



HAUTE-MARNE GOURMANDE : TERROIRS D'INITIÉS ET SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION

FROMAGE DE LANGRES, TRUFFE DE BOURGOGNE, CHAMPAGNE, VIGNOBLES ET TABLES ÉTOILÉES : UN TERRITOIRE À DÉCOUVRIR AUSSI PAR L'ASSIETTE



Impossible d'évoquer la gastronomie haut-marnaise sans parler du fromage de Langres, reconnaissable à sa croûte orangée, sa pâte fondante et sa fameuse « fontaine » creusée en son sommet. Mais la Haute-Marne réserve bien d'autres surprises gourmandes : la truffe se cherche dans les sous-bois et domaines trufficoles, le champagne se découvre loin des grands circuits œnotouristiques et les vignobles du sud du département connaissent un nouvel élan. À ces productions emblématiques s'ajoute aujourd'hui une dynamique culinaire portée notamment par deux étoilés.

LE LANGRES ET LA TRUFFE, DEUX TRÉSORS DU TERROIR HAUT-MARNAIS

Produit phare du département, **le fromage de Langres AOP** est indissociable de son identité gastronomique.

Derrière ce fromage se perpétue un savoir-faire porté par des producteurs et fromagers attachés à transmettre leur métier et à faire connaître cette spécialité bien au-delà de ses terres d'origine.

Pour les visiteurs, le Langres devient aussi une porte d'entrée vers la destination et ceux qui la façonnent. Il se déguste directement auprès des **producteurs**, chez les **fromagers** ou sur les **marchés**, mais aussi dans la boutique « **Made in Pays de Langres** », au cœur de la cité fortifiée, qui réunit une sélection de produits et savoir-faire locaux.

Plus discrète, **la truffe grise de Bourgogne** (*Tuber uncinatum*) pousse elle aussi dans les sols haut-marnais. À la saison, elle offre l'occasion de découvrir le territoire autrement, notamment au **Domaine des Clairs Chênes**, aux portes du **Parc national de forêts**. Sur cette exploitation agricole, Isabelle et Philippe Devilliers ont transformé deux hectares en truffière, où un millier d'arbres ont été plantés.

Sur le domaine, la découverte se vit de la terre à l'assiette : accompagnés d'Orka, leur chienne truffière, les visiteurs s'initient au **cavage** et partent à la recherche des truffes

avant de prolonger l'expérience autour d'une dégustation. Isabelle propose également une formule permettant de passer à table autour d'un repas entièrement consacré à la truffe fraîchement cavée. **Une expérience rare et particulièrement immersive** pour comprendre ce produit, sa culture et les gestes qui entourent sa récolte.

Langres et truffe racontent ainsi une même Haute-Marne : celle d'un terroir façonné par les saisons et par les femmes et les hommes qui en font vivre les productions.



DES BULLES AUX COTEAUX : L'AUTRE VISAGE VITICOLE DE LA HAUTE-MARNE

C'est sans doute l'une des facettes les plus inattendues du département : la Haute-Marne est aussi **une terre de vignobles**.

La Route Touristique du Champagne débute en Haute-Marne, à l'Est de la Côte des Bar, autour de Colombey-les-Deux-Églises notamment. Sur les **80 ha de ces vignes classées en AOC Champagne**, quelques viticulteurs produisent, récoltent et vinifient le jus de raisins issus majoritairement de **cépages Pinot Noir**, ainsi que de **Pinot Meunier** et de **Chardonnay**. Des maisons familiales accueillent les visiteurs dans leurs caves pour partager leurs cuvées et leur métier. Une approche intimiste du champagne, propice aux échanges avec les producteurs et éloignée des grands circuits œnotouristiques.

Plus au sud, les **coteaux de Coiffy et Montsaugéon** racontent une autre histoire viticole. **Blancs, rouges, rosés ou effervescents** y sont élaborés par des vignerons qui font vivre ce vignoble. Le Muid Montsaugéonnais, à Montsaugéon, ainsi que les domaines Pelletier et Camus Renaut, sur les Coteaux de Coiffy, accueillent les visiteurs pour des dégustations.

La destination compte également **plusieurs brasseries artisanales**, comme celle de Vauclair produisant **La Choue** ou **La Lingone**, toutes deux dans le Parc national de forêts. Elles ouvrent leurs portes pour dévoiler leurs méthodes de fabrication et faire déguster leurs différentes cuvées. Une autre manière de partir à la rencontre d'une production locale à taille humaine.

DEUX TABLES ÉTOILÉES POUR FAIRE RAYONNER LA HAUTE-MARNE

À ces savoir-faire historiques répond aujourd'hui une scène gastronomique contemporaine qui contribue à renouveler l'image du département.

À **Langres**, **Valentin Loison** signe **la cuisine de Bulle d'Osier**, table gastronomique du **Clos Vauban**, projet porté par le **chef Laurent Petit**, revenu sur ses terres natales. Récompensé de **deux étoiles Michelin**, **Valentin Loison** imagine une cuisine contemporaine puisant son inspiration dans les produits, les paysages et la nature haut-marnaise.

À **Colombey-les-Deux-Églises**, **Jean-Baptiste Natali**, enfant du pays, est aux commandes de **l'Hostellerie La Montagne**, distinguée **d'une étoile Michelin**. Sa cuisine de saison, inspirée par la nature, les paysages, les herbes et les champignons (qu'il va lui-même chercher) contribue elle aussi au rayonnement du terroir et inscrit la Haute-Marne parmi les destinations gastronomiques. Deux univers culinaires singuliers qui ont en commun de puiser leur inspiration au cœur du territoire haut-marnais.

Du fromage de Langres aux tables étoilées, des sous-bois truffiers aux coteaux viticoles, la Haute-Marne compose une partition gourmande singulière. Sur ce territoire, les produits racontent les paysages et les savoir-faire de celles et ceux qui les travaillent.



Hostellerie La Montagne, chef J.B Natali



Le Clos Vauban, chef V. Loison



Nous nous tenons disponibles pour toute demande d'accueils presse ou d'informations complémentaires et visuels.

hémisphère Sud
L'agence épicurieuse

Contact presse : Laura Palierne
l.palierne@agencehemispheresud.com
06 78 64 97 07

Crédits photos : © Agence attractivité 52