



Manoir Devaux - Aube

LES MAGASINS ET VISITES D'ENTREPRISES ALIMENTAIRES DU TERRITOIRE CHAMPAGNE-ARDENNE

Savourez la Champagne Ardenne !



SOMMAIRE

03 CONTEXTE

04 LES ENTREPRISES

Ardennes:

Ardwen

Brasserie de Malt et d'Ô

Demoizet

Aube:

Brasserie Moulin de Saint-Martin

Champagne Devaux

Didier Barbe Entreprise

Huguier Frères

Fromagerie de Champ-sur-Barse

Guilleminot

La Ferme d'Hotte

Lincet

Marne:

Biscuiterie Fossier

26 CARTE DES ENTREPRISES PARTICIPANTES

CONTEXTE



En Champagne Ardenne, plusieurs entreprises alimentaires vendent directement leurs produits aux consommateurs, leur permettant de les attirer sur le lieu de production, de créer du lien, de mieux les connaître. Cela leur permet de présenter également toute la gamme de produits.

Les entreprises de ce catalogue sont adhérentes à la démarche « Savourez la Champagne-Ardenne ! », démarche initiée en 2012 par le club i3A pour valoriser les entreprises et les produits de notre territoire.

Chaque entreprise participante possède au moins 1 magasin, jusqu'à 6 dans le territoire. Ces magasins représentent une distribution complémentaire à la distribution classique qui reste incontournable pour nos entreprises agroalimentaires.

Certaines entreprises ouvrent également leurs portes au grand public : les visites d'entreprises se développent en France car les consommateurs ont besoin de plus de transparence concernant les produits alimentaires qu'ils consomment.

L'objectif des visites est multiple :

- Répondre au besoin de transparence des consommateurs,
- Valoriser les techniques et métiers de l'agroalimentaire, qui ont besoin d'une plus grande attractivité,
- Mieux communiquer sur l'entreprise et ses produits.



Brasserie



La Société ARDWEN a vu le jour en 2006 à Launois sur Vence. Cette localisation au cœur du département lui permet de disposer d'une eau de source excellente, indispensable pour une bière de qualité.

La brasserie propose une gamme de 8 bières.

Adresse principale :

20, avenue Roger Ponsart
08430 Launois-sur-Vence

Tel : 03 24 35 46 50

E-mail : contact@ardwen.fr

LE MAGASIN

Horaires et jours d'ouvertures :

Du lundi au vendredi
De 8h à 17h

Boutique en ligne : Les bières de la brasserie sont disponibles sur les e-shop Saveur Bières et Beerwulf



LE RESTAURANT :

La taverne est accolée à la brasserie. Vous pourrez y déguster un repas à base de spécialités typiquement ardennaises.

Horaires :

Lundi : Fermé
Mardi : 11h –17h30
Mercredi : 11h –15h
Jeudi : 11h - 17h30
Vendredi : 11h - 23h
Samedi : 11h - 23h
Dimanche : 11h - 18h30

Ardwen

LES VISITES

La brasserie met à disposition des visites de groupes afin de découvrir les différentes étapes de la fabrication de la bière. Cette visite peut être couplée d'un repas au restaurant.

Adresse : Même adresse que la Brasserie

Fréquence : Vendredi matin

Durée de la visite : 1h à 1h30

Horaires : Vendredi matin à 11h

Tarifs : 10€ / personne

Nombre de personnes : min. 10 personnes – max. 20 personnes (Uniquement sur réservation)

Dégustation : Une bière de 25cl au choix



Brass de Malt



Oubliette (De Malt et d'Ô) voit le jour en 1997. Les fondateurs de la brasserie ont décidé de perpétuer une longue tradition brassicole des Ardennes. L'Oubliette s'est rapidement imposée dans le paysage local grâce à ses qualités gustatives et son envie d'innover dans la tradition.

Adresse :

2 Chemin du Vivier Guyon
08000 Charleville-Mézières

Tel : 03 24 32 32 47

E-mail : pba08@wanadoo.fr

LE MAGASIN

Le magasin offre une vente directe des produits de la brasserie, vous y retrouverez les différentes gammes de bières Oubliette.

Adresse :

2 Chemin du Vivier Guyon
08000 Charleville-Mézières

Lundi au vendredi :
9h – 12h // 13h – 17h

Boutique en ligne disponible sur le
site internet : biere-oubliette.com



erie et d'Ô



LES VISITES

Vous retrouverez la production des bières Oubliette à la brasserie Ardwen.

Adresse :

20, avenue Roger Ponsart
08430 Launois-sur-Vence

Fréquence : Vendredi matin

Durée de la visite : 1h à 1h30

Horaires : 11h

Tarifs : 10€ / personne

Nombre de personnes : min.
10 personnes – max. 20
personnes (Uniquement sur
réservation)

Dégustation : Une bière de
25cl au choix

Demoizet



La maison Demoizet fait la renommée du Boudin Blanc de Reithel depuis 80 ans. Fondée en 1939 par René Demoizet, la société familiale est depuis quatre générations une référence de la charcuterie en Champagne-Ardenne.

Adresse :

1 rue Traine – BP 139
08305 Reithel Cedex

Tel : 03 24 38 42 05

E-mail : contact@demoizet.fr



LE MAGASIN

Retrouvez toutes les charcuteries et plats traiteur faits sur place, au sein de la boutique, dans le respect des traditions et du savoir-faire. Le célèbre boudin blanc de Reithel, labellisé IGP (indication géographique protégée) est un produit de fabrication artisanale dont la recette se perpétue de génération en génération.



Horaires :

Lundi : 8h - 12h30

Mardi – Samedi : 8h – 18h

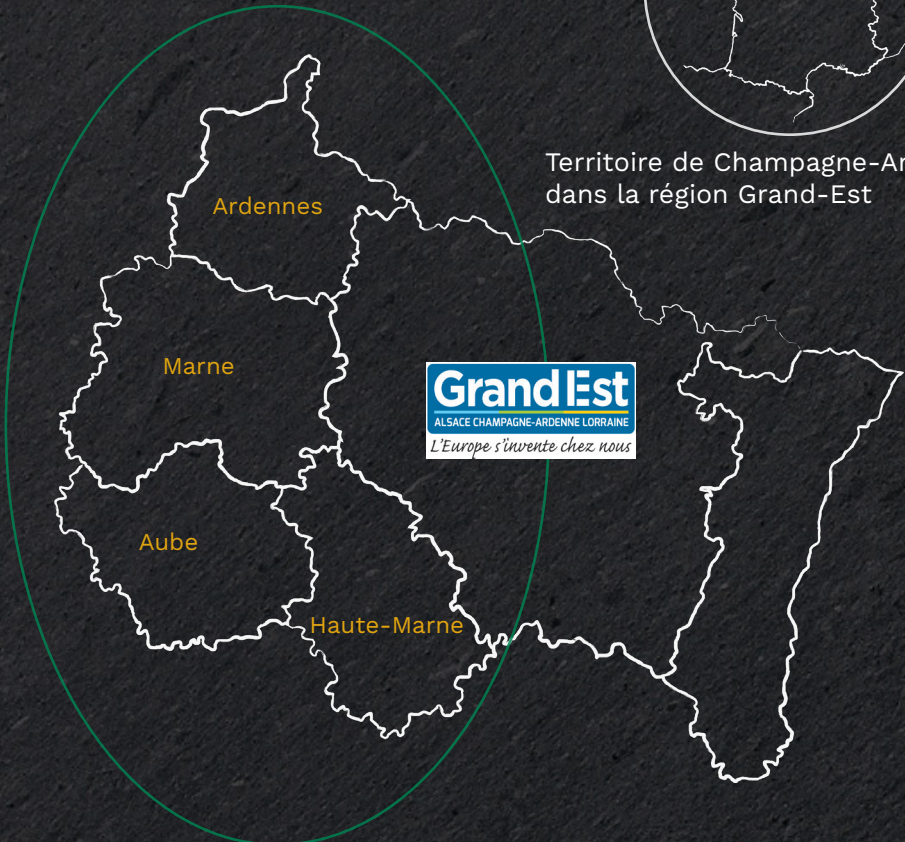


Savourez la Champagne Ardenne !

«Savourez la Champagne-Ardenne!» rassemble des entreprises qui produisent en Champagne-Ardenne. Ce sont des petites ou moyenne entreprises, la plupart familiales, sélectionnées pour la qualité de leur travail et leur savoir-faire.



Territoire de Champagne-Ardenne,
dans la région Grand-Est



«Savourez la Champagne-Ardenne!»

Club i3A

Brasserie Saint-



Brasserie artisanale depuis 2003. À 13 ans, Mahaut a le privilège de visiter la célèbre brasserie d'Orval. Et là, c'est l'illumination. Notre jeune brasseuse belge fait ses classes dans son pays d'origine et s'installe avec son savoir-faire en France, et plus précieusement en Champagne !

Adresse principale :
17, rue Maryse Bastier
10100 Romilly S/Seine

Tel : 03 24 35 46 50
E-mail : mahaut.darras@lemoulindesaintmartin.com

LE MAGASIN

Le magasin, situé à Romilly-sur-Seine, regorge de spécialités de bières à la fois locales et de différents pays. Vous pourrez également y retrouver les bières de la Brasserie de Saint Martin.

Adresse :
17, rue Maryse Bastier
10100 Romilly S/Seine

Horaires :
Lundi : fermé
Mardi à Jeudi : 11h30 – 18h30
Vendredi et Samedi : 10h30 - 19h30
Dimanche : fermé



Moulin de Martin



LES VISITES

La brasserie met à disposition des visites de groupe afin de découvrir les différents processus de la fabrication de la bière. Cette visite est couplée d'une dégustation.

Adresse :

6, chemin de la laiterie
10100 Saint Martin de Bossenay

Fréquence : Visites exceptionnelles

Durée : 1h

Horaires : Sur réservation
Visite Guidée

Dégustation : Oui

Tarifs : 3€ / personne

Champagn



Fondé en 1846 et installé au cœur de la Côte des Bar, dans une démarche environnementale toujours plus aboutie par nos familles de vignerons, Champagne DEVAUX propose des cuvées à forte exigence de qualité, avec un long temps de vieillissement. Créateur de vins de plaisir, sous le leitmotiv « Le meilleur demande du temps » !

Adresse Manoir Devaux :
Hameau de Villeneuve
10110 Bar-sur-Seine

Tel : 03 25 38 63 85
E-mail : contact@champagne-devaux.fr

LES BOUTIQUES

- ◆ Au Manoir, Hameau de Villeneuve, à Bar-sur-Seine - Tel : 03 25 38 63 85
- ◆ 38 Rue d'Aube, Bar-sur-Aube (près de la maison d'hôtes Qualisterra) - Tel : 03 6 88 14 20 48

Boutique en ligne :
<https://boutique.champagne-devaux.fr/>

LES VISITES

Passez un moment privilégié en participant à l'un de nos ateliers dégustation, distincts sur nos deux sites. Vous découvrirez les spécificités de notre terroir et d'élaboration de nos champagnes, dans la serre et le colombier, classé à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques, au Manoir. Vous aurez également la possibilité d'approfondir vos notions sur la viticulture.



Horaires :

- ◆ **Manoir :** du mardi au samedi 10h-12h30/13h30-18h ; puis du lundi au vendredi en sept. ; du mardi ou mercredi au vendredi de oct. à déc. Ouvert les samedis et lundis 18, 20 et 27 déc.
- ◆ **Bar-sur-Aube :** mercredi 14h-19h et samedi 10h-12h / 14h-18h30. Autres jours sur rendez-vous.

e Devaux



◆ Visite libre :

Prix : 5€

Dégustation de champagne

◆ Visite guidée :

Ateliers découvertes :

- Au cœur des cépages : Dégustation de 2 champagnes de cépages différents - 1h30 - 21€/personne

- L'incontournable : Dégustation de 3 champagnes de la gamme Classique - 1h30 - 23€/personne

- La collection D : Initiation à la dégustation de 3 champagnes - 1h30 - 30€/personne

- L'art de l'assemblage : Dégustation de 4 champagnes des gammes Classique et Collection D - 1h30 - 37€/personne

Atelier gourmand :

- Dégustation 4 champagnes + 4 fromages complices - 2h - 41€

- Dégustation 4 champagnes + 4 chocolats 2h - 43€ / personne

Ateliers sportifs : Promenade en canoë + Dégustation de 2 champagnes - 3H - 51€/personne

Et bien d'autres ateliers à consulter sur notre site www.champagne-devaux.fr

Fromage Champ-s



Depuis plus de 20 ans nous produisons « Le Champ sur Barse ». Notre troupeau laitier est élevé en respectant le bien-être animal. Il est nourri avec des fourrages récoltés sur l'exploitation (pâturage, foin, maïs). Notre fromage est élaboré dans la pure tradition du moulage à la louche.

Adresse de la Fromagerie et de la Ferme :

5 Grande Rue
10140 Champ-sur-Barse

Tel : 06 82 33 00 14

E-mail :

earlduchamproy@orange.fr

LE MAGASIN

Les spécialités fromagères de la ferme sont disponibles en vente directe en magasin. Vous retrouverez également des produits régionaux.

Horaires :

Lundi et mardi :
9h30 – 12h30

Mercredi au samedi :
9h – 12h30
14h30 – 18h30

Ouvert les jours fériés (uniquement le matin)



erie de ur - B a r s e



LES VISITES

Vous pourrez voir le processus de fabrication par les baies vitrées situées à l'extérieur et à l'intérieur de la fromagerie. Sur réservation, Sylvie et Jean-Christophe MARTIN vous expliqueront les processus de fabrications des produits de la ferme, suivis d'une visite guidée des animaux. La visite se terminera par une dégustation de fromages.

Adresse : Même adresse que la fromagerie

Visite libre du processus de fabrication par les baies vitrées

Visite de groupe et sur réservation

Fréquence : Visites Ponctuelles

Durée : 1h

Tarif : Gratuit

Dégustation : Fromages de la ferme

Guille



Créée en 1965, l'entreprise familiale est spécialisée dans la fabrication de Charcuteries Artisanales Médaillées. La mise en place de 22 terrines et 10 saucissons secs aux saveurs Champagne-Ardenne répondent aux attentes gustatives des consommateurs à la recherche de produits authentiques.

Adresse principale :
28 Rue Jean Jaurès
10500 Brienne-le-château

Tel : 03 25 92 80 14
E-mail : commercial@guilleminot-traiteur.com

LES MAGASINS

Découvrez les spécialités charcutières et les plats traiteur dans les deux magasins Guilleminot.

◆ Boutique Brienne

Adresse :
28 Rue Jean Jaurès
10500 Brienne-le-château

Mardi – Samedi :
8h30 – 19h15
Dimanche : 8h30 – 12h30

Tel : 03 25 92 80 14

◆ Boutique Ecrevolles

Adresse :
6 Avenue des Tirverts
10150 Pont-St-Marie

Mardi – Samedi :
9h – 12h30 / 14h – 17h30

Tel : 03 25 46 75 80

◆ Marchés :

Piney : mardi
Troyes - Jules Guesde
(tous les 3ème mercredi du mois)
Vitry-le-François : jeudi
Bar-sur-Seine : vendredi
Bar-sur Aube : samedi
Romilly-sur-Seine : samedi

minot



LES VISITES

Vous découvrirez le processus de fabrication dans l'atelier ainsi que la préparation de spécialités traiteur.

Adresse :

28/30, rue Jean-Jaurès
10500 Brienne-le-Château

Visite guidée et ponctuelle (sur réservation)

Durée de la visite : 1 heure

Tarifs : Gratuit

Nombre de personnes : 6 à 20 personnes



Huguier



HUGUIER FRÈRES est une société familiale spécialisée dans la transformation de produits carnés. Nous distribuons auprès de tous, nos viandes de régions, brutes et transformées, nos charcuteries et nos pâtisseries charcutières. Nous travaillons en partenariat avec des éleveurs régionaux.

Adresse principale:

70 rue du Général
de Gaulle
10230 Mailly-le-Camp

Tel : 03 25 37 30 10

E-Mail : huguier@huguier-freres.fr



LES MAGASINS

Retrouvez nos viandes locales, nées, élevées et abattues sur le territoire, distribuées dans nos 7 magasins de Champagne-Ardenne ainsi que dans notre magasin situé en Île-de-France à Meaux. Une partie traiteur est également disponible (salades composées, plats cuisinés à base de viande, pâtisseries charcutières)

◆ Magasin Mailly le Camp

70 rue du Général de Gaulle
10230 Mailly le Camp

Horaires :

Du lundi au samedi: 8h30 à 12h30 et
14h00 à 19h00

03 25 37 30 25

mag.mailly@huguier-freres.fr

◆ Magasin Châlons :

77 Avenue du Président Roosevelt
51470 Saint Memmie

Horaires :

Du lundi au samedi : 9h – 19h
03 26 22 34 10

Frères

◆ Magasin Reims :

12, Rue Rayet Lienard
51420 Witry-les-Reims

Horaires :

Du lundi au jeudi, de 8h30 à 12h30 et de
14h30 à 19h00

Vendredi de 8h30 à 19h00

Samedi de 8h30 à 18h00

03 26 85 05 43

mag.reims@huguier-freres.fr

◆ Magasin Saint-Germain

4, rue du Commerce
10120 Saint-Germain

Horaires :

Lundi : fermé

Du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30
et de 14h00 à 19h00,

Le samedi de 8h30 à 19h00

Le dimanche de 9h00 à 12h00.

03 25 45 17 03

mag.saintgermain@huguier-freres.fr

◆ Magasin Frignicourt

207 Avenue de Champagne
51300 Frignicourt

Horaires :

Du lundi au jeudi : de 8h30 à 12h30 et
de 14h30 à 19h00

Vendredi et samedi : sans interruption
de 8h30 à 19h00

03 26 41 21 30

mag.frignicourt@huguier-freres.fr

◆ Marché des Ecrevolles

Marché des Ecrevolles
10150 Pont-Sainte-Marie

Horaires :

Du lundi au samedi : 8h / 19h00

03 25 80 99 54

mag.ecrevolles@huguier-freres.fr

◆ Magasin de Saint-Dizier

7 route de Bar le Duc
52100 Bettancourt-La-Ferrée

Horaires :

Du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de
14h30 à 19h

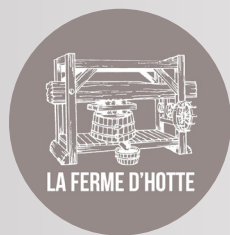
Les vendredis et samedis sans
interruption de 8h30 à 19h

03.51.29.20.35

mag.stdizier@huguier-freres.fr



La Ferme



La ferme d'Hotte se situe en pays d'Othe à Eaux-Puiseaux, là où sont produites plusieurs spécialités à base de pomme. Certifiée bio et sans sulfites ajoutés, la production est faite uniquement à partir de variétés de pommes anciennes.

Adresse de la ferme et de la boutique

22 rue Largentier
10130 Eaux Puiseaux

Tel : 03 25 42 15 13

E-mail : gerard.hotte@wanadoo.fr

LE MAGASIN

Situé à la même adresse que les visites, vous y retrouverez les spécialités de la ferme.

Horaires :

Lundi au dimanche : 14h à 19h



LES VISITES

La Ferme d'Hotte met à disposition plusieurs visites. Découvrez le musée du Cidre du Pays d'Othe, abritant une collection d'outillages anciens de production. Vous pourrez également vous promener dans les vergers et d'y déguster des spécialités de la ferme.

Période : Du 1er avril au 15 novembre

d'Hotte



◆ Visite individuelle :

Visites libres (1 personnes et plus)

Horaires : 14h – 19h

Tarif : 4€50 / personnes

Description : visite libre, vidéo de présentation de la fabrication du cidre, dégustation

◆ Visites de groupe :

- Forfait visite guidée : musée du cidre + dégustation de produits + vidéo de présentation de fabrication du cidre (à partir de 20 personnes)

Tarif : 4€/personnes

Durée de la visite : 1h30 (sur réservation)

- Forfait visite guidée + petit train dans les vergers (à partir de 20 personnes)

Tarif : 9€/personne ou 10€50/ personne avec

supplément petit déjeuner (crêpe + jus de pomme - uniquement le matin !)

Durée de la visite : 2h30 (sur réservation)

- Forfait musée + petit train + repas à la ferme (à partir de 20 personnes):

Tarif : 40€ / personne

Durée de la visite : 2h30 (départ 14h00)

- Forfait séance découverte de produits locaux + collation (à partir de 10 personnes)

Tarif : 3€ / personne (peut être ajouter en supplément d'une visite)

Goûter à la ferme : collation à base de produits de la ferme (à partir de 4 personnes)

Tarif : 5€ / personne

Didier Barbe



*Didier Barbe Entreprise
Artisan Distillateur*

Entreprise artisanale installée à Lusigny-sur-Barse, à 18 kilomètres à l'Est de Troyes dans l'Aube en Champagne. Élaboration et vente de vins et spiritueux.

**Adresse du site de production
et point de vente :**

7 Rue de la Cruée
10270 Lusigny-sur-Barse

Tel : 03 25 41 26 63

E-mail: dider-barbe-entreprise@wanadoo.fr

LE MAGASIN

Un point de vente est disponible à la même adresse que le site de production.

Horaires :

Uniquement sur Rendez-vous

LES VISITES

Retrouvez la gamme d'apéritifs aubois de Didier BARBE sur le site de production, situé à Lusigny-sur-Barse. Monsieur BARBE aura le plaisir de vous expliquer les différents procédés de fabrication de ses produits.

Horaires :

Uniquement sur Rendez-vous



Lincet



Depuis 5 générations, la famille Lincet perpétue la tradition fromagère attachée à son terroir. La fromagerie Lincet est spécialisée dans la fabrication de spécialités régionales, de triple-crème, et du CHAOURCE fabriqué essentiellement à Vaudes (10). Le siège social se trouve par ailleurs à Saligny (89).

Adresse de la fromagerie située dans l'Aube :

5 Grand Rue
10260 Vaudes

Tel : 03 25 40 92 33

E-mail : fromagerie@lincet.com

LE MAGASIN

La fromagerie vous propose le célèbre Chaource AOP, une spécialité fromagère phare de la région, ainsi que les autres fromages fabriqués par la Fromagerie LINCET.



Horaires :

Jeudi et Vendredi de 9h à 13h

Un autre point de vente directe est situé à Saligny (Yonne).



Biscuiterie

FOSSIER
MAISON DU BISCUIT ROSE

Adresse principale:
20 rue Maurice PrévotEAU
51100 Reims

Tel : 03 26 40 67 67
E-mail : fossier@fossier.fr

Forte d'un savoir-faire artisanal ancestral, la Maison Fossier est l'une des plus anciennes biscuiteries de France. Fondée en 1756, elle a construit sa renommée grâce au Biscuit Rose de Reims.

Depuis lors, la Maison Fossier n'a de cesse de respecter le précieux héritage gastronomique et de défendre la grande tradition biscuitière de Reims. Elle s'est engagée dans une démarche de valorisation des recettes d'autrefois, qui font la renommée du patrimoine gastronomique de la ville de Reims.

LES MAGASINS

Les 6 magasins sont situés en Champagne-Ardenne :

◆ Magasin Fossier Pierry (Epernay)

Horaires et jours d'ouvertures :

Lundi : 14h – 19h

Mardi – Samedi :

10h - 12h30

14h – 19h

Tel: 03 26 54 23 88

◆ Magasin Fossier La Neuville (magasin d'usine)

Horaires et jours d'ouvertures :

Lundi au vendredi :

9h30 – 12h30

14h – 18h30

Samedi : 10h – 18h30

Tel: 03 26 40 19 41

◆ Magasin Fossier Châlons-en- Champagne :

Horaires et jours d'ouvertures :

Lundi : 14h – 19h

Mardi – Vendredi : 10h – 12h

14h – 19h

Samedi : 10h – 19h

Tel : 03 26 21 02 04

◆ Magasin Fossier McArthur Glen :

Horaires et jours d'ouverture :

Lundi – Dimanche : 9h – 20h

Tel: +33 3 25 42 12 84

◆ Magasin Cormontreil :

Horaires et jours d'ouverture :

Lundi – Samedi : 10h – 19h

Tel : 03 26 06 37 08

Fossier

◆ Magasin Fossier Reims :

Horaires et jours d'ouverture :

Lundi : 14h – 19h

Mardi – Samedi : 10h – 19h

Contact : 03 26 47 59 84

LES VISITES

Au travers d'un parcours gourmand, découvrez les secrets de fabrication du célèbre biscuit rose et des autres spécialités Fossier. Un film de présentation sur l'histoire de la Maison vous sera présenté, suivi d'une dégustation et de la découverte des ateliers de production. La visite se terminera au magasin d'usine.

Adresse :

20 rue Maurice PrévotEAU,
51721 Reims

Durée de la visite : 1h

Horaires : Du lundi au vendredi à 9h00, 10h, 11h00 ou 14h00

Tarifs :

- ◆ Tarif enfants : 3.50€/enfant (de 7 à 18 ans)
- ◆ Tarif groupe : 4.50€/personne
- ◆ Tarif individuel : 5.50€/personne

Nombre de personnes : 50 personnes par créneau horaire (en fonction de la situation sanitaire)



MES BONNES ADRESSES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Espace Regley
1 Bd. Charles Baltet - 10000 Troyes
Tel : 03 25 43 36 22
info@club-i3a.fr - www.club-i3a.fr

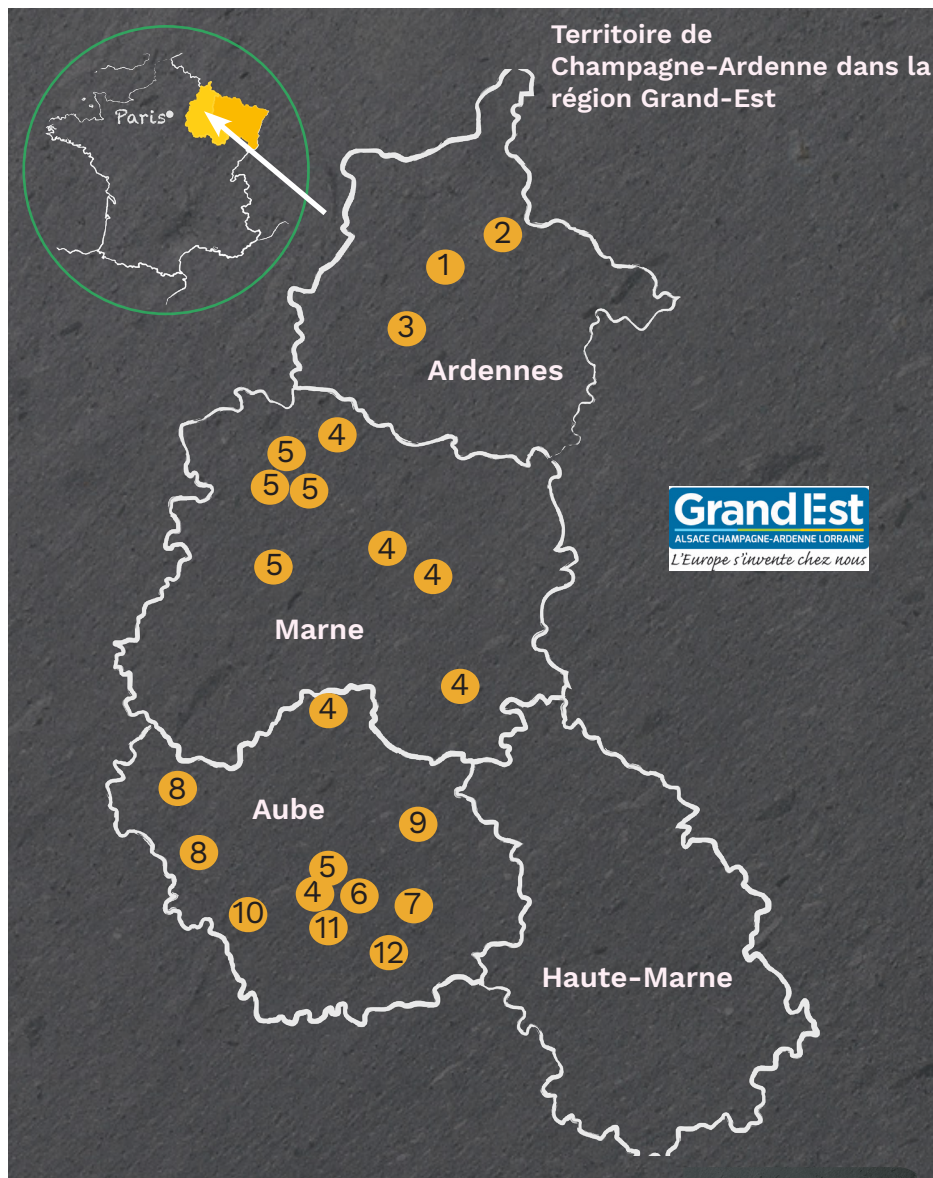


«Savourez la Champagne-Ardenne!»



Club i3A

Cartographie des entreprises participantes



- | | | |
|-------------------------|---|----------------------------|
| <u>1</u> Ardwen | <u>5</u> Fossier | <u>9</u> Guilleminot |
| <u>2</u> De Malt et d'Ô | <u>6</u> Didier Barbe | <u>10</u> Ferme d'Hotte |
| <u>3</u> Demoizet | <u>7</u> Fromagerie Champ-sur-Barse | <u>11</u> Lincet |
| <u>4</u> Huguier Frères | <u>8</u> Brasserie Moulin de Saint-Martin | <u>12</u> Champagne Devaux |

Savourez la Champagne Ardennaise !

