

Marne

Secrets Choisis

Création

Regards d'artistes,
quand le patrimoine
devient œuvre vivante

Rencontre

Jules Rambaut,
vice-champion olympique
de basket-ball

Déambulation

À la découverte
des loges de vigne

[Des ambassadeurs de choix vous dévoilent leurs secrets]

La Marne, terre de récits et d'émotions

La Marne n'est jamais tout à fait là où on l'attend. Derrière ses maisons de champagne et ses paysages emblématiques, elle recèle une multitude d'histoires, de savoir-faire et de personnalités qui la rendent unique. Chaque rencontre est une porte ouverte sur un univers singulier, chaque lieu une invitation à découvrir autrement ce territoire en mouvement.

Dans ce numéro de *Marne Secrets Choisis*, nous avons choisi de mettre en avant cette diversité. Philippe Mille offre un hommage gourmand et poétique à la cathédrale de Reims, à travers un plat pensé comme un vitrail. Les loges de vigne, revisitées par de jeunes créateurs, se dévoilent comme autant de haltes oniriques au cœur du vignoble. Du côté de Mareuil-sur-Aÿ ou de Mondement, l'histoire reprend corps dans les lieux de mémoire de la Grande Guerre. Et à La Farm, sur les coteaux de la Montagne de Reims, sport et gastronomie se conjuguent dans un cadre hors du commun.

Les pages s'ouvrent aussi sur des portraits et des talents : Delphine Husser et Iemza, illustrateurs inspirés par leur

territoire, Margaux Henrion et Marie Maïer qui transforment le quotidien en aquarelles ou en lignes graphiques. Dans nos carnets gourmands, nous partons à la rencontre de la Maison Souply, fidèle au « bien manger » depuis près d'un siècle, et de la Maison Dallet, où la tradition pâtissière se transmet de père en fils. Nous suivons également Étienne Malingre et sa chienne Tosca dans ses truffières champenoises, avant de partager quelques conseils de sommeliers pour déguster le roi des vins. Enfin, nous vous proposons des échappées belles : une balade artistique sur les véloroutes, une immersion sensorielle en paramoteur au-dessus des vignes, une sélection d'hébergements insolites pour vivre la Marne autrement. Autant d'expériences à picorer au gré des envies, pour vibrer, rêver et s'émerveiller.

Marne Secrets Choisis est un magazine fait pour vous ressembler : curieux, exigeant, ouvert sur le monde et attaché à ses racines. À travers chaque page, nous espérons vous transmettre la beauté d'un territoire qui se réinvente sans cesse, entre mémoire et avenir, tradition et modernité. ■

Éditeur de la publication

Agence de Développement Touristique de la Marne

Directeur de la publication

Annie Coulon, Présidente de l'Agence de Développement Touristique de la Marne

Éditeur délégué

Nicolas Fostier, journal L'union

Responsable éditorial

Alizée Szwarc Meireles, journal L'union

Photo de Une

Aurélien Laudy

Photos pages intérieures

Aurélien Laudy, Frédéric Leroux, Arnaud Steffen, Soulef Kerfaoui, Cyrille Beudot, DR

Rédacteurs

Gilles Grandpierre, Syphaiwong Bay, Arnaud Steffen, Mélissa Krantz, Aurélien Laudy

Conception

Prémédias du Journal L'union

Impression

Imprimé par Le Réveil de la Marne, Jérôme Jorda, 4 rue Henri-Dunant, B.P. 120, 51204 Épernay Cedex.

ISSN : en cours. Dépôt légal : à parution.

Provenance du papier : Maastricht (Pays-Bas). Les papiers utilisés sont certifiés PEFC 70 % (fibre de bois issue de forêts gérées durablement).

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

Ce guide a été rédigé et réalisé en collaboration avec le journal L'Union. L'Agence de Développement Touristique de la Marne décline toute responsabilité pour les erreurs et omissions, qui malgré les contrôles et vérifications auraient pu se glisser dans ce document, et ne pourraient être qu'involontaires.



10 km

Office de Tourisme

(Marne)
UNE EXPÉRIENCE
EN CHAMPAGNE

Cette brochure vous est proposée par
l'Agence de Développement Touristique de la Marne
13 bis rue Carnot - 51100 Châlons-en-Champagne
Tél. 03 26 68 37 52 - contact@tourisme-en-champagne.com
tourisme-en-champagne.com

[facebook](https://www.facebook.com/tourisme.champagne) [instagram](https://www.instagram.com/tourismechampagne) [tourisme.champagne](https://www.tourisme.champagne.com)





12

4
10
12
14
16
18

Regards d'artistes

Trois lieux, une mémoire

La Farm

Ani'Marne

La Maison Souply

Maison Dallet

20
22
24
26
28

Ambassadeurs de cœur

Truffe et champagne

À la découverte des loges de vigne

6 conseils pour déguster le roi des vins

L'Artelier



26

S O M M A I R E

30



30
32
34
36
37

Vitrail gourmet

Dans les pas des cueilleurs de nature

Regard suspendu

Dans mes bagages, je rapporte

Jules Rambaut

Regards d'artistes

Le patrimoine illustré

Plumes et pinceaux se posent sur le patrimoine marnais : des illustrateurs revisitent lieux emblématiques et secrets, révélant, chacun à sa façon, un coup de cœur vibrant d'émotion.

Gilles Grandpierre DR



DELPHINE HUSSER
Naturellement autodidacte

Elle avait cumulé une licence de sciences physiques et un master d'ingénierie avant de se consacrer au dessin. À 24 ans, ça ne manque pas de courage. « Je dessinais dans les marges de mes cahiers, j'ai toujours adoré ça. Je me suis mise simplement en accord avec moi-même. » L'an dernier, Delphine a quitté la belle vallée de Chevreuse, sa contrée natale, pour Châlons-en-Champagne où l'attendait sa « famille de cœur ». Entre deux cours au lycée Ozanam, à Châlons, elle se partage entre les travaux de commande (affiches, plaquettes, logos, couvertures de livres) et ses œuvres personnelles. Sa rencontre avec le Cirque de Châlons fut une authentique révélation. « Je suis très impressionnée par le travail des élèves et j'adore la façade du Cirque avec ces trois chevaux qui ont l'air de décoller de la porte. » Sa passion pour la plus belle conquête de l'homme est récurrente. « Leur puissance m'a toujours fascinée. Rien de plus difficile et passionnant à dessiner qu'un cheval. » Cette passion fait écho à l'intérêt de Delphine pour la nature, thème de nombreux dessins.



Cirque historique - Châlons-en-Champagne.

SES INCONTOURNABLES

Le domaine de Coolus : au sud de Châlons-en-Champagne, c'est un havre de verdure que Delphine aime parcourir avec son chien. « C'est un endroit merveilleux, non un parc urbain discipliné, mais un espace rendu à la nature sauvage, entre rivière, prairies et forêts. On y voit des hérons perchés au-dessus d'un étang ! Magnifique ! »

Le kiosque chez Manu : à Fagnières, cette modeste pizzeria ambulante est d'abord un rendez-vous d'amis. « J'y viens régulièrement et les pizzas y sont excellentes. »

Les dessins de François Schmidt : Delphine a pour le dessinateur rémois une grande admiration. « Je suis allée deux fois dans son atelier. J'aime ses compositions tendres, réalistes et féériques à la fois. »



IEMZA

Marathonien rétro-futuriste

Ses œuvres sont aussi élancées, foisonnantes, énigmatiques parfois, que son atelier est bohème et plongé dans un désordre très ordonné. Iemaz (anagramme d'« Aimez ») garde son patronyme pour ses intimes. Originaire du quartier Bernon (Épernay) où il naît en 1979, ses fenêtres s'ouvrent aujourd'hui sur la place du Forum, au cœur de Reims. Enfant du graffiti, du street art et du skateboard, biberonné aux cultures alternatives et aux BD futuristes (Druillet, Moebius...), fan de Giacometti enfin, il doit à ses parents son goût pour le dessin, les brocantes, le cinéma des années 60. Il a élargi son univers à sa ville d'adoption, où pullulent ses inspirations : cathédrale, basilique, Boulingrin, immeubles Art déco... L'architecture l'obsède. Lignes droites et perspectives s'accommodent du dynamisme de son trait noir et incisif, qu'il met souvent au service d'entreprises (champagne Palmer, Fossier, Crédit Agricole...) après avoir longtemps « graffé » les terrains vagues et souvent exposé (Reims, Laon, Paris-La Défense). « Je suis un marathonien ! » dit-il. C'est dire s'il n'a pas fini de courir.

SES INCONTOURNABLES

Les brocantes : comme sa maman, Iemza a une passion pour les brocantes où il aime chiner livres, jouets, jeux vidéo, cartes Pokémon ou vieilles BD. « Parmi mes préférées, la brocante du Boulingrin dont j'apprécie la bourse aux livres. »

Sacré Burger : « Pour les amateurs de street food, de bons vins et surtout des burgers originaux. J'y mange souvent. »

Le Gabari Festival : un festival des arts graphiques qui se tient au Manège et au Cirque de Reims (septembre).

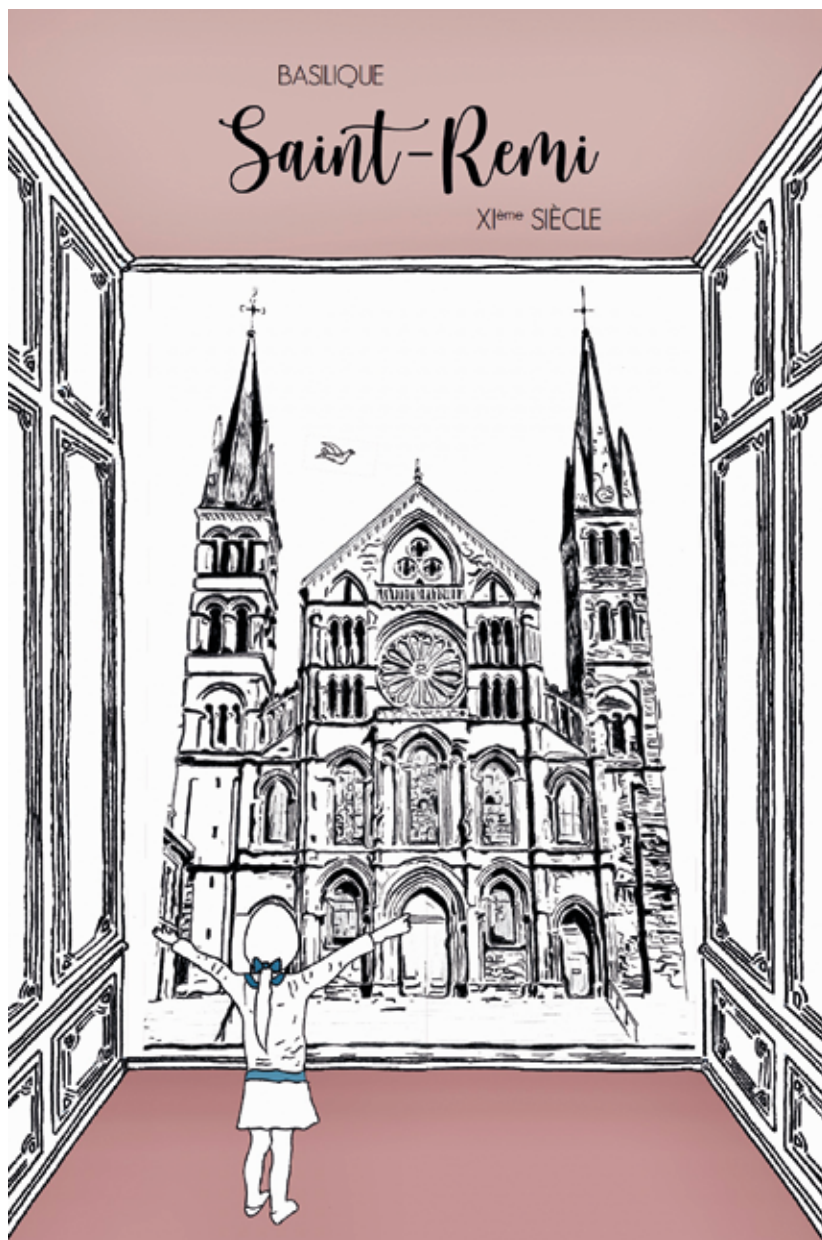


Cathédrale Notre-Dame - Reims.



AURÉLIE PATTIER
Sa nouvelle vie enchantée

D'emblée, elle prend les devants. « Je me considère comme une autrice, non comme une illustratrice. » Cette modestie l'honore. Avant de quitter l'Éducation nationale en 2020, cette ancienne prof de musique et de chant choral avait consacré trois ans d'un long congé maternité à la découverte de la littérature jeunesse qu'elle ne connaissait pas. Elle s'en était inspirée pour imaginer un livre où la petite Léontine (la dernière de ses trois filles) découvre les richesses patrimoniales de Reims. « Il n'existait pas de livres pour les enfants sur ce sujet. J'ai pris mon vélo, des idées me sont alors venues et je me suis mise à écrire. » Édité en 2022 à compte d'auteur, *Mes yeux pétillent !* s'est déjà vendu à « 3 000 exemplaires », assure-t-elle. Avec sa tablette et beaucoup d'imagination, Aurélie a illustré les textes versifiés qui accompagnent treize monuments. Bien sûr, la cathédrale et la basilique Saint-Remi ont ses faveurs. Déclinés du noir au blanc, ses dessins éclairent la page. « Je voulais un projet total porté par un parti pris émotionnel. »



Basilique Saint-Remi - Reims.

SES INCONTOURNABLES

Les forêts : « Marcher dans les forêts, non loin d'une rivière, du côté de Berru, de Cernay-lès-Reims ou de Hautvillers. M'approcher d'un village, voir se détacher sur le ciel, se préciser peu à peu le profil d'une église, voilà mon plaisir. »

Les parcs : « J'aime les parcs en général, particulièrement le parc des Crayères, le parc de Champagne et la Patte d'Oie. »

Les admirations : « J'ai une grande admiration pour les dessins de François Schmidt. J'aime sa rigueur, son univers, son imagination. J'apprécie aussi beaucoup le travail de Lemza que je connais depuis longtemps et les architectures colorées et impressionnantes de LGM -1 (alias Julien Maillot). »



**Collégiale Notre-Dame-de-l'Assomption
Vitry-le-François.**

Après trente ans dans l'industrie papetière, Xavier Berche est revenu en 2016 vivre au pays. Né à La Rochelle, Vitry-le-François n'en est pas moins sa ville de cœur. Son épouse l'avait alors encouragé à se consacrer au dessin, sa passion de toujours. Avec la plume et l'encre de Chine, il est à son affaire. D'une exposition à l'autre, Xavier a commencé par se faire localement un nom. Il a œuvré au lancement de la « Petite Boutique », un collectif d'artisans qui y vendent leurs productions. Puis le dessinateur a fondé sa micro-entreprise XB Création. Son site internet (XBcreation.com) montre les œuvres qu'il consacre beaucoup aux monuments et paysages du Vitryat. Le Der et ses grues reviennent souvent. Bucoliques et tendres, les dessins sont parfois augmentés d'un élément photographique en couleurs qui leur donne du relief. Il associe enfin sa pratique à son autre passion pour le vélo. D'un site à l'autre, il prend des photos et revient dessiner dans son atelier.



XAVIER BERCHE
De sa plus belle encre

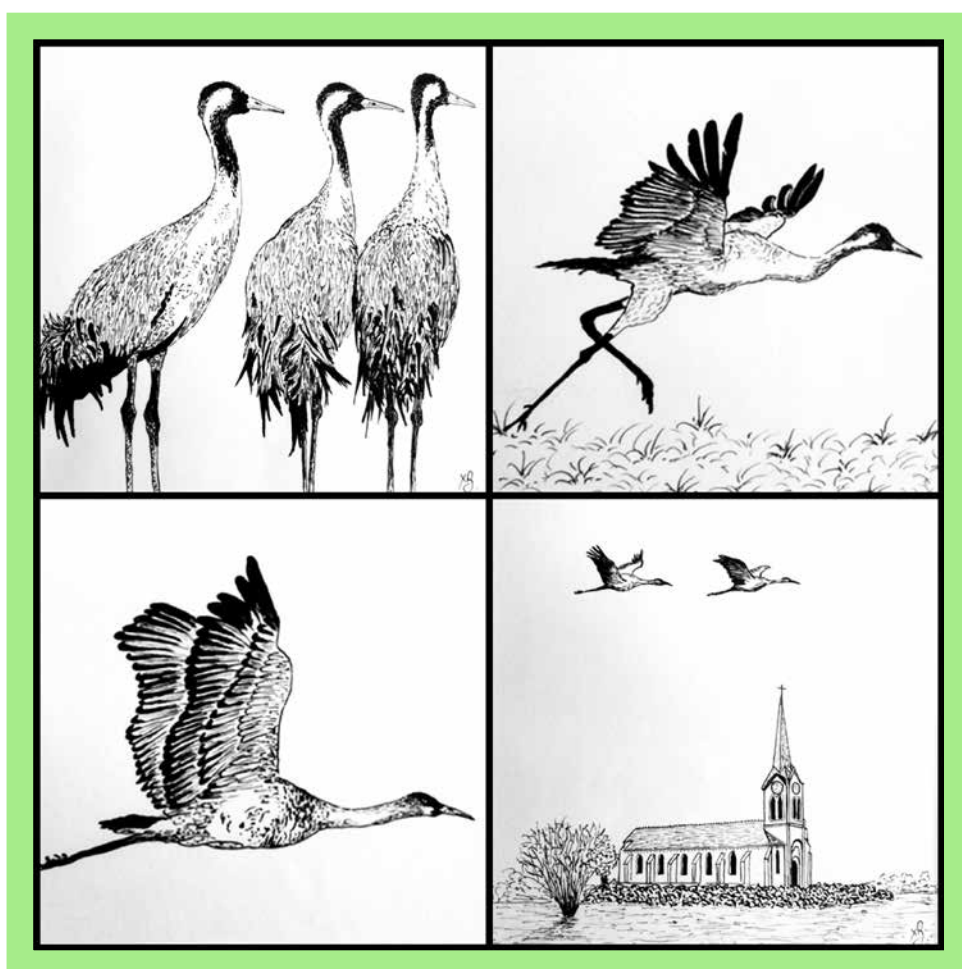
ILLUSTRATIONS

SES INCONTOURNABLES

L'abbaye de Trois-Fontaines : « Ce n'est pas dans le Vitryat mais c'est un endroit magique pour les dessinateurs. Ces ruines magnifiques, le parc qui l'entoure et le magnolia classé, tout cela est très inspirant. »

Le lac du Der : « Pour qui aime les randonnées à vélo comme moi, c'est une destination idéale. J'y vais souvent, je m'arrête, je regarde les oiseaux... Magnifique ! Le tour fait 38 kilomètres et depuis Vitry, il faut compter 70 à 80 km aller-retour. Je ne m'en lasse pas. »

Vitry-le-François : « J'aime ma ville. Elle est bien restaurée, dynamique, culturellement active... La collégiale, la place d'Armes, l'Orange Bleue, tout cela compose un patrimoine précieux dont nous avons tout lieu d'être fiers. »



Grue cendrée - oiseau emblématique du lac du Der. Paysage du lac du Der.



Moulin de Valmy.



MARGAUX HENRION
Croqueuse d'aquarelles

Ses dessins parlent pour elle. Sensibles, aériens, pleins de maîtrise... Un sacré coup de crayon ! Diplômée de l'École nationale supérieure de paysage de Versailles, passée par l'option « arts appliqués » du lycée Chagall et un BTS design d'espaces, Margaux a beaucoup regardé et dessiné avant de trouver son chemin. Les carnets de croquis couverts pendant ses voyages ont magnifié sa passion du paysage. Elle l'a exercé pendant cinq ans à l'agence d'urbanisme de Reims puis à la mission UNESCO de 2020 à 2022. Son travail : inspirer les décideurs, par le dessin, avec des idées d'aménagement et d'embellissement des sites. À 35 ans, Margaux a aujourd'hui mille autres projets : notamment un livre pour enfants et cet autre ouvrage qu'elle veut écrire et illustrer sur le cancer du sein dont elle a triomphé. « Je veux témoigner », dit-elle. Désormais agent au service « parcs et jardins » à la mairie de Paris, elle continue de dessiner et prépare sa participation à l'Hyper Noël au Cellier. Sous ses crayons comme dans son cœur, Reims et la Marne ne sont jamais loin.

SES INCONTOURNABLES

La chapelle Saint-Lié : « J'ai une véritable passion pour le point de vue de la chapelle Saint-Lié à Villemomagne. Le regard porte très loin sur les vignobles. On y allait en famille quand j'étais petite. Ce paysage, c'est ma madeleine de Proust. »

Le Triangle : « Au Boulingrin, c'est un endroit génial, et pas seulement parce que c'est le café d'une amie. C'est gai, lumineux, très convivial. Et en plus, on y trouve toutes les bières locales. »

Les Promenades de Reims : « C'est une des plus belles réalisations paysagères urbaines que je connaisse et c'est dans ma ville ! La paysagiste Jacqueline Osty a vraiment fait un superbe travail. »

Dans ses études déjà, elle mélangeait les genres : école des Beaux-Arts de Besançon, puis BTS commercial. Marie a poursuivi sur la lancée. Quinze ans dans l'assurance et le courtage en prêts immobiliers l'ont convaincue qu'elle se réaliserait davantage dans le dessin. « Pour les illustrateurs, le champagne est un énorme potentiel », dit-elle. Elle a su opportunément en tirer profit en se formant à la commercialisation des vins et spiritueux au lycée d'Avize puis en suivant un stage au service marketing de Charles-Heidsieck. Elle a ensuite enchaîné les œuvres graphiques et multiplié les travaux de commandes : cartons d'invitation (70^e anniversaire de la coopérative Beaumont des Crayères, centenaire du champagne Vollereaux), capsules, affiches, décorations de bouteilles... Avec des stylos à bille, quelques feutres gouache, une tablette graphique, Marie invente un monde de formes et de couleurs sans exclusive : « Je suis ouverte à tous les styles, à l'abstraction comme au figuratif. » Le musée d'Épernay qu'elle aime dessiner en offre un bel exemple.



MARIE MAÏER
L'éclectique chic



SES INCONTOURNABLES

Le sport : « J'aime beaucoup le sport, particulièrement le vélo et la marche. Pédaler dans les vignes de la Montagne de Reims, autour de Hautvillers, marcher sur les bords du canal à Aÿ où j'habite, c'est un plaisir que j'aime aussi vivre avec mes enfants. »

Le Loisium : « Je suis tombée amoureuse du Loisium, cet incroyable hôtel en bois construit au milieu des vignes sur les hauteurs de Mutigny. Un hôtel perché en quelque sorte. »

L'architecture : « J'aime beaucoup dessiner les monuments, les architectures complexes comme le musée d'Épernay, je peux y passer des heures. »

Musée du Vin de Champagne
et d'Archéologie régionale - Épernay.

Trois lieux, une mémoire

Explorer la Grande Guerre en Champagne

À Mareuil-sur-Aÿ, Mondement-Montgivroux et Épernay, trois sites portés par des passionnés d'histoire font revivre les traces humaines et matérielles de la Première Guerre mondiale. Entre reconstitutions immersives, objets personnels et témoignages du front, ces lieux racontent la guerre autrement, avec précision, émotion et engagement.

✍ Syphaïwong Bay Deneuville 📷 Aurélien Laudy

LE MONUMENT DE MONDEMENT, EN HOMMAGE AUX SOLDATS DE LA MARNE

Gérée à l'origine pour remettre des médailles à d'anciens combattants, l'association Mondement 1914 fait aujourd'hui vivre un lieu chargé de mémoire : le Monument national de la Victoire de la Marne (35 mètres de haut), propriété du Département. Chaque dimanche, de juin à septembre, des visites commentées gratuites sont proposées de 15 h à 18 h, sans réservation au 2, rue Général-Humbert, à Mondement-Montgivroux. Un bénévole accueille les visiteurs au monument comme au musée, pour retracer l'histoire des combats du 9 septembre 1914 à Mondement-Montgivroux. Le parcours relie les deux sites et révèle, en chemin, des traces saisissantes de la violence des affrontements : impacts de balles sur les grilles, inscriptions au crayon dans l'église, laissées par des soldats. L'accès est facilité, y compris pour les personnes à mobilité réduite, avec parking, tables de pique-nique. À l'occasion d'événements comme les Journées européennes du patrimoine, l'association organise des visites à la lampe torche pour découvrir les lieux une fois la nuit tombée, une expérience particulière à la pénombre qu'aime présenter Olivier Dufour, son président. Comptez une heure de visite, mais beaucoup plus pour les passionnés !

mondement1914.asso.fr/le-monument ■

OLIVIER DUFOUR
Président de l'association
Mondement 1914

SCÈNES DE VIE 14-18, 600 M² AUTOUR DE LA GRANDE GUERRE À MAREUIL-SUR-AÏ

Fondée en 2008 par un groupe de passionnés d'histoire, l'Association de recherche et d'études historiques (AREH) explore les lieux qui furent les décors de la guerre de 14-18 sur notre territoire. Au détour de vos promenades ou randonnées, vous avez peut-être déjà croisé des vestiges oubliés, un abri de fortune pour les troupes ? Un ancien salon de coiffure aménagé dans le béton ? L'AREH s'attache à retisser les fils du passé.

Parmi ses projets phares, « Scènes de vie 14-18 » propose une exposition immersive à quelques kilomètres à l'est d'Épernay, au 13 rue de Châlons à Mareuil-sur-AÏ. Sur plus de 600 m², le public découvre la collection d'Olivier Jacquin intégrée dans des parcours souterrains, des reconstitutions de scènes de vie pendant la Grande Guerre, des véhicules d'époque et une impressionnante collection d'objets, tous porteurs d'histoire. Vincent Gruson, membre de l'association et secrétaire général, témoigne : « Nous voulons diffuser la mémoire de la Grande Guerre, tout comme celle d'autres pans incontournables de l'Histoire, pour l'inscrire dans une démarche de recherche et d'étude historique. »

areh.site ■



MUSÉE VILLA PIQUART : RÉCITS DE GUERRE ET MÉMOIRE VIVANTE

Installé dans une villa de 1900 ayant traversé les deux guerres mondiales, le musée Villa Piquart propose une immersion unique dans l'histoire locale et nationale, de la Grande Guerre aux opérations extérieures. Antoine Carenjot présente le lieu, empreint d'une attache personnelle à la Grande Guerre, en insistant sur le lien avec l'ancien propriétaire des lieux qui perdit son fils en 1917. Ainsi, les collections exposées à la Villa Piquart mettent l'humain au cœur du parcours : chaque objet présenté — souvent inédit et issu d'une collection privée — est nominatif et raconte l'histoire de la personne à laquelle il a appartenu. Chaque année, la muséographie est entièrement renouvelée autour de grandes thématiques mémorielles, comme le lien 1915-1995 exploré cette saison. À seulement 300 mètres du centre-ville d'Épernay, le musée accueille jusqu'à 39 visiteurs à la fois, propose des visites libres ou guidées en français et en anglais, une boutique-librairie, ainsi qu'un programme de conférences et d'ateliers scolaires. Une adresse précieuse pour transmettre la mémoire autrement et dans un lieu d'exception accessible au 43 avenue Paul-Chandon à Épernay.

[musee-villa-piquart](https://www.facebook.com/musee-villa-piquart) ■



12 SITES MÉMORIAUX POUR NE JAMAIS OUBLIER

Sur les terres de Champagne, la Marne porte encore les traces visibles et invisibles de la Grande Guerre. En 2023, 12 sites funéraires et mémoriels marnais ont été inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, en hommage aux millions de vies fauchées entre 1914 et 1918. Ces lieux incarnent une mémoire collective, partagée au-delà des frontières.

Chacun d'eux témoigne d'une histoire, d'un sacrifice, d'un hommage. Ils forment une constellation de mémoires, où reposent des soldats venus du monde entier.

- Chapelle et cimetière français, Mondement-Montgivroux
- Cimetière militaire italien dit du « Mont de Bligny », Chambrecy
- Cimetière militaire et chapelle russe, Saint-Hilaire-le-Grand
- Mémorial national des batailles de la Marne et ossuaire, Dormans
- Monument-ossuaire de la ferme de Navarin, Souain-Perthes-lès-Hurlus
- Nécropole nationale française, cimetière allemand et cimetière polonais du « Bois du Puits », Aubérive
- Nécropoles nationales et monument ossuaire de la Gruerie, Saint-Thomas-en-Argonne, Vienne-le-Château
- Nécropole nationale de l'Opéra, Souain-Perthes-Lès-Hurlus,
- Nécropole nationale du monument ossuaire de la Légion étrangère, Souain-Perthes-Lès-Hurlus
- Nécropole nationale française et cimetière allemand de « La Crouée », Souain-Perthes-Lès-Hurlus
- Nécropole nationale de la 28^e brigade dite « La ferme des Wacques », Souain-Perthes-Lès-Hurlus
- Nécropole nationale de « La Harazée », Vienne-le-Château

Ancrés dans le paysage marnais, ces sites témoignent d'une mémoire vivante et d'une histoire riche. Ils continuent à susciter une vive émotion auprès des habitants et des visiteurs français et étrangers.

Plus d'infos sur
tourisme-en-champagne.com/sites-memoire-unesco

La Farm

Panorama d'activités sportives
et dédiées au plaisir

✍ Syphaïwong Bay Deneuville 📷 Aurélien Laudy

À l'entrée de la commune de Val-de-Livre, au cœur du parc naturel régional de la Montagne de Reims, se détache du paysage une grande bâtisse que l'on remarque immédiatement grâce à sa verrière spectaculaire. En poursuivant notre regard, c'est une ancienne ferme du XVIII^e siècle qui attire l'attention. Et si vous êtes curieux de découvrir le reste de la propriété, vous aurez bien raison.

Suivez le chemin indiqué par la pancarte du restaurant : ici, plus de 120 couverts sont prêts à vous accueillir. Les convives profitent d'une vue imprenable sur les vignes tout en dégustant des mets de bistrot français revisités par le chef Juan Arbelaez.

Curiosité de la carte – ou peut-être pas tant que cela – un menu spécialement dédié aux sportifs est également proposé : à la gourmandise s'allient aussi le plaisir et le mouvement. Les endorphines ici viennent autant de l'assiette que des nombreuses activités proposées à La Farm.

Si vous avez de la chance, vous croiserez peut-être dans les couloirs ou sur les pistes une personnalité du BMX flat : Matthias Dandois, dix fois champion du monde de sa discipline et tout juste retraité depuis décembre 2024. Comme il le dit lui-même : « Je recherchais un projet qui pourrait autant m'amuser que les 20 dernières années. Nous sommes ici en autarcie, avec tout le confort pour pratiquer de nombreuses activités dans un seul lieu. Nous avons mis l'accent sur l'accessibilité, pour permettre à chacun de s'amuser, de prendre du plaisir et de découvrir de nouvelles choses facilement. »



MATTHIAS DANDOIS
DIX FOIS CHAMPION DU MONDE
DE BMX FLAT



« NOUS AVONS MIS L'ACCENT SUR L'ACCESSIBILITÉ, POUR PERMETTRE À CHACUN DE S'AMUSER, DE PRENDRE DU PLAISIR ET DE DÉCOUVRIR DE NOUVELLES CHOSSES FACILEMENT. »

Ainsi, La Farm dispose de sa propre piste de pumptrack, d'une boucle de 1 km pour les promeneurs et les coureurs à pied, d'un parcours de bosses, d'un terrain de padel, d'une salle de sport entièrement équipée, ainsi que d'un dojo multisport de 250 m².

À ce petit complexe – un véritable paradis d'activités en plein cœur de la Champagne – s'ajoutent des salles de réception et des gîtes. Le lieu peut ainsi se prêter à toutes sortes d'occasions, avec une seule cadence imposée : celle du plaisir pour chacun.

À peine lancée, La Farm figure déjà parmi les lieux les plus prestigieux du territoire. Elle attire des équipes sportives exigeantes pour leurs entraînements, des événements organisés par de grandes marques, et devient le cadre de « le plus beau jour de notre vie » pour de nombreux couples et familles, presque tous les week-ends.

Les associés Ludovic Beaulieu et Mikaël Gauzi accueillent les visiteurs et les convives avec la même énergie que le champion. Chacun y met du sien pour faire de ce lieu un endroit où l'on souhaite revenir à tout prix.

Prochain grand événement en vue : une compétition inspirée des Hyrox, avec 500 athlètes invités.

**La Farm. 4 rue du Clos des Vignettes,
La Neuville-en-Chaillois, Val-de-Livre.
Tél. 07 44 72 44 78. lafarm.fr ■**

A man with extensive tattoos on his arms and chest is performing a BMX trick in a courtyard. He is wearing a white tank top, light blue jeans, a white cap, and sunglasses. He is in a dynamic pose, with one leg extended back and his arms outstretched. The background features a large building with a stone wall and a tiled roof with several skylights. The ground is paved with large stone tiles.

D'AUTRES ACTIVITÉS À DÉCOUVRIR

Dans la Marne, vous avez l'embarras du choix pour vivre une activité à sensation forte en plein air :

- Une session **acrobranche** au parc Perching Adventure à Verzy. perchinglife.com
- Un après-midi **wakeboard** : un sport d'eau original et ludique à tester au Champagne Wake Park à Oiry. champagnewakepark.com
- Un saut en **parachute** à l'aérodrome de Reims-Prunay proposé par Air Parachutisme. air-parachutisme.com
- Un **trail en course à pied ou à VTT** sur plus de 100 km en bordure de la forêt d'Argonne, à Sainte-Ménéhould. argonne.fr
- Un **baptême de l'air en ULM** à l'aérodrome de Châlons Écury-sur-Cooles avec Bleu Ciel Aéro. nraguet.wixsite.com/bleucielaero

Ani'Marne

Un parcours artistique et poétique
à découvrir sur les véloroutes

Des animaux dessinés au pochoir, des textes littéraires, une immersion dans la nature et les villages : avec Ani'Marne, les véloroutes deviennent des parcours artistiques à ciel ouvert. Une balade pour les yeux, les oreilles... Et l'imaginaire.

✍ Syphaiwong Bay Deneuville 📷 Pierre Brunel, DR



Couleurs animalières sur les aménagements des véloroutes de la Vallée de la Marne et du canal de la Haute-Seine

Les hérons, les canards ou encore les martins-pêcheurs apparaissent ici comme par magie, dessinés au pochoir sur les murs, les quais, les passerelles. C'est Émilie Vast, illustratrice, qui leur donne vie. Elle entame le projet en 2023 avec une série de repérages sur place : « On a marché le long du canal avec l'auteur Camille Brunel pour ressentir les lieux et choisir ensemble les emplacements », raconte-t-elle. L'artiste Dasz Panda réalise quant à lui deux œuvres supplémentaires pour compléter le projet. Chaque dessin est pensé en lien avec l'environnement. L'animal n'est pas là par hasard, il s'inscrit dans le paysage, au plus proche de son habitat naturel.

Des récits en clin d'œil au territoire

Camille Brunel, auteur et journaliste, imagine pour chaque pochoir un texte en miroir. Ni naturaliste ni didactique, son écriture évoque une véritable rencontre : « Le texte incarne le dessin. Il prolonge l'image par un récit, une impression de proximité avec l'animal. » Ces textes prennent la forme de micro-nouvelles, où l'on croise un animal, mais aussi un village, une atmosphère, un clin d'œil local. Pour chaque arrêt, l'auteur s'est documenté sur les spécificités des lieux traversés, intégrant des éléments réels dans la fiction. Résultat : vingt récits courts, à découvrir individuellement ou comme un ensemble.

Une invitation à ralentir et à observer la nature

Dans un monde où tout s'accélère, Ani'Marne propose de faire une pause, de regarder autour de soi, d'écouter et de prendre le temps. Les animaux sont là, dessinés, racontés, mais aussi bien réels pour qui sait ouvrir l'œil, car les œuvres sont loin d'être placées par hasard ! Une autre façon d'explorer la Marne, en laissant la poésie et le vivant guider notre chemin. ■



L'auteur Camille Brunel.



L'illustratrice Émilie Vast. ©Sébastien Gomes



“

TÉMOIGNAGE D'ÉLISABETH CLAMME

Directrice du Pôle Jeunesse,
Culture et Sport.

LA GÉNÈSE DU PROJET ANI'MARNE

Avec Ani'Marne, la véloroute devient bien plus qu'un axe de circulation : « Nous souhaitons que les utilisateurs (habitants de la Marne ou touristes) puissent vivre une expérience enrichie en parcourant les véloroutes marnaises. Le but est de faire d'elles des points d'intérêt en tant que tels et non pas de simples axes de circulation », explique Élisabeth Clamme. Porté par les élus du Département de la Marne et soutenu par la Fondation Braux-sous-Valmy, le projet mêle graphisme et littérature pour offrir un autre regard sur la nature marnaise. Grâce à l'appli IDVizit, les familles peuvent aussi suivre des circuits ludiques. Et pour ceux qui ne pédalent pas, tout est accessible en ligne. « Chaque arrêt se suffit à lui-même, précise Élisabeth Clamme. Il est possible de faire le parcours en entier ou juste un morceau par ci par là, au détour d'une visite des communes longeant les véloroutes : ce n'est jamais une histoire inachevée. L'essentiel, c'est de prendre le temps de regarder autour de soi. »

INFORMATIONS

- Site web lamarneavelo.fr
- Application mobile gratuite [IDVizit](#)
- Textes en français et en anglais disponibles en ligne, en version à lire et version audio.



PRATIQUE

20 lieux répartis sur 2 véloroutes

- **La V52**, qui suit la Marne puis le canal, de Dormans jusqu'à Couvrot, à l'entrée de Vitry-le-François.
- **La V33**, qui suit le canal de la Haute-Seine, de Clesles jusqu'à Conflans-sur-Seine.



1930. La Maison Souply s'installe dans le faubourg Saint-Antoine à Châlons-en-Champagne.

2025. Fabien Souply, quatrième génération, est toujours aux commandes de ce bel établissement châlonnais.

La Maison Souply

Convivialité et « bien manger »
depuis près d'un siècle

✍️ Arnaud Steffen 📷 Cyrille Beudot

Certes, il s'en est passé des choses en presque un siècle. Le quartier a changé, les modes de vie ont été bouleversés. À l'époque, l'estaminet Souply était le cœur battant du faubourg. On y venait écouter la TSF, puis regarder la télévision, sur l'unique poste du quartier. Si ses murs pouvaient parler, ils en auraient des anecdotes à raconter : les bombardements de la Seconde Guerre et la cave servant de refuge, les ouvriers qui prenaient leur café du matin avant l'embauche, ou leur verre du soir en sortant de l'usine.

Cette belle maison à l'architecture typique de la région a tout connu : petits malheurs et grandes joies, baptêmes et mariages, sans oublier la fête du faubourg Saint-Antoine, un événement pour toute la ville. La Maison Souply, c'est un peu un phare qui aurait traversé le siècle, continuant d'illuminer le faubourg.

Les générations se sont succédées, laissant sur le zinc du bar leur empreinte et un peu de leur âme. C'est à toutes ces générations que Fabien a voulu rendre hommage en reprenant l'établissement familial il y a quelques années.

Fidèle aux traditions, il met un point d'honneur à faire perdurer cette convivialité typiquement française. Maître restaurateur depuis 2010 et labellisé « Vignobles & Découvertes », il propose une cuisine de tradition française, comme le faisaient déjà ses parents : joue de bœuf en cocotte, paleron braisé, jarrets aux lentillons de Champagne, langue de bœuf sauce piquante, pintade au chou...

Une cuisine « bourgeoise », celle qu'on laisse mijoter et qu'on partage en famille ou entre amis. On la croyait oubliée des jeunes générations, mais elle revient peu à peu, dans une époque incertaine où l'on ressent le besoin de se reconnecter à ses repères. La sociabilité a changé, certes, mais s'il reste une chose immuable en France, c'est son art de vivre et le plaisir de rester à table pour savourer de bons plats et refaire le monde.

Fabien vit avec son temps. La petite pension de famille est devenue un hôtel avec quatre chambres, complétée d'un appart'hôtel. Sensible aux évolutions, le chef repense sa manière de cuisiner : plats sains, adaptés à chacun, avec des options végétariennes, voire véganes. Les producteurs locaux sont privilégiés, ainsi que les produits de saison.

Mais s'il est bien une chose qui n'a pas changé à la Maison Souply, c'est la passion du « bien manger » et la convivialité, précieusement conservées depuis près de cent ans.

**8 rue du Faubourg-Saint-Antoine,
Châlons-en-Champagne. Tél. 03 26 68 18 91.
restaurant-souply.com** ■



LES BONNES ADRESSES DE FABIEN

DES FRUITS ET LÉGUMES DE QUALITÉ

À Saint-Memmie, Patrick Domange est une référence : troisième génération de maraîchers. En plus de sa propre production, il propose des fruits et légumes sourcés dans un rayon de 25 à 60 km.

**Patrick Domange, maraîcher. 28 rue des Chalettes,
Saint-Memmie. Tél. 03 26 21 34 58.
domangepatrick.com**

UNE BOULANGERIE DE TRADITION

À la boulangerie « Au Bon Pain » d'Élodie et Josselin Poret, on fond pour leurs panettonnes et viennoiseries d'exception, réalisés dans le respect des règles de l'art.

**Au Bon Pain. 4 rue Thomas-Martin, Châlons-en-Champagne.
Tél. 03 51 15 55 76**

DES FROMAGES D'EXCEPTION

Chèvres d'Argonne est une exploitation familiale produisant des produits laitiers au lait cru de chèvre et de brebis, avec une attention particulière au développement durable et à la gestion de l'énergie.

**Chèvres d'Argonne. 16 rue du Chemin-de-Châlons,
Villers-en-Argonne. Tél. 03 26 60 84 93.
facebook.com/ChevresDargonne**

UN CHAMPAGNE DE VIGNERON

À Villers-Marmery, la maison Sadi-Malot élabore des vins authentiques dans le respect des traditions et du terroir. Déjà la cinquième génération de vignerons.

**Champagne Sadi-Malot. 35 rue Pasteur, Villers-Marmery.
Tél. 03 26 97 90 48. champagne-sadi-malot.com**

UN PETIT CAFÉ AU COMPTOIR

Un établissement discret au cœur de Châlons-en-Champagne, où l'on peut boire un petit café au comptoir... et manger un morceau si l'on a un petit creux.

**La Brasserie du Square – Le P'tit Creux. 24 place Saint-Jean,
Châlons-en-Champagne. Tél. 06 42 18 43 48**

Maison Dallet

Tradition et qualité de père en fils

Vincent Dallet, artisan pâtissier-chocolatier, est l'une des figures emblématiques de la gastronomie champenoise depuis plus de trente ans. Son fils, Maxime, a rejoint la pâtisserie familiale, perpétuant une tradition de qualité et de savoir-faire.

 Arnaud Steffen

En 1991, Vincent Dallet, après avoir tout appris en travaillant avec les plus grands, chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France, ouvre avec son épouse sa propre boutique à Épernay. La même année un autre événement vient bouleverser la vie de la famille Dallet, la naissance de leur fils Maxime.

Depuis, les deux bébés ont bien grandi, la boutique a prospéré et Maxime a décidé de marcher dans les pas de son père. Après, lui aussi, un apprentissage auprès de grandes figures de la pâtisserie, il rejoint la pâtisserie familiale il y a 10 ans.

Dans une belle complicité, Vincent transmet, au delà d'une irremplaçable expérience, l'amour du travail bien fait et le choix des meilleurs produits, tandis que Maxime apporte la fraîcheur de la jeunesse et de nouvelles méthodes de travail.

L'un et l'autre sont passionnés par leur métier et défendent une vision traditionnelle de la pâtisserie qui ne s'enferme toutefois pas dans les stéréotypes. Les grands classiques de la tradition pâtissière française sont revisités : paris-brest, mille-feuille, saint-honoré et autres retrouvent une seconde jeunesse chez les Dallet.

Pour répondre aux demandes d'une clientèle en quête de saveurs nouvelles et d'associations audacieuses et atypiques, de nouvelles créations sont proposées régulièrement. Les produits sont sourcés auprès de producteurs locaux, comme les fraises de Marc Collet, élément indispensable du mytique fraisier de la famille Dallet ! Le lait vient de la ferme de la Grange Jabled de Brigny-Vaudancourt, exploitation certifiée bio depuis plus de 20 ans.

Mais Vincent a aussi développé ses propres cultures. Un verger à Aÿ d'où proviennent prunes, cerises, pommes et même les fameuses poires Rousselet, fruit « historique » de la région, qu'il sert pochées au vin. À Saint-Martin-d'Ablois, c'est un jardin de plantes aromatiques : romarin, verveine, thym commun ou citronné, basilic, sauge, rhubarbe, et même depuis peu de la bourrache qu'il cultive. La certitude d'offrir à la clientèle des produits sains et non traités.

Chez les Dallet, la passion du bon et du goût doit décidément être dans les gènes, car la fille de Maxime, âgée seulement de 4 ans et demi, adore déjà passer du temps avec papa et papy dans le labo. La relève est assurée !

26 rue du Général-Leclerc, Épernay. Tél. 03 26 55 31 08.
chocolat-vincentdallet.fr



OÙ ALLER PRENDRE SON CHOCOLAT CHAUD AVEC UNE BONNE PÂTISSERIE ?

DS COFFEE'N CAKE

À deux pas du marché couvert de Châlons-en-Champagne, un Coffee Shop aux accents américains. Le pasteur Don Marshall et son épouse Sue y proposent des gourmandises « maison », carrot cakes, cookies, strawberry pie, mais aussi des milk-shakes et des smoothies. Accueil convivial et dépaysement garantis.

15 rue Thiers, Châlons-en-Champagne

Tél. 03 26 64 56 28

LA CLOSERIE BEAUHARNAIS

C'est un lieu unique où le charme d'un salon de thé se mêle à la beauté d'un jardin enchanteur. Sélection de thés d'exception, d'infusions parfumées et de gourmandises sucrées... À la Closerie, chaque visite est une parenthèse enchantée, une invitation à savourer l'instant en toute sérénité, entouré d'une nature radieuse.

Rue de l'Ancien-Hôpital, Sézanne. Tél. 06 71 04 94 37.

Attention : ouverture de 15 h à 18 h sur réservation

LE CAFÉ DU PALAIS

C'est un lieu iconique de la ville des Sacres tant il est « hors du temps ». L'accueil est convivial, et Louis, arrière-petit-fils du fondateur, vous racontera peut-être l'histoire des œuvres d'art qui peuplent le lieu ! Les (énormes) îles flottantes sont mythiques et la tarte aux pommes est un incontournable, idéale avec un chocolat viennois ou un chocolat chaud.

14 place Myron-Herrick, Reims. Tél. 03 26 47 52 54

EN APARTHÉ

À Épernay, En Aparthé invite à ralentir le rythme et à savourer. Dans ce cocon intimiste, les assiettes portent des noms de fleurs et s'habillent de couleurs gourmandes, sucrées comme salées. On y partage un brunch, on y retrouve l'esprit maison, avec un accueil pensé aussi pour les enfants. Un lieu doux et inspirant, idéal pour faire une pause au fil de la journée.

22 rue Général-Leclerc, Épernay. Tél. 03 26 32 67 30



Ambassadeurs de cœur

Les offices de tourisme mettent en lumière leurs coups de cœur : des ambassadeurs passionnés qui incarnent le territoire marnais et en révèlent les plus belles facettes.

 Propos recueillis par Gilles Grandpierre  DR



Aurélien Boucher

« Aurélien Boucher n'est pas seulement l'excellent guide-conférencier que l'on connaît à Châlons-en-Champagne, Reims et Épernay.

C'est aussi un historien de grand talent, auteur de six livres étonnants, notamment sur Marie-Antoinette en Champagne, Joséphine Baker à Châlons, ou sur des lieux méconnus de la présence allemande dans la ville pendant la guerre. Aurélien est enthousiaste, incollable sur l'histoire de sa ville, il n'arrête jamais de travailler et il a, en outre, le talent de se mettre à portée du public. Il sait capter l'attention, ses exposés sont clairs et précis. On retrouve ces qualités sur son site, évidemment très bien fait : lesvisitesdaurelien.com »

Laurence Padieu



Fabrice Giguet

« Je pense à Fabrice Giguet, le créateur du Ranch du Moulin-Saint-Martin créé en 2011. La Ville voulait relancer la Foire Saint-Simon et avait proposé à sa famille d'organiser une présentation de ses animaux, la grande passion des Giguet. Le ranch est aujourd'hui une ferme pédagogique très bien équipée (jeux de sable, toboggan, mini-golf, bowling, karting, restaurant, etc.). C'est le paradis des enfants. Chaque année, Fabrice y apporte des améliorations notables.

À Montmirail, il sera difficile de trouver plus dynamique, plus impliqué, plus inventif que lui. Il est devenu un personnage incontournable, qui aime son territoire et le défend à tout instant avec beaucoup de cœur et d'originalité. »

Lydivine Richer



Valérie Fontbonne

« Valérie dirige depuis plusieurs années le petit restaurant Aux Délices de l'Abbaye, à Orbais-l'Abbaye. Le village est charmant et le restaurant, sur la place, l'est tout autant. Valérie est une personnalité directe, active, très cultivée et profondément attachée à son terroir. Dans son grand jardin champêtre au pied de l'église, elle cultive elle-même ses herbes aromatiques, ses légumes et même ses thés, qu'elle prépare dans un samovar qui rappelle ses origines russes ! Elle prépare une cuisine simple et bonne. Valérie aime échanger avec sa clientèle, elle renseigne sur les activités de la région, notamment sur les concerts de musique classique dans l'église à l'organisation desquels elle participe. C'est vraiment une personne exceptionnelle. »

Virginie Garot



Séverine Couvreur

« J'admire beaucoup Séverine Couvreur, la présidente de la mission UNESCO "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne". C'est une incroyable bosseuse, très dynamique, ouverte et fine connaissance du territoire. Elle sait fédérer et dans cette mission, c'est essentiel. Je suis bluffé surtout par sa capacité d'adaptation. En 2010, elle quitte Boulogne-Billancourt avec sa famille pour reprendre l'entreprise viticole familiale à Rilly-la-Montagne. Rapidement, elle intègre le Syndicat général des vignerons de la Champagne et outre la mission, préside désormais la Commission des viticultrices. Elle est totalement investie, désintéressée. Ce qui la motive, c'est l'intérêt général. Le développement de l'œnotourisme en Champagne lui doit beaucoup. »

Arthur Carpentier



François-Xavier Morizot

« François-Xavier est le vice-président des champagnes Mumm & Perrier-Jouët. À travers lui, je veux saluer l'une des plus emblématiques Maisons de l'avenue de Champagne, une « pépite » dont nous fêtons cette année le centième anniversaire et qui a été au cœur de la candidature de la Champagne au patrimoine mondial de l'UNESCO. Dans cette prestigieuse avenue se distingue notamment le très beau Château Perrier qui abrite depuis 2021 le musée du Vin de Champagne et d'Archéologie régionale. Sous l'impulsion de François-Xavier, Perrier-Jouët a fortement développé ces dernières années son offre œnotouristique et s'est engagé dans les actions visant à préserver la biodiversité en lien avec le Comité Champagne et la mission UNESCO. »

Laurence Prévôt



Isabelle Robert

« Le nom d'Isabelle Robert s'impose. En 2018, Isabelle a fait partie des gens qui ont lancé à Germaine Le Cerf à 3 Pattes, un tiers-lieu qui rencontre aujourd'hui un grand succès et qui rassemble un bistrot rural, une boutique-épicerie et un lieu de spectacle. À l'origine, c'était un dépôt de pain ! Isabelle est très investie dans la communauté de communes, à la fois administratrice de l'office de tourisme, conseillère municipale, membre du Parc de la Montagne de Reims et de Familles rurales, et donc animatrice du Cerf à 3 Pattes avec une trentaine d'autres personnes. L'association propose aussi le Festival Lire perché dans l'arbre en octobre ou le festival rock Mégafaune. »

Audrey Garivon



Baptiste Failla

« Je veux saluer Baptiste Failla, ce jeune artisan verrier qui a ouvert en 2023 la Verrerie du Der à Montier-en-Der. Baptiste est tombé amoureux de ce métier en visitant à 13 ans les verreries d'art de Kayserberg. Depuis, ça ne l'a plus quitté. Il a décroché un brevet des métiers d'art de souffleur de verre à Moulins puis a travaillé pour Hermès aux cristalleries de Saint-Louis, avant d'ouvrir son entreprise. Je suis très admirative de sa ténacité, de sa persévérance. Il a choisi un métier difficile qui demande une grande technicité. Ses créations tournent souvent autour des arts de la table. Il les vend dans sa boutique mais on peut aussi les trouver à l'office de tourisme du Der à Giffaumont. »

(laverrierieduder.fr).

Claire Guiny



Sophie Laluc

« Je connais Sophie depuis le collège. Elle a toujours été cette jeune fille dynamique qui a repris, il y a dix ans, la chèvrerie-fromagerie de sa maman à Villers-en-Argonne. Sophie s'est formée dans un lycée agricole du Jura et possède aujourd'hui 95 chèvres et une trentaine de brebis. Elle vend ses produits - fromages, yaourts, lait - sur les marchés, dont le marché des Crayères à Reims, et dans une cinquantaine de restaurants du département. En partenariat avec l'office de tourisme Couleurs d'Argonne, elle a eu aussi la bonne idée d'ouvrir les portes de sa ferme au grand public, de février à octobre, les lundis, mercredis, jeudis et samedis de 10 h à 11 h 30 et de 17 h à 18 h 30

(tél. 03 26 60 84 93). »

Lucille Robert



Jean-Marie Barcelo

« Difficile de ne pas rendre hommage à Jean-Marie Barcelo qui est un peu le guide touristique emblématique de Sézanne. Malgré son âge honorable, Jean-Marie est toujours très actif et disponible. Bien entendu, il fait partie du comité directeur de l'office de tourisme mais il est aussi membre de l'Association des amis du patrimoine sézannais et responsable de l'antenne locale du Secours populaire dont il organise chaque année les braderies. Jean-Marie est guide depuis presque toujours. Sa connaissance des mails, ces fossés qui entouraient la ville ancienne, de l'église ou du couvent des Récollets lui permet de faire rayonner Sézanne. Il est absolument incolable sur l'histoire de la ville. »

Laurine Guignot

CONTACTS

Châlons-en-Champagne

Tél. 03 26 65 17 89. chalons-tourisme.com

Épernay en Champagne

Tél. 03 26 53 33 00. epernay-tourisme.com

Reims

Tél. 03 26 77 45 00. reims-tourisme.com

Hautvillers

Tél. 03 26 57 06 35. tourisme-hautvillers.com

Lac du Der en Champagne

lacduder.com

Giffaumont-Champaubert

Tél. 03 26 72 62 80

Vitry-le-François

Tél. 03 26 74 45 30

Montmirail et sa région

Tél. 03 26 81 40 05. montmirail-tourisme.eu

Pays d'Argonne Champenoise

Tél. 03 26 60 85 83. argonne.fr

Paysages de la Champagne

tourisme-paysages-champagne.com

Châtillon-sur-Marne

Tél. 03 26 58 32 86

Dormans

Tél. 03 26 58 35 86

Sézanne et sa région

Tél. 03 26 80 54 13. sezanne-tourisme.fr

Truffe et champagne

chez Malingre-Truchon

Dans la Marne, le terroir réserve parfois des surprises. Entre les rangs de vigne et les bulles de champagne, une autre richesse du sous-sol s'épanouit en silence : la truffe. Et certains viticulteurs se prennent au jeu, comme Étienne Malingre, qui conjugue désormais art de la vigne et culture du diamant noir.



T E R R O I R

✍ Syphaïwong Bay Deneuville 📷 Aurélien Laudy

DE LA VIGNE À LA TRUFFIÈRE, C'EST UNE PASSION CROISÉE

C'est en 2007 qu'Étienne Malingre, installé sur l'exploitation viticole « Malingre-Truchon » dans le Massif de Saint-Thierry à Prouilly, plante ses premiers arbres truffiers sur des jachères agricoles jusque-là inexploitées. L'idée lui vient d'une information glanée : des truffes pousseraient naturellement dans les bois de la région. Curieux, il se rapproche de l'Association des trufficulteurs de la Marne, se documente et se lance. Une aventure qui demande patience et persévérance.

Car la truffe prend son temps. « Les arbres ont commencé à produire au bout de 8 à 9 ans. On sait qu'en général, une truffière bien conduite peut produire pendant une vingtaine d'années, puis la production décline », explique-t-il. Si la culture est longue à mettre en place, elle est aussi fragile : tout dépend de la météo. « C'est très lié à la pluviométrie. Les petites truffes naissent au printemps, mais si l'été est sec, elles ne se développent pas bien à l'automne. »





TOSCA : UNE CHIENNE AU FLAIR ENTRAÎNÉ

Pour espérer dénicher ces trésors souterrains, il faut un partenaire de confiance. Dans l'équipe Malingre-Truchon, c'est Tosca, deux ans et demi, qui mène la danse. Croisée épagneul breton et basset artésien, elle a été formée dès son plus jeune âge : truffes dissimulées dans la maison, les jeux, le jardin... Puis le terrain. À quatre mois, elle déniche sa première truffe. « Elle est sur sa deuxième saison aujourd'hui. C'est une vraie partenaire. Elle sait qu'elle aura sa récompense si elle trouve », sourit Étienne. Les démonstrations de Tosca ne cessent quant à elles d'impressionner les visiteurs lors des excursions proposées en automne-hiver.

ET DANS L'ASSIETTE ?

Lorsqu'on demande à Étienne Malingre comment il préfère consommer ses truffes, la réponse est simple : des œufs brouillés. « Il ne faut presque pas la faire cuire. Le mieux, c'est de la faire infuser avec un corps gras pour qu'elle libère tout son arôme », précise Étienne. Côté bulles de champagne, il recommande un vin de caractère : un millésime ou un blanc de noirs, à la structure assez puissante pour accompagner la finesse aromatique de la truffe. Mais, en apéritif, un beurre de truffe se marie aussi très bien avec un blanc de blancs.

35 Grande Rue, Prouilly. Tél. 03 26 48 58 85.
champagne-malingre-truchon.fr ■

40 ANS DE TRUFFICULTURE ORGANISÉE DANS LA MARNE

Créée en 1984, l'Association des producteurs de truffes de la Marne fêtait récemment ses 40 ans. Elle regroupe aujourd'hui une cinquantaine d'adhérents et accompagne le développement de la trufficulture dans le département, de la plantation à la vente. Isabelle Pestre en assure la présidence. Productrice elle-même, elle incarne une nouvelle génération soutenue par la Région Grand Est, engagée depuis 2019 dans un contrat de filière structurant pour le secteur. Le marché aux truffes de Reims qui se déroule en novembre fait partie des temps forts de l'association. L'évènement met en lumière le savoir-faire local en embaumant le cloître Saint-Remi d'un parfum gourmand. C'est aussi l'occasion d'apprécier autrement l'abbaye devenue musée ! Les gourmands, trufficulteurs en devenir et les curieux sont invités à découvrir la truffe marnaise ainsi que d'autres artisans et producteurs locaux. Isabelle Pestre insiste sur le fait que tout y est authentique et contrôlé avec application pour répondre aux cahiers des charges stricts qui régissent le secteur. Au petit matin, le marché s'affaire autour de la pesée. Réglementée par la Fédération française des trufficulteurs, la procédure presque cérémoniale assure une journée délicieuse. Elle est tenue par des contrôleurs d'État agréés afin de garantir la qualité des produits présentés au public.

À la découverte des loges de vigne...

✍ Méliッサ Krantz 📷 Frédéric Leroux

D É A M B U L A T I O N

Une étudiante nous propose une déambulation dans les vignes à la découverte des loges de vigne. On connaît la Marne pour ses maisons de champagne, ses caves majestueuses, sa nature qui chuchote l'abondance... mais qui se souvient des loges de vigne ? Ces petites bâtisses discrètes, apparues au XVI^e siècle, étaient autrefois le refuge des vignerons. On y déposait les outils, on s'y abritait de la pluie, parfois on y faisait halte, juste pour souffler, au milieu d'une journée harassante.

Aujourd'hui, ces cabanes se réinventent et deviennent des œuvres à part entière : une invitation à la rêverie, à la détente et, désormais, au tourisme. Cette réinterprétation a vu le jour notamment grâce au programme Architecture en Champagne, qui offre à des étudiants en art, architectes et bâtisseurs passionnés, l'occasion de revisiter ce bâtiment emblématique du vignoble champenois. Nous sommes parties à la découverte de quelques loges aux côtés d'Inès Janteur, étudiante en design à l'ESAD de Reims.

Pour plus d'informations sur le projet, rendez-vous sur le site : architecture-en-champagne.com. ■

INÈS JANTEUR

Étudiante en design à l'ESAD de Reims
qui a travaillé sur la loge Futaie, édition 2024.



Pour découvrir les loges de vigne,
laissez-vous guider avec l'application
gratuite **IDVizit**.



LA FUTAIE (NOGENT-L'ABBESSE) ►

La Futaie, véritable invitation à la pause gourmande et à la convivialité, offre un panorama exceptionnel sur la cité des Sacres. On peut y déguster une coupe de champagne, confortablement installé sur le banc et le bar intégrés dans la loge. Conçue à partir de pupitres en chêne, douelles de tonneaux et mâts en bois, la structure repose sur six poteaux et arbore une toiture caisson en planches de coffrage, ornée de 24 pupitres.

📍 49.250807 4.151192

**VOILES ET VIGNES (VERZENAY) ►**

Cette loge originale convie les randonneurs et les promeneurs à quitter la terre ferme et à prendre le large, dans une structure qui attise la curiosité. Établie sur deux niveaux, elle a été conçue autour du thème de la « mer de vigne ». Depuis la proue, le regard se porte vers le phare de Verzenay. La volonté assumée de s'aligner à la hauteur des pieds de vigne donne l'impression de se retrouver « les pieds au bord de l'eau », tout en savourant la prochaine cuvée du viticulteur Adam Mereau : Une bouteille à la mer.

📍 49.164479 4.162191

**L'ÉLOGE DES VIGNES (VERZY) ►**

Faite de gyro-palettes, cette loge rend hommage aux professionnels de la vigne. Composée d'éléments clés du vignoble – ceps, bouteilles, pierres – elle joue sur la transparence et l'ouverture, laissant le paysage la traverser. Sa silhouette singulière entre en résonance avec celle du phare de Verzenay, tout proche. Comme deux sentinelles, elles veillent ensemble sur le trésor champenois.

📍 49.166972 4.164417



POUR ALLER PLUS LOIN

INITIATIVES ARTISTIQUES AUTOUR DU VIGNOBLE

VIGN'ART

Festival artistique et culturel en plein air, Vign'Art se déroule chaque année dans le vignoble champenois. Des œuvres éphémères sont installées directement dans le paysage viticole. Les artistes sont souvent invités en résidence pour créer sur place. Le parcours, en accès libre, convie promeneurs, familles, touristes et habitants à découvrir ces créations en pleine nature, et à porter un nouveau regard sur leur environnement. vignart.fr

MAISON VIDE

Maison Vide est un lieu de création et d'exposition situé à Crugny, à 25 km de Reims, dans une maison datant de 1905. Depuis 2009, cette association œuvre pour l'art contemporain et les musiques actuelles, en initiant de nombreux projets sur le territoire champardennais. Elle valorise le travail d'artistes locaux, nationaux et parfois internationaux, en privilégiant des démarches audacieuses et expérimentales. maisonvide.fr

HABITATS

Nils-Udo, pionnier du land art, signe Habitats, une trilogie d'installations monumentales au cœur du vignoble de Taissy, à l'invitation de la Maison Ruinart. Réalisées à partir de matériaux naturels issus du domaine, ces œuvres servent de refuges à la petite faune locale. nils-udo.com

« Un bon champagne,
c'est une âme,
une vibration. »



Sébastien Julien, le président de l'Union de la sommellerie française Champagne-Ardenne, distille six conseils pour déguster le roi des vins comme il se doit. Un art que magnifient les créations de Lehmann, l'orfèvre des verres.

✍ Gilles Grandpierre 📷 Frédéric Leroux

1. À QUELLE TEMPÉRATURE CONSERVER ET BOIRE LE CHAMPAGNE ?

Le champagne se conserve entre 10 et 12 degrés à l'abri de la lumière et des variations de température. Pour le service, la température dépend du style du vin : 8 à 10 degrés pour une cuvée non millésimée, 10 à 12 degrés pour un millésime ou une cuvée de prestige. Pour les très vieux champagnes (plus de 15 ou 20 ans), je recommande 12 à 13 degrés. Mon conseil est de servir légèrement plus frais que la température de dégustation idéale, car le vin se réchauffe vite dans le verre.

2. PEUT-ON CARAFER LE CHAMPAGNE ?

Oui, à certaines conditions. Sur de grands millésimes ou des longues fermentations, la carafe permet d'ouvrir les arômes, d'assouplir certaines tensions. On le fait dans une carafe type « canard », pour ne pas casser la bulle trop brutalement. Bien sûr, on ne carafera pas une cuvée fraîchement dégorgée ou un brut sans année très vif : là, l'effervescence serait inutilement sacrifiée.

3. LE CHOIX DU VERRE : COUPE, FLÛTE... OU BLIDA ?

La coupe est esthétique mais peu adaptée à la dégustation : elle dissipe les arômes trop rapidement. La flûte classique est élégante, mais souvent trop étroite pour laisser le vin s'exprimer pleinement. Je recommande donc des verres à vin blanc en forme de tulipe, qui conservent l'effervescence et permettent d'apprécier la complexité aromatique du champagne. Quant au blida, ce petit verre traditionnel typiquement champenois, il a toute sa place dans les moments conviviaux. Il raconte une histoire, une culture : celle du champagne partagé sans prétention.



4. COMMENT PRENDRE LA MESURE DES ARÔMES DU CHAMPAGNE ?

Le champagne offre une palette aromatique d'une grande richesse, liée à la fois aux cépages, aux terroirs, aux vinifications et à l'élevage. Les arômes de fruits blancs, d'agrumes, de fleurs, de fruits secs, de brioche ou de craie sont récurrents. Chaque terroir imprime sa signature : la Côte des Blancs offre souvent des notes ciselées, citronnées, salines, la Montagne de Reims, plus charpentée, peut évoquer la cerise, la prune ou le pain toasté, la Vallée de la Marne, avec ses pinots meuniers, donne des champagnes plus fruités, ronds, parfois gourmands. Enfin, les coteaux du Sézannais ou de l'Aube (Barséquanais) apportent souvent de belles notes de fruits mûrs ou de fleurs blanches. Le terroir s'exprime pleinement quand le travail du vigneron ou de la maison vise à le révéler, et non à le masquer.

5. APPRÉCIER UN CHAMPAGNE, EST-CE UNE AFFAIRE DE GOÛT PERSONNEL ?

Bien sûr, mais la qualité repose aussi sur des critères objectifs : l'équilibre, la précision aromatique, la finesse de la bulle, la longueur en bouche... Un « mauvais » champagne se reconnaît à un dosage trop marqué, un manque d'acidité, des arômes plats ou déséquilibrés. À l'inverse, un grand champagne allie fraîcheur et complexité, tension et maturité, avec une finale qui persiste longtemps. Il doit avoir une âme, une vibration. La magie opère parfois sans qu'on sache l'expliquer. C'est aussi cela, la beauté du vin.

6. LES MILLÉSIMES DONNENT-ILS FORCÉMENT D'EXCELLENTS CHAMPAGNES ?

Le fait d'être millésimé ne garantit ni l'équilibre ni la grandeur du vin. Certains vignerons choisissent de millésimer uniquement les grandes années, d'autres jouent la carte de la diversité, même sur des années plus discrètes. Un bon champagne millésimé est celui qui raconte une histoire cohérente de l'année, du terroir et de la main qui l'a façonné. Et parfois, une très belle cuvée sans année, issue de plusieurs vendanges, peut surpasser certains millésimes timides.

sommeliers-de-champagne-ardenne.fr ■

LEHMANN, VERRIER HAUT DE GAMME

Fins ou ventrus, hauts ou courts, étroits ou évasés... La forme des verres sublime la vérité intime d'un breuvage. Plus que tout autre, le champagne réclame un verre capable de magnifier ses saveurs aromatiques. Expliquer pourquoi les deux sont indissolublement liés, voilà à quoi s'emploie la **Lehmann Expérience**. Dans ses somptueux salons du boulevard Lundy, à Reims, les ateliers que propose l'illustre verrier sont un double apprentissage.

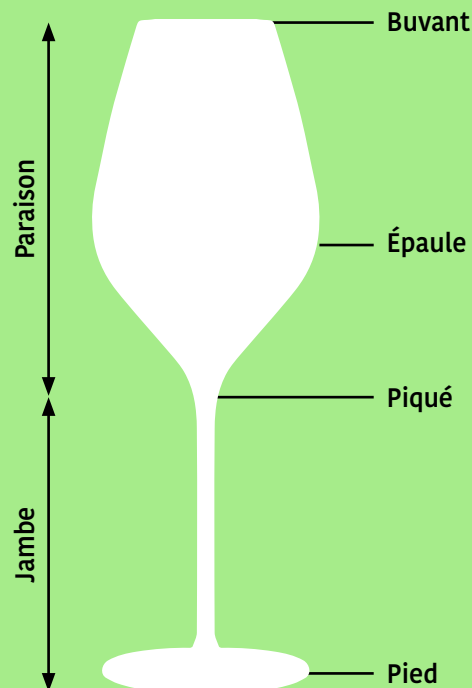
Pendant une heure trente, il est d'abord question de découvrir l'art verrier, cet ancestral et subtil savoir-faire que Lehmann porte aujourd'hui à son parfait accomplissement. Le vocabulaire du verre – le buvant, le piqué, l'épaule ou la paraison – dit ce que le fond ou plutôt ce que le vin doit à la forme. L'un et l'autre marchent d'un même pas.

Logiquement, l'expérience Lehmann s'appuie ensuite sur l'instant de la dégustation d'une cuvée emblématique à travers cinq verres symbolisant l'évolution du verre à champagne. Une expérience unique, visuelle et sonore où verres et bulles semblent emportés dans un même tourbillon d'élégance et de raffinement.

En raison de sa singularité, l'expérience est limitée à six personnes à la fois. Présentée en français et en anglais, elle est aussi l'occasion de redécouvrir les collections de verres signatures adouées depuis 2010 par autant de restaurateurs et sommeliers de renom : Philippe Jamesse, Arnaud Lallement, Fabrice Sommier, Gérard Basset, et Florian Thireau, mixologue fameux. Ces verres magnifiques sont exposés dans les boutiques de la Maison Lehmann, à Reims et à Paris.

Lehmann Expérience : 45 euros - 1 h 30 - 6 personnes maxi.

20 boulevard Lundy, Reims. Tél. 03 26 77 16 77. lehmann-sa.com/experience



L'Artelier

À Reims, Geoffrey Martin bouscule les codes de l'ébénisterie traditionnelle. Avec l'Artelier, il mêle savoir-faire artisanal et créativité contemporaine pour répondre aux exigences des secteurs du luxe, de la gastronomie à la joaillerie.

✍ Méliisa Krantz 📷 Audexcom, Frédéric Leroux



GEOFFREY MARTIN
Fondateur de l'Artelier

L'ébénisterie révèle la beauté et la noblesse du bois, ce matériau naturel empreint de chaleur et d'authenticité. Un art ancestral qui conjugue avec élégance tradition et créativité.

Ébéniste de père en fils, Geoffrey Martin a fait le choix assumé de s'éloigner de l'approche traditionnelle de la profession, mû par l'ambition de la réinventer. Formé dès l'adolescence aux gestes séculaires de l'ébénisterie – CAP puis brevet des métiers d'art – Geoffrey apprend la rigueur du travail bien fait, le goût des lignes justes, la patience du bois. Avec cette envie de réussir, il veut avoir tous les bagages nécessaires avant de se lancer. Déjà fort d'une maîtrise technique, il poursuit donc avec un BTS en négociation et relation client pour acquérir les compétences commerciales qui lui manquaient.

C'est ainsi qu'en 2017, toutes les cartes en main, il fonde l'Artelier, aujourd'hui labellisé « Entreprise du Patrimoine Vivant ». Ici, le bois ne se contente plus d'être façonné. Il est interrogé, sublimé, mis au service d'univers inattendus : la haute gastronomie, la joaillerie, le champagne...



Roulante pour le restaurant le Royal du Royal Champagne.

Loin des carcans classiques, l'Artelier cultive la différence. Le sur-mesure y est roi, l'exigence un art de vivre. « Beaucoup nous trouvent un peu fous », sourit Geoffrey.

Maniaques du détail, obsédés par la perfection, les artisans de l'Artelier ne laissent rien passer. Chaque pièce – console, plateau de service, écrin joaillier – est conçue par une seule main, du premier trait à la dernière finition. Un engagement rare : entre 160 et 300 heures de travail, sans relais, sans concession.

Leur force : ne jamais attendre. L'Artelier va à la rencontre des chefs, des créateurs, des maisons de luxe. Pas de catalogue, pas de produit figé. Juste des prototypes, des idées, et un savoir-faire en éveil. Dans la salle d'un restaurant étoilé, tout peut porter la patte de l'Artelier, sauf le sol, les murs, le plafond. Le reste – mobilier, arts de la table, objets d'âme – raconte une histoire unique, pensée pour magnifier l'instant.



Boîte à truffes pour l'Assiette Champenoise.



Dans le département, certaines maisons prestigieuses ont déjà fait de l'Artelier leur écrin : L'Assiette Champenoise, le Royal Champagne, le Domaine de Barive dans l'Aisne, les Armes de Champagne... Mais leur rayonnement va bien au-delà : Monaco, Londres, Singapour, les États-Unis, la Suisse... Partout, le même fil rouge : un artisanat de haute couture, pensé pour l'émotion.

Demain ? Geoffrey Martin l'imagine fidèle à ses valeurs : une équipe soudée, une croissance mesurée, peut-être un second atelier dans la région rémoise, pour aller plus loin sans se perdre, avec toujours cette envie de transmettre sa passion aux plus jeunes. Ici, plus qu'un métier, l'ébénisterie est une quête. Celle d'une beauté sincère, sans ostentation. Une beauté qui prend le temps, comme une pièce de bois que l'on caresse avant de la révéler.

l-artelier.fr

@artelier_reims ■



ILS PORTENT LE LABEL MADE IN MARNE

Certains artisans marnais qui s'engagent dans une production locale et responsable sont labellisés « Made in Marne », gage de savoir-faire et d'ancrage territorial. Focus sur quatre d'entre eux.

EVY FINCK - Cuir végétal

Sérénia Finck conçoit de la maroquinerie en cuir végétal dans son atelier-boutique de Vitry-le-François. Convaincue par ce matériau pour son éthique, sa légèreté et sa facilité d'entretien, elle le choisit aussi pour sa praticité (lavable en machine). Sa gamme inclut sacs à main et petite maroquinerie, tous fabriqués localement. L'approche est artisanale et engagée, dans une démarche respectueuse des animaux et de l'environnement.

10 rue du Dispensaire, Vitry-le-François.

Tél. 06 42 72 96 41. evyfinck.com

LES BINOCLES PAR ÉMELINE - Lunetiers à Tinquieux

Installée à Tinquieux, cette maison d'artisans lunetiers propose des lunettes de vue et solaires entièrement personnalisables. Avec 530 000 combinaisons possibles, chaque paire est unique, façonnée à la main dans leur atelier. Les matériaux utilisés sont haut de gamme : acétate de cellulose français ou italien, accessoires allemands. Une marque pour ceux qui veulent des lunettes sur mesure, confortables et originales.

43 avenue Sarah-Bernhardt, Tinquieux.

Tél. 03 26 68 27 93. luceline.fr

HANDWOOD - Menuiserie artisanale

Formé chez les Compagnons du Devoir, Clément Duprat crée du mobilier et des objets déco en bois massif, à partir d'essences locales. Installé à Hautvillers, il fabrique à la demande, du meuble enfant aux toilettes sèches, en passant par des projets sur mesure. Il utilise des techniques traditionnelles d'assemblage pour garantir robustesse et durabilité. Le bois est issu du Grand Est, privilégiant chêne, noyer et acacia.

3 place de la Fontaine, Hautvillers.

Tél. 06 01 46 09 26. handwood.fr

LA BAGUE AUX BOIS - Bijoux en bois

Nicolas Bouchet fabrique à la main des bagues, alliances et bijoux en bois précieux ou locaux. Il a développé un procédé unique de cintrage du bois pour créer des pièces originales et personnalisables. Ses créations peuvent être agrémentées de pierres naturelles ou de touches brillantes, selon les envies. Chaque bijou est disponible en toutes tailles, alliant élégance naturelle et finesse artisanale. Ses œuvres sont visibles sur son site et lors de salons et foires dédiés à l'artisanat.

Tél. 06 07 16 78 01. nicolas-bouchet.france-artisanat.fr

Retrouvez tous les ambassadeurs

et les produits Made in Marne sur madeinmarne.fr

Vitrail gourmet

L'hommage de Philippe Mille
à la cathédrale de Reims

✍ Gilles Grandpierre 📷 Frédéric Leroux

SAVOIR-FAIRE

Maître du goût, le chef d'Arbane, une étoile récemment décernée par le Guide Michelin, célèbre les fiançailles de la gastronomie et du vitrail, en l'occurrence la Rose de Notre-Dame de Reims.

Les contours de l'assiette dessinent une dentelle verte, orangée et jaune composée d'huile d'herbe, d'un condiment de citron et de bisque de langoustine. L'ensemble est cerclé par un filet de mousseline de légumes, chou-fleur ou céleri selon la saison. Au centre, un carpaccio de langoustine mariné au verjus reproduit une rosace rehaussée d'une ronde de caviar. Enfin, une tuile de maïs parsemée d'une pluie de feuille d'or est délicatement posée sur le tout.

Beaucoup de clients, paraît-il, n'osent pas briser une si belle composition. « Certains pensent même qu'elle fait partie de l'assiette », sourit Philippe Mille qui dit avoir travaillé trois ans à l'élaboration de cette entrée pas comme les autres. Maintes fois testée, sa réalisation autrefois très longue prend désormais « quelques minutes ». Le plat, aujourd'hui plébiscité, est l'entrée que le chef rémois, autrefois doublement étoilé des Crayères, a imaginé pour marquer l'ouverture en avril 2024 d'Arbane, son propre restaurant dans un bel hôtel particulier de la rue Noël.



« J'AIME QU'IL Y AIT UNE COHÉRENCE ENTRE LA CUISINE D'ARBANE ET LES MATIÈRES DE LA CHAMPAGNE, LES SARMENTS, LES DOUELLES, L'ARGILE, LES COQUILLAGES... »

COQUILLAGES ET DOUELLES DE TONNEAUX...

Donner à sa nouvelle table le nom du quatrième cépage (méconnu) de la Champagne avait alors une valeur hautement symbolique. Dans le même élan, ce Sarthois cinquantenaire amoureux d'art contemporain s'est attaché à rendre hommage à sa région d'adoption en multipliant les clins d'œil culinaires et esthétiques. En font partie, outre la Rose de Notre-Dame, quelque sept plats attachés au patrimoine champenois, tels les coquillages de Fleury-la-Rivière ou ces douelles de tonneaux imprégnées de vin utilisées pour la cuisson de certains poissons.

Dans le même esprit, Philippe Mille a aussi apporté un soin très particulier à la vaisselle et à la scénographie d'Arbane, comme ces assiettes en feuilles de vigne de la porcelainière Sylvie Coquet, ces supports à couteaux de Sarah Walbaum de l'atelier Simon-Marcq, ces tables en cuir de raisin du maroquinier Pierre Roux ou ces tables basses en culs-de-bouteille concassés. Bouteilles de champagne, il va sans dire.

7 rue Noël, Reims. Tél. 03 26 89 60 70.

arbane-philippe-mille.com



VARIATIONS AUTOUR DU VITRAIL

SARAH WALBAUM

Le flambeau de Simon-Marcq

Depuis qu'elle en a pris les rênes, la Rémoise Sarah Walbaum imprime au légendaire Atelier Simon-Marcq une tonalité créatrice. Les broches, les porte-couverts et la belle sculpture *Effervescence* qu'elle a réalisés pour Arbane témoignent de cette inclination. Fort de 20 salariés, dont deux restauratrices-conservatrices, Simon-Marcq joue désormais l'ouverture à travers des visites grand public sur réservation : ateliersimonmarcq.com

UZABIAGA, PÈRE ET FILS

Un vent de modernité

Depuis 2022 à Villers-Allerand, l'Atelier UZB d'Eric et Léo Uzabiaga, anciens du prestigieux atelier Simon-Marcq, a pour ambition de dépoussiérer l'artisanat du vitrail en faisant souffler sur lui un petit vent de modernité. Si le travail se concentre sur la restauration, père et fils font une large part aux créations contemporaines.

atelier-UZB.com

SÉBASTIEN NIEDERGANG

Petite main de Notre-Dame

Après avoir créé son atelier à Isles-sur-Suippe en 2019, cet autre ancien de Simon-Marcq fait partie des 500 artisans qui ont restauré Notre-Dame de Paris. En l'occurrence, dans la sacristie, dans les tours et certaines chapelles. « L'Atelier Vitrail Ombre et Lumière » multiplie les chantiers remarquables, dont la superbe marquise de l'ancien cinéma Opéra à Reims (rue Thillois), chef-d'œuvre du genre : vitrail-ombre-et-lumiere.com

Dans les pas des

cueilleurs de nature

De la forêt aux serres, ces passionnés de plantes guident petits et grands à la découverte des trésors botaniques de la Marne. Balades, cueillettes, infusions et émerveillement garantis.

 Gilles Grandpierre, DR

Michaël Coffinet : les classes nature du botaniste jardinier

À Romain, Michaël Coffinet organise des visites pédagogiques dans ses plantations d'herbes aromatiques et médicinales, sous serre ou en pleine nature. Près d'un hectare et demi de bonne terre irrigable restée au repos pendant quinze ans. Idéal pour cultiver bio. En 2019, c'est ici que le projet d'Arbr'essences a pris corps. Sans doute Michaël le portait-il en lui depuis l'enfance quand il gambadait dans les chemins vicinaux de Prouilly, son village natal, à chercher de la mâche sauvage, des pissenlits ou des plantes médicinales.

Devenu grand, le gamin de la campagne avait curieusement opté pour un doctorat de chimie organique à Reims et à Lille. Il aimait l'infiniment petit et l'univers des molécules. « Mais le monde des plantes m'a rattrapé. Je n'ai pas choisi ce travail pour le business mais pour l'amour de la terre et des gens. Je voulais simplement les aider à travailler leur palais, à prendre goût aux vrais parfums naturels. »

Des lieux secrets comme des coins à giroles

Pendant un an, Michaël s'est donc formé à l'herboristerie à Lille et à Nyons, et auprès de Pierre Platel, référence dans le domaine. Puis à 28 ans, il s'est lancé. Il a acheté des graines paysannes non modifiées au conservatoire botanique de Milly-la-Forêt, des serres d'occasion et un bon vieux tracteur McCormick. Ses plantations s'étendent aujourd'hui sur 4 000 m² : origan, sauge, sarriette, calendula, thym... « À chaque herbe, ses vertus : les échinacées stimulent les défenses immunitaires, la guimauve détend les voies respiratoires, la camomille romaine protège des maux de ventre... », explique-t-il. Au total, une quarantaine d'herbes. Il produit lui-même ses graines ou les prélève pour un quart dans la nature marnaise et axonaise.





CAP SUR LA NATURE

Christine Canteau : aux bons soins des arbres

Prendre des bains de nature, se reconnecter avec les arbres et les plantes par les cinq sens. Depuis des années, Christine Canteau en a fait son mode de vie. De l'Amazonie et de la Guyane française où elle travaillait, elle a ramené en 2024 un projet original. « Bulle de sérénité de Mère Nature » est une expérience de sylvothérapie ouverte au grand public. Elle en assure l'animation.

Tél. 07 44 82 22 84 - Facebook (Bulle de sérénité de Mère Nature)
Instagram (bulle.serenite.nature.argonne).

Charles Millet : un botaniste dans les galipes

Il y a plusieurs manières d'approcher le champagne. En le buvant ou en découvrant les plantes et les insectes qui peuplent l'environnement de la vigne. Telle est l'excellente idée de Charles Millet qui ajoute à l'art du vigneron celui du botaniste. D'avril à octobre, par groupes de 2 à 6 personnes, Charles joue les guides. Cela se passe à Cumières, autour de l'exploitation familiale, le Champagne Boutet.

Tél. 06 83 00 10 44 - champagne-gabriel-boutet.fr

Stéphane Latourte : suivez le guide !

Stéphane Latourte fut longtemps technicien forestier à l'ONF avant de devenir guide nature. Depuis trois ans, il propose sept déambulations en forêts d'Argonne et de Meuse, dont une vers Givry-en-Argonne, dans la Marne. Quel plaisir de flâner sous les frondaisons à la lumière de commentaires avisés. « Aller au delà du contemplatif, tel est mon but », dit Stéphane. **Tél. 06 85 88 44 28 - stephanelatourte.com**

N A T U R E



On n'en saura pas plus. Ses quatre principaux lieux sont aussi secrets qu'un coin à giroles ! Il y trouve des feuilles de noisetier, de la reine-des-prés, de l'ortie, du houblon ou des feuilles de ronciers, « excellentes en infusion contre le mal de gorge ». Il effectue une trentaine de prélèvements par an. Suffisamment pour faire tourner le stock d'herbes qu'il commercialise sur les marchés bio : au Boulingrin rémois le vendredi après-midi, à Gueux le premier samedi du mois et à Fismes les samedis pairs. Pour la beauté du geste, enfin, Michael accueille régulièrement des étudiants chimistes et aussi le grand public lors de visites découvertes, deux à trois fois par mois. Deux heures de balade assortie d'un petit goûter. Il est prudent de réserver.

14 route de Cuissat, Prouilly.

Tél. 06 42 44 45 11 - arbressences.fr ■



Sous mon aile

Mon regard suspendu sur les paysages
du vignoble champenois

Survoler la Marne en paramoteur, c'est embrasser d'un seul regard l'immensité d'un territoire façonné par l'homme, la nature et le temps.

📷 Aurélien Laudy

À basse altitude et à faible vitesse, ce vol doux et sensoriel avec les éléments de l'air et du vent offre des perspectives rares sur le vignoble champenois.

Les parcelles, cernées de haies, de forêts et de villages aux églises et clochers discrets, composent un paysage vivant, changeant avec la lumière et les saisons.

Chaque vol est une navigation toute tracée vers la découverte. Depuis les airs, je repère des lignes, des courbes, des contrastes qui révèlent une harmonie insoupçonnée. Parfois, mon regard se perd au loin : vers le miroitement du lac du Der où se posent les grues cendrées, vers les ondulations mystérieuses du marais de Saint-Gond, ou encore vers la silhouette protectrice du parc naturel régional de la Montagne de Reims. Plus à l'ouest, la forêt d'Argonne en automne

s'embrase de couleurs ardentes, comme un écran flamboyant posé au milieu des plaines.

Ces points de vue, je les note, puis je m'y rends à pied. Car ressentir un lieu au sol, c'est comprendre son âme : l'odeur de la vigne, le frémissement du vent, la texture sacrée du sol. J'y observe la lumière, j'écoute le silence, et j'attends le moment où le soleil révèle toute la profondeur du paysage.

La Marne se découvre à pied, à vélo, en famille, entre amis ou en solitaire. Moi, je la découvre depuis le ciel en paramoteur, dans un face-à-face intime avec son histoire et son avenir. Car au-delà de sa beauté, ce territoire vit, se transforme. Il porte l'héritage des générations passées, et trace les contours d'une viticulture plus douce, plus durable.

Quand je survole les coteaux, une émotion m'envahit. Les paysages majestueux et délicats s'étendent sous mes yeux, tels des récits vivants gravés dans la terre. Je ressens les échos des histoires d'hier qui vibrent en moi, me façonnant, m'inspirant.

Cette terre, ancrée dans son passé, me murmure son élan irrésistible vers l'avenir. ■



3 DE MES POINTS DE VUE FAVORIS EN CHAMPAGNE

BINSON-ET-ORQUIGNY

Un balcon sur la Vallée de la Marne

À Binson-et-Orquigny, découvrez un panorama exceptionnel à 180° sur la Vallée de la Marne. Face à vous, le village de Châtillon-sur-Marne, dominé par la statue du pape Urbain II. Le site, aménagé de tables et embelli par une œuvre du Festival Vign'Art en 2022, *Vous êtes ici ailleurs*, offre une touche artistique au paysage. Un lieu parfait pour une pause ou admirer, en soirée, les dernières lueurs dorées du jour.

📍 49°6'7.6" N 3°47'4.7" E



VERTIGES D'ÉTERNITÉ

Une loge de vigne suspendue sur les Coteaux de l'UNESCO

Perchée au-dessus des vignes, la loge aérienne « Vertiges » s'élève à 5,40 mètres. Imaginée par de jeunes talents en design et architecture de la région, elle surplombe les paysages d'Aÿ-Champagne, Dizy et Épernay. Ce nouveau point de vue unique, érigé sur une parcelle de la maison Thiénot, s'inspire de la géométrie des coteaux champenois. Suspendue entre ciel et terre, elle évoque une parenthèse hors du temps, où l'on contemple à perte de vue les vignes.

📍 49°4'6.1182" N 3°59'18.1228" E



LES DEUX STÈRES

Éclats de crépuscule sur les coteaux de Cormoyeux

Sur les hauteurs de Cormoyeux, au détour d'une route en lacet, un point de vue discret abrite une œuvre nommée *Les Deux Stères*. Partager un verre entre amis au moment du crépuscule. Quand la lumière décline et caresse la vigne d'une lueur chaude, le silence s'installe, profond et apaisé. Là, dans ce moment suspendu, la Champagne se révèle intime et douce.

📍 49°6'43.7" N 3°54'49" E



LE PANORAMIC TOUR - À la découverte de la Grande Vallée de la Marne

Le Panoramic Tour vous invite à explorer 8 points de vue aménagés pour admirer des panoramas inoubliables. Ce parcours libre sillonne les paysages de la Grande Vallée de la Marne, inscrits à l'UNESCO, entre vignes et villages emblématiques : Champillon, Dizy, Cumières, Aÿ-Champagne, Mutigny, Mareuil-sur-Aÿ, Épernay et Hautvillers. Des panneaux vous guident à chaque étape, révélant secrets de terroir, anecdotes locales et vues spectaculaires. Une escapade idéale pour mêler patrimoine, nature... et effervescence ! Découvrez le circuit du Panoramic Tour avec l'application gratuite IDVizit.

Nuit insolite Au cœur des vignes

Avez-vous déjà songé à passer la nuit... dans un tonneau ? L'idée peut paraître saugrenue, mais c'est pourtant ce que propose la maison de champagne Faniel & Fils, installée à Cormoyeux, un petit village marnais situé entre Reims et Épernay.

✍ Méliissa Krantz 📷 SKRF Agency, DR



À l'origine de ce projet insolite, Mathieu Faniel, héritier d'un savoir-faire viticole et amoureux de son terroir. Mathieu Faniel incarne la troisième génération de vignerons de la maison Faniel & Fils. C'est son grand-père André qui, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, a fondé le domaine familial. À l'époque, le champagne avait perdu de sa superbe, ébranlé par les conflits.

Pourtant, André décide de se lancer, laissant derrière lui une carrière dans les transports pour retrouver sa passion première : la vigne. Il installe sa production dans d'anciennes caves de presbytère du XVII^e siècle, toujours utilisées aujourd'hui. C'est à la disparition de son oncle que Mathieu, accompagné de son frère et de sa belle-sœur, rachète le terrain familial avec une idée en tête : le faire vivre autrement. Vignerons de père en fils, l'idée des tonneaux et des hébergements insolites s'est finalement imposée, presque naturellement.



D'AUTRES HÉBERGEMENTS INSOLITES



LA MAISON BULLE À GERMAINE

Entre Reims et Épernay, dans le parc naturel régional de la Montagne de Reims, la Maison Bulle vous propose un séjour insolite au cœur du vignoble champenois. Parfait pour une escapade en couple, ce gîte au design tout en courbes propose deux bulles indépendantes, avec terrasse et barbecue. Un cadre naturel et atypique pour se ressourcer à deux.

Simon Plumet. Rue du Docteur-Quentin, Germaine. airbnb.fr



LES ÉCOLOGES DU DOMAINE DE NEUVILLE

Ces hébergements flottants nichés au cœur de la nature vous invitent à une parenthèse hors du temps. Une escapade insolite dans un cadre préservé, alliant confort, évasion et sérénité.

Le Moulin de Neuville, Sainte-Gemme. domaineneuville.fr



LES BULLES DU COQ DE CHAMPAGNE

Cet hébergement unique perché au-dessus de la Vallée de la Marne vous propose une expérience inoubliable au cœur du vignoble champenois. Depuis votre bulle, vous profitez d'une vue panoramique sur un site inscrit à l'UNESCO. Les Bulles de Champagne vous invitent à vous détendre dans un cadre magique, la tête dans les étoiles.

2 route des Coqs, Dormans. coqtage.fr



LA DEMEURE DE LA GARENNE

Cette adresse propose, en plus de ses trois chambres d'hôtes, trois hébergements insolites au cœur du parc boisé de la maison bourgeoise. Vous pourrez séjourner dans un dôme, un tipi ou une cabane perchée, tous en pleine nature. Chaque logement offre une belle vue sur la vallée du Petit Morin. Un lieu idéal pour une escapade nature et reposante.

9 rue de la Garenne, Montmirail. demeuredelagarenne.com

Pour les découvrir, il faut emprunter la Route touristique du champagne. Au bout du chemin, deux silhouettes inattendues surgissent parmi les vignes : d'imposants tonneaux de bois, sentinelles insolites veillant sur les ceps. Ces cocons de 15 m², astucieusement agencés, accueillent jusqu'à trois personnes. Derrière leurs parois de chêne, un intérieur douillet : coin cuisine équipé (évier, réfrigérateur, machine à café), lit double baigné de lumière, couchage supplémentaire pour un enfant, salle d'eau avec douche, lavabo, W.-C. et sèche-cheveux. Ici, pas d'écran ni de Wi-Fi : on se reconnecte à l'essentiel, tout en profitant du confort de la climatisation réversible... non négligeable durant l'été !

Autour, les activités ne manquent pas : balades au cœur des vignes, footgolf, accrobranche, visite de la Cave aux Coquillages... Et bien sûr, découverte des caves de la maison Faniel & Fils, suivie d'une dégustation de ses cuvées pour prolonger le plaisir.

1 place Saint-Clément, Cormoyeux.

Tél. 03 26 58 64 04. champagne-faniel.fr

Dans mes bagages

Je rapporte

✍ Méliissa Krantz 📷 DR

Made in Marne
Renseignements
et demande d'adhésion
sur madeinmarne.fr

Made in Marne met à l'honneur les savoir-faire locaux et valorise la qualité des produits du territoire à travers une démarche collective et durable. Acheter local, c'est soutenir les producteurs, renforcer les liens de proximité et affirmer son attachement au département de la Marne.

LA MATIÈRE CÉRAMIQUE ▶

Quand l'art s'invite chez vous

À Châlons-en-Champagne, Gabriela Gantuz, céramiste et professeure de poterie depuis 2015, façonne à la main une vaisselle et des objets décoratifs au design épuré et contemporain. Chaque pièce, unique, apporte une touche d'élégance et de chaleur à votre intérieur. Avec le souhait de transmettre sa passion pour le grès et la technique traditionnelle de la mayólica, Gabriela propose également des cours au sein de son atelier.

lamatiereceramique.com



▲ AD CHRISTO

Et si vous portiez un bout de la Champagne ?

Anne-Dorothée Christo, artisan bijoutière, crée à la main des bijoux uniques à partir de coquillages fossilisés de 45 millions d'années, extraits de la Cave aux Coquillages à Fleury-la-Rivière. Ses trois collections, mêlant acier, coquillages authentiques et verre soufflé, subliment les symboles du champagne.

adchristo.fr



◀ LES ENFANTS DE BACCHUS

Une histoire familiale et locale

Vinaigriers à Hautvillers, ils subliment les vins champenois en créations d'exception. C'est l'histoire d'une fratrie : Geoffrey, Anastasia, Marie et Marceau. Ils élaborent du vinaigre, mais pas n'importe lequel ! Un vinaigre artisanal, fait exclusivement avec les vins de notre territoire : n° 1 chardonnay, n° 4 romarin, n° 5 pinot noir, vinaigre de bière ambrée x brasserie Tête de Chou... De jolies productions marnaises pour sublimer vos plats. les-enfants-de-bacchus.fr



▲ LES ATELIERS D'URZA

Du cuir, du cœur et du caractère

Installé à Saint-Étienne-au-Temple, tout près de Châlons-en-Champagne, Charles Étasse donne vie au cuir dans son atelier et réalise vos projets sur mesure. Ici, chaque pièce – sac, ceinture, portefeuille, livre d'or – est façonnée à la main, de la découpe à la couture, avec une précision d'orfèvre. Son engagement éthique se traduit aussi dans le choix des matériaux : 90 % des cuirs utilisés sont issus d'un tannage végétal, respectueux de l'environnement. ateliers-urza.fr



▲ ROSAN'ART

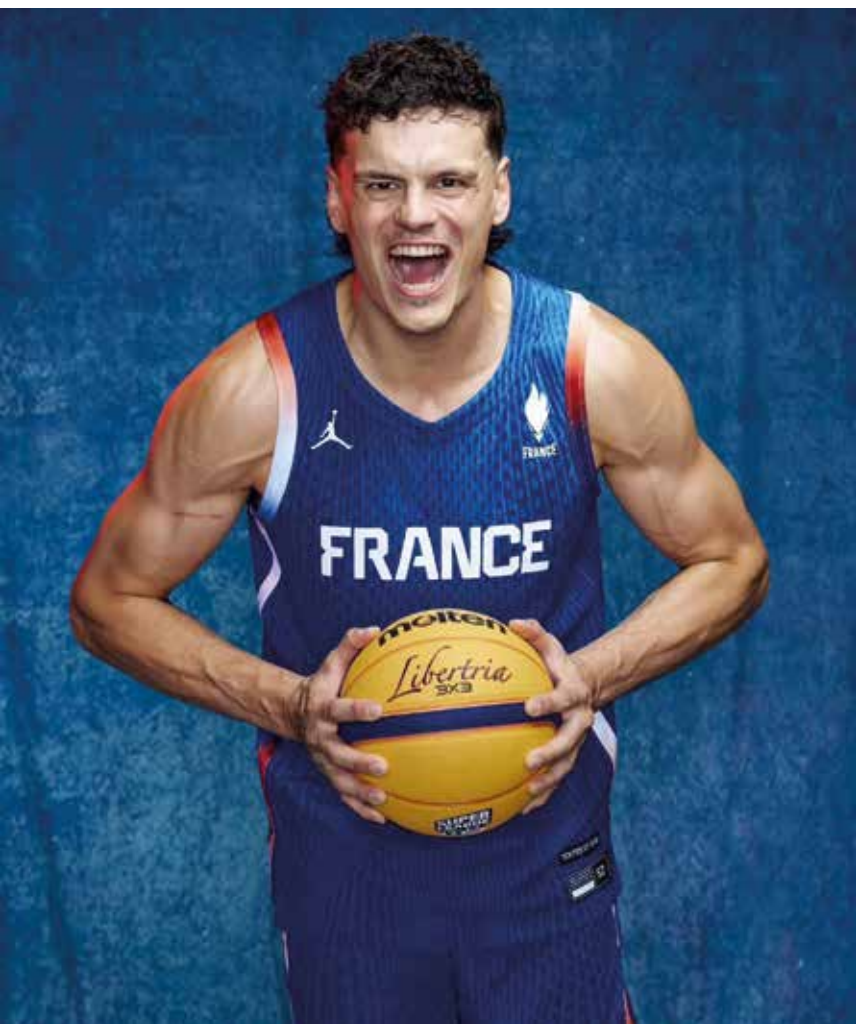
L'alliance originale de matériaux

Dans son atelier à la Croix-en-Champagne, Mathias Jourdhuy façonne des créations uniques mêlant béton et éléments naturels. Cadres, lampes ou diffuseurs végétalisables. Toutes les créations peuvent être personnalisées et adaptées à chacun selon les saisons. rosanart.com

Jules Rambaut

Grandeur nature

Gilles Grandpierre France olympique



Médaillé d'argent aux JO de Paris avec l'équipe de France de basket à trois, le joueur rémois se souvient de son enfance marnaise quand il jouait au foot sur le terrain capricieux de Faverolles-et-Coëmy !

Il y avait des trous et des bosses, mais peu importait l'état du terrain, l'essentiel était d'y aller tous les jours, de taper le ballon pour le seul plaisir d'être entre copains. « C'était notre rendez-vous après l'école, quelle que soit la météo, par grand vent, temps de neige ou sous le soleil de midi ! »

Le premier des sites marnais de Jules Rambaut le ramène donc à sa prime enfance. Il est né à Reims mais a passé ses dix premières années à Faverolles-et-Coëmy, village de la couronne rémoise. « Le terrain de foot était rudimentaire. Les tribunes, c'étaient deux bancs ! » rigole le jeune homme qui se souvient du petit garçon « déjà passionné de sport ». « Le foot, le vélo, la natation, c'était

mon truc, mais je ne pensais pas encore à la compétition. » Les choses changeront à l'adolescence quand le tennis montera au filet. « C'était le sport de mon père et de mon grand-père et j'étais assez doué. De la 6^e à la 4^e, je vais donc en horaires aménagés, mais je n'ai ni l'âge ni le temps de voir autre chose que les installations sportives du CREPS. J'habitais près de l'hippodrome, j'aimais bien ce grand espace campagnard. À l'époque, je fréquentais aussi beaucoup le complexe René-Tys. »

Un coup de cœur pour les vitraux de la cathédrale

Sa taille (près de 1,90 m à 13 ans) finira par imposer le choix du basket. Après l'Insep (Paris) et un début de carrière prometteur (au Champagne Basket notamment), Jules reviendra à Reims en 2022 pour s'investir dans le basket 3x3. « Avec les copains, on se retrouvait au Cochon à Plumes, place d'Erlon. J'ai toujours été d'une nature assez épicurienne, quoique raisonnable. Je suis même casanier, mais le sport de haut niveau n'interdit pas les plaisirs de la vie. »

En raison d'une carrière qui l'a souvent mené sur les routes du monde, le vice-champion olympique collectionne les souvenirs hors les murs, en Espagne, Italie et jusqu'à Taïwan. Mais il n'oublie pas les virées qu'il faisait avec son amie au lac de la forêt d'Orient et parfois au Der. Et lorsqu'il revient à Reims, il manque rarement d'aller faire un tour à la cathédrale pour y admirer « les vitraux magnifiques » de Notre-Dame. « Je ne m'en lasse pas ! »

Mais ce dont il se souvient avec le plus d'émotion et d'acuité dès qu'il emprunte la route de Reims depuis la capitale, c'est le spectacle de la campagne qui s'étend et paresse autour de Chaumuzy, Pargny ou Les Mesneux où résident ses grands-parents. « C'est tellement vallonné et paisible. J'ai l'impression que j'y retrouve un peu de mon enfance. » C'est probablement le cas. ■

SES REPÈRES

- Jules Rambaut est né le 6 avril 1998 à Reims.
- En 2017, il débute sa carrière professionnelle au sein du Champagne Basket avec lequel il effectue quelques entrées en jeu lors des deux saisons 2017-2018 et 2018-2019.
- Il poursuit sa carrière à Bordeaux (Nationale 1), Quimper (Pro B) et Boulazac (Pro B).
- De retour à Reims en 2022, il s'investit beaucoup dans le basket 3x3 et remporte en 2021 l'Open de France avec Nantes. Dans la foulée, il est sélectionné en équipe de France de basket 3x3 et devient vice-champion olympique à Paris en août 2024.
- Jules joue actuellement sous les couleurs de Toulouse et participe au 3x3 World Tour organisé par la Fédération internationale de basket (Fiba).

TERRE DE TEMPS *(pour soi)**



Rencontrez des hôtes à la **chaleureuse simplicité**,
qui vous ouvrent grand les portes d'une parenthèse unique.