

UN DIMANCHE À LA CAMPAGNE

ÇA VA ÊTRE VACHEMENT BIEN !!!

LES FERMES ET LES CAVES
VOUS OUVRENT LEURS PORTES.

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR LA PAGE FACEBOOK 



TÉLÉCHARGEZ LE PROGRAMME
terres-et-vignes.org

Une opération organisée par



Avec le soutien de nos partenaires




TERRES & VIGNES de l'Aube
terres-et-vignes.org

26
AVRIL 2026

VOUS INVITE

à fêter le 30^e anniversaire de

UN DIMANCHE À LA CAMPAGNE

Création : Le Studio Ikadia - Ne pas jeter sur la voie publique



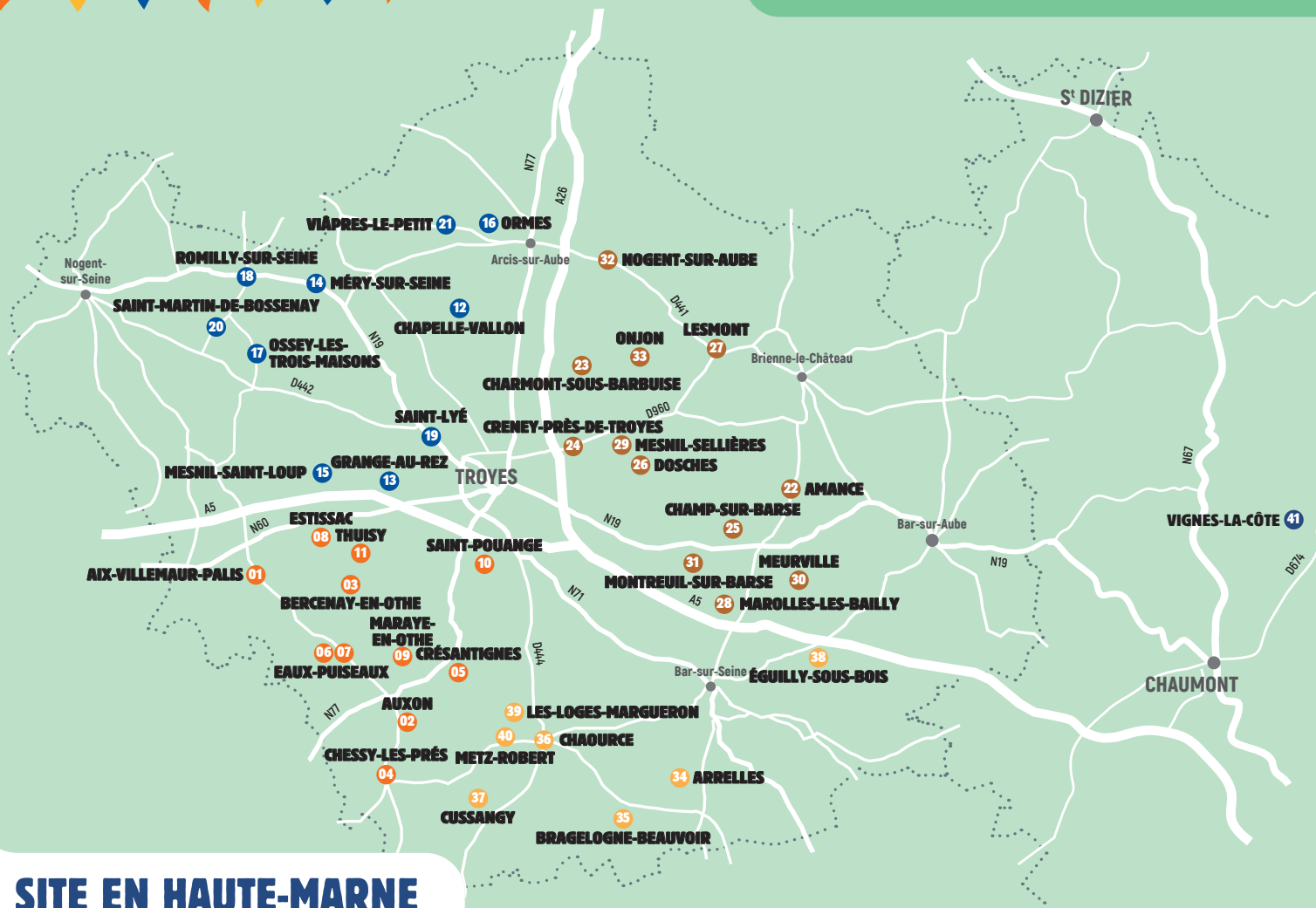
41 SITES

DE 10H À 18H

SUR L'AUBE ET
LA HAUTE-MARNE

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

UN DIMANCHE À LA CAMPAGNE



1 SITE EN HAUTE-MARNE

41 VIGNES-LA-CÔTE GAEC Masselot Pascal

Anthony MASSELOT et Benjamin PASCAL - 5 bis, route de Rimaucourt
06 23 21 04 60 - bio-hautemarne.fr - gaecmasselotpascal@gmail.com
Visite de l'élevage Charolais, de la ferme. Marché de producteurs locaux,
démonstration d'une ostéopathe bovins, restauration, buvette.

📍 Menu Adulte 15€ : Burger Bio Maison, frites, dessert maison.

UN DIMANCHE À LA CAMPAGNE

01 AIX-VILLEMAUR-PÂLIS Association TOURNEFOU

4 rue du Tournefou Palis
03 25 40 58 37 - association-tournefou.com
secretariat.tournefou@gmail.com

Lieu de vie culturelle et artistique, le Tournefou vous attend pour une rencontre de l'art, de la ruralité et de la convivialité. Producteurs bio, acteurs de la vie locale, permanents de l'association vous attendent sous les frênes. Activités pour les enfants, expos, vidéos, restauration, et les moutons de Mélanie.

Ferme Vivante 8910 : lentilles bio, bœufs agneau, chorizo, porc, agneau. Romaric VINCENT : miel. La Nouvelle Bonneterie : restauration et boissons. Lea VALENTIN : jeu de 7 familles musical. Arbres remarquables de l'Aube : sauvegarde du patrimoine végétal. PÉTR Othe Armance / Olivier GOBERT : expo photos « Fiers de nos éleveurs, l'AOP Chaource ». Fils et Toiles : broderie et couture. Comité Paul Chomedey de Maisonneuve : Découverte de Montreal et du Québec et des produits. L'ÉPI Cajatte : découverte d'une épicerie participative. Mai UEDA : artiste peintre du Tournefou ouvre son atelier.

1 Paté en croûte poulet, pommes et cidre : 5 €. Tarte poireaux et St Marcellin (végétarien) : 4,5 €. Joles de bœuf mijotées à la bière et champignons, riz pilaf : 13,50 €. Salade de lentilles, millet et orange (végétarien) : 8,50 €. Gâteau chocolat/amandes (sans gluten) : 3,50 €. Clafoutis framboises : 3,50 €.

02 AUXON

Jardinerie à l'Orée du Paysage

Christian et Odette TRUCHY - 357 Rue du Moulin, Sivry
03 25 42 03 82 - aloredupaysage.fr - aloredupaysage@gmail.com
Jardinerie à l'Orée du Paysage créée en 1996, SARL Truchy Christian. Vente de fleurs, compositions deuil, mariage. Graines, terreaux, outils de jardin. Jardinières, pots. Ouverture de la jardinerie en 2000. L'entreprise s'est diversifiée en terrassement, maçonnerie, paysagisme et élagage.

03 BERCEY-EN-OTHE

Les Vergers du Pays d'Othe

Thibault VERGER - 43 rue d'Estissac
03 25 75 84 48 - vergers-paysdothe.fr - contact@vergers-paysdothe.fr

Nous vous accueillons à la cidrerie, visites de groupes toutes les heures avec explications du producteur. Dégustation gratuite des produits en boutique. Vente de produits locaux par des producteurs et artisans avec espace restauration au pied des vergers. Deux intervenants locaux vous proposeront une restauration de qualité et à partager aussi bien le midi que des restaurations sucrées l'après-midi. Cette année, inauguration de l'espace terrasse pour encore plus de convivialité ! Jeu gonflable installé pour amuser les enfants pendant votre visite.

DOMAINE GRILLOT : producteur de Chablis, vente/dégustation. ANNIE PIERRE (couturière) : bleus de travail à Chanel. Martine : pâtisseries et viennoiseries. Aurélie BERLOT (EARL de la Chaillotièrre) : productrice fruits rouges, confiture. Safran des Charrons : safran, vente divers produits transformés. Association Géologique Aubeoise : Gérard Pierre histoire géologique, exposition. Le bonheur de Sophie : restauration sur site, poulet fermier, tartes sucrées, La Kaz Rougail : restauration sur site, rougail saucisses, samoussas. Élèves du lycée agricole Charles BALTET : animations par 4 étudiants, jeux recherches et de pratique.

1 10 €. Les Bonheurs de Sophie : poulets fermier, jambonneau, pommes de terre (à l'assiette) mais aussi tartes sucrées, café. Olivier Sery, La Kaz Rougail : rougail saucisses, samoussas, sauté mines crevettes.

04 CHESSY-LES-PRÉS

Serres et Jardins du Val d'Armance

Emilie HOGENDOORN - 32 rue de Prévent - Mézières
03 25 76 09 61 - Facebook : Serres et Jardins du Val d'Armance

Production et vente de plants floraux et maraîchers. Large choix de variétés et de couleurs en toute saison. Visite de nos serres sur 2 000 m². SAS Ferme LÉCLERE : Produits laitiers, charcuteries. Patricia BAUDIN : miel, bougies. Champagne MOUTARD : Champagne Moutard. Brasserie La Truite : bières et limonade artisanales. Le p'tit chèvre de Bernouil : fromages de chèvres fermiers. Comptoir des Confitures Maître Artisan Confiturier. SARL Foie Gras Rabuat et Fils : spécialités fermières de canard. Boulangerie Au p'tit Lulu : pains, viennoiseries, pâtisseries. Michel CHAMPAGNE : artiste peintre. Jean-Pierre LÉGER : photos animalières. Bernard BIERRY : objets en bois tourné. Roger SPINAZZOLA : décors sur œufs et calesbasses sculptés, peints. Les Jardins de Villon : tisanes, huiles, vinaigres, sirops, gelées et confitures. Francine JORRY : vente et préparation à base de sels de Guérande. Milène et une pierre : bijoux artisanaux en pierres naturelles, bougies, encens. Safran souffle des champs : safran et produits dérivés. Corine et ses délices : bonbons, préparations culinaires, accessoires au crochet. Lorchidées bijoux : bijoux en pâte polymère et atelier payant. La Vannerie d'Othe : vannerie dosier et atelier payant. Soëlia : créations coutures, maroquineries, objets et bijoux brodés. Fer Arie Ferronnerie : chaudronnerie. De fils en perles : bijoux en micro macramé et pierres. Benoit poterie : potier céramiste. Ti Bout 2 Bois : objets en bois sculpté. Ma douce qui file : bijoux et objets en laine feutrée. Créaline 89 : objets décoratifs, bijoux en résine. Savonnerie Les Beaux Jours : savons surgras aux huiles végétales bio. Claire GAUCHOT : céramiques culinaires et de jardin. L'Arbre AuLéon : greffes d'arbres fruitiers, conservation d'espèces. Loïc GORSSE : couteaux et objets forgés. Nello Bois : artisanat d'art, décors bois en chantournage. MD Gourmandises, Pâtisseries artisanales : brioches, biscuits. EARL DE BOIS-LE-ROY : cidre fermier du Pays d'Othe. AnimoZic : friandises et jeux pour animaux de compagnie. Pécadille : accessoires de modes et petites maroquineries. L'artisan Othe : apéritifs agricoles. Manu Boucherie : boudin noir fait sur place et terrines. Domaine Louis MOREAU : vins de l'AOC Chablis. Sylvie et ses macarons.

1 Restauration et buvette assurée par le Comité des fêtes de Racines. Menu : saucisses / merguez / andouillettes / frites / gaufres.

05 CRÉSANTIGNES

Musée le Passé Simple

40 rue principale
03 25 73 48 64 - mairie.cresantignes@wanadoo.fr

Le Passé Simple est une ressourceurce du monde paysan et artisan du 19^{ème} et 20^{ème} siècles. Avec Gladys, venez réaliser un objet personnel en vanerie de vos mains. Entrée à 1 € en soutien pour la préservation du musée. Gladys Manfait : création et réalisation de petits objets en vanerie.

1 Menu au choix à partir de 29 € spécial Dimanche à la Campagne.

06 EAUX-PUISEAUX

EARL du Courbier

Christelle et David LECOQ - 9 rue de la voie de Puisseaux
03 25 42 00 23 / 06 03 16 86 71 - Facebook : EARL du Courbier

Élevage de volailles fermières en plein air : poulets, pintades, canards et canes de barbarie, poules pondeuses, dindes blanches, dindes de Noël, chapons et oies. Présentation de l'élevage sur demande et explication de notre façon de travailler : des céréales à la vente directe. Vente et dégustation des produits de la ferme. Les Escargots du Pays d'Othe : vente et dégustation. Astrid CHASSAGNE : miels et produits dérivés. MP création : portrait au graphite et peintures à l'huile. Grand Duc Microbrasserie : bières bio artisanales et à la pression.

07 EAUX-PUISEAUX

La Ferme d'Hotte

Théo HOTTE - 22 rue Largentier
03 25 42 15 13 - lafermedhotte.com - theo.hotte@lafermedhotte.com

La Ferme d'Hotte propose de visiter ses vergers en train ! Mais aussi son musée et sa cidrerie. Dégustation gratuite de notre gamme ! Sans oublier toute sa gamme de délicieux jus de pomme et cidre.

08 ESTISSAC

Domaine du Moulin d'Eguebaude

Alexandre MESLEY - 36, rue Pierre Brossette
03 25 40 42 18 / 07 61 39 04 19 - moulineguebaude.com
moulineguebaude10@gmail.com

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

1 Food Truck : lucky's Hot Dog.

09 MARAYE-EN-OTHE (CHAMPCHARME)

Ferme des Charmes

Florian LASSAIGNE - 4 hameau de Champcharme, à côté de Maraye
07 70 42 27 36 - lafermedescharmes.fr - contact@lafermedescharmes.fr

Exploitation familiale reprise par Florian LASSAIGNE, un jeune agriculteur/cidriculteur motivé et bien décidé à valoriser les pommes du pays d'Othe. Ferme arboricole, visite de cave, verger et dégustation gratuite de cidres et jus de pommes, nous élaborons huile de colza, vinaigre et ratafia de cidre. Certifié HVE. Dégustation du Champagne Olivier LASSAIGNE. Les Jeunes Agriculteurs feront des activités autour de la pomme et des vergers.

1 Restauration entre 3 et 12 € : frites, saucisses, porcuez, andouillette, crêpes, assiette de fromages, beignets aux pommes.

10 SAINT-POUANGE

Exploitation agricole - Ferme de la Borde - Campus Terres de l'Aube

Stephen BONNESSEUR - Route de Vielaines

03 25 41 64 00 - campusterrresdelabe.fr - legta.st-pouange@educagri.fr

Notre ferme propose un programme d'animations ludiques autour de l'élevage ovin, de l'apiculture et des grandes cultures. Élevage : démonstration de tonte, chien de troupeau, visites commentées de la bergerie. Apiculture : diverses animations ainsi que des expositions de matériel avec le Syndicat Apicole de l'Aube et apiculteurs, de photographies (du photographe Laurent Louis), vente de produits de la ruche (miel, bonbons, gâteaux ...) et vente de plantes mellifères (arbres, arbustes et fleurs). Grandes cultures : expositions de tracteurs d'hier et d'aujourd'hui. Des animations variées pour petits et grands : marché de producteurs, château gonflable, baptême de poneys, jeux de plein air avec la ludothèque Trottinette.

Laurent LOUIS photographe : exposition pédagogique sur les abeilles. Syndicat Apicole de l'Aube : stand sur l'apiculture matériel, animations. Ludothèque Trottinette : jeux pour tous. Éléonore de FRESCHÉVILLE : démonstration de chien de troupeau.

1 Restauration et buvette sur place : 9 € enfants et 15 € adultes. chipolatas/mergez au BBQ + frites + dessert + boisson. Crêpes.

11 THUISY (ESTISSAC)

La ferme de la forge

Eric et Lydie MANJARD
06 98 95 71 38 - 06 78 83 35 58 - manjard.eric@orange.fr

Élevage de chèvre avec transformation de fromages et yaourts. Visite de la Ferme et traite vers 17h. Marché de producteurs. Activités ludique pour les enfants. Balade à poney avec les Écuries de Thuisy. Huilerie Villemaur JB BROQUET : huile de tournesol, colza, noix, chanvre, démonstration d'extraction d'huile. La Ferme du Mont St Benoit, Julien et Philippe GOFFART : jus de pomme, cidre, terrines de porc. Domaine DURANT Félix : vin de Bourgogne. Ferme de la Briqueretterie : vente d'œufs et poules. La Ferme d'Avon : pains, brioches, farine, lentilles, miel. Chez Guigui : charcuterie. Café élémenti : torréfacteur, cafés de terroir. Le Rucher de Jeanne : miel, pain d'épices. Le Comptoir des confitures : confitures. Les Macarons d'Olivier : macarons. L'Once Troy : micro brasseur, bières. M2TC Christophe : gravures découpe et impression 3D. Association Les Petits Libérateurs : crêpes, gâteaux. JF affûtage 52 : affûtage.

1 Menu à partir de 10 € : saucisses/mergez + frites (locales). Crêpes, gâteaux et boissons locales.

12 CHAPELLE-VALLON



L'Escargotière des Lacs

Pauline CAPRON - 4 Voie de Troyes

06 38 16 85 11 - lescargotieredeslacs@yahoo.com

Venez découvrir la vie des gastéropodes. Visite de l'escargotière, animations pour petits et grands, château gonflable, tombola... Maison Barbe : apéritifs et spiritueux de Champagne. Les Janvelles de Lillie : coulis, confiture, sirop de petits fruits rouges. Séverine LIEMANN : thé et infusion. Yohann WELVAERT : vin Côteaux du Layon. Domaine de la Pommé : huile d'olive et vin Côte de Provence. Jérôme Les Butineuses : miels et dérivés.

👉 Entre 9 et 30 €. Menu autour de l'escargot à la carte. 12 escargots coquilles ou croquilles - raviolos d'escargots - crudités jambon à l'os frites - fromage - dessert. Réservation fortement recommandée.

13 LA GRANGE-AU-REZ



Champagne Leroy FM

Frédéric et Céline LEROY - 11 RD 660

06 36 73 71 47 - champagneleroyfm@gmail.com

champagneleroyfmpereetfils@orange.fr

Champagne Leroy FM est une entreprise viticole et agricole familiale dans l'Aube, spécialisée dans la production de champagnes authentiques issus d'un savoir-faire local. Visite guidée dans les vignes en SSV. Animations pour enfants.

Le Cochon qui s'éveille : restauration. La Charolaise : cidre et jus de pommes. Le miel d'Armelle. Hypno'sens : bijoux, lithothérapie. Artisanat-Market : bonbons. Au cœur du café : torréfacteur. Nature et paysan : boulanger. Atelier de Séverine : créatrice couture. Folie douce : création bijoux et décorations. Céline Rinaudo Illustration : aquarelles, cartes affiches. Emmanuel VELUT : objets en bois, gravures et découpes laser. Jean-Paul DAVID : vins de la Loire. La chèvrerie en othe : fromages de chèvres fermiers. La buvette de Paulo. Hélène et Emilie : animations pour les enfants.

👉 Menu 15 € : 1 assiette tartiflette avec 1 saucisse fumée, 1 part de tarte ou flan et 1 boisson.

14 MÉRY-SUR-SEINE



Ferme Pédagogique et Conservatoire du Coq Gaulois

Yannick FASSAERT - 2 rue de la paix

03 25 21 24 33 - conservatoirecoqgaulois.fr

fermepedagogiquemery@orange.fr

Balade poney ou calèche, visite Ferme Pédagogique et Conservatoire du Coq Gaulois, maquillage, exposition motos, exposition photos, danses, musique. Marché du terroir et artisanat. Tombola

Au Fil Et À Mesure : personnalisation objets en bois. Au Jardin Bio Du Merisier : épicerie, légumes fruits bio. Mme Corinne LOMBARD : créations d'objets textile. La Belle Lurette : livres d'histoire et patrimoine champenois. L'atelier De Dam-Adel : création coussin, sac à mains. Les Poulettes d'Emmanuelle : œufs fermiers. Les Œufs de Laure : coquilles décorées à la main. Les Senteurs d'Ophe : créatrice de bougies, fondants. Grains De Nature : producteur de graines originales et locales. Association Arbres Remarquables de l'Aube. Les Décorations d'Emilie : décoration faites mains. CINIVISIONBOIS : jeux en bois, décorations. Les Passeurs De Texte : librairie. Communauté de Communes Seine et Aube : compostage. Biscuits Français : artisan biscuitier, pâte en croûte. Pôle Européen Du Chanvre. Pinson Studio : photographe. CERFRANCE Champagne Nord-Est-Île-De-France.

👉 Menu à partir de 6 € : saucisses / merguez / frites / pâtisserie / boissons.

Nouveau site

15 MESNIL-SAINT-LOUP



Au Comptoir du Fromager

SCEA du Chemin Rouge, Famille BECARD - Route de Faux

06 38 81 95 35 - Facebook/Instagram : [Au comptoir fromager](https://www.instagram.com/comptoirfromager)

earlducheminrouge@orange.fr

Exploitation familiale de vaches laitières avec atelier de transformation, vente directe conduite en agriculture biologique. Visite de la ferme et explications / quiz pour découvrir nos activités. Animations pour enfants. Concert Les Potes en Othe à 12h et à 16h. Christophe Duminiel : cidre, jus de pommes, vinaigre. Distillerie St Loup ; gin, rhum locaux. Abeille Rebelle : miel, pains d'épices. Expérience Terre : poterie. Les pains de Kinga : pains, pâtisseries. Nature et Paysans : pains, pâtisseries. Les Biscuits Paysans. Benjamin PRUD'HOM : safran, huiles. Brasserie Thibord : bières locales. Les délices de Joelle : pâtes de fruits. Anbema : art, peinture et photographie. Amélie THIBORD : bijoux, créations

👉 Crêpes salées et sucrées.

16 ORMES

La Safranière d'ORMES

Muriel MORBELLI - 23 Grande Rue

07 77 81 84 39 - safran.ormes@yahoo.com

Découverte de la safranaire de 10h à 19h, démonstration de la plantation. Explication de la culture de safran : de la plantation à la récolte. Dégustation et vente de safran et de produits dérivés : financier, cake, confiture, moutarde, vinaigre, sirop... Diverses attractions gratuites : tour de poneys, laser game outdoor, initiation au tir à l'arc. Marché de producteurs locaux. Zone de restauration couverte. Alexandre JEUFRAX : miels, pains d'épice. Au clair de ma bulle : cosmétiques bio, savons, baumes. Aurélie : vente d'œufs. Graine de lettrée : lentillons de champagne, farine, huile. David Traiteur : rôtisserie, poulet rôti, jambon. Présence de la SCARA.

👉 Menu entre 5 et 10 € : saucisses, merguez, andouillettes, jambon, rôtisserie. Frites fraîches. Boissons : jus, champagne, bière... Desserts safranés et autres.

17 OSSEY-LES-TROIS-MAISONS

Association des Ecurie d'OC

Océane CARON - 73 ter rue Hubert Linard

06 79 77 52 76 - Facebook : [Ecurie d'OC](https://www.facebook.com/ecurie.d.OC) - sandrine.caron2502@gmail.com

Association des Ecurie pour cette journée vous offre une balade en calèche gratuite. Divers ateliers autour du cheval. Animations : tour de poney 2 €, cheval mécanique, pêche aux canards. Roue gagnante à chaque tour. Tombola avec uniquement 3 gros lots. Restauration sur place, démonstration et jeux des pompiers de Marigny-le-Chatel, SPA Saint-Parres-aux-Tertres.

Gourmandises de Yannick : macarons artisanal. Pompiers de Marigny : diverses animations. Clos Saint Jacques : cidre, vinaigre, jus de pommes. Loop 3D : création impression 3D.

👉 Frites 2 €. Bar à tacos 5 €. Planche à charcuterie 10 € pour 4 personnes. Hot dog 3 €. Crêpes 2 €. Croque-monsieur 3 €. Buvette.

18 ROMILLY-SUR-SEINE

Ferme Pédagogique de la Béchère

CCPRS - Allée Nelson Mandela

03 25 24 10 28 - ferme.pedagogique@ccprs.fr

Cadre apaisant dans lequel évolue une diversité d'animaux qui ravira petits et grands. Avec la présence d'un mini-golf et d'un air de jeux. Activités proposées par la ferme ce jour : démonstration et dégustation de jus de pomme, nourrir et s'occuper des animaux, promenade en calèche, promenade à poney avec le centre équestre de la Béchère. + La venue du lycée de Saint Pouange. Centre équestre de la Béchère : balade à poney. AAPPMA : pêche. M. Pilat : vente de miel. Chlorophylle : vente de plant pour potager.

👉 Menu : 10 €. Saucisse/merguez/poitrine. Frites. Fromage. Boissons.

19 SAINT-LYÉ

Les Serres de Saint Lyé

Grégoire et Clémentine PRUNIER - 7Bis Allée du Château

03 25 76 69 54 - Facebook : [Serres De Saint Lyé](https://www.facebook.com/SerresDeSaintLyé)

Production locale de plants de fleurs et légumes. Buvette et crêpes toute la journée. Repas à réserver.

La Ferme des biens vivants : fromages de chèvre fermiers AOP. Champagne Vincent Finot : dégustation et vente de Champagne. Frédéric SCHUSTER : produits de la ruche. La Fabrika piz'za : pizzas et cuisine italienne. À L'Aube des Huitres : fruits de mer et pommes de terre de Noirmoutier.

👉 Assiette de fruits de mer. Sardine de Saint Gilles Croix de Vie grillées et pommes de terre de Noirmoutier.

20 SAINT-MARTIN-DE-BOSENAY



EARL de la Vallée

Hervé et Nicolas PAYEN - 14 rue de l'Ardusson

06 59 85 12 75 - nicolaspayen03@gmail.com

Ferme d'élevage laitier. Venez découvrir le quotidien de notre ferme familiale rythmé par le soin aux vaches laitières et par les travaux aux champs. Ambiance conviviale garantie. Fromagerie LINCET avec Chaource. Délice de Bourgogne et Brillat-Savarin.

👉 Menu à 10 € : merguez ou saucisse, pommes de terre sauce Chaource.

21 VIÁPRES-LE-PETIT

Pépinières des Laurains

Pascal et Marie-Laure GOMBAULT - 1 bis grande rue

03 25 37 47 32 - pepilaurlains.com - pepilaurlains@orange.fr

Au milieu de conifères d'exception, une paysagiste, une vannière, une céramiste, un sculpteur, un apiculteur, et les paysans engagés de Sainfolia vous partageront leur passion du vivant. Visite guidée miellerie et atelier sciences cheval pour les enfants.

Sainfolia : l'apiculture engagée. Equifolia : nourrir votre cheval. Mj Herbillon : surprises Textiles. Apache Paysage : architecte paysages durables. Tresse De Reve : vannerie traditionnelle. Paola : céramiste. Bertho : sculpteur.

👉 Assiette gourmande sur réservation uniquement : contact@equifolia.com

22 AMANCE

Poterie Amance

Juliette DROUILLY - 4 rue de Jessains

03 25 41 34 05 - poterie-amance.com - poterie.amance@gmail.com

Loin des productions industrielles, la poterie d'Amance s'efforce de perpétuer une tradition artisanale de qualité. Les argiles que nous travaillons sont issues de notre propre carrière et cuites à 1180°, gage de qualité et de robustesse.

Les Ruchers de la Forêt d'Orient : miel et produits dérivés, comme du pain d'épices, bonbons ou sucettes, pâte à tartiner.

23 CHARMONT-SOUS-BARBUISSE

Ecomusée de la Barbuise

2 rue du Château

06 32 80 84 06 - barbuise.ecomusee@gmail.com

Site de l'écomusée : visite du musée comprenant : matériel agricole ancien 19^{ème} et 20^{ème} siècle, artisanat mural 19^{ème} et 20^{ème} siècle, la Maison d'habitation du 20^{ème} siècle, le battage au tripot avec un cheval de trait. Restauration et buvette. Balade en calèche dans le village. CEA Les Louviers : apiculteur. Pierre VENTHRON : saucissons d'Auvergne David PIDOFF : charcutier traiteur. Buvette.

👉 Menu 20 € : Jambon braisé avec frites, Fromage, Dessert.

24 CRENEY-PRÈS-TROYES

Au Cœur de la Chèvrerie

Manon VÉRITÉ - 8 bis rue des Bouleaux, Zone d'activité de Cupigny
07 83 56 90 31 - aucoeurdelachevrerie.fr
aucoeurdelachevrerie@outlook.com

Chèvrerie aux portes de Troyes. Vente directe de fromages au lait cru, yaourts et autres desserts lactés. Visite libre fléchée. Dégustation des produits de la ferme. Crêpes au lait de chèvre et boissons. Mur d'escalade, coloriages sur le thème de la ferme. Câlins avec les chèvres. Le tout sur le thème du retour aux sources, pour sa dernière année de participation.

ORA Aventure : mur d'escalade.

📍 Crêpes au lait de chèvre et buvette : 1 à 3 €.

25 CHAMP-SUR-BARSE

Ferme du Champ Roy

Fromagerie De Champ Sur Barse

Sylvie et Jean-Christophe MARTIN - 5 Grande Rue
03 25 70 67 30 - fromagerie-de-champ-sur-barse.com
earlduchamproy@orange.fr

Découvrez la Ferme du Champ Roy de la production du lait à la fabrication de nos produits laitiers. Le Champ Sur Barse : lait, fromages, tommes fermières au lait cru, yaourts, skyr fermiers en vente directe dans la boutique de la fromagerie. Nouveautés : glaces de notre ferme. Animation et dégustation de fromages. Étable des animaux (vaches laitières - veaux). Animations pour les enfants par les élèves du Lycée de Saint Pouange. Structures gonflables pour les enfants. Marché de producteurs et d'artisans. Tombola gratuite pour deux paniers garnis à gagner.

Papote (Caroline PAYEN et Jean-Baptiste VERVY) : pâtes artisanales fabriquées à partir du blé dur de la ferme. L'Huile du Haut du Sec (GAEC Miot) : agriculteur et producteur huiles de colza, tournesol, cameline, chanvre. Au Rucher des Lacs (M^{me} MUNOZ) : producteur de miel.

Le Jardin De Laura : maraîchage bio, plants. Ô Délices De Lucas (Julian WINTERHALTER) : confitures artisanales, pâtes à tartiner. Ferme Du Tumulus (Cécile GOEPFERT) : productrice viande de porc, charcuterie, bocaux, pâtés en croûte. Le Moulin de la Lauchère (Alexandre GYÉ JACQUOT) : Meilleur Ouvrier de France Chocolat - Confiserie. Elite Mobilier Contemporain (Matthias GRANDCLAUDE) : fabrication locale et artisanale mobilier et planches à découper en chêne massif. Juste Une Histoire (Élodie MILCENT) : créatrice bijoux et accessoires, travail des perles en argile polymère. Richard Création (Adrien MUNOZ) : spécialiste en ferronnerie, girouettes. Canela (Catherine PELLADEAU) : créatrice bijoux et accessoires, couture. Kitie Création (Caroline HENRIET) : créations et gravures d'objet en bois, miroirs. Les Bougies D'Elo (Eloïse RIZAU COURT) : bougies artisanales fait main. Lulu Tapis (Lucie REEVES) : tapisserie décorateur. Je Brode Pour Vous (Sylvie ANCELIN) : broderie dentelle, patchwork. JMB Tournage (Jean-Marie BITTE) : tourneur sur bois. The Papart (PASCAL BITTE) : création artistique, peinture. Friselys (Francine GERVAIS) : peinture sur porcelaine, faïence, céramique sur objets culinaires ou décoratifs. Natur'Elle (Frédérique FEUGEY) : bijoux pierres naturelles. L'OURS DORE (Clément COCHARD) Micro-Brasserie.

📍 Croque-Raclette au Champ Sur Barse. Pizzas Maison au fromage de Champ Sur Barse. Saucisses / Merguez producteur Aube. Frites fraîches producteur Aube. Crêpes au lait de la ferme, farine de producteur, confiture artisanale Aube. Glace à l'italienne maison. Buvette - Champagne - Bière locale.

26 DOSCHES

Le Moulin de Dosches

Association des moulins à vents Champenois
Chemin de Vanina, rue de la Garenne
07 62 91 93 16 - lemoulinedosches.fr
lemoulinaventdedosches@gmail.com

Moulin à vent sur pivot, reconstruction à l'identique des moulins à vent champenois. À découvrir ou à redécouvrir au travers de visites guidées. Jardin ancien, labyrinthe végétal, grange à dime à découvrir. Sur place buvette, jeux anciens, et « Cherche et trouve » grandeur nature pour les petits et les grands.

27 LESMONT

EARL Pépinières Caccia

Edouard GUYOT - 33 avenue général Patton
03 25 92 40 01 - pepinieres-caccia.fr

Visitez librement notre production et notre vente de végétaux de qualité. Nous proposons une large gamme d'arbres, arbustes, vivaces, fleurs et plants potagers, adaptés à notre région. Nous privilégions le savoir-faire, les conseils personnalisés et le respect de l'environnement pour accompagner tous les projets jardin. Un atelier de rempotage en libre accès pour les enfants.

28 MAROLLES-LES-BAILLY

Malice&Fromage blanc

GAEC DES TILLEULS, Marion et Alain BOULARD - 24 grande rue
07 84 23 93 50 - maliceetfromageblanc.fr
maliceetfromageblanc@gmail.com

Nous vous accueillons sur notre ferme à la rencontre de nos magnifiques vaches laitières. Une ambiance familiale avec des animations, des animaux, buvette, restauration. Venez apprendre et découvrir l'agriculture de manière ludique, et les produits locaux. La Tartine de Beurey : miel et dérivés. GAEC des Clos Gillot : asperges. Au fil du Melda : affûteur, rémouleur, couteaux. La conserverie de la tuilerie : charcuterie et bocaux. Nature d'Angélique : bougies, senteurs. Anne PEILLARD, La Cuisine de Nanou : pâtisseries. Jena Gilles : gaufres au feu de bois. Dove MLEH : DJ, animation.

📍 Menu à 10 € : saucisse de boeuf, aligot, tomate mozzarella, glace au lait de nos vaches.

29 MESNIL-SELLIÈRES

Cueillette de Troyes l'Espérance

Alexandre DEZOBRY - Ferme de l'Espérance, RD 960 à 2min de Creney
06 31 29 02 85 - cueilletteدتroyeslesperance.fr

Découvrez nos méthodes de culture respectueuses de la nature, échangez avec notre équipe passionnée et prenez le temps de cueillir les tous premiers légumes ultra-frais de la saison : salades croquantes, radis savoureux, épinards tendres... Et pour célébrer l'arrivée du printemps, composez vous-même un magnifique bouquet de tulipes, les premières fleurs éclatantes de l'année ! Sur place, profitez d'une ambiance conviviale avec restauration, animations pour petits et grands et dégustations gourmandes. Une journée riche en découvertes et en saveurs vous attend ! Le Rucher d'Elo : miel, pain d'épices, bougies, savons. Daily's Donuts : vente de donuts. ECHINOPS Déco : compositions en fleurs séchées. O Bou'Verre : tableaux et objets en verre. Champagne De Barfontarc : accords mets/vins. Calico't Création : coutures et accessoires. Thermomix Vorwerk : présentation robots de cuisine. L'Atelier Du Faubourg : décorations et bijoux en porcelaine. MG Déco Créations : décorations en bois.

📍 Salades composées, plateaux de charcuterie- fromage, crêpes.

30 MEURVILLE

Champagne COTHIAS

Jérôme COTHIAS - 2 rue de Spoy
Tél : 06 71 20 25 26 - www.champagne-cothias.fr
champagne.cothias@orange.fr

Visite dégustation, vente de champagnes et dérivés, Coteaux champenois, Ratafia, Marc, coffrets, assortiments, cadeaux. Belle collection de pressoirs anciens. Ambiance et danseurs country. Anita VIEZ : broderie, crochets. Christine BEUREUX : sculpture, peinture. Jean-Luc PION : calligraphie. Patrick DROUOT / Dominique EDLER : romancier. José KARL : vannier. Odile LECLERC : plage, lampes décoratives, loisirs. Mandy SÉNÉPART : tableaux bois. Evelyne CADRE : peintures animalières. Les Ateliers d'Isa : décors résine. Les Rêves de Jess : attrapes rêves, bijoux. Jaques BILLAT : stylos en bois. Rodolphe STEPIEN : taureau mécanique. La Vanille de Murielle (Madagascar).

📍 Au délice du traiteur : BBQ frites, pâté lorrain. Les crêpes à Delphine : crêpes.

31 MONTREUIL-SUR-BARSE

Western Valley

Mathieu & Sophie MOTTON - 79 Rue du 27 août 1944
06 69 70 89 64 - mathieu.motton@orange.fr

Venez découvrir chevaux, vaches, moutons, volailles... dans une ambiance western. Vous pourrez y voir des démonstrations équestres, de chiens de troupeaux avec des moutons, mais aussi de la tonte de moutons, de la maréchalerie, des activités ludiques autour des volailles, des démonstrations de danses country. Un panier garni à gagner. Baptêmes poneys et chevaux pour petits et grands. Marché de producteurs et artisans. Restauration sur place.

📍 Petite restauration, crêpes et buvette.

32 NOGENT-SUR-AUBE

Serres de l'Ardille

Nathalie DESPRET COQUIN - 2 bis Grande Rue
03 25 37 68 07 - serresdelardille.nathalie.despret@orange.fr

Découvrez notre site de production horticole sur un air de musique. Débambulez dans nos différents univers de plantes d'intérieur et d'extérieur. Collection d'orchidées, de plantes vertes, de plantes vivaces, graminées, pivoines, rosiers, arbres divers, boutures variées, plants potagers, aromatiques, palmiers, olivier, suspensions, jardinières et pots composés. Le tout complété d'une jolie gamme de poteries et de décorations pour le jardin. Atelier rempotage, chasse au trésor, artisans et créateurs.

📍 Restauration : Regnault traiteur.

33 ONJON

EARL LEFEBVRE-MORET

David LEFEBVRE - 20 rue Haute
06 21 13 12 36 / 06 12 81 09 07 - pigeonneau.onjon@gmail.com

Élevage de pigeonneaux, volailles fermières (poulet cou nu rouge), pintade. Terrines à base de pigeons, plats cuisinés aux lentillons de Champagne et à la choucroute de chez Laurent. GAEC Fournillon : vin Chablis, Epineuil, Crémant. Joel DAUTIN : apiculteur avec sa gamme de miel. EARL Razunel Xavier : producteurs de légumes de saison.

📍 Menu 15€ : Pigeonneaux aux pruneaux avec frites maison à réserver avant le 21/04 de préférence. Toute la journée : frites, saucisses, crêpes, pâtisseries.

34 ARRELLES

Le P'tit Chèvre d'Arrelles

Franck CHASSAIN - 3 rue des petites côtes
06 08 84 55 63 - chass_fran@hotmail.fr

Visite de l'élevage et de la pouponnerie. Traite à 17h.

François GHERARDI : vins de Bourgogne. Christian REGNY : miels. Yan BILOÉ : bières artisanales. Coco traiteur et ses saveurs : pain aux levains.

📍 Menu à réserver au 06 88 72 85 00. Adulte : 18 €, Enfant 6-12 ans : 9 €, Enfant -6 ans : gratuit. Au menu : Terrine de poisson ou de campagne. Coq au vin purée, Fromages, Tarte aux pommes ou Bavarois framboise, Eau et Café.

35 BRAGELOGNE-BEAUVOIR.



La Ferme du Charme du Moulin

Karine et Sébastien BLANDIN - 3 Chemin de la Charme du Moulin
06 24 41 75 67 - lafermeducharmedumoulin.com
lafermeducharmedumoulin@hotmail.fr

Élevage de chèvres, transformation fromagère, safran, fabrication de savon et production de plantes médicinales à la ferme. Visite aux animaux, 64 chèvres, une centaine de chevreaux et les ânesses à câliner. Découverte du travail de la ferme, traite vers 17h. Marché de producteurs. Restauration le midi sur réservation. Nombreuses animations pour les enfants et les grands avec les élèves du Lycée agricole de Saint-Pouange. Goûter à la ferme tout l'après-midi (crêpes au lait de chèvres). Exposition de peinture.

Patrice LEMOINE : miel et pains d'épices. Johann WELVAERT : vin du Val de Loire, Côteaux du Layon. La Basse-cour de Julien : poulets et lapins de chair. Monique LANDRÉAT et Anne-Marie BURCZYNSKI : artistes peintres. Cris Cosmo, bijoux en fil d'inox.

📍 Adultes : 18 €, jusqu'à 10 ans : 10 €. Menu : Tartiflette au chèvre et salade, Fromages de chèvre et Dessert.

36 CHAOURCE

Fromagerie Artisanale

Stéphanie MARTIN - 30 Route des Maisons-les-Chaources

03 25 73 24 35 - fromageriedemussy.fr chaource@fromageriedemussy.fr

Fromagerie artisanale fondée en 1885. Visites guidées par l'extérieur toute la journée. Magasin de vente directe et de produits du terroir.

📍 Menu 10 à 20 € : barbecue avec produits locaux, chaource rôti, andouillette et burger au Chaource, tarte aux pommes, moelleux au chocolat.

37 CUSSANGY

Les Champignons de Cussangy

Corinne et Maxime BRIDAN - 2 Route des Granges

03 25 40 18 71 - champignons.cussangy@gmail.com

Visite de la Champignonnière avec différentes variétés de champignons, espace buvette et magasin avec produits transformés sur place et autres produits du terroir.

Ca Germ'ici, (Aurore CIMORELLI) : légumes et plants de légumes, charcuterie. Les Fées Cannabacés : producteurs de chanvre bien-être

📍 Repas sur réservation. Menu 18 € : Feuilleté fondue salade, Jambon braisé sauce chaourçoise et poêlée champignons, Fromage, Dessert.

38 ÉGUILLY-SOUS-BOIS.

L'Abeille Auboise

Christophe RUOTTE - 2 place de l'Église

03 25 29 37 56 - l-abeille-auboise.com - l-abeille-auboise@orange.fr

Miel récolté dans notre village d'Éguilly-sous-Bois en plein cœur de la Côte des Bar. Produits régionaux, pâtisseries. Chocolats et confiseries fabriqués par A. GYE-JACQUOT M.O.F. chocolatier - confiseur à Éguilly-sous-Bois au Moulin de la Lauchère.

Champagne MARTHA LEFEVRE : Champagne. La Ch'tite Cunfinoise : brasseur bière locale. Moulin de la Lauchère : chocolatier. Blumstein-Domaine Edelweiss : vins d'Alsace bio. Restauration rapide : Retour aux sources (FOODTRUCK).

39 LES LOGES-MARGUERON



Lycée Forestier de Croigny, Campus Terres de l'Aube

Eric PRESTAT - Rue Des Étangs

03 25 40 10 02 - campusterresdelaubes.fr - eric.prestat@educagri.fr

Exposition des matériels forestiers. Atelier de conduite d'engins forestiers et de simulateurs de conduite (animé par les élèves). Tir à l'arc. Balade contée par une étrange occupante des lieux : départ toutes les 45 minutes pour 25 minutes de balade. Démonstration de bûcheronnage sportif (épreuves d'ébranchage, sculpture à la tronçonneuse) par le Croigny Club Bucheron. Escape game du forestier. Démonstrations de grimpeurs élagueurs. Atelier de vulgarisation de l'affûtage de la chaîne de tronçonneuse, visite des ateliers pédagogiques. Jeux du panier garni (payant) sur le thème du bois (cubage d'une grume, reconnaissance botanique et mesure d'un arbre). Atelier des 5 sens, animé par des élèves. Land art, quiz et mémoires pour enfants animé par des élèves. Marché des producteurs et des artisans du bois. Visite du château de Croigny, son histoire et sa rénovation à partir de l'été 2026. Jeux pour petits et grands autour de la forêt, de la nature et de l'environnement, animé par Egraine. Promenade sonore dans l'arboretum avec les bruits de la forêt, animée par les élèves. Accueil dans l'arboretum Jean BEUGNON et présentation de l'association du sentier pédagogique Pierre STOLTZ. Balade en poneys de 10 minutes (payant)

📍 Paiement en espèces et chèques. Menu adultes 15 € (hors boissons) : buffet de crudités locales, andouillette ou 2 chipolatas avec frites locales, fromages fermiers locaux, yaourts locaux ou crèmes dessert locales. Menu enfants (jusqu'à 12 ans) 8€ (hors boissons) : buffet de crudités locales, chipolatas avec frites locales, yaourts locaux ou crèmes dessert locales. Restauration à l'abri. Pour notre organisation, nous palfonnerons à 350 repas servis. Ouverture de la restauration de 11h15 à 14h30. Buvette sur place et vente de crêpes.

40 METZ-ROBERT

GAEC COUTORD

Pascal COUTORD / Emilien COUTORD - 31 rue principale

06 20 03 12 33 - coutordemilien@gmail.com

Ferme d'élevage laitier en AOP Chaource. Venez découvrir notre site au sein d'une ferme d'élevage avec animation pour petits et grands ainsi qu'un marché de producteurs avec restauration à base de produits locaux le midi.

📍 Menu à 12 € : broches au chaource. Burger au chaource + frites. Yaourts fermiers.

