder un menu « brasserie » mais a l'ambition de le voir évoluer vers des plats du terroir dans un avenir proche. « Nous avons de très bons produits et des producteurs de qualité dans l'Aube. Il faut qu'on travaille ensemble pour dynamiser nos activités et surtout rendre l'attractivité perdue à nos établissements », ajoute Maxime Lacroix. D'ailleurs, toujours dans l'optique de mettre les femmes en avant, il travaille avec les Fabuleuses, association de viticultrices. Venez ou revenez déguster de bons plats au pied de l'église de Sainte-Savine. Vous serez accueilli dans un cadre chaleureux. Une chaleur appréciable après cette longue période de confinement.

Valérie Billaudot

**Bar à bulles 26, av. Général-Gallieni
10300 Sainte-Savine. Tél. 03 25 79 73 95.
Ouvert du mardi au samedi le midi
et le soir. Réservation conseillée.**



Maxime Lacroix et Juliette Leroy vous attendent dans le nouveau Bar à bulles.

Se ressourcer en forêt d'Othe aux Gîtes du Lavoir

C'est Alphonse, un jeune drahthaar (chien d'arrêt à poil dur) de 2 ans, qui accueille les locataires sous les douces remontrances de Jérôme Agrapian, le propriétaire des Gîtes du Lavoir qu'il gère avec Sandrine, sa compagne.

Quatre appartements de 22 à 30 m² pouvant accueillir de 3 à 6 personnes – avec cuisine, salle de bain et toilettes séparées – aménagés dans l'ancienne écurie d'un corps de ferme champenois de 1902, dans le hameau de Surançon, proche de Villemoiron-en-Othe. Une propriété de deux hectares, rachetée en 2017, et située en plein cœur de la forêt d'Othe, au carrefour de la Champagne et de la Bourgogne.

Les gîtes sont restés ouverts pendant le confinement, accueillant des travailleurs ou du personnel soignant. Et depuis le déconfinement, ils ne désertent pas. « On n'arrête pas ! On est à 100 % de remplissage et les réservations continuent », explique Jérôme Agrapian. Il a également constaté que de gîtes d'étape d'une nuit, sur la route du Sud en été ou en retour des stations de ski en hiver, les Gîtes du Lavoir sont devenus des hébergements

pour de plus longs séjours, de 5 à 10 jours. « C'est assez nouveau, mais c'est super ! Les gens sont ravis de se poser près de cette forêt magnifique. On est proches de Troyes, Sens et Auxerre. Il y a de quoi faire. »

Mais Jérôme et Sandrine ne veulent pas s'enfermer dans le rôle strict de loueurs. Ils proposent plus. Outre un point information tourisme et des boissons (sans alcool pour le moment), ils proposent des plateaux-repas confectionnés par Jérôme, un menu unique avec des produits locaux, « ou des légumes du potager attendant à la maison ». On peut les déguster dans les appartements, dans la salle commune... ou au sommet de la petite montée enherbée qui offre un magnifique panorama.

Côté sanitaire, un protocole particulier a été mis en place avec une remise de clé décalée et une journée de battement laissé entre deux réservations pour le nettoyage et l'aération de chaque location.

Stéphanie Munier

**Les Gîtes du Lavoir, 12 rue du Lavoir
Surançon – 10160 Villemoiron-en-Othe.**



Les appartements ont été aménagés dans l'ancienne écurie d'un corps de ferme typiquement champenois.



En Segway ou en paddle, venez découvrir le lac de Géraudot et ses environs.

Sur terre ou sur l'eau avec Ora Aventure

De l'accueil, il a une vue imprenable sur le lac d'Orient à Géraudot. Une place de choix et centrale, passage quasi incontournable pour les touristes et les Aulois, amoureux de la nature. Sur terre comme sur l'eau et même parfois dans les airs, Ora Aventure propose des activités pour petits et grands, groupes, familles, séminaires ou individuels, en toute convivialité.

De quoi ravir aussi bien les sportifs, les amateurs de sensations que ceux qui aiment se la couler douce. Vous aimez les balades ? Qu'à cela ne tienne, Bruno Vérité loue aussi bien des vélos (électriques pour certains) à la demi-journée, qu'à la journée, des segway et même des quads. Si vous vous sentez plus à l'aise sur les flots, vous n'aurez que l'embarras du choix, entre le canoë, le paddle mono et même le paddle à 2, 4 ou 10. Si si, ça existe.

Et pour les personnes plus terre à terre, sur le site, vous pourrez vous adonner au minigolf (18 trous) pendant que vos bouts de chou s'essaieront au parcours acrobatique, légèrement modifié en raison du contexte sanitaire.

Si Ora Aventure a rouvert depuis le 21 mai, il a fallu prendre en compte un protocole sanitaire très strict. Le matériel est nettoyé après chaque utilisation, des gilets de sauvetage en passant par le guidon du vélo et les balles et clubs de golf. Dans ce cadre arboré, il est même possible de pique-niquer avec le lac pour décor ou tout simplement d'aller grignoter à la pizzeria d'à côté.

Aurore Chabaud

Ora Aventure à Géraudot. Horaires :
ouvert de 10 h à 12 h 30
et de 13 h 30 à 19 h.
Renseignements au 06 22 77 14 13
ou www.ora-aventure.com
ou bruno@ora-aventure.com

Toutes les bulles sont chez Nicolo & Paradis

L'imposant manoir d'Arsonval reprend vie depuis plus d'un mois maintenant. La bâtisse abrite le champagne Nicolo & Paradis, viticulteurs depuis plus de trois générations, dans un cadre idéal pour apprécier en extérieur le breuvage si réputé. « Nous avons des jeux pour enfants dans le jardin, pratique pour les familles », glisse la gérante Agnès Nicolo. Elle retrouve au téléphone, depuis la semaine dernière, des clients pour les séances de dégustation de champagne. De même pour les visites du pressoir et de la cuverie, basés à Colombé-le-Sec. Si, jusqu'à peu, le nombre maximum par groupe était de dix personnes, la responsable a désormais le feu vert pour reprendre normalement son activité. « Nous n'attendons plus que les clients ! », assure-t-elle.

Si le masque n'est pas obligatoire, des exemplaires sont proposés à l'entrée tout comme du gel hydroalcoolique. Des aménagements sont également réalisés pour faciliter la distanciation physique. Quant aux verres de dégustation, ils sont scrupuleusement nettoyés et désinfectés à chaque salve de visiteurs.

Mais la maison Nicolo & Paradis possède un autre atout à bulles. Sa bière lancée il y a deux ans, dont la brasserie se visite également au manoir d'Arsonval. Une boisson en plein essor pour la maison, qui a voulu rajeunir sa clientèle par cette diversification sans pour autant entacher le prestige du champagne. Loin d'être une bière de soif, le produit veut proposer une vraie alternative fruitée. Dans la large palette de choix, deux types de bières (cuvées royale et rosée) sont même confectionnées selon les méthodes de fabrication champenoises.

Skander Farza

Dégustation de champagne et visites de la brasserie au manoir d'Arsonval tous les jours.
Réservations au 03 25 27 30 57.



Agnès Nicolo a apposé son nom sur deux produits d'exception : le champagne mais aussi la bière.

Une table bistronomique, désormais aussi chez vous

Difficile de manquer le Cadusia en entrant, depuis Troyes, à Chaource. Idéalement situé sur la rue principale, le vaste hôtel-restaurant attend les clients, avec une table « bistronomique », décrit Christelle Bertrand-Enfert, co-proprétaire des lieux, avec son frère, Cédric. Ils possèdent également l'hôtel-restaurant-spa Aux Maisons, à Maisons-lès-Chaource, mais alors qu'à Maisons-lès-Chaource, les arrière-grands-parents avaient déjà une auberge dans les années 1912, à Chaource, c'est une histoire plus récente.

Dans ce bâtiment sorti de terre en 2010, les touristes ou professionnels de passage trouvent 19 chambres doubles. À la table « bistronomique », se dégustent les inspirations de Cédric, dont

l'attrait pour l'Asie ne fait pas de doute: wok de gambas ou makis de rillettes de saumons figurent notamment à la carte. Et si l'on y mange bien à table, retrouvée depuis quelques jours grâce à la réouverture des restaurants, on peut aussi profiter des mets de la maison chez soi. Le confinement a, en effet, incité les propriétaires à lancer un service à emporter, toujours maintenu, avec pignon sur rue.

En 1985, Jacky Enfert, le père, avait lancé un foodtruck pour Aux Maisons. Délaissé durant 12 ans, il fallait au moins un confinement pour le ressortir. Vintage, il affiche encore sur le flanc « Jacky Enfert traiteur ». Il trône sur le parking de l'hôtel-

restaurant et attend les clients chaque soir.

Reste qu'un repas à la table du Cadusia c'est un cadre à ne pas manquer. En salle, mais aussi et surtout en extérieur. Imaginez-vous, sur une vaste terrasse au soleil –espacer les tables en raison de la crise n'a pas été bien difficile – un bon repas, un bon vin, et une vue sur la forêt de Chaource dans un calme tout juste interrompu par les bruits de la nature auboise.

Anne-Claire Gross

Hôtel-restaurant Le Cadusia
21 route de Troyes, à Chaource
Tél. 03 25 42 10 10
www.le-cadusia.com/fr/



Il fallait au moins un confinement pour ressortir le foodtruck délaissé pendant 12 ans.



Gérard Piat et Nelly Royer sont prêts à accueillir le public en toute sécurité.

Brienne-la-Vieille, un puits patrimonial inépuisable

Au sein de l'écomusée de la forêt d'Orient à Brienne-la-Vieille, depuis 2017, on peut s'évader en replongeant dans le passé... ou en jouant au mini-golf. Le Covid-19 n'y change (presque) rien. « Pour l'écomusée, le port du masque est obligatoire dans les différentes salles et une seule personne peut entrer dans l'accueil. Quant au mini-golf, un parcours est laissé libre entre chaque groupe de joueurs et les clubs sont désinfectés après chaque partie », explique Gérard Piat et Nelly Royer, respectivement président et guide salariée de l'Association pour la sauvegarde du patrimoine rural et artisanal (Aspra), gestionnaire du site. Du fait de la crise sanitaire, la fréquentation est logiquement timide depuis

la réouverture le 16 juin dernier. Pourtant, le site briennois, qui s'étale sur 2 000 m², regorge de trésors patrimoniaux locaux, faisant revivre les pétulantes années 1950. Du café-épicerie à la salle de classe, en passant par la galerie agricole, le visiteur peut s'émerveiller d'objets qui n'ont plus vraiment cours aujourd'hui. « L'été, quand il fait chaud, le passage dans chaque bâtiment permet de se rafraîchir », précise Nelly Royer, pas avare d'anecdotes non plus pour séduire le touriste.

Ce dernier peut être aussi attiré par la dimension « artisanale » de ce devoir de mémoire, puisqu'en dehors de la guide, tous les gens qui font vivre le site sont bénévoles. Martial et Christophe, par

exemple, viennent sur place tous les jours. Cette année, les acteurs de cette aventure, qui repose essentiellement sur les dons, matériels ou humains, ont voulu aussi marquer le coup en proposant une exposition sur l'ancienne fromagerie du village. Un établissement qui accueille aujourd'hui... l'écomusée de la forêt d'Orient.

Clément Battelier

L'écomusée de la forêt d'Orient accueille le public du mardi au samedi, de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, et le dimanche entre 14 h et 18 h. Visites libres ou guidées. Tarifs entre la gratuité et 8 € selon les âges et les visites. Plus de renseignements au 03 25 92 95 84.

Dépaysement garanti à l'Auberge du Lac

Vous ne pouvez pas la rater. Installée à l'entrée de Mesnil-Saint-Père, l'Auberge du Lac attire l'œil par son architecture typiquement champenoise. À deux pas du lac, son emplacement est idéal pour passer un week-end de détente en amoureux ou en famille. Mais si on s'y arrête, c'est avant tout pour profiter du calme des chambres de l'hôtel, spacieuses, modernes, personnalisées et toutes refaites à neuf, ou pour déguster l'un des mets savoureux concoctés par le chef, soit en version bistrot, soit en version gastro, au restaurant Le Vieux Pressoir.

La renommée de l'établissement n'est plus à faire. Il faut dire que cela fait plus de quarante-cinq ans que Patrick Gublin régle les papilles des touristes

et des Aubois. Ici, « on ne sert que des produits nobles, de saison, frais et locaux », glisse son épouse. Du foie gras, du homard, du tartare de thon rouge et bien d'autres gourmandises que vous retrouvez à la carte, désormais présentée aux clients sur une tablette. « Nous avons profité du confinement pour faire de nombreux travaux. » Des aménagements intérieurs, extérieurs dont une salle de restauration supplémentaire, une piscine, la rénovation des façades, la famille Gublin a mis ces trois derniers mois à profit pour offrir de nouveaux services à la clientèle.

Aux côtés de Patrick Gublin, sa fille Anémone et sa femme Jocelyne ont su apporter la touche féminine et chaleureuse tant dans l'accueil que dans la

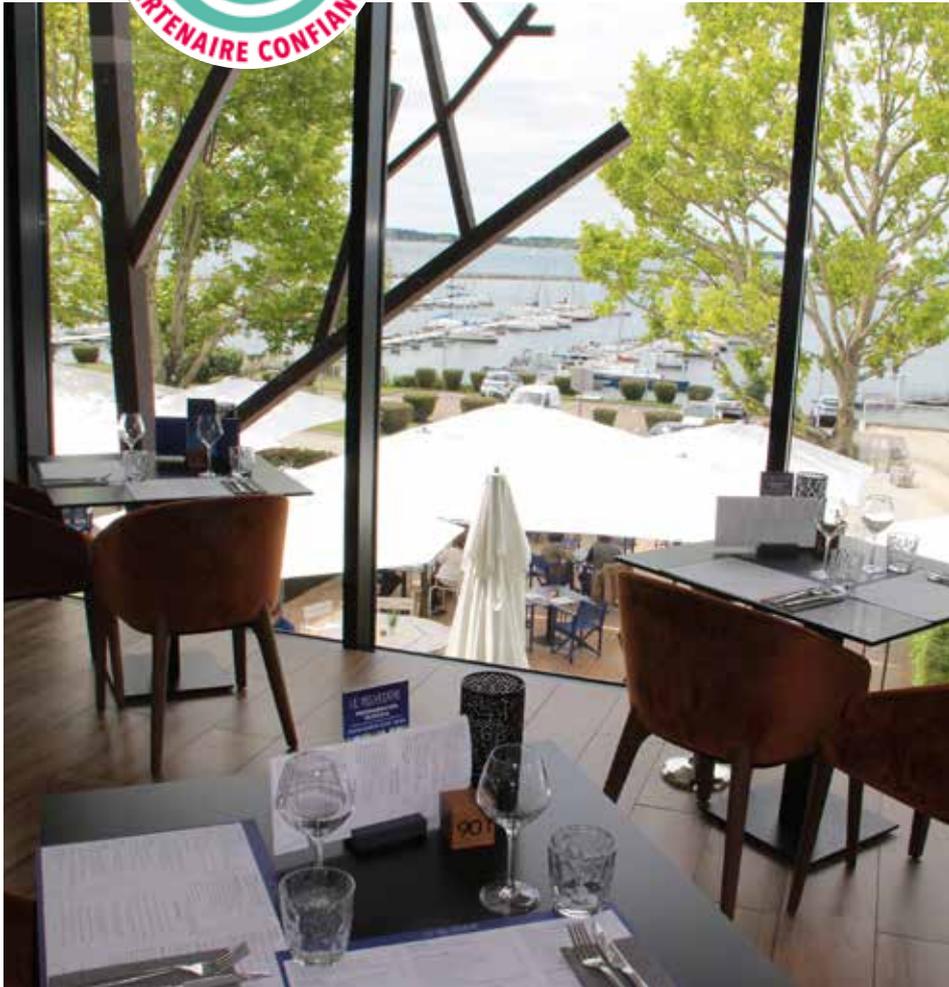
décoration des lieux. Rien n'a été laissé au hasard.

Au cœur d'un écrin de verdure, vous pourrez vous délecter d'un repas gastronomique sur la terrasse, flemmarder autour de la piscine, terminée pendant le confinement ou tout simplement vous prélasser au spa dans le bassin, sous la douche sensorielle ou dans l'une des deux salles de massage. Dans le respect des règles sanitaires: devant chaque porte, du gel hydroalcoolique et entre les tables et les transats, un mètre de distance. Dans ce havre de paix à vingt minutes de Troyes, vous ne vous évadez pas seulement dans l'assiette mais aussi grâce au cadre bucolique et champêtre. Dépaysant!

Aurore Chabaud



Il est désormais possible de se prélasser au bord de la piscine, terminée pendant le confinement



« La salle a été conçue comme un cinéma, sur différents niveaux, afin que chacun puisse profiter de la vue », explique Philippe Carillon.

Le Belvédère, un moment de grâce au bord du lac

Face au lac d'Orient, dans un décor soigné de brasserie contemporaine, le Belvédère offre un magnifique panorama sur le port et les bateaux de Mesnil-Saint-Père. « La salle a été conçue comme un cinéma, sur différents niveaux, afin que chacun puisse profiter de la vue », explique Philippe Carillon, propriétaire de l'établissement ouvert depuis 2018. Que vous soyez installés sur la terrasse, autour du piano ou dans les petits box au fond de la salle, à l'étage ou dans les « nids » confectionnés pour six ou dix personnes, vous pourrez ainsi déguster la vue.

Dans l'assiette, une cuisine réfléchie, une présentation esthétique et des produits locaux à l'honneur, à des prix raisonnables. « Nous avons la volonté que ce restaurant soit accessible à tous, souligne Philippe Carillon, dont le projet à long terme est d'être une vitrine des produits locaux. On commence à travailler avec le chocolatier Pascal Caffet, les confitures et les escargots du pays d'Othe. Nous avons aussi le projet de développer un jardin en permaculture sur site, avec nos propres herbes et produits, que nous ferons visiter aux clients. »

Fricassée de volaille label rouge de Champagne et sa purée maison, souris d'agneau confite avec tagliatelles de la Ferme des Trois Vallons, pancakes maison pour le petit déjeuner, fraises à la crème fouettée, baba à la prune de Troyes, ici « le mélange des saveurs s'inspire directement des produits du terroir », note le propriétaire de l'établissement, où travaillent cinquante personnes. Des soirées sont organisées tout au long de l'année pour agrémenter les moments de dégustation. Une soirée de l'élégance, avec voyage à gagner pour le couple le plus « smart », se déroulera le jeudi 20 août.

Mélanie Lesoif

Le Belvédère, 12 rue du Lac, 10140 Mesnil-Saint-Père.
Réservations conseillées, soit en ligne, www.lebelvedere-restaurant.com, soit par téléphone au 03 25 41 28 11. Ouvert 7 j/7 même en hiver, à partir de 9 h. Petit déjeuner en terrasse de 9 h à 11 h. Déjeuner et dîner. Jusqu'à 22 h 30 en semaine et 23 h les vendredi et samedi.

McArthurGlen, véritable destination touristique

S'il est bien un lieu incontournable lorsqu'on vient dans l'Aube, ce sont les centres de marques. McArthurGlen à Pont-Sainte-Marie n'est plus seulement une destination shopping avec une offre de grandes marques dans un centre outlet, mais bien une destination de tourisme pour un week-end en Champagne. Plus encore depuis que le centre ouvre également le dimanche.

Relais des acteurs touristiques qui œuvrent dans l'Aube, McArthurGlen n'hésite pas à les valoriser sous différents aspects comme un bar à champagne, en partenariat avec la coopérative Cap'C, mettant à l'honneur des producteurs indépendants le week-end. « À l'occasion de ventes privées mercredi prochain, nous allons lancer une action avec Œnosphère, qui a vocation à promouvoir l'œnotourisme et l'éco-tourisme. On travaille avec eux pour proposer une journée shopping et une journée découverte pour vivre seul ou en famille une expérience autour du champagne », confie Fabio Schiavetti, directeur du centre, et Emmanuelle Perrin, marketing manager. De quoi inciter les 3 640 000 visiteurs

annuels à aller découvrir toutes les richesses du territoire aubois. Avec 115 marques, des aires de jeux, des points de restauration, le centre de marques à ciel ouvert séduit désormais les chalandes de toute la France pas seulement pendant les soldes, mais bien toute l'année.

Il faut dire que McArthurGlen ne manque pas d'atouts. « Nous allons avoir l'un des plus gros magasins Hugo Boss pendant les soldes. Une nouvelle boutique Lancel devrait ouvrir juste avant et nous venons de signer pour accueillir l'enseigne Michael Kors, l'an prochain », se réjouit Fabio Schiavetti. Des marques de renom qui contribuent à augmenter l'attractivité du centre, de nouveau pris d'assaut par les clients.

« Depuis la réouverture, l'objectif était de rassurer. Nous avons mis en place des procédures strictes et sécurisantes. La fréquentation est allée crescendo depuis le 11 mai, les soldes vont s'enchaîner assez naturellement. » À vos marques, prêts, partez... et n'oubliez pas votre masque pour faire vos emplettes.

Aurore Chabaud



Sur le centre de marques, situé à Pont-Sainte-Marie, plus de 115 marques sont à retrouver.

Un gîte plein de charme dans le Pays d'Othe

C'est dans le charmant village de Paisy-Cosdon, à proximité du plan d'eau, que Didier et Anne Vaucois ont transformé leur ancienne grange en meublé de tourisme. Ces deux amoureux du Pays d'Othe ont rénové cette bâtisse du XIX^e siècle pour en faire, il y a deux ans, un gîte haut de gamme aux beaux volumes, à la décoration authentique et moderne à la fois, un espace de 235 m² lumineux et chaleureux.

La Mélinothé peut accueillir jusqu'à douze personnes. Le couple propose cinq chambres, quatre salles de bains et salles d'eau, une salle de sport, un spa (en option), et tout le nécessaire pour passer un séjour agréable quelle que soit la saison (pierrade, appareil à raclette, jeux, livres, poêle en faïence pour les flambées d'hiver).

Ce meublé de tourisme 4 étoiles, et 4 épis Gîtes de France dispose aussi d'un parc clos arboré, avec quatre places de stationnement, et la qualité de la prestation fait déjà fonctionner le bouche-à-oreille. Le gîte affiche presque complet pour l'été. Il ne reste plus que des dis-

ponibilités jusqu'à la fin juin et à partir du 24 août. « Nous proposons la location toute l'année, précise le couple, pour des formules week-end (du vendredi soir au dimanche soir) ou à la semaine, avec des tarifs allant de 570 € pour un week-end en basse saison (janvier ou février) à 1 600 € la semaine en haute saison (à Noël par exemple).

Pour assurer la réouverture de La Mélinothé dans de bonnes conditions, Anne et Didier Vaucois ont mis à disposition de leurs clients du gel hydroalcoolique et des masques, changent les housses de coussins entre chaque réservation et insistent encore davantage sur le nettoyage des surfaces avec un produit désinfectant.

Mélanie Lesoif

La Mélinothé,
2, rue de Courmononcle
à Paisy-Cosdon.
Contact : Anne et Didier Vaucois.
Tél. 06 45 44 06 24
Courriel: lamelinothe@orange.fr
Site web: www.lamelinothe.com



Didier et Anne Vaucois ont transformé leur ancienne grange en meublé de tourisme, à Paisy-Cosdon.



Salvatore Russiani effectue les baptêmes de l'air dans plusieurs types d'ULM, comme ici un pendulaire.

Une visite guidée à 3 000 mètres d'altitude

Salvatore Russiani a enfin retrouvé ses machines entreposées sous le hangar de l'aérodrome de Brienne-le-Château. À la tête d'Aube ULM Services, le passionné de vol a repris son activité depuis le 11 mai à un rythme normal, voire plus soutenu qu'auparavant. « D'abord, ce n'était que pour des vols de formation, explique l'instructeur aux 700 heures de vol par an. À partir du 2 juin, j'ai pu reprendre les baptêmes et les balades. » École d'aviation et sorties loisirs sont les deux ailes de l'entreprise qui fêtera ses 20 ans l'année prochaine. Salvatore Russiani a suivi les consignes de la Fédération nationale d'ULM quant au respect de certaines mesures barrières. « Dans l'engin, on n'est forcément à moins d'un mètre donc on met le masque en vol », détaille le gérant. La désinfection du matériel ou l'utilisation de talkie-walkie font également partie de sa nouvelle routine, afin de rassurer chaque client.

Parmi eux, nombreux sont ceux à dompter le ciel pour la toute première fois au cours d'un baptême de l'air, souvent

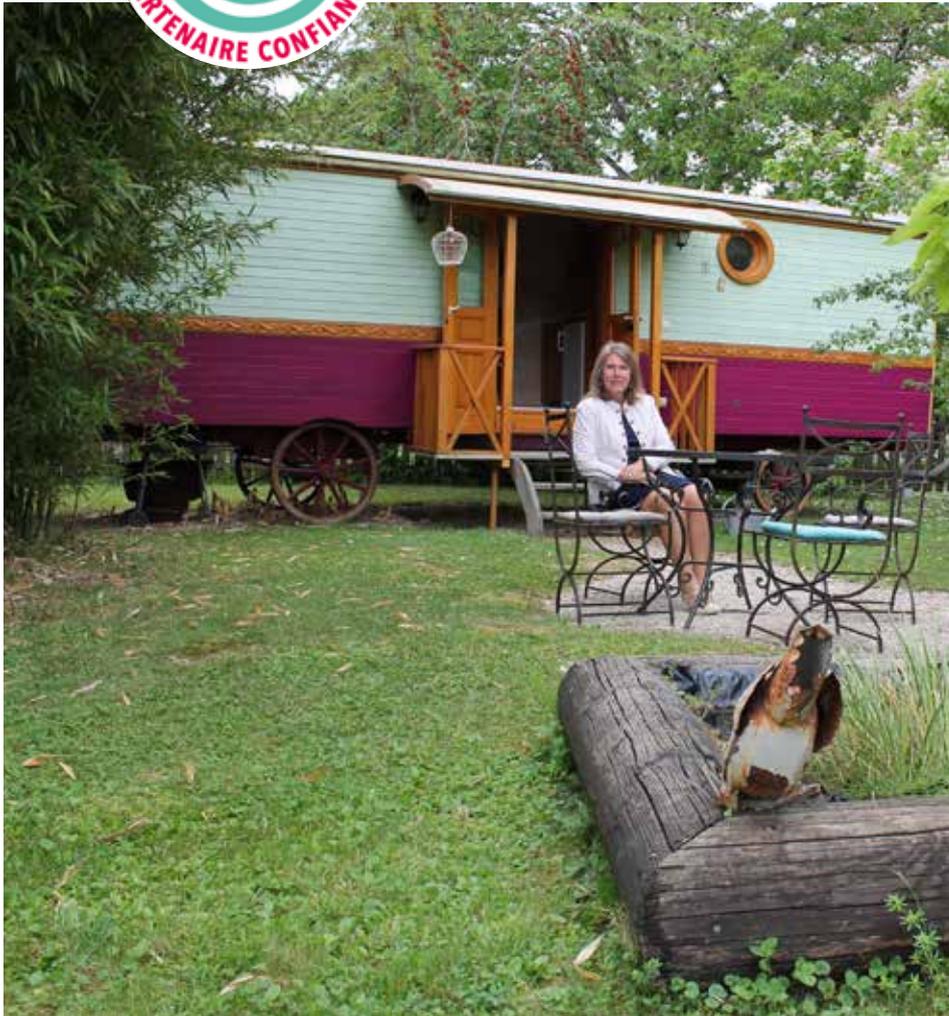
par le biais de bons cadeaux. Une expérience impérissable, assure Salvatore Russiani. « Personne n'a eu plus peur que moi pour sa première fois », aime à dire celui qui, depuis, n'a pas cessé de quitter la terre ferme. « Ce sont des sensations incroyables. Pour ma part, ça a dépassé mes attentes », relate le pilote.

Disposant de divers types d'ULM, il propose des balades aériennes à 3 000 mètres d'altitude et d'une durée comprise entre 15 minutes (50 euros) ou 1 heure (150 euros). Dans ce dernier cas, le binôme a ainsi l'occasion de découvrir les paysages aubois, avec les lacs de la forêt d'Orient ou celui du Der, mais aussi le patrimoine, avec le château de Brienne-le-Château et le Bouillon de Champagne.

Des excursions au cours desquelles Salvatore Russiani a l'habitude de passer les commandes au passager. « Au bout de 15 minutes, ils n'ont plus besoin de moi », s'amuse-t-il.

Skander Farza

Aube ULM Services : 06 08 24 19 06.



Au gîte ou à la roulotte, Frédérique s'occupe de tout, il n'y a qu'à se laisser bercer.

Chez Frédérique, le luxe de prendre son temps

Dans la campagne auboise, à Mathaux, il fait très chaud ce jour-là. En stationnant à côté de cette belle bâtisse jaune pâle, une impression de fraîcheur se dégage déjà. Mais ce n'est rien à côté de celle qui vous envahit lorsque vous pénétrez dans le gîte de Frédérique Herbelot, l'Olifred. Un grand escalier en dalle de Bourgogne, « le péché mignon » de la propriétaire, mais aussi de la pierre récupérée « en creusant les fondations ». Un travail colossal orchestré en 2007 lorsque Frédérique achète la ruine. Le gîte ouvrira deux ans plus tard. Très accueillante, Frédérique sait mettre à l'aise. Charmante et dévouée, elle se plie en quatre pour satisfaire ses clients. « Vous n'avez qu'à poser vos valises », explique-t-elle d'emblée. Et profiter. Profiter des espaces de vie commune mais aussi de l'intimité que confère l'éloignement des différentes chambres de la maison de 154 m². À l'intérieur, trois chambres, deux salles d'eau et deux toilettes. Le calme idéal pour profiter du joli jardin, de la petite tonnelle entourée de vignes et du terrain multisports. Dehors, les possibilités de balades à pied ou à vélo sont infinies avec la vélovoie des lacs et le circuit des églises à pans de bois. Là-dessus, Frédé-

rique vous dira tout. « Je teste tout, je visite tout, pour ensuite pouvoir en parler à mes hôtes. » Pour en parler, carte dépliée à l'appui, Frédérique porte un masque. Et désinfecte literies, canapés, poignées de portes... avec un virucide. Derrière la maison, et disposant d'une entrée indépendante, se cache un petit trésor, qu'elle a ouvert en 2012 : la roulotte. Au bout du monde, face à un champ et à côté d'une petite mare où coassent les grenouilles, la roulotte est parfaitement équipée et chaleureusement aménagée. Un coin nuit pour les parents et une chambre avec lits superposés pour les enfants sont séparés par une kitchenette et une salle d'eau avec hublot. Le matin, le petit-déjeuner est fait maison et différent tous les jours. « Je cuisine aussi sans gluten et sans lactose s'il le faut », précise-t-elle. On réserve ?

Albane Wurtz

Gîte L'Olifred, 3 rue du Cornouiller, Mathaux, 06 77 23 82 31. Réservation sur le site de Gîtes de France : référence 10G56 pour le gîte et 10G855 pour la roulotte. Tarifs : de 450 à 650 € la semaine pour le gîte, 95 € la nuit pour la roulotte avec petit-déjeuner.

À Lagesse, un cadre idyllique pour amoureux de chevaux

Une forêt luxuriante, un château non loin, des chevaux qui paissent dans les prés et d'autres franchissant des obstacles. La ferme équestre de Lagesse donne, dès l'arrivée, une impression d'immensité dans ce coin du Pays d'Armanche, à une trentaine de kilomètres de Troyes.

Propriété de famille depuis cinq générations, ce domaine hors du temps de 30 ha propose aux amoureux des chevaux un vaste terrain de jeu, et aux touristes un lieu de séjour atypique. Alors que Jérôme Brunaud, sixième génération de la famille, gère le centre équestre, son père, Paul-François, s'occupe des gîtes de groupe.

Une soixantaine de couchages est proposée dans des chambres de deux à six lits disséminés notamment au-dessus de l'écurie. Et, dans chaque espace d'hébergement, une cuisine est mise à disposition.

À cela s'ajoutent des salles de réception. La localisation de Lagesse en fait un lieu idéal pour que « tout le monde se retrouve, pour des fêtes de famille, cousinades, anniversaires », assure Jean-Paul Brunaud.

Des retrouvailles au cœur d'un corps de

ferme qui, autrefois accueillait aussi des vaches. Aujourd'hui, on n'y entend plus que le hennissement des 80 à 100 chevaux, du shetland au cheval, dont certains accueillis en pension. Et pour ceux, enfants comme adultes, qui souhaitent monter à cheval et prendre des cours d'équitation, carrières et manège n'attendent qu'eux.

La butte gallo-romaine, à l'entrée de la ferme, est aussi un lieu de balade prisé des chevaux, avec ses obstacles, mais aussi des clients du gîte qui peuvent s'y promener. D'autres se glissent sous les arbres de la forêt, à cheval ou à pied. Balade qui vous mènera à deux étangs alimentés par une source naturelle, l'un filtrant grâce à ses algues, l'autre disposé à vous offrir une petite baignade rafraîchissante. Idéal pour l'été.

Anne-Claire Gross

**Ferme équestre de Lagesse,
1 chemin de Montigny, 10210 Lagesse.
www.ferme-equestre-lagesse.com
Facebook : Ferme équestre de Lagesse
Visite virtuelle : www.vir360.fr/
gite-ferme-equestre/lagesse-360.html**



Les amateurs de chevaux et de grand air trouveront leur bonheur.



Au cœur de l'abbaye du XII^e siècle, Cécile Charlot nous fait la visite.

Visite bluffante et historique à l'abbaye de Clairvaux

L'opportunité de voyager dans le temps est parfois bien plus simple qu'on ne le croit. Amoureux d'histoire, d'architecture ou curieux, l'abbaye de Clairvaux propose jusqu'à la fin du mois de décembre plusieurs visites par jour pour découvrir le passé de l'illustre bâtiment et de nombreuses animations en son sein.

Passer à côté de la bâtisse fondée en 1115 par saint Bernard, devenue prison pour des milliers d'hommes et de femmes sur ordre de Napoléon en 1808, serait plus que fâcheux au vu du poids de l'histoire qui transcende les lieux. Il n'y a qu'à déambuler le long des murs blancs du bâtiment des convers, des colonnes du grand cloître, de s'émerveiller devant le réfectoire des moines et d'imaginer les prisonniers d'il y a encore quelques décennies dans les célèbres et non moins glauques « cages à poules » pour s'en convaincre. Tout ça, à deux pas (et à quelques murs de plusieurs mètres

de haut tout de même) de l'une des maisons centrales les mieux gardées de France.

La proximité est telle que les photographies sont interdites au cœur de l'abbaye pendant les visites !

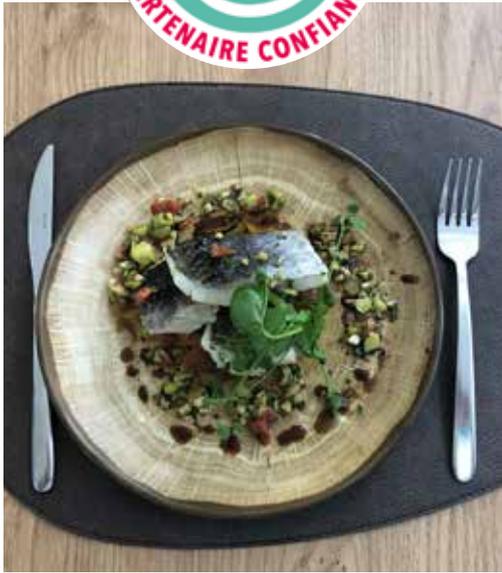
Conséquence de la pandémie de Covid-19, ces dernières se font obligatoirement avec un masque et sont limitées à vingt personnes. « Les réservations sont d'autant plus conseillées ! Certains doivent parfois rester à la porte si l'on a déjà trop de monde », rappelle Cécile Charlot, une des quatre guides de l'association Renaissance de l'abbaye de Clairvaux.

Les prochaines semaines risquent d'y être rythmées avec des visites théâtralisées durant l'été, un marché monastique les 1^{er} et 2 août ou encore des concerts en septembre pour une acoustique unique. L'abbaye n'a pas fini de vous surprendre!

Fabien Burgaud

Réservations: 03 25 27 52 55
et abbayedclairvaux.com.

Visites guidées (1 h 15), plusieurs fois par jour jusqu'au 20 décembre.
Tarifs: 8,50 € (adulte), 5 € (18-25 ans) et gratuit moins de 18 ans.
Carte d'identité et masque obligatoires.



Lieu jaune confit et tatin de poivrons sauce vierge par le chef David Marlien, à Brienne-le-Château.

Du talent dans l'assiette à la Table du 13 bis

On ne garde le masque sur le visage que jusqu'à la table où l'on déjeune ou dîne, ou pour aller aux lavabos. Une petite giclée de gel hydroalcoolique pour les mains, et on peut s'asseoir – à bonne distance de la table voisine, hein ! – et passer commande dans un cadre sympathique.

À Brienne-le-Château, la Table du 13 bis a rouvert le 4 juin. Durant le confinement, l'hôte des lieux, le chef David Marlien, s'est rabattu sur la vente à emporter. Avec la réouverture (26 couverts contre 44 « avant »), il se montre toujours talentueux aux fourneaux et pertinent dans son offre, qu'elle soit bistro-nomique (le midi) ou plus élaborée (le soir).

Le midi où nous l'avons rencontré, deux

entrées étaient à l'ardoise : la panna cotta tomate mozzarella et le mimosa d'œuf et conchiglioni au thon. Côté plats, il fallait trancher entre trois, dont le lieu jaune confit et tatin de poivrons sauce vierge et les manchons et magrets de canard au gorgonzola, merci de ne pas saliver en public ! Enfin, les desserts : un tiramisu aux abricots rôtis ou un café plus gourmand qu'annoncé. À 43 ans, David Marlien affiche un beau parcours professionnel : plus de vingt-cinq ans de « métier », dont « dix-huit en étoilé Michelin ». Il a travaillé avec Bernard Loiseau à Saulieu et huit années à l'Hôtel des Pirates de Nigloland. « Je collectionne les cartes des lieux où je suis passé », confie-t-il. Il y puise des idées de plat, y ajoutant ceux qu'il

a « appris à faire. » Sa cuisine, le chef la veut « conviviale ». Quand c'est possible, il utilise des « produits locaux » : crème, lait, beurre, légumes bio, viande de chez Huguier, etc. Dans le même esprit, il privilégie les « produits de saison ». « Les fraises en décembre », ce n'est pas son genre, on l'aura compris !

Rodolphe Laurent

La Table du 13 bis à Brienne-le-Château (13 bis, boulevard Napoléon). Ouvert le midi du mardi au dimanche et le soir le mardi et du jeudi au samedi. Formule entrée/plat/dessert (midi) : 19 €. Terrasse. Plats à emporter. Tél. 03 25 27 24 41 ou 06 65 09 09 90.

Napoléon Bonaparte, de Brienne à l'Empire

L'accès au musée Napoléon de Brienne-le-Château se fait par une courte allée ombragée. Depuis la réouverture le 6 juin, le port du masque y est obligatoire. À chaque point multimédia, une bouteille de gel hydroalcoolique est à disposition. Voilà pour l'aspect sanitaire, et venons-en à la visite.

Depuis 2018, c'est au 1^{er} étage du bâtiment de l'ancienne école royale militaire, où le jeune Napoléon Bonaparte séjourna de 1779 à 1784, que ça se passe. Avant de le gagner, une vidéo (4 minutes) nous apprend que les lieux accueillirent ensuite et successivement des ateliers nationaux, un couvent, une caserne et, jusqu'aux années 1960, l'école municipale.

Dès les premiers mètres, on tombe sur un bicorne caractéristique, que l'Empe-

reur ne porta sans doute jamais. Peu importe, nous voilà dans l'ambiance, celle d'une époque de grandeur et de gloire, qui rend la nôtre encore plus médiocre. Une citation reproduite en gros caractères éclaire les visiteurs : « J'ai fait mes plans (de conquêtes) avec les rêves de mes soldats endormis. » Dans chaque salle, des bustes, des statues et de gravures magnifient le « chef de guerre », également « grand réformateur ». Des panneaux aux textes concis et précis résument ce que furent sa vie et l'épopée de la Grande Armée. Devant les vitrines, on imagine la lame de l'épée d'officier d'infanterie s'enfonçant dans la paillasse d'un ennemi et le boulet de 24 livres fauchant les Autrichiens sur le champ de bataille d'Austerlitz.

De la réalité à la légende, il n'y a qu'un pas ;

légende savamment entretenue « de 1820 à 1930 » (par exemple avec des assiettes illustrées), qui « établit dans la mémoire populaire des représentations fortes. » Mais revenons à la ville de Brienne – « patrie » où Bonaparte « ressentit les premières impressions de l'homme » – qui, en hommage, fut renommée en 1840 et jusqu'en 1880 Brienne-Napoléon, comme le rappellent deux plaques minéralogiques en fonte.

Rodolphe Laurent

Musée Napoléon à Brienne-le-Château (34 rue de l'École-Militaire). Ouvert tous les jours de 10 h à 18 h. Tarifs : 6 €, 3 € (réduit) et gratuit pour les – 10 ans. Tél. 03 25 27 65 80.

Web: www.musee-napoleon-brienne.fr.



Reproduction en plâtre de la statue « Napoléon Bonaparte élève à Brienne » de Louis Rochet (1855).



Le port du masque, à la fois par les visiteurs et les salariés, a pour but de rassurer.

À la redécouverte de Nigloland à Dolancourt

Depuis le 11 juillet, le parc d'attractions Nigloland est officiellement passé en mode « déconfinement ». Une réouverture qui a eu valeur de nouveau départ, en particulier pour la partie hôtellerie. Si le premier week-end était complet, Rodolphe Gélis, le directeur d'exploitation, compte sur des réservations progressives, tout au long de l'été. « Comme nous avons remis en vente l'hébergement et les billets assez tard, nous avons recommencé comme si nous étions en avril, c'est-à-dire, de zéro », étaye le dirigeant.

Tous les moyens mis pour garantir la sécurité sanitaire (bornes de gel hydroalcoolique disséminées partout, obligation du port du masque dans les allées et les files d'attente, déploiement

de plexiglas et du marquage au sol...) vont aussi dans ce sens. Même si dans le contexte actuel, le parc de Dolancourt sait qu'il lui faudra compter avant tout sur sa clientèle de proximité. « On sent que les Français veulent consommer un peu plus local. Les Troyens, les Rémois, les Messins... Tous ceux qui sont à deux, trois heures de route peuvent venir nous redécouvrir », soulignait Rodolphe Gélis au moment de l'ouverture.

Une redécouverte qui passe forcément par de la nouveauté. Grand-huit familial par excellence, le Noisette express – 3 millions d'euros d'investissement, 220 mètres de longueur pour le circuit et 14 sièges, deux par véhicule, pour le train – vient d'être mis sur orbite. « Cela a représenté beaucoup de dessins et de

discussions, il a fallu que l'idée germe. Une fois celle-ci validée, les ingénieurs ont pu se pencher sur la partie fabrication », décrit Brandon Cheddadi, le concept artiste derrière l'attraction. Attraction qui s'inscrit dans l'air du temps, puisqu'elle met en avant, notamment, des thématiques environnementales. De quoi rappeler qu'à Nigloland, depuis le début de l'été, le feu est enfin passé au vert.

Clément Battelier

Réservations de billets et informations sur les tarifs sur Nigloland.fr, rubrique « billetterie ». Ouverture sept jours sur sept, jusqu'à la fin août. Plus de renseignements au 03 25 27 94 52.

La gastronomie en pleine nature au Val Moret

Il domine l'autoroute et sait attirer les automobilistes. L'hôtel-restaurant Le Val Moret de Magnant fêtera ses 30 ans l'an prochain, grâce à l'audace et au courage de Thérèse Marisy qui a entraîné sa famille dans l'aventure. Situé en pleine nature, l'établissement est l'endroit idéal pour oublier tous ses soucis et se régaler. « Nous rénovons chaque année des chambres et montons en gamme à chaque fois. Elles sont toutes de plain-pied », note Christophe Marisy, président de la société. Des chambres qui ouvrent sur un décor naturel verdoyant et sur un espace détente où l'on peut profiter des hammam, spa, salle de fitness, piscine couverte et salon de massage. Claire Baronnier, responsable de ce dernier, a fait des modelages ciblés, sa spécialité. « Nous avons des forfaits avec le déjeuner qui remportent un franc succès », lâche discrètement Christophe Marisy.

Dans les assiettes de ce restaurant de renom, le chef Julien Lassere et son équipe composent de véritables tableaux avec de bons produits frais, de saison et du terroir. De la formule étape

à la formule gastronomique, tout est mis en œuvre pour « faire plaisir » et faire découvrir les producteurs aubois ou voisins. Cette saison la tomme de Champ-sur-Barse vient de faire son apparition.

Dès la création du Val Moret, le circuit court était la règle. Il l'est plus que jamais et les clients en redemandent. Des clients qui peuvent être rassurés par toutes les mesures prises en raison de la crise sanitaire. « Nous avons établi service par service des protocoles que les employés ont signé et nous avons fait beaucoup de formation à l'ensemble du personnel », confie le gérant qui n'en finit pas de détailler les désinfections, visières ou masques, menus sur tableau et autres installations spécifiques ainsi que la distanciation bien sûr sur laquelle veille Dany Bertrand, maître d'hôtel. Dans le même temps, on peut profiter sur place de deux terrasses. « On a cet avantage d'avoir de la place ici ! », renchérit Christophe Marisy qui cite les salles de banquet où des tables de dix sont à disposition.

Sylvie Virey



Les plats doivent déjà être beaux avant de sortir de la cuisine. Ils sont très bons aussi !



Thierry Galy dans l'une des quinze chambres climatisées et tout confort de l'hôtel troyen.

Le meilleur accueil à l'Hôtel de la Gare

Depuis dix ans, Thierry Galy est le gérant de l'Hôtel de la Gare Troyes Centre, qui affiche trois étoiles. Un établissement qui fait partie du groupement d'indépendants Contact Hôtel, qui en compte plus de 300.

En cette période estivale, on n'y plaisante pas avec la sécurité sanitaire des clients. « Les femmes de chambre portent un masque, une blouse et des gants (pour changer les serviettes de toilette). Dans la salle au rez-de-chaussée où on prend le petit déjeuner, le masque est obligatoire pour entrer, se servir et sortir. La distanciation physique y est de mise (une table sur deux), les couverts de service sont régulièrement changés, et au-delà de quinze personnes, c'est le personnel qui sert les boissons chaudes et froides», précise-t-il. Et bien sûr, il y a du gel hydroalcoolique comme s'il en pleuvait (pour reprendre la formule de José Garcia dans les cinémas) !

L'Hôtel de la Gare propose trente chambres d'une à quatre personnes (famille), « personnalisées et tout confort », dont quinze sont climatisées. Différents services sont inclus: Canal+ et Canal

Satellite, accès wifi, garage privé fermé, espace détente (avec bar) et, pour ceux qui prennent le petit déjeuner, buffet à volonté.

L'été, « 70 % des touristes que nous accueillons sont des étrangers. Des Anglais, un peu de Belges et de Néerlandais, et, ponctuellement, des Italiens et des Espagnols. Il s'agit pour l'essentiel d'une clientèle de passage, qui descend dans le sud ou qui rentre chez elle. Mais certains restent deux ou trois jours pour visiter à fond la ville et la région », confie Thierry Galy en indiquant que le début de la saison est plutôt mitigé avec un taux de remplissage d'environ « 50 % ».

Rodolphe Laurent

Hôtel de la Gare Troyes Centre
(8-10 boulevard Carnot).
Tarifs (hôtel ***) : à partir de 62 € (une personne), 69 € (deux personnes), 96 € (trois personnes) et 115 € (quatre personnes). Réservation au 03 25 78 22 84 ou à contact@hoteldelagaretroyes.com.
Web: www.hoteldelagaretroyes.com.



Offre bistronomique d'été chez Pierre & Clément

Les serveurs portent tous un masque, et dans la grande salle comme dans la cour pavée, « en terrasse », la distanciation physique est respectée. Voilà pour les mesures sanitaires chez Pierre & Clément. Un restaurant troyen qui a ouvert ses portes en juin 2019 dans les locaux de l'ex-Mignardise, ruelle des Chats (hôtel XVI^e avec une aile XVII^e).

Ici, c'est le chef Charly Grousset qui est chargé de remplir les assiettes. Il a notamment travaillé chez Ledoyen et a passé plusieurs années en Afrique. Aux fourneaux, il concrétise une offre « bistronomique » qui va de l'entrée au dessert.

Ravioles d'aubergine, asperges et œuf parfait, tartare de dorade, gravelax de saumon ou carpaccio de tomate et burrata, incontournable de l'été : voilà pour les entrées, que ce soit à la carte ou au menu du jour (midi). Poursuivons avec les plats : des viandes (suprême de pintade, cassoulette d'andouillette 5A, ris de veau doré ou canette à la sauce aigre douce et écrasé de pomme de terre), du poisson (steak de thon sauce grenobloise) et une assiette

végétarienne. Enfin, entre autres desserts, retenons la panna cotta passion. Pour vous ouvrir l'appétit, Pierre Page, qui supervise le service (Clément Marquet étant occupé en cuisine à La Fille du Potager), vous offrira volontiers un gaspacho pastèque et tomate avec crème mascarpone et truffe d'été. C'est le bon moment pour consulter la carte des vins conçue par Clément.

« En juin, le taux de remplissage était d'environ 50 %. Quant à juillet, il démarre plutôt bien », confie Pierre. « La clientèle est à la fois locale et touristique », précise-t-il.

Cadre et assiette (et masques) : voilà une bonne adresse.

Rodolphe Laurent

Pierre & Clément (1 ruelle des Chats, à Troyes). Menu du jour (midi) : 19,90 € (entrée, plat et dessert), 16,90 € (entrée et plat ou plat et dessert) et 13,90 € (plat). Salle climatisée ou cour pavée (ombragée). Ouvert du lundi au dimanche de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h. Réservations au 03 25 73 15 30.

Comme un oiseau avec Champagne Air Show

Emmanuel Legros est un pilote de montgolfière qui a plus de 1 000 heures de vol au compteur. Avec lui, on se sent forcément en sécurité là-haut, dans le ciel. Y compris sanitaire puisque le masque est obligatoire pour tous les passagers. De plus, avant chaque vol, « la nacelle – compartimentée – et les cuirs sont désinfectés. »

Avec Champagne Air Show, société créée par son oncle il y a près de quarante ans, l'aventure en ballon est chose facile. Une heure de vol suffit pour en prendre plein les yeux. Au gré des vents, « Manu » vous emmène survoler la vallée de la Seine – « splendide en ce moment » – ou au-dessus de la forêt d'Othe, du lac de la forêt d'Orient, du château de La Motte-Tilly ou des bonneteries romillonnaises.

« C'est Mme Météo qui choisit », plaisante-t-il. Car « on ne dirige pas une montgolfière : on prend les vents », rappelle-t-il.

Depuis le ciel, « on découvre les choses différemment. Par exemple, au-dessus de Romilly-sur-Seine, on voit comment la

ville s'est développée, comment les gens se déplaçaient, etc.. » Mais pas seulement : « Une mosaïque de couleurs s'offre au regard. Comme un nouveau tableau à chaque sortie », confie notre poète de l'air chaud, qui, dans son ballon, devient – en quelque sorte – l'animateur d'un « air show », tout ce qu'il y a de « magique ». Avec des commentaires sur l'histoire, la géographie et le patrimoine qui font de chaque vol une parenthèse, où se mêlent « rêve », culture et détente.

Rodolphe Laurent

Champagne Air Show à Saint-Lupien (4, rue la Mairie). Vols touristiques en montgolfière (de quatre à huit personnes) le matin (rendez-vous à 6 h et décollage à 7 h) ou le soir (rendez-vous à 19 h et décollage à 20 h ou 20 h 30).

Nacelle à deux places pour les personnes à mobilité réduite. Au retour, petit déjeuner ou cocktail-champagne.

Tarifs : 189 € l'heure de vol pour une personne et 350 € pour deux personnes. Photos souvenir sur CD.

Réservations au 06 81 47 48 97.

Web : www.champagne-air-show.fr.



Vu du ciel, en ballon, «on découvre les choses différemment.» Champagne Air Show

La ferme de la Marque vous ouvre son « cœur » de métier

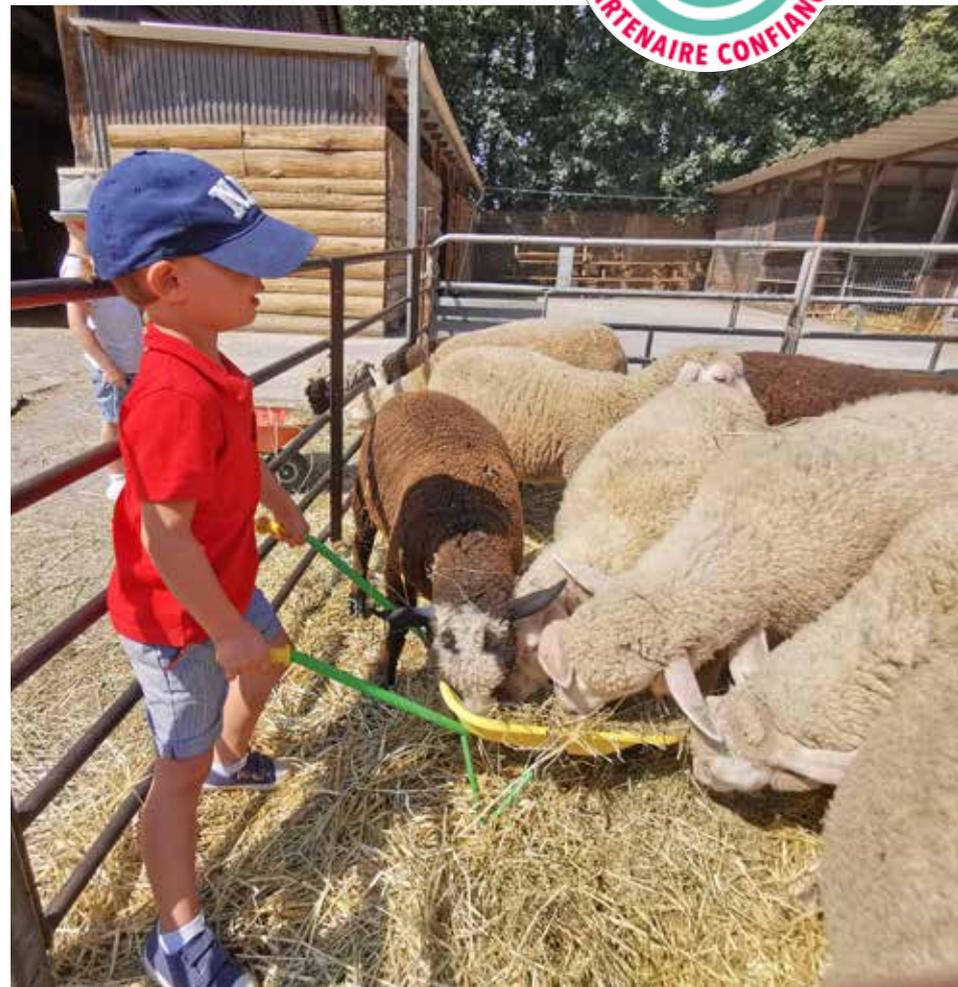
Cela fait 40 ans que Claudette et Alain Figiel s'occupent de leur exploitation, la ferme de la Marque. À un moment de leur vie, le couple de passionnés a souhaité partager son amour pour les bêtes et le métier de paysan. Et c'est là que lui est venue l'idée d'ouvrir l'exploitation au public. Pari gagné !

Depuis, les visiteurs sont chaque année de plus en plus nombreux à la ferme pédagogique. Aujourd'hui, le couple est toujours là, mais c'est son fils Vivien et son épouse Aurore qui ont repris le flambeau. Tous les quatre ne comptent pas leur temps pour faire découvrir leur métier. Et ce métier, ils en sont fiers. Ils élèvent pas moins de 70 vaches laitières dans leur exploitation de Champ-sur-Barse. En tout, ce sont 150 bêtes qui vivent en parfaite harmonie à la ferme. Il est vrai que tout est fait pour qu'animaux et hommes s'y sentent bien. Ils se partagent 3,5 ha d'enclos, de bâtiments, mais aussi d'espaces forestiers. Le plaisir que procure ce partage avec les visiteurs est tel que la famille Figiel n'est pas près d'arrêter d'ouvrir ses portes. Cet été encore, en juillet et août, les visites libres du site sont accessibles à

tous, en respectant les consignes sanitaires en vigueur, bien entendu. Malgré les grands espaces, à la ferme, il est important que tous se sentent en sécurité. Il est si simple de venir et prendre le temps de découvrir le mode de vie des exploitants, mais aussi le quotidien des vaches, chèvres, poules, ânes, poneys, lapins, moutons, pigeons, et des cochons d'Inde qui font tous la joie des petits et des grands. Dans ce havre de paix blotti au cœur de la forêt d'Orient, il faudrait être difficile pour ne pas apprécier l'instant. En plus des animaux et de la vie à la ferme, la famille vient de créer un jardin qui rassemble des légumes et fleurs qu'il sera bientôt possible d'admirer. Alors, n'hésitez pas à venir soutenir les paysans de notre département en vous faisant plaisir, et, pourquoi pas, en profitant des produits frais élaborés à la ferme disponibles au magasin.

Valérie Billaudot

La ferme de la Marque à Champ-sur-Barse. Tous les jours, visites libres de 10 h à 18 h, et magasin ouvert de 10 h à 19 h. Il est conseillé de réserver le dimanche. Tél. 03 25 41 47 97.



Les petits visiteurs participent à la vie de la ferme grâce à des outils qui leur sont réservés près des enclos.



Embarquez à bord d'un canoë pour découvrir le département autrement.

Découvrir Troyes et l'Aube au fil de l'eau

Envie de prendre le large et de partir à l'aventure le temps d'une journée, tel un capitaine des temps modernes pour naviguer sur les flots aubois à la découverte de Troyes et du département ? Une seule adresse, la maison du canoë. Pour embarquer, il vous suffit d'avoir plus de 7 ans, de savoir nager et d'être au minimum deux personnes. « À partir de là, tout est possible », lance amusée Caroline Bourry, salariée de la structure. À bâbord et à tribord, elle est sur tous les fronts pour vous permettre de vivre une balade mémorable, soit en autonomie, soit encadrée par un moniteur. De Troyes à Bar-sur-Aube en passant par Chappes, Bar-sur-Seine, Ramerupt, Lesmont ou encore Romilly, nos marins d'eau douce n'ont que l'embarras du choix pour sillonner l'Aube et la Seine en canoë. « Ces clubs sont ouverts tous les jours et proposent des départs toutes les heures pour une balade à la demi-journée ou à la journée. »

Comptez environ deux heures de navigation pour le petit parcours d'environ 8 km, le double si vous optez pour 15-20 km, selon le courant. À condition de ne faire

que pagayer, ce qui est rarement le cas. C'est sans compter les arrêts baignades, bataille d'eau ou encore les pauses bron-zage, apéro ou pique-nique. « C'est pour cela qu'on est flexible sur les horaires de retour. » Surtout qu'avec les beaux jours, certains choisissent de s'offrir une escapade après le boulot. « Notre clientèle est essentiellement composée de locaux qui ne partent pas en vacances ou de Troyens qui reçoivent famille et amis et qui veulent faire visiter Troyes et le département au fil de l'eau pour une découverte Eau'rigi-nale », plaisante Caroline Bourry. Bidons étanches pour les crèmes et le téléphone, cordon pour les lunettes, bonnes chaussures, short et tee-shirt, gilet de sauvetage et quelques conseils techniques et vous voilà prêts à embarquer !

Aurore Chabaud

Pour réserver un créneau, rendez-vous sur canoë-troyes-aube.fr ou vous retrouverez l'ensemble des parcours. Sur Instagram et sur Facebook [canoë.troyes.aube](https://www.facebook.com/canoë.troyes.aube). Tarifs: 20 € la demi-journée. 25 € la journée. Tarifs préférentiels si vous partez de Romilly, Bar-sur-Aube ou Ramerupt.



Une passionnante visite guidée des lieux en compagnie d'Édith Royer.

Tuilerie artisanale Royer, de la fosse au four

C'est équipée d'une visière de protection qu'Édith Royer assure depuis le début du déconfinement les visites guidées de la tuilerie artisanale du même nom, à Soulaines-Dhuys. Merci de venir avec votre masque et de vous passer les mains au gel hydroalcoolique avant d'aller à la découverte des lieux, dont la partie la plus ancienne – une halle faisant office de séchoir – date du XVII^e siècle.

La visite, qui dure entre 1 h et 1 h 30, débute dans l'atelier, où, comme à peu près partout dans la tuilerie, la distanciation physique est facile à respecter. Selon les jours, on peut y voir à l'œuvre le seul employé de l'entreprise familiale, entre autre tourneur, ou une stagiaire, qui exécute à la main la décoration d'une poterie. C'est le moment pour Édith Royer de parler des argiles dans l'Aube et d'expliquer le processus de fabrication de la maison. « Il y avait 110 tuileries dans l'Aube au début du XX^e siècle. Aujourd'hui,

il n'en reste que deux », indique-t-elle. Mais le bruit d'une machine attire brusquement l'attention. Celui d'une antique mouleuse-extrudeuse fonctionnant avec une grosse courroie. En contrebas, dans une fosse remplie d'argile, Jean-Louis Royer l'« alimente » à la bêche. En sort quelques secondes plus tard une tuile plate qu'il faut laisser sécher avant cuisson... sinon « ça exploserait ! », précise Édith Royer, dont le mari représente la « cinquième génération » de tuiliers à Soulaines.

Encore quelques dizaines de mètres dans la pénombre, et c'est le grand four à bois. Impressionnant lorsqu'on pénètre à l'intérieur. « Il fait 100 m³ et la température y monte à 1000° C », commente-t-elle.

La visite se termine dans la boutique, où on peut acheter un souvenir, cruche ou nichoir, et des carreaux, persillés ou médiévaux – les plus beaux. Merci M^{me} la guide !

Rodolphe Laurent

Tuilerie artisanale Royer à Soulaines-Dhuys (8 route de Joinville). Visite guidée sur rendez-vous du mardi au samedi entre 8 h et 12 h et 13 h 30 et 18 h. Tarif : 4 € par personne. Stages d'une demi-journée : 15 € (enfants) et 30 € (adultes). Tél. 03 25 92 75 06.

La pomme sous toutes ses formes à la Ferme d'Hotte

On pourrait presque dire qu'on ne présente plus la Ferme d'Hotte, à Eaux-Puiseaux, tant elle est incontournable dans le paysage local. On aurait tort et les faits démontrent le contraire, comme le confirme Corinne Hotte. « La ferme est connue, c'est vrai. Mais on voit toujours de nouveaux visiteurs. Il y a également une vraie demande sur des produits naturels, bio, issus du terroir local et, surtout, qu'on peut chercher chez le producteur », dit-elle.

Le cidre reste, bien sûr, le produit phare de la ferme. « On en a toujours eu à la ferme, mais c'était pour la consommation personnelle », poursuit Corinne Hotte. C'est avec Gérard Hotte, dans les années 1980, que cette boisson s'ouvre au public. À l'époque, beaucoup de citadins de la région parisienne sont venus s'installer dans le secteur, et « ils voulaient sincèrement faire vivre la campagne. Gérard a commencé par le miel, puis le cidre. C'est lui qui a développé tout cela. » Aujourd'hui, la relève est assurée avec Théo Hotte, fils de Corinne et Gérard. Il sera la sixième génération sur la ferme et la deuxième à faire du cidre. Une boisson peu alcoolisée mais

qui reste festive. Et surtout abordable financièrement. « Nous avons développé notre gamme, notamment un cidre rouge faiblement alcoolisé avec du jus de groseille. Les jeunes montrent de plus en plus d'intérêt pour cette boisson. Théo avait vu cette tendance bien avant nous ! », confie sa mère.

La Ferme d'Hotte propose également du jus de pomme (issu de variétés locales), de l'huile (cameline, colza), du vinaigre de cidre, des confitures et des lentilles.

La cidrerie se visite, mais, en raison de la crise sanitaire, uniquement sur réservation. À l'accueil, le comptoir est assez large pour respecter les distances sanitaires. « Les gens sont parfois surpris de voir que notre pressoir est moderne. Certains ont parfois une vision un peu passéiste de la tradition », ajoute-t-elle. Mais que les nostalgiques se rassurent: le musée du Cidre, attendant, est ouvert et ravira les amateurs de pressoir anciens !

Stéphanie Munier

La Ferme d'Hotte à Eaux-Puiseaux (22 rue Largentier). Tél. 03 25 42 15 13.



Outre le cidre, la Ferme d'Hotte propose toute une gamme de produits de la ferme en vente directe.



Chaque semaine, le Barci Barla met un pays à l'honneur et propose un menu unique à midi.

Partez en voyage au Barci Barla

Envie d'évasion ? D'embarquer pour une destination des plus exotiques sans prendre l'avion ? À Troyes, une seule adresse, le Barci Barla. Installé depuis cinq ans, le bar-restaurant vous invite au dépaysement dans l'assiette. De l'île Maurice à la Grèce, en passant par l'Irlande par exemple... « La thématique, c'est le voyage. Chaque semaine, on met un pays à l'honneur avec un menu unique le midi », résume Sandrine Chambon, la patronne. « Le soir, on est plutôt sur des planches à tapas avec différentes spécialités du monde. » Et pour s'hydrater, des vins du monde, des cocktails et des bières. « On propose toujours une locale et une bière belge. »

S'il fait beau, vous apprécierez la terrasse ombragée, située au chevet de la basilique Saint-Urbain. Un joli écrin pour déguster des cuisines du monde dans lequel le cuistot Titouan vous fait voyager au gré des envies et des idées de Sandrine. C'est d'ailleurs au cours d'un de ses périple que cette voyageuse dans l'âme a eu l'idée du concept et de créer le lieu.

Et dans la salle, ouvrez l'œil pour ne rater

aucun détail de cette décoration dépayssante. Vous pourrez vous amuser à essayer de deviner de quels pays proviennent les billets et les pièces accrochés sur les poutres autour du bar. Le globe et la mapemonde, vous donneront peut-être envie de trouver votre prochaine destination pendant les vacances, en sirotant l'un des cocktails proposés, emblématiques de chaque pays.

À voir les polaroids, souvenirs de vacances avec un dessous de verre du Barci Barla des quatre coins du monde, l'invitation au voyage a fonctionné. « On fait voyager le Barci Barla comme le nain d'Amélie Poulain. » Le tout dans une ambiance souvent musicale le week-end.

Aurore Chabaud

Le Barci Barla, 24 rue Georges-Clemenceau à Troyes. Tél. 09 84 50 21 50. Horaires : ouvert du mardi au samedi de 12 h à minuit. Happy Hour de 17 h à 19h. Retrouvez toutes les informations sur la page Facebook du Barci Barla.

En toute confiance...



Retrouvez le
26 AOÛT 2020

**NOTRE PROCHAIN
SUPPLÉMENT EN LIGNE
OFFRES TOURISTIQUES
DE L'AUBE**
testées par nos journalistes

L'Est éclair

Libération
CHAMPAGNE

