



**LA HAUTE-MARNE
RESPIRE
ET INSPIRE !**



Voyage de presse

**Gastronomie
en Haute-Marne**

12 & 13 septembre 2019





respirez-inspirez.com

Rendez-vous à noter

La Haute-Marne sera présente au
Salon International de l'Agriculture à Paris du 21 février au 1^{er} mars 2020

Avec une trentaine de producteurs haut-marnais pour faire découvrir leurs produits et leurs savoir-faire.

Rendez-vous pavillon 3, Région Grand Est, Stand Haute-Marne.



 [LaHauteMarneRespireInspire](https://www.facebook.com/LaHauteMarneRespireInspire)

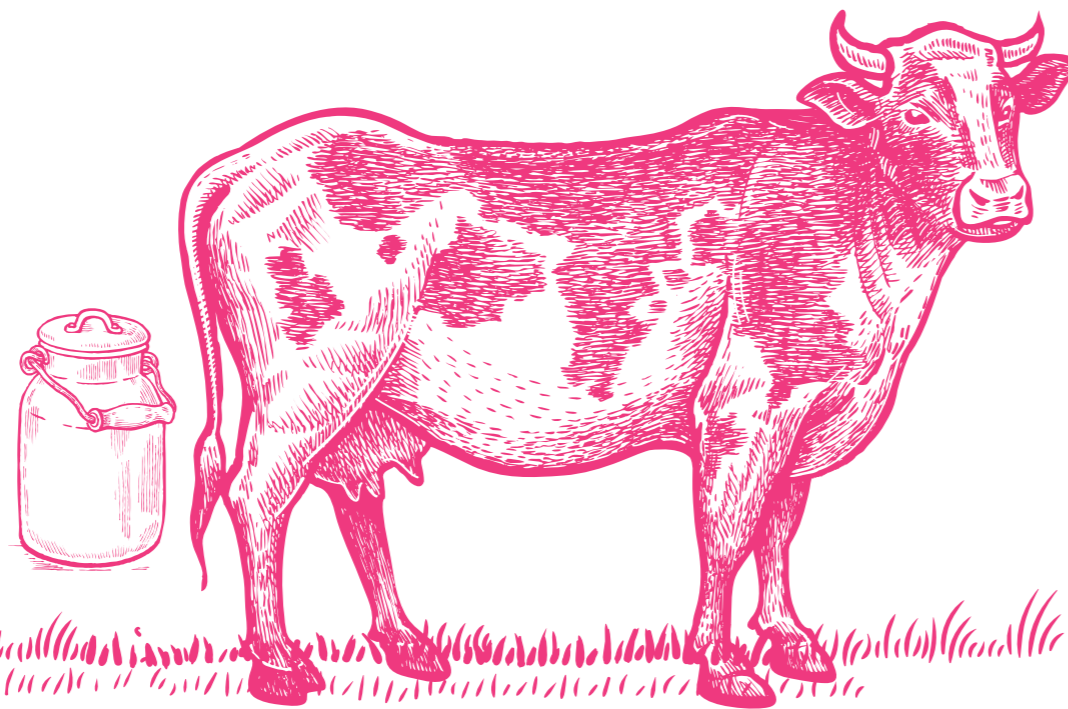
 [La Haute-Marne, Respire Inspire](https://www.youtube.com/LaHauteMarneRespireInspire)

SOMMAIRE

La Haute-Marne soigne son image.....	5
Le Conseil départemental de la Haute-Marne, mène un partenariat historique avec le monde agricole.....	6
Un programme dédié à la diversité de la production alimentaire haut-marnaise... ..	7
Bienvenue en Haute-Marne ! Néo-ruraux, extra-urbains et nouvelles formes de travail.....	9
Fiches descriptives des visites et rencontres avec quelques emblèmes de la gastronomie haut-marnaise	10
Le restaurant La Montagne, à Colombey-les-Deux-Eglises	13
La distillerie Georges Decorse à Millières	14
L'Émeraude de l'Écluse, producteur de spiruline	15
L'hôtel et restaurant La Source Bleue à Gudmont Villiers	16
Biscuit Addict à Chaumont.....	17
Halte gourmande à Langres	
La confrérie Taste fromage de Langres	18
La confrérie de l'Osier.....	18
L'ordre des chevaliers du Montsaugeonnais.....	19
La truffe de Bourgogne.....	20

Et les producteurs :

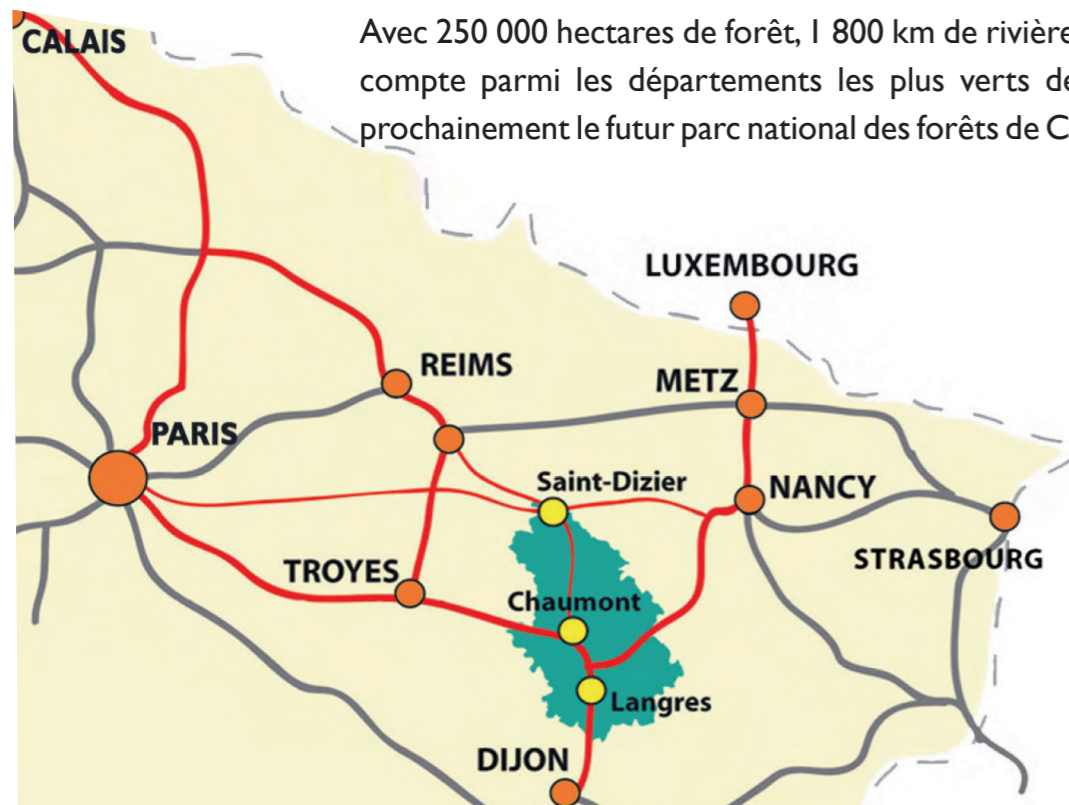
Les Ruchers du Plateau de Langres	21
Les Cassis d'Alice	21
Saveurs de Mets	22
Le domaine du Muid Montsaugeonnais	22
Les lentilles des Clairs Chênes	23
La Chocolaterie Sylvain Mussy	23
La Ferme d'Orchamps	24
Vachement bon	25
La Ferme de Busson	25
Le syndicat interprofessionnel du fromage de Langres.....	26
Contacts presse	27
Notes personnelles	28



LA HAUTE-MARNE SOIGNE SON IMAGE

Vous situez la Haute-Marne ? Entre Alsace et Île-de-France, à 2h10 de la gare de l'Est. Dans la région Grand Est.

Avec 250 000 hectares de forêt, 1 800 km de rivières, 5 lacs, la Haute-Marne compte parmi les départements les plus verts de France qui accueillera prochainement le futur parc national des forêts de Champagne et Bourgogne.



OUVERTURE DU PARC NATIONAL DE FORÊTS EN CHAMPAGNE ET BOURGOGNE

Le Parc national de forêts, en Champagne et Bourgogne - le premier dédié aux forêts feuillues de plaine - verra le jour fin 2019, sur les territoires de la Haute-Marne et de la Côte d'Or. Ce projet, reconnu pour son patrimoine naturel exceptionnel, sera un espace tourné vers la protection de l'environnement, le développement durable, l'économie raisonnée et l'éveil à la nature. Les savoir-faire autour des filières du bois et de la pierre, l'artisanat, le commerce ou encore l'agriculture, auront également toute leur place. Espace de vie humaine et économique, c'est aussi une réelle opportunité pour des activités nouvelles et pour le développement du territoire !

Cette terre de forêts et de rivières a une forte activité liée à l'agriculture et à la transformation alimentaire.

Son tissu d'entreprises va du plus grand (Bongrain, est née ici avec Caprice des Dieux...) aux plus petits. À cette échelle artisanale, des marques ou des produits de terroir ont une réputation établie. En témoigne la présence au Salon international de l'agriculture à Paris en 2019, sur un stand commun de 26 producteurs qui ont ramené, avec les éleveurs de vaches, chevaux, moutons, etc., 5 médailles au concours général.

Engagés dans le bio pour certains, parfois organisateurs de circuits de livraison courts (en e-commerce livrés en drive), **exportateurs, adeptes de l'agro-tourisme et du partage d'expériences**, ces producteurs témoignent tantôt de la vitalité d'une lignée familiale sur plusieurs générations, tantôt d'un pari gagné par des nouveaux venus créant des activités ex nihilo.

LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-MARNE, MÈNE UN PARTENARIAT HISTORIQUE AVEC LE MONDE AGRICOLE

Dans le cadre d'une concertation élargie et renouvelée avec les différents partenaires du monde agricole, le Département met en place une véritable stratégie de développement, filière par filière, tout en protégeant et valorisant l'environnement, la biodiversité et les espaces naturels sensibles. Il intervient ainsi en complémentarité avec la Région Grand Est.

Le Département accompagne la ruralité et ses spécificités. Par sa politique d'achats publics, notamment au travers de son adhésion à Agrilocal, plateforme web (www.agrilocal52.fr) mettant en relation producteurs locaux et acheteurs publics de la restauration collective (dans les collèges, les Ehpad, etc.), il favorise les circuits courts. Il soutient et encourage également la mise en relation directe des producteurs et des consommateurs, à l'image des drives fermiers ou des plateformes numériques dédiés à la mise en valeur des productions locales. D'ici 2021, le Département engagera plus 1,1 million d'euros en faveur du monde agricole.

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA HAUTE-MARNE

Le Conseil départemental de la Haute-Marne contribue au maintien du tissu social en milieu rural, notamment au travers d'actions portées par la Chambre d'agriculture en matière de soutien, d'accompagnement et d'animation des acteurs agricoles et ruraux. Elle est l'interface entre les pouvoirs publics, les collectivités et les agriculteurs. La Chambre d'agriculture, grâce à son ancrage territorial et sa proximité de terrain, est à l'écoute des besoins des agriculteurs et des collectivités. Son expertise reconnue dans les domaines du conseil prend tout son sens auprès des chefs d'exploitation et des collectivités. Elle a aussi développé un savoir-faire reconnu en matière d'animation de projet de territoire, de projet de filière et de la formation des actifs agricoles. Elle est enfin le partenaire stratégique incontournable des collectivités locales, départementales et régionales, tout en coordonnant et fédérant les organismes professionnels agricoles. La Chambre d'agriculture est ainsi au service des agriculteurs, des collectivités ; à l'écoute de son territoire.

UN PROGRAMME DÉDIÉ À LA DIVERSITÉ DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE HAUT-MARNAISE...

Nous vous proposons des rencontres, des visites de productions, des séances de dégustations les jeudi 12 et vendredi 13 septembre, avec des producteurs haut-marnais de miel, vins de groseilles et de cassis, eau de vie, foie gras, huiles essentielles et alimentaires... L'opportunité de découvrir des marques et des produits alimentaires d'excellence.

AU PROGRAMME DES 12 & 13 SEPTEMBRE 2019

Jeudi 12 septembre

12h30 : arrivée au restaurant **La Montagne**, à Colombey-les-Deux-Eglises. Déjeuner et échange avec le chef étoilé, Jean-Baptiste Natali, ambassadeur de la Haute-Marne : respirez-inspirez.com/ambassadeurs.html#JBNatali

15h35 : visite de la **distillerie Georges Decorse** à Millières. Liqueurs et eaux de vie font partie du terroir. Jean-Guillaume Decorse fait partager sa passion pour la distillation dans le plus pur respect de la tradition artisanale : poire William, quetsche, mirabelle... et aussi un fameux Pastis 52

17h30 : visite de l'Émeraude de l'Écluse pour sa spiruline. Produite à la Ferme de L'Écluse à Hâcourt, la spiruline est artisanale et séchée à moins de 42°C pour garder tous ses apports nutritionnels.

19h35 : arrivée à l'hôtel et dîner à La Source Bleue à Gudmont Villiers. Accueil par Nathalie Thuillier, ambassadrice de la Haute-Marne : respirez-inspirez.com/ambassadeurs.html#SBleue

Vendredi 13 septembre

9h : visite de Biscuit Addict à Chaumont dans l'atelier de confection de biscuits

11h : arrivée Tour de Navarre, Langres. Accueil par l'Office de tourisme. Présentation et dégustation d'une sélection de produits du terroir avec animations par les confréries Taste fromage de Langres, Confédération du noble osier et l'Ordre des Chevaliers du Montsaigeonnais.

Producteurs présents:

Les Ruchers du Plateau de Langres Médaille d'Or au salon international de l'agriculture 2019. Certifié bio depuis 2016. Dans la région de Langres, au sud de la Haute-Marne, les ruchers donnent du miel de printemps, d'acacia, de fleur et de forêt.

Les Cassis d'Alice En 2006, les premiers cassis sont récoltés, les recettes élaborées. L'élixir de cassis tient ses secrets d'une antique recette de liqueur dans la famille depuis des générations.

Saveurs de Mets Élaborée avec des entreprises locales dans le respect des normes environnementales, une gamme d'huiles végétales : chanvre, chardon marie, chia, cameline, carthame, tournesol, colza, noisette, noix, graine de courge, nigelle de Damas, moutarde, etc.

Le domaine du Muid Montsaigeonnais 13 ha de cépages blancs (Chardonnay et Auxerrois) et de cépages noirs (Pinot noir et Gamay), cultivés selon les principes de l'agriculture durable. Récompensés au Salon International de l'Agriculture de Paris et cités au Guide Hachette des Vins.

Les lentilles des Clairs Chênes 170 ha dont une partie dans l'enceinte du futur Parc national de forêts, en Champagne et Bourgogne, en période de conversion en agriculture biologique, des lentilles vertes de la variété Anicia (sélectionnée par l'Inra).

La Chocolaterie Sylvain Mussy (Chaumont) L'enfant du pays, revenu en 1992, Sylvain pour ouvrir sa première boutique à Chaumont.

La Ferme d'Orchamps Florine cuisine de façon artisanale, foie gras et spécialités autour du canard. Elle propose également de la terrine de lapin et des veloutés et potages de légumes maison. Ainsi, vous pouvez visiter et déguster des produits fins de grandes qualités.

Vachement bon Dimitri Vesaigne propose de la viande de boeuf, issue de l'élevage familiale de Blonde d'Aquitaine, laissée à maturation environ trois semaines, ce qui lui apporte une tendreté et un goût unique

La Ferme de Busson Un élevage de volailles fermières en plein air située dans le Sud-Est haut-marnais, limitrophe des Vosges. Poulets fermiers de race cou-nu et favirox, pintades et pour les fêtes de fin d'année dindes, chapons. Les animaux sont nourris avec des céréales produites localement, sans ajout de médicament ni d'OGM.

Syndicat interprofessionnel du fromage de Langres Issue d'un savoir-faire traditionnel spécifique à un territoire bien délimité, l'AOP Langres est un fromage au lait de vache (Montbéliardes, Brunet et Simmentals), à pâte molle et croûte lavé.

15h : retour sur Paris

Bienvenue en Haute-Marne ! Néo-ruraux, extra-urbains et nouvelles formes de travail...

Selon un sondage Ipsos (installation durable des citadins à la campagne - 2003), les motivations d'installation des néo-ruraux sont les suivantes :

- bénéficier d'une meilleure qualité de vie (95%)
- prendre un nouveau départ (38%)
- retrouver ses racines familiales (25%)
- vivre dans une région que l'on aime (24%)
- participer au renouvellement et développement du milieu rural (14%)

Aujourd'hui, on peut être à la fois urbain, périurbain et campagnard. Les Français qui quittent les villes pour s'installer à la campagne conservent le plus souvent un mode de vie toujours urbain, sans relation directe avec la terre. Pour qualifier cette population, le sociologue Jean Viard préfère d'ailleurs employer le terme d'« extra-urbains ».

Avec 100 000 citadins qui choisissent chaque année de quitter leur ville pour s'installer dans les territoires ruraux, on peut parler de tendance lourde. La principale motivation de ces migrants demeure la qualité de vie. Ils sont à la recherche d'un cadre de vie plus confortable et plus épanouissant. Mais les motivations qui entraînent les parcours de migration diffèrent. Certains vont vouloir vivre et travailler dans les territoires ruraux quand d'autres entreprennent une démarche purement résidentielle. Pour d'autres encore, cette migration n'est pas choisie mais subie.

En offrant à la fois l'espace et la qualité environnementale, la Haute-Marne insuffle une énergie que l'on ne trouve plus dans les grandes métropoles où la gestion du temps et de l'espace souffre de trop de contraintes. Cette atmosphère répond aux aspirations de tous ceux qui recherchent un cadre de vie à la fois stimulant et inspirant, un équilibre pour réussir et s'épanouir.

Pour faire connaître ses atouts dans l'air du temps, la Haute-Marne a lancé fin 2016, une campagne d'attractivité à Paris, une marque de territoire « La Haute-Marne respire et inspire » et un site web : respirez-inspirez.com. Depuis, la Haute-Marne s'affiche chaque année dans le métro parisien et participe à différents salons professionnels ! La Haute-Marne, c'est la promesse d'une qualité de vie oxygénante offrant l'inspiration qui est illustrée dans les campagnes de communication.

Campagne 2018



Fiches descriptives des visites et rencontres avec quelques emblèmes de la gastronomie haut-marnaise



Nous avons réuni pour ce voyage un petit ensemble de producteurs et de talents de la restauration. Ce n'est qu'un aperçu de ce que la Haute-Marne recèle de richesses en matière de produits du terroir, d'agro-alimentaire et de gastronomie. Une vue plus générale vous est donnée en complément :

PRODUITS DE TERROIR

* Le Canard

- Ferme du Bocage à Droyes
- Ferme d'Orchamps à Richebourg

* La Bière

- Brasserie artisanale du Der à Montier-en-Der
- Brasserie RockNRoll à Isômes
- Brasserie du Grand Chêne à Saint Broingt-les-Fosses
- Brasserie de Vauclair à Giey-sur-Aujon

* Le Champagne

- BASS
- DAUBANTON
- GODIN
- HUDELET
- MOCQUART-ESMARD
- PELIGRI
- PARPETTE
- VOILLEQUIN

* Les Escargots

- La Ferme aux escargots à Meures

* Le Fromage

- la Chèvrerie d'Artemis à Riaucourt
- la Chèvrerie du Chanois à Villemervry
- la Ferme des Rieux à Villiers/Marne
- le Fromage de Langres – Syndicat interprofessionnel à Prauthoy
- la Fromagerie Germain à Vaux-sous-Aubigny
- la Divine fromagerie à Illoud
- la Fromagerie Laistelle à Graffigny Chemin

* Biscuits artisanaux

- Biscuit Addict à Chaumont

* Le Pigeon

- Le Pigeon Barrois à Richebourg

* La Truffe

- ADT 52

* Le Safran

- Maison Camus à Arc en Barrois

* Viande-charcuterie

- La Cochon Ail Maizeroise à Maizière
- Ferme de Montlebert à Prez-sous-Lafauche

* Vins

- Les vins de Coiffy et vins de fleurs de de Florence PELLETIER
- Le Muid Montsaigeonnais à Vaux-sous-Aubigny

* Eaux de vie

- Distillerie Georges Decorse à Millières

* Autres

- Domaine des Rubis à Bugnières
- Cassis d'Alice à Isômes
- Miel de Varennes-sur-Amance, de Manois, d'Oudincourt
- Chocolaterie Sylvain MUSSY à Chaumont
- Chocolaterie Collas à Joinville
- Asperges d'Aizanville
- Jus de pommes de Neuilly
- Produits des Jardins Remarquables de Cohons : bières, jus de raisin et pommes, confitures
- Jus de fruit et cidre – Jean-Pierre ANDRIOT à Esnoms-au-Val
- Confitures – Agnès TAILLANDIER à Condes
- Épices – Saveurs d'Annam – Châteauvillain – Marie TA
- Huilier : Bianco BOSS à Richebourg / GAEC Miot (colza-tournesol) à Pierrefontaines
- Tisanerie Lina Zupancic à Foulain

RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

- * La Montagne à Colombey-les-Deux-Églises
- * Les Remparts à Chaumont
- * La Source Bleue à Gudmont-Villiers
- * Le Soleil d'Or à Joinville
- * Le Cheval Blanc à Langres
- * Les Voiliers à Peigney
- * Chez Maxime à Bourbonne-les-Bains

Et la Bistronomie

- * L'Inter Val à Colombey-les-Deux-Églises
- * La Côte Verte à Thonnance-lès-Joinville
- * Auberge de la Fontaine à Villiers-sur-Suize
- * L'assiette II à Guyonvelle
- * Les 3 provinces à Vaux-sous-Aubigny

L'HOTELLERIE LA MONTAGNE À COLOMBEY-LES-DEUX-ÉGLISES

En venant de Paris, on arrive par Colombey-les-Deux-Églises en Haute-Marne en faisant une halte à l'hostellerie de la Montagne et son restaurant * Michelin...

La commune est célèbre car le général Charles de Gaulle et son épouse Yvonne y avaient acheté, en 1934, le domaine de « la Brasserie » qui, en fait, était l'ancienne brasserie du village (créée en 1843), renommée « La Boisserie ». Un grand nombre de personnalités ont été accueillies dans cette demeure historique.

Le chef étoilé Michelin, propriétaire de l'Hostellerie la Montagne à Colombey-les-Deux-Églises, a un CV plein d'herbes et de saveurs sauvages. Gamin, quand d'autres tapent le ballon, lui court les bois : les Dhuits, l'Etoile, le Plachet, Blinfey, la Chapelle,... Il y trouve des jacinthes des bois, des asperges sauvages, des ails des ours, des champignons... qui lui mettent déjà l'eau à la bouche. Sa vocation est née, celle de conteur de goûts. Il a été le plus jeune chef étoilé au Michelin en 2003 et poursuit l'ambition d'en obtenir une deuxième. Situé dans le centre du village de Colombey-les-Deux-Églises, son restaurant gastronomique propose une cuisine contemporaine, raffinée, de terroir avec des produits frais, locaux, d'ici et d'ailleurs.

La Haute-Marne c'est son pays d'enfance, ses origines, ses racines. La nature, la verdure, la chasse, la liberté et la proximité des produits de la forêt. C'est aussi un lieu de ressourcement, empreint d'histoire avec la découverte du Mémorial Charles de Gaulle ou de la Boisserie, et évidemment, proche des caves de champagne qui participent à l'œnotourisme.



Le chef étoilé, Jean-Baptiste Natali, est ambassadeur de la Haute-Marne

respirez-inspirez.com/ambassadeurs.html#JBNatali

CONTACT Hostellerie La Montagne
10, Rue Pisseloup
52330 Colombey-les-Deux-Églises
• Tél : 03 25 01 51 69
contact@hostellerielamontagne.fr
www.hostellerielamontagne.com

LA DISTILLERIE GEORGES DECORSE À MILLIÈRES

Eau de vie de poire william médaillée d'or au concours général agricole du Salon de l'agriculture 2017

Liqueurs et eaux de vie font partie du terroir. Jean-Guillaume Decorse fait partager son savoir-faire de la distillation, perpétuant une tradition autrefois ancrée dans toutes les campagnes et depuis quelques décennies déjà, très régulée par l'État.

Poire William, quetsche, mirabelle sont les classiques de la maison, mais on trouve plus de 30 plantes et fruits sous forme de liqueurs et eaux de vie transparentes dans des bouteilles effilées et des mignonnettes fantaisies.

Des mélanges originaux naissent aussi des expériences et recherches menées par Jean-Guillaume, dont un fameux Pastis 52, ainsi rebaptisé du numéro du département de la Haute-Marne ! Et bientôt, une nouvelle déclinaison de whisky actuellement en préparation...

C'est dans le même local exigü, non loin de la ferme familiale, que depuis deux générations la distillerie Georges Decorse produit sous son nom ces eaux de vie et ces liqueurs d'une rare diversité. Le produit roi ici étant l'eau de vie de poire william, tant par la quantité écoulée que par la qualité reconnue (médaillé d'or au concours général agricole du salon de l'agriculture 2017).

On ne trouvera bien en vue, chez Jean-Guillaume Decorse, ni tonneaux de chêne centenaires, ni boutique aux murs lambrissés d'essences rares, de coffrets précieux, d'alambics cuivrés rutilants. Car on ne fait pas de marketing ici. On arrive donc dans un petit ensemble de bâtiments modestes donnant directement dans la rue principale du village. Les alambics sont attenants aux réserves de fruits qui arrivent par tonnes et aux caves où, dans des cuves de plastique, macèrent des années durant – quelque fois des décennies - des mélanges à haute teneur en goût.

L'entrepreneur est authentique, comme ses produits. Galvanisé par sa passion du métier auquel il se donne à plein, il entraîne en haute saison, sa famille, femme et enfants, dans de grandes soirées d'équeutage de poires, comme avant-guerre, car on est ici à échelle familiale et artisanale. Et sinon, la plupart du temps, il travaille seul, d'astreinte 24h/24 et 7j/7, en accueillant un défilé de clients qui viennent soit acheter, soit faire distiller leurs propres tombereaux de fruits issus de leur verger. Cette dernière activité représentant 50% de son chiffre d'affaires.

Le produit qu'il sort de ses cuves est recommandé par les amateurs. Amenés en groupe par des autocaristes ou se présentant individuellement sur les conseils de l'office du tourisme, les clients se baladent donc jusqu'à Millières pour acheter en direct les bouteilles qu'ils ne trouveront pas sur Internet, pas en grande distribution, mais seulement sur quelques foires régionales et au Salon international de l'agriculture.



CONTACT Jean-Guillaume Decorse
21 rue de l'école - 52240 Millières
• Tél : 03 25 01 21 46 / 06 11 23 63 47
jean-guillaume.decorse@wanadoo.fr
www.distilleriedecorse.com

L'ÉMERAUDE DE L'ÉCLUSE, PRODUCTEUR DE SPIRULINE

Les agriculteurs construisant une unité de méthanisation sur leur exploitation pour utiliser le fumier de leurs étables, utilisent le biogaz qui en ressort, pour produire de la chaleur et diminuer la facture d'énergie de la ferme (chauffage des bâtiments, carburant, production d'électricité).¹

Mais ils peuvent aussi choisir, comme à Hâcourt à la ferme de l'Écluse, d'utiliser l'énergie produite pour lancer une toute nouvelle culture qui a le vent en poupe : la spiruline, élevée en piscine d'eau douce chauffée et demandant à être séchée après récolte à une température de 42°. Vendue en direct à 17 € TTC les 100 grammes aux clients finaux sur son site web, c'est la production la plus chère qui sort de cette grande ferme haut-marnaise, qui forme un revenu additionnel. Sans compter que la ferme utilise le résidu de la méthanisation, le digestat, pour fertiliser leurs cultures et réduire ainsi ses dépenses en engrais.

L'Émeraude de l'Écluse est une des premières exploitations de spiruline en région Grand Est.

La spiruline est une micro-algue, bleue verte, considérée comme un nouveau super-aliment. Elle contient plus de 60% de protéines, elle est très riche en fer, vitamines B et bêta-carotène (puissant anti-oxydant), elle apporte de la vitalité au quotidien, nourrit, reminéralise et détoxifie. Elle s'achète en flacons ou en sachets dans les circuits bio, et on la retrouve maintenant directement dans la restauration, dans des cocktails ultra vitaminés ou soupoudrée sur les salades des resto veggie. Sur internet, on trouve aussi des recettes : guacamole à la spiruline et aux plantes, healthy topping pour smoothies et crèmes de fruits, madeleine aux tomates confites, coulommiers et spiruline, etc.²

Bien au-delà d'un effet de mode occidental, certains spécialistes y voient un remède contre la malnutrition, et l'OMS et l'ONU encouragent sa culture dans les pays en voie de développement.

La spiruline est cultivée en bassin d'eau douce chauffée, d'avril à octobre. Le bassin estensemencé, des systèmes de brassage agite l'eau en permanence des mois durant pour activer la reproduction. La récolte permet enfin d'obtenir une matière molle, qui sera asséchée sur place à moins de 42 degrés, puis transformée en comprimés ou poudre et vermicelles et conditionnée directement sur place. L'Émeraude de l'Écluse est contrôlée et certifiée par ECOCERT qui reconnaît ainsi avec son label qualité, l'excellence du processus de production.

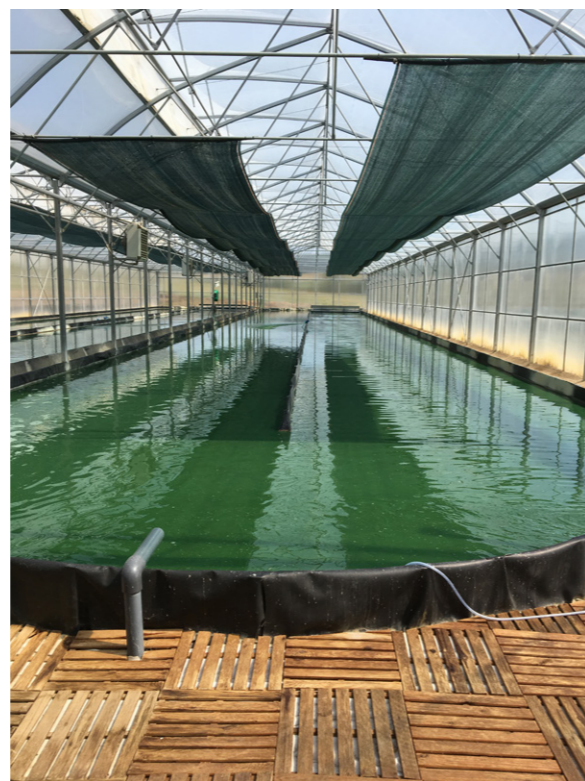
Stéphanie travaille seule sur cette exploitation, qu'elle surveille en continu pendant les 6 mois d'élevage. Pas de robots de traite, pas de possibilité de partir en vacances l'été, il faut rester aux commandes et surveiller la température et le brassage.

Elle gère aussi ses commandes internet, prospecte les magasins bios et fait des salons en période de repos de production.

On la retrouvera au salon de l'agriculture 2020 sur le stand de la Haute-Marne.

¹ <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-methanisation-en-10-questions.pdf>

² <https://recettes.de/spiruline>



L'HÔTEL ET RESTAURANT LA SOURCE BLEUE À GUDMONT-VILLIERS

Nathalie est mariée à François Thuillier, le chef de cuisine de ce bel endroit, une ancienne maison familiale acquise dans les années 60. François réalise son rêve en ouvrant le restaurant en 1996, après un an de travaux. Très vite, l'endroit séduit les Haut-Marnais et les départements limitrophes. Le restaurant prend son essor avec la construction de l'hôtel en 2011, qui vient compléter l'idée d'un séjour serein autour de la source. C'est un lieu de passage, dans lequel on revient ensuite avec plaisir, qui vous transporte hors du temps.

« On oublie souvent de dire que la Haute-Marne est géographiquement très bien placée. Tous les anglais passent par-là, tous les belges passent par-là. En ayant passé une première nuit d'étape, ça leur donne toujours envie d'en passer quelques autres après. La Haute-Marne reste un endroit secret où on prend du plaisir à aller chercher et fouiner, et on se rend compte qu'il y a plein de choses à découvrir. »



Tout près de Colombey-les-Deux-Eglises où se tient le Mémorial Charles de Gaulle, l'hôtel de la Source Bleue comprend 12 chambres et suites, toutes aménagées avec soin dans un style Art Déco, et 2 roulotte. Chacune offre une vue sur le parc et les étendues d'eau environnantes. Sur le domaine, on s'abandonne aux langueurs des étangs du Cuegnot et de la Source, dont le flot bouillonne à la surface et qui est à l'origine du nom du lieu. C'est cette eau bleue turquoise qui coule au robinet des chambres ou qui est servie sur la table du restaurant.

En harmonie avec sa maison d'enfance, François Thuillier fait découvrir une cuisine délicate et voyageuse. Sa formation à la prestigieuse école de Strasbourg lui permet d'imaginer des plats en perpétuelle évolution, élégants dans leur présentation, audacieux dans leurs saveurs. Au menu donc, une cuisine gastronomique actuelle, rythmée par les saisons.

Distinctions et références

Guide Michelin - 12/20 au Gault & Millau - Champerard - Bottin Gourmand - Petit Futé - Guide du Routard - Table Distinguée dans les logis

Nathalie Thuillier est ambassadrice de la Haute-Marne
respirez-inspirez.com/ambassadeurs.html#SBlue

CONTACT

Stéphanie Briet

Route de Malaincourt - 52150 Hâcourt

• Tél : 06 16 82 47 90

emeraude.ecluse@gmail.com

www.spiruline-haute-marne.fr

CONTACT

La Source Bleue

La Papeterie, 52320 Gudmont-Villiers

• Tél : 03 25 94 70 35

reservation@hotelsourcebleue.com

www.hotelsourcebleue.com

BISCUIT ADDICT À CHAUMONT

C'est l'histoire d'une reconversion professionnelle pour une jeune maman qui a transformé son talent de pâtissière ménagère, en un vrai métier et réouvert le pas de porte qui avait vu ses parents et ses grands-parents œuvrer sur d'autres métiers de bouche.



À la sortie de Chaumont, en allant sur Langres, on trouve cette grande boutique, à la fois épicerie fine riche de produits artisanaux typiques haut-marnais, et biscuiterie maison avec une production quotidienne réalisée sur place dans un laboratoire visible depuis l'espace de vente. Les paniers fermiers sont aussi en dépôt ici tous les vendredis pour les abonnés.

Les biscuits en sachets sont issus de ses propres recettes créatives :

- Le macaron chaumontais, l'écu chaumontais (sablé) et un américain à Chaumont (un cookie pépites chocolat noir en hommage à la présence militaire de notre allié remontant ici à la Première Guerre mondiale...).
- Une douzaine de recettes de petits sablés : pistache, pâte de nougat, noisette, avoine, cannelle, caramel, vanille/chocolat, chocolat noir, rhum raison, fleur de sel, zestes de citron confit, chocolat/orange, amande/vanille, etc.
- Une dizaine de variétés de cookies moelleux, où la pâte est pleine de mélange de fruit secs et confits, d'arômes et de pépites de chocolats pour deux gammes : les « étonnants » ou les « classiques ».
- Et encore des tuiles aux amandes croquantes, des meringues, des spéculos, des rochers coco, des biscuits salés apéritifs, etc.



CONTACT

Biscuit Addict
17 Avenue de la République
52000 Chaumont
• Tél : 03 25 01 90 99
biscuitaddict@gmail.com
www.biscuitaddict.com

HALTE GOURMANDE À LANGRES

La cité fortifiée de Langres est l'un des plus beaux détours de France. Perchée sur un éperon rocheux, la ville détient un patrimoine allant de l'époque gallo-romaine jusqu'au XIX^e siècle. L'architecture militaire prédomine avec ses 3,5 km de remparts, ses tours d'artillerie et ses portes. En ajoutant les remparts de la citadelle, Langres peut s'afficher comme la plus grande enceinte fortifiée d'Europe.

LA CONFRÉRIE TASTE FROMAGE DE LANGRES

Fromage d'Appellation d'Origine Protégée depuis 1991, le fromage de Langres est originaire de la cité fortifiée éponyme. Il est vendu depuis le XVII^e siècle sur le marché de la ville et il est élaboré avec du lait de vache entier. Le Langres possède des caractéristiques bien particulières : une couleur orangée, une forme cylindrique avec une cavité en surface, appelée « fontaine » car il n'est jamais retourné lors de son affinage, une odeur assez forte mais un goût subtil aux arômes de crème et de noisette.

La fromagerie Germain à Vaux-sous-Aubigny dévoile au grand public quelques secrets de fabrication, au cours d'une visite du site de production par un circuit aménagé et par la projection d'une vidéo, la fromagerie familiale Schertenleib à Saulxures a maintenu une fabrication au lait thermisé, tandis que la ferme Remillet à Genevrières produit, quant à elle, du Langres fermier.



CONTACTS

Confrérie des Tastes Fromages de Langres

• Tél : 03 25 87 19 84

Syndicat Interprofessionnel du Fromage de Langres

• Tél : 06 84 84 50 06

www.fromagedelangres.com

LA CONFRÉRIE DE L'OSIER

Au sud de la Haute-Marne, Fayl-Billot, Bussièrès-les-Belmont, Grenant... sont au cœur d'une tradition vivante : la vannerie. L'osier qui y est cultivé dans des rutoirs est toujours travaillé manuellement, il donne naissance à des objets traditionnels (paniers, présentoirs, hottes, huches à pain, etc.), mais également à des œuvres d'art ; les vanniers se sont même tournés vers l'architecture et le génie végétal, spécialités dans lesquelles la souplesse et la robustesse de l'osier font merveille. Différentes matières comme le bois, la céramique ou le cuir ont été intégrés à l'osier et permettent aux artisans de développer leur créativité.

Fayl-Billot, village du Sud de la Haute-Marne, est réputé pour un savoir-faire ancestral : la vannerie. La culture et le travail de l'osier sont depuis plus de trois siècles ancrés sur le territoire, car il s'agit d'une pratique que la plupart des peuples ont utilisé à la construction des demeures, à l'habillement,

à la protection du corps, au transport des cueillettes, etc. Sa Maison de la Vannerie propose une approche historique, culturelle, technique et pédagogique de cette profession, tandis que l'École Nationale d'Osiériculture et de Vannerie est l'une des seules écoles existantes en Europe (la seconde se trouve en Allemagne). Aujourd'hui, une quarantaine de professionnels sur la région de Fayl-Billot vivent de la vannerie. L'arrivée de la matière plastique, dans les années 60, et la concurrence étrangère ont obligé les vanniers à s'orienter vers la fabrication d'articles design et contemporains, la réalisation de plantations d'osier vivant et de décors d'osier autoclavé.



CONTACT

Office de Tourisme du Pays de la Vannerie

• Tél : 03 25 88 19 62

www.tourisme-faylbillot.com

L'ORDRE DES CHEVALIERS DU MONTSAUGEONNAIS

À l'origine, en 1988, les pionniers du vignoble se sont regroupés au sein d'une association créée pour relancer le vignoble : l'association pour le renouveau du vignoble en Montsaugeonnais (ARVEM).

Cette association, véritable cheville ouvrière, a mis en place la structure juridique propre à la mise en œuvre du projet. Une EARL agricole a sollicité les droits de plantation et préparé l'exploitation à la viticulture. Une société anonyme a collecté les capitaux pour financer l'opération, obtenir les prêts, et mettre en route la vinification.

Ensuite, l'ARVEM s'est consacrée à diffuser les produits et asseoir leur notoriété à toutes les foires et expositions.

Elle organise également la St Vincent tournante, fête des vigneron, et entretient la flamme du Muid Montsaugeonnais, dans une convivialité fraternelle et ...de bon goût !

Présidée par Vincent Méga (assisté de Robert Gy) avec brio, elle est aussi le support de l'ordre des chevaliers du Montsaugeonnais et de leur Grand Maître Julien Mielle, gardien de « Terra Montsalionis ».



Un autre produit haut-marnais d'exception

LA TRUFFE DE BOURGOGNE

Territoire du Sud-Champagne, le Vallage doit son nom aux nombreuses vallées creusées dans le sous-sol calcaire. Autrefois, on exploitait des mines de fer dans les forêts de la région : de nos jours, ce sont plutôt les truffes qui, chaque automne, sont à trouver !

Parmi les nombreux produits du terroir, on y retrouve la Truffe Grise dite « Tuber Uncinatum ». Ce champignon, symbole de fête et de prestige, pousse principalement de façon naturelle dans les terrains calcaires bien exposés au soleil dans les régions de Joinville, Chaumont et Langres.

La truffe grise de Haute-Marne est un champignon, symbole de fête, qui pousse naturellement dans les terrains calcaires bien exposés au soleil dans les régions de Langres, Chaumont, Joinville, etc. Il se récolte de septembre à mars, mais la période la plus favorable s'étale d'octobre à décembre. La truffe a besoin, pour se développer, de plusieurs essences d'arbres et impérativement d'au moins un arbre fruitier : du chêne, du charme, du pin noir, du noisetier, du tilleul, etc. Il faut aussi un sol pauvre et caillouteux. Dès l'ouverture de la récolte, les trufficulteurs partent en forêt accompagnés d'un chien dressé pour dénicher la truffe. Le cavage (recherche de la truffe) est une opération délicate car ce champignon fragile pousse sous la terre.

De forme le plus souvent arrondie, parfois bosselée, la truffe de Bourgogne et de Champagne possède un parfum remarquable qui n'a rien à envier à celle du Périgord. La « Tuber Uncinatum » est noire ; sa chair, à maturité, est brun foncé. Les veines sont blanches et très nombreuses. On note au nez un parfum spécifique très raffiné. En bouche, le goût est agréable et se rapproche de celui de la noisette. En cuisine, la truffe grise peut ensuite se conjuguer de mille façons, avec de la volaille, du gibier ou du foie gras notamment. Mais à privilégier, crue, nature, pour qu'elle ne perde pas son goût. La truffe grise se cuisine en assaisonnement, râpée par exemple, pour que sa saveur de sous-bois et de noisette imprègne le plat.



CONTACT

Association Départementale pour la promotion de la Truffe en Haute-Marne (ADT52)

• Tél : 06 46 62 24 20 ou 06 07 55 01 23

ET LES PRODUCTEURS

LES RUCHERS DU PLATEAU DE LANGRES

Miel, pain d'épices et produits apicoles

Médaille d'Or au Salon international de l'agriculture 2019

Michel Delanne est apiculteur dans le sud haut-marnais depuis 35 ans, professionnalisé à partir de 2015 et certifié bio depuis 2016. Situés dans la région de Langres, au sud de la Haute-Marne, ses ruchers lui permettent de récolter du miel de printemps, d'acacia, de fleurs et de forêt. Les Ruchers du Plateau de Langres concoctent également quelques douceurs sucrées : noisettes et amandes au miel, pain d'épices bio ainsi que pâte à tartiner bio réalisée à base de miel.

Contact Michel Delanne

5 rue du Moulinet, 52160 Perrogney-les-Fontaines - Tél. 06 78 55 48 26



LES CASSIS D'ALICE

Confitures, sirops, pâtes de fruits, biscuits, crème

En 2006, les premiers cassis sont récoltés, les recettes élaborées. L'élixir de cassis tient ses secrets d'une antique recette de liqueur dans la famille depuis des générations, et les confitures et gelées ne contiennent rien de plus que des fruits et du sucre. Très vite, fraises, framboises, groseilles, mûres et rhubarbe viennent compléter la gamme des produits des Cassis d'Alice. Ils prennent vie sous différentes formes au gré de l'imagination de Cécile Apert. Pâtes de fruits, sirops, crème et nectars de fruits mais aussi biscuits sont ainsi confectionnés avec authenticité et soin.

Contact Cécile Apert

Chemin du Paradis, 52190 Isômes - Tél. 06 45 76 75 85

contact@les-cassis-alice.fr - www.les-cassis-alice.fr



SAVEURS DE METS

Huile végétale biologique

Elaborée avec des entreprises locales dans le respect des normes environnementales, une gamme d'huiles végétales : chanvre, chardon marie, chia, cameline, carthame, tournesol, colza, noisette, noix, graine de courge, nigelle de Damas, moutarde, etc. Saveur de Mets souhaite remettre sur le devant de la scène les huiles du « Nord », qui fournissaient Paris au 19^e siècle et dont les graines étaient cultivées en Champagne et dans le Nord. Issues du circuit court, tant pour la culture des graines que pour le pressage, les huiles végétales sont élaborées en partenariat avec des entreprises locales dans le respect des normes environnementales et garanties sans OGM. Par ailleurs, le procédé de fabrication induit très peu de déchets, recyclés en totalité.

Jules Aubert propose une gamme complète d'huiles végétales : chanvre, chardon marie, chia, cameline, carthame, tournesol, colza, noisette, noix. Depuis fin 2018, de nouveaux produits sont venus étoffer la gamme : graine de courge, nigelle de Damas, moutarde, œillette, souchet, navet et pépin de raisin. Quand alimentation rime avec plaisir et nutrition, Saveurs de Mets propose des huiles à la fois saines et savoureuses.

Contact Jules Aubert

La combe au pré vert, 52160 Auberive - Tél. 06 01 81 46 56

contact@saveursdemets.fr

LE DOMAINE DU MUID MONTSAUGEONNAIS

Vins

13 ha de cépages blancs (Chardonnay et Auxerrois) et de cépages noirs (Pinot noir et Gamay), cultivés selon les principes de l'agriculture durable.

Récompensés au Salon International de l'Agriculture de Paris et cités au Guide Hachette des Vins.

La culture de la vigne sur les coteaux du Montsaigeonnais dans le sud de la Haute-Marne s'arrête à la fin du 19^e siècle suite à la crise de phylloxérique. En 1989, la vigne est replantée par un groupe de passionnés, les chevaliers du Montsaigeonnais.

Aujourd'hui, le domaine du Muid Montsaigeonnais s'étend sur 13 ha. Il est constitué de cépages blancs (Chardonnay et Auxerrois) et de cépages noirs (Pinot noir et Gamay), cultivés selon les principes de l'agriculture durable et de respect des plantes et du sol. Elevé en fûts de chêne dans une cave récemment construite à Vaux-sous-Aubigny, les vins du Muid Montsaigeonnais sont légers et fruités. Pinot noir, Chardonnay, Auxerrois, Blanc de Blancs ou encore rosé et ratafia sont ainsi élaborés avec une grande attention et une grande passion.

Contact

BP4-23, avenue de Bourgogne, 52190 Vaux-sous-Aubigny - Tél. 03 25 90 04 65 / 06 70 55 02 86

muidmontsaigeonnais@orange.fr - www.muid-online.com



LES LENTILLES DES CLAIRS CHÊNES

Lentilles

Située dans la région naturelle du Barrois en Haute-Marne, l'exploitation agricole familiale des Clairs Chênes compte 170 ha, dont une partie dans l'enceinte du futur Parc national de forêts de Champagne et Bourgogne. Actuellement en période de conversion en agriculture biologique, Isabelle et Philippe Devilliers cultivent des lentilles vertes de la variété Anicia (sélectionnée par l'Inra) ainsi que d'autres céréales (colza et tournesol). Cousine de la lentille du Puy, ces lentilles se démarquent par leur tendreté et leur saveur unique.

Contact Isabelle et Philippe Devilliers
Les Clairs Chênes - 52000 Semoutiers - Tél. 06 46 62 24 20
phisa@hotmail.fr



LA CHOCOLATERIE SYLVAIN MUSSY

Chocolats, confiseries, pâtisseries, glaces

L'enfant du pays, revenu en 1992, Sylvain pour ouvrir sa première boutique à Chaumont. Avec plus de vingt ans d'expérience acquis à travers son tour de France de la gastronomie, Sylvain Mussy est un créateur gustatif. Dans cet univers généralement classique, il a l'art de surprendre par ses incroyables créations, inspirées par l'écrin de nature généreux qui l'entoure, entre Champagne et Bourgogne. Des chocolats ou plutôt de véritables sculptures sortent de son atelier s'apparentant à de sublimes bronzes.

Au rythme des saisons, la faune et la flore s'invitent dans ses vitrines. Toujours à la recherche de sensation inédite, il combine les textures avec des saveurs inattendues comme ses Ganaches parfumées au Thé, à la Lavande (1^{er} prix au Festival International du Chocolat), au muguet ou encore à la fraise des bois ou au génépi.

Dans sa boutique chaumontaise, Sylvain Mussy oeuvre chaque jour à la recherche de nouvelles recettes gourmandes. Il propose une importante gamme de chocolats fins à tous les amateurs de plaisirs sucrés. Différentes spécialités permettent de découvrir les célébrités locales : « Les Savignacs d'Or de Chaumont » en hommage, au renommé, Festival International de l'Affiche ou encore « Le Petit Chaumontais » mettant en valeur le célèbre Viaduc. Côté confiserie, il confectionne de tendres caramels à base de miel ou pâtes de fruits. Sans oublier le coin pâtisserie et son merveilleux « Idéal chaumontais », le dessert le plus renommé et consommé du mont chauve.

En 2018, il a créé la boîte « Grand Pardon », souvenir de Chaumont et de son Grand Pardon, une nouvelle confiserie élaborée dans son laboratoire, des pralines de différentes couleurs et parfums, reprenant ainsi les décors des rues de Chaumont durant les festivités.

Contact Sylvain Mussy
20 rue pasteur, 52000 Chaumont
chocolatsmussy.com



FERME D'ORCHAMPS

Au domaine d'Orchamps, les canards sont gavés au maïs cuit, selon la tradition. Pour leur confort, ils sont en parc, sur de la paille. Florie cuisine de façon artisanale foie gras et spécialités dans son laboratoire.

Après des études agricoles en productions animales, une expérience professionnelle en élevage de volailles et un stage en Dordogne voué à l'approfondissement de la connaissance des canards, Florie Devilliers lance son exploitation en 2011.

Sur le site de l'exploitation familiale, elle installe sa propre production : elle gave et transforme des canards gras toute l'année. Production qui avait pratiquement disparu du département, le foie gras revient avec toute une gamme de produits dérivés du canard pour le plus grand plaisir des gourmands. Son laboratoire est agréé par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP).

Tous les produits (sans additif, ni conservateur) sont issus de l'exploitation. Un point de vente a aussi été aménagé afin de valoriser la production et développer la vente directe. Les produits sont également commercialisés auprès d'épicerie fines du département, dans les restaurants et sur les marchés.

Les produits

Produits frais : magret, cuisse et aiguillette de canard.

Produits ponctuels : saucisse, magret séché fumé et magret séché fourré au foie gras.

En semi-conserve : foie gras entier mi-cuit.

En conserve : foie gras entier, mousse, rilette, terrine au foie gras, magretine, confit (cuisse, gésiers et coeurs), cou farci, les polpettes de Florie.

Depuis deux ans, la gamme de produits s'est diversifiée et permet de valoriser les lapins de la ferme et le potager familial (terrine de lapin, velouté de courgettes, potiron, butternut et potage aux 5 légumes).

Contact

Florie Devilliers, 5 Domaine d'Orchamps, 52120 Richebourg - Tél. 03 25 01 00 55 / 06 07 41 81 98
www.la-ferme-orchamps.fr - www.facebook.com/lafermeorchamps



VACHEMENT BON

En janvier 2016, Dimitri VESAIGNE crée son entreprise individuelle « VACHEMENT BON » à Montribourg, hameau de Châteauvillain.

L'envie de développer la vente directe à la ferme lui est venue suite à un stage effectué dans une exploitation similaire lors de son parcours scolaire pour obtenir le CAP Boucher. Après l'obtention de son diplôme, il rénove une ancienne étable et y aménage son laboratoire de découpe (aux normes sanitaires en vigueur) ainsi qu'une pièce de réception afin d'accueillir ses clients lors du retrait de leur colis.

Actuellement, il propose, sur réservation, des colis de bœuf et veau issu de l'élevage familiale de Blonde d'Aquitaine que son frère, Pierrick VESAIGNE, élève sans OGM, sans ensilage et avec en grande partie des produits de la ferme. Les veaux sont élevés sous la mère, au pré durant les beaux jours et sous bâtiment l'hiver.

La viande de bœuf est laissée à maturation environ 3 semaines ce qui lui apporte une tendreté et un goût unique que les amateurs de bons produits reconnaîtront !



Contact

Dimitri Vesaignes, Rue du Chatelet - 52120 Montribourg - Tél. 06 81 36 33 64

www.facebook.com/vachementbon.bon

LA FERME DE BUSSON

Suite à un changement de parcours professionnel, Jean-François Didier souhaite créer un projet agricole paysan. À taille humaine, ce projet nécessitant très peu de foncier, avec transformation fermière et vente directe, lui permet de travailler avec sa compagne et de proposer des produits de qualité pour l'alimentation locale.

Fin 2014, il acquiert 8,7 hectares achetés sur le village de Maulain (Val de Meuse). 2 ha sont utilisés pour l'élevage, le reste pour le foin. La surface a ainsi permis d'installer des bâtiments mobiles, 5 bâtiments en bois de 60 m² pour les volailles de chair et 3 bâtiments de 30 m² pour les pondeuses. Conçus pour accueillir jusqu'à 16 animaux au m², ils n'en accueillent que 8 à 9 au maximum.

Il élève des poules pondeuses rousses et noires, et côté volaille de chair, des poulets cou nu, des pintades, et pour la période de Noël, des chapons de poulet et de pintade, de la dinde noire, de la poularde, du coq. La durée d'élevage des volailles de chair est de 110 jours minimum.

Jean-François Didier a adopté un mode de soin préventif, à base de plantes, sans médicaments et sans antibiotiques, et une alimentation sans OGM, composée de blé concassé ou entier et d'aliment complémentaire, dosé selon l'âge des animaux. Une partie des protéines sont apportées par le parcours plein air.



Pour le confort des animaux, en plus des plantations déjà réalisées et des arbres en place à l'acquisition du terrain, un partenariat est engagé avec l'association Nature Haute-Marne afin de replanter des haies et des arbres, qui permettront d'abriter les parcours du vent, mais aussi de délimiter les espaces, et de réintroduire de la biodiversité.

Actuellement, son élevage compte environ 190 pondeuses, lui permettant de collecter environ 150 œufs par jour qui sont proposés en vente directe uniquement.

Le local d'abattage (personnel) se situe à Provenchères-sur-Meuse, à faible distance du lieu d'élevage permettant de réduire le temps de transport des animaux à quelques minutes seulement. 70 à 100 volailles de chair y sont préparées par semaine, proposées entières ou découpées (filets, cuisses, ailes et abats). Sa compagne réalise également depuis quelques mois des terrines fraîches ainsi que des préparations pour barbecue en été.

Les débouchés sont diversifiés : un marché hebdomadaire à Chaumont, un marché mensuel à Bourmont, un autre saisonnier à Varennes-sur-Amance, deux restaurants (l'Arcombelle à Montigny-le-Roi et l'Atelier Grill à Langres), la maison de retraite La Providence de Montigny-le-Roi, et des ventes à la ferme sur commande qui vont bientôt être remplacées par un petit magasin en cours de construction à Provenchères-sur-Meuse (à côté du domicile et de l'abattoir).

Contact

Jean-François Didier - 18, rue de la Place - 52140 Val-de-Meuse - Tél. 06 70 64 21 98

lafermedebusson@gmail.com

LE SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU FROMAGE DE LANGRES

Le fromage de Langres, reconnaissable à sa couleur orangée et surmontée d'une petite fontaine qui se creuse au cours de l'affinage, est reconnu par une appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2012. Issue d'un savoir-faire traditionnel spécifique à un territoire bien délimité par son cahier des charges, l'AOP Langres est un fromage au lait de vache (Montbéliardes, Brunet et Simmentals), à pâte molle et croûte lavée. 630 tonnes ont été produites en 2017 par trois fromagers haut-marnais.

Le Langres est un fromage de plateau mais il peut se consommer à tout moment des repas, de l'apéritif aux plats cuisinés. On l'associe fréquemment à un Mercurey ou un Meursault, mais il révèle également tous ses arômes, accompagné d'un vin blanc de type Chardonnay (à consommer avec modération).

Pour les amateurs avertis, déposez dans la fontaine du Langres un marc de Champagne ou de Bourgogne pour un affinage de caractère.

Le syndicat interprofessionnel du fromage de Langres créé en 1981 réunit les différents acteurs de la filière avec pour objectif de défendre et promouvoir le Langres.

Contact

Alexandra Jacquot - Syndicat Interprofessionnel du fromage de Langres - 52190 Prauthoy

Tél. 03 25 84 03 51 / 06 84 84 50 06

contact@fromagedelangres.com - www.fromagedelangres.com



CONTACTS



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-MARNE

1 rue du Commandant Hugueny - 52902 CHAUMONT cedex 9
Alexandra Ménétrier-Duaygues, responsable du service communication et
de l'attractivité
Tél. 03 25 32 88 38
amd@haute-marne.fr
www.haute-marne.fr

CONTACT PRESSE : Agence C3M
Michelle Amiard, Directrice Générale
Tél. 06 60 97 24 00 - michelle@agence-C3M.com - Skype c3m.michelle

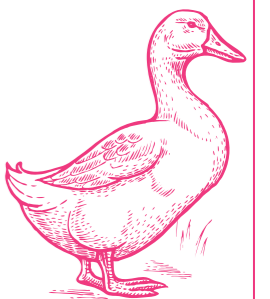


MAISON DÉPARTEMENTALE DU TOURISME DE LA HAUTE-MARNE

4 Cours Marcel Baron CS 52048 - 52902 CHAUMONT cedex 9
Tél. 03 25 30 39 00 / Fax. 03 25 30 39 09
info@tourisme-hautemarne.com
www.tourisme-hautemarne.com

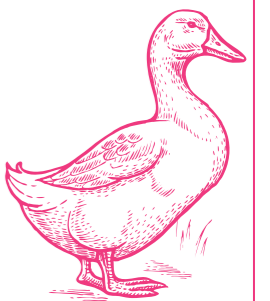
CONTACT PRESSE : Maxime LACQUIT
Tél. : 03 25 30 39 04 / 06 78 59 29 99
presse@tourisme-hautemarne.com

NOTES PERSONNELLES



NOTES PERSONNELLES

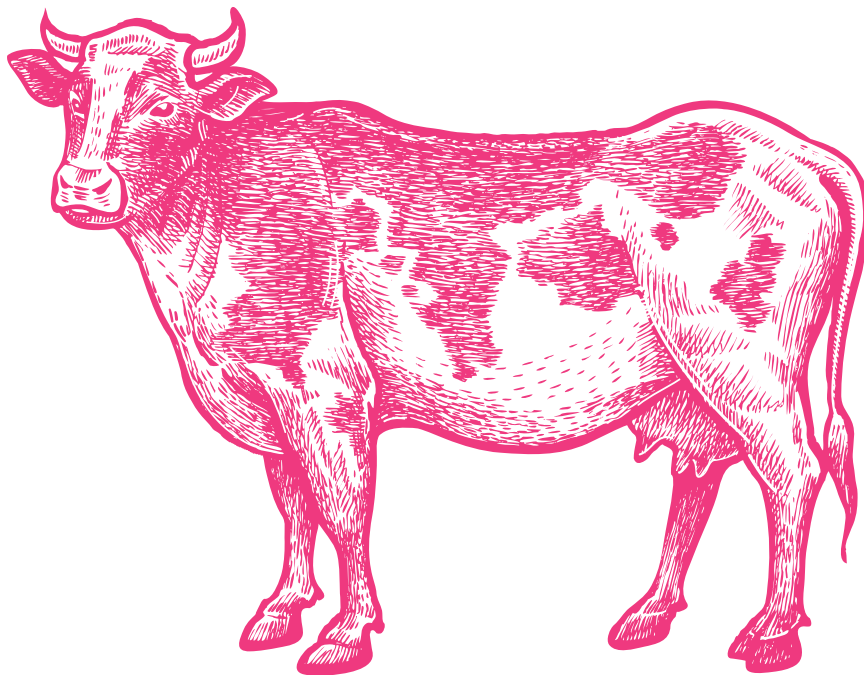
NOTES PERSONNELLES





**LA HAUTE-MARNE
RESPIRE
ET INSPIRE !**

respirez-inspirez.com



LaHauteMarneRespireInspire



La Haute-Marne, Respire Inspire