



CHAOURCE À LA COUPE

Découvrez le village de Chaource

Un fromage de caractère

Le village a donné son nom au célèbre fromage : le chaource. Reconnu AOC en 1970 et AOP en 1996, le chaource est un fromage au lait de vache, de forme ronde, à pâte molle et croûte fleurie. Sa saveur délicate est appréciée en France et à l'étranger.

Une église aux mille trésors

On connaît aussi Chaource pour son église Saint-Jean-Baptiste, classée monument historique en 1840, et ses trésors remarquables : un orgue baroque construit en 1696 classé monument historique en 1959, des sculptures médiévales, une crèche en bois doré à l'or fin unique au monde et *La Mise au tombeau*, sculpture magistrale réalisée en 1515.

Continuez votre balade...

De Chaource, en direction de Troyes, vous passerez dans la forêt d'Aumont qui se déploie sur 14 000 hectares. Son réseau de belles allées vous invite à découvrir ses richesses végétales et animales. Adossé à la forêt et classé parmi les plus beaux golfs de France, le golf de la Cordelière déroule son parcours 18 trous au pied de son somptueux château, sur un vaste tapis de verdure.



LA MISE AU TOMBEAU

Un circuit pour découvrir Chaource, ses trésors historiques et gastronomiques.



Conseils utiles aux randonneurs

Il est recommandé de porter de bonnes chaussures de marche et de prévoir des vêtements de protection contre la pluie, le soleil ou le froid. N'oubliez pas de vous munir d'un sac à dos avec une petite trousse de secours, un téléphone portable, un plan, de l'eau et de la nourriture. Restez vigilant près des routes.

À découvrir

- **Musée du Fromage**, Chaource, place de l'Église, 03 25 40 10 67.
- **Fromagerie artisanale**, Chaource, route de Maisons-lès-Chaource, visite libre et gratuite, fabrication de chaource, fromage blanc, Mussy, etc., 03 25 73 24 35.
- **Champignonnière de Cussangy**, production de champignons et de produits cuisinés : fondue de champignons au chaource, pleurotes au naturel, lentins de chêne, pieds bleus, etc., 03 25 40 18 71.

Renseignements

Offices de tourisme les plus proches :

- **Chaource**, 03 25 40 97 22, otchaource@gmail.com
- **Ervy-le-Châtel**, 03 25 70 04 45, ot.ervy.le.chatel@wanadoo.fr



Plus d'informations sur
www.tourisme-othe-armance.com

<----- flashez le QRcode ci-contre



Fiche
rando
Pays d'Armanche

N°1



Circuit du Chaourçois



au
départ de
Chaource

niveau sportif

itinéraire balisé
dans les deux sens



Circuit du Chaourçois

- 1 Au départ de l'Office du tourisme de Chaource, prendre la direction d'Ervy-le-Châtel par la D 443, rue Amadys-Jamin. Plus loin, laisser à droite la D 34 et continuer sur la D 443 jusqu'à un embranchement marqué par le calvaire de Sainte-Anne.
- 2 Emprunter à gauche le chemin de Sainte-Anne. Au premier croisement, tourner à droite en direction des Poteries. Déboucher sur une petite route, au hameau.
- 3 Aller à gauche et continuer dans le prolongement sur le chemin empierré menant en lisière de la forêt de Cussangy.
- 4 En face, s'engager dans un sentier forestier. À la sortie de la forêt, prendre à droite le chemin des Noués ; il mène à Cussangy. Au carrefour, continuer en face par la D 27. Atteindre l'église, puis la D 444. Prendre à droite en direction de Tonnerre (prudence ! rester sur le bas côté de la route) sur environ 220 m jusqu'à un embranchement.

- 5 Emprunter le chemin à gauche qui, plus loin, s'engage dans le val Lucie. Déboucher sur une voie perpendiculaire, empierrée.
- 6 Aller à gauche jusqu'à Lagesse. Déboucher dans une rue que l'on emprunte à gauche sur quelques mètres, puis tourner à droite dans la rue du Guet-Joly.
- 7 S'engager à gauche dans la rue Rabot qui aboutit à la D 203 ; la suivre à gauche, passer devant le cimetière et attendre un départ de voie carrossable.
- 8 Aller à droite et, 1 km plus loin, parvenir à un embranchement.
- 9 S'engager à gauche dans un chemin qui serpente à travers champs avant de déboucher sur la D 34 ; l'emprunter à droite sur 50 m, puis reprendre un chemin à gauche menant à Chaource. Par la rue des Cannes, aboutir sur la D 444 que l'on suit à gauche pour regagner le départ.