

**VEND. 2 JUIN** +  
14h à 22h

**SAM. 3 JUIN** +  
10h à 22h

**DIM. 4 JUIN**  
10h à 19h

SALLE JEAN-FAVRE ET ALENTOURS

**LA FOIRE ENTRE CHAMPAGNE  
ET BOURGOGNE**

# LANGRES GASTRONOMIQUE

EDITION 2023



**PROGRAMME**

[www.langresfoiregastronomique.fr](http://www.langresfoiregastronomique.fr)

La Région  
**Grand Est**

Haute  
**Marne**  
le Département

**L**  
langres

**EPIDE**  
ÉTABLISSEMENT  
POUR L'ENSEIGNEMENT  
DANS L'ÉTABLISSEMENT

**CA**  
CHAMPAGNE  
BOURGOGNE

**Jhm**



## Laurent PETIT

**Chef cuisinier triplement étoilé nous fera l'honneur d'inaugurer la 4<sup>e</sup> édition de la Foire Gastronomique de Langres, vendredi 2 juin à 16h00**



Son restaurant « Le Clos des Sens » à Annecy obtient une première étoile au Guide Michelin en 2000.

C'est la confirmation avec une deuxième étoile en 2007.

En 2011 il est l'un des 15 membres fondateurs du Collège culinaire de France. Association loi 1901 qui souhaite représenter, promouvoir et transmettre l'identité de la cuisine française. Cette association a lancé l'appellation « Restaurant de qualité » le 8 avril 2013, selon des critères définis pour informer le consommateur sur le type de cuisine pratiquée. Parmi ces critères figurent la transparence du fait-maison, l'hospitalité et le partage ainsi que le rapport qualité / prix.

En 2015, il fait son « cooking-out », terme qu'il emploie pour qualifier la remise en question qu'il fait de sa propre cuisine et qui l'amène à se «mettre à nu» et se réorienter vers le localisme et l'abandon de la viande, se recentrant sur le «lacustre» et le végétal.

En 2018, il crée un jardin en permaculture de 1 500 m<sup>2</sup> aux 200 essences. Cette même année, il obtient une troisième étoile au Guide Michelin.

**Food&Sens lui consacre un article le 19 août 2019 dont voici 2 extraits :**

« ...Quand Laurent me parle de son jardin, en contrebas et permaculture, je lis dans ses yeux de la malice et un émerveillement quasi enfantin. J'y perçois également une immense gratitude, envers cette nature qui lui ouvre le champ de tous les possibles... »

**ESPRIT PAYSAN LANGRES**  
MAGASIN DE PRODUCTEURS  
360 Impasse des Tilleuls  
52200 STS-GEOSMES  
☎ 03 25 87 11 94  
📍 Esprit Paysan Langres

## ÉDITO

### Notre territoire a des talents

Cette année encore, la Foire entre Champagne et Bourgogne a pour invité d'honneur le Fromage de Langres. Porté par l'association "Langres Foires et Salons", ce rendez-vous va au-devant des différents producteurs et viticulteurs établis dans nos deux grandes régions et au-delà. La gastronomie constitue le cœur de ce rendez-vous annuel.

Cette Foire, construite grâce à une méthode collaborative et collégiale, favorise une multitude de connexions. Elle souhaite devenir un facilitateur de liens.

Elle a pour objectifs la visibilité de notre territoire et de ses habitants, une communication positive autour de nos riches et nombreux atouts, un écho qui puisse dépasser nos frontières et donner envie à de nouvelles dynamiques de s'installer à nos côtés.

Notre territoire, s'il possède bien des frontières administratives, a acquis grâce à son histoire, des frontières de cœur. Il a su agrandir sa géographie grâce à son terroir, à ses savoir-faire et aux échanges entre ses habitants.

**Nous avons besoin de vous les 2, 3 et 4 juin**

**Les 7 co-administrateurs de Langres Foires et Salons.**

... Son regard s'illumine lorsqu'il me narre la beauté des fleurs de poireaux, ou me conte la sucrosité d'un oignon brûlé goûté quelques heures auparavant, dont il réfléchit déjà à se servir comme condiment... ».

C'est exactement ce que nous avons ressenti lorsque nous l'avons rencontré pour parler de la foire.

Il venait de passer sur un marché du sud de la Haute-Marne et parlait avec les yeux brillants, comme amoureux, des betteraves, cébettes, côtes de bettes et autres légumes frais qu'il venait d'acquérir auprès d'un producteur bio local.

**Domaine Du Granit Bleu**  
**Jocelyne FAVRE**  
Viticultrice récoltante  
433 Ch. de la Combe Perrin  
69460 LE PERREON  
Tél 0474032090  
Port 0680745570  
Email : granit-bleu@wanadoo.fr  
Ce logo certifie que notre exploitation est HVE : HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE  
Coordonnée GPS N46.066045 E4.59459

# L'ACADÉMIE DÉPARTEMENTALE DE CUISINE DE HAUTE-MARNE

est née le 31 janvier 2020.

Son objectif premier est la défense et la promotion du patrimoine gastronomique inscrit par l'Unesco au patrimoine culturel immatériel de l'humanité depuis 2010.



↑ Les membres de l'Académie départementale de Cuisine de Haute-Marne présents lors de la Foire 2022.

## LA SECTION HÔTELIÈRE DU LYCÉE DIDEROT DE LANGRES



située sur le site des Franchises propose des formations dans les métiers de l'hôtellerie-restauration, du CAP au Bac Pro, de la cuisine aux arts de la table et du service.

En scolaire, en apprentissage ou en formation pour adultes, nous préparons nos élèves/apprentis/stagiaires à travailler dans ce secteur qui offre de nombreuses possibilités d'emploi pour :

- des métiers d'**AVENIR**
- des métiers de **SENS**
- des métiers de **PASSION**

Grâce au restaurant d'application ouvert au public sur réservation, nos formations permettent d'acquérir les compétences nécessaires à la réussite dans tous types de restaurant, jusqu'à viser l'excellence."

L'académie départementale de cuisine sous la présidence d'Olivier Billiard est composée de restaurateurs, chefs de cuisine, producteurs et passionnés des arts de la table. Elle a pour vocation la défense de la gastronomie départementale, régionale, nationale, les produits du terroir ainsi que ses producteurs.

Elle assure la transmission du geste et des traditions, aider les jeunes apprenants qui embrassent les métiers de l'hôtellerie, de l'alimentation (boucherie, pâtisserie, boulangerie, épicerie fine) les producteurs de vins locaux et autres eaux de vie.

L'académie organise également des concours culinaires, des démonstrations publiques au cours de manifestations diverses. Elle a également pour but de défendre le tourisme départemental et les acteurs qui y participent.

La foire gastronomique de Langres vous permettra de découvrir les démonstrations des Chefs Olivier Billiard, Pascale Marchand, Maxime Gratte, Raphael Deswasiere, Melissa Vitrey et le chef étoilé Takashi Kinoshita. L'académie de cuisine sera accompagnée des élèves de l'école Hôtelière des Franchises.

Les démonstrations de pâtisserie et chocolaterie seront réalisées par Cecilia Clerc et Joe Klinger de la maison Maxime Henry à Langres.

## CONCOURS DE CUISINE

Les participants prépareront chez eux, un queumeu revisité, spécialité au fromage de Langres. Ils l'emmèneront le dimanche dans la journée. Les résultats seront donnés le soir à 19h. Pour vous inscrire, rendez-vous sur notre site <https://langresfoiregastronomique.fr>.



**Chocolaterie | Confiserie | Biscuiterie**

**Une entreprise familiale  
qui produit localement depuis 1956.**

**2 adresses pour mieux vous servir :**

6 RUE DIDEROT 52200 LANGRES  
TEL : 03 25 87 02 48

10 RUE VICTOIRE DE LA MARNE 52000 CHAUMONT  
TEL : 09 82 88 27 90

## NOS 2 ANIMATEURS

### GEORGES AGOUAZI

Animateur Événementiel Sonorisation et DJ de la société AGOUAZI ANIMATION. Il continue de proposer des performances inédites aussi bien dans l'animation événementielle que dans les meilleures discothèques. Il signe une résidence aux Nuits Blanches. Il propose son talent entre Nancy, Troyes et Dijon. Ancien animateur de Fun radio Georges est devenu une référence dans son domaine



### ALBIN NICOLAS

Spécialisé dans la publicité 360° et digitale, Albin NICOLAS, vous fera partager la foire à travers les réseaux sociaux. Reportages sur les exposants, live d'animations, informations et tout ce qui fera de cette foire 2023 un succès.



## Le Made in Pays de Langres (MiPL)

est la marque emblématique du territoire de Langres qui regroupe des producteurs, des artisans et des associations culturelles.

Vous pouvez retrouver toutes les informations sur la page FACEBOOK.

17 exposants représenteront le MiPL sur la foire.



## Les TASTE-FROMAGES



Eric MASSELIER,  
Grand Maître de la Confrérie  
des Chevaliers du Taste-Fromage de Langres

De nombreuses confréries dont les Taste-Fromage de Langres, la confrérie de la Moutarde de Dijon seront présentes durant les trois jours, mais aussi les Confréries de Coiffy, Montsaigeon, du Tartare, de la Truffe...

En extérieur, de nombreux exposants du monde de l'habitat, de l'automobile, du tourisme, des savoir-faire locaux vous attendront. Autant de raisons de venir visiter cette foire.

**Le fromage de Langres** est l'invité "hôte" d'honneur de cette 4<sup>e</sup> édition de la Foire Gastronomique de Langres.

C'est l'occasion de mettre en valeur le terroir lingon, ses producteurs et ses produits emblématiques, mais aussi ceux qui les travaillent et les subliment avec talent.

  
**L'esprit  
Jardiland**

30 rue Louis-Lepitre – 52200 Langres

\*\*\* 03 25 87 01 45 \*\*\*

  
9, place Jeanne-Mance  
52200 LANGRES  
06 17 43 73 47  
m2morganisation52000@gmail.com



## LE RESTO ÉPHÉMÈRE DE LA FOIRE

**Vous l'avez demandé, la foire gastronomique le fait !**

L'Atelier Traiteur s'associe au Chai de la Croisotte et aux élèves de la section hôtelière du LP Diderot pour ouvrir le premier restaurant éphémère de la foire.

Profitez de la jeunesse, du dynamisme, et de l'expérience de notre équipe de cuisiniers et de chef de rang composée des élèves du Lycée Diderot associés à nos professionnels !

L'Atelier Traiteur vous propose une carte autour de plats traditionnels : Dégustez des viandes et poissons rôtis ou grillés. Venez aussi goûter nos burgers au Langres ou au foie gras ! Vous pourrez finir votre repas sur une note sucrée en découvrant les desserts comme, le fraisier à la verveine, l'idéal façon Atelier ou encore le Cheese cake au Langres frais. Evidemment, vos enfants ne sont pas oubliés, un menu leur est proposé.

Pour accompagner votre repas, le Chai de la Croisotte vous présente une large gamme de bières (pression ou bouteilles), de vins (pichet ou en bouteille), et diverses boissons non-alcoolisées.

Cette belle équipe vous attend à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h30 pour le dîner.

**Venez-vous asseoir à la table du resto éphémère de la foire et laissez-vous tenter !**

Le Chai  
de la Croisotte

Dorian Richardot

☎ 06.83.06.73.80

📍 52140 Montigny-le-Roi

✉ lechaidelacroisotte@gmail.com

🌐 lechaidelacroisotte.fr

Vins, Bières & Location de matériel festif

# 4

ENSEIGNES

à votre  
service !

**AG** GRILL  
TELIER  
RESTAURANT

2 RUE DU LIEUTENANT DIDIER  
52200 SAINTS-GEOSMES

[WWW.ATELIERGRILL.FR](http://WWW.ATELIERGRILL.FR)

Le Bistrot  
DE L'ATELIER  
Resto & Bar à vins

8 PLACE ZIEGLER  
52200 LANGRES

[WWW.BISTROT-ATELIER.FR](http://WWW.BISTROT-ATELIER.FR)

ATELIER  
RESTAURANT  
Lingon

23-25 RUE DIDEROT  
52200 LANGRES

[WWW.ATELIERLINGON.FR](http://WWW.ATELIERLINGON.FR)

ATRAITEUR  
TELIER

2 RUE DU LIEUTENANT DIDIER  
52200 SAINTS-GEOSMES

[WWW.ATELIERTRAITEUR52.FR](http://WWW.ATELIERTRAITEUR52.FR)

## LES TOQUÉS DE DIDEROT !

Retrouvez toute la journée, en électrons libres, les Toqués de Diderot et venez défier vos connaissances sur le Denis local.

La religieuse était-elle le dessert préféré de Diderot ?

La coquille saint Jacques est-elle fataliste ?

Les lettres de Sophie Vol-au-vent étaient-elles gonflées et un peu salées ?

Une feuille d'athée, un brin de libertin, une pensée de philosophie, tentez de remporter le prestigieux titre de « Fils de Diderot » à défaut d'être le neveu de Rameau.



## INFOS PRATIQUES

### ORGANISATION

Ass Langres Foires et Salons  
12, Place Jean Duvet - 52200 Langres  
langresfoiresetsalons@gmail.com  
0325875170 – 0668045252  
Fb: Foire Gastronomique de Langres

### LIEU

Espace Jean Favre  
Rue Jean-Favre 52200 Langres

### DATES

Vendredi 2 juin : 14h – 22h  
Samedi 3 juin : 10h – 22h  
Dimanche 4 juin : 10h – 19h

### PRIX

2€ par personne  
Gratuité pour les mineurs  
Circulation libre

### ENTRÉE

Accès piétons,  
uniquement par la rue Jean-Favre  
(niveau place des Etats-Unis)

### PARKINGS

1/ Place Bel-Air  
2/ Parking Sous-Bie  
3/ Parc Blanchefontaine

### EXPOSANTS

Près de 100 exposants et producteurs  
en majorité de la région

### DÉVELOPPEMENT DURABLE

ECOCUP : 1€ - Disponibles à l'Entrée principale  
et à l'accueil dans la salle Jean Favre.

Tri des corps creux, verres,  
...en partenariat avec le SDED

### BÉNÉVOLES

40 bénévoles seront disponibles pour vous !  
Les jeunes de l'Epide,  
les étudiants du lycée hôtelier

**Espace Loisirs 52**  
Bateaux, Remorques et Vans  
03 25 88 57 83 - [www.espace-loisirs-52.com](http://www.espace-loisirs-52.com)

**MPS FONTAINE**  
Centre Cial Les Franchises • LANGRES  
03.25.87.07.02  
[www.mps-fontaine.fr](http://www.mps-fontaine.fr)  
HYPER plein ciel  
**TIRAGES PHOTOS IMMÉDIAT**  
SCOLAIRE • PAPETERIE • CADEAUX • CARTOUCHES  
TAMPONS • FOURNITURES ET MOBILIER DE BUREAU

## LISTE DES EXPOSANTS

### SALLES DU HAUT

#### ENTRÉE PRINCIPALE

- 1- Espace santé naturelle (minéraux, pierres, magnétisme)
- 2- MPS Fontaine (mobiliers et équipement de bureau)
- 3- Les Chipies d'Eugénie
- 4- Création de Valérie (bijoux fantaisie)
- 5- Agence d'attractivité (promotion du tourisme)
- 6- Florence Nicolas (secours)
- 7- CRSS (sécurité)
- 8- SARL Mille et une poses (cuisines)
- 9- JHM (presse locale)
- 10, 11- LIRALEST (livres)
- 12- Zouzou cailloux (vêtements et accessoires bébé faits main)
- 13- AF Créa concept (cuisine)
- 14- Musée de la coutellerie (pièces de coutellerie)
- 15- ETS Radigue (articles de cuisine)
- 16- Animation coutellerie
- 17- Chats perchés (jeux)

### EXTÉRIEUR HAUT

#### HABITAT, LOISIRS, AUTOMOBILES

- 1, 2, 3- Projinov (menuiseries)
- 4, 5- SARL ETEEST (traitement de l'eau)
- 6- La Poste
- 7, 8- Eco logis (pompe à chaleur, panneau solaire...)
- 9, 10- IAD (agence immobilière)
- 11, 12- Art fermetures 52 (menuiseries)
- 13, 14, 15- Magali Leclerc (poêles bois, granulés...)
- 16- SARL Rolée Kerdudo (plafonds tendus, peinture)
- 17, 18- Cielter (adoucisseur d'eau)
- 19, 20- Atep (paysagiste, piscines)
- 21, 22- Les maîtres du feu (poêles bois, granulés...)
- 23, 24, 25- Hocquet Piscine
- 28- Garage Bonhomme (voitures sans permis)
- 29, 30- Garage lingon (automobiles)
- 31- Renault
- 32- Espace loisirs (remorques...)
- Coutellerie Mongin
- Les bougies d'Elo



#### GASTRONOMIE, BOISSONS

- 33- Chez Lou (aligot de brebis, saucisses, galettes, crêpes)
- 34- Bernard Corinne (charcuterie Chillet)
- 35- Elvanillo (rhum, vanille)
- 36- Les p'tits délices d'Aurel (gaufres)
- 26- Les Finesses de Lorraine (charcuterie)
- 27- La Lingonne (bière)
- 27 bis- Champagne Lorin

### LES 2 NOCTURNES

Jusqu'à 22 heures

Venez vous installer à une table, choisir votre plat, choisir votre vin et partager une jolie soirée festive dans l'Espace Foire. L'ensemble des stands gastronomiques viticoles resteront à votre disposition jusqu'à 22h00.



## PROJINOV

### MENUISERIES

FENÊTRES · PORTES · VOILETS · PORTAILS  
PERGOLAS · VERANDAS · STORES

*La qualité à votre mesure.*

  
FENÊTRES

  
PORTES D'ENTRÉE

  
PORTES DE GARAGE

  
VOILETS

  
STORES

  
PORTAILS

  
PERGOLAS

  
VERANDAS



511 Av. de la Collinière 52200 Langres

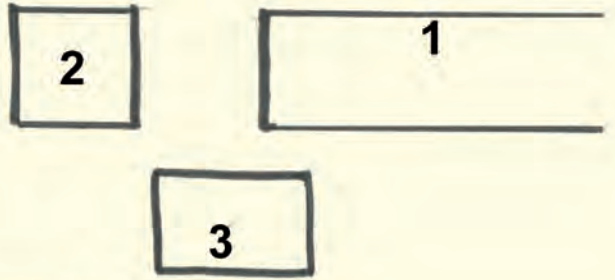


03 10 96 01 60

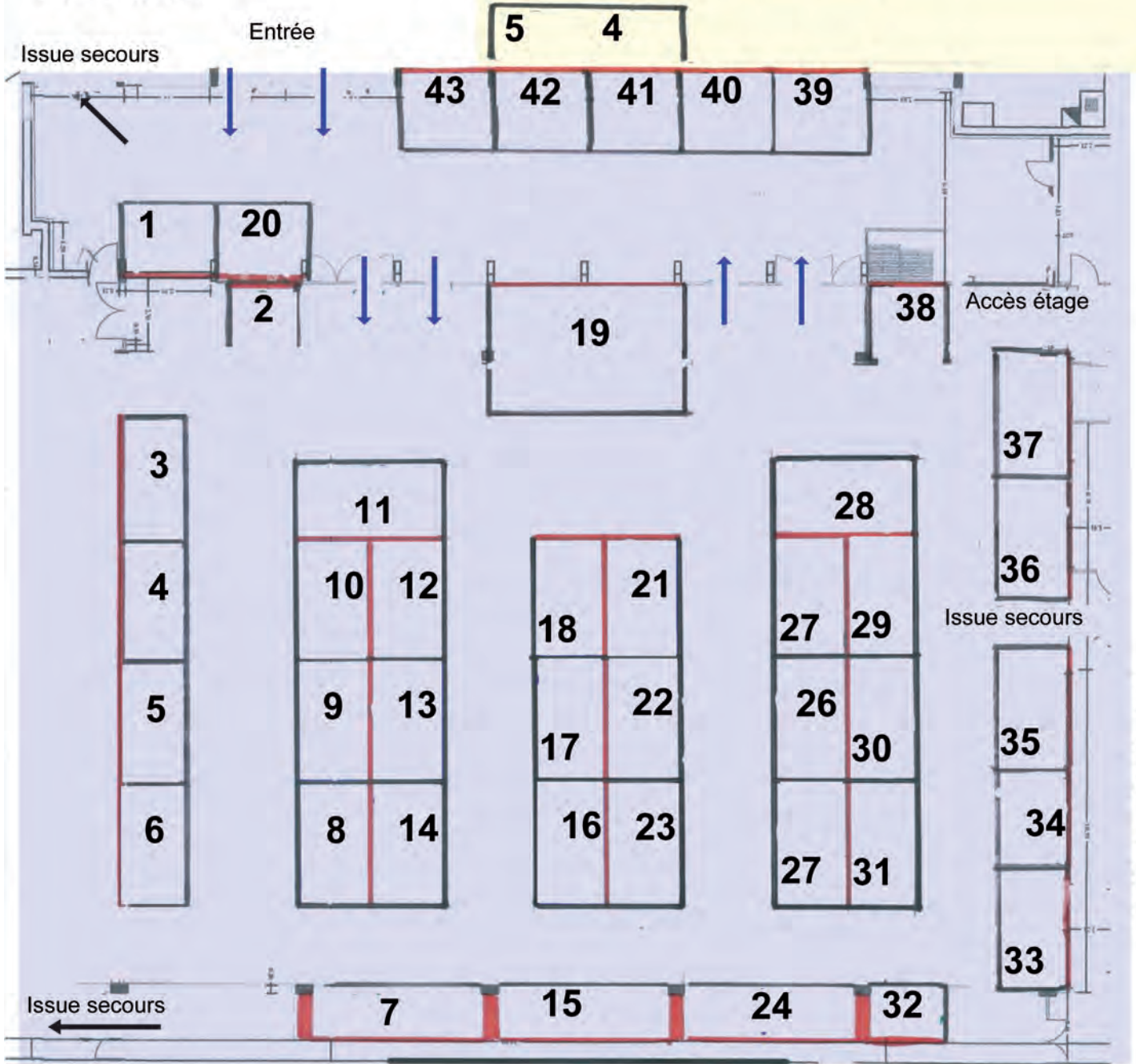
**www.PROJINOV-MENUISERIES.com**



Extérieur bas



# ACCUEIL



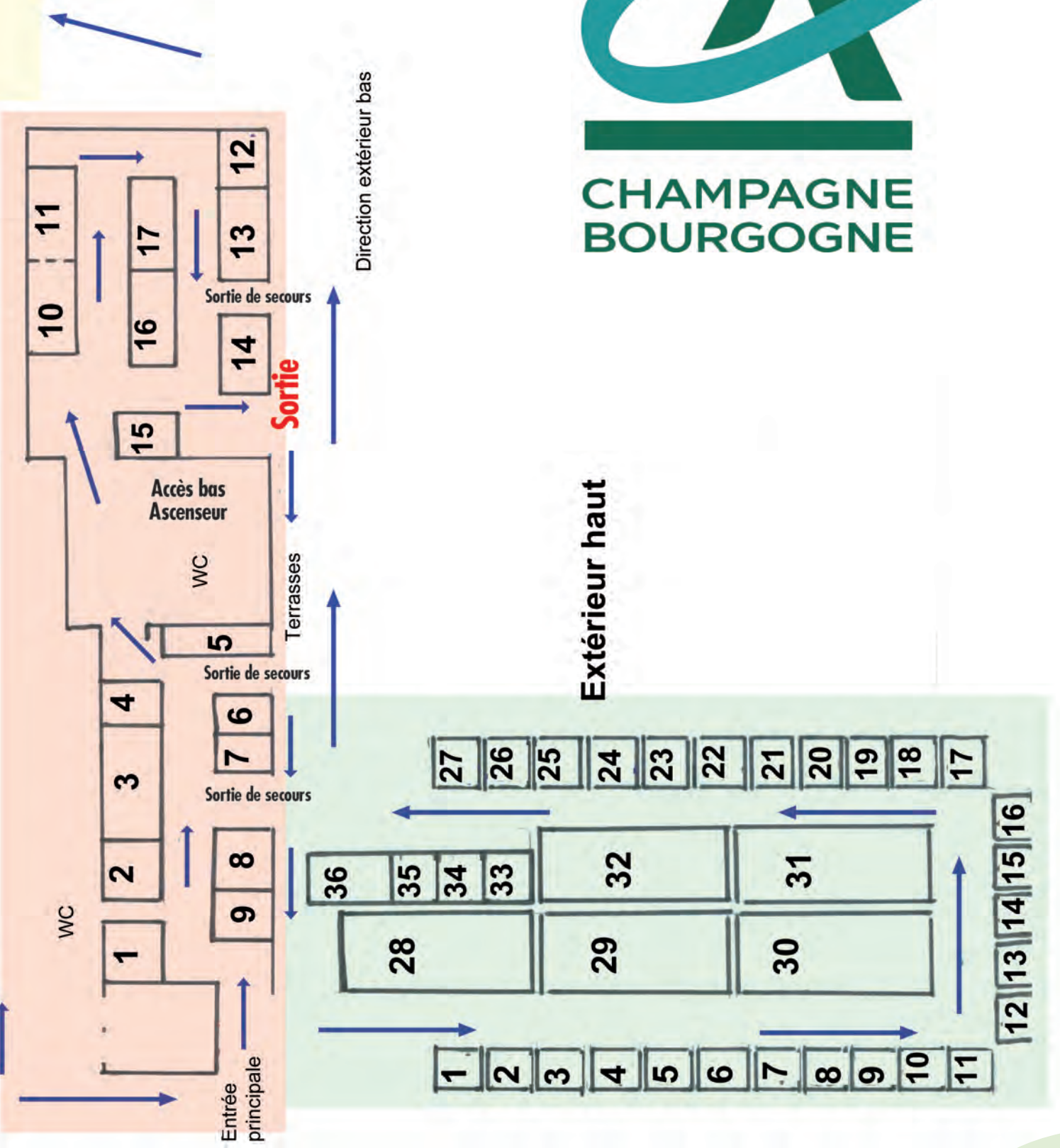
**ENTRÉE CAISSES**





# PLAN DE LA FOIRE

Merci à notre partenaire



## LISTE DES EXPOSANTS

### EXTÉRIEUR BAS

- 1- Restaurant éphémère (restauration David Daguzan)
- 2- Chai de la croisotte (brasserie)
- 3- Ferme de la Combe noire (pâtes)
- 4- Brasserie Petit Demange (brasserie artisanale, gaufre de Liège)

### SALLE DU BAS

#### ANIMATION

- 19- Podium (démonstration cuisine, concours Mister Foire, Académie de cuisine...)
- 20- Confrérie du Fromage
- 38- Conciergerie
- 41- Lycée hôtelier (démonstration de cuisine)
- 43- Moutarde

#### GASTRONOMIE

- 1- Maison du fromage
- 2- Régie rurale (jardin d'insertion bio)
- 5- Vachement bon (viande)
- 7- Fromage Renoux (fromage)
- 9- Gaec Miot (huile)
- 10- Biscuit addict (artisan biscuitier)
- 12- Fruit de la terre (chips artisanale)
- 13- Esprit paysan (magasin de producteurs locaux)
- 15- Les huîtres Moissenot (producteur de Marennes-Oléron)
- 23- Gaec des Barraques (fromage de Langres au lait cru)
- 26- Les p'tits becs sucrés (fabrication artisanale de biscuit)
- 27- Charcuterie Bouard (charcuterie)
- 28- Maison Henry (chocolatier)
- 29- Fromagerie Germain
- 31- Le plein d'épices (herbes aromatiques, poivre, safran)
- 32- Abeille arcquoise (miel)
- 33- SARL MACDM (chocolatier)
- 34- PERNOT Jacky (volailles)
- 35- Les ruchers du plateau de Langres (miel)
- 35- Le pain de Jérôme
- 39- Louves et sorcière (confitures, tisanes ...)

- 40- Les chats teigneux (produits à bas de châtaignes)
- 42- Takoyaki (Boulibombas)

#### BOISSONS

- 3- Champagne Pierre Gouthière
- 4- Domaine du Rubis (transformation de petits fruits rouges)
- 6- Domaine Jean Girard (vins et crémant de Bourgogne)
- 8- SAS Vins JB Adam (vins d'Alsace bio)
- 11- Domaine Florence Pelletier (vin de Coiffy cultivé en bio-dynamie)
- 14- EARL les Sarmentelles (Vins du Jura)
- 16- Domaine du Granit bleu (Vins de Bourgogne, Syrah rouge...)
- 17- La Cavajo (esprit malt Montagne de Reims, Ratafia)
- 18- Château La Peyreyre (vin rouge Haut médoc)
- 21- Château de la Duchesse (Lalande de Pomerol, Montagne Saint Emilion)
- 22- Les Vergers de la baie Saint Michel (Calvados, Poma, Jus de pomme...)
- 24- Domaine Degache frères (côte rôtie et Condrieu)
- 25- Breuvage de Cambroussard
- 30- Muids Montsaigeonnais (vins du Montsaigeonnais)
- 36- Domaine du Grison (Macon, Bourgogne, Crémant)
- 37- SARL L'herbier (gin, vodka, pastis, cocktails)



Photo : Mathilde Girardot



**CHAMPAGNE**  
(RM : Récoltant Manipulant)

**Pierre GOUTHIERE & Fils**

**Willy GOUTHIERE**  
Tél : 06.63.22.30.60

Email: [info@pierredegouthiere.fr](mailto:info@pierredegouthiere.fr)  
Site: [www.pierredegouthiere.fr](http://www.pierredegouthiere.fr)

Surprise à notre stand sur présentation de cet pub

2 rue de la montagne 52330 Colombey les deux églises

Découvrez notre gamme :

- Cuvées de Champagne
- Coffrets (1,2,3,4,6 btes)
- Personnalisation (étiquette, gravure ...)
- Cocktails "IG"
- Cadeaux
- Marc et Ratafia
- Autres : Flutes, Seau, Sabre, Bouchons, etc ...

Accueil : 





**CUISINES - BAINS - DRESSINGS**  
Conception et pose

SHOWROOM SUR RDV A STS GEOSMES

☎ 06 77 92 21 91    🌐 [www.af-crea-concept.fr](http://www.af-crea-concept.fr)

## ANIMATIONS

### LES LADIES JAVA

CHANSON FRANÇAISE ET ORGUE DE BARBARIE  
VENDREDI 2 JUIN À PARTIR DE 19 HEURES



Dans le tourbillon de la vie, elles préfèrent ne pas s'en faire !

“ UN DUO COMPLICE  
À LA BONNE HUMEUR COMMUNICATIVE ”

Si **Capucine** trotte, lutine et butine telle une colombine,  
**Muguette**, perchée sur ses gambettes,  
vous donnera le "La" de cette franche amusette.  
Accompagnées de leur orgue de barbarie, elles jouent  
à voyager dans le temps, avec un répertoire  
de chansons allant des années 1900 à 1980.

### LES PERCUS ET CHEMISES



L' aventure musicale a commencé pour les P&C en 1998.  
Une vingtaine de personnes de l'association APAJH constitue  
ce groupe. En 25 ans le groupe a évolué d'une formation  
batucada en déambulation à un groupe qui se produit en  
formule avec synthétiseur en fixe.  
Les P&C ont joué dans des festivals pour des mairies, des  
associations pour des causes humanitaires un peu partout  
en France.

### LE MUSÉE DE LA COUTELLERIE



Dans le cadre de la foire gastronomique, le service médiation du musée propose une série d'ateliers (123 ciseaux, Le petit nogentais, grave ton couteau) en même temps que des jeux en lien avec la coutellerie de table. Une petite exposition d'objets et de visuels sur les arts de la table sera également présentée. De quoi donner envie à chacun de visiter le musée pour en savoir plus long sur la coutellerie nogentaise.

PISCINES  
**Magiline**  
PISCINES PAR PASSION

PISCINES  
ABRIS & SPAS

OUVERTURE DE VOTRE  
MAGASIN EN 2023

**HOCQUET PISCINES**  
Le Pré Martinot - 52300 NOMECOURT  
03.25.01.46.57 / 06.82.83.81.50

GARAGE BONHOMME  
**GO**  
la voiture sans permis

**SPÉCIALISTE**  
du VÉHICULE  
SANS PERMIS  
depuis 1986  
.....  
LIGIER  
MICROCAR

garagebonhomme@aol.com - 03 25 90 84 03  
1, Place des Bassignots - 52400 Parnoy-en-Bassigny

## ANIMATIONS

### FANFARE COUCHE-TARD

SAMEDI 3 JUIN À 17 HEURES 30



Concert en déambulation par la Fanfare Couche-tard, organisé par le service Spectacles de la ville de Langres. Multi-instrumentistes passionnés par les musiques de la Bretagne à la Turquie, les cinq musiciens de la Fanfare Couche-tard nous entraînent dans un songe éveillé peuplé de rires, de danses et d'humour. Nourri par les multiples influences qui le composent, le groupe a développé un style personnel et pourtant fédérateur : des rythmiques solides et dansantes côtoient ainsi des thèmes musicaux variés et évocateurs. Un florilège d'émotions puisant sa source tant sur le Vieux Continent qu'à l'orée de contrées lointaines, réelles ou imaginaires...

### LA CONCIERGERIE



Labellisée Micro-Folie, propose des animations culturelles autour d'un musée numérique. Venez découvrir l'art culinaire à travers ses représentations dans les arts visuels, plastiques et vivants ; et plus généralement les différentes collections thématiques d'œuvres numérisées en haute définition issues du musée du Louvre, de l'Opéra de Paris, du Centre Pompidou...



**CITROËN CHAUMONT**  
Route de Neuilly, 52000 Chaumont

**CITROËN LANGRES**  
Le Moulin à Vent, 52200 Saints-Geosmes

**JMJ**  
AUTOMOBILES  
Complète de votre mobilité

## LE BIEN ALLÉ LINGON

**DIMANCHE 4 JUIN À 16 HEURES  
CONCERT DE TROMPES DE CHASSE**

Chaque sonneur de trompe occupe une place précise et doit être très attentif. Devant se trouvent les trompes de chant qui donnent la mélodie telle qu'elle est écrite. Ensuite les secondes, trois tons en dessous et en dernier les basses. Cette tradition, inscrite au patrimoine de l'Unesco, remonte au XVII<sup>e</sup> siècle, à la grande époque des chasses à cour. Ces sonneurs de trompes connaissent environ une centaine de mélodies, certaines dédiées à la chasse et d'autres dites de fantaisie. Dans une mélodie appelée " Guillaume Tell ", une seule trompe répond alternativement à toutes les autres.



**10<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE  
DE LA MAISON DES LUMIÈRES  
DENIS DIDEROT À LANGRES**

**EXPOSITIONS & ÉVÉNEMENTS  
du 1<sup>er</sup> avril au 10 octobre 2023**

Tous les événements  
sur [musees-langres.fr](http://musees-langres.fr)

## REMERCIEMENTS

Un très grand merci aux nombreux bénévoles de notre territoire sans qui rien ne serait possible.



Merci à :

Maire de Langres, Département de la Haute Marne, Région grand-est, La Confrérie des Tastes fromages, Les nombreuses Confréries des métiers de bouche qui nous soutiennent et nous accompagnent, Le syndicat du fromage de Langres (Alexandra Jacquot), L'ASA Langres (prêt de matériel), Florence Nicolas (1<sup>ers</sup> Secours), Les Chefs étoilés : Laurent Petit et Takashi Kinoshita, L'Épide, Christian Poulain (régisseur de la Salle Jean Favre), Anne Marie Desgrez pour la confection de l'écharpe de Mister. Sébastien Zender (assurance Bailly)

Et toutes celles et ceux que nous avons pu oublier !!!

### FLUORITE FORMATIONS



Fluorite formations, votre centre de formation Santé et sécurité au travail de Langres.

Vous propose d'assister le vendredi après-midi à la mise en situation des stagiaires au protocole 6C qui aura lieu durant 2 jours sur Langres.

Et tout au long du week-end venez nous rencontrer et vous exercer au massage cardiaque et pose de défibrillateur.

Remise de diplôme du petit secouriste pour les enfants jusqu'à 14 ans.

### REMPARTS MUSIC

DIMANCHE 4 JUIN DE 10H30 À 12 HEURES



Remparts Music est un ensemble convivial où règne la bonne humeur et l'envie de se faire simplement plaisir en proposant à son public un programme musical varié.

Placé sous la Direction de Davy BIANCHI et la Présidence d'Emilie BRUAND, Remparts Music est un orchestre d'harmonie qui n'a qu'un mot d'ordre : le plaisir de la musique ensemble...

Ainsi cet orchestre est heureux d'accueillir lors des répétitions qui ont lieu le vendredi et/ou samedi, tous les musiciens qui souhaitent rejoindre ses rangs, de tout âge et de tout niveau... Les seuls critères de sélection sont la bonne humeur et l'enthousiasme !!!



# PassionFroid

groupe pomona

*Bourgogne Franche-Comté*

## PROGRAMME VENDREDI 2 JUIN

**14h00** : Ouverture de la foire

**15h00** : Démonstration de cuisine et dégustations (podium) par la section hôtelière du Lycée Diderot de Langres

**16h00** : Inauguration de la foire avec différentes animations

**18h30** : Ouverture du restaurant éphémère

**19h00** : Les Ladies Java (ambiance musicale)

**22h00** : Fermeture de la foire

## PROGRAMME SAMEDI 3 JUIN

**10h00** : Ouverture de la foire au public

**10h30** : Démonstration de cuisine

**11h30** : Ouverture du restaurant éphémère

**14h00** : Démonstration de cuisine

**14h30** : Cie Ça Change Un Peu, Percus et Chemises

**15h00** : Démonstration de cuisine

**16h30** : Cie Ça Change Un Peu

**17h00** : Démonstration de cuisine

**17h45** : Déambulation de la Cie « Couche Tard »

**18h30** : Ouverture du restaurant éphémère

**19h00** : Election de Mister Foire

**22h00** : Fermeture de la foire

## PROGRAMME DIMANCHE 4 JUIN

**10h00** : Ouverture de la foire au public

**10h30** : Remparts Music

**10h45** : Démonstration de cuisine

**11h30** : Ouverture du restaurant éphémère

**11h45** : Démonstration de cuisine

**14h15** : Cie Ça Change Un Peu

**14h30** : Commission AOP fromage de Langres

**15h30** : Démonstration de cuisine

**16h00** : Cie Ça Change Un Peu

**16h15** : Concert du Bien Allé Lingon

**16h30** : Démonstration de cuisine

**17h00** : Concert du Bien Allé Lingon

**18h00** : Remise des prix du concours de cuisine

**19h00** : Fermeture de la foire



 Parc national  
de forêts

*Entrez dans un monde de ressourcement...*

Unique parc national français dédié aux forêts feuillues de plaine, le Parc national de forêts est un territoire d'exception doté de patrimoines naturels, culturels et paysagers remarquables. Laissez-vous surprendre par ce lieu de découverte, de ressourcement et d'émerveillement dont les magnifiques forêts promettent d'inoubliables rencontres avec la nature.

Repérez les sorties et événements qui vous inspirent sur [forets-parcnational.fr](http://forets-parcnational.fr)

© Pawlica Design

# ÉLECTION MISTER FOIRE GASTRONOMIQUE

SPONSORISÉE PAR LE SECRET DE L'HERBIER



Pour remporter le concours Mister Foire Gastronomique 2023, organisé le Samedi 3 Juin à 17h, les chefs en herbe devront concocter un plat surprise et répondre à 5 questions subsidiaires. Le jury composé de 6 bénévoles comptabilisera les points et déterminera ainsi le grand vainqueur qui se verra remettre un lot d'une valeur de 150 euros. Les candidats ont été sélectionnés le Vendredi 12 Mai lors de la soirée dégustation de Gin organisée à l'hôtel de l'Europe.



Ces événements sont sponsorisés par Le secret de l'Herbier et animés par Georges Agouazi en présence de Mister Champagne Ardennes.

PRESENT SUR LA FOIRE

**LES MAÎTRES DU FEU**  
CHEMINEES POELES INSERTS

*Le Plaisir d'une flamme*



**POÈLE  
GRANULÉS  
SILENCIEUX**

**HOBEN**

**POÈLE  
BOIS  
SUÉDOIS**  
*Contura*

**CHAUMONT**

107, Av de la République

**LANGRES**

**03.25.02.14.88**

[www.lesmaitresdufeu.com](http://www.lesmaitresdufeu.com)

CH1057097-1