

EXPLOSION DE SAVEURS

Châlons-en-Champagne et ses environs

Découverte de la truffe, à l'Auberge des Moissons, hôtel-restaurant ***, à Matougues

Formule-découverte de la truffe de la Champagne, d'octobre à décembre : présentation, visite de la truffière, démonstration de cavage (recherche de truffe) avec le chien truffier de l'auberge et repas.

Tél. + 33 (0)3 26 70 99 17 - desmoissons@orange.fr
www.des-moissons.com



Coll. CDT Marne - Auberge des Moissons



Coll. CDT Marne - Tjall_Fotolia.com

Visite et cours de cuisine à la Ferme du Châtel, à Aulnay-l'Aître



Visite de la ferme-château du XVIIIème siècle avec dégustation de cochonnailles. Repas animé et grillades autour de la grande cheminée centrale à quatre feux. Boutique-vente à la ferme. Cours de cuisine pour 15 pers. environ.

Tél. : + 33 (0)3 26 72 95 91 - ferme-chatel@wanadoo.fr
www.fermeduchatel.com

La Ferme Gourmande, à La-Chaussée-sur-Marne

Visite commentée de la ferme avec dégustation de fromages de chèvres. Repas campagnards dans un cadre rustique et chaleureux. Vente de produits régionaux. Goûters à la ferme.

Tél. : + 33 (0)3 26 72 98 22 / + 33 (0)6 89 51 53 36

lafermegourmande.alex@orange.fr
<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-la-ferme-gourmande-64252>



Coll. CDT Marne - Chanelle_Fotolia.com



Coll. CDT Marne - F. Debatty_Fotolia.com

Cours de cuisine à l'hôtel-restaurant **** Aux Armes de Champagne, à l'Epine

Cours de cuisine pour 10 pers. environ. Au pied de la basilique Notre-Dame de l'Epine, gothique flamboyant des XVème et XVIème siècles, classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Forfaits gastronomiques. Boutique de produits locaux.

Tél. : + 33 (0)3 26 69 30 30 - accueil@aux-armes-de-champagne.com
<http://www.aux-armes-de-champagne.com>

Cours de cuisine au restaurant Jacky Michel, à Châlons-en-Champagne

Cours de cuisine pour 6 à 20 pers. Un des hauts lieux gastronomiques de la région. Cadre raffiné. Atmosphère chaleureuse. A deux pas de l'église Notre-Dame-en-Vaux, joyau du gothique flamboyant. 1 étoile au guide Michelin.

Tél. : + 33 (0)3 26 68 21 51 - hot.angl@wanadoo.fr - www.hotel-dangleterre.fr

Les « Rendez-vous Gourmands », à Châlons-en-Champagne

Accueil par un grand professionnel de la gastronomie ou du vin dans une cave du XVème siècle, pour une conférence et/ou une dégustation. Quelques exemples de thèmes : « Osez le vin blanc sur les fromages », « Apprenez à déguster le blanc de blancs », « Champagne bio, champagne traditionnel, quelles différences ? », « Comment réaliser son foie gras ? », « Découvrez-vous par les saveurs »... Durée 1h30.

Office de Tourisme de Châlons-en-Champagne - Tél. : + 33 (0)3 26 65 17 89

accueil@chalons-tourisme.com - www.chalons-tourisme.com

La Rosée de la Fraiserie – Saveur d’Ornain, à Contault-le-Maupas

Elaboration du vin de fraises, dégustation et vente et visite du cellier à Revigny-sur-Ornain (55800).

Tél. : + 33 (0)3 26 60 02 32 - thibault.guillaume@wanadoo.fr

www.saveurdornain.com



Coll. CDT Marne - G. Pezé



La Brasserie d’Orgemont, à Sommepey-Tahure

La brasserie d'Orgemont produit et commercialise la bière et le fromage d'Orgemont, renouant ainsi avec la tradition du terroir de Champagne-Ardenne. Visite, dégustation et vente.

Tél. : + 33 (0)3 26 68 31 30 - contact@orgemont.com

www.orgemont.com

Coll. CDT Marne

Magasin Les Cépages, à Saint-Memmie

Un magasin spécialisé en vins, champagnes, spiritueux, produits du terroir, chocolats et paniers garnis.

Tél. : + 33 (0)3 26 68 22 66

lescepages@club-internet.fr - www.les-cepages.com



Coll. CDT Marne - Nath Photos_Fotolia.com



Coll. CDT Marne - A.s. Flament

Les pieds de cochon à la Sainte-Ménéhould

La légende attribue la découverte des pieds de cochon à la Sainte-Ménéhould à l'étourderie d'un jeune marmiton qui aurait oublié sur le fourneau une marmite de pieds « plus d'une longue nuit ». Résultat : la chair, la moelle mais aussi les os, devenus fondants, purent se manger. C'est à partir de 1790 que le plat ainsi obtenu a acquis sa renommée culinaire en Champagne et au-delà.

Plusieurs restaurants accueillants les groupes vous proposent de déguster cette spécialité (voir le guide pour groupes).

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'inimité 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