

# LA CHAMPAGNE NOUS MET L'AUBE À LA BOUCHE...

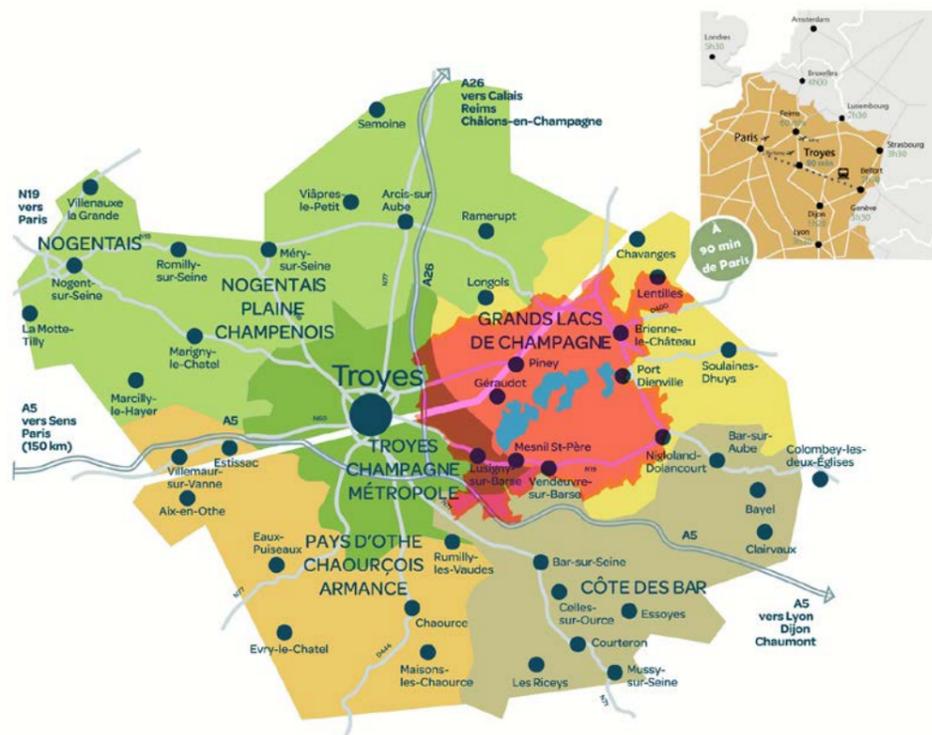
DOSSIER DE PRESSE  
FOOD 2021



LA  
CHAMPAGNE  
Historique & Viticole  
AUBE

[WWW.AUBE-CHAMPAGNE.COM](http://WWW.AUBE-CHAMPAGNE.COM)

## L'AUBE EN CHAMPAGNE



Parc naturel régional de la Forêt d'Orient

## LA RECETTE DU BONHEUR

L'Aube en Champagne en 8 ingrédients  
chaleureux et gourmands

À la fois proche de la terre et aérienne, plongeant ses racines dans ses riches terroirs tout en étant capable de la plus grande distinction, **la gastronomie auboise s'exprime en mille saveurs et une myriade de spécialités**. Simplicité et raffinement voisinent avec bonheur sur la table, qu'il s'agisse de la mythique **andouillette de Troyes**, du moelleux **Chaource**, ou de l'envoûtante **truffe de Champagne**. Cet automne, voici venu le moment de créer une recette unique grâce aux trésors champenois connus ou moins connus : **l'Aube en Champagne sait toujours donner le mode d'emploi pour des mariages savoureux et audacieux !**

Tout commence par Dame Nature : au cœur du **Parc naturel régional de la Forêt d'Orient** prendre **un apéro-grue au coucher du soleil**, ajouter de la farine patiemment broyée par **le moulin à vent traditionnel de Dosches**, puis additionner de **perles culinaires du terroir du Parc**. Accompagner cette recette de divins breuvages à glisser dans les verres, **champagne de la Côte des Bar**, **Prunelle de Troyes** ou **Pommonade du Pays d'Othe**... Et pour que la sauce prenne, émulsionner avec une pincée de chaleur humaine et de culture, attablé « **Au Numéro Vins** » dans le **Nogentais**, captivé par les « **Entretiens culturels de Champagne** », ou par une discussion à la **ferme de Basse-Fontaine** sur le territoire des **Grands Lacs de Champagne** par exemple...

[www.aube-champagne.com](http://www.aube-champagne.com)



# Sauvages saveurs

Tous les goûts sont dans la nature !

## L'automne en forêt d'Orient : apéro-grue au coucher du soleil

// PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA FORÊT D'ORIENT

Les derniers rayons de l'astre diurne jouent sur les reflets du lac, et dans le **décor féérique de la Forêt d'Orient**, les silhouettes des grues cendrées se découpent en gracieuses ombres chinoises. Du mois d'octobre à la fin du mois de novembre, elles font escale sur les 3 lacs du territoire, et nous convient au spectacle grandiose et toujours renouvelé de la nature sauvage. Jumelles et coupe de champagne à la main, l'apéritif d'automne au cœur du **Parc naturel régional de la Forêt d'Orient** puise des saveurs inédites tant dans la richesse du terroir local que dans la diversité faunistique exceptionnelle du lieu...

**INFOS :** Apéro-grue en compagnie d'un guide du PNRFO  
D'octobre à fin novembre - Coupe de champagne comprise  
Sur réservation - Tarif 12€  
[www.pnr-foret-orient.fr](http://www.pnr-foret-orient.fr)

## À Dosches, être à la fois au fournil et au moulin

// PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA FORÊT D'ORIENT

28 tonnes de patrimoine historique nous tendent les ailes sur la commune de Dosches : ici des passionnés ont patiemment reconstruit un **moulin de bois typique de Champagne**. Meule dormante et meule tournante ainsi actionnées produisent une farine transformée dans le fournil traditionnel en savoureux pains et viennoiseries. Cultivés en permaculture, le **Jardin des Délices et le Jardin des Simples**, entourent le moulin et composent un décor paisible dans lequel il fait bon déambuler et découvrir les multiples vertus des plantes. C'est autant que n'en emporte pas le vent... !

**INFOS :** Moulin à vent de Dosches - 10h-19h ou 10h-17h selon période  
Visite libre tarif adulte 6€ / réduit 5€ / enfant 3€  
Visite guidée tarif adulte 9€ / enfant 7€  
[www.aube-champagne.com](http://www.aube-champagne.com)

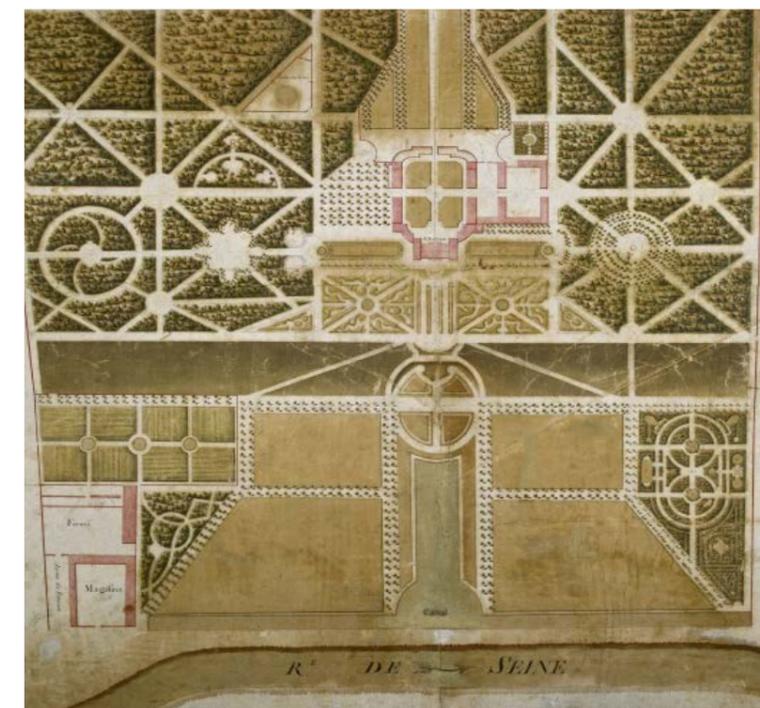


## Côté jardin, une collection unique à La Motte-Tilly

// NOGENTAIS ET VALLÉE DE LA SEINE

60 hectares de parc font alterner allées, pelouses, miroir d'eau et arbres fruitiers, autour du majestueux **château de La Motte-Tilly**, dont les jardins se dévoilent au cours d'une visite guidée tour à tour poétique, botanique ou historique. Situé non loin de la maison du jardinier, le **potager bio du XVIII<sup>e</sup> siècle** est ouvert à la visite, et ses produits sont en vente tous les mercredis. Pour terminer par un clin d'œil à la dénomination du lieu, n'oublions pas de parcourir le **tilletum**, collection botanique labellisée « collection agréée », composée de 77 arbres différents, abritant de leur ombre complice les rêveries des promeneurs épris de nature.

**INFOS :** Visite guidée des jardins de La Motte-Tilly  
Dimanche 26/09, 24/10, 07/11 et 05/12 de 14h à 16h  
Tarif 5€ - Tilletum en accès libre  
[www.aube-champagne.com](http://www.aube-champagne.com)



## Croque ton parc

// PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA FORÊT D'ORIENT

Les saveurs du Parc naturel régional de la Forêt d'Orient ont leur catalogue et leur bannière : whisky, champagne, miel, confiture, produits laitiers, safran... **un panel de producteurs s'engagent** pour un environnement préservé, des matières premières locales, et des produits authentiques.

**INFOS :** Croque ton Parc - catalogue en ligne disponible sur [www.pnr-foret-orient.fr](http://www.pnr-foret-orient.fr)



# Boire la joie à pleine coupe !

## Bulles à l'équilibre, par le domaine Fleury

// CÔTE DES BAR

Depuis 1989 le **domaine Fleury** cultive « l'art d'être naturel » à Courteron. Les 15 hectares de vignes, dans la même famille depuis 4 générations, sont en effet exploités en agriculture biologique selon les **principes de la biodynamie et de l'agroforesterie**, donnant naissance à des cuvées subtiles en parfaite harmonie avec leur environnement. Visites « découverte » et « en immersion » permettent de toucher du doigt (et de la langue) la pétillante spécificité des champagnes du domaine, après avoir passé en revue le pressoir, la cuverie, et le nouveau Caveau du Temps où s'épanouissent moult trésors liquides.

**INFOS** : Domaine Fleury - visite découverte durée 1h30 et visite en immersion, sur rendez-vous, avec dégustation de 3 cuvées - Tarif 15€ [www.aube-champagne.com](http://www.aube-champagne.com)

## L'instant gourmet au suprême degré

// TROYES LA CHAMPAGNE

Revêtu de sa robe ambrée depuis 1840, la **Prunelle** est fabriquée dans **sa distillerie du Cellier Saint-Pierre**, face à la cathédrale de Troyes. Parmi les choses qui ne changent pas : double distillation, ingrédients naturels, aussi exquise glacée que chambrée, elle titre ses 40 degrés suivant une recette gardée secrète.... Courons tester les multiples réalisations autour de l'émblématique liqueur !

**INFOS** : Prunelle de Troyes - 27€90 la bouteille  
Le Cellier Saint-Pierre - 1 place Saint-Pierre - Troyes  
Ouvert tous les jours 9h30-12h30 et 14h30-19h sauf dimanche et lundi  
[www.aube-champagne.com](http://www.aube-champagne.com)



## Déjeuner et dîner au bon numéro

// NOGENTAIS VALLÉE DE LA SEINE

Cave voûtée et pierres de taille sont le décor où se savourent planches généreusement garnies et délicats breuvages, tout cela dans l'**ambiance chaleureuse d'un bar à vins** au cœur de Nogent-sur-Seine. **Au Numéro Vins**, il fait bon échanger ses impressions autour d'un tonneau, ou attablé en terrasse : les conseils y sont éclairés, et le service attentif.

**INFOS** : Au Numéro Vins - 5 rue de l'Étape au Vin - Nogent-sur-Seine  
10h-23h du mercredi au samedi - 10h-18h le dimanche  
Fermé lundi et mardi - Menu du jour à partir de 18€  
[www.aube-champagne.com](http://www.aube-champagne.com)



## Buller (sans alcool) avec une Pommonade bio

// PAYS D'OTHE ET D'ARMANCE

L'eau d'Eaux-Puiseaux est l'une des meilleures eaux potables du territoire. Ajoutons-y un peu de sucre de canne, et du jus de pomme acidulé du Pays d'Othe, et voilà que naît la **Pommonade**, douceur rafraîchissante élaborée par la **ferme d'Hotte**, agriculteurs et cidriculteurs depuis 4 générations. Sur place, la dégustation des cidres, jus de pomme, liqueurs et autres produits de tradition achève de nous convaincre des bienfaits de l'agriculture biologique... Un petit tour par le musée et par les vergers, puis : à votre santé !

**INFOS** : Pommonade de la Ferme d'Hotte - 3€ la bouteille de 75 cl  
Magasin et musée à la Ferme : visite libre et dégustation 4€50  
tous les jours de 14h à 19h  
[www.aube-champagne.com](http://www.aube-champagne.com)





# Culture et sauce Champagne

## Métaphysique des bulles

// CÔTE DES BAR

Pendant les **Entretiens culturels de Champagne**, artistes, journalistes, et personnalités du monde des arts et de la culture s'autorisent un pétillant pas de côté au cours d'échanges enrichissants, abordant l'influence du champagne et de la Champagne dans leur vie. Cette année c'est **Amélie Nothomb** qui se prête au jeu : stupeur et tremblements seront au rendez-vous le samedi 30 octobre, dans le cadre exceptionnel de l'abbaye de Clairvaux, en plus d'un savoureux pique-nique chic réalisé par Jean-Baptiste Natali, chef du restaurant gastronomique *La Montage* à Colombey-les-Deux-Églises.

**INFOS :** Les Entretiens Culturels de Champagne à l'Abbaye de Clairvaux / Samedi 30 octobre 2021  
Programme disponible à partir de septembre  
[www.entretiensculturels.fr](http://www.entretiensculturels.fr)

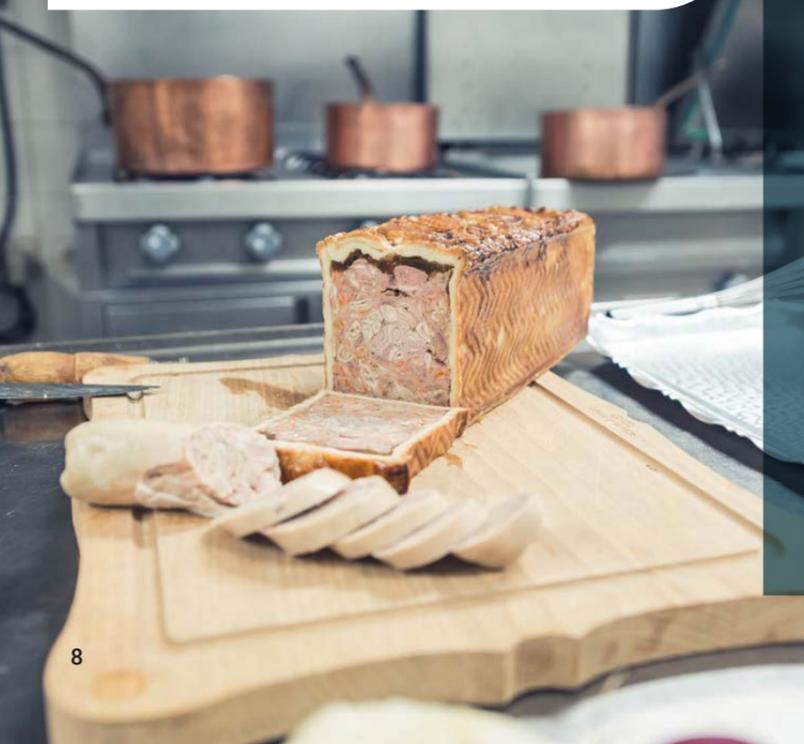


## Véritable pâté en croûte champenois

// TROYES LA CHAMPAGNE

Pâté en croûte, ou pâté-croûte... ? Peu importe ! Seul compte le fait que parmi les meilleures réalisations de cette spécialité culinaire que toute la France s'arrache, il y a celle de **la charcuterie Thierry à Sainte-Savine**. Fondée en 1969, la maison Thierry perpétue la tradition d'une charcuterie artisanale, enveloppant l'andouillette de Troyes dans une délicate pâte brisée, surmontée d'une véritable gelée, puis coupée en tranches... Vous avez faim ? C'est normal...

**INFOS :** Charcuterie Thierry - 73 avenue Galieni Sainte-Savine  
Mardi, jeudi, vendredi 8h30-19h, lundi 9h30-19h, samedi 8h30-18h30 - Fermé mercredi et dimanche  
[www.aube-champagne.com](http://www.aube-champagne.com)

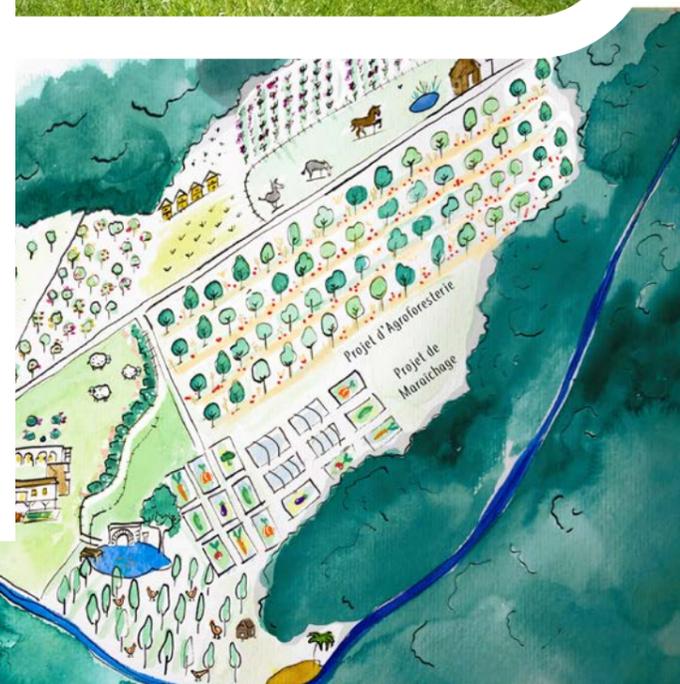


## Un dimanche à la ferme de Basse-Fontaine

// GRANDS LACS DE CHAMPAGNE

Brienne-la-Vieille avait son abbaye vieille de 6 siècles, inscrite au titre des Monuments historiques. Elle a désormais son domaine agricole moderne et écoresponsable, au même endroit ! Marine et Julien se sont installés au sein des vénérables locaux des Prémontrés pour en faire **une ferme respectueuse de l'environnement**, afin de transformer la clairière en un paysage productif et comestible capable de nourrir 80 familles. Pour en savoir plus sur ce **projet agroécologique et novateur**, participer à une **promenade pédagogique**, et goûter à la production maraîchère bio et aux œufs frais, direction la ferme de Basse-Fontaine !

**INFOS :** La Ferme de Basse-Fontaine  
[www.aube-champagne.com](http://www.aube-champagne.com)



## Champignons au marché

// TROYES LA CHAMPAGNE

La truffe, c'est au pied des chênes qu'on peut la trouver... ou bien sur la place de la cathédrale de Troyes ! **Le marché aux truffes d'automne de Troyes** est l'endroit idéal où dénicher des truffes de grande qualité, certifiées par des contrôleurs agréés. On y déguste des préparations truffées confectionnées par des chefs locaux, sur place ou à emporter, entre deux ateliers « truffe et champagne » commentées par un chef et un œnologue. Et pour parfaire ses connaissances, il y a de sympathiques mini-conférences consacrées aux arbres, à la biodiversité, à la cuisine ou encore au cavage...

**INFOS :** Marché aux truffes d'automne de Troyes  
04/12/2021 de 9h à 14h au Cellier Saint-Pierre,  
1 Place Saint-Pierre, 10000 Troyes - Entrée gratuite



## CONTACT PRESSE

La découverte commence ici :  
**[www.aube-champagne.com](http://www.aube-champagne.com)**

Nous pouvons vous recevoir  
en accueil presse, selon vos  
thématiques et disponibilités.

N'hésitez pas à nous solliciter !

**Agence aiRPur**  
**Clarisse Mathieu**  
**[cmathieu@agence-airpur.fr](mailto:cmathieu@agence-airpur.fr)**  
**T. 03 81 57 13 29**  
**[www.agence-airpur.fr](http://www.agence-airpur.fr)**

*Graphisme : [www.midia14h.com](http://www.midia14h.com)*

*©Photos : CDT Aube-en-Champagne - Mathilde  
Brunelet, Fleury, CMN, Abbaye de Basse-Fontaine,  
Au numéro Vins, Delphine Semin, La ferme d'Hotte,  
Sport Dienville, PNRFO, Domaine Le Colombier,  
Cellier St-Pierre, Le Bonheur des Gens, Olivier  
Douard, Centre des Monuments Nationaux, Christine  
Tomasson, Clara Ferrand, Frédéric Lopez*

