

UNE RÉGION DIVERSIFIÉE

La variété du territoire du Pays d'Othe et d'Armanche confère au terroir une belle mosaïque de producteurs et de produits.

CIDRES • BIERES • EAUX-DE-VIE

1 Brasserie Thibord

Bières artisanales. Brasserie ouverte les jeudis et vendredis de 17h à 19h.

Clémence THIBORD

27 rue de la République • 10190 PALIS
Tél. : 06 24 42 71 65
clemence@brasseriethibord.fr
www.brasseriethibord.fr

2 Christophe DUMINIL

Cidre brut et doux, vinaigre de cidre, jus de pomme, ratafia. Visite de l'exploitation sur rendez-vous. Accueil de groupe.

Christophe DUMINIL

7 rue Pennerat • 10190 PALIS
Tél. : 03 25 73 17 69

3 Distillerie du Pays d'Othe

Eaux-de-vie, ratafia, whisky, vodka. Vente au magasin sur rendez-vous.

Françoise CHEVALLER

11, 13 rue de la Croix
10160 SAINT-MARDS-EN-OTHE
Tél. : 03 25 70 14 89 • 06 07 17 13 21
distiloth@wanadoo.fr

4 EARL Lagoguey

Cidre fermier, jus de pomme. Visite de l'écumusee de la Valentine sur rendez-vous l'après-midi.

Joël LAGOGUEY

3 rue Puisseaux • 10130 EAUX-PUISEAUX
Tél. : 03 25 42 10 88 • 06 15 36 76 28
evlagoguey@laposte.net

5 Ferme bio du Mont St-Benoist

Jus de pomme (nature/pétillant), cidres doux, demi-sec et bouché, lentilles, viandes de mouton, cochon et bœuf. Charcuterie de porc gascon (saucissons, terrines, rillettes...) Visite sur rendez-vous.

Julien et Philippe GOFFART

10160 AIX-VILLEMAUR-PALIS
Tél. : 06 87 35 88 82 • 06 47 80 98 79
Facebook : Ferme bio du Mont St Benoist

6 Ferme des Charmes

Cidre, jus de pomme, ratafia de cidre, eau de vie de cidre, confitures, vinaigre. Visite payante de l'exploitation. Accueil de groupe sur rendez-vous.

Bernadette et Jean-François DIMANCHE

4 rue de Champcharme • Hameau de Champcharme • 10160 MARAYE-EN-OTHE
Tél. : 03 25 70 12 80

7 La Ferme d'Hotte

Arboriculture biologique et production cidricole : cidres, jus de pomme, ratafia, vinaigre de cidre, liqueurs de pomme, eaux-de-vie, huiles de tournesol, colza et cameline. Visite du musée payante. Visite en petits groupes sur rendez-vous.

Corinne, Gérard et Théo HOTTE

22 rue Largentier • 10130 EAUX-PUISEAUX
Tél. : 03 25 42 15 13 • www.lafermedhotte.fr

8 Les Vergers du Pays d'Othe

Cidre, jus de pomme, ratafia, vinaigre, eaux-de-vie, pommes. Vente et dégustation sur rendez-vous à Moussey, 30 route de Villebertin. Visite de la cidrerie sur rendez-vous (groupe uniquement).

Thibault VERGER

25 rue d'Estissac • 10190 BERCENAY-EN-OTHE
Tél. : 06 84 81 68 90
contact@vergers-paysdothe.fr
www.vergers-paysdothe.fr

EPICERIE

9 EARL de l'Ancre

Légumes secs bios, farines de blé et sarrasin bios, huile de tournesol bio et pains sur commande. Ouvert le samedi de 9h à 13h.

Nathan CHOLET

55 rue d'Estissac • 10190 BERCENAY-EN-OTHE
Tél. : 06 61 40 89 96 • earllancre@orange.fr
www.fermedelancre.com

10 N'Othe Farine

Farines de blé, sarrasin et petit épeautre. Visite sur rendez-vous.

Cyrille BLIN

1 rue Principale - Vaujurennes
10160 PAISY-COSDON
Tél. : 06 47 71 58 33 • blin.cyrille@orange.fr
www.nohefarine.fr

FRUITS • LEGUMES • CHAMPIGNONS

11 La Ferme des Ardents

Légumes, fruits de saison. Plants de fleurs et de légumes. Vente plants de fleurs et de légumes du lundi au samedi du 15 avril au 10 juin de 9h30 à 12h et de 14h30 à 17h30 et légumes et fruits de saison, vente le jeudi et le vendredi de 16h à 18h de juillet à septembre. Hébergement : gîtes dans une ferme fortifiée du XVII^{ème} siècle.

Jannick DERAEEVE

16 rue du Moulin • 10160 RIGNY-LE-FERRON
Tél. : 03 25 46 79 82 • 06 16 29 50 53
lesardents@wanadoo.fr

12 Le Verger du Tiremont

Pommes, poires et jus de pomme. Visite du verger lors des cueillettes. Cueillette libre le samedi de septembre à octobre de 14h à 18h ou sur rendez-vous.

Gaëlle et Christophe BAJEK

10160 RIGNY-LE-FERRON
(verger situé entre Rigny-le-Ferron et Berulle)
Tél. : 06 82 91 01 51
Facebook : Le Verger du Tiremont

13 SAS Les Champignons de Cussangy

Champignons, fondue de champignons au chaource, sauce chaourçoise... Visite de la champignonnière payante, du mardi au samedi à 11h ou 14h30 de mars à septembre, sinon sur rendez-vous.

Corinne BRIDAN

2 route des Granges • 10210 CUSSANGY
Tél. : 03 25 40 18 71
champignons.cussangy@gmail.com
www.la-champignonniere.com

14 Yoann et Stéphanie

Légumes, fraises, œufs.

Stéphanie et Yoann DERAEEVE

Chemin des Closeaux • 10160 RIGNY-LE-FERRON
Tél. : 06 09 96 10 28
deraeve.stephanie@outlook.fr

FROMAGES

15 Ferme des Joncs

Fromages de chèvre. Visites payantes sur rendez-vous, avec dégustation.

Sébastien PATIENT

20 rue des Joncs • 10130 SAINT-PHAL
Tél. : 06 10 22 88 22

16 Fromagerie de Mussy

Chaource AOP, Délices de Mussy et autres spécialités... Visites guidées (payantes) sur réservation. Ouvert le lundi de 9h à 12h, du mardi au samedi 9h à 12h et 13h30 à 18h, le dimanche (uniquement du 01/04 au 31/10) de 9h à 12h.

Stéphanie et Christophe CALLEWAERT

30 route des Maisons-lès-Chaource
10210 CHAOURCE
Tél. : 03 25 73 24 35
www.fromageriedemussy.fr

17 Fromagerie d'Auxon

Chaource AOP, Soumaintrain IGP, Val d'Armanche, Le Rosé, Douceur de Troyes. Magasin de vente ouvert au public du lundi au vendredi 9h-12h/14h-17h.

Anne SALHI-FOL

RN 77 • 10130 AUXON
Tél. : 03 25 42 01 54
www.excellencefromagerie.com

18 GAEC des Tourelles

Chaource AOP, Soumaintrain IGP et autres fromages fermiers au lait cru. Visites payantes sur rendez-vous.

Familles DOSNE/PETIOT

Hameau de Mesnil-Saint-Georges
10130 ERVY-LE-CHATEL
Tél. : 03 25 70 52 66

PAINS • VIENNOISERIES

19 Ferme de la Fringale

Farine, pains, gougères, viennoiseries, gâteaux, pizzas, pâtes fraîches et sèches, ravioles, bières. Visite de l'exploitation payante. Sur rendez-vous pour les groupes.

Quentin JOUBERT et Anthony MICHELET

8 Grande Rue • 89570 LASSON
Tél. : 06 22 65 20 00 • fermedelafringale@live.fr
www.ferme.delafiringale.free.fr

POISSONS • ESCARGOTS

20 Domaine du Moulin d'Eguebaude

Traites, saumons et saumon fumé + pêche à la ligne. Hébergement : chambres d'hôtes sur place. Visite libre. Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

Alexandre MESLEY

36 rue Pierre Brossolette • 10190 ESTISSAC
Tél. : 03 25 40 42 18
www.moulindeguebaude.fr

21 Les Escargots du Pays d'Othe

Escargots cuisinés, préparés, traditionnels, frais ou surgelés. Vente toute l'année sur rendez-vous. Visite de juin à octobre sur rendez-vous (gratuit pour les familles sur présentation de cette carte).

Jennifer et Jérémy MEIGNE

1 chemin de la Fontenelle • 10130 VOSNON
Tél. : 07 51 67 35 26 • www.lescargoth.com

VIANDE • VOLAILLES

22 La Ferme des Chenettes

Viande de porc, charcuterie. Dates de vente disponibles sur le site internet.

Emmanuel LONGUET

Les Chénettes • 10160 PAISY-COSDON
Tél. : 03 25 46 71 58
www.lafermedeschennettes.e-monsite.com

23 Bio'Thorey

Viandes de bœuf, veau et porc bios. Dates de vente disponibles sur le site internet (vente exclusivement sur commande préalable).

Joseph THOREY

6 voie de Praslin • 10210 LANTAGES
Tél. : 03 25 42 62 90 • contact@bio-thorey.fr
www.bio-thorey.fr

24 EARL du Courbier

Poulets, pintades, canards, canes, lapins, oies, dindes, œufs. Volailles élevées en plein air. Vente sur commande. Pas de visite de l'élevage (plan bio sécurité).

David et Christelle LECOQ

9 rue de la Voix de Puisseaux
10130 EAUX-PUISEAUX
Tél. : 06 03 16 86 71

CIRCUIT COURT

CIRCUIT des
Saveurs
en Pays d'Othe et d'Armanche

en Pays d'Othe et d'Armanche

CIRCUIT des
Saveurs

VOTRE FIDÉLITÉ
RÉCOMPENSÉE

CIRCUIT des
Saveurs
en Pays d'Othe et d'Armanche

À chaque visite chez un producteur, faites tamponner votre carte. A la 3^{ème} visite, un cadeau vous attendra dans votre Bureau d'Information Touristique le plus proche. Adresses et horaires d'ouverture des bureaux sur : www.tourisme-othe-armance.com

Gema Communication - Ne pas jeter sur la voie publique

CADEAU !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

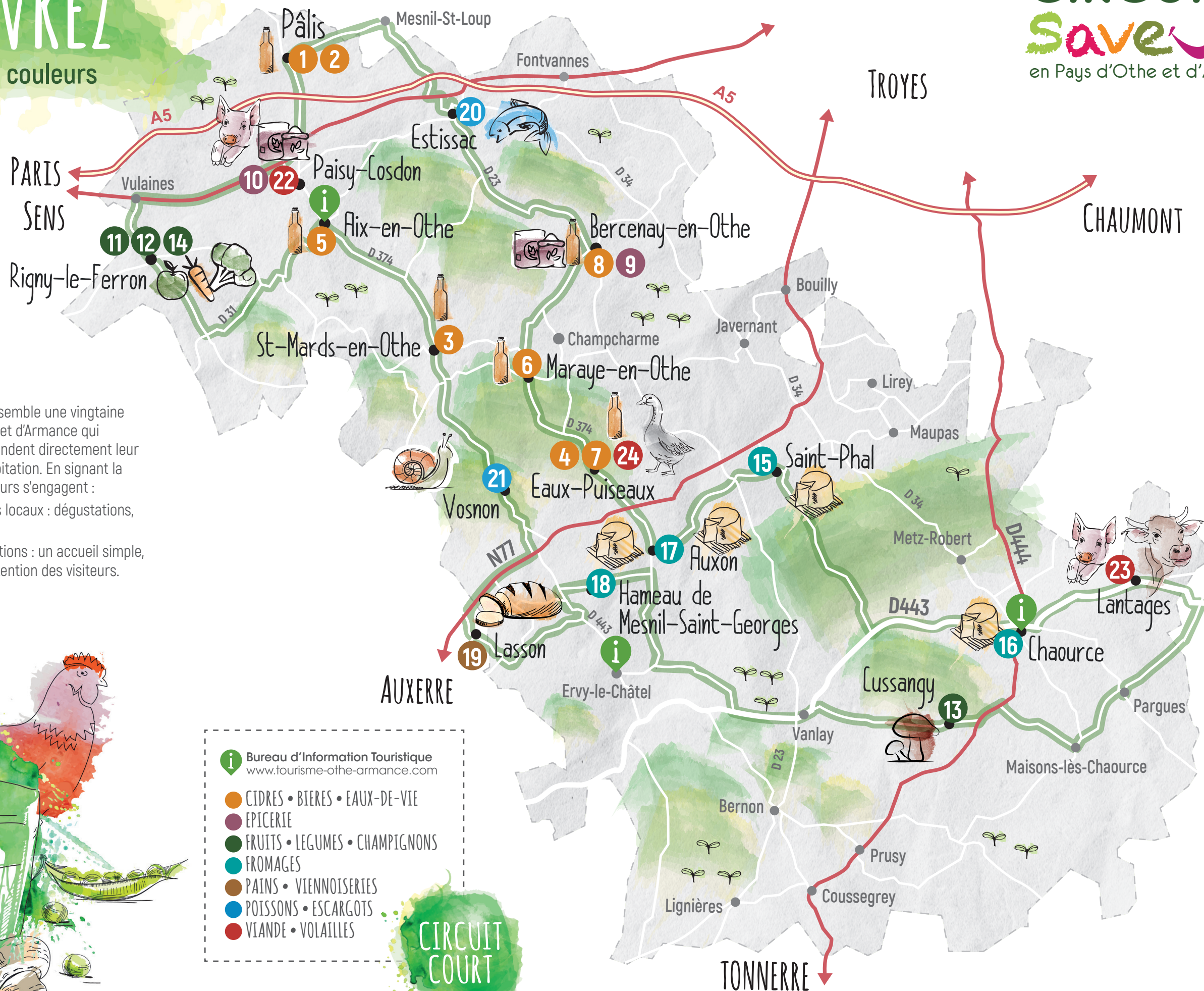
DÉCOUVREZ

les saveurs et les couleurs
de notre territoire

CIRCUIT des
Saveurs
en Pays d'Othe et d'Armance

Ce circuit agro-touristique rassemble une vingtaine d'agriculteurs des Pays d'Othe et d'Armance qui produisent, transforment et vendent directement leur production sur leur lieu d'exploitation. En signant la charte de qualité, les producteurs s'engagent :

- Sur la promotion des produits locaux : dégustations, visites, animations, ventes.
- Sur l'accueil dans les exploitations : un accueil simple, convivial et personnalisé à l'attention des visiteurs.



i Bureau d'Information Touristique
www.tourisme-otho-armance.com

- CIDRES • BIERES • EAUX-DE-VIE
- EPICERIE
- FRUITS • LEGUMES • CHAMPIGNONS
- FROMAGES
- PAINS • VIENNOISERIES
- POISSONS • ESCARGOTS
- VIANDE • VOLAILLES

CIRCUIT COURT

the
Armance
en Champagne

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
AUBE

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE



LE GOÛT DE
NOTRE TERROIR