

JEUNES TALENTS
DU TOURISME



© E. Goulet



© JF. Mallet

© M. Boudot

Les Jeunes Talents du Tourisme 2026

Créé en 2012 par l'Agence de Développement Touristique de la Marne et l'agence Dites-nous Tout Production, le concours des Jeunes Talents du Tourisme met en lumière la richesse touristique du département de la Marne.

Il distingue les professionnels aux initiatives innovantes et intégrant les enjeux environnementaux au cœur de leur démarche.

Plus d'informations :

www.tourisme-en-champagne.com/candidats-jtt-2026

Contact presse :

Anne-Catherine Mécuson, ac-mecuson@tourisme-en-champagne.com, 06 29 75 50 20



Les Lames du Ramu – Marn’Affût

Passionné par le travail manuel et autodidacte dans de nombreux domaines, Philippe Lefevre s’est intéressé très tôt à la coutellerie et aux outils. Après une reconversion professionnelle et des formations auprès d’artisans qualifiés, il a ouvert en 2016 son atelier de coutellerie à Esternay.

Artisan coutelier, il fabrique couteaux, rasoirs, blaireaux, outils, stylos et autres petits accessoires. Il réalise également des pièces sur mesure, en étroite collaboration avec ses clients et propose différentes formules d’atelier pour créer son propre couteau.

Il propose aussi un service d’affûtage et de rémoulage itinérant dans la Marne. Sa devise : « Tout ce qui coupe s’affûte ». Grâce à son atelier mobile, il entretient et prolonge la vie des objets tranchants au plus près des utilisateurs.

Le plus : Philippe Lefevre est ambassadeur Made in Marne, la marque créée pour faire rayonner le département, ses savoir-faire et ses productions de qualité.

Infos pratiques :

Différents modules : affutage, découverte de la forge, fabrication de son couteau de 80 € à 700 € selon formule et durée.

Pour plus d’infos : www.tourisme-en-champagne.com/jtt2026-philippe-lefevre

Philippe Lefevre

Les Lames du Ramu – Marn’Affût

7 rue du Docteur Carrère - 51310 ESTERNAY

06 72 11 39 69

www.lamesduramu.fr

CATEGORIE CULTURE, NATURE, ARTISANAT, LOISIRS



Ateliers Maé

Ateliers Maé, c'est l'association de deux univers : la céramique et le tufting. C'est aussi le nom de l'atelier-boutique ouvert par Maeva Laidet en 2022, à Épernay. Titulaire d'un Master en Design Produit, la jeune femme a réuni ses deux passions dans un lieu inspirant qui lui ressemble.

Formée auprès d'un céramiste parisien, elle réalise ses pièces en céramique. Spécialisée dans la création de vases, elle façonne la faïence blanche et le grès noir ou sable selon la technique du modelage pour donner vie à ses modèles aux formes organiques.

Et quand elle ne modèle pas la terre, Maeva continue de créer grâce à la technique du tufting. Elle imagine ainsi des coussins uniques avec des motifs en relief.

En céramique ou en tufting, Maeva offre la possibilité à ses clients de créer leurs propres produits sur mesure. Et pour les plus créatifs, il est possible de suivre des cours de modelage ou de tufting aux ateliers Maé.

Le plus : Découvrez la boutique des Ateliers Maé. Un cocon de création et de jolies choses pour se faire plaisir (collection de bijoux en céramique) et décorer la maison (vases, coussins ou même magnets).

Infos pratiques :

Cours de céramique : de 90 € à 270 €.

Cours de tufting : 130 €.

Pour plus d'infos : www.tourisme-en-champagne.com/jtt2026-maeva-laidet

Maeva Laidet

1 rue Saint Laurent - 51200 ÉPERNAY

06 18 96 93 84

ateliersmae.com

CATEGORIE CULTURE, NATURE, ARTISANAT, LOISIRS



Chantelle

La maison Chantelle, entreprise familiale internationale qui conçoit de la lingerie, vous ouvre les portes de son atelier de confection à Épernay. Découvrez un savoir-faire remarquable le temps d'une expérience immersive unique !

Vous aurez l'occasion de voir les différentes étapes de confection des soutiens-gorges iconiques de la marque et de rencontrer ses expertes corsetières. Chaque pièce qui sort de l'atelier est le fruit d'un travail minutieux, d'une passion partagée.

Depuis sa création, en 1962, l'atelier d'Épernay a joué un rôle essentiel dans l'histoire de Chantelle. Entre tradition et innovation, ce lieu perpétue depuis des décennies le savoir-faire unique qui fait l'âme de la maison. Un écrin qui érige l'artisanat comme une forme d'art, au cœur de la Champagne.

En 2025, l'atelier de confection de lingerie d'Épernay s'est vu décerner le label "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV). Une reconnaissance officielle de l'État qui met en lumière les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'exception.

Le plus : L'atelier d'Épernay partage aussi régulièrement les secrets de son savoir-faire et de ses collections lors d'ateliers de découverte, animés par une experte des produits de la maison Chantelle.

Infos pratiques :

Visite les vendredis sur réservation : 10 € en français, anglais sur demande.

Pour plus d'infos : www.tourisme-en-champagne.com/jtt2026-delphine-chapelot

Delphine Chapelot

22 rue Ernest Vallé - 51200 ÉPERNAY

06 65 30 94 27 ou 03 26 51 16 51

<https://chantelle.com/fr/usine-chantelle-epernay>

CATEGORIE CULTURE, NATURE, ARTISANAT, LOISIRS



Champagne Vincent d'Astrée

Situé à l'entrée d'Épernay, à Pierry, le Champagne Vincent d'Astrée a été fondé en 1956 par sept familles de vignerons. Depuis 70 ans, plusieurs générations de viticulteurs élaborent des cuvées minérales, équilibrées et authentiques.

Créée en 2025, l'Expérience Vincent d'Astrée propose une immersion au cœur de la coopérative : visite de caves pour découvrir l'élaboration des cuvées, de la grappe à la flûte suivie d'une dégustation de deux cuvées signatures.

Pour approfondir la découverte de la gamme, des ateliers de dégustation commentée sont proposés : cépages, Blanc de Blancs, accords champagnes et fromages ou atelier sensoriel. Accompagnés par un guide passionné, apprenez à observer, sentir, comparer...

La maison dispose également d'une salle de réception équipée d'une cuisine, idéale pour des séminaires et des événements privés ou publics.

Le plus : La boutique du Champagne Vincent d'Astrée fait aussi bar à champagne. Aux beaux jours, ne manquez pas de monter sur le rooftop avec vue sur le vignoble.

Infos pratiques :

Visite de caves : 30 €.

Ateliers : de 40 € à 70 €.

Pour plus d'infos : www.tourisme-en-champagne.com/jtt2026-matylda-baillet

Matylda Baillet

32 rue Léon Bourgeois – 51530 PIERRY

03 26 54 03 23

www.vincentdastree.com

CATEGORIE CHAMPAGNE ET OENOTOURISME



Champagne Dallancourt

Bienvenue au Champagne Dallancourt, à Épernay ! Depuis 2010, Antoine et Virginie Lutun développent leur marque portant le nom de la maman de Virginie, comme un symbole de pérennité du patronyme familial. Labellisé Vignobles & Découvertes, le Champagne Dallancourt s'engage pour un accueil de qualité au cœur du vignoble champenois.

A travers les « D Time », la maison propose 5 types de dégustation pouvant allier mets et cuvées, découverte du sabrage, dans le cellier ou aux pieds des vignes...

La formule « D Time Chic & choc » combine visite commentée d'une parcelle, sabrage d'une cuvée, dégustation ludique et didactique de la gamme, et déjeuner champenois en accord sur une parcelle du domaine inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

A noter, un atelier d'éveil des sens est même dédié aux enfants, odeur, jus de fruit...

Depuis cette année, le jardin « Venez buller » ouvre ses portes, dédié à la détente, au partage et à l'art de savourer l'instant présent autour des cuvées de la maison.

Le plus : Il est également possible de séjourner sur place dans le Gîte de la Bouchonnerie, au cœur du domaine.

Infos pratiques :

D Time : à partir de 15 €. D Time enfant : de 5 € à 10 €.

Gîte à partir de 3 600 € la semaine (12 pers.).

Pour plus d'infos : www.tourisme-en-champagne.com/jtt2026-av-lutun

Antoine et Virginie Lutun

3 rue Jean de la Fontaine – 51200 ÉPERNAY

06 88 48 12 35 ou 06 73 37 81 05

www.champagnedallancourt.fr – www.labouchonnerie-epernay.fr

CATEGORIE CHAMPAGNE ET OENOTOURISME



©Véronique Montané

Champagne Oriol-Dérouillat

En 2023, Fanny et Flavien tous les deux issus de familles champenoises, ont repris les exploitations familiales à Chouilly, pour créer le Champagne Oriol-Dérouillat, perpétuant un savoir-faire transmis depuis quatre générations. Leurs cuvées mettent en valeur les terroirs de la Vallée de la Marne, de la Côte des Blancs et des Coteaux Sud d'Épernay.

Le domaine propose « L'Expérience O-D », une journée pétillante avec accueil et dégustation dans les vignes, visite guidée du vignoble et brunch convivial dans les vignes ou au domaine selon les envies et les conditions climatiques.

Le Champagne Oriol-Dérouillat est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3, preuve de son engagement à long terme dans les vignes et sur l'ensemble de l'exploitation.

Le plus : Pour prolonger le séjour, le gîte Les Bulles de Bonheur, pouvant accueillir 6 personnes, offre un cadre confortable et chaleureux au milieu des vignes.

Infos pratiques :

Expérience O-D à partir de 30€ (sans le brunch, minimum 8 pers.) et à partir de 60€ avec le brunch (minimum 15 pers.).

Gîte (6 pers.) à partir de 250€ la nuit (hors frais de ménage et taxe de séjour).

Pour plus d'infos : www.tourisme-en-champagne.com/jtt2026-fanny-oriol

Fanny Oriol

79 bis Grande Rue – 51530 CHOUILLY

06 32 57 69 49

champagne.oriolderouillat@outlook.com

www.facebook.com/p/Champagne-Oriol-D%C3%A9rouillat-61558616284292

CATEGORIE CHAMPAGNE ET OENOTOURISME



Au Gré des Lis

Au Gré Des Lis est un gîte de charme situé à Belval-sous-Châtillon, au cœur de la Montagne de Reims. Pensé comme une maison de partage, ce lieu chaleureux invite à une parenthèse hors du temps, au rythme des saisons et dans un environnement naturel préservé.

Cette villa contemporaine, conçue à partir de conteneurs allie design, confort et engagement durable. Elle peut accueillir jusqu'à 14 personnes et propose des prestations haut de gamme : piscine chauffée en saison (du 15 mars au 15 octobre) et bain nordique jacuzzi XXL.

Au-delà de l'hébergement, Au Gré Des Lis valorise le savoir-faire artisanal et le partage à travers sa table d'hôtes et des ateliers immersifs (confitures, cueillette, compotes, tartes et recettes maison), offrant une expérience authentique de slow tourisme, ancrée dans le terroir local.

Le plus : Ce havre de paix dispose également d'une suite de charme pour 2 personnes, *La Suite du Chêne*, avec un bain nordique privatif et une vue sur le jardin.

Infos pratiques :

Au Gré des Lis : 2 500 €/nuît (16 pers.)

La Suite du Chêne : de 95 € à 130 € (1 pers.) ; de 190 € à 260 € (2 pers.).

Petit-déjeuner : 10 € et 15 €. Brunch : 25 €.

Table d'hôtes : de 15 € à 35 €.

Ateliers gratuits.

Pour plus d'infos : www.tourisme-en-champagne.com/jtt2026-marguerite-martin

Marguerite Martin

17 hameau de la Poterne – 51480 BELVAL-SOUS-CHÂTILLON

07 89 34 82 52

www.augredeslis.com

CATEGORIE HEBERGEMENT, RESTAURATION, PRODUITS DU TERROIR



Gîte des Deux Dames

Et si vous séjourniez dans le premier gîte narratif de Champagne ?

Installé dans une maison de maître du XIXe siècle nichée à Saint-Amand-sur-Fion, l'un des plus beaux villages viticoles de la Marne, le Gîte des Deux Dames accueille jusqu'à 14 personnes dans un cadre alliant charme ancien et confort moderne. Ses 5 chambres avec salles de bain privatives en font un lieu idéal pour les séjours en famille ou entre amis.

Sa décoration immersive rend hommage à deux grandes figures de la Champagne, la veuve Clicquot et la veuve Pommery, à travers une scénographie soignée et culturelle. Terrasse, jardin clos et proximité des commodités complètent cette adresse chaleureuse, parfaite pour découvrir le patrimoine et l'art de vivre champenois.

Le plus : Pour un séjour placé sous le signe du bien-être, un sauna tonneau privatif est à votre disposition. De quoi vous offrir une parenthèse de détente après vos balades sur les routes de Champagne.

Infos pratiques :
A partir de 665 €/nuit (14 pers.).
Animaux acceptés.

Pour plus d'infos : www.tourisme-en-champagne.com/jtt2026-Bertrand-Trepo

Bertrand Trepo
31 rue du Nochet – 51300 SAINT-AMAND-SUR-FION
06 25 59 26 16
www.gitedesdeuxdames.com

CATEGORIE HEBERGEMENT, RESTAURATION, PRODUITS DU TERROIR



Chez Paul et Pauline

Chez Paul et Pauline est un bed & breakfast éco-conçu fondé par Nathalie Carette, au cœur de la Montagne de Reims. Ses trois cabanes en bois sur pilotis, nichées dans la nature, accueillent jusqu'à 4 personnes dont un couchage en mezzanine et offrent confort, terrasse privative et sont chauffées en hiver.

Engagé et convivial, l'établissement propose un petit-déjeuner 100 % fait maison et zéro déchet avec notamment du pain au levain cuit au four, du granola, des yaourts, des cookies, des confitures..., avec une attention particulière portée aux allergies et intolérances alimentaires. Chaque soir, la table d'hôtes met à l'honneur des pizzas cuites au feu de bois, préparées avec des ingrédients locaux et de saison, pour une expérience chaleureuse et authentique.

Le plus : Nathalie, la propriétaire, récompense tous les voyageurs qui arrivent à pied, à vélo ou en train avec un tarif préférentiel.

Infos pratiques :

1 pers. : 100 €/nuit ; 10 €/pers. suppl. 5 €/enfant suppl. (- de 12 ans).

1 pers. : 630 €/semaine. 63 €/pers. suppl. 31,50 €/enfant suppl. (- de 12 ans).

Panier : 30 € /2 pers. 10 €/pers. suppl. 5 €/enfant suppl. (- de 12 ans).

Table d'hôte (soir uniquement) : 11 €.

Pour plus d'infos : www.tourisme-en-champagne.com/jtt2026-nathalie-carette

Nathalie Carette

11 rue de Villers-Allerand – 51160 GERMAINE

06 45 83 99 43

chezpauletpauline.fr

CATEGORIE HEBERGEMENT, RESTAURATION, PRODUITS DU TERROIR