

VEND. 31 MAI

10h à 22h



SAM. 1 JUIN

10h à 22h



DIM. 2 JUIN

10h à 19h

SALLE JEAN-FAVRE ET ALENTOURS

**LA FOIRE ENTRE CHAMPAGNE
ET BOURGOGNE**



LANGRES **GASTRONOMIQUE**



EDITION 2024

Joy-Astrid
POINSOT-BLANCHARD

Championne du monde d'oeuf en meurette 2022



Marraine de la foire 2024



PROGRAMME

www.langresfoiregastronomique.fr





AG GRILL ATELIER 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



Le Bistrot DE L'ATELIER Resto & Bar à vins

Bar à vins, fingers food
produits locaux, restaurant



Place Ziegler à Langres



ATELIER RESTAURANT Lingon



Spécialités langroises
Restauration traditionnelle
Buffet à volonté le dimanche soir

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

UNE CHAMPIONNE DU MONDE MARRAINE DE LA FOIRE 2024



Ancienne candidate à l'émission Top Chef de 2016, Joy-Astrid Poinot-Blanchard, cheffe du restaurant « Chez Camille » à Arnay le Duc en Côte d'or, a été la première femme et la première côte d'orientienne à être sacrée **Championne du monde de l'oeuf en meurette en 2022.**

Joy-Astrid et son mari Alexis se définissent ainsi :

«Créateurs d'émotions , chercheurs de pépites culinaires, compositeurs de saveurs, stylistes du goût, auteurs de gastronomie et gourmands des bonnes choses ...

Joy Astrid et Alexis croquent la vie et vous accueillent dans une ambiance chaleureuse, conviviale et simple.

Notre cuisine en adéquation avec ce lieu chargé d'histoire, s'inspire des recettes mythiques d'Auguste Escoffier, de la Mère Brazier, de Paul Bocuse et des grands plats de notre Gastronomie Française.».

Nous sommes ravis que Joy-Astrid ait accepté notre invitation.

Et elle est tout autant enchantée de participer à notre évènement, *«C'est toujours agréable dans nos métiers d'aller à la rencontre des gens. On ne doit pas être seulement derrière nos fourneaux, on se doit de participer, c'est ce qui fait la richesse de notre profession. Et puis avec un thème tel que celui de la foire Gastronomique, tout est là pour y participer».*

Elle sera donc présente sur la foire pour l'inauguration le vendredi 31 mai à partir de 16 heures.

Et vous pourrez la retrouver **le samedi 1 juin à 14 h 30 pour une démonstration de sa recette d'oeufs en meurette, suivie d'une dégustation.**

Le Chai
de la Croisotte

Vins, Bières & Location de matériel festif

Dorian Richardot
06.83.06.73.80
52140 Montigny-le-Roi
lechaidelacroisotte@gmail.com
lechaidelacroisotte.fr

MAISON HENRY

Chocolaterie | Confiserie | Biscuiterie

Une entreprise familiale
qui produit localement depuis 1956.

2 adresses pour mieux vous servir :

8 RUE DIDROT 52000 LANGRES TEL : 03 25 87 02 49 | 10 RUE VICTOIRE DE LA MARNE 52000 CHALMONT TEL : 09 82 46 77 90

LE MOT DE MADAME LE MAIRE

Mesdames, Messieurs,

Chers exposants, visiteurs, amis de la Foire gastronomique,

La foire Gastronomique est un évènement incontournable de la vie langroise : quand arrive cette manifestation, c'est l'ensemble de l'écosystème local qui se met en ordre de marche pour offrir à tous les acteurs un week-end 5 étoiles.

Cela est rendu possible par l'investissement total d'une équipe de bénévoles souhaitant montrer le plus beau visage de notre territoire à travers la gastronomie, le savoir-faire maison et l'authenticité dont nous pouvons être fiers.

La Foire Gastronomique s'exporte à travers nos frontières : nombreux sont nos voisins qui nous envient et n'hésitent pas à rejoindre Langres pour profiter d'une foire de qualité proposant des moments de convivialité et d'échanges avec les professionnels présents.

Nous vous attendons nombreux du 31 mai au 2 juin pour ce rendez-vous.

Soyons fiers d'être Langrois,
Anne Cardinal,
Maire de Langres



NOS 3 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 tous supports avec sa société l'Atelier 52, 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 2024 un succès



ALAIN KIZIRIAN

Dj et animateur, Alain est spécialisé depuis 14 ans dans l'animation d'événements festifs tels que : mariage, anniversaire, soirée dansante,....

Son but ... vous faire passer des moments inoubliables et sans soucis !

Alain sera le Monsieur Loyal du podium de démonstrations de cuisine. Et vous le retrouverez également dans les animations « Quizz » des samedi et dimanche après-midi.



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, Montsaugéon, du Tartare...

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 5e 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.

Parc national de forêts

Les nuits des forêts

7 - 16 JUIN 2024

AU PARC NATIONAL DE FORÊTS

Sauf mention contraire, les événements sont **GRATUITS, SUR RÉSERVATION**

En savoir plus sur www.forets-parcnational.fr

LE BIEN ALLÉ LINGON

DIMANCHE 2 JUIN À 17 HEURES
CONCERT DE TROMPES DE CHASSE



SOCIÉTÉ DE CONSEILS EN ENTREPRISES

SANTÉ & SÉCURITÉ AU TRAVAIL

- Audit santé & sécurité au travail
- Rédaction D.U.E.R.P (document unique)
- Consulting en risques psychosociaux

COMMUNICATION, RÉSEAUX SOCIAUX, MARKETING

- Développement de marque
- Gestion des réseaux sociaux
- Stratégie Marketing
- Audit de communication
- Positionnement

Rue Louis Lepitre - Langres | www.bimconnect.fr | 06 99 14 00 48

EDITO

Notre territoire a du cœur !

S'il possède bien des frontières administratives, il 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.

Cette année encore, la Foire entre Champagne et Bourgogne a pour invité d'honneur le Fromage de Langres.

Ce rendez-vous va au-devant des différents producteurs et viticulteurs établis dans nos deux grandes régions et au-delà, avec cette année la venue de nos amis Italiens d'Abbiategrosso, ville jumelée avec Langres.

La gastronomie constitue le « cœur » de ce rendez-vous annuel, mais l'artisanat y a trouvé une place plus que significative.

Nous sélectionnons pour vous des exposants qui peuvent défendre les valeurs de leurs métiers avec « cœur »

Cette foire 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.

Les 11 co-administrateurs de Langres Foires et Salons.



GASTRO QUIZZ

SAMEDI 1 JUIN APRÈS-MIDI
DIMANCHE 21 JUIN APRÈS-MIDI

Venez tester vos connaissances sur la gastronomie en général et sur le fromage star haut-marnais en particulier lors de Quizz dirigés par Anim & Vous. Des buzzers vous départageront afin de valider vos réponses, ou pas... avec des récompenses à la clé.

NOUVELLE C3 BERLINE 5 PORTES



NOUVELLE 600



Haute-Marne

CHAUMONT - LANGRES



FIAT Jeep

Journal de la foire en 37000 exemplaires
Mise en page : L'Atelier 52 Langres
Impression : imprimerie de Champagne 2 Langres
Distribution : Mediaposte

INFOS PRATIQUES

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

SITE INTERNET : langresfoiregastronomique.fr

LIEU :

Espace Jean Favre, Rue Jean Favre
52200 LANGRES

DATES ET HORAIRES

Vendredi 31 mai : 10h-22h espaces restauration
10h-20h artisanat et habitat

Samedi 1er juin : 10h-22h espaces restauration
10h-20h artisanat et habitat

Dimanche 2 juin : 10h-19h espaces restauration
10h-19h artisanat et habitat

PRIX :

2 euros minimum
gratuité pour les mineurs

ENTREE :

accès piétons par la rue Jean Favre

PARKINGS :

Place Bel-Air,
Parking Sous-Bie
Parc Blanchefontaine

EXPOSANTS : Près de 100 exposants

DEVELOPPEMENT DURABLE :

Ecocup : 1 euro
Tri des corps creux, verres... en partenariat avec le SDED

BENEVOLES :

- 40 bénévoles seront disponibles pour vous
- Présence des jeunes de l'Épide
- Les étudiants du Lycée hôteliers des Franchises
- Accueil dans le hall de la salle Jean Favre



Florence NICOLAS
• Praticienne T.O.P.®
• Praticienne R.I.T.M.O.®
• Formée à la victimologie

Mental Flow

Besoin d'optimiser votre potentiel ?
Vous avez été victime d'un traumatisme ?
Mental Flow, vous accompagne
et peut vous apporter des solutions.

06 20 63 13 25 - Rue Louis Lepitre à Langres



Fabrication Locale

Allez rendez vous des amis



Rimacourt

Restauration – Traiteur – Événementiel Produits de Terroir

41 rue du Général Leclerc
52700 Rimacourt 03 10 20 50 05 – 06 01 10 99 11 aurdva52700@gmail.com



FREDO BRETELLE

**VENDREDI 31 MAI À PARTIR DE 19 HEURES
 ANIMATION DU REPAS DES CONFRÉRIES**

Accompagnée de son accordéon, Frédo revisite des airs bien connus de tous et son répertoire original (de Brassens à Renaud, en passant par Bobby Lapointe, HK et les Saltimbanks ou Jeanne Moreau) convoque parfois aussi le Montmartre d'antan, du Tourbillon de la vie à La Butte Rouge...

Il s'échappera aussi de son accordéon des chansons décapantes de Maggy Bolle ou du peuple d'Italie et son répertoire et sa prestation seront prétexte à réentendre des petites perles oubliées de la chanson française.

LISTE DES EXPOSANTS

PARTIE 2

ENTRÉE

1. Caisses
2. Poste Secours Florence Nicolas
3. Poste Secours Florence Nicolas
4. JHM
5. La croix rouge
6. Emmaüs
7. Amnesty et le lien 52
8. Les resto du coeur

SALLE DU HAUT

11. Espace santé naturelle
- 12, 13. Chipie d'Eugénie MIPL
- 14, 15. La Vannerie
16. Agence d'attractivité
17. Association escargots en folie MIPL
18. Musée de la coutellerie
19. Couteau Mongin
20. Vaisselle en bois Nathalie Chapuis MIPL
- 21, 22, 23. Librairie Liralest
25. AF Creaconcept. UCIA
27. Les bougies d'ELO
28. Escastyle, rénovation d'escaliers

ESPACE HAUT EXTÉRIEUR

- 31, 32. Projinov menuiseries
- 33, 34. Eteest, adoucisseur et osmoseur
- 35, 36. Ecologis
- 37, 38. Piscine et SPA service 52
- 39, 40. IAD immobilier, agence immobilière
- 41, 42. Art Fermetures 52, menuiserie extérieur
43. SARL Rolée, plafonds tendus
- 44, 45. Les Maîtres du feu, poêles
46. Allianz Langres, assurance
48. Unaferm, fermeture de la maison
- 49, 50. ATEP, paysagiste
51. Revêtements sol extérieur
- 53, 54. Champagne Lorin
- 55, 56. Mille et une saveurs
57. La lingone, bières MIPL
58. Peugeot
- 59, 60. Lingon garage Citroën
61. Garage bonhomme, voitures sans permis
62. Renault
63. Food truck le Noisetier
64. Les p'tits délices d'Aurel, gaufres MIPL
65. Domaine des quatre chemins, Vins de Chablis
- 66, 67. Restaurant l'Éphémère par l'Atelier Traiteur



Le plus vieil Hôtel de France

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
- Bar à vins
- Centre ville historique



HÔTEL DE L'EUROPE

HÔTEL DE L'EUROPE * * LANGRES

23-25 Rue Diderot - 52200 Langres

☎ 03.25.87.10.88

✉ contact@hotелеurope-langres.com

🌐 www.hotel-europe-langres.com



JUM'HÔTEL * * *

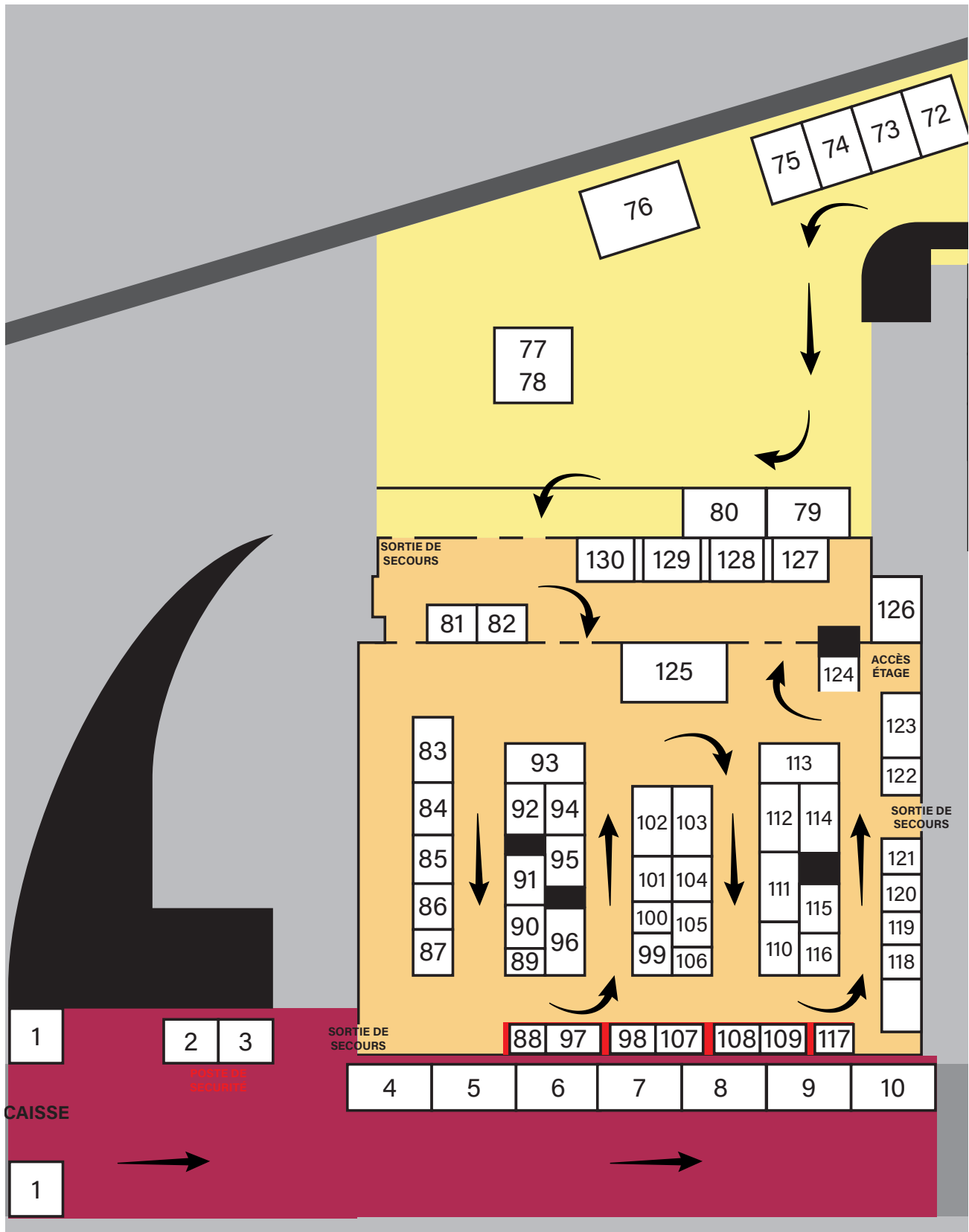
D.974 - 2. Rue du Lieutenant Didier
52200 SAINTS GEOSMES

☎ 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 vidéosurveillance
- Salle de réunion
- Accès wifi gratuit

🌐 www.jum-hotel-langres.com

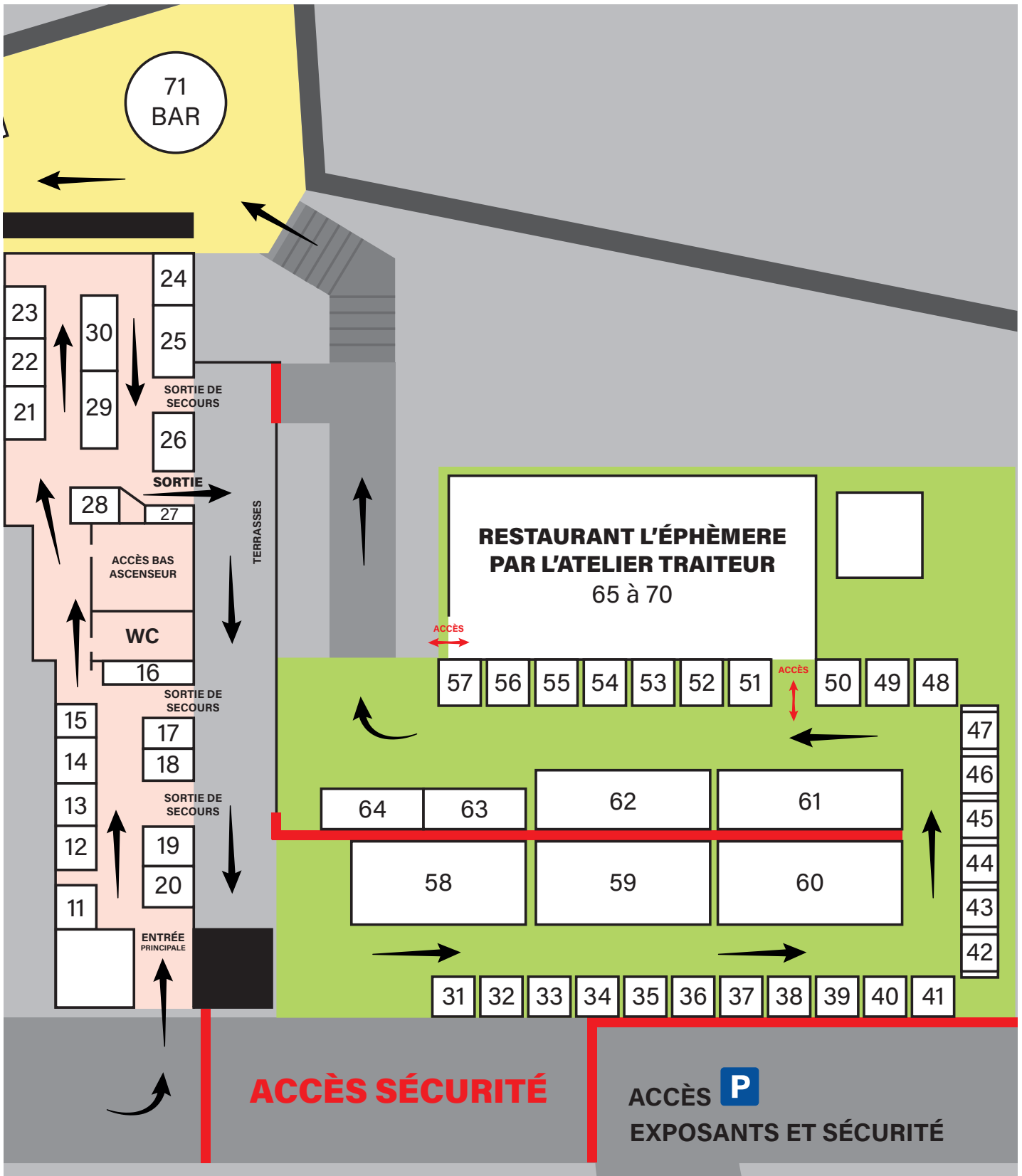


VELLE MIN FROY
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ
L'eau vertueuse

EAU DE FRANCE

BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

Découvrez toutes les qualités de l'eau minérale naturelle de Velleminfroy sur www.velleminfroy.fr



**AGIR CHAQUE JOUR DANS
VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ**



LISTE DES EXPOSANTS

PARTIE 2

SALLE DU BAS

- 81. Moutarde de Dijon
- 82. Les taste fromage, fromage de Langres
- 83. Charcuterie «Au Fumé Comtois»
- 84. Domaine des rubis, rubis de groseille MIPL
- 85. Vachement bon, salaison, pâté en croûte MIPL
- 86. L'Apéro malin, apéritifs artisanaux aux plantes
- 87. Au Rethelois, boudin blanc et tartinable
- 88. Gérard Renoux, fromager
- 89. M.WEWAERT, vins d'Anjou
- 90. Les confitures de Lorraine
- 91. M.SCHUELLER, vins d'Alsace bio
- 92. Les p'tits becs sucrés, biscuiterie artisanale
- 93. Florence Pelletier, vins de Coiffy MIPL
- 94. Au pays des sucreries, sucettes artisanales
- 95. Distillerie de la Forge
- 96. Envie de truffes
- 97. TABLES
- 98. TABLES
- 99. Chouchous artisanaux
- 100. ChocoPot', produits chocolatés au CBD
- 101. Whisky Guillon
- 102. Château Lapeyre, vins Haut Médoc
- 103. Château la Duchesse, Lalande Pomerol
- 104. Les vergers de la baie du mont Saint Michel, calvados
- 105. L'escargotière des lacs, producteur d'escargots
- 106. GAEC les barraques, fromage de Langres
- 107. Huîtres Moissenot
- 108. Champagne Daubanton
- 109. Degache et frères, Côte rôtie, Condrieu ...

- 110. Le comptoir de mon enfance, pâte à tartiner
- 111. Muids monsogeonnais, VIn de Montsaugéon MIPL
- 112. Charcuterie Bouard
- 113. Maison HENRY, glacier, chocolatier, confiseur MIPL, UCIA
- 114. Ferme de la Houin, foie gras landes, plats cuisinés
- 115. San Martin, vinaigres et tartinades
- 116. Le plein d'épices
- 117. Abeille arcquoise, miel
- 118. Les jardins de Vaillant MIPL
- 119. Jacky Pernot, élevage de poulet et transformation MIPL
- 120. Les ruchers du plateau de Langres, miel MIPL
- 121. Le pain de Jérôme MIPL
- 122. Domaine du Grison, vin Macon
- 123. Le secret de l'herbier, spiritueux premium
- 124. TABLES
- 125. Académie de cuisine
- 126. Accueil
- 127. Section hôtelière du lycée des Franchises
- 128. TABLES
- 129. Les fromages d'Isabelle, comté fruitière de Orgelet
- 130. Pâtes fraîches, stand italien

EXTÉRIEUR BAS PARVIS

- 71. Chai de la Croisotte
- 72. Crêpes sucrées, salées, bières, cidre
- 73. Traiteur italien, risotto
- 74. Traiteur italien, risotto
- 75. Traiteur italien, risotto
- 76. Traiteur italien, risotto
- 77. Ferme de la Combe noire, pâtes bio
- 78. Ferme de la Combe noire, pâtes bio
- 79. Stand cuisine antillaise
- 80. Takoyaki France, tapas et bolibombas

GRAND JEU GROUPAMA

À L'OCCASION DE LA FOIRE GASTRONOMIQUE DE LANGRES



Le samedi 1^{er} juin de 10h à 17h

TENTEZ DE GAGNER

1 BON REPAS DE
80€

À L'ATELIER GRILL DE
SAINTS GEOSMES



Compagnie Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles du Grand Est - 101 route de Humbergen - CS 30004
Schiltigheim 67052 Strasbourg Cedex - 376 908 754 RCS Strasbourg. Enregistré sous le Code des
Assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest CS
92439 75436 Paris Cedex 08 - Document et valeur non contractuels - Crédits photos : 3 Shutterstock
04/2024



Groupama
la vraie vie s'assure ici

CONCOURS DE CUISINE

THEME : LE FROMAGE DE LANGRES À L'APÉRITIF

Les ingrédients composant les recettes devront être de bonne qualité, locaux dans la mesure du possible, et n'auront pour limite que votre imagination.

Les participants devront remettre leurs réalisations (au maximum 3 différentes) et les recettes correspondantes à l'accueil de la foire (hall de la salle Jean Favre) le dimanche 2 juin entre 10 heures et 15 heures. Pour chaque recette, le candidat devra remettre 6 mignardises identiques, de la taille d'une bouchée salée (apéritif).

Ce concours est ouvert à toute personne physique majeure non professionnelle des métiers de bouche.

Les participants devront s'inscrire sur le site internet de la foire <https://langresfoiregastronomique.fr>

La meilleure note désignera le gagnant du Concours de cuisine Amateur de la Foire Gastronomique 2024. Il remportera un bon cadeau pour 2 personnes au restaurant « Chez Camille » à Arnay le Duc se composant comme suit : soirée dégustation avec apéritif, menu en 5 services, chambre double et petit déjeuner, et sa recette sera publiée sur le site internet et la page Facebook de Langres gastronomique.

Les résultats seront proclamés le dimanche 2 juin à 17h30.

CONCOURS DE CUISINE

LANGRES GASTRONOMIQUE EDITION 2024

LE FROMAGE DE LANGRES À L'APÉRITIF

- 1 JE M'INSCRIS SUR LE SITE INTERNET
LANGRESFOIREGASTRONOMIQUE.FR
- 2 JE LAISSE TRAVAILLER MON IMAGINATION
- 3 JE DÉPOSE MES RÉALISATIONS À L'ACCUEIL DE LA FOIRE LE DIMANCHE 2 JUIN
- 4 JE TENTE DE REMPORTE
1 SOIRÉE GASTRONOMIQUE

VEND. 31 MAI 10h à 18h SAM. 1 JUIN 10h à 18h DIM. 2 JUIN 10h à 18h

SALLE JEAN FAVRE - LANGRES

crousti'chaud

Pâtisseries - Sandwicherie - Saladerie - Pains

La qualité proche de chez vous

**Fabrication maison
Savoir-faire artisanal**

**Ouverture tous les jours
de 7 h à 20 h**

Rue Diderot à Langres

**ATRAITEUR
TELIER**

La fabrique de vos événements

Réceptions | Cocktails | Évènements

www.ateliertraiteur52.fr

Place Jenson à Langres

Uniquement sur rendez-vous 03 25 55 57 58

JAZZ OPEN, ÇA SWINGUE !

DIMANCHE À PARTIR DE 11H



Déambulation du groupe JAZZOPEN (groupe formé en 2000), orchestre champenois réunissant de vieux rou-tiers du jazz.

Les musiciens savent faire preuve d'une énergie com-municative et d'un Swing débordant, qui respire la joie de vivre et le plaisir de jouer ensemble.

Ces garçons viennent directement de Champagne et de Bourgogne. Des régions joyeuses...qui comme le carac-tère festif de nos amis n'engendre pas la mélancolie... l'ambiance sera au rendez-vous autour des années Swing de 1935 à 1950 et vous ne pourrez pas vous em-pêcher de taper du pied et claquer des doigts.

PROJINOV
MENUISERIES
FENÊTRES - PORTES - VOLETS - PORTAILS
PERGOLAS - VÉRANDAS - STORES

La qualité à votre mesure.

DEVIS GRATUIT !

**FENÊTRES • PORTES • PERGOLAS • VÉRANDAS
VOLETS • PORTAILS • PORTES DE GARAGE**

511 Av. de la Collinière 52200 Langres - 03 10 96 01 60

www.PROJINOV-MENUISERIES.com

AF
CRÉA CONCEPT

CUISINES - BAINS - DRESSINGS
Conception et pose

SHOWROOM SUR RDV A STS GEOSMES

☎ 06 77 92 21 91 🌐 www.af-crea-concept.fr

PROGRAMME DE LA FOIRE

..... VENDREDI 31 MAI

- 10h00** : ouverture de la foire
- 12h00** : ouverture du restaurant l'Éphémère par l'Atelier Traiteur
- 15h00** : démonstration de cuisine
- 16h00** : inauguration de la foire en présence de la marraine, des confréries, animations
- 19h00** : ouverture du restaurant l'Éphémère par l'Atelier Traiteur avec Fredo et son accordéon
- 22h00** : fermeture de la foire

..... SAMEDI 1^{ER} JUIN

- 10h00** : ouverture de la foire
- 10h30** : démonstration de cuisine et dégustations, section hôtelière du Lycée (podium)
- 11h00** : concert de Goji Brass Band (extérieur bas)
- 11h30** : ouverture du restaurant l'Éphémère par l'Atelier Traiteur
Démonstration de cuisine et dégustation (académie de cuisine, podium)
- 12h00** : concert de Goji Brass Band (extérieur haut)
- 14h00** : quizz fromage (podium) avec Anim et vous
- 14h30** : démonstration de cuisine et dégustation avec Joy-Astrid POINSOT – BLANCHARD
- 15h00** : concert de Goji Brass Band (extérieur haut)
- 15h30** : Paniers solidaires avec la Régie rurale du plateau (podium), intervention d'Aline Padavoine, cuisiner un panier avec l'Académie de cuisine.
- 16h30** : quizz gastronomique avec Anim et vous
- 17h00** : Démonstration de cuisine et dégustation

- (académie de cuisine, podium)
- 17h30** : concert de Goji Brass Band (extérieur bas)
- 18h00** : Démonstration de cuisine et dégustation (académie de cuisine, podium)
- 18h30** : ouverture du restaurant l'Éphémère par l'Atelier Traiteur
- 22h00** : fermeture de la foire

..... DIMANCHE 2 JUIN

- 10h00** : ouverture de la foire
- 10h30** : démonstration de cuisine et dégustation (académie de cuisine, podium)
- 11h00** : concert de jazz Open (extérieur bas)
- 11h30** : ouverture du restaurant l'Éphémère par l'Atelier Traiteur
- 12h00** : concert de Jazz Open (extérieur haut)
- 13h30** : Démonstration de cuisine et dégustation (académie de cuisine, podium)
- 14h30** : quizz fromage (podium) avec Anim et vous concert de jazz Open (extérieur bas)
- 15h00** : démonstration de cuisine et dégustation (académie de cuisine, podium)
- 16h00** : quizz gastronomique avec Anim et vous Concert Jaz Open (extérieur haut)
- 16h30** : Démonstration de cuisine et dégustation (académie de cuisine, podium)
- 17h00** : concert du Bien Aller Lingon (trompe de chasse, extérieur bas)
- 17h30** : résultat du concours de cuisine
- 17h45** : Concert du bien Aller Lingon (extérieur haut)
- 19h00** : fermeture

LA SECTION HÔTELIÈRE DU LYCÉE DIDEROT DE LANGRES



située sur le site des Franchises, elle 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 DE CUISINE DÉPARTEMENTALE DE LA HAUTE MARNE

L'Académie de cuisine départementale de la 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.

LES MAÎTRES DU FEU
CHEMINÉES POÊLES INSERTS

Le Plaisir d'un poêle à bois !



INSERTS
POÊLES À BOIS
POÊLES À GRANULÉS
CHEMINÉES

3 AGENCES POUR
MIEUX VOUS SERVIR
**Langres,
Chaumont,
Troyes**
chaumont@maitredufeu.fr
03 25 02 14 88

CHAMPAGNE

DAUBANTON

et Fils

à RIZAUCOURT

03 25 01 50 80

champagne.daubanton@wanadoo.fr

www.champagnedaubanton.com

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, et Melissa Vitrey. L'académie de cuisine sera accompagnée des élèves de l'école Hôtelière desFranchises.



ROUE DE L'UCIA

LANGRES/SAINTS-GEOSMES



Durant les 3 jours, faites tourner la roue pour

TENTER DE GAGNER des bons d'achat à utiliser chez vos commerçants UCIA de Langres/Saint Geosmes.

GOJI BRASS BAND
SAMEDI 1 JUIN À PARTIR DE 11 HEURES



Fondée il y a 7 ans, le Goji Brass Band est une fanfare dijonnaise composé de 7 musiciens.

Les cuivres et la batterie vous feront vibrer au rythme de reprises mêlant jazz, reggae, musiques de l'Est et bien d'autres.

REMERCIEMENTS

« Langres Gastronomique » est entièrement gérée par des bénévoles : c'est d'abord et avant tout à eux que s'adressent nos remerciements.

Merci à :

- Mairie de Langres,
- Département de la Haute Marne,
- Région Grand-est,
- La Confrérie des Tastes fromages, et le syndicat du fromage de Langres (Alexandra Jacquot),
- L'école hôtelière de Langres.
- L'ASA Langres (prêt de matériel),
- Florence Nicolas (1ers Secours),
- Joy-Astrid Poinsot-Blanchard,
- Championne du monde des œufs meurette :
- Notre marraine 2024
- L'Epide,
- Christian Poulain (régisseur de la Salle Jean Favre),
- Sébastien Zender (assurance Bailly)
- Et toutes celles et ceux que nous avons pu oublier !!!

GARAGE BONHOMME
GB
 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



Eloise Le Solleu
 CRÉATRICE DE BOUGIES
 NATURELLES ET GOURMANDES
 Site : 9 10 712 256 000 15

06 84 09 02 10
 eloiselesolleu@outlook.fr
 www.lesbougiesdelo.com

« retrouvez mes créations »

TOMBOLA DE LA FOIRE

Remplissez ce bulletin de participation et glissez-le dans l'urne située à l'entrée de la foire



BULLETIN DE PARTICIPATION AU GRAND TIRAGE AU SORT DU

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

MAIL :

TELEPHONE : AGE.....

() En cochant cette case j'accepte les termes et conditions du règlement intérieur disponible sur notre site et notre page facebook.

La liste des lots sera elle aussi visible sur notre site et page facebook.

LE TRI + VERT

sded 52

syndicat départemental
énergie & déchets



UNE SOLUTION : LE COMPOSTAGE

Composter permet de trier nos déchets de cuisine et du jardin, tout en contribuant à la réduction de nos ordures ménagères et de les valoriser naturellement chez soi.

Composter, c'est réduire ses déchets ménagers de 52 kg par an, par habitant !

UN DOUTE, UNE QUESTION ?

N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur unique pour la gestion de vos déchets ménagers

SDED 52 - 40 BIS AV. M^{AL} FOCH - 52000 CHAUMONT
03 25 35 09 29 - sded52@sded52.fr - www.sded52.fr

Téléchargez l'appli du SDED 52 sur Google Play et App Store



Scannez-moi



Niché au coeur de la magnifique ville fortifiée de Langres, notre hôtel restaurant vous invite à une expérience inoubliable. Découvrez des chambres élégantes, un service attentionné et une cuisine raffinée mettant en valeur les délices de la région.

Que vous soyez en voyage d'affaires ou en escapade romantique, laissez-vous séduire par le Cheval Blanc, votre havre de paix au coeur de la Haute-Marne.

Plongez dans l'authenticité et le charme
du Cheval Blanc à Langres.



info@hotel-langres.com

Tél : 03 25 87 07 00

www.hotel-langres.com



...



LA LICORNE
BAR BRASSERIE · PMU · AMIGO

- 📞 03 25 87 03 11
- 📍 Salle et terrasse
- 🌐 brasserie-licorne.fr
- 📄 CC. Les Franchises
Langres 52200

...

Cuisine traditionnelle faite maison

 <p>F1 13,20€</p> <p>Plat chaud Fromage ou Dessert</p>	<p>MOULES FRITES Premier jeudi de chaque mois</p>	<p>TÊTE DE VEAU Dernier jeudi de chaque mois</p>
<p>OU</p> <p>Entrée Plat chaud</p>	<p>F2 14,90€</p> <p>Entrée Plat Chaud</p>	<p>PLAT DU JOUR 9,20€</p>

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

UN LIVRE

Imprimerie
champagne

Un savoir-faire
Haut-Marnais



Rue de l'étoile - ZI Les Franchises
52200 LANGRES
Tél : 03 25 87 08 34



contact@imprimeriechampagne.fr

www.imprimeriechampagne.fr

