

PROGRAMME

VEND. 6 + SAM. 7 + DIM. 8 + LUN. 9 JUIN 2025

15h > 22h 10h > 22h 10h > 22h 10h > 19h

SALLE JEAN-FAVRE ET ALENTOURS

LANGRES GASTRONOMIQUE

LA FOIRE
ENTRE CHAMPAGNE
ET BOURGOGNE

ÉDITION 2025

www.langresfoiregastronomique.fr



AG GRILL ATELIER RESTAURANT

SAINTS-GEOSMES S2

CUISINE TRADITIONNELLE
REPAS DE GROUPE
REPAS D'AFFAIRE

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

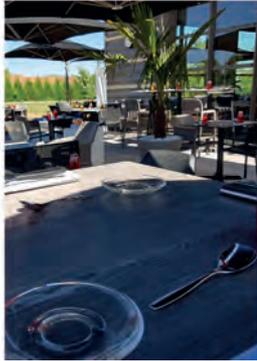


Réservez votre table
sur www.ateliergrill.fr

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



EDITO

LANGRES GASTRONOMIQUE

Une foire pas comme les autres...

Notre histoire, c'est celle d'un **trait d'union entre la Bourgogne et la Champagne**, deux régions qui savent aussi bien faire pétiller les papilles que les esprits !

Et comme son nom l'indique, **Langres Gastronomique**, c'est avant tout de la bonne chair, des bons verres... et une bonne dose de convivialité.

Chez nous, la foire a gardé une **âme d'enfant** : curieuse, audacieuse, toujours prête à s'émerveiller. On prend soin de nos exposants comme on prend soin de ses invités, pour qu'ils puissent à leur tour **vous chouchouter** comme il se doit.

Tout cela, on le doit à une joyeuse bande de **bénévoles** qui ne cesse de grandir. Être bénévole à Langres, ce n'est pas courir partout avec un badge trop grand autour du cou, c'est **donner un peu de soi**, selon son envie, son énergie, toujours dans la bonne humeur... et souvent autour d'un casse-croûte partagé !

Nos exposants ? On ne les choisit pas au hasard. Ici, **on aime les vrais producteurs**, les passionnés du terroir, ceux qui savent parler de leur vin ou de leur saucisson avec des étoiles dans les yeux. Ils viennent bien sûr de Bourgogne et de Champagne, mais aussi parfois de Bordeaux, d'Alsace, de Bretagne... Parce que **quand c'est bon et fait avec le cœur, on ouvre grand les bras !**

Et pour sublimer tout ça, chaque année, **un chef étoilé nous fait l'honneur d'être le parrain** de la foire. Parce que les savoir-faire de nos provinces méritent d'être mis en lumière, et pourquoi pas... en sauce !

Alors bienvenue chez nous, à **Langres Gastronomique**,
Un lieu où l'on mange bien, où l'on rit beaucoup... et où l'on se retrouve, tout simplement.



LE PARRAIN

Angelo Ferrigno, chef étoilé du restaurant Le Cibo à Dijon.

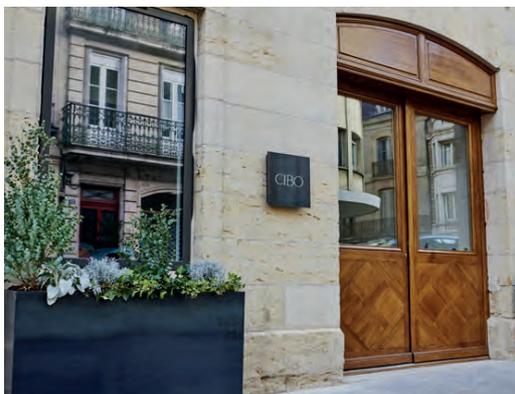
Le célèbre chef étoilé Angelo Ferrigno aura l'honneur de parrainer l'édition 2025.

Une excellente nouvelle quand on sait que le chef véhicule des valeurs culinaires et humaines, proches de celles du monde rural, qui animent le Plateau de Langres.

Après un solide parcours dans de prestigieux établissements bourguignons, Angelo Ferrigno ouvre le Cibo en 2020... et se voit rapidement (janvier 2021) auréolé d'une étoile au Guide Michelin.

En 2022, il a été distingué dans la catégorie «Grands de demain» du guide Gault et Millau, une reconnaissance qui souligne son potentiel et son engagement envers la qualité.

Le restaurant dijonnais Cibo vient de décrocher le prix « Table à explorer » dans La Liste 2025.



VENDREDI 6 JUIN À PARTIR DE 15 HEURES VENTE AUX ENCHÈRES

Pour la 1ère fois, la SARL SVV Descharmes-Didier organisera une vente aux enchères dans le cadre de la foire gastronomique. Les lots seront exposés à partir de 15 heures le vendredi 6 juin et la vente débutera à 15h30. Elle sera orientée sur la gastronomie avec des livres de cuisine, de l'art de la table, des vins, des peintures...

La vente se déroulera sous le chapiteau du restaurant L'Éphémère, sur l'espace extérieur haut de la foire.

Un fléchage sera mis en place. Profitez de votre venue pour visiter la foire qui sera en accès libre et gratuit.



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

LES CONFRÉRIES POUR FAIRE RAYONNER NOS TERRITOIRES !

Depuis des siècles, les confréries gastronomiques jouent un rôle essentiel dans la sauvegarde et la promotion des traditions culinaires régionales en France. Entre patrimoine, cuisine et artisanat, ces associations passionnées perpétuent un savoir-faire unique, garant de l'identité gastronomique française.

Les confréries gastronomiques se consacrent à la mise en valeur des produits du terroir, qu'il s'agisse de fromages, de vins, de charcuteries ou encore de plats emblématiques. Elles organisent des événements, des concours et des chapitres solennels pour défendre la qualité et l'authenticité de leur spécialité. Elles assurent aussi la transmission des techniques et des recettes ancestrales aux nouvelles générations, garantissant ainsi la pérennité de ces tradi-

tions culinaires.

Plus qu'une simple mise en avant de la gastronomie, les confréries créent un véritable tissu social en rassemblant des passionnés, des artisans, des producteurs et des consommateurs autour d'une même cause. Elles participent activement grâce à l'implication très active des « TASTE -FROMAGES DE LANGRES » à la réussite de LANGRES GASTRONOMIQUE.

Les confréries gastronomiques incarnent donc un trait d'union entre le passé et l'avenir, entre tradition et modernité. En valorisant les richesses du terroir elles s'inscrivent pleinement dans l'ADN culinaire français, à la fois savoureux et convivial.





Parc national
de forêts

Passez un été

festif

au Parc national de forêts !



Tout l'été, profitez de plus de 50 animations gratuites
sous les arbres du Parc national, aux portes de Langres !
Infos et inscription : www.forets-parcnational.fr



LANGRES GASTRONOMIQUE 2025 : UN ÉVÉNEMENT PLUS ÉCO-RESPONSABLE QUE JAMAIS !

En partenariat avec le SDED 52, Langres Gastronomique s'engage activement pour un tri des déchets plus efficace tout au long de la foire.

7 points de tri seront déployés sur le site pour permettre à chacun de jeter ses déchets au bon endroit, en toute simplicité :

- Verre
- Emballages (corps creux)
- Papier & cartons
- Déchets ménagers
- Biodéchets (compostables)



Un ramassage quotidien sera mis en place pour garantir la propreté et le bon fonctionnement du tri.

Un grand merci à tous nos visiteurs pour leur participation à cette démarche. Ensemble, faisons de cette foire une fête gourmande... et responsable !

INSERTS
POÊLES À BOIS
POÊLES À GARANULÉS
CHEMINÉES

3 AGENCES POUR
MIEUX VOUS SERVIR

Langres,
Chaumont,

Troyes

chaumont@maitredufeu.fr

03 25 02 14 88



LE BOIS LOCAL À L'HONNEUR !

Pour vos jardins, aires de convivialité ou espaces naturels, Entrin 52 conçoit et installe du mobilier extérieur original et fonctionnel, en bois local (acacia ou autres essences).

Fabriqués dans notre atelier, nos produits sont certifiés «Made in Pays de Langres». Nous réalisons également du sur-mesure, directement sur place.

Coup de cœur : la table en S, dessinée par un élève du Lycée Charles de Gaulle de Chau-

mont.

Accueillant jusqu'à 12 personnes, elle est modulable : enfants, PMR, format XL... à vous de choisir !

Nous réalisons aussi des équipements spécifiques, comme l'abri-bus de Bologne.

Conception, fabrication, pose : on s'occupe de tout !

Retrouvez Entrin 52 sur Langres Gastronomique



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

CAUSE TOUJOURS

Cause Toujours est une association implantée au cœur de Langres, dédiée à la création de liens sociaux et à la dynamisation du territoire. A travers son tiers-lieu, elle propose un café associatif, un espace de coworking, une salle de réunion et un hébergement solidaire. Cause toujours c'est un lieu convivial, ouvert à toutes et à tous, pour échanger, apprendre et agir ensemble.

Notre Facebook : Cause Toujours

Notre email : causetoujours@gmail.com



Restaurant Éphémère

Le restaurant éphémère de LANGRES GASTRONOMIQUE sera assuré par l'Atelier traiteur, David Daguzan.

Vous pourrez vous restaurer sur place midi et soir sous un chapiteau de plus de 200 m²

La partie bar est assurée par « le Chai de la Croisotte » installé sur l'esplanade à proximité de l'espace jeux et du restaurant.

LE CLOS DES LANGRES : UNE HISTOIRE AVEC LA BOURGOGNE

Nous avons le plaisir d'accueillir à la Foire Gastronomique de Langres 2025 un domaine viticole prestigieux dont le nom résonne avec notre histoire : Le Clos des Langres, monopole du Domaine d'Ardhuy.

Né au Xe siècle sous l'impulsion des moines de Cluny, ce clos de 3,15 hectares tire son nom de son rattachement historique au chapitre de la cathédrale de Langres, alors évêché de Bourgogne.

Situé entre Côte de Beaune et Côte de Nuits, il produit depuis plus de mille ans une cuvée emblématique. À travers sa présence, c'est une part de notre héritage commun que nous célébrons.

Retrouvez-les sur le stand « Entre 2 Vignes »



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

VENDREDI 6 JUIN

SPECTACLE REVUE LE MASTROQUET

C'est une soirée CABARET sous le signe de la musique, du chant, de la danse et de l'humour qui sera proposée le vendredi 6 juin avec la revue «le bouquet du Mastroquet» au restaurant Éphémère.

Débarquant de Gray avec les sosies de Clara Lucciani, Tina Turner, Adèle, Grégory Lemarchal, Zaza Minelli, Christophe Wilem, Jean Shulteiss.... Les danseuses, les danseurs et les chanteurs du Mastroquet vous feront tout oublier une heure durant avec ce show interactif qui débutera vers 20h45 / 21h00.



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.



Caisses Régionales 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.

SAMEDI & DIMANCHE À PARTIR DE 11H

JAZZ OPEN, ÇA SWINGUE !

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

Les musiciens savent faire preuve d'une énergie communicative 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 caractère festif de nos amis n'engendrent pas la mélancolie... l'ambiance sera au rendez-vous autour des années Swing de 1935 à 1950 et vous ne pourrez pas vous empêcher de taper du pied et claquer des doigts.



CHAMPAGNE
DAUBANTON
et Fils
à RIZAUCOURT

03 25 01 50 80
champagne.daubanton@wanadoo.fr
www.champagnedaubanton.com



DIMANCHE 8 JUIN À PARTIR DE 19 H 30
SUR LE PARVIS DE LA SALLE JEAN FAVRE

CONCERT DE WILDATION

Wildation, contraction de WILD et Nation, invite au voyage dans une esthétique rock inspirée d'artistes comme Kaleo, Pink Floyd ou Archive.

Ce power trio – Vincent, Paul et Martin – puise son essence dans le désir de reconnecter l'humanité à ses racines et de diffuser une énergie positive à travers le monde.

Langrois d'origine, le groupe transforme des messages griffonnés sur un carnet de route en une diversité musicale empreinte d'humanité.



SAMEDI 7 ET DIMANCHE 8 JUIN

MANON LESPRIT ET SUPSONER

L'association a confié aux 2 graffeurs langrois le soin de réaliser une fresque à l'entrée de la foire sur le thème de la gastronomie.

Nul doute que les deux artistes qui collaborent depuis plusieurs années vont nous régaler.



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

**SAMEDI 7 JUIN À 19H
SUR LE PARVIS DE LA SALLE JEAN FAVRE**

**CONCERT HOMMAGE
À JOHNNY HALLIDAY
PAR IMMORTEL TRIBUTE HALLIDAY**

Depuis 2018 le chanteur YOHVIS, ténor d'opéra, et son « IMMORTEL TRIBUTE BAND » rendent un hommage sincère et passionné à JOHNNY HALLYDAY.

En oubliant de lui ressembler, YOHRIS et son groupe déroulent le fil d'ariane de près de soixante années d'une carrière au sommet. Dans un live show d'une trentaine de morceaux. Certes beaucoup de tubes mais aussi quelques titres seulement connus des fans. IMMORTEL fait souffler depuis la scène un vent de partage et de fraternité, un ouragan rock et festif.

Notons que YOHRIS fait preuve de grande bravoure et générosité pour défendre ce répertoire exigeant et que ce passage du chant lyrique au rock n'roll est sans doute unique en France.



**SAMEDI 7 JUIN APRÈS-MIDI
DIMANCHE 8 JUIN APRÈS-MIDI
LUNDI 9 JUIN APRÈS-MIDI**

GASTRO QUIZZ

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.



Votre installateur local en Bourgogne-Franche-Comté

Clef Energies
Maîtrise & Rentabilité
Depuis 2007

- 20 ans d'expérience
- + 4000 installations
- Zéro sous-traitance

SOLUTIONS PHOTOVOLTAÏQUES

POMPES À CHALEUR Air/Air et Air/Eau

CLIMATISATIONS RÉVERSIBLES

Professionnels & Particuliers

4,9/5 300 avis

www.clef-energies.fr | 03.80.58.82.09
13 impasse de Reggio, 21000 Dijon

ENTREE

1. Caisses
2. Les 4 L
- 3,4,5. Graffeur

SALLES DU HAUT : ARTISANAT & CULTURE

6. L'œil de Luna pierres naturelles
- 7, 8, 9. Escastyle escaliers
10. Les créations de Valérie, bijoux
11. Agence d'attractivité
12. Escargots en folie, jardins de Cohons
13. La Rocaille'titude, bijoux
14. Atelier Sandrine, Macramé
15. Atelier de la Faine, vaisselle en bois
- 16, 17, 18. Liralest, librairie
19. Zouzou cailloux, vêtements bébés
20. AF créa concept, cuisine, aménagement
21. JHM
22. Musée de la Coutellerie de Nogent
23. Les bougies d'Elo
24. Espace dédicaces

ESPLANADE EXTERIEUR HAUT : HABITAT, GASTRONOMIE, ESPACE JEUX

- 25,26. Projinov, menuiserie
- 27,28. Eteest, adoucisseur d'eau
- 29,30. Magali Leclerc, Poêles, cheminées
- 31,32,33. Langres piscine
- 34, 35. Ecologis, énergies renouvelables
- 36,37. IAD, agence immobilière

- 38,39. Arts fermeture 52, fermeture et véranda
40. Daniel Moquet, revêtements sol
- 41,42. Les Maîtres du feu, poêles, cheminées
43. Clef énergies, panneaux photovoltaïques
- 44 à 50. Restaurant Éphémère
51. Champagne Lorin
52. Le Chai de la Croisotte, buvette
- 53 à 59. Espace jeux et glace à l'italienne
- 60, 61. Peugeot
- 62 à 65. Citroën
66. A venir
67. Mikit
68. A venir
- 69, 70. Unaferm, fermetures
71. A venir
- 72, 73. Atep, paysagiste
74. Vannerie Carole Burtin
- 75, 76, 77. A venir
- 78,79. Renault

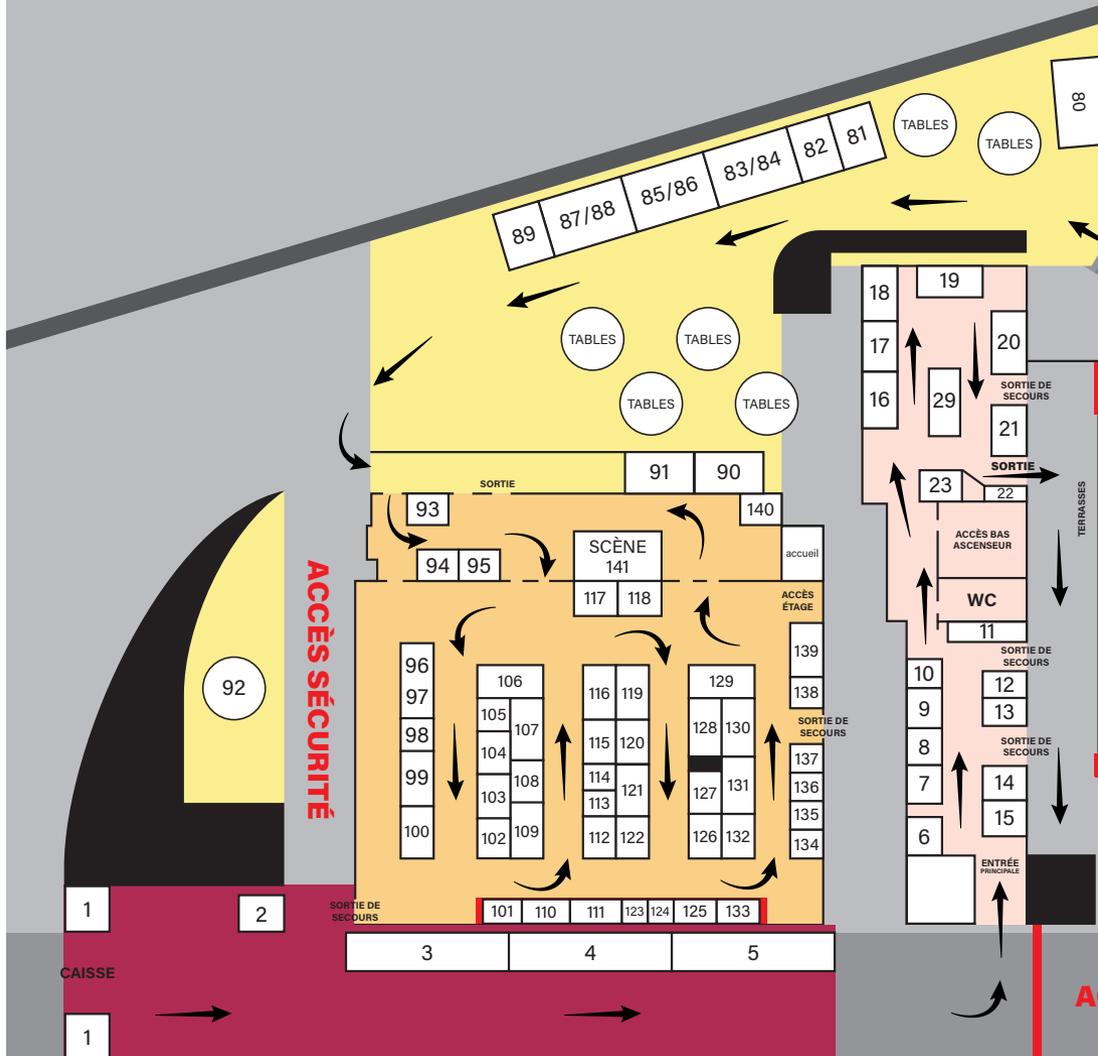
EXTÉRIEUR BAS PARVIS : RESTAURATION

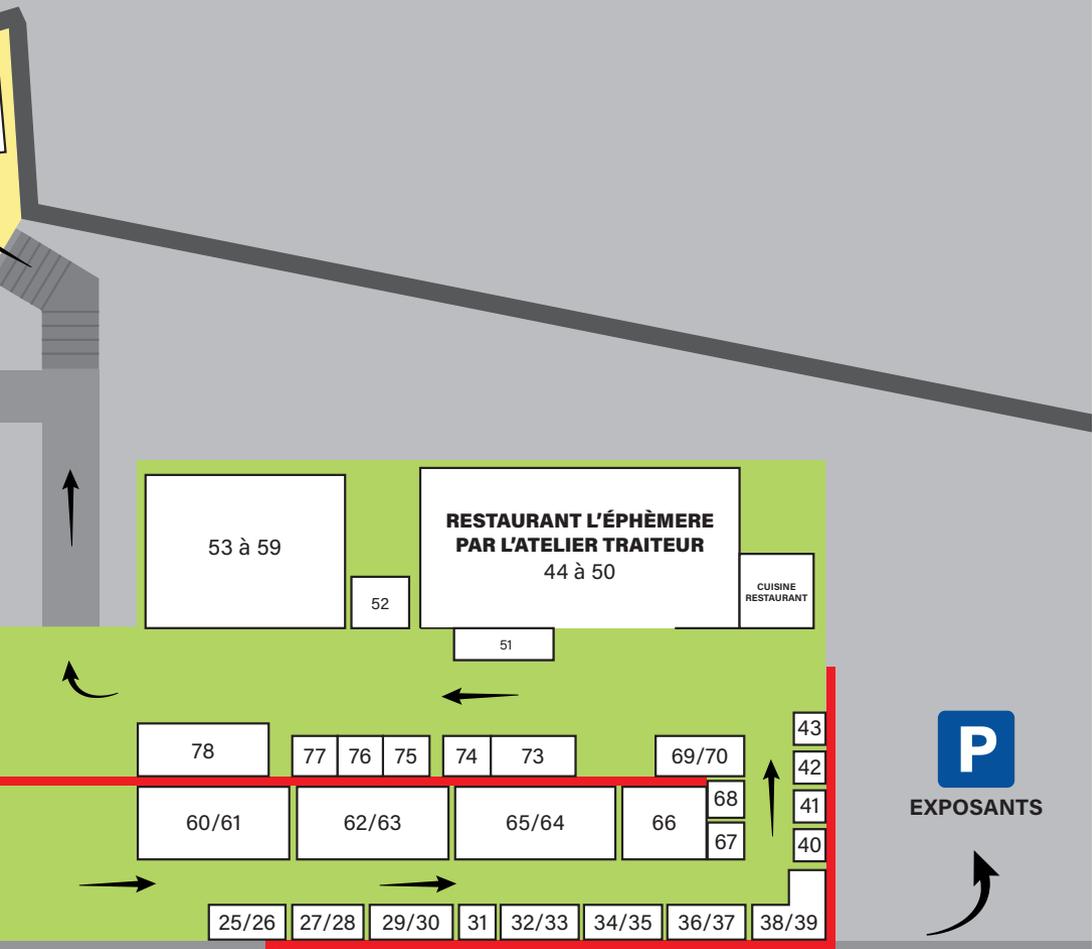
80. Scène
81. La Lingonne
82. Crêpes au beurre salé, restauration
- 83,84, 85. La ferme de la Combe noire, pâtes bio restauration
- 86,87,88. A venir
89. Les amis de Notre Dame de Brevoines, Quemeu restauration
90. La Kaz de Regina, cuisine antillaise restauration
91. Bolibombas restauration
92. Espace détente restauration

La suite >>>

PLAN DE LA FOIRE

Sous réserve de modifications de dernière minute





ACCÈS SÉCURITÉ

ACCÈS **P**
EXPOSANTS ET SÉCURITÉ



SALLE DU BAS : GASTRONOMIE

- 93. Chouchous Ribeyre
- 94. Confrérie moutarde de Dijon
- 95. Confrérie des Taste-Fromages de Langres
- 96. 97. Au fumé comtois, charcuterie
- 98. Domaine des Rubis, vin de groseilles
- 99. Vachement bon
- 100. Vanilla Sava
- 101. Fromagerie Renoux
- 102. Grivelet Père et fils, vins de Bourgogne
- 103. Confiture de Lorraine
- 104. EARL Schueller, vins d'Alsace
- 105.
- 106. Domaine Florence Pelletier, vins de Coiffy
- 107. De la mère à la maison, produits de la mer
- 108. Champagne Millet Govin
- 109. Ferme de Lyz, fromages
- 110. Entre2vignes, vins Clos des Langres
- 111. SARL Tesson, crémant d'Alsace
- 112. Cave de la Mer noire, vins de Moldavie
- 113. Choco'pot, chocolat au CBD
- 114. Domaine des 4 chemins, vins de Châblis
- 115. Whisky Guillon
- 116. Château Lapeyre, Médoc
- 117. Absalon rhum
- 118. Huîtres Moissenot
- 119. Château la Duchesse, Saint Emilion
- 120. Les vergers de la baie du mont Saint Michel, Calvados
- 121. La maison du sommelier, vins et Rattafia
- 122. Fromagerie Gaec les Barraques
- 123. Emy Market, champignons secs
- 124. Les 5 sens, infusions



- 125. Champagne Daubanton
- 126. Le comptoir de mon enfance, chocolats
- 127. Muids Montsaugeonnais, vins de montsaugeon
- 128. Charcuterie Bouard
- 129. Maison Henry, glace, chocolats
- 130. Ferme de le Houn, canard
- 131. San Martin, vinaigre
- 132. EARL des Charmilles Louet, crêpes aux champignons, œufs meurette
- 133. L'abeille arcquoise, miel
- 134. Thé du Phénix,
- 135. Jacky Pernot, produit à base de poulet
- 136. Les ruchers du plateau, miel
- 137. Le pain de jérôme
- 138. Domaine du Grison, vins de Macon
- 139. Le secret de l'herbier, gin
- 140. Lycée hôtelier
- 141. Podium

L'ESPACE ENFANTS

Langres Gastronomique renoue avec un espace de jeux pour les jeunes et moins jeunes : toboggan géant, taureau, espace pour les tout-petits en partenariat avec Yann Rodrigues « location de structures gonflables »



TOUT LE WEEK-END

LES 4 L EN BRETELLES

L'association Les Bretelles en 4L soutient notre projet de participer au 4L Trophy 2026. Gwendal & Erwan (Équipage n°009), Quentin & Hugo (Équipage n°009).

Notre présence à la foire gastronomique de Langres est soutenue par notre collaboration avec la Brûlerie Diderot. Nous ferons notre maximum pour représenter et vendre au mieux leurs différentes gammes de café en sachet, et ainsi leur apporter de la visibilité tout en leur permettant de maintenir leur activité à Langres.

D'autre part, les bénéfices de la vente de tasses de café reviendront à l'association des Bretelles en 4L. Nous souhaitons profiter de notre présence à la foire gastronomique pour parler de ce projet qui nous tient à cœur et apporter de la visibilité à notre soirée de récolte de fonds au profit des enfants du désert qui se tiendra cet été.



ÉVÈNEMENT
ÉDITION 2025
EN EXCLUSIVITÉ



LINGONE

WHISKY du Pays Lingon

Lancement officiel du Whisky de
la Brasserie Distillerie Lingone

PODIUM DE LA FOIRE
GASTRONOMIQUE DE LANGRES
SAMEDI 7 JUN À 11H

www.lingone.fr

Présence du stand Lingone tout le week-end : Vente à emporter, dégustation, bière pression...

**DU SAMEDI 7 JUIN À 10 HEURES
AU DIMANCHE 8 JUIN À 19 HEURES**

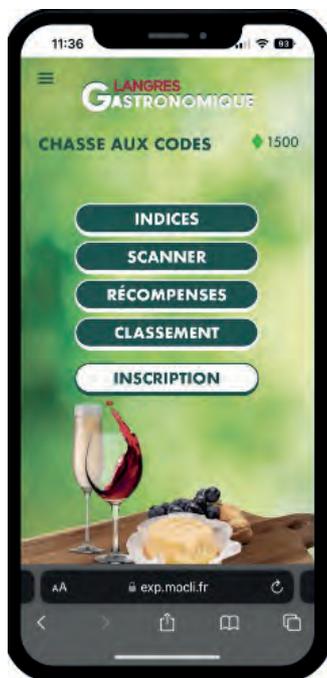
CHASSE AUX CODES

Jeu dynamique et ludique à destination de tous les visiteurs.

Scannez avec votre smartphone sur les stands les 25 QR codes

Répondez aux questions qui seront affichées sur votre écran.

Gagnez des bons d'achat à utiliser sur la foire.



Réalisation : LANGRES FOIRES et SALONS
Association loi 1901
situé à Langres
12 place Jean Duvet.
langresfoiresetsalons@gmail.com
Atelier 52

Mise en page : Imprimerie de Champagne II
Mathieu Macheret

Distribution : Le Journal de la Haute Marne
Médiapost
Les dépôts / commerçants
Entrée de la foire

Edition Mai 2025 - indications sous réserve de modifications



Propriétaire - Récoltant
GRANCEY SUR OURCE
CRÉMANT DE BOURGOGNE

DOMAINE
*Laurent
Tesson*

DÉGUSTATION - VENTE
15 rue neuve
21570 GRANCEY SUR OURCE
06 83 71 83 10
cremant.tesson@gmail.com



sarl
PIQUÉE énergies

Tel : 03.25.88.64.13
Mail : contact@sarlpiquee.fr
Site Internet : www.piquee-energies.com

LUNDI 9 JUIN À PARTIR DE 10 HEURES 30

ROCK'N PUPPETS

Le Rock'n Puppets met en scène Chester, une marionnette survoltée qui reprend les plus grands titres Rock avec support vidéo, effets lumineux et fumigène... Ambiance garantie !!



LUNDI 9 JUIN À 16 H 30

CONCERT DE TROMPES DE CHASSE : LE BIEN ALLÉ LINGON

Le Bien-Aller Lingon, groupe de Trompes de Chasse est né en 2009.

Au fil des années, le groupe a évolué et a initié de nouveaux adeptes.

La convivialité, la pédagogie et le partage constituent les valeurs de la Trompe.

D'où vient le nom de cette association ?

Le nom du groupe trouve son origine dans la chasse à courre, on sonne le Bien-Aller alors que les chiens poursuivent un gibier. La Fanfare leur indique qu'ils sont sur la bonne voie et les encouragent dans leur chasse.

Les Lingons étaient un peuple de la Gaule dans le pays de Langres.

Située sur ce territoire l'association a souhaité réunir en son nom la Vénerie et le territoire.



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

 **03.25.87.10.88**

 contact@hoteleuropelangres.com

 www.hotel-europe-langres.com

Le Quemeu a permis à l'association des Amis de Notre Dame de Brevoines de restaurer leur église pendant plus de 20 ans à l'occasion de leur devenue célèbre FETE DU QUEMEU. Le Quemeu a ainsi participé à la protection du patrimoine bâti local à Brevoines.

Juste retour des choses, il serait souhaitable maintenant de protéger ce patrimoine culinaire propre à Brevoines qui l'a fait renaître en 1982 lors de sa première petite fête. La plupart des habitants du faubourg connaissait alors la recette et nombreux étaient les Quemeus sur les tables du repas de midi de la fête patronale à Brevoines. Depuis, le Quemeu est connu en de nombreux lieux de notre département et présenté sur la carte des meilleurs restaurants sud haut-marnais.

THEME : L'OEUF ET LE FROMAGE DE LANGRES

Réalisez une ou plusieurs recettes à base de fromage de Langres et d'oeuf, puis déposez-les à l'accueil de la foire le dimanche 8 juin.

Tentez de gagner **le 1er lot** : un coffret « menu en 6 saveurs » pour 2 personnes au restaurant **« Bulle d'osier » du Clos Vauban à Langres.**

Les résultats seront proclamés le dimanche 8 juin à 19 heures.

Le bulletin de participation est téléchargeable sur le site internet :

www.langresfoiregastronomique.fr



CONCOURS DE CUISINE
L'OEUF ET LE FROMAGE DE LANGRES

LANGRES GASTRONOMIQUE
ÉDITION 2025

- 1 JE TÉLÉCHARGE LE BULLETIN DE PARTICIPATION
LANGRESFOIREGASTRONOMIQUE.FR
- 2 JE LAISSE TRAVAILLER MON IMAGINATION
- 3 JE DÉPOSE MES RÉALISATIONS À L'ACCUEIL DE LA FOIRE LE DIMANCHE 8 JUIN
- 4 JE TENTE DE REMPORTEZ **1 BON CADEAU***

VEND. 6 + SAM. 7 + DIM. 8 + LUN. 9 JUIN 2025
10h - 22h | 10h - 22h | 10h - 22h | 10h - 18h
SALLE JEAN-FAVRE ET ALENTOURS

A ce titre, nous avons déjà la possibilité d'en maintenir une certaine promotion locale au travers la vente lors de la fête patronale à Brevoines du deuxième dimanche de septembre avec la Vallée de la Bonnelle, mais aussi de participer avec vous à partir de cette année à la foire gastronomique de Langres.



crousti'chaud



Pâtisseries - Sandwicherie - Saladerie - Pains

La qualité proche de chez vous

Ouverture tous les jours de 7 h à 20 h

Fabrication maison
Savoir-faire artisanal

Rue Diderot à Langres



Un évènement ?

Commandez
vos gâteaux



directement
en boutique.



Spécialités langroises
Restauration traditionnelle



Réservez votre table 03 25 87 10 88

23-25 rue Diderot, 52200 LANGRES

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 6 juin : 15h-22h espaces restauration
15h-20h artisanat et habitat
Samedi 7 juin : 10h-22h espaces restauration
10h-20h artisanat et habitat
Dimanche 8 juin : 10h-22h espaces restauration
10h-20h artisanat et habitat
Lundi 9 juin : 10h-19h pour tous

PRIX :

3 euros ou plus
Gratuité pour les mineurs
Offre pass 3 jours pour 6€

ENTREE :

accès piétons par la rue Jean Favre

PARKINGS :

Place Bel-Air,
Parking Sous-Bie
Parc Blanchefontaine

EXPOSANTS : 100 exposants

DEVELOPPEMENT DURABLE :

Ecocup : 1 euro
Tri des corps creux, verres... en partenariat
avec le SDED avec 7 points de tri

BENEVOLES :

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



Vins, Champagnes,
Spiritueux,
Produits des
terroirs, Cadeaux
gourmands

78 rue Diderot
www.entre2vignes.fr
A consommer avec modération

Entre
2
Vignes



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

latelier52.fr

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

REMERCIEMENTS

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

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.
Florence Nicolas (1ers Secours),
**Angelo Ferrigno, chef étoilé du restaurant le
Cibo à Dijon notre parrain 2025**
L'Epide,
Christian Poulain (régisseur de la Salle Jean
Favre),
Sébastien Zender (assurance Bailly)
Les Chefs présents sur notre foire
Et toutes celles et ceux que nous
avons pu oublier !!!

ATRAITEUR ATELIER

La fabrique de vos évènements

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**

**Retrouvez notre restaurant éphémère
lors des 4 jours de Langres Gastronomie
sous chapiteau couvert, proche
des jeux pour enfants.**



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 ou à l'After à Langres. 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 2025 un succès.



ALAIN KIZIRIAN

Dj et animateur, Alain est spécialisé depuis 14 ans dans l'animation d'évènements 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 « Gastro Quizz » des samedis et dimanches après-midi.



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 

BAILLY
— FONDÉ EN 1907 —

Plus de 115 ans
de confiance partagée



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



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.»



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

UN LIVRE

Un savoir-faire
Haut-Marnais



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



L'ACADÉMIE DÉPARTEMENTALE DE CUISINE DE HAUTE-MARNE

Lorsque l'on parle de gastronomie, on imagine la truffe, le foie gras, le caviar...

Pour l'Académie Départementale de Cuisine, c'est d'abord défendre les producteurs, car s'il n'y a pas de producteurs, il n'y a pas de produits à mettre en valeur...

La Haute-Marne est un véritable garde-manger et les gestionnaires de ce garde-manger, font le maximum pour garantir la qualité de leurs productions, charge aux cuisiniers d'accommoder ces ingrédients et d'ainsi satisfaire les amateurs de bonne chère.

Paul Bocuse disait : « La véritable cuisine, sera toujours celle du terroir, en France, le beurre, la crème, le vin constitueront toujours la base, les meilleurs plats sont ceux que l'on partage entre Amis.

L'Académie Départementale de Cuisine de Haute-Marne, organise aussi des concours culinaires et s'engage dans la transmission du geste auprès des jeunes générations.

Rendez-vous donc pour cette édition 2025.



VELLE MIN & FROY
L'eau vertueuse

Zero nitrate
Calcium Magnésium
Calcium Magnésium Orange
Calcium Magnésium Poudre de Sodium

EAU MINÉRALE DE FRANCE

BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

PROGRAMME DE LA FOIRE

VENDREDI 6 JUIN

15h00 : Ouverture de la foire

• Vente aux enchères au restaurant l'Éphémère, espace extérieur haut Avec Christelle Descharmes

• Démonstration de cuisine par la marraine 2024, Joy-Astrid Poinso-Blanchard, sur le thème de l'oeuf au Langres. Podium, hall de la salle Jean Favre.

16h00 : Inauguration de la foire, entrée foire, rue Jean Favre en présence du parrain, des élus, des confréries...

17h00 : Démonstration cuisine, podium, hall intérieur salle Jean Favre Lycée Hôtelier Langres

18h00 : Intronisation du parrain par les Tastes Fromages de Langres, podium, hall intérieur salle Jean Favre

18h30 : Vin d'honneur, restaurant l'Éphémère, espace extérieur haut

19h30 : Repas des confréries, restaurant l'Éphémère, espace extérieur haut animé par le Mastroquet

22h00 : Fermeture de la foire



Suite >>>

NOUVELLE CITROËN C3



NOUVEAU CITROËN C3 AIRCROSS



NOUVELLE CITROËN ë-C4



RC2 Chauxmont B 49 372 644



NOUVELLE FIAT Grande Panda



Grande Panda
La Boîte à Malices.



Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

CITROËN LANGRES

Le Moulin à Vent, 52200 Saints-Gesomes

03 25 87 11 83



SAMEDI 7 JUIN

22h00 : Fermeture de la foire

10h00 : Ouverture de la foire

10h00 : Démarrage de la chasse aux trésors par smartphone podium, hall intérieur salle Jean Favre

10h00 : Réalisation de la fresque par les graffeurs rue Jean Favre, espace extérieur arrière

11h00 : Lancement officiel du whisky de la brasserie La lingonne

11h00 : JazzOpen parvis salle Jean Favre, espace extérieur bas

11h30 : Démonstration de cuisine et dégustations Raphaël Dewasisière - restaurant « Le Couteau » à Nogent podium, hall intérieur salle Jean Favre

11h30 : Ouverture du restaurant l'Éphémère Atelier Grill, espace extérieur haut

12h00 : JazzOpen parvis salles du haut, espace extérieur haut

14h00 : Quizz fromage podium, hall intérieur salle Jean Favre

15h00 : Démonstration de cuisine et dégustations Angelo Ferrigno - chef 1 étoile - restaurant « Le cibo » à Dijon podium, hall intérieur salle Jean Favre

15h00 : JazzOpen parvis salles du haut, espace extérieur haut

16h00 : Quizz gastronomique podium, hall intérieur salle Jean Favre

16h30 : JazzOpen parvis salle Jean Favre, espace extérieur bas

17h00 : Démonstration de cuisine et dégustations Alexis Royer - restaurant « Le Corsaire » à Langres podium, hall intérieur salle Jean Favre

17h30 : JazzOpen parvis salles du haut, espace extérieur haut

18h00 : Démonstration de cuisine et dégustations Olivier Billard - Académie Départementale de Cuisine de Haute Marne podium, hall intérieur salle Jean Favre

18h30 : Ouverture du restaurant l'Éphémère Atelier Grill, espace extérieur haut

19h00 : Concert hommage à Johnny Hallyday par IMMORTEL tribute HALLIDAY parvis salle Jean Favre, espace extérieur bas



DIMANCHE 8 JUIN

10h00 : Ouverture de la foire

10h00 : Réalisation de la fresque par les graffeurs rue Jean Favre, espace extérieur arrière

11h00 : Démonstration de cuisine et dégustations Olivier Billard - Académie Départementale de Cuisine de Haute-Marne podium, hall intérieur salle Jean Favre

11h00 : JazzOpen parvis salle Jean Favre, espace extérieur bas

11h30 : Ouverture du restaurant l'Éphémère Atelier Grill, espace extérieur haut

12h00 : JazzOpen parvis salles du haut, espace extérieur haut

14h00 : Quizz fromage podium, hall intérieur salle Jean Favre

15h00 : Démonstration de cuisine et dégustations Maxime Gratté - Hôtel Hérard - restaurant « Chez Maxime » à Bourbonne les Bains podium, hall intérieur salle Jean Favre

15h00 : JazzOpen parvis salles du haut, espace extérieur haut

16h00 : Quizz gastronomique podium, hall intérieur salle Jean Favre

16h30 : JazzOpen parvis salle Jean Favre, espace extérieur bas

17h00 : Démonstration de cuisine et dégustations Alexis Royer - restaurant « Le Corsaire » à Langres podium, hall intérieur salle Jean Favre

17h30 : JazzOpen parvis salles du haut, espace extérieur haut

18h00 : Démonstration de cuisine et

dégustations Mélissa Vitrey - future
 repreneuse du restaurant de l'Étoile à Vigny
 podium, hall intérieur salle Jean Favre
18h30 : Ouverture du restaurant l'Éphémère
 Atelier Grill, espace extérieur haut
18h45 : Fin de la chasse aux trésors et tirage
 au sort des gagnants podium, hall intérieur
 salle Jean Favre
19h00 : Résultats du concours de cuisine et
 remise des prix podium, hall intérieur salle
 Jean Favre
19h30 : Concert groupe Wildation parvis salle
 Jean Favre, espace extérieur bas
22h00 : Fermeture de la foire



LUNDI 9 JUIN

10h00 : Ouverture de la foire
10h30 : Animation musicale par Rock'n
 Puppets parvis salles du haut, espace
 extérieur haut
11h00 : Démonstration de cuisine et
 dégustations Olivier Billard - Académie
 Départementale de Cuisine de Haute-Marne
 podium, hall intérieur salle Jean Favre
11h30 : Animation musicale par Rock'n

Puppets parvis salle Jean Favre, espace
 extérieur bas
11h30 : Ouverture du restaurant l'Éphémère
 Atelier Grill, espace extérieur haut
13h30 : Animation musicale par Rock'n
 Puppets parvis salle Jean Favre, espace
 extérieur bas
14h00 : Quiz fromage podium, hall intérieur
 salle Jean Favre
14h30 : Animation musicale par Rock'n
 Puppets parvis salles du haut, espace
 extérieur haut
15h00 : Démonstration de cuisine et
 dégustations Académie Départementale de
 Cuisine de Haute-Marne podium, hall intérieur
 salle Jean Favre
15h30 : Animation musicale par Rock'n
 Puppets parvis salles du haut, espace
 extérieur haut
16h00 : Quiz gastronomique podium, hall
 intérieur salle Jean Favre
16h30 : Le Bien aller Lingon Concert de
 trompes de chasse parvis salles du haut,
 espace extérieur haut
17h00 : Animation musicale par Rock'n
 Puppets parvis salle Jean Favre, espace
 extérieur bas
17h00 : Démonstration de cuisine et
 dégustations Mélissa Vitrey - future
 repreneuse du restaurant de l'Étoile à Vigny
 podium, hall intérieur salle Jean Favre
17h30 : Le Bien aller Lingon Concert de
 trompes de chasse parvis salle Jean Favre,
 espace extérieur bas
19h00 : Fermeture de la foire 2025

Le Chai
 de la *Croisotte*

Vins, Bières & Location de matériel festif

Dorian Richardot

📞 06.83.06.73.80

📍 Montigny-le-Roi / Soncourt-sur-Marne

✉ lechaidelacroisotte@gmail.com

🌐 lechaidelacroisotte.fr





Niché dans l'enceinte fortifiée de Langres, l'Hôtel du Cheval Blanc et son restaurant Le Diderot composent un écrin d'élégance.

Suites lumineuses, accueil attentionné et gastronomie terroir subliment votre séjour.

Voyage d'affaires, pause gourmande ou escapade romantique: offrez-vous le charme haut-marnais authentique, entre détente et histoire.



Le Cheval Blanc - 4, Rue de l'Estres - 52200 LANGRES - 03 25 87 07 00 - info@hotel-langres.com



Bienvenue dans votre brasserie la Licorne située à la Zone Commerciale des Franchises.

Venez savourez de délicieux plats et desserts fait maison.

Chaque jour un nouveau menu.

Boire un verre sur notre terrasse, déguster un plat du jour, ou se faire plaisir avec un dessert gourmand, la Brasserie La Licorne vous accueille du lundi au samedi tous les midis.

Vous désirez organiser un repas d'entreprise, en famille, nos équipes feront le maximum pour vous satisfaire !

Bar Brasserie La Licorne - 912 Avenue de l'Europe - 52200 Langres - 03 25 87 03 11 - <http://www.brasserie-lalicorne.fr/>

