

# Programme

## de la journée

ACCÈS LIBRE

**15h.** Accueil des visiteurs

**15h30 et 17h.** Parcours du circuit de la bonneterie dans les rues d'Aix-en-Othe  
**RDV devant la mairie.**

**15h15, 16h30 et 17h45.** Visionnage du film (54') d'Éric LEBEL « Histoires de chaussettes » MJC. Projections suivies d'échanges avec l'auteur.

**15h à 18h30.** Découverte de l'exposition sur le passé d'Aix-en-Othe, à la salle des fêtes, réalisée par l'ARPA et le concours du Musée Vauluisant

*SUR RÉSERVATION : DÎNER- SPECTACLE (45€)  
Places limitées :*

**19h.** Rassemblement dans la halle pour un apéritif, avec témoignages sur cette période et éclairage sur le secteur textile auboisi actuel. Nombreux intervenants.

**20h.** Début du repas, entrecoupé par des défilés de mode.

Balade musicale théâtralisée sur les grands airs populaires de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle à 2003, par Mme Sacha (Sandrine MANTEAU) et Jocelyn SAVIARD.

## Les Diners du Patrimoine



Bugis, Garnier-Thiébaud, Musée Vauluisant, Bonduelle St Benoist/vanne, La Halte Verte St Benoist/Vanne, Syndicat du Chaource, Lycée Edouard Herriot, Menuiserie en Othe, Caisse d'Epargne, NTBOIS et UIT (Union des Industries textiles)

### Infos et réservation

03 25 80 81 71  
[ot@tourisme-othe-armance.com](mailto:ot@tourisme-othe-armance.com)



## Les Diners du Patrimoine

**Samedi 26 avril 2025**

Le Passé textile d'Aix-en-Othe :  
**La Bonneterie**



**Patrimoine culturel local  
et dîner aux saveurs d'ici dans un lieu unique**

**Halle Baltard d'Aix-en-Othe**

Animations, visite, exposition et projection  
à partir de 15h - Entrée libre

Dîner-spectacle, boissons comprises  
sur réservation (45€)



## Les Diners du Patrimoine

L'objectif de cet événement est de promouvoir le patrimoine culturel local et architectural de notre commune, de fédérer et valoriser les associations qui contribuent à l'attractivité et au dynamisme de notre ville avec un enjeu : pérenniser ces rendez-vous sur notre territoire, le Pays d'Othe.

\* Une soirée pour découvrir ou redécouvrir l'histoire du passé textile d'Aix-en-Othe et de ses environs.

\* Un programme riche et varié pour s'immerger dans cette période.

\* Un lieu pour vous accueillir au cœur du bourg, monument classé : la Halle Baltard. Témoin de l'essor de cette époque, elle demeure aujourd'hui un endroit propice pour organiser cette manifestation, comme aux plus beaux jours du temps jadis.

### La Halle Baltard

En 1860 est démolie l'ancienne Halle en pierre. La Halle « moderne » conçue par Aristide Fortier et édifiée en 1889, appartient par son architecture, à la famille des constructions de Victor Baltard.

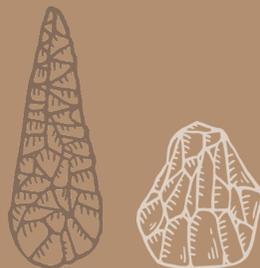
Jean-Louis Humbert, viendra nous compter son histoire. Il nous rappellera également le principe des manufactures mis en place dans le département.

### Notre marraine

Nous sommes très honorés et fiers de la présence de **Madame Anna-Barbara AUMÜLLER**, en qualité de Marraine pour cette première édition. Créatrice de renom, talentueuse styliste, elle nous interpelle sur une mode écoresponsable, porteuse de valeurs humaines et environnementales. Gardienne de divers savoir-faire, elle innove pour les plus grandes maisons de couture tout en s'impliquant dans la transmission au sein d'écoles internationales.

Quelques-uns de ses modèles exposés dans la Halle vous permettront d'apprécier à sa juste valeur son immense travail.

Un très grand merci à elle pour sa confiance.



### Le dîner

Une équipe de restaurateurs et traiteurs locaux ont uni leurs talents pour vous concocter une cuisine aux couleurs et saveurs de notre terroir.

La recherche constante de l'excellence incite ces professionnels à la créativité, pour le plus grand bonheur des gourmands et des épicuriens.

La générosité de certains producteurs locaux et mécènes permet de vous proposer une soirée demeurant accessible au plus grand nombre.

#### Menu



Apéritif de bienvenue



Mousseline d'asperges  
de la Ferme Simonnet  
et truite fumée



Suprême de volaille fermière  
farci aux noix,  
Farandole de légumes  
printaniers



Millefeuille de Chaource,  
Mesclun



N'Othe de pommes



Vins fins

