

Paris, le vendredi 19 juillet 2019

Contacts Presse

MOTS-CLES : VOYAGE DE PRESSE / PRODUITS ALIMENTAIRES / PRODUCTEURS / GASTRONOMIE

Voyage de presse gastronomie en Haute-Marne !

Demandez le programme

Jeudi 12 et Vendredi 13 septembre

Départ le jeudi 12 juin, à 9 h 00, point de rendez-vous : Paris Bercy

Retour le vendredi 14 juin en minibus, sur Paris, pour 17h30

▪ **Un programme dédié à la diversité de la production alimentaire haut-marnaise... qui témoigne tantôt de l'enracinement de savoir-faire locaux sur des générations, tantôt de la réussite de nouveaux venus.**

Le programme

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, escargots, safrans, pâtes, huiles essentielles et alimentaires...

L'opportunité de découvrir des marques et des produits alimentaires d'excellence.

Jeudi 12 septembre

9 h 00 : Départ de Paris Bercy en mini-bus (point de rendez-vous devant la gare de Paris Bercy)

12 h 30 : Arrivée au restaurant La Montagne, à Colombey-les-Deux-

Eglises (<https://www.hostellerielamontagne.com/>) ; Déjeuner et échange avec le chef étoilé, Jean-Baptiste Natali, ambassadeur de la Haute-Marne : <https://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 son fameux Pastis 52.

17 h 30 : 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 La Source Bleue (<https://www.hotelsourcebleue.com/fr/>) à Gudmont Villiers, Dîner au restaurant La Source Bleue. Accueil par Nathalie Thuillier, ambassadrice de la Haute-Marne : <https://respirez-inspirez.com/ambassadeurs.html#SBleue>

Vendredi 13 septembre

9 h 00 : Visite de **Biscuit Addict** à Chaumont dans l'**atelier de confection de biscuits**

11 h 00 : Arrivée Tour de Navarre, Langres, Accueil par Office de tourisme. Présentation et dégustation d'une sélection de produits du terroir avec animations par **les confréries *Taste fromage de Langres et truffe de Bourgogne***

- **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, à *Isomes*.
- **Saveurs de Mets.** 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
- **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 des forêts de Champagne et Bourgogne, en période de conversion en agriculture biologique, des lentilles vertes de la variété Anicia (sélectionnée par l'Inra).
- **Les pigeons du Barrois,** un élevage démarré à Richebourg, en 2000, pour la transformation de conserves et la vente de produits frais sur les marchés et à la boutique de Chaumont L'atout Fermier, qui regroupe 50 producteurs fermiers...
- **La Chocolaterie Sylvain Mussy** (Chaumont). L'enfant du pays, revenu en 1992, Sylvain pour ouvrir sa première boutique à Chaumont.

15 h 00 : Retour sur Paris en mini-bus

A propos de la Haute-Marne

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.

C'est donc un territoire à taille humaine. On surfe ici en haut débit (pour 100% des habitants*, même dans les plus petites communes) et l'activité économique est aussi industrielle.

Le département héberge de longue date des activités industrielles avec des groupes connus dans le monde, des PME-PMI et des indépendants. Des histoires d'entrepreneurs qui créent, innovent, fabriquent, se développent, exportent.

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 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.

Plus ici : <http://respirez-inspirez.com/>

**hors zones AMII développées par les opérateurs privés*

