

PROGRAMME

5, 6 et 7 JUIN 2026

SALLE JEAN-FAVRE

LANGRES GASTRONOMIQUE

LA FOIRE
ENTRE CHAMPAGNE
ET BOURGOGNE

UNE FOIRE À VIVRE...
ET À SAVOURER

Entrée 1 jour

3€

Gratuit - 18 ans &
le vendredi de 11h à 16h

+ d'informations sur www.langresfoiregastronomique.fr



REMERCIEMENTS

Langres Gastronomique,

c'est avant tout une aventure humaine.

• Une foire portée par des bénévoles, que nous remercions en tout premier lieu pour leur engagement, leur énergie et leur fidélité.

Sans eux, rien n'existerait.

• **Merci à notre parrain 2026,** Valentin Loison, chef étoilé du restaurant Le Clos Vauban, pour sa présence et son engagement à nos côtés.

• **Merci aux institutions qui nous soutiennent :**

la Ville de Langres et ses services techniques,
le Conseil départemental de la Haute-Marne,
la Région Grand Est
et le PETR du Pays de Langres.

• **Merci à nos partenaires :**

le Crédit Agricole, Groupama,
l'Imprimerie de Champagne,
le Journal de la Haute-Marne

et toutes les entreprises qui nous accompagnent.

• **Merci aussi à celles et ceux qui font vivre la foire :**

la Confrérie des Tastes Fromages de Langres,
Florence Nicolas (premiers secours),
Sébastien Zender (assurance),
Christian Poulain (régie),
les jeunes de l'EPIDE,
les chefs cuisiniers présents
et les commerçants de Langres et Saints-Geosmes qui nous ont réservé un accueil chaleureux et ont très souvent accepté de donner des lots.

• **À toutes celles et ceux qui participent, de près ou de loin :** merci.

SOMMAIRE

Programme du vendredi	p.7
Programme du samedi	p.11
Programme du dimanche	p.19
Liste des exposants et plan	p.15 à 18
Informations	p.30

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS DANS TOUS VOS PROJETS

À CHAQUE ÉTAPE DE VOTRE VIE.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



CHAMPAGNE
BOURGOGNE

05/2025 - Edité par la Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel de Champagne-Bourgogne. Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit, siège social : 269 rue du Faubourg Croncels, 10000 Troyes - 775 718 216 RCS Troyes. Société de courtage en assurances immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurances sous le n° 07 019 188. Identifiant unique ADEME : FR234345_01PRBL. Crédits photos: Getty images.



LES CAFÉS DE LA
CRÉATION



**Créateurs et repreneurs d'entreprises,
rencontrez nos experts**

LE VENDREDI 5 JUIN 2026 DE 14H À 16H.

Flashez
pour vous
inscrire !



EDITO

LANGRES GASTRONOMIQUE

Depuis 2018, LANGRES GASTRONOMIQUE porte une conviction : nos savoir-faire ne sont pas un héritage du passé, ils sont une force pour l'avenir.

À Langres, au croisement de la Bourgogne et de la Champagne, nous faisons vivre ce que nos territoires ont de plus précieux : le travail, la transmission, l'exigence.

Producteurs, artisans, chefs, confréries... tous réunis autour d'un même engagement : préserver le goût du vrai.

Car il s'agit aussi de souveraineté : celle de nos métiers, de nos traditions, de nos territoires.

LANGRES GASTRONOMIQUE, c'est plus qu'une foire : un lieu de rencontre, de fierté, de transmission.

En 2026, une ambition simple : faire rayonner nos savoir-faire, sans rien céder de leur authenticité.

Bienvenue à Langres Gastronomique.



MAISON HENRY
CHOCOLATIER • PÂTISSIER • CONFISEUR • GLACIER

LANGRES
6 RUE DIDEROT
0325870248

CHAUMONT
10 RUE VICTOIRE DE LA
MARNE
0987537251

SAINTS-GEOSMES
115 IMPASSE DES TILLEULS
0352929078

contact@maison-henry.fr www.maison-henry.fr



Cette édition 2026 s'illumine d'un éclat particulier en hommage à notre chère coprésidente, dont la passion et l'amitié resteront à jamais l'âme de cet événement.

Nous célébrons cette année son héritage et son amour du partage à travers chaque saveur et chaque sourire échange, merci Florence.

LE PARRAIN 2026

Langres Gastronomique a l'honneur d'accueillir comme parrain **Valentin Loison**, chef du Clos Vauban, récompensé de **deux étoiles au Guide Michelin en moins de deux ans**.

Un parcours exceptionnel, porté par une cuisine exigeante, créative et profondément ancrée dans son territoire.

Attaché au produit, aux saisons et aux producteurs, il incarne une nouvelle génération de chefs, engagée et inspirante.

Sa présence à nos côtés est une véritable fierté et une chance pour Langres de faire rayonner son ambition gastronomique.

Exceptionnellement, Valentin LOISON vous donne rendez vous sur la foire le dimanche 7 juin à 11h00 pour des démonstration de cuisine



LES TASTES FROMAGE DE LANGRES

Ambassadeurs de notre AOP

Depuis le lancement de Langres Gastronomique en 2018, le fromage de Langres est l'invité d'honneur permanent de la foire.

À ses côtés, la Confrérie des Tastes Fromage de Langres, sous la houlette de son Grand Maître Éric Masselier, œuvre avec passion à la valorisation de la seule AOP de Haute-Marne.

Durant les trois jours, la confrérie assure l'accueil du public et partage son attachement à ce produit emblématique de notre territoire.

Un engagement fidèle et essentiel, au cœur de l'identité de Langres Gastronomique.



Votre assureur de proximité

Votre agence Groupama à Langres

68 rue Diderot - Téléphone : 03 25 88 03 34

Horaires : Du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h.

Le samedi de 9h à 12h.



Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles du Grand Est - 101 route de Hausbergen CS 30014 Schiltigheim 67012 Strasbourg Cedex - 379 906 753 RCS Strasbourg, Entreprise régie par le Code des Assurances. Document et visuel non contractuels. Entreprise régie par le Code des Assurances. Document et visuel non contractuels - Réf. Prox/2025 - Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Avril 2025.

LE VENDREDI, C'EST LA JOURNÉE DES CONFRÉRIES

Ambassadrices de nos terroirs

Depuis des siècles, les confréries font vivre et transmettent les savoir-faire de nos régions.

Elles valorisent nos produits, nos traditions et participent activement au rayonnement de notre gastronomie, avec le soutien des fédérations du Grand Est et de Bourgogne-Franche-Comté.

À Langres, elles peuvent compter sur des présences fidèles et engagées : la Confrérie des Tastes Fromage de Langres, **sous la houlette de son Grand Maître Éric Masselier**, la Confrérie des Vins de Coiffy avec son grand maître Claude Piquart, ami fidèle de la foire, et la Confrérie du Vin de Montsaugéon, portée par **Martine Lombardet**, notre ambassadrice auprès de nos régions voisines.

Tous engagés depuis 2018 à nos côtés.

Venues de toute la France, elles partagent leurs spécialités et leurs traditions.

Un moment fort, au cœur de l'âme de nos terroirs.

INSERTS
POÈLES À BOIS
POÈLES À GRANULÉS
CHEMINÉES



3 AGENCES POUR
MIEUX VOUS SERVIR

Langres,
Chaumont,

Troyes
chaumont@maitredufeu.fr

03 25 02 14 88

LES MAÎTRES DU FEU
CHEMINÉES POÈLES INSERTS



PROGRAMME DU VENDREDI 5 JUIN

Journée des confréries

Animation permanente assurée par Georges AGOUAZI

Toute la journée : restauration sur place & Guinguette Gourmande. Déambulations musicales et ambiance conviviale

OUVERTURE à 11h

Entrées gratuites de 11h00 à 16h00

11h – 19h : Groupe JAZZOPEN

Animation en déambulation : foire, marché et rues de Langres

12h30 – 15h30 : Repas des confréries

Animé par Florent Gorris (sur réservation)

16h – 18h : Cérémonie officielle d'ouverture

Avec les confréries, les chefs, les arquebusiers
Et le parrain : Valentin LOISON

19h – 21h : CLINCH MOUNTAIN

Soirée folk – concert



AG GRILL
TELIER
RESTAURANT
SAINTS-GEOSMES 52

CUISINE TRADITIONNELLE
REPAS DE GROUPE
REPAS D'AFFAIRE

Ouvert 7j/7 - midi et soir
Terrasse - Jeu pour enfant



Réservez votre table
sur www.ateliergrill.fr

2 bis rue du lieutenant Didier,
52200 Saint Geosmes,



Téléphone : 03 25 90 06 06



AMBIANCE JAZZ EN VILLE ET SUR LA FOIRE

JAZZ OPEN, ÇA SWINGUE !

Comme chaque année, JAZZOPEN fait vibrer Langres Gastronomique !

Ce groupe de jazz, formé de musiciens venus de Champagne et de Bourgogne, déambule sur la foire... mais aussi dans les rues de la ville et sur le marché pour inviter le public à rejoindre l'événement.

Une musique festive, communicative, portée par un swing irrésistible des années 1935 à 1950.

**Une seule chose à faire : se laisser porter...
et venir à la foire !**



VENDREDI MIDI

REPAS DES CONFRÉRIES

Un moment privilégié au cœur de la foire !
Le repas des confréries rassemble les représentants de nos terroirs autour d'une table conviviale et gourmande.

Un temps de partage ouvert au public, pour vivre l'ambiance unique des confréries de l'intérieur. L'animation sera assurée par **Florent Gorris**, figure bien connue de la région, qui apportera son esprit guinguette et sa bonne humeur.

LANGRES PISCINES

Langres Piscines
42, route de Dijon
52200 SAINTS GEOSMES

09 79 19 21 80

langrespiscines@outlook.fr

VENDREDI

INAUGURATION DE LA FOIRE

Un moment symbolique au cœur de la foire
Cette année, Langres Gastronomique fait le choix d'une inauguration différente.
Un moment vivant, à l'image de la foire.

Un défilé partira du parvis du « Clos vauban », rejoindra la foire, traversera l'ensemble du site,
- ouvert par les arquebusiers et des tambours
- suivi des confréries,
- des chefs de cuisine,
- du parrain de l'édition : Valentin Loison
- et des officiels.

Un temps simple, pour mettre en mouvement toutes celles et ceux qui font la richesse de notre gastronomie.

À l'arrivée, sur le parvis de la grande salle, après avoir fait le tour de la salle :
une cérémonie d'ouverture réunira tous les participants autour de trois symboles forts :
le pain, le vin et le fromage de Langres.

Un rituel porté par les confréries, et notamment la Confrérie des Tastes Fromages de Langres, sous l'égide de notre parrain.

Un moment de partage, simple et sincère, pour ouvrir officiellement la foire.



**ATRAITEUR
TELIER**

La fabrique de vos événements

Pour vos réceptions, cocktails et repas

Mariage, anniversaire, repas d'entreprise, baby Shower, EVJF, divorce, départ en retraite



www.ateliertraiteur52.fr

Place Jenson à Langres. Uniquement sur rendez-vous **03 25 55 57 58**

VENDREDI SOIR – SOIRÉE FOLK

CLINCH MOUNTAIN

CLINCH MOUNTAIN, c'est un trio folk venu des "Rocheuses dijonnaises", porté par des musiciens passionnés et multi-instrumentistes.

Ils revisitent les grands classiques avec énergie, dans une ambiance chaleureuse et résolument conviviale.

Une musique qui se partage, qui se vit... et qui donne envie de prolonger la soirée.

Let's Folk Music !



Mikit
CHAUMONT
POUR DEVENIR PROPRIETAIRE
06 16 15 06 76

LE CONSTRUCTEUR
DE MAISONS
Pas comme les autres !

LINGONE

www.lingone.fr - 03.25.86.29.74

Brasserie Distillerie LINGONE - Lieu dit Lavau - 52190 Rivière-les-Fosses

Tous droits réservés. Toute réimpression est interdite sans autorisation écrite de Lingone.



PROGRAMME DU SAMEDI 6 JUIN

Animation permanente assurée par Georges AGOUAZI

10h – 17h : Le groupe **JAZZOPEN**

Animation en déambulation sur la foire et en ville

11h : Démonstration de l'Académie de Cuisine avec **Olivier Billiard**

12h – 18h : Animation permanente avec **Antonin & Angélique Ventriloquie**, monocycle et animations déambulatoires

14h : Démonstration de l'Académie de Cuisine avec **Raphaël Deswasiere** (*Le Couteau*)

16h : Démonstration de l'Académie de Cuisine avec **David Daguzan** (*Atelier Grill*)

18h : Démonstration de l'Académie de Cuisine avec le **Champagne Daubanton & Pascale Marchand**

18h30 – 20h : Première partie de soirée : Avec un **concert du groupe NTTF**
Concert rock – groupe local

20h30 – 23h : Deuxième partie de soirée : **Espace « Guinguette gourmande »**
Soirée disco année 80 à 2000
En partenariat avec la **discothèque L'AFTER**
Soirée animée avec DJ

Toute la journée : restauration, Guinguette Gourmande & démonstrations culinaires
Ambiance festive et animations continues



**Spécialités langroises
Restauration traditionnelle**



Réservez votre table **03 25 87 10 88**
23-25 rue Diderot, 52200 LANGRES

LE SWING AU CŒUR DE LA FOIRE

JAZZ OPEN

Retrouvez JAZZOPEN en déambulation tout au long de la journée !

Ces musiciens passionnés, véritables amoureux du jazz, partagent une énergie contagieuse et une joie de jouer ensemble.

Au son du swing des années 30 à 50, impossible de ne pas taper du pied et claquer des doigts.

Une ambiance conviviale, festive et chaleureuse, à l'image de Langres Gastronomique.



graglia
BTP

ENTREPRISE GÉNÉRALE, BÂTIMENT
GÉNIE CIVIL, OUVRAGE D'ART, VRD

📍 52200 LANGRES
☎ 03 25 87 34 44



ANGÉLIQUE DESSAINT

CHANSONS EN ROUE LIBRE

Artiste à part entière, Angélique Dessaint apportera une touche unique à Langres Gastronomique le samedi et le dimanche. Avec sa Monocyclette, véritable véhicule à bonne humeur, elle déambule au cœur de la foire en chansons, allant à la rencontre du public avec énergie et spontanéité.

Aux côtés d'Antonin, elle transforme chaque passage en moment vivant, mêlant musique, poésie et complicité.

Une animation originale, mobile et joyeuse, qui fait sourire, surprend... et crée du lien.

ANTONIN – VENTRILOQUE

SES MARIONNETTES PRENNENT VIE

Antonin, ventriloque et magicien venu du sud de la France, propose un univers mêlant humour, magie et personnages attachants.

Artiste reconnu, primé à plusieurs reprises en magie, il fait vivre ses marionnettes avec une proximité rare avec le public.

En déambulation sur la foire, il viendra à la rencontre des petits comme des grands, pour des moments de surprise, de rire... et de complicité.

Un spectacle vivant, interactif et plein de bonne humeur !



JUM'HÔTEL ***

D.974 – 2, Rue du Lieutenant Didier
52200 SAINTS GEOSMES

 03.25.87.03.36

 auberge3jumeaux@wanadoo.fr

- ✓ 35 chambres
- ✓ Piscine/SPA ouverts de mai à septembre
- ✓ Salle de fitness et sauna
- ✓ Parking fermé et vidéosurveillé
- ✓ Salle de réunion
- ✓ Accès wifi gratuit



www.jum-hotel-langres.com

ENTREE

- 1,2. Caisses
- 3. Fort de la pointe de diamant
- 4,5. Exposition Vannerie

SALLES DU HAUT : SALLES DU 1ER ETAGE

- 6. L'Oeil de Luna
- 7. VanWerk- Thermomix
- 8. AB3D
- 9. Atelier de la Faine
- 10. Calba Terra- Luminaires en course
- 11. Création de Valérie
- 12. Agence d'Attractivité-52
- 13. Association des Jardins de Cohons
- 14. Atelier de Samélia- bijoux
- 15. Couteaux
- 16. Musée de la Coutellerie

SALLES DU 1ER ETAGE

- 17,18,19. Librairie LIRALEST
- 20. Espace dédicaces
- 21. Créa d'Alexa
- 22. Bijoux de Delph
- 23. JHM
- 24. AF Créa Concept Cuisine
- 25. Les Bougies d'Elo
- 26. Espace dédicaces

ESPACE « HABITAT/AUTO »

- 27, 28. Projinov, menuiserie
- 29. Eteest, adoucisseur et osmoseur
- 30,31. Magali Leclerc, poêles
- 32,33,34. Langres Piscines
- 35,36. IAD immobilier, agence immobilière

Chapiteau

« Guinguette Gourmande »

- 37. Ferme Petitjean : porc à la broche
- 38. L'Amipéro, tapenades
- 39. Charcuterie Bouard
- 40. Truck Champagne
- 41. Caméléon : paella géante
- 42. Les amis de Brévoines : tarte Quemeu
- 43. BAR Le Chai de la Croisotte
- 44. L'Atelier Traiteur
- 45. **ESPACE JEUX ENFANTS + GLACES**
- 46. Jacky Pernot : Acra de poulet
- 47. Kyu Events, Food Truck Thai
.....
- 48. Mikit VDB, Maisons
- 49,50. Horville, D. Mocquet
- 51. Le Mentec, D. Mocquet
- 52. BV Events, braseros
- 53. Micquée, Chaudières
- 54. Fertifred
- 55,56. Unafarm.
- 57,58. Groupe Chopart Peugeot
- 59,60. Lingon Garage Citroen
- 61,62. Automobiles
- 63. Art Fermetures 52
- 71. Scène
- 72,73. Maîtres du Feu, Poêles
- 74,75. Eco-logis
- 76. Areas Assurances
- 77,78,79. Renault, Groupe Ducreux
Langres

Baillly
— FONDE EN 1907 —

plus de 115 ans
de confiance partagée



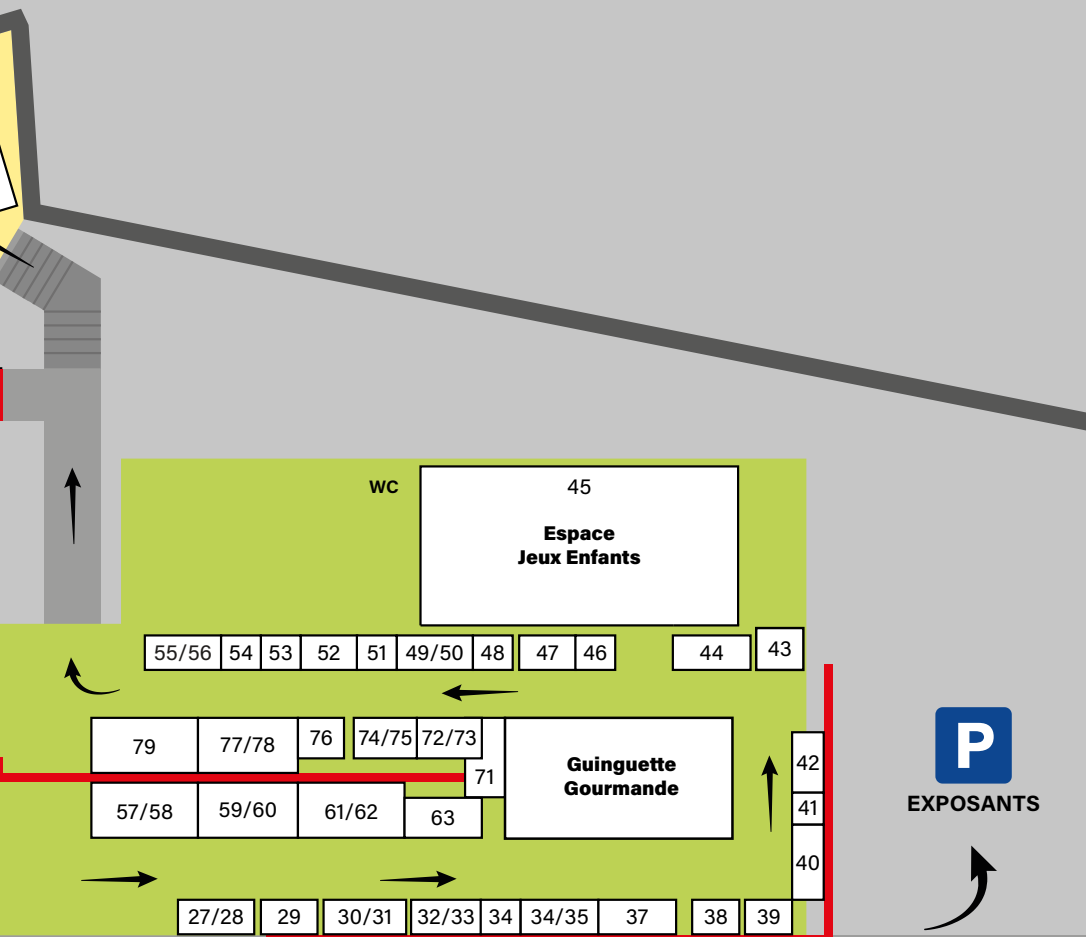
HORTES • LANGRES • MONTIGNY • IS-SUR-TILLE
03 25 87 57 77 • agence.bailllylangres@axa.fr
Ouvert 6j/7 - 09:00 • 18:00

La suite >>>

PLAN DE LA FOIRE

Sous réserve de modifications de dernière minute





EXPOSANTS

ACCÈS SÉCURITÉ

ACCÈS  EXPOSANTS ET SÉCURITÉ



PARVIS DEVANT LA GRANDE SALLE ESPACE DE RESTAURATION

- 80.** Bière La Choue
- 81.** Chapiteau ouvert
- 82.** Bière La Lingonne
- 83.** Champagne Mickael Lorin
- 84.** Au Fumoir Vosgien, andouille du Val d'Ajol
- 85.** La Ferme de Liz, Fromagerie
- 86.** Chez Didier, Cassolettes escargots, flammekueches
- 87.** Les sucrés d'Olivier, macarons
- 88.** Crêpes Caramel, beurre salé
- 89.** Ferme de la Combe Noire, Pâtes bio
- 90.** La Kaz de Régina, cuisine Antillaise
- 91.** Takoyaki France, tapas et bolibombas

GRANDE SALLE

- 93.** Confrérie Moutarde de Dijon
- 94.** Confrérie Fromage de Langres
- 95.** Absalon Rhum
- 96.** Charcuterie «Au Fumé Comtois»
- 97.** Domaine des rubis, rubis de groseille
- 98.** Vachement bon, salaison, pâté en croûte
- 99,100.** Vanilla Sava
- 101.** L'oustal de l'Olibo, olives et dérivés
- 102.** Grivelet, Nuit Saint Georges, vin
- 103.** Les p'tits becs sucrés, biscuiterie artisanale
- 104.** M.SCHUELLER, vins d'Alsace bio
- 105.** Ma Graine d'Orges
- 106.** Florence Pelletier, vins de Coiffy
- 107.** France Distribution, Biscuits
- 108.** Champagne Millet-Govin
- 109.** Soleil Distribution, champignons séchés
- 110.** Entre 2 Vignes, Clos des Langres

- 111.** Truffazur, truffes et dérivés
- 112.** Douceurs de Provence, biscuiterie artisanale
- 113.** Domaine des 4 Chemins, vins de Chablis
- 114.** L'Odysée du Rhum
- 115.** Château Lapeyreyre, vins Haut Médoc
- 116.** Château la Duchesse, Lalande Pomerol
- 117.** Ferme Cidricole-Desftières
- 118.** Les Délices du Biscuitier
- 119.** GAEC les barraques, fromage de Langres
- 120.** Georgian Prestige, vins Georgiens
- 121.** La P'tite Madeleine de Haute-Marne
- 122.** Champagne Daubanton
- 123,124.** Le comptoir des plaisirs sucrés
- 125.** Limouzi Saveurs, macarons
- 126.** Cave de la Mer Noire, vins de Moldavie
- 127.** Maison HENRY, glacier, chocolatier
- 128.** Les Diableries, conserves bourguignonnes, tartinades
- 129.** Domaine de Clayou, vins d'Anjou
- 130.** San Martin, vinaigres et tartinades
- 131.** Les Champignons de Tanay
- 132.** Abeille arcquoise, miel
- 133.** Les Huiles d'EM, huiles bio
- 134.** Le pain de Jérôme
- 135.** Les ruchers du plateau de Langres, miel
- 136.** Sylvie et Fils, vins Rhône et Provence
- 137.** Domaine du Grison, vin Mâcon
- 138.** Le secret de l'herbier, spiritueux premium
- 139.** Accueil
- 140.** BAR A HUITRES, Moissenot
- 141.** La Maison du Sommelier
- 142.** Nomad Bar, cocktails
- 143.** Vin du Tsar, Vignerons de thézac
- 144.** E.Ribeyre, Chouchous artisanaux

PROGRAMME DU DIMANCHE 7 JUIN

Animation permanente assurée par Georges AGOUAZI

11h – 17h : Animation permanente avec **Antonin & Angélique**
Ventriloquie, monocycle et animations déambulatoires

11h – 13h : Le groupe Langrois « **JJ and Trio** »
Pour un apéro musical – chanson française

11h : Démonstration du **chef étoilé du Clos Vauban, Valentin LOISON**

12h : Démonstration de l'Académie de Cuisine
Accord mets & vins avec Florence Pelletier & **Maxime Gratte (hôtel Restaurant Hérard)**

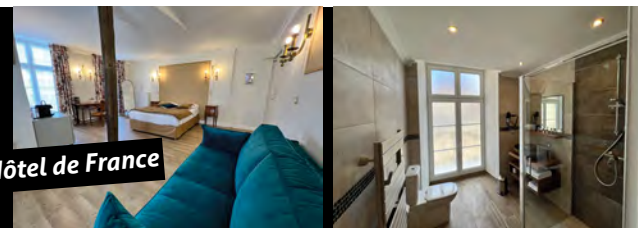
14h – 16h : **Manon Darras & Sensitive.**

Concert rock et standard français – reprises et compositions

15h : Démonstration de l'Académie de Cuisine avec **J. Moiroit & M. Adam**
(Écrevisses pâte rouge de Thonnance les joinville)

16h30 : Démonstration de l'Académie de Cuisine avec **Raphaël Deswasière**

Toute la journée : restauration, Guinguette Gourmande & démonstrations culinaires
Ambiance festive et animations continues




Hotel de la Poste



8 Place Ziegler - 52200 Langres

 **03.25.87.10.51**

 www.hotel-de-la-poste.net

- ✓ 21 chambres
- ✓ Accès WIFI
- ✓ Parking payant fermé
- ✓ Salle de séminaire
- ✓ Centre ville historique

L'APÉRO QUI CHANTE

JJ AND TRIO

Ambiance conviviale et chansons d'hier et d'aujourd'hui. Groupe langrois bien connu du territoire, JJ and Trio réunit des musiciens passionnés et expérimentés.

À travers un répertoire de reprises, entre chanson française et grands classiques, ils font revivre des titres qui parlent à toutes les générations. Une musique simple, sincère et conviviale, à partager en toute proximité avec le public.

Un moment chaleureux, fidèle à l'esprit de la foire.



ANTONIN – VENTRILOQUE

SES MARIONNETTES PRENNENT VIE

Antonin, ventriloque et magicien venu du sud de la France, propose un univers mêlant humour, magie et personnages attachants.

Artiste reconnu, primé à plusieurs reprises en magie, il fait vivre ses marionnettes avec une proximité rare avec le public.

En déambulation sur la foire, il viendra à la rencontre des petits comme des grands, pour des moments de surprise, de rire... et de complicité.

Un spectacle vivant, interactif et plein de bonne humeur !

ANGÉLIQUE DESSAINT

CHANSONS EN ROUE LIBRE

Artiste à part entière, Angélique Dessaint apportera une touche unique à Langres Gastronomique le samedi et le dimanche.

Avec sa Monocyclette, véritable véhicule à bonne humeur, elle déambule au cœur de la foire en chansons, allant à la rencontre du public avec énergie et spontanéité.

Aux côtés d'Antonin, elle transforme chaque passage en moment vivant, mêlant musique, poésie et complicité.

Une animation originale, mobile et joyeuse, qui fait sourire, surprend... et crée du lien.



votre CAVISTE pour
vins, bières, champagnes,
apéritifs, digestifs...

La Maison Du Sommelier
4 rue Jean Roussat - Langres

www.gduvin.com

contact.gduvin@gmail.com



03 25 84 02 99 - 06 71 37 02 28
Guillaume SAUSSÉRET

Guillaume SAUSSÉRET,
Sommelier de métier, vous accueille en
boutique du mardi au samedi.

Vous trouverez des vins
et boissons de toutes les régions.

Coffrets et cartes cadeaux - Wine box
Location de Tireuses à bières - Soirées à
thèmes

**Des places à gagner
pour aller au cinéma
durant Langres
Gastronomie**



NEW VOX
CINEMA

LES CAFÉS DE LA CRÉATION : un réseau d'experts au service des créateurs d'entreprise
Des conseils gratuits et personnalisés autour d'un café pour faire avancer votre projet de création - reprise d'entreprise avec le Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne

À l'occasion de la foire, le **Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne** installe
Les Cafés de la Création au cœur de l'évènement.

Rendez-vous vendredi 5 juin espace Jean Favre
De 14h à 16h

Sous le chapiteau – parvis de la grande salle

Vous avez envie d'entreprendre ? Une idée à creuser ?? un projet plus avancé ???
Venez échanger librement avec des experts locaux : expert-comptable, représentants de la CCI, de la CMA, de réseaux d'accompagnement, notaire, avocat, banquier, assureur ...

Un moment simple, gratuit, ouvert à tous, pour poser vos questions et faire avancer concrètement votre projet. Un café, des conseils... et parfois le début d'une aventure.



**Le rendez-vous des créateurs
et des repreneurs d'entreprises**

LES JEUNES DE L'ÉPIDE, UNE ÉNERGIE PRÉCIEUSE

À **Langres Gastronomique**, il y a des visages que l'on voit chaque année et qui comptent vraiment : **Les jeunes de l'ÉPIDE**.

Une douzaine d'entre eux sont à nos côtés.

Discrets, efficaces, toujours volontaires.

Ils participent à tout :

le montage, le démontage,

et l'accompagnement pendant la foire.

Toujours avec le sourire.

Toujours prêts à rendre service.

Leur engagement est précieux.

Et leur présence fait du bien.

Au-delà du coup de main,

c'est une vraie rencontre humaine.

Une belle leçon d'implication, de respect, de simplicité.

Nous voulons ici, simplement leur dire merci.

Merci pour leur aide.

Merci pour leur état d'esprit.

Merci pour ce qu'ils apportent à la foire.

Parce qu'eux aussi, à leur manière,

font battre le cœur de Langres Gastronomique.



DIMANCHE APRÈS-MIDI – CONCERT

MANON DARRAS & SENSITIVE

Le groupe chaumontais Sensitive, emmené par Manon Darras, vous donne rendez-vous pour un moment musical plein d'énergie et de sensibilité.

À travers un répertoire rock, mêlant reprises et compositions, ils proposent une ambiance chaleureuse et accessible à tous.

Une formation locale engagée, qui fait vivre la musique avec passion et proximité.

De 14h à 16h, laissez-vous porter par une parenthèse musicale conviviale au cœur de la foire.



A52
telier
Publicité tous supports

- Création Graphique
- Création Site Internet
- Impressions
- Textiles
- Signalétique
- Véhicules
- Objets Publicitaires




atelier52.fr


Hôtel d'entreprises de Sabinus, Rue Louis Lepître
52200 Langres



HOTEL DE L'EUROPE ** LANGRES
23-25 Rue Diderot - 52200 Langres

 **03.25.87.10.88**

 contact@hoteleuropelangres.com

 www.hotel-europe-langres.com

AU CŒUR DE LA FOIRE DEPUIS 2019



Depuis plusieurs années, l'Académie Départementale de Cuisine de Haute-Marne accompagne fidèlement Langres Gastronomique, sous la houlette de son président Olivier Billiard.

Durant les trois jours, elle fait vivre le podium des démonstrations culinaires, un rendez-vous devenu incontournable, toujours très apprécié du public. Composée de chefs, restaurateurs, producteurs et passionnés, elle œuvre à la transmission des savoir-faire et à la valorisation de notre patrimoine gastronomique.

Un engagement précieux, que nous tenons à saluer et à remercier.



LE FROMAGE DE LANGRES

UNE TERRE. UNE HISTOIRE. UN GOÛT

Ici, à Langres, il ne s'agit pas seulement d'un fromage.

C'est un héritage vivant.

Depuis des siècles, le Langres naît de notre terre, du lait de nos prairies, du travail des hommes, et d'un savoir-faire transmis avec exigence.

Sa forme unique, son caractère, sa "fontaine"... tout en lui raconte notre territoire.

Reconnu en AOP, il incarne une chose simple et précieuse : l'authenticité.

À la Foire, il est chez lui.

Et nous en sommes les gardiens.



Crédit photo GPPRFBC

**Le Bistrot**
DE L'ATELIER
Resto & Bar à vins

Bar à vins, fingers food
produits locaux, restaurant



Place Ziegler à Langres



LA GUINGUETTE GOURMANDE

Située sur l'esplanade supérieur
Envie de manger sur la foire ?

Installez-vous à la Guinguette Gourmande !

Plus de 200 m² couverts, 300 places assises, et
une dizaine de spécialités à savourer sur place :

- Paella géante
- Cuisine thaï
- Accras, spécialités du monde
- Cochon à la broche...
- Traditionnel,
- Charcuterie,

Chacun compose son repas, à son rythme,
dans une ambiance conviviale.
Animations musicales tout au long du week-
end

**Un lieu pour manger, partager... et profiter plei-
nement de la foire !**

Le bon plan : venez déjeuner ou dîner à la foire !

NOUVEAUTÉ 2026



LE PETIT + : MANGER À L'ABRI, EN TOUTE TRANQUILLITÉ

Même si le temps est incertain, tout est prévu !

Deux espaces couverts vous accueillent pour
vous restaurer sur place :

- La Guinguette Gourmande (200 m² – jusqu'à 300 places assises)
- Un second chapiteau sur le parvis de la grande salle (120 m²)

De quoi déjeuner ou dîner à l'abri, confortable-
ment, au cœur de la foire.

**Profitez pleinement... sans vous soucier de la
météo !**

Présent depuis le lancement de la foire en 2018, **Georges Agouazi** est devenu une figure incontournable de Langres Gastronomie.

Animateur reconnu bien au-delà de la Haute-Marne, il apporte chaque année son énergie, son professionnalisme et surtout... sa générosité.

Un homme de cœur, au service de l'ambiance et du public.

Il sera une nouvelle fois la voix et le rythme de la foire en 2026.



A graphic design for 'Le Chai de la Croisotte'. On the left, the text 'Le Chai de la Croisotte' is written in a cursive font, with a wine glass containing red wine as part of the 'i' in 'Chai'. Below it, the text 'Vins, Bières & Location de matériel festif' is written in a smaller font. In the center, a wooden sign with green leaves around it says 'BIÈRES & SAVEURS Cave à bière'. On the right, a black tag with white text says 'LOCATION DE TIREUSES, CAVE À VIN, CAVE À BIÈRE, EN HAUTE-MARNE' with a small icon of a beer mug.

An infographic titled 'Le saviez-vous ?' with a magnifying glass icon. It features several statistics and illustrations: 235 journalistes et correspondants (illustrated with a reporter and a tree); 45 000 articles publiés et 5 000 publicités conçues par an (illustrated with a person at a computer); 235 porteurs (illustrated with a blue Jhm delivery van); 25 000 exemplaires imprimés en 1 h (illustrated with a printing press); 195 points de vente (illustrated with a newsstand); and 61 000 lecteurs chaque jour (illustrated with a person reading a newspaper).

ESPACE ENFANTS

Pour les petits... et les plus grands !

À proximité de la Guinguette Gourmande, un espace dédié aux enfants est accessible durant toute la durée de la foire.

Structures gonflables, jeux et animations permettront aux plus jeunes de s'amuser en toute liberté.

Et pour les pauses gourmandes, l'équipe de Yann proposera également des glaces sur place.

Un lieu pensé pour profiter en famille, pendant que les grands savourent la foire.

En partenariat avec Yann Rodrigues – location de structures gonflables



Cette année, l'osier est à l'honneur

Découvrez des créations uniques, réalisées et installées par le CFPPA de Fayl-Billot.

Un grand merci à Mme Véronique Delaby et à ses équipes pour leur savoir-faire, qui apporte authenticité et poésie à la foire.



Le Fort de la Pointe de Diamant renaît.

Porté par L'Amicale du Fort, un groupe de jeunes passionnés, le site s'apprête à devenir un tiers-lieu culturel et social. Ils présenteront leur projet sur la foire. Des dons sont nécessaires pour financer sa mise aux normes et permettre sa réouverture au public. Un projet vivant, animé notamment par l'énergie de Jean-Rémy Ribout.

PRÉSENT SUR LA FOIRE DURANT LES 3 JOURS



TOMBOLA 2026

Jouer... et soutenir les artistes

Cette année, la tombola de la foire a du sens. **L'argent récolté sera utilisé uniquement pour financer les cachets des artistes des prochaines éditions.** Pour **1 euro**, vous tentez votre chance et vous soutenez concrètement la création.

À gagner

Un **premier prix exceptionnel** : un **mange-debout en métal**, pièce unique réalisée par Robert Magnien dit « Bob ». **Et de nombreux autres lots offerts par les commerçants de Langres** : produits locaux, bons d'achat, plaisirs gourmands...

TIRAGE AU SORT

Dimanche 7 juin à 17h sur la foire, en public.

1 € le billet

Un geste utile

Une chance de repartir avec un beau souvenir

Parce qu'ici, la foire fait vivre ceux qui créent.



INFOS PRATIQUES

Lieu :
Espace Jean Favre – Rue Jean Favre, Langres

Dates & Horaires :

Vendredi 5 juin

- 11h – 22h : restauration
- 11h – 20h : artisanat & habitat

Samedi 6 juin

- 10h – 22h : restauration & artisanat

Dimanche 7 juin

- 10h – 19h

Tarif d'entrée :

3 € ou plus (participation libre)

Gratuit pour les mineurs

Entrées gratuites vendredi de 11h à 16h

Accès :

Entrée piétonne par la rue Jean Favre

Parkings à proximité

Place Bel-Air

parking Sous-Bie

Parc Blanchefontaine

Exposants : Plus de 100 exposants présents

Accueil & bénévoles :

Plus de 40 bénévoles mobilisés, avec la participation de l'EPIDE et des étudiants du Lycée hôtelier des Franchises

Accueil dans le hall de la salle Jean Favre

ORGANISATION

Association Langres Foires et Salons

12 place Jean Duvet – 52200 Langres

langresfoiresetsalons@gmail.com

06 68 04 52 52 – 06 83 82 63 57

Facebook : Langres Foires et Salons



LE QUEMEU

Une spécialité de Langres-Brévoines

Le Quemeu est une spécialité locale emblématique, née à Brévoines, à base de fromage de Langres frais.

Créé et relancé en 1982 à l'occasion de la fête patronale, il est devenu au fil des années un véritable symbole du territoire.

Porté par l'association des Amis de Notre-Dame de Brévoines, le Quemeu a contribué pendant plus de 20 ans à la restauration de l'église du village, participant ainsi à la préservation du patrimoine local.

Aujourd'hui, cette recette, autrefois familiale, s'est fait une place bien au-delà du faubourg, jusqu'aux tables de nombreux restaurants du sud haut-marnais.

Toujours proposé lors de la fête de Brévoines, le Quemeu poursuit son histoire et s'invite désormais à la Foire Gastronomique de Langres.

**Une occasion de (re)découvrir
un savoir-faire local, simple et authentique.**

**RETROUVER LA TARTE AU QUEMEU AUTOUR
DE LA GUINGUETTE GOURMANDE**



Parc national
de forêts

UN BEL ÉTÉ AU PARC NATIONAL DE FORÊTS !

Tout l'été, profitez de plus de 60 animations gratuites
sous les arbres du Parc national, aux portes de Langres !

Infos et inscription : www.forets-parcnational.fr





CHEVAL BLANC

HOTEL RESTAURANT



LE DIDEROT

RESTAURANT

Un lieu *d'exception* à Langres

Hôtel — Restaurant — Le Diderot



📍 4 rue de l'Estre, 52200 Langres

☎ 03 25 87 07 00

✉ info@hotel-langres.com



Un savoir-faire
Haut-Marnais



Imprimerie
champagne

Des Hommes,
du papier, de l'encre...
UN LIVRE

