

UN DIMANCHE À LA CAMPAGNE

LES FERMES ET LES CAVES
VOUS OUVRENT LEURS PORTES
44 SITES - 235 ACTEURS
RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR LA PAGE FACEBOOK 



TÉLÉCHARGEZ LE PROGRAMME
terres-et-vignes.org

Une opération organisée par

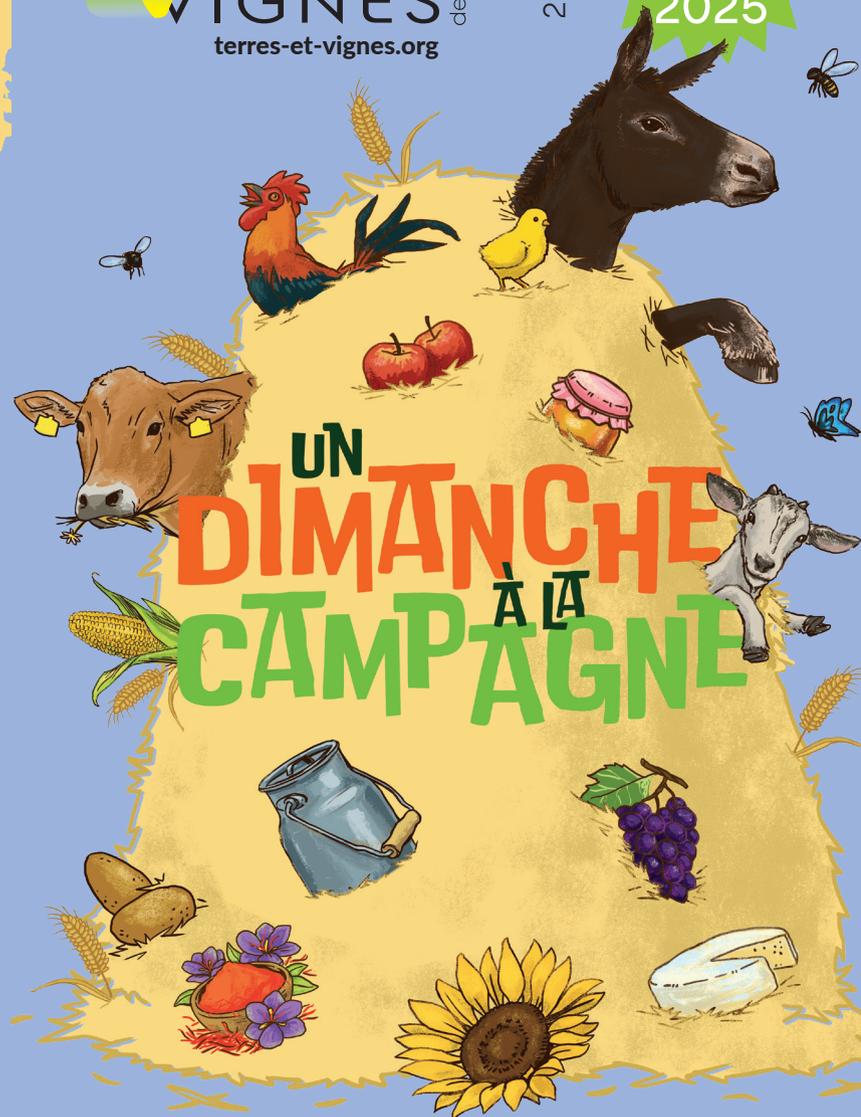


Avec le soutien de nos partenaires



29^e édition

27
AVRIL
2025



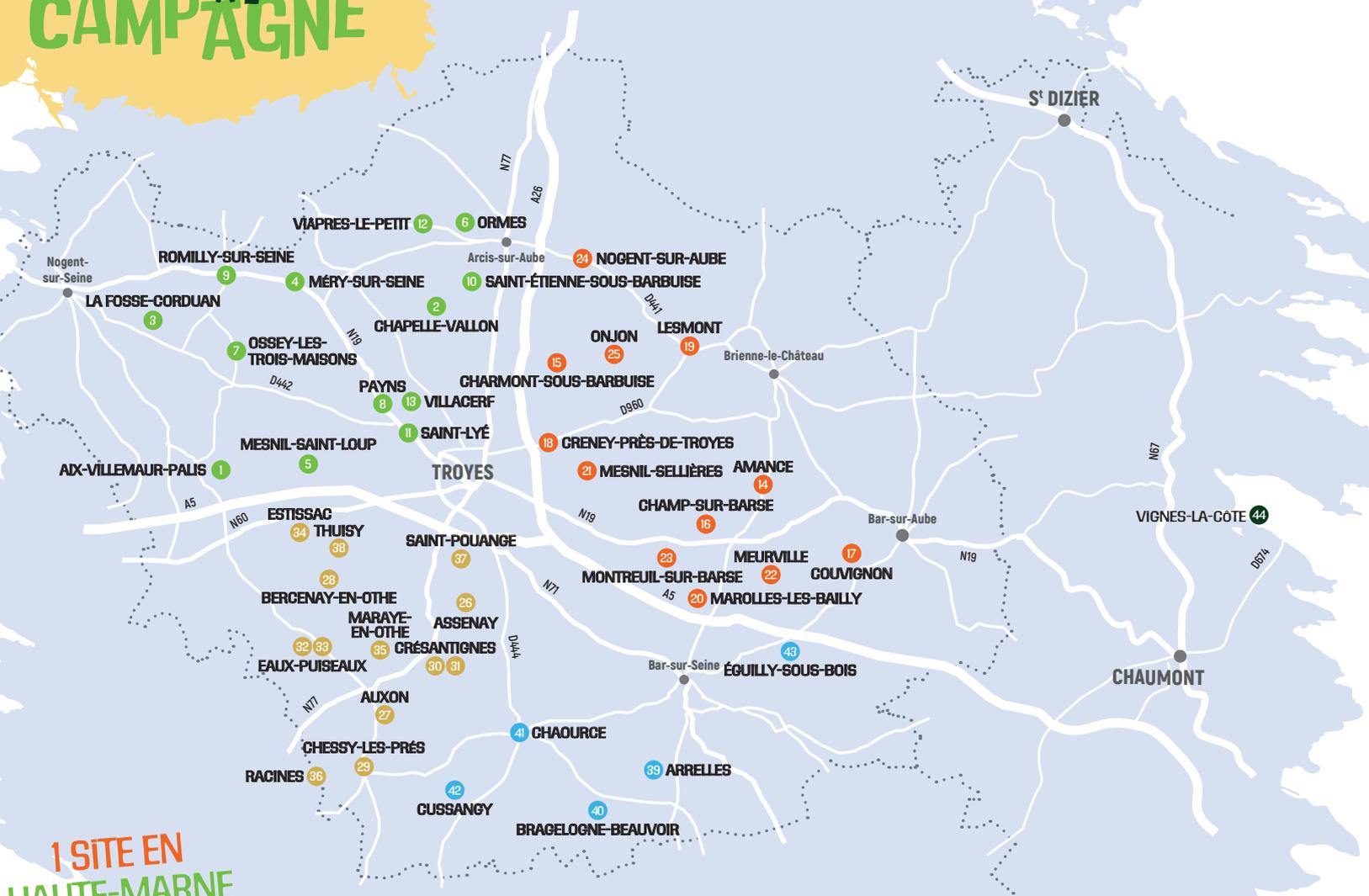
Création : Le Studio Ikadia - Ne pas jeter sur la voie publique

44 SITES
235 ACTEURS

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

44 VIGNES-LA-CÔTE GAEC Masselot Pascal

Anthony MASSELOT et Benjamin PASCAL

5 bis, route de Rimaucourt

06 23 21 04 60 - gaecmeasselotpascal@gmail.com

Visite de l'élevage Charolais, de l'atelier de transformation
et marché de producteurs.

📍 Menu Adulte 16 €, Enfant 8 € : burger bio maison, frites, dessert
maison et une boisson.

1 AIX-VILLEMAUR-PALIS

Association TOURNEFOU

4 rue du Tournefou, Palis

03 25 40 58 37 - association-tournefou.com

secretariat.tournefou@gmail.com

Laissez-vous conter la campagne en famille sous les frênes à la rencontre de producteurs bio et d'artisans locaux. Ateliers calligraphie, impression sur tissu, Raconte/Tapis et petite restauration. Espaces couverts, WC.

Ferme Vivante 89.10 : lentilles bio. Romaric VINCENT : miel. Chèvrerie des Dames Douces : fromage, jus de pomme et ratafia bio. Ecologie Atelier : articles zéro déchet et accessoires. La Nouvelle Bonneterie : petite restauration et boissons. Ancrée : bijoux en perles de verre japonaises. Arbres remarquables de l'Aube : sauvegarde du patrimoine végétal. Atelier calligraphie : expérimentez en famille la calligraphie. Exposition Constellation : peinture d'enfants du monde entier et atelier de pratique artistique.

À partir de 3,5 € : bœuf bourgignon, pâté en croûte, tarte, clafoutis et gâteaux préparés par La Nouvelle Bonneterie de Rigny-le-Ferron.

2 CHAPELLE-VALLON

L'Escargotière des Lacs

Pauline CAPRON - 4 Voie de Troyes

06 38 16 85 11 - lescargotieredeslacs@yahoo.com

Pauline vous accueille pour vous partager son métier passion de l'héliciculture. Fin de la saison de reproduction et début des naissances, à découvrir ! Visite de l'Escargotière, marché de producteurs et animations tout au long de la journée. Château gonflable, tombola...

Didier BARBE : apéritifs et spiritueux de Champagne. Aurélie BERLOT, Les Jancéelles de Lillie : coulis, confiture, sirop de petits fruits rouges. Séverine VALLERON, Ntature : thé et infusions. Yohann WELVAERT : vin Côteaux du Layon. Gilles BRULLEFERT : miel et dérivés. Julie PETIT, Les Délices de Julie : gourmandises sucrées, macarons, sablés. Béatrice NACQUEMOUCHE, Au Fil et à Mesure de Béa : créations tissu, couture.

Entre 8,50 à 30 €. Menu autour de l'escargot à la carte (le midi, sur réservation sur le site escargotiere-des-lacs.com ou au 06 38 16 85 11) : escargots coquilles ou croquilles - boudin blanc escargots sauce Chaource/frites auboise ou jambon à l'os/frites auboise - fromage - dessert maison. Crêpes et frites tout l'après-midi. Coin restauration à l'abri.

3 LA FOSSE-CORDUAN

SCA Du Tendonnay

Céline PAYEN - 6 rue St Hubert

06 84 68 50 08

Élevage en polyculture de vaches laitières Montbéliardes et Brunnes des Alpes. Visite. Activité pour enfant et adulte : loto bouse, pesée de lapin, atelier de cuisine.

EARL foréal Bio : vente de cidre et de jus de pomme.

Menu 10 € : saucisse, merguez, pommes de terre et sauce Chaource.

N Nouveau site



4 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, marché du terroir et artisanat. Nous mettons un point d'honneur à proposer nos activités aux personnes en situation de handicap. L'Achat Compulsif : créations textile. Au Jardin Bois du Merisier : légumes fruits bio. La Ferme des Onglées : producteurs légumes et fruits. La Belle Lurette : histoire et patrimoine champenois. L'Atelier de Dam Adel : création cousin & sac à main. Les Cho7 de Sun Pougy : chaussettes. Dreams Donuts : pâtisseries. Les Senteurs d'Ophe : création bougies & fondants. Grains de Nature : producteur de graines. Samuel GÉRARD : épicerie fine. Décorations d'Emilie : décorations faites main. Les Créas des Busson : gravure sur verre & flochage. Mme MESQUELIN : bijoux faits main. Biscuits Français : biscuits & pâtes en croûte. L'Endroit Par Fée : aliments animaux. Pinson Studio : photographe. Association Arbres Remarquables de l'Aube. M. CHAPELLE : fruits et légumes. Communauté de Communes Seine et Aube : compostage. Pôle Européen du Chanvre. Cerfrance Champagne Nord-Est Ile-de-France. SCARA Coopérative d'Arcis-sur-Aube. Librairie Les Passeurs de Texte. Marie-Laure SAVOURET : Produit du terroir quinoa, lentille. Accordina Romillon : Musique et Danse

À partir de 5 €. Menu : saucisses / merguez / frites / pâtisserie / boissons.

5 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 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. Démonstration de tri de bétail avec des chevaux. Concert « Les potes en Othe » à 12 h et à 16 h. Rétro club automobile de Champagne avec exposition voitures anciennes de 11 h à 13 h.

Christophe DUMINIL : 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. Prud'hom Benjamin : safran, huiles. Ferme de la Chaumière : œufs, terrines. Brasserie Thibord : bières locales. Vignerons de Genouilly : vins de Bourgogne. Les délices de Joelle : pâtes de fruits. Les Aliments vivants : légumes lactofermentés. Anberna : art, peinture et photographie

Crêpes salées et sucrées.

6 ORMES

La Safranerie d'Ormes

Muriel MORBELLI - 23 grande rue

06 87 13 38 35 - safran.ormes@yahoo.com

Découverte de la safraneraie de 10 h à 19 h, démonstration de la plantation. Explication de la plantation à la récolte de safran. Dégustation et vente de safran et de produits dérivés (confiture, moutarde, financier, gelée de pomme, miel, vinaigre, sirop...). Marché de producteurs locaux. Laser game outdoor, tour de poneys, initiation au tir à l'arc : activité gratuite.

Le Jardin du Livon : vente de plants de tomates et objets en bois. Alexandre JEUFRAUX : 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 Traitteur : rôtisserie, poulet rôti, jambon. Wagnier JP : légumes et asperges.

Entre 4 et 8 €. Menu : frites fraîches, saucisses, merguez, jambon, rôtisserie. Boissons : bière, champagne, jus... Desserts safranés et autres.

7 OSSEY-LES-TROIS-MAISONS

Écurie d'Oc

Sandrine Caron - 73 ter rue Hubert Linard
06 79 77 52 76 - sandrine.caron2502@gmail.com

Écurie de propriétaire. Animations équestre. Tour de poney et démonstration CSO, dressage. Marché-ferrant, animation musicale avec Le Zèbre à Bretelles. Sculpteur sur bois à la tronçonneuse. Démonstration osthéo équin. Marché du terroir avec producteurs et artisans. Pour les enfants : pêche aux canards, tour de petit train. Tombola (VTT électrique et téléphone à gagner). Restauration sur place.

F2G / Chriss Coupes : signalétique, gravures, panneaux, coupes. Agence Marie Camille : affiches et cartes postales. Manon Olivet : osthéo pathie animalier. Jeunes Agriculteurs de Marigny : tour de petit train

Camembert chaud + salade+ pommes de terre .8 € . Plancher de charcuterie (4p) : 10 €. Frites : 2 €, crêpes, gâteaux... Food truck MiamMiamCarbo. Boissons, Champagne, vins.

8 PAYNS

Les Écuries de Payns

Marianne et Pascal BROGNIÉZ

06 84 35 83 43 - lesecuriesdepaynsequia.fr

lesecuriesdepayns@orange.fr

Baptêmes poney (3 €), atelier pansage de poneys, petit spectacle proposé par nos cavaliers. Visite du centre équestre, buvette, crêpes, gaufres, petite restauration.

Petite restauration (paninis, croques monsieurs...)

9 ROMILLY-SUR-SEINE

Ferme Pédagogique de la Béchère

Communauté de Communes des Portes de Romilly-sur-Seine
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 minigolf et d'une aire de jeux. Activités proposées : 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 et la venue du lycée de Saint-Pouange.

Lycée de Saint-Pouange : activités ludiques. Association Chlorophylle : vente de plants et de légumes. AAPPMA : activités pêche et restauration. Centre équestre Bechère : balade à poney.

Menu à 12 € : frites + saucisse/merguez ou poitrine.

10 SAINT-ÉTIENNE-SOUS-BARBUÏSE

Association Jardin de Cocagne de la Barbuise

2 rue du souvenir

03 25 37 32 11 - ventebarbuise@gmail.com

Visite de notre exploitation, exposition de matériels agricoles historiques de l'association. Ateliers cuisine, animations sur l'écologie, vente de produits (fruits et légumes bio). Épicerie, vente de plants bio.

SDDEA : animations sur la gestion de l'eau. SDEDA : gestions des déchets ménagers et pleins d'autres animations.

Entre 5 et 10€ : buffet salé et sucré, légumes bio et douceurs.



11 SAINT-LYÉ

Les Serres de Saint Lyé

Grégoire et Clémentine PRUNIER - 7 Bis Allée du Château
03 25 76 69 54 - Facebook : Serres de Saint Lyé

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 Clo-M : Kokédamas-Céramiques. Les Huitres A-Peraud : vente huitres et de fruits de mer, dégustation.

Menu 10 € : fish and chips avec la Bar'kette (poisson et poulet frits avec frites et sauce maison).

12 VIÂPRES-LE-PETIT

Pépinières des Laurains

Pascale et Marie-Laure GOMBAULT - 1 bis grande rue
06 17 69 18 55 - pepilaurains.com - pepilaurains@orange.fr

Une pépinière spécialisée, un espace de verdure pour penser botanique, jardins et détente, des artistes inspirants sur la Nature, découvrir la filière Sainfoin et rencontrer des paysans engagés. Visite guidée de la miellerie de Sainfolia et dégustation de nos miels gastronomiques. Café Nature et petite restauration sur réservation (15€uros). Pepilaurains@orange.fr 03.25.37.47.32 PEPILAURAINS- SAINFOLIA- EQUIFOLIA-L'ATELIER AUBEPINE - et autres artistes.

Sainfolia : la filière Sainfoin et ses miels gastronomiques. Equifolia : le meilleur pour votre cheval.

Petite restauration : 15 € l'assiette, sur réservation.

13 VILLACERF

SAS BIOGAZ MELDA

Philippe CHAMPIGNOLLE - La Petite Contrée

Visite du site de méthanisation de 10h à 18h. Découvrez comment est produit le gaz, issu d'exploitations HVE, transition Bas Carbone. Site autonome en énergie. Animation pour petits et grands, château gonflable.

Foodtruck Chez L'odom, buvette.

14 AMANCE

Poterie Amance

Juliette DROUILLY - 4 rue de Jessains
03 25 41 34 05 - poterie-amance.com - poterie.amance@gmail.com

Loïn 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.

Nonna Food truck : gaufres, crêpes et galettes.

15 CHARMONT-SOUS-BARBUISÉ

Écomusée 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 à l'ancienne. Restauration et buvette, balade en calèche dans le village.

L'Outil en Main, Arcois-sur-Aube : artisanat. EARL la Louvieres : apiculture.

Menu 18 € : jambon braisé (saucisses et merguez) avec frites, fromage et dessert.

16 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, skyrs fermiers, en vente directe dans la boutique de la fromagerie. Animation et dégustation de fromages. Étable des animaux (vaches laitières - veaux). Animations pour les enfants par les élèves du Lycée de Saint-Pouange. Marché de producteurs et d'artisans.

Les Pâtes de l'Aube, Elsa SEILLER : fabrication fermière, pâtes de l'Aube, semoule de blé semi-complet bio. l'Huile du Haut du Sec, GAEC MIOT-PIERREFONTAINNES, agriculteur et producteur : huile de colza, tournesol, cameline, chanvre. Au Rocher des Lacs, M.Mme MUNOZ, La Villeneuve-au-Chêne : miel. Le Jardin de Laura, Thieffrain : maraîchage bio, plants. O Délices de Lucas, Julian WINTERHALTER, Rosières : confitures artisanales, pâtes à tartiner. Jardin Sauvage, Sabrina MAROT, Géraudot : herboristerie, tisanes de plantes locales. Le Moulin de la Lauchère, Alexandre GYÉ-JACQUOT, Meilleur Ouvrier de France : chocolat, confiserie.

Les Pains à La Ferme, Guillaume BOUCHE, Villy-en-Trodes : fabrication artisanale de pains avec les céréales de la ferme, brioches, cookies. Juste Une Histoire, Elodie MILCENT, Géraudot : créatrice bijoux et accessoires, travail des perles en argile polymère. CANELA, Catherine PELLADEAU, Vauchassis : créatrice bijoux et accessoires, couture. Les Bougies d'Élo, Eloïse RIZAUCCOURT : bougies artisanales fait main. Friselys, Francine GERVAIS, Laferté-sur Aube : peinture sur porcelaine, faïence, céramique sur objets culinaires ou décoratifs. Naturelle, Frédérique FEUGEY, Arsonval : bijoux pierres naturelles. JMD TOURNAGE, Vendeuvre-sur-Barse : tourneur sur bois. THE PAPART, Vendeuvre-sur-Barse : peintures. KITIE CREATION, Caroline HENRIET, Saint-Lyé : créations et gravures d'objets en bois, miroirs. BOCALOCA, Conserverie artisanale, Troyes : tartinales végétales à partir d'ingrédients locaux, solidaires, luttant contre le gaspillage alimentaire.

Croque-Raclette au Champ-sur-Barse. Pizzas maison au fromage de Champ-sur-Barse. Saucisses-merguez et frites fraîches producteur Aube. Crêpes au lait de la ferme, farine de producteur, confiture artisanale Aube. Buvette : Champagne, bière locale.

17 COUVIGNON

Dans les pas d'Âne-SO

Anne-Sophie PRIEUR - Cour de l'école
06 75 61 14 17 - danslespasdaneso@gmail.com
Facebook : Dans les pas d'Âne-SO

Ateliers sur la journée : présentation des ânes, programme d'éducation à la connaissance du chien et aux risques d'accident par morsure PECCRAM, démonstration de maréchalerie...

Fromagerie Fermière des Chênes : fromages et yaourts bio. Les Bougies d'Élo : bougies artisanales. Les Bricoles de Laeti : sacs et autres en matières recyclées. Philippe LAZARO : apiculture, rucher éducatif. Princesse & Cie : couture, calligraphie. Christian SIROU : gravure sur verre.

De 2 € à 10 € : barbecue, frites, pâtisseries, gaufres.

18 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, jeux en bois et colorages. Présence du food truck Le Camion Jaune. D'amour et d'abeilles seront présents pour vous présenter leurs miels et leurs produits de cosmétiques biologiques. ORA Aventure : mur d'escalade, jeux en bois. D'amour et d'abeilles : savons et miel biologiques. Le Camion Jaune : food truck italien.

Crêpes au lait de chèvre et buvette : 1 € à 3 €. Le Camion Jaune : risotto et pizza au fromage de chèvre. Pizzas sans chèvre : 12 €, 13,50 €.

19 LESMONT

EARL Pépinières Caccia

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

Venez découvrir notre site de production en visite libre. Nous sommes producteurs d'arbres, arbustes, vivaces, graminées, fleurs et plants potagers. Nous vous conseillons pour vos projets de plantations. Nous proposons aux enfants un atelier de rempotage tout au long de la journée. Situés à 30 km de Troyes.

20 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. Vous pourrez voir fenclos des bébés animaux, jouer avec nous tout au long de la journée aux jeux géants, escape game, énigmes et même faire une balade à poney. Vous pourrez vous restaurer avec les produits de la ferme et locaux, pour le plaisir de yeux et du palais. Vous pourrez vous rafraîchir à notre buvette avec des boissons locales tout en écoutant de la musique.

La Tartine de Beurey : miel et dérivés. Chantéqui : baptêmes de poneys. La Conserverie de la tuilerie : charcuterie et bocal. Moutard : vin et spiritueux. Les Lys des Cimes : aromathérapie. Jeunes Agriculteurs : présentation des céréales. Grains de Nature : grains et dérivés. La cuisine de Nanou : pâtisseries. Justine REBOURS : shiatsu. Café Elementi : café. Au fil du Melda : affûteur, remouleur, couteaux.

Menu 15 € : tomate/mozza, saucisse de veau, ailgot de la fromagerie.

21 MESNIL-SELLIÈRES

Cueillette de Troyes l'Espérance

Alexandre DEZOBRY - Ferme de l'Espérance, RD 960, à 2 min de Creney - 06 31 29 02 85 - cueillette-detroyeslesesperance.fr
contact@cueillette-detroyeslesesperance.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 !

Daily's donuts : vente de donuts. Le Rocher d'Élo : miel, pains d'épices, bougies et savons. Bocaloca : fruits et légumes locaux en bocaux. Conscience green : textiles lavables zéro-déchet. Atelier Soane : décorations/compositions en fleurs séchées.

Le Saisonnier FoodTruck 10 : restauration sur place.

22 MEURVILLE

Champagne COTHIAS

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

Visite dégustation, vente de champagnes et dérivés, coteaux champenois, ratafia, marc, coffrets, assortiments, cadeaux. Belle collection de presseoirs anciens. Ambiance et danseurs country-fanfara Villeneuvevoise.

Anita Viez : broderie, crochet. Patrick Drouot / Dominique Edler : romanciers. Jean Luc Pion : calligraphie/enluminure. Latelier d'Eve : peinture animalière. Laurent Bessot : peinture vin rouge/bière en direct. Jean Paul Isselin : vis de presseoir géante bois et son écrou. Roger Spinazzola : l'atelier de l'oeuf/santon. Isabelle Petit : objet résine, décoratif. Jack Billat : stylos en bois. Les rêves de Jess : attrape-rêves/bijoux. Claudie Lange : cartonage.

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

23 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 démonstration de chiens de troupeaux avec des moutons, de la tonte de moutons, de la maréchalerie, des activités ludiques autour des volailles... mais aussi des démonstrations de danse country. Un panier garni à gagner. Baptêmes de poneys et chevaux pour petits et grands. Marché de producteurs et artisans.

📍 Restauration sur place.

24 NOGENT-SUR-AUBE

Serres de l'Ardille

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

Découvrez notre site de production horticole sur un air de musique. Déambulez 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 repotage, chasse au trésor, artisans et créateurs.

📍 Restauration : Regnault traiteur

25 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. Terrines de pigeon. Pigeonneaux, poulets cou nu, pintades. Severine PETITET : pâtisseries. GAEC Fourmillon : vin Chablis, Epineuil, Crémant. Ferme de Brunet : lentilles, huile. EARL Razunel Xavier : producteurs de légumes de saison.

📍 Menu 13 € : pigeonneaux aux pruneaux avec frites maison, sur réservation uniquement avant le 21/04. Frites - saucisses sans réservation.

26 ASSENAY

Aux Poils d'Assenay

Hervé RAOULT - 6, rue Garnière
06 25 00 12 31 - auxpoilsdassenay.com - hapnrv@orange.fr
Visites d'animaux laineux. Atelier pour petits et grands. Atelier poisson en osier 5 euros sur stand La vannerie d'Othe, théâtre de marionnettes écrit et réalisé par les élèves du lycée Charles Baltet de Saint-Pouange.

Emmanuel VELUT : découpes laser et décors sur différentes surfaces. Maud AMETTE : créations céramiques artisanales, faïence et grès. Pacale B : créations de sacs à mains et accessoires. Léone ETIENNE : animaux, poupées, doudous au crochet. Au Pays des Sucreries : confiseur spécialisé dans les sucettes sculptées. La Vannerie d'Othe : vannerie d'osier et atelier initiation. Ma douce qui file : bijoux, objet de décoration en laine. Ti bout 2 bois : sculpture et décoration bois et laine. Princesse Julie : accessoires enfants, tricotés, tissus. SCEV Christian MAITROT : champagne brut, rosé et chardonnay.

📍 Restauration de 350 à 12 €. Au choix : galette, crêpes ou tarte flambée au feu de bois.

27 AUXON

Jardinerie à l'Orée du Paysage

Truchy Christian et Odette - 357 Rue du Moulin - Sivrey
03 25 42 03 82 - aloreedupaysage.fr

SARL Truchy Christian. Vente de fleurs, terreaux, graines, etc. Entreprise créée en 1996. Ouverture de la jardinerie en 2000. L'entreprise s'est diversifiée en terrassement, maçonnerie, paysagisme et élagage.

28 BERGENAY EN OTHE

Les Vergers du Pays d'Othe

Thibault VERGER - 25 route d'Estissac
06 84 81 68 90 - vergers-paysdothe.fr
contact@vergers-paysdothe.fr

La cidrerie Verger vous accueille pour vous faire visiter ses locaux. Découvertes des procédés de transformation de nos fruits, visites par petits groupes avec explications du producteur et dégustation gratuite de toute notre gamme de produits. Vente de nos produits et autres produits locaux pour profiter d'une pause sur place avec des tables à disposition pour vous restaurer au pied des vergers. Grand château gonflable pour les enfants. Divers producteurs locaux.

Domaine Grillot : producteur de Chablis, vente/dégustation. Annie Philippe : saucissons. EARL de la Chaillotièrre : confitures divers fruits, productrice Aurélie Berlot. Élèves Lycée Agricole Charles Baltet : animations, jeux autour de la pomme. Safran des Charrons : safran, vente divers produits transformés. Association Géologique Auloise : explications sur la géologie. Annie Pierre : articles couture bleu de travail. Artisan de l'Yonne : élaboration pâtisseries

📍 9 € : tartes flambées au four à bois, cuisinées sur place par un groupe d'amis alsaciens et aulois. Des crêpes et gaufres seront également proposées.

29 CHESSY-LES-PRÉS

Serres et Jardins du Val d'Armançe

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

Production et vente de plants floraux et maraîchers. Large choix de variétés et de couleurs en toute saison. Visite de nos serres sur 2000 m².

SAS Ferme Leclere : produits laitiers, charcuteries. Baudin Patricia : miel et bougies. Champagne Moutard : champagne. Brasserie La Fruite : bières et limonades artisanales. Le p'tit Chèvre de Bernouil : fromages de chèvres fermiers. Jean-Pierre Léger : photos animalières. Comptoir des confitures : maître-artisan confiturier. SARL Foie Gras Rabuat&fils : spécialités fermières de canard. Boulangerie Au P'tit Lulu : pains, viennoiseries, pâtisseries. Michel Champagne : artiste peintre. Atelier Terre lcaunaise : céramiste, poteries décoratives et utilitaires, ollas. O Boutverre : objets en verre, bijoux, plats, assiettes. Bernard Bierry : objets en bois tournés. Les Jardins de Villon : tisanes, huiles, vinaigres, sirops, gelées et confitures. Camido en Fête : maquillage artistique pour enfants et adultes. Milène et une pierre : bijoux artisanaux en pierres naturelles, bougies, encens. Corine et ses délices : bonbons, préparations culinaires, accessoires au crochet. L'orchidées bijoux : bijoux en pâte polymère. 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. L'arbre Auloën : greffes d'arbres fruitiers. Les Vieux Pistons Tonnerrois : exposition de véhicules anciens. Safran souffle des champs : safran et produits dérivés. Manu Boucherie : boudin noir fait sur place et terrines diverses.

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

30 CRÉSANTIGNES

Musée le Passé Simple

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

Musée communal. Ce refuge pour environ 3 000 ustensiles, outils et objets insolites du XIX^{ème} au XX^{ème} siècle, invite le visiteur à un surprenant voyage dans le temps. Prix de l'entrée 1 €.

Mme Axelle ROUSSE : auteur de ressources pédagogiques.

📍 Menu au choix à partir de 22 € au restaurant à la Table d'Antan.

31 CRÉSANTIGNES

ASL26, Vélorail de l'Aube

Quentin DAL DEGAN - Ruelle de l'église
06 30 94 77 91 - asl26.aube@outlook.fr

Facebook : Association de Sauvegarde de la ligne 26

Exposition de matériel ferroviaire, photos d'archives illustrant l'histoire de la ligne 26. Animation avec simulateur de conduite locomotive/réseau HO. Présentation du premier vélorail de l'Aube Jeugny-Auxon.



32 EAUX PUISEAUX

EARL du Courbier

Christelle et David LECOQ - 9 rue de la voie de Puiseaux
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, vente et dégustation des produits de la ferme.
Les Escargots du Pays d'Othe : vente et dégustation. EARL des Noisetiers : vin d'Épineuil rouge et rosé. Les Ruches d'Astrid : miel, bougie et pain d'épice.

33 EAUX PUISEAUX

La Ferme d'Hotte

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

La ferme d'Hotte vous propose de déguster sa gamme de jus de pomme et cidre biologique, eau de vie XO, vinaigre et huile. Au programme : tour de train dans les vergers, visite guidée du musée (2,50 €), visite de la cidrerie. Nouveauté 2025 : du cidre sera servi à la pression ou au verre.

34 ESTISSAC

Domaine du Moulin d'Éguebaude

MESLEY Alexandre - 36, rue Pierre Brosolette
03 25 40 42 18 - moulineguebaude.com
moulineguebaude10@gmail.com

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

35 MARAYE EN OTHE

Ferme des Charmes

Florian LASSAIGNE - 4 hameau de Champcharme
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 ratiafia de cidre. Certifié HVE. Dégustation du Champagne Olivier Lassaigne.

📍 Frites 3 €. Saucisses-frites 6 €. Andouillette-frites de l'Aube 10 €. Crêpe chocolat/confiture 3 €.

36 RAGINES

EARL Champton

Carole, Alain et Alex COQUILLE - 5 rue des chaillots
06 31 80 43 96 - champton@orange.fr

Venez découvrir une ferme laitière avec transformation en yaourts fermiers et faisselles au sein de la Champagne humide. Vous aurez accès au marché du pays local, aux animations pour les petits et grands. Une tombola sera organisée avec un panier garni à gagner.

Confiseur : vente sucreries locales. Safranier : vente de produits dérivés de safran. Confiture : vente de confitures locales. Miel : vente de miel local. Activités dessins pour enfants organisées par 3A Chaource.

📍 Repas chaud à base de produits locaux (Chaource, viande bovine, yaourt fermier, faisselle fermière)

37 SAINT POUANGE

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

Stephen BONNESSOEUR - Laëtitia DELAVAL - Route de Vielaines
03 25 41 64 00 - campusterresdeleau.be
expl.st-pouange@educagri.fr

Notre ferme proposera un riche programme d'animations ludiques autour de l'élevage ovin et des cultures : une visite commentée des champs en remorque ainsi que des animations autour des cultures avec la participation du GDA Champagne Crayeuse et de la FNAMS. Côté élevage : démonstration de chiens de troupeau, visite commentée de la bergerie. Et pour petits et grands, des animations variées : expo de tracteurs anciens, mini marché de producteurs, baptême tracteur, château gonflable, baptême poney, tir à la carabine et jeux de pelin air pour tous. Démonstration de tonte de moutons.

📍 15 € à 20 €. Menu : Agneau à la broche / merguez + frites + crêpes. Buvette.

38 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 chèvres avec transformation de fromages et yaourts. Visite de la Ferme et traite vert 17h. Marché de producteurs. Activités ludique pour les enfants

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. Création palette Pays d'Othe : vente de meubles en palette. Ferme de la Briquetterie : vente d'œufs et poules. La Ferme d'Avon : pains, brioches, farine, lentilles, miel. Les Biscuits Français : biscuits, pâtisseries, pâtés lorrains. Chez Guigui : charcuterie. Association Les petits Libéraux : crêpes, gâteaux.

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

39 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, Traite à 17 h. Maquillage enfants. François GHERARD : vins de Bourgogne. Christian REGNY : miels et dérivés. Yan BILOÉ : bières artisanales. Peg'idées : sac à salade, sacs à pain en tissu. La Ferme des Abesses : pain au levain, huile, farine.

📍 Menu Adulte 18 €, Enfant 6-12 ans 9 €, enfant -6 ans gratuit. Au menu : cruditées (3 sortes), coq au vin purée, fromages, tarte au flan ou bavarois chocolat crème anglaise, eau-café. (06 38 18 19 13 pour repas)

40 BRAGELOGNE-BEUVOIR

La Ferme du Charme du Moulin

Karine et Sébastien BLANDIN - 3 Chemin de la Charme du Moulin
03 25 29 77 82 - lafermeducharmedumoulin.com
lafermeducharmedumoulin@hotmail.fr

Élevage de chèvres, transformation fromagère, safran et fabrication de savons et de produits naturels à la ferme. Visite aux animaux. Découverte du travail de la ferme, traite vers 17 h. Nombreux chevreux à câliner. Marché de producteurs. Restauration sur réservation. Nombreuses animations pour les enfants et les grands avec les élèves de Saint-Pouange, crêpes et maquillage avec Alexandra et attelage avec Margaux. Patrice LEMOINE : miel et pains d'épices. Yohann WELVAERT : vin du val de Loire, Côteaux du Layon. La Basse-cour de Julien : poulets et lapins de chair.

📍 16 € pour les adultes, jusqu'à 10 ans 10 € : tartiflette au chèvre et salade, fromages de chèvre et dessert au safran. Forfait repas et « activités famille » (repas, balade en calèche et biberon aux chevreux) : 21 € adulte, 15 € enfants.

41 CHAOURCE

Fromagerie Artisanale

Stéphanie MARTIN - 30 Route des Maisons-lès-Chaource
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.

Christelle PIEDALLU : confitures, sirops, spécialités de cassis.

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

42 CUSSANGY

Les Champignons de Cussangy

Corinne et Maxime BRIDAN - 2 Route des Granges
03 25 40 18 71 - la-champignonniere.com
champignons.cussangy@gmail.com

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

Ca Germ'ici (Aurora CIMORELLI) : Plants et légumes. Charcuterie.

📍 Repas 18 €, sur réservation. Entrée : feuilleté, salade. Plat : jambon braisé sauce chaourçoise et poêlée de champignons. Fromage. Dessert.

43 ÉGUILLY-SOUS-BOIS

L'abeille Aubeoise

Christophe RUOTTE - 2 place de l'Eglise
03 25 29 37 56 - l-abeille-aubeoise.com
l-abeille-aubeoise@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 LEFÈVRE : champagne. La Tchite Cunoifnoise : brasseur bière locale. Moulin de la Lauchère : chocolatier Blumstein-domaine Edelweiss : vins d'Alsace Bio

📍 Sandwich du Captain Caverne (Foodtruck).

