



© J.F. Mallet



© E. Goulet

© M. Boudot

Les Jeunes Talents du Tourisme 2023

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 a pour ambition de faire découvrir la richesse touristique du département de la Marne.

Il récompense les professionnels à l'initiative de démarches innovantes et soucieuses de l'environnement.

Plus d'informations :

www.tourisme-en-champagne.com/candidats-jtt-2023



© V. Montané

La dégustation vibratoire, expérience sensorielle

Vivez un moment hors du temps à la rencontre de vos sens...

Chanteuse, coach vocal, thérapeute, **Olivia Begyn** vous propose une expérience sensorielle unique et atypique : la dégustation vibratoire. L'idée ? S'appuyer sur l'eau présente dans notre corps pour entrer en résonance avec les vibrations des instruments utilisés pendant cette double expérience. Un voyage sonore, accompagné de bols de cristal entre autres, et une dégustation de champagne, pour éveiller tous vos sens.

Infos pratiques :

Dégustation classique (1h30) : 450€ (4 personnes minimum)

Devis personnalisé sur demande

Pour plus d'infos :

www.tourisme-en-champagne.com/jeunes-talents-du-tourisme

Olivia BEGYN

06 10 20 47 38

oliviabegyn@gmail.com

www.oliviabegyn.com





© V. Montané

Association Petit Mais Coteaux

Fondée par 4 jeunes femmes issues de multiples parcours professionnels et animées par la même passion, l'association Petit Mais Coteaux œuvre à la promotion de l'AOC Coteaux Champenois. Elle organise notamment chaque année un workshop dégustation dédié aux Coteaux Champenois, durant lequel 60 vins sont présentés à l'aveugle à un comité de 20 professionnels de la filière, qui se poursuit sur la sphère des vins nationale et internationale avec la publication des retours de leur dégustation. Un concept petit mais costaud !

Infos pratiques :

29€ par personne pour le workshop

Pour plus d'infos :

www.tourisme-en-champagne.com/jeunes-talents-du-tourisme

Mathilde DE CARVALHO, Margot KACZMARCZYK, Marie MAIER, Elise DIEZ

Association Petit mais Coteaux

14 rue de Villers aux nœuds

51500 Ecueil

06 95 06 23 20 / 06 33 42 53 15

petitmaiscoteaux@gmail.com

www.petitmaiscoteaux.com





© V. Montané

D.O.C.k. Les Sacrés Chais

Les Sacrés Chais, c'est avant tout le projet de 2 passionnés de vins, Laure et Fabrice, épicuriens dans l'âme, qui ont décidé de poser leurs cuves et leur pressoir dans les anciens Docks Rémois. Leur ambition ? Créer le premier chai urbain de la région ! Ils y produisent des vins tranquilles (rouges, blancs et rosés), à partir de raisins bios soigneusement cueillis par leurs soins chez des vignerons partenaires, et vinifiés sur place, faisant ainsi revivre une partie de l'histoire des Docks.

Infos pratiques :

Visite du Chai (30 minutes) : 15€ par personne

Création de votre assemblage (2 heures) : 55€ par personne (mini 2 personnes)

Pour plus d'infos :

www.tourisme-en-champagne.com/jeunes-talents-du-tourisme

Laure RENAUD

D.O.C.k Les Sacrés Chais

Rue Honoré Ganteaume

51450 Bétheny

06 37 42 19 94

leschaisremois@gmail.com

www.dock-lessacreschais.com





© V. Montané

Fanny G.S Création

Sublimer ce qui existe déjà avec deux mains, des pinceaux, du savoir-faire et de la passion, c'est tout l'univers créatif de Fanny Grenier, alias **Fanny G.S.** Autodidacte, elle a exploré différents domaines artistiques comme le vitrail ou la photographie avant de revenir à son premier amour : la peinture. Au cœur de la Champagne, elle apporte sa touche artistique à divers objets, vêtements ou mobilier pour en faire des créations uniques et éco-responsables. Dans ses créations, la jeune femme met en avant un savoir-faire artisanal du XVIIe siècle grâce à la réalisation d'une peinture 100% naturelle à base de pigments locaux.

Infos pratiques :

Boutique en ligne sur le site internet et les réseaux sociaux

Pour plus d'infos :

www.tourisme-en-champagne.com/jeunes-talents-du-tourisme

Fanny GRENIER

Fanny G.S Création

06 15 91 41 58

contact@fannygscreation.fr

www.fannygscreation.fr





© V. Montané

Les Trésors d'Épernay – Jeu des 7 familles

Et si vous partiez à la découverte de la Capitale du Champagne en jouant ? **Les Trésors d'Épernay**, c'est LE jeu de 7 familles 100% marnais !

Imaginé à Épernay par les élèves de CM2 de Brigitte, conçu graphiquement en collaboration avec Champagne Création à Reims et imprimé à Châlons-en-Champagne, ce jeu de poche vous propose d'explorer la ville d'Épernay autrement. Ses 42 cartes contiennent toutes une note culturelle pour mieux apprendre en s'amusant !

Infos pratiques :

Jeu à 6€

5 points de vente : Office de Tourisme d'Épernay, Musée du Vin de Champagne et d'Archéologie Régionale, la librairie l'Apostrophe, le Ballon captif et Pressoria

Pour plus d'infos :

www.tourisme-en-champagne.com/jeunes-talents-du-tourisme

Brigitte LOUIS
06 60 43 66 13
elbee@gmx.fr





© V. Montané

Les Sarments Parfumés

Avec Les Sarments Parfumés, premiers diffuseurs à parfum revalorisant les sous-produits viticoles, Juliette Marguet a imaginé une véritable expérience autour de la parfumerie et de l'œnologie. Nez en Champagne et fille d'œnologues, cette parfumeuse passionnée a grandi au Mesnil-sur-Oger, au cœur de la Côte des Blancs, où elle a naturellement développé son olfaction avant d'en faire son métier.

Lassée de ces parfums d'intérieurs qui se ressemblent tous (bougies, diffuseurs, etc), la jeune femme a voulu créer un diffuseur écologique et innovant. Elle a trouvé l'inspiration dans sa Champagne natale, avec l'idée de parfumer durablement des sarments.

Infos pratiques :

Disponible en 3 senteurs inspirées des cépages emblématiques champenois.
110€

Points de vente : Pressoria et prochainement l'Office de Tourisme d'Epernay

Pour plus d'infos :

www.tourisme-en-champagne.com/jeunes-talents-du-tourisme

Juliette MARGUET

120 SentVin

06 28 96 33 00

120sent.vin@gmail.com

120.sentvin.com (site en cours de création)





© V. Montané

Les Secrets de Choue

Derrière Les Secrets de Choue se cache une pâtissière généreuse et des biscuits pas comme les autres. Et pour cause, une surprise se cache à l'intérieur : mots d'amour, photos, un doux bonheur à annoncer où tout se mange ! Avec du papier et de l'encre alimentaire, Ophélie Frapart fabrique des petits trésors de gourmandises à la garniture garantie émotion pure ! Totalement personnalisables, tant au niveau du design que du goût, ses biscuits sont prêts à raconter vos histoires...

Passionnée de pâtisserie, spécialiste des macarons à ses heures perdues, la jeune maman a fondé son entreprise en 2020, après avoir eu un déclic lors de son mariage. « Je cherchais une idée originale et inédite pour demander à mes amis d'être les témoins de mon mariage. C'est comme ça que mon petit biscuit à secret est né ! ».

Infos pratiques :

Tarif : 4€ le biscuit

Pour plus d'infos :

www.tourisme-en-champagne.com/jeunes-talents-du-tourisme

Ophélie FRAPART

Les Secrets de Choue

07 78 05 10 30

contact@les-secrets-de-choue.fr

www.les-secrets-de-choue.fr





© V. Montané

Les Frangines and Co / Tiers-lieu & restaurant

Les Frangines and Co, c'est d'abord une association puis une coopérative créée par deux sœurs, Amanda et Anne-Laure Klein, désireuses de développer un lieu de sensibilisation et d'actions où construire ensemble le monde de demain. Le tiers-lieu des Frangines and Co a été conçu comme un véritable lieu de rencontre. Au programme ? Cours de poterie, méditation, ateliers enfant... et restauration ! Ouvert en 2022, le restaurant Le K propose une cuisine maison et de saison. Convivialité garantie !

Infos pratiques :

Menu à 19,90€ (entrée, plat dessert)

Pour plus d'infos :

www.tourisme-en-champagne.com/jeunes-talents-du-tourisme

Amanda et Anne-Laure KLEIN

Les Frangines and co – Restaurant le K

33 rue Gaillot Aubert

51800 Sainte-Ménéhould

07 88 96 89 30 / 09 81 65 24 20

cooperative.lesfranginesandco@gmail.com

lesfranginesandco.com (en cours de création)





© V. Montané

Le Petit Château

Niché au cœur de la Champagne, dans le charmant village de Baye, **Le Petit Château** vous accueille pour un séjour d'exception. Les propriétaires, Annemieke et Kris, ont restauré et rénové avec passion cette ancienne demeure de 1900 pour y ouvrir la maison et table d'hôtes de leurs rêves.

Passionné par la gastronomie et l'art de recevoir, le couple s'épanouit pleinement dans cette nouvelle activité. Kris est un chef dans l'âme et Annemieke brille par son hospitalité. Kris a fondé et dirigé plusieurs restaurants entre 1993 et 2017 à Anvers, en Belgique, qui ont reçu des distinctions remarquables dans des guides de renom comme le Gault et Millau ou le Michelin Benelux.

Infos pratiques :

5 chambres entre 140 € et 170 €

Pour plus d'infos :

<http://www.tourisme-en-champagne.com/jeunes-talents-du-tourisme>

Annemieke et Kris WIJNEN
Le Petit Château
Le Gros Chêne
51270 Baye
07 85 96 41 48
bonjour@petitchateau-baye.fr
www.lepetitchateau-baye.fr

