

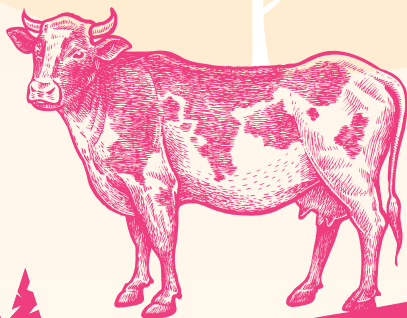


LA HAUTE-MARNE  
RESPIRE  
ET INSPIRE !

# LA HAUTE-MARNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2020

Pavillon 3, Espace Grand Est, Stand L 146

**Venez découvrir, goûter et rencontrer  
la Haute-Marne !**



[respirez-inspirez.com](http://respirez-inspirez.com)



## SOMMAIRE

LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-MARNE ENGAGÉ AUX CÔTÉS DES AGRICULTEURS	p. 4
AGRILOCAL 52 : LA HAUTE-MARNE DANS VOTRE ASSIETTE	p. 5
LA HAUTE-MARNE RESPIRE ET INSPIRE !	p. 6
LA HAUTE-MARNE TOURISTIQUE	p. 8
LES PRODUCTEURS HAUT-MARNAIS	p. 10
Samedi 22, dimanche 23 et lundi 24 février	p. 11
Mardi 25, mercredi 26 et jeudi 27 février	p. 17
Vendredi 28, samedi 29 février et dimanche 1 <sup>er</sup> mars	p. 22
SAVOIR-FAIRE, PATRIMOINE, GASTRONOMIE HAUT-MARNAIS	p. 30
LES ANIMATIONS	p. 35
Après-midi spéciale « Haute-Marne »	p. 37

## LA HAUTE-MARNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2020

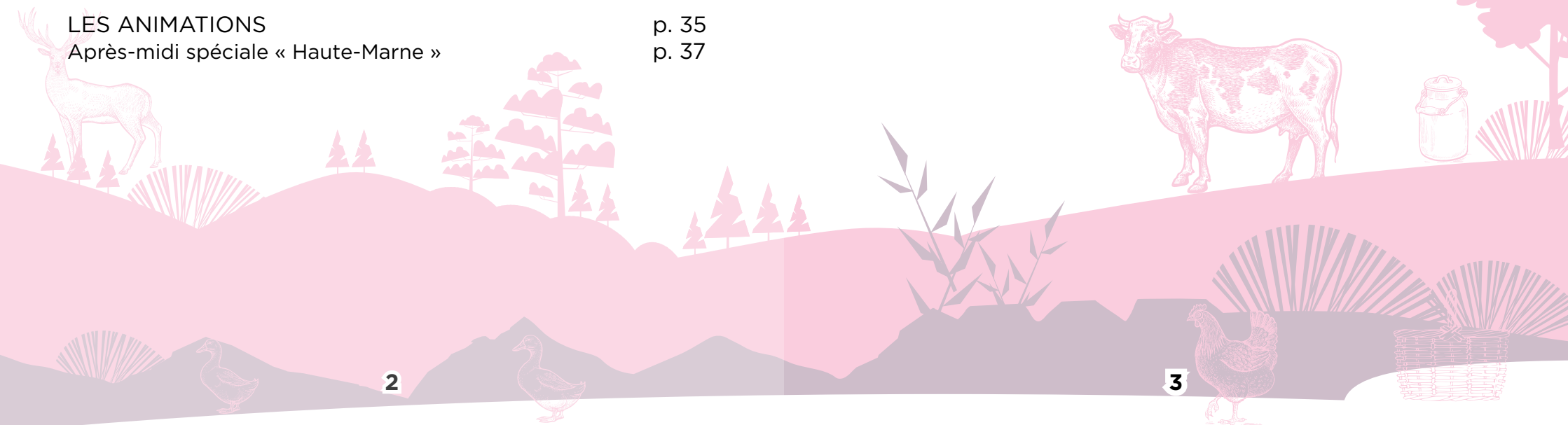
**34 producteurs haut-marnais vous attendent afin de vous faire découvrir et déguster leurs produits du terroir.**

Découvrez les produits et les savoir-faire haut-marnais ainsi que les nombreuses animations qui sont proposées sur le stand Haute-Marne porté par le Département.

Dans les pavillons dédiés à l'élevage, les éleveurs haut-marnais et leurs animaux (bovins et ovins, pavillon 1 et équins, pavillon 2.1) seront également présents et participeront au Concours Général Agricole.

**À partir de 13h30, le mercredi 26 février sera consacré à la Haute-Marne au sein de l'espace Grand Est !**

Découvrez le programme des animations p. 35-36 et celui de l'après-midi spéciale Haute-Marne, p. 37-38.



## LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-MARNE ENGAGÉ AUX CÔTÉS DES AGRICULTEURS

Le Conseil départemental 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, il favorise les circuits courts, notamment au niveau des cantines scolaires de ses collèges. Il soutient et encourage également la mise en relation directe des producteurs et des consommateurs, à l'image des drives fermiers ou au-travers de son adhésion à Agrilocal, plateforme internet dédiée à la mise en relation des acheteurs de la restauration collective et des producteurs locaux.

Malgré les contraintes budgétaires et financières imposées par le Gouvernement et la restriction des compétences en matière de développement économique octroyée aux Départements par la loi NOTRe, le Conseil départemental de la Haute-Marne soutient résolument les agriculteurs : **d'ici 2021, le Département engagera plus de 1,5 M€ en faveur du monde agricole** et prouve ainsi qu'il demeure un acteur essentiel du développement de la ruralité.



4

## AGRILOCAL 52 : LA HAUTE-MARNE DANS VOTRE ASSIETTE

Soucieux de garantir la qualité des repas et de favoriser le développement des circuits alimentaires de proximité, tout en soutenant l'économie rurale générée par ses exploitations agricoles, le Département de la Haute-Marne s'est engagé dans la démarche Agrilocal le 1<sup>er</sup> mars 2019 avec la création de la plateforme [agrilocal52.fr](http://agrilocal52.fr).

Dans le respect des règles de la commande publique, celle-ci permet la mise en relation entre des acheteurs de la restauration collective et des fournisseurs de produits issus de l'agriculture haut-marnaise ou des départements limitrophes. Outil gratuit, le service [agrilocal52.fr](http://agrilocal52.fr) apporte une solution nouvelle et de nouveaux débouchés aux agriculteurs et aux artisans locaux.



5

## LA HAUTE-MARNE RESPIRE ET INSPIRE !

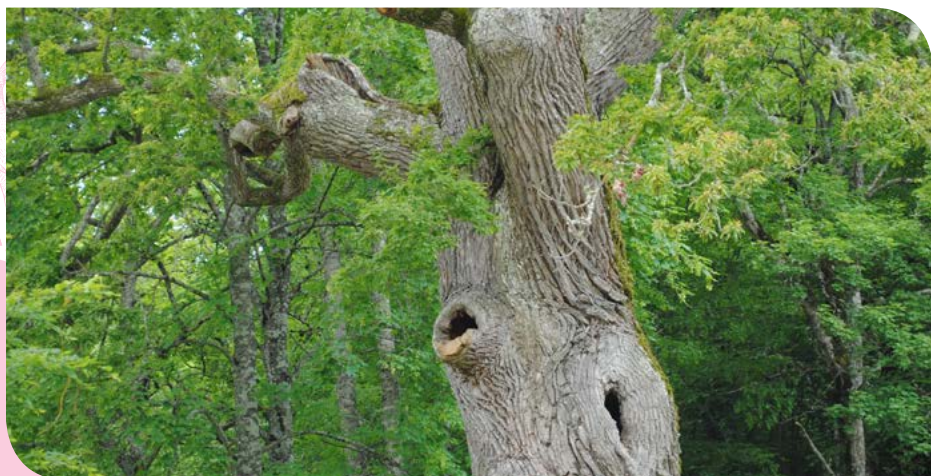
**Située au carrefour de l'Europe, la Haute-Marne est un département alliant ruralité et modernité. À 2h10 de Paris, dans un environnement naturel préservé et reconnu, disposant d'un patrimoine bâti de qualité à prix attractif et d'une couverture 100% haut débit de son territoire\* la Haute-Marne réalise vos rêves d'oxygène.**

Elle a inspiré Charles de Gaulle et bien d'autres. Elle inspire des entreprises innovantes, des associations culturelles et sportives très dynamiques. La Haute-Marne insuffle de l'énergie pour réussir et s'épanouir tout en garantissant une qualité de vie oxygénante. Riche de nombreux atouts, le département de la Haute-Marne est idéal pour trouver le bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée.

### Un environnement préservé

Département vert par excellence reconnu pour son environnement remarquable avec la naissance du Parc national de forêts en novembre 2019, la Haute-Marne offre aux amoureux de la nature un grand choix d'activités de plein air : promenades à cheval, à vélo ou tout simplement à pied à travers 250 000 hectares de forêts, activités nautiques sur les 2 000 kilomètres de rivières ou l'un des cinq lacs du département.

*\*hors secteur géographique pour lequel l'installation du réseau technique est prise en charge par un opérateur privé*



6



### Une position géographique idéale

Géographiquement, la Haute-Marne occupe une position stratégique. Traversée par les réseaux autoroutiers (A5 et A31), elle se situe à 1h de Dijon et de Troyes depuis Chaumont, à 1h15 de Nancy et de Reims depuis Saint-Dizier. Au carrefour de l'Europe, la Haute-Marne est à 3h de l'Allemagne et du Luxembourg. Par

autoroute, elle offre aussi la possibilité de rejoindre Lyon en 2h30. En train, la ligne 4 Paris-Mulhouse permet de rejoindre sans changement, la capitale en 2h30 depuis Chaumont et en 2h10 depuis Saint-Dizier. L'environnement naturel exceptionnel apporte de l'oxygène qui favorise l'inspiration pour créer et se développer.

### Les ambassadeurs de la Haute-Marne

Des Haut-Marnais de cœur ou d'adoption témoignent et nous parlent de leur territoire. Retrouvez leurs témoignages sur le site [respirez-inspirez.com](https://respirez-inspirez.com).

**Venez respirer en Haute-Marne, vous allez être inspiré !**

« La Haute-Marne, mon oxygène pour inventer »

Nathalie Thuillier  
Hôtel restaurant La Source Bleue

**HM** LA HAUTE-MARNE  
RESPIRE  
ET INSPIRE !  
[respirez-inspirez.com](https://respirez-inspirez.com)



7

## LA HAUTE-MARNE TOURISTIQUE

### De belles découvertes touristiques à découvrir...

Les remparts de Langres, la station thermale et de bien-être de Bourbonne-les-Bains ; la tradition coutelière de Nogent ; le Parc national de forêts situé en Haute-Marne et en Côte d'Or ; Chaumont la ville du graphisme ; La Croix de Lorraine et le Mémorial Charles de Gaulle à Colombey-les-Deux-Églises ; le Château du Grand Jardin à Joinville datant de la Renaissance et ses jardins labellisés « Jardin Remarquable » ; Saint-Dizier et la Vallée de la Blaise, berceau de la fonte d'art ; le lac du Der, haut lieu de l'ornithologie française et ses loisirs nautiques et bien d'autres sites, édifices ou lieux de découvertes font de la Haute-Marne un territoire empreint d'histoire. L'omniprésence de la nature propose un terrain d'aventure, de découverte et de promenade unique, agrémenté par une offre d'activités nature et sportives riche et diversifiée pour tous. Et enfin, la vie culturelle est animée. Des événements majeurs de dimension nationale voire internationale ponctuent également la vie culturelle du département : la *Biennale de design graphique* à Chaumont, le *festival Humours d'hivers* et *Musical'été* à Saint-Dizier, le *festival du Chien à Plumes* à Villegusien ou encore le *Montier Festival Photo*, dédié à la photographie animalière et de nature.

Terrain de découverte, de jeux, de promenades mais aussi lieux de patrimoine, de culture, de sport, la Haute-Marne vous invite à venir la découvrir le temps d'une escapade...

En savoir plus :  
[www.tourisme-hautemarne.com](http://www.tourisme-hautemarne.com)



© Ph. Lemoine

## EN 2020...

### « 2020, année anniversaire De Gaulle »

Le village de Colombey-les-Deux-Églises est devenu célèbre pour avoir été choisi par le Général De Gaulle qui y avait acquis une propriété le 9 juin 1934 « La Brasserie » aussitôt rebaptisée « La Boiserie ». Le Général aimait venir se reposer dans ce lieu qu'il considérait comme sa vraie et sa seule demeure. Le Mémorial Charles de Gaulle et la Croix de Lorraine lui rendent aujourd'hui un véritable hommage :

**les 80 ans de l'appel du 18 juin, les 130 ans de sa naissance à Lille, les 50 ans de sa mort à Colombey-les-Deux-Églises, 2020 est l'année de tous les anniversaires pour le Général de Gaulle.**



© Ph. Lemoine

### « 2020, naissance du Parc national de forêts »

Découvrez les vastes massifs forestiers d'Arc-en-Barrois-Châteauvillain, Auberive et Châtillon représentatifs des forêts de la plaine française. Cet espace d'exception, situé au cœur des départements de Haute-Marne et de Côte-d'Or, a été choisi pour accueillir le 11<sup>e</sup> Parc national. **Espace unique en France, le Parc national de forêts est dédié aux forêts feuillues de plaine**, mettant ainsi en valeur la relation étroite entre l'Homme et la Forêt.



© Ph. Lemoine

## LES PRODUCTEURS HAUT-MARNAIS

34 producteurs haut-marnais sont présents sur le salon afin de vous faire découvrir leurs produits et leurs savoir-faire.

◆ Pavillon 3, Région Grand Est, Stand Haute-Marne L 146

Retrouvez pendant toute la durée du salon

### Distillerie Georges Decorse

Liqueurs et eaux de vie font partie du terroir haut-marnais. Jean-Guillaume Decorse vous fera découvrir ses alambics et partager sa passion pour la distillation dans le plus pur respect de la tradition artisanale : poire William, quetsche, prune, estragon... ces liqueurs et eaux-de-vie surprendront votre palais.



Dégustation de liqueurs artisanales, eau-de-vie (bouteilles aux formes très différentes) sur le stand.

Médaille d'or 2018 : Eau de vie de poire william

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](http://www.distilleriedecorse.com)

SAMEDI 22, DIMANCHE 23 ET LUNDI 24 FÉVRIER

## VOLAILLES

### La Ferme de Busson

Éleveur de volailles fermières, élevées en plein air, nourries sans OGM, sans médicament ni antibiotique (et abattues à plus de 110 jours), Jean-François Didier propose des poulets et des pintades toute l'année ainsi que des chapons et des dindes pour les fêtes de fin d'année.

Les volailles sont également disponibles découpées (filets, cuisses, ailes) et les abats (foies, gésiers, cœurs) commercialisés séparément.

Dégustation de terrines de volaille sur le stand.

18 rue de la place - Provençères-sur-Meuse - 52140 Val-de-Meuse  
lafermedebusson@gmail.com  
Tél. 06 70 64 21 98


 La Ferme de Busson Jean-François Didier

## PORCS PLEIN AIR

### Chez l'Pierre

Dans la vallée de l'Aujon en Haute-Marne, Samuel Aubry a repris l'exploitation familiale de son grand-père Pierre. Son élevage traditionnel de porcs en plein air allie confort, respect et bien-être animal ainsi qu'une alimentation de qualité produite à la ferme. Ce naisseur et engraisseur de porcs assure ainsi une viande savoureuse et une charcuterie authentique aux saveurs d'antan à tous les amateurs.

2 rue des tilleuls - 52370 Maranville  
chezlepierre@hotmail.com  
Tél. 06 72 65 56 37

 chezlepierre



## LENTILLES

### Les Clairs Chênes

Située dans la région naturelle du Barrois en Haute-Marne, l'exploitation agricole familiale des Chairs Chênes compte 170 ha, dont une partie dans l'enceinte du nouveau Parc national de forêts, situé sur le nord de la Côte d'Or et le sud de la Haute-Marne. Jean-Charles et Philippe Devilliers cultivent des lentilles vertes de la variété Anicia (sélectionnée par l'Inra) ainsi que d'autres céréales (maïs et tournesol). Cousines de la lentille du Puy, ces lentilles se démarquent par leur tendreté et leur saveur unique. À compter de mai 2020, l'exploitation sera agréée en Agriculture biologique.



Les Clairs Chênes - 52000 Semoutiers  
phisa@hotmail.fr / jc.bio.abc@gmail.com  
Tél. 06 46 62 24 20 / 06 77 03 35 26

## LÉGUMES SECS

### La ferme des Plantes

Depuis une quarantaine d'années, Jean-Mary Carbillet est exploitant agricole de la ferme familiale. Depuis avril 2019, l'exploitation polyculture élevage laitier a changé de cap. À l'initiative de sa fille Céline, l'activité se diversifie. Lentilles vertes et blondes, pois chiches et haricots blancs et rouges, la production de légumes se développe dans une perspective d'agriculture raisonnée. Au-delà de la quantité, ces deux passionnés recherchent la qualité des produits avant tout.



1 Chemin des plantes - 52400 Genrupt  
lafermedesplantes52@gmail.com  
Tél. 06 07 17 01 37 / 06 33 27 3404

 Agri52-21

## MIELS


### Les Ruchers du Plateau de Langres

Médaillé d'or pour son miel d'acacia 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, une appellation à laquelle il tient tout particulièrement. Situés dans la région de Langres, 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.

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

 Les Ruchers du Plateau de Langres

### Produit naturel de la ruche

Depuis 2017, David Giaquinto conduit 150 colonies d'abeilles, réparties dans différents ruchers du sud haut-marnais, à quelques kilomètres de la ville fortifiée de Langres. Ce passionné propose une gamme de différents miels : printemps (miel crémeux), fleurs (miel de fleurs d'été, parfumé), acacia (miel mono floral, doux), tilleul (goût mentholé) et sapin (miel caractéristique des montagnes). Pour les récoltes du sapin, il pratique la transhumance des ruches dans les massifs du Jura.



Afin de valoriser la production de miel, il propose différents produits transformés tel que du vinaigre de miel, des pains d'épices, des cookies, des bonbons, etc. qui ravissent les papilles.

4 rue des chênes - 52500 Les Loges  
david.giaquinto@wanadoo.fr  
Tél. 06 81 36 59 21

### L'Abeille du Vallage

En 2015, Raphaël Botta se lance dans l'aventure de l'apiculture avec un cheptel, certifié agriculture biologique (label Ecocert), de 400 ruches disséminées dans un rayon de 30 km autour de Joinville en Haute-Marne. Tilleul, acacia, fleurs de printemps, fleurs sauvages, fleurs de la vallée de la Marne, fleurs d'été et tournesol, L'Abeille du Vallage propose différentes variétés de miel. Cire, propolis, mais également gourmandises sucrées (nougat, pain d'épices, sablés) viennent enrichir la gamme des produits de la ruche.



6 rue de l'auditoire - 52300 Joinville  
Tél. 06 82 96 47 31  
[labeilleduvallage.fr](http://labeilleduvallage.fr)

## CONFITURES / CRÈMES / FARINES

### 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, 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. Pâtes de fruits, sirops, crèmes et nectars de fruits sont ainsi confectionnés avec authenticité et soin par Cécile Apert. Quant aux biscuits, ils sont élaborés à partir des céréales de la ferme et les farines « Céréales & Paradis » sont également disponibles à la vente.



Chemin du Paradis - 52190 Isômes  
contact@les-cassis-alice.fr  
Tél. 06 45 76 75 85  
[www.les-cassis-alice.fr](http://www.les-cassis-alice.fr)


## CHAMPAGNE

### Champagne Hervé Hudelet

Depuis trois générations, le domaine familial est situé à Rizaucourt-Buchey à quelques kilomètres de Colombey-les-Deux-Églises. Géré par Hervé Hudelet et son fils, la propriété compte 4,30 ha de vignes champenoises, de Pinot Noir majoritairement, situés à Rizaucourt et Argentolles. De la cuvée tradition, jusqu'à la cuvée prestige millésimée en passant par le champagne rosé, Hervé Hudelet propose plusieurs gammes de champagne à découvrir.



14 route d'Arc-en-Barrois - 52120 Richebourg  
champagne.herve.hudelet@orange.fr  
Tél. 03 25 31 04 75

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

## VIN

### Le Muid Montsaigeonnais

La culture de la vigne sur les coteaux du Montsaigeonnais dans le sud de la Haute-Marne s'arrête à la fin du 19<sup>e</sup> 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. Élevés 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. Ils ont d'ailleurs été plusieurs fois récompensés au Salon International de l'Agriculture de Paris et cités au Guide Hachette des Vins depuis de nombreuses années.



BP4-23, avenue de Bourgogne - 52190 Vaux-sous-Aubigny  
muidmontsaigeonnais@orange.fr  
Tél. 03 25 90 04 65 / 06 70 55 02 86  
[www.muid-online.com](http://www.muid-online.com)



## SPIRULINE

### L'Émeraude de l'Écluse - 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. Cette micro-algue bleue verte, aliment vivant qui contient plus de 60% de protéines, est reconnue pour les bienfaits de sa composition nutritionnelle. Très riche en fer, vitamines B et bêta-carotène (puissant anti-oxydant), elle apporte vitalité au quotidien, nourrit, reminéralise et détoxifie.

L'Émeraude de l'Écluse est contrôlée par ECOCERT, selon le référentiel pour la production écologique de microalgues d'eau douce ou saumâtre terrestre. 1<sup>ère</sup> production certifiée dans la région Grand-Est.



Route de Malaincourt - 52150 Hâcourt  
emeraude.ecluse@gmail.com  
Tél. 06 16 82 47 90  
[www.spiruline-haute-marne.fr](http://www.spiruline-haute-marne.fr)

## LAINES

### Les Alpagas d'Orival

Les Alpagas d'Orival sont installés entre Langres et Dijon, dans le cadre préservé du Parc national de forêts. Né de la passion de Sophie Hervieu pour l'alpaga et sa fibre d'exception, le troupeau est composé de reproducteurs sélectionnés pour la qualité de leur laine et issus des meilleures lignées péruviennes, anglaises ou australiennes. La laine d'alpaga est une fibre haute gamme. Légère, douce, résistante, hypoallergénique, elle est réputée huit fois plus chaude que la laine de mouton et offre un confort incomparable. Elle est commercialisée sous forme de pelotes ou écheveaux. Depuis un an, les premières chèvres angora ont rejoint le troupeau et avec elles, la laine mohair.



3 rue Basse - 52160 Lamargelle-aux-Bois  
alpaga.orival@gmail.com  
Tél. 06 75 03 57 36  
[www.lesalpagasdorival.com](http://www.lesalpagasdorival.com)

MARDI 25, MERCREDI 26 ET JEUDI 27 FÉVRIER

## SPÉCIALITÉS DE CANARD

### La Ferme du Bocage

Située dans une ferme typique du pays champenois au nord de la Haute-Marne à quelques kilomètres du Lac du Der, La Ferme du Bocage propose depuis plus de vingt ans des spécialités de canards gras. Foie gras, terrines, confits, rillettes, magrets fumés au bois de hêtre, etc. sont produits dans les laboratoires de la ferme. Les canards sont nourris traditionnellement au maïs entier, afin de préserver le savoir-faire et le goût de ces produits naturels de qualité.



15 rue de la Haye - 52220 Droyes  
contact@lafermedubocage.fr  
Tél. 03 25 04 23 28  
[www.lafermedubocage.fr](http://www.lafermedubocage.fr)

## SPÉCIALITÉS DE PIGEON

### Le pigeon Barrois

Passionnés de colombiculture, Sandrine et Olivier Noirot ont constitué un élevage d'environ 700 couples de pigeons, nourris exclusivement aux grains entiers (pas de granulés), depuis 2000.

De l'élevage à l'abattage jusqu'à la transformation de la viande, tout est fait sur place, offrant une maîtrise parfaite des produits et une qualité optimale. La viande de pigeon est proposée sous toutes ses formes : fraîche (pastilla, tourte, filet, cuisses, etc.) ou en terrines diverses (rillettes pure pigeon, pâté à l'armagnac, etc.), plats préparés en conserves. Peu connue, la viande de pigeon est très peu grasse, très riche en protéines, en phosphore, en potassium, en sodium, ainsi qu'en vitamines B3 et B6 et parmi les plus riches en fer avec 20 mg pour 100 g.



1 Route de Blessonville - 52120 Richebourg  
sandrine.noirot@lepigeonbarrois.com  
Tél. 09 66 95 06 45  
[www.lepigeonbarrois.com](http://www.lepigeonbarrois.com)

## MIELS

### *Le Rucher du miel d'or de Chez Jek*

Eric Jondet produit différents types de miels : printemps, luzerne, toutes fleurs, moelleux et tilleul, récoltés dans le nord de la Haute-Marne. Il confectionne également du pain d'épice, du propomiel (mélange de miel et de propolis), de l'aromiél (mélange de miel et d'huiles essentielles), du pollen, de la pâte à miel et des bougies en cire d'abeilles.



103 rue du Mauljean - 52130 Wassy  
jondeteric@gmail.com  
Tél. 06 48 18 55 98  
 Rucher du Miel d'Or de chez JEK

### *L'abeille chercheuse*

Apiculteur, certifié bio, récoltant en Haute-Marne, Joseph Paquet propose différents types de miels produits sur son exploitation : crémeux de printemps, tilleul, acacia, trèfle, tournesol et miellat de tilleul. Il élabore également d'autres produits dérivés de ces miels tels que du fructimel (hydromel à base de différents fruits), des pains d'épices et du nougat.



Ferme de Sossa - 52300 Vecqueville  
joseph.paquet8@gmail.com  
Tél. 06 84 36 86 46

## BIÈRE ARTISANALE

### *Brasserie de Vauclair*

En 2013, Anthony Nury reprend la Brasserie de Vauclair dans le sud haut-marnais, le berceau de la bière « La Choue ». Bien connue en Haute-Marne, elle est reconnaissable à sa chouette qui orne fièrement la bouteille. Une eau de source naturelle d'une grande pureté, déjà captée au 16<sup>e</sup> siècle, des céréales cultivées en France, des levures élevées sur place et le savoir-faire du brasseur donnent vie à huit bières différentes ni pasteurisées, ni filtrées : de la blanche à la triple en passant par la rousse ou la brune.



*Dégustation et vente de bières pression sur le stand.*

52210 Giey-sur-Aujon  
contact@la-choue.com  
Tél. 03 25 01 00 40 / 06 71 37 89 02  
[www.la-choue.com](http://www.la-choue.com)

## CHAMPAGNES

### *Champagne Daubanton & Fils*

Enraciné sur le terroir de la Côte des Bar à Rizaucourt, Monique et Jean-Jacques Daubanton ont planté leur premier plant de vigne en 1982. Cette exploitation familiale de 4 hectares s'étend aujourd'hui à quelques kilomètres de Colombey-les-Deux-Églises sur trois communes : Rizaucourt, Argentolles et Dolancourt. Depuis 2012, le champagne Daubanton est élaboré à la propriété selon la méthode traditionnelle champenoise, des vendanges à la main jusqu'à l'expédition des bouteilles vers les caves de leurs clients.



21 rue de la Haute-fontaine - 52330 Rizaucourt  
champagne.daubanton@wanadoo.fr  
Tél. 03 25 01 50 80  
[www.champagnedaubanton.com](http://www.champagnedaubanton.com)

## Champagne Christian Péligré

Située à Colombey-les-Deux-Églises, depuis 1988, l'exploitation familiale est partie de quelques ceps de vignes pour atteindre 12 hectares aujourd'hui. 80 000 bouteilles sont produites par an.

Fiers d'être récoltant-manipulant, Christian Péligré réalise tout le travail de la vigne et du vin jusqu'à la commercialisation du champagne.

Il travaille sur les trois cépages autorisés en Champagne, à savoir le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier, lui permettant ainsi de proposer une gamme variée.

*Dégustation de leurs champagnes lors de visites de caves.*

60 RD 619 - 52330 Colombey-les-Deux-Églises

christian.peligri@wanadoo.fr

Tél. 03 25 01 52 74

[www.champagne-christian-peligri.fr](http://www.champagne-christian-peligri.fr)

CHAMPAGNE  
— Christian —  
PÉLIGRI

À Colombey-les-deux-Églises

## PÂTES / FARINE

### La Poule meunière

Après avoir repris la ferme familiale en 2011, Virginie et David Laffond décident de rapprocher le monde agricole et l'univers de la boulangerie, dont ils sont issus. Depuis 2017, leur atelier de meunerie leur permet de fabriquer leurs pâtes à la ferme. Ils proposent ainsi une grande variété de pâtes, de farine et de préparations pour gâteaux.

Accueillant « France Passion » pour les campings cars, ils font découvrir à la ferme leurs produits et ceux d'autres producteurs haut-marnais aux visiteurs.



1 rue du Fourneau - 52310 Marault

laffond.virginie52@orange.fr

Tél. 06 87 21 84 89

La poule meunière

## PLANTES SÈCHES

### Les Herbes de Lina

Productrice-cueilleuse de plantes sauvages, aromatiques et médicinales depuis août 2018, Lina Zupancic propose des plantes sèches sous forme de tisanes pour infusions et d'aromates à saupoudrer dans les plats, sans cuisson. Cueillies manuellement dans les coins les plus préservés de la Haute Marne, entre lisières de forêt et prairies calcaires, les plantes issues de la nature sont riches de principes actifs au service de notre santé : une merveille pour celui qui tend la main.



*Dégustation de tisanes chaudes et froides sur le stand*

8 Place du docteur Michel - 52800 Foulain

lina.zupancic@gmail.com

Tél. 07 61 74 92 91

Les Herbes de Lina

## HUILES ALIMENTAIRES

### Saveurs de Mets, huile végétale biologique

Saveur de Mets souhaite remettre sur le devant de la scène les huiles du « Nord », qui alimentaient Paris au 19<sup>e</sup> 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 et prochainement nigelle de Damas, 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.



Saveur de Mets  
HUILE VÉGÉTALE BIOLOGIQUE

La combe au pré vert - 52160 Auberive

contact@saveursdemets.fr

Tél. 06 01 81 46 56

[www.saveursdemets.fr](http://www.saveursdemets.fr)

**VENDREDI 28, SAMEDI 29 ET DIMANCHE ET 1<sup>er</sup> MARS**

## FROMAGE DE LANGRES

### Fromagerie Remillet

Les produits fromagers Remillet sont une histoire de famille. Les 140 vaches de race Brune des Alpes de l'exploitation agricole produisent les 4 000 litres de lait nécessaires aux 400 fromages frais et aux 1 500 Langres au lait cru produits quotidiennement à la fromagerie. Spécialité fromagère haut-marnaise, le Langres reconnu par une Appellation d'origine protégée (AOP), est issue d'un savoir-faire traditionnel du sud du département. Ce fromage à la couleur jaune orangée se distingue par sa forme de fontaine qui se creuse au cours de l'affinage. La Fromagerie Remillet est le dernier « producteur lait cru » de cette AOP. À déguster sans modération !



11, rue Claude Girault - 52500 Genevrières  
fromagerie.remillet@orange.fr  
Tél. 03 25 88 71 76

## ESCARGOTS

### Les Escargots du Plateau

À la ferme hélicicole « Les Escargots du Plateau », installée depuis 2018, Adeline Blet élève des escargots, de la reproduction jusqu'à la transformation. Les parcs offrent aux gastéropodes une nourriture composée d'herbes variées et aromatiques, complétée par des céréales et du calcaire afin de fortifier leurs coquilles. Après ramassage, les escargots sont transformés et cuisinés sur place, en bocaux, en coquilles traditionnelles ou pour l'apéritif, en croustilles et en gougères.



27 grande Rue - 52160 Chalancey  
escargotsduplateau@gmail.com  
Tél. 06 3341 32 31  
[www.escargots-du-plateau.com](http://www.escargots-du-plateau.com)

22

## PÂTES / PAILLES EN PÂTES

### Le champ des milles pâtes

D'origine italienne, Samuel Zunino s'est lancé dans l'activité d'artisan pastier en mars 2019. Dès le départ, il privilégie la filière bio pour la fabrication de ses pâtes et travaille en circuit court. En parallèle, il développe la création de pailles naturelles, biodégradables, compostables ou mangeables comme alternative aux traditionnelles pailles en plastique. L'objectif : commercialiser ce produit innovant, appelé « Paillapâte » aux particuliers, restaurateurs, épicerie fines et bio ainsi qu'aux grandes et moyennes surfaces.




15 rue du Pont d'Archon - 52190 Cusey  
lechampdesmillepates@gmail.com  
Tél. 06 76 78 63 56  
[lechampdesmillepates.fr](http://lechampdesmillepates.fr)

## MIELS

### Le Rucher du Grand Jardin

Depuis 2016, Stéphane Descharmes a repris l'exploitation familiale, il possède aujourd'hui 250 ruches. Il produit différents miels : un miel de printemps (trèfle, campanule, prunellier, aubépine, cardamine) aux saveurs complexes, au parfum de colza souvent dominant. Un miel de fleurs récolté en été, associant les senteurs de multiples fleurs, au parfum frais et parfumé peu persistant. Et enfin, un miel de tilleul, légèrement mentholé aux arômes suaves et persistants, idéal pour parfumer thé, tisanes ou encore lait chaud. Afin de profiter des senteurs sucrées du miel, plus de 300 modèles de bougies sont fabriqués à partir de la cire des abeilles.



Rue du Lavoir - 52700 Signéville  
lerucherdugrandjardin@orange.fr  
Tél. 06 71 18 57 90  
 Le rucher du grand jardin

23

### Les Ruchers de l'Étoile

Les Ruchers de l'Étoile sont situés dans une région essentiellement rurale et forestière, aux confins du massif de l'Étoile en Haute-Marne. Cela fait maintenant près de 15 ans, que Mathieu Voillemont produit une grande variété de miels (printemps, toutes fleurs, tilleul, acacia, forêt, sapin) grâce à ses 500 ruches.



8 rue principale - 52 310 Oudincourt  
mat.voillemont@orange.fr  
Tél. 06 74 85 04 27  
[www.voillemont-apiculture.com](http://www.voillemont-apiculture.com)

## SAFRAN

### Safran du Vallage

Située au nord de la Haute-Marne, la safranière du Vallage est une aventure familiale née en 2015. Avec pour objectif de diversifier l'exploitation agricole, 20 ares sont consacrés à la culture du safran et plus de 75 000 fleurs sont récoltées à la main la première année. Fiers de leur production, ils partagent avec plaisir cette magnifique épice, avec les passionnés de cuisine et amateurs de nouvelles sensations culinaires.



14 rue du Modant - 52300 Nomécourt  
safranduvallage@gmail.com  
Tél. 06 73 51 76 02  
[safranduvallage.e-monsite.com](http://safranduvallage.e-monsite.com)

## BIÈRE ARTISANALE

### La Brasserie artisanale du Der

Installée sur les rives du Lac du Der depuis 14 ans, la brasserie du Der de Noël Lepoix avec ses quelques 500 hectolitres de bière à l'année reste artisanale et familiale.

Délicatement houblonnée et légère en alcool, « La Dervoise » blonde est la plus appréciée de la gamme. Empreinte d'histoire locale, la brasserie fait revivre la tradition brassicole Bragarde en relançant en 2014 la fabrication de la bière de fermentation basse à l'effigie de François 1<sup>er</sup>. La bière « La Saint-Dizier du Fort-Carré » voit ainsi le jour et connaît un franc succès auprès des gourmets !



7 avenue Alsace - 52220 Montier-en-Der  
brasserieleder@gmail.com  
Tél. 03 25 55 99 19 / 06 76 25 50 22  
[www.brasserieartisanaleduder.fr](http://www.brasserieartisanaleduder.fr)

## VIN DE CASSIS & DE GROSEILLES

### Le Domaine des Rubis

Producteurs de groseilles et de cassis sur 3 hectares depuis 1987, Jean-Michel et Thierry Rousselle transforment leurs fruits en « vins », en jus de fruits et en vinaigres. Les Rubis de groseilles et de cassis sont des produits à consommer frais, en apéritif ou pour accompagner un dessert. En utilisant le même procédé que pour la réalisation d'un vin, ils réalisent une vinification des fruits juste après récolte. Le jus extrait du pressurage se transforme alors en vin, et après plusieurs mois de décantation, il est mis en bouteille.



11 rue des Souterrains - 52210 Bugnières  
domainedesrubis@wanadoo.fr  
Tél. 03 25 31 00 95  
[www.domainedesrubis.fr](http://www.domainedesrubis.fr)

## CHAMPAGNE

### Champagne Nicolas Bass

Depuis cinq générations, la famille Bass élabore son champagne à Rizaucourt, l'une des deux communes ayant reçu l'appellation « champagne », à base de Pinot Noir, de Pinot Meunier et de Chardonnay. Adeline et Nicolas Bass proposent une gamme de différentes cuvées de champagne : brut Tradition, brut Rosé, brut Cécile et Blanc de Noirs. Passionnés par la vigne et le vin, les jeunes viticulteurs vous accueillent tout au long de l'année au sein de leur exploitation afin de vous faire visiter leurs caves.



11 rue du Pichot - 52330 Rizaucourt  
champagne.nico@orange.fr  
Tél. 06 77 91 52 97  
[www.champagne-nicolas-bass.com](http://www.champagne-nicolas-bass.com)

## HUILES ALIMENTAIRES

### Les saveurs d'Annalice

Depuis quatre ans, Bianco Boss, artisan huilier, propose une gamme de cinq huiles artisanales haut-marnaises : noix, noisettes, chanvre bio, cameline bio (lin) et colza bio. Les graines sont sélectionnées avec soin et proviennent en majorité d'agriculteurs haut-marnais. Il presse lui-même ses huiles à froid afin de préserver toutes les qualités nutritionnelles et leur goût. Les tourteaux (les graines broyées) sont ensuite transformés en farine, idéal pour la confection de biscuits. Les saveurs d'Annalice élaborent également des pâtes à tartiner de noix ou de noisettes au miel naturel de Haute-Marne.



8 bis rue de la levée de César - 52120 Richebourg  
bossbianco@orange.fr  
Tél. 06 09 35 47 76  
f Les saveurs d'Annalice

### Huilerie du Haut du Sec

Située sur le plateau de Langres depuis plusieurs générations, l'exploitation agricole familiale a créé une huilerie en 2017 afin de transformer sa production. Huile de colza, de tournesol et de caméline sont ainsi produites à partir des graines cultivées sur les sols limoneux argileux du Haut du Sec. Le climat rigoureux de la ville fortifiée langroise apporte une finesse particulière à ces huiles produites, extraites en première pression à froid, de sorte à préserver toutes leurs vertus, omégas mais aussi leurs saveurs.



2 route d'Aprey 52160 Pierrefontaines  
earl-miot@live.fr  
Tél. 06 04 49 80 25  
f L'Huile du Haut du Sec

	Producteurs haut-marnais	Produits	
Sur le stand du 22 février au 1 <sup>er</sup> mars	Distillerie Georges Decorse	Eau de vie, liqueur	
	La Ferme de Busson	Volailles fermières	
Sur le stand du 22 au 24 février	Chez l'Pierre	Porcs plein air : charcuterie	
	Les Clairs Chênes	Lentilles	
	La ferme des Plantes	Légumes secs : lentilles, pois chiche, haricots	
	Les Ruchers du Plateau de Langres	Miel, pains d'épices et produits apicoles	
	Produit naturel de la ruche	Miel, pains d'épices et produits apicoles	
	L'Abeille du Vallage	Miel, pains d'épices et produits apicoles	
	Les Cassis d'Alice	Confitures, sirops, pâtes de fruits, biscuits, crèmes	
	Champagne Hervé Hudelet	Champagne	
	Le Muid Montsaigeonnais	Vins	
	L'Émeraude de l'Ecluse	Spiruline	
	Les Alpagas d'Orival	Laines et mohair	
	Sur le stand du 25 au 27 février	La ferme du Bocage	Canard : foie gras, terrines, rillettes, confits, cassoulet
		Le pigeon Barrois	Pigeon : viande fraîche et terrines diverses
Le rucher du miel d'or de Chez Jek		Miel, pains d'épices et produits apicoles	
L'abeille Chercheuse		Miel, pains d'épices et produits apicoles	
Brasserie de Vauclair		Bière La Choue	
Champagne Daubanton & Fils		Champagne	
Champagne Christian Péligré		Champagne	
La Poule Meunière		Pâtes, farines,	
Les Herbes de Lina		Herbes sèches aromatiques et médicinales	
Saveurs de Mets		Huiles alimentaires	

	Producteurs haut-marnais	Produits
Sur le stand du 28 au 1 <sup>er</sup> mars	Fromagerie Remillet	Fromage de Langres
	Les Escargots du Plateau	Escargots cuisinés
	Le champ des milles pâtes	Pâtes et pailles en pâtes
	Le Rucher du Grand Jardin	Miel, pains d'épices, bougies
	Les Ruchers de l'Étoile	Miel, pains d'épices et produits apicoles
	Safran du Vallage	Safran
	La Brasserie artisanale du Der	Bière
	Le Domaine des Rubis	Jus de fruits, vin et vinaigre de groseilles et de cassis
	Champagne Nicolas Bass	Champagne
	Les saveurs d'Annalice	Huiles alimentaires, biscuits, pâtes à tartiner
	Huilerie du Haut du Sec	Huiles alimentaires

## SAVOIR-FAIRE, PATRIMOINE, GASTRONOMIE HAUT-MARNAIS

### *Le Moulin de la Fleuristerie à Orges*

Au cœur de la Haute Champagne, à 22 km de Colombey-les-Deux-Églises, le Moulin de la Fleuristerie abrite le dernier centre en France de fabrication d'accessoires pour la haute couture et la décoration. Labellisée « Entreprise du patrimoine vivant » et Monument historique, la roue à aubes du moulin entraîne toujours les machines du 19<sup>e</sup> siècle pour servir un savoir-faire devenu unique en France. Visite du moulin à eau et découverte des ateliers.

[www.artamin.fr](http://www.artamin.fr)

Le Moulin de la Fleuristerie - ARTamin'  
4, chemin de la fleuristerie  
52120 Orges  
Tél. 06 22 10 89 48

◆ Démonstration de création florale du vendredi 28 février au dimanche 1<sup>er</sup> mars



© MDT 52

### *Le savoir-faire ancestral des artisans vanniers*

Au sud de la Haute-Marne, Fayl-Billot, Bussières-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...), 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.

Découvrez le monde de la vannerie en visitant la Maison de la vannerie à Fayl-Billot.

Par ailleurs, l'École nationale d'osiericulture et de vannerie, l'une des seules écoles existantes en Europe, a trouvé sa place dans le Centre de formation professionnelle et de promotion agricole de Fayl-Billot.

Maison de la vannerie à Fayl-Billot, 34 Grande rue  
comitevannerie@gmail.com / Tél. 07 83 60 75 83

Office de tourisme de Vannerie-Amance : [www.tourisme-faylbillot.com](http://www.tourisme-faylbillot.com)

◆ Démonstration par un artisan vannier, Pierre Eveillard, du vendredi 28 février au dimanche 1<sup>er</sup> mars



© Ph. Lemoine



### Le monde de la Maroquinerie traditionnelle

Depuis 15 ans, Fabienne Jolibois, artisan d'art, crée et confectionne des articles de maroquinerie et de couture en utilisant les techniques traditionnelles, tout en sachant allier le cuir et les tissus adaptés à la maroquinerie moderne. Spécialiste française de la selle d'amazone, cette passionnée fait voyager le visiteur au pays du cuir, de son grain, ses odeurs... Installée à Villegusien, dans son atelier artisanal, elle propose un stage d'initiation d'un ou deux jours, avec découverte des outils (couteau à pied, abat-care, fermail, etc.), des différentes variétés de peaux et de la couture main du point sellier.

Fabienne Jolibois  
Rue de la Quétise - 52190 Villegusien-le-Lac  
Tél. 03.25.88.44.81  
fabjolibois@gmail.com

◆ Démonstration du travail du cuir du mardi 25 au jeudi 27 février



© Jolibois

32

### Le fromage de Langres

#### Syndicat interprofessionnel du fromage de Langres

Le fromage de Langres, reconnaissable à sa couleur orangée et surmonté 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, Brunnes 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 filière avec pour objectif de défendre et promouvoir le Langres.

Alexandra Jacquot - Syndicat Interprofessionnel du fromage de Langres  
52190 Prauthoy  
contact@fromagedelangres.com  
Tél. 03 25 84 03 51 / 06 84 84 50 06  
[www.fromagedelangres.com](http://www.fromagedelangres.com)

◆ En dégustation en présence de la Confrérie des Tastes Fromages de Langres du samedi 22 au lundi 24 février sur le stand Haute-Marne et le mercredi 26 février en présence du syndicat interprofessionnel.



33

## La truffe de Haute-Marne

La truffe 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... 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... 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 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 se cuisine en assaisonnement, râpée par exemple, pour que sa saveur de sous-bois et de noisette imprègne le plat.

Confrérie de la Truffe de Bourgogne et ADT 52  
Tél. 06 07 55 01 23 - association.adt52@gmail.com

Les Clairs Chênes - 52000 Semoutiers  
Tél. 06 46 62 24 20 / 06 77 03 35 26  
phisa@hotmail.fr / jc.bio.abc@gmail.com

◆ Dégustations de truffes assurées par les Clairs Chênes, producteur de truffes, du samedi 22 au lundi 24 février et par la Confrérie de la Truffe du mardi 25 au jeudi 27 février



© Ph. Lemoine

## LES ANIMATIONS

Détails des animations proposées sur l'espace Animation du stand Haute-Marne (Pavillon 3, Espace Grand Est, Stand L 146) de 10h à 17h30

Du samedi 22 au lundi 24 février

### ◆ Dégustation de fromage de Langres

La Confrérie des Tastes Fromage de Langres parcourt les régions de France afin de faire découvrir le fromage de Langres. Qu'ils soient chevaliers de cape ou chevaliers d'honneur, c'est avec fierté qu'ils viennent partager avec vous leur goût pour l'AOP Langres. Ce fromage à pâte molle et croûte lavée, est fabriqué à base de lait de vache. Les amateurs éclairés utilisent son sommet en forme de cuvette comme réceptacle pour mettre un peu de Marc de Champagne ou de Bourgogne !

Découvrez le fromage AOP de Langres p. 33

### ◆ Dégustation de truffes

Philippe et Isabelle Devilliers vous feront découvrir leur truffière des « Clairs Chênes », plantée de chênes, pins noirs, charmes, tilleuls, cèdres, bouleaux et noisetiers... et les séjours qu'ils organisent, à travers des dégustations préparées devant vous, de beurre truffé et de risotto au parmesan truffé !

Découvrez « La Truffe de Haute-Marne » p. 34

Du mardi 25 au jeudi 27 février

### ◆ Dégustation de truffes

La Confrérie de la Truffe de Haute-Marne vous attend pour vous faire découvrir une richesse de la Haute-Marne : la truffe. Symbole de fête et de prestige, ce champignon se conjugue de mille façons, avec de la volaille, du gibier ou du foie gras notamment. Crue et nature, la truffe se cuisine en assaisonnement, râpée par exemple, pour que sa saveur de sous-bois et de noisette imprègne le plat.

Découvrez « La truffe de Haute-Marne » p. 34

#### ◆ Démonstration du travail du cuir

Fabienne Jolibois, artisan d'art, crée et confectionne des articles de maroquinerie en utilisant les techniques traditionnelles, tout en sachant allier le cuir et les tissus adaptés à la maroquinerie moderne. Cette passionnée fait voyager le visiteur au pays du cuir, de son grain, ses odeurs... et vous propose des créations sur mesure.

Découvrez « Le monde de la maroquinerie » p. 32

### Mercredi 26 février

#### ◆ Dégustation de fromage de Langres

Le syndicat interprofessionnel du fromage de Langres vient vous faire découvrir le fromage de Langres. Reconnu par une Appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2012, ce fromage à base de lait de vache est issu d'un savoir-faire traditionnel qui garantit au Langres son goût et sa forme inimitable. Les amateurs éclairés utilisent son sommet en forme de cuvette comme réceptacle pour mettre un peu de Marc de Champagne ou de Bourgogne !

Découvrez le fromage AOP de Langres p.33

### Du vendredi 28 février au dimanche 1<sup>er</sup> mars

#### ◆ Démonstration de création florale

Depuis plus de cent ans, les ateliers du Moulin de la Fleuristerie à Orges fabriquent de façon traditionnelle, pétales, pistils, feuilles et fruits nécessaires à la fabrication de fleurs et de créations florales destinées à la haute couture. Ce savoir-faire unique a été labellisé « Entreprise du patrimoine vivant » en 2008.

Annette Geoffroy, maîtresse des lieux du Moulin de la Fleuristerie, partagera ce savoir-faire avec vous.

Découvrez « Le Moulin de la Fleuristerie » p. 30

#### ◆ Démonstration de vannerie

Savoir-faire ancestral, la vannerie est l'art de tresser des matières végétales flexibles. Au sud de la Haute-Marne, à Fayl-Billot, l'osier se cultive et se travaille manuellement depuis plus de trois siècles. L'occasion d'essayer le tressage de l'osier sous l'œil et les conseils avisés d'un professionnel, Pierre Eveillard, artisan vannier à Charmoy.

Découvrez la vannerie et l'osiericulture de Fayl-Billot p. 31

## MERCREDI 26 FÉVRIER

### LA HAUTE-MARNE À L'HONNEUR

Après-midi spéciale « Haute-Marne » sur le stand Haute-Marne à partir de 13h30 puis sur le stand prestige de la Région Grand Est à 14h30 (pavillon 3)

#### Sur le stand Haute-Marne

De 13h30 à 14h30

#### Agrilocal 52 et les circuits courts : temps d'échanges

- Introduction par Nicolas Lacroix, Président du Conseil départemental de la Haute-Marne et Laurent Gouverneur, Vice-président en charge de l'environnement et du tourisme
- Agrilocal et les circuits courts : quelle influence sur la qualité des repas et le travail du chef de cuisine d'un collègue ? : témoignages de fournisseurs, de M<sup>me</sup> la Principale, du chef de cuisine et des élèves du collège de Wassy et de la Direction de l'éducation du Département
- Présentation d'un projet de création d'une légumerie par une structure d'insertion sociale : Chambre d'Agriculture de Haute-Marne, association Dervoise d'action sociale et médico-sociale
- Bilan Agrilocal 52 et objectifs 2020

#### Sur le stand prestige de la Région Grand Est

De 14h30 à 15h30

Dans le cadre d'Agrilocal 52, le chef de cuisine du collège de Wassy, M. Banaszak secondé de M<sup>me</sup> Vitry, proposera une démonstration de son savoir-faire et des dégustations de produits haut-marnais.

L'équipe de restauration du collège de Wassy cuisinera avec des produits de producteurs haut-marnais inscrits sur Agrilocal 52.

## Tout au long de l'après-midi sur le stand Haute-Marne

**La Confrérie de la Truffe de Haute-Marne** vous emmènera à la découverte d'une richesse de la Haute-Marne : la truffe.

**Fabienne Jolibois, artisan d'art**, présentera son savoir-faire dans le domaine de la maroquinerie. Cette passionnée fait voyager le visiteur au pays du cuir, de son grain, ses odeurs... et vous propose des créations sur mesure.

**Le syndicat interprofessionnel du fromage de Langres** vient vous faire découvrir le fromage de Langres, reconnu par une Appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2012.

## En Haute-Marne, la forêt représente 40% du territoire.

**Fansylva Haute-Marne, représentant les propriétaires forestiers, sera présent sur le stand France Bois Forêt lors de la journée Grand Est lundi 24 février**

Avec ses 122 000 hectares, la forêt privée haut-marnaise joue un rôle important pour l'environnement en Haute-Marne en tant que garant de la biodiversité mais aussi de capteur de carbone. Et l'enjeu est de taille car on sait que les forêts aujourd'hui sont le deuxième puit de carbone (après les océans).

Il est donc indispensable que chaque forestier privé y soit sensibilisé. Le syndicat Fansylva est là pour les orienter et les guider dans la gestion durable de leur forêt (accompagnement, formation, information, etc.).

Sur le salon, 100 m<sup>2</sup> seront dédiés à la forêt et au bois. Différentes thématiques seront abordées pour répondre aux questions des petits et des grands : comment la forêt est-elle gérée ? Pourquoi utiliser du bois ? Quelles sont les nouveaux usages du bois ? Quels sont les métiers de la filière ? Etc.

## 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.

◆ Stand de la Chambre régionale d'Agriculture sur le stand Prestige de la Région Grand Est



◆ Rendez-vous hall 4, stand B 140



LA HAUTE-MARNE  
RESPIRE  
ET INSPIRE !

[respirez-inspirez.com](http://respirez-inspirez.com)



Haute  
Marne   
Le Département



Haute  
Marne   
Tourisme  
en Champagne

