

EXPLOSION DE SAVEURS à Reims et dans le vignoble champenois



Coll. CDT Marne - A.S. Flament

La Distillerie Guillon, à Louvois

La seule distillerie artisanale de whisky en Champagne propose un produit unique dans une région de France connue pour son Champagne. Une eau de source naturelle, un malt de Reims et des fûts en chêne de Bordeaux, tout est réuni pour produire un whisky pur malt exceptionnel. Visite et dégustation gratuites.

Tél. : + 33 (0)3 26 51 87 50 - guillon51150@aol.com

www.whisky-guillon.com

L'Escargot des Grands Crus, à Bouzy

Visite de l'élevage avec dégustation et vente. En fonction des saisons, on peut voir la salle de ponte et la nursery (du 15 mars au 15 mai) ainsi que les parcs extérieurs (du 15 mai au 30 septembre).

Tél. : + 33 (0)3 26 52 26 56 / + 33 (0)6 07 68 04 74

contact@escargotdesgrands crus.com

www.escargotdesgrands crus.com



Coll. CDT Marne - A.S. Flament

L'Escargot de Champagne, à Try-Dormans

Un musée consacré aux escargots, de la reproduction à la gastronomie, avec dégustation et vente.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 10 77 / + 33 (0)6 07 17 20 10 - contact.escargot@equantys.com

www.equantys.com



Coll. CDT Marne - A.S. Flament

La Chocolaterie Thibaut, à Pierry

Visite du laboratoire pour comprendre le cacaoyer jusqu'au succulent bonbon de chocolat. Dégustation et vente.

Tél. : + 33 (0)3 26 51 58 04 - info@chocolaterie-thibaut.com

www.chocolaterie-thibaut.com

L'École du chocolat Vincent Dallet, à Epernay

Une école ouverte au grand public qui fait découvrir la vie d'une fève de cacao jusqu'au bonbon de 6 grammes et propose des initiations à la dégustation de chocolats grand cru, des démonstrations de fabrication de biscuits (macarons par exemple), des trucs et astuces. Des cours de cuisine à connotation salée sont également proposés par l'association « Les Etoilés de la Champagne ».

Tél. : + 33 (0)3 26 55 31 08 - chocolat.dallet@wanadoo.fr - www.chocolat-vincentdallet.com



Coll. CDT Marne - Djul_Fotolia.com

La Biscuiterie Fossier, à Reims

Héritière d'une tradition artisanale dédiée à la gastronomie et aux instants festifs, la Maison Fossier est fidèle au sens créatif de ses fondateurs. Les traits de séduction des biscuits sont soigneusement préservés par les maîtres biscuitiers Fossier depuis l'origine de la maison en 1756. La visite du site de production permet de découvrir la fabrication des différents biscuits Fossier et notamment le fameux biscuit rose de Reims réputé pour accompagner le champagne ou encore le pain d'épices de Reims.

Tél. : + 33 (0)3 26 40 67 67 - fossier@fossier.fr - www.fossier.fr



Coll. CDT Marne - C. Goupi



La Chocolaterie Deléans, à Reims

Une chocolaterie confiserie de fabrication artisanale qui propose une visite du laboratoire et une dégustation. Vente de spécialités (Bouchons de Champagne, Tablette aux biscuits roses, Pêché du diable), dans une boutique style Louis XIV.

Tél. : + 33 (0)3 26 47 56 35 - contact@deleans.fr - www.deleans.fr

Coll. CDT Marne - J.F. Mallet

La Chocolaterie La Petite Friande, à Reims

La chocolaterie propose une visite du laboratoire, la vente de spécialités (Bouchons Marc de Champagne, Bulle vieille fine, Champenoise) et une dégustation.

Tél. : + 33 (0)3 26 47 50 44 - contact@la-petite-friande.com - www.la-petite-friande.com

Cours de cuisine à l'hôtel/restaurant **** Les Crayères, à Reims

Cours de cuisine pour 10 pers. environ. Haute gastronomie française. Parc de 7 ha., à proximité des Maisons de Champagne.

Tél. : + 33 (0)3 26 82 80 80 - contact@lescraieres.com
www.lescraieres.com



Coll. CDT Marne - F. Prochasson Estella

Cours de cuisine au restaurant L'Abbaye, à Hautvillers

Cours de cuisine pour 8 pers. Restaurant au pied de l'abbaye d'Hautvillers où vivait le fameux bénédictin Dom Pérignon. Extérieurs fleuris et verdoyants.

Tél. : + 33 (0)3 26 59 44 79 - restaurant@abbayehautvillers.org - www.abbayehautvillers.org



Coll. CDT Marne

L'Institut International des Vins de Champagne - Ecole des vins de Champagne, à Ay

L'école des vins de Champagne propose des programmes à la carte (de 2 h à 2 jours) pour s'initier ou se perfectionner à la connaissance des vins de Champagne, le lieu idéal pour apprendre les secrets du champagne (initiation à la dégustation, accords mets/vins...).

Tél. : + 33 (0)3 26 55 78 78 - infos@villabissinger.com
www.villabissinger.com

Le Champagne Claude Corbon, à Avize

Rencontre avec un viticulteur (approche familiale) pendant environ 4 heures pour groupes : dégustations interactives, découverte des arômes et de saveurs, élaboration personnelle d'une cuvée, accords mets-champagne.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 55 43 - contact@champagne-corbon.fr - www.champagne-corbon.com



Coll. CDT Marne - J.F. Mallet

Château de Pierry : Maison du Millésime, à Pierry

Maison de Champagne familiale dans un château du XVIIIème siècle. Dégustations commentées des champagnes de la propriété. Initiation à la dégustation et au sabrage.

Tél. : + 33 (0)3 26 54 02 87 - chateau.pierry@wanadoo.fr
www.chateau-de-pierry.fr

Champagne J. De Telmont, à Damery

Le Champagne J. De Telmont anime les « Ateliers Champagne », moments d'échange et de découverte : « L'âme du champagne » (2h30, 4 à 25 pers., initiation et dégustation de vins clairs « Au fil du temps » et « L'instant prestige » (2h30, 4 à 25 pers., initiation et dégustation verticale de millésimes accompagné de bouchées), « L'atelier de l'œnologue » (3h30, 4 à 15 pers., dégustation de vins clairs, création d'un assemblage personnalisé, apéritif autour d'une coupe de champagne et possibilité de récupérer votre champagne quelques années de cave plus tard) et « 24 heures dans les vignes » (6h, 2 à 8 pers., initiation à la cueillette du raisin, pique-nique gourmand dans les vignes, visite privée de la maison, dîner et nuit au Relais et Châteaux Royal Champagne).

Tél. : + 33 (0)3 26 58 40 33 - c.martinot@champagne-de-telmont.com
www.champagne-de-telmont.com



Coll. CDT Marne

C Comme Champagne, à Epernay

Un espace entièrement dédié aux vins de Champagne de producteurs. Caveaux de dégustation. Bar à champagne. Magasin de vente. Animations pour groupes.

Tél. : + 33 (0)3 26 32 09 55 / + 33 (0)6 08 61 99 31
contact@c-comme.fr - www.c-comme.fr

Des Maisons de Champagne, des vigneron ou encore des coopératives sauront vous accueillir pour vous faire découvrir **le champagne**.

Ils vous parleront avec passion et fierté de l'élaboration des cuvées, de l'art de marier des vins issus de crus, de cépages et d'années différentes. Dans l'inimitié des caves, ils évoqueront la fermentation, la prise de mousse, le remuage, le dégorgement... Viendra alors le moment divin de la dégustation - une véritable fête, le partage de tout un art de vivre.



Coll. CDT Marne - O. Frimat