

**TOUS NOS REMERCIEMENTS À**

CARNET DE VOYAGE  
AUX VIGNERONS ET MAISONS  
PARTENAIRES À HAUTVILLERS  
MAGASIN CORA NORD,  
CENTRE LECLERC DIZY,  
L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE CHAMPAGNE ARDENNE,  
LA MAISON MOËT & CHANDON  
BOULANGERIE D'HAUTVILLERS,  
VILLE DE CHALONS EN CHAMPAGNE: U.C.I.A.: CONSEIL GÉNÉRAL  
DE LA MARNE, ASSOCIATION DES MAIRES DE LA MARNE,  
LYCÉE VITICOLE D'AVIZÉ, RESTAURANT LE CAVEAU, RESTAURANT  
LA GARENNE, HÔTELS CAMPANILE,  
LE GROUPE CRÉER, DILIGENCE CHAMPENOISE  
JOHN JUSSY ET SA PASSION DE DOM PÉRIGNON

Cet événement, plaisir de vos papilles et tranche de vie d'un  
esprit de champagne  
a été compulsé par l'un des altavillois de souche depuis plus de  
300 ans...

THIERRY LANDRAGIN  
PARTENAIRE OFFICIEL CULINAIRE  
DEPUIS 33 ANS À HAUTVILLERS  
CRÉATEUR DU BAR CHAMPÊTRE  
LE RESTAURANT DE L'ABBAYE AGRÉÉ C.E.  
MAÎTRE RESTAURATEUR CUISINE FAITE MAISON SUR PLACE  
AMBASSEUR ET DÉFENSEUR DES PRODUITS DE RÉGION  
RESTAURATEUR DÉMONSTRATEUR OFFICIEL RÉGION CHAMPAGNE ARDENNE  
AU SALON DE L'AGRICULTURE 2010 - 2011  
SIÈGE ET PRÉSIDENT DES RESTAURATEURS DE FRANCE CHAMPAGNE ARDENNE DE 2003 À 2015  
SIÈGE DE LA DÉLÉGATION DE L'ASSOCIATION DE MAÎTRES RESTAURATEURS DE FRANCE DEPUIS 2013  
DÉLÉGUÉ NATIONAL AFMR, CONSEILLER ARTISTIQUE DE LA 20 ÈME COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ D'EPERNAY,  
CRÉATEUR DE EPERNAY 80 BULLES, CRÉATEUR PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION ESPRIT DE CHAMPAGNE,  
CONCEPTEUR DU CONGRÈS LUDIS EN 1999 À EPERNAY,  
CONCEPTEUR CRÉATEUR DE 7 JOURS 7 CHEFS 7 CHAMPAGNES POUR BDF,  
CRÉATEUR DE L'ASSOCIATION DES TESTUOSTS ET FESTIVAL H300  
ET TOUT CECI NE FÛT POSSIBLE QU'AVEC BEAUCOUP D'AMIS, PROFESSIONNELS  
ET BEAUCOUP DE RESPECT DES VALEURS HUMAINES...TL



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé; consommez avec modération*

*Le fait qu'un partenaire ne soit pas signifié est indépendant de notre volonté, et nous vous les prions de bien vouloir nous en excuser*

*Ne pas jeter sur la voie publique*

*C'est avec grand plaisir  
que nous vous accueillons dans notre village  
pendant ces trois jours*

Exposition cristallerie Royale de Bayel  
Exposition La vie d'un moine  
Démonstrations culinaires  
et cours interactifs,  
Le biscuits d'Or  
Banquets sympathiques et conviviaux  
Dégustations inédites chez le vigneron  
La potion magique  
Activités ludiques et culturelles  
Balades et découvertes  
Produits et Artistes de terroir  
Concerts avec H 300 Jazz

# HAUTVILLERS

25 26 27 septembre 2015



H 300  
1715-2015

## Le programme

*un événement à ne pas manquer...*

Cette année hommage au  
moine cellier Dom Pierre Pérignon  
en l'abbaye de St Pierre d'Hautvillers

**Réervations Renseignements**

**03 26 59 44 79** Restaurant Abbaye  
**03 26 57 06 35** Office de Tourisme



IMPRIM'VEST  
IMPRIM'CLAIR  
OFFICE DE TOURISME HAUTVILLERS  
CHAMPAGNE PUBLICITE  
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS  
COLLET a CHAMPAGNE LA MARNE  
CRISTALLERIE ROYALE DE CHAMPAGNE BAYEL 1678  
SGV  
MAISON MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE  
Ateliers De la Vallée  
CAP ORIENTATION  
CRÉER  
maison  
ANDRÉ LAURENT  
interbev  
Lycée Hôtelier Oehmichen  
RÉGION CHAMPAGNE ARDENNE  
EXPOS  
H.BLIN

Thème 2015  
**créativité & audace!**

**fête de la gastronomie**

25 26 27 septembre 2015

Le Restaurant Abbaye Hautvillers

[restaurant@abbayehautvillers.org](mailto:restaurant@abbayehautvillers.org)  
[info@tourisme-hautvillers.com](mailto:info@tourisme-hautvillers.com)

Renseignements:  
Office de Tourisme Intercommunal d'Hautvillers  
Place de la République - 51160 Hautvillers  
Fax: +33 (0)3 26 51 72 66

Dîner VENDREDI 25 SEPTEMBRE FESTIVAL H 300  
RESTAURANT DE L'ABBAYE  
Premier Festival de Jazz H300 à partir de 18 H  
Suivi du  
Chapitre exceptionnel de la confrérie de la tête de veau d'Haulte Vilé "repas Pantagruel" thème: "la tête de veau dans tous ses états" avec le Planchon réalisé par l'association des bateliers de la Marne soirée ouverte au public uniquement sur réservation ratafiade Mr Barbe en  
Apéritif 45 euros /pers ½ champagne incluse

Déjeuner du SAMEDI 26 SEPTEMBRE  
Banquet sur le thème du Poulet recette du moine cellier Dom Pierre Pérignon\*  
recette originale Recette collectée et mise au point par Lise Bésème-Piat et Joseph Thuet\_ Intervention des Maîtres Restaurateurs de France de la Marne actuellement limité à 150 personnes 20 euros /pers  
Dîner De sels en sucres SAMEDI 26 SEPTEMBRE  
le dîner de "courges", sur réservation restaurant de l'abbaye actuellement limité à 100 personnes\_ préambule dédicace de Lise Bésème Piat dîner compulsé sur le thème des saveurs de courges de salés en sucrés par les Maîtres res 35 euros/pers

SALLE DES FÊTES D'HAUTVILLERS  
10 H 30 12 H - 14 H 17 H  
Pyramide de courges \_ atelier découverte concours dessin  
Exposition de légumes sculptés\_ plateaux dégustation de verrines  
Exposition du groupe Créer Réalisation d'une fresque collective  
Sculpteur légumes avec Thierry Terreau

LE CAVEAU JEAN COUTEN 11 H 30 12 H - 14 H 17 H  
« ORIGINES » Un moine cellier nommé Dom Pérignon »  
par l'Office de tourisme de Ste Ménéhould les origines L'Argonne

GALERIE MARION BOSSER 11 H 30 12 H-14 H 17 H  
l'auberge de la croix de fer  
Exposition sur l'Ouvrage de l'abbé Manceaux  
Exposition Cristallerie Royales de Bayel  
Exposition de photo Jérôme de Horschitz

OFFICE DE TOURISME 10 H 30 - 17 H  
Exposition figurines de Dom Pérignon horaires d'ouverture

# Expo Hautvillers

berceau du vin de champagne

## Le programme



**du vendredi au Dimanche**

**du vendredi au Dimanche**

**Co qui change: Vendredi**

de 10 h à 12 heures et de 14 à 17 heures ateliers Culinaires Lycée Oehmichen  
10 H le Biscuit d'Or IME 14 H le biscuit d'Or ESAT  
SALLE DES MARIAGES DE LA COMMUNE D'HAUTVILLERS  
Exposition Lise Bésème Pia notre ethnologue de la tradition culinaire et folklore champardennais  
SALLE DU CONSEIL DE LA COMMUNE D'HAUTVILLERS  
Dédicaces et exposition dédiée aux recherches de Lise Bésème Pia notre ethnologue de la tradition culinaire champ ardennaise salle du conseil municipal  
Colloques\* éphémères et conviviaux avec l'auteur de 10 H à 12 heures et de 15 à 17 heures  
\*Uniquement sur réservation auprès de l'office de tourisme d'Hautvillers  
PARC RESTAURANT DE L'ABBAYE  
Les escapades pétillantes et gourmandes des coteaux Sud initiations champagne  
Association des producteurs de ratafia de champagne  
Initiations au ratafia et divers breuvages à base de produits de région, cocktails Variations de smoothies et autres émulsions originales dégustations  
Artisans de région thème culinaires de champagne et spécialités artisanales, chèvres d'Argonne, porcelaine etc.  
Atelier diététique animé par Benoit Wehr Formateur programme National Nutrition à partir de 15 heures samedi  
Maraichers de notre région la potion magique  
Le dimanche à 11 heures chez le vigneron vins "clairs"  
Le cochelet traditionnel  
DEJEUNER DIMANCHE 27 SEPTEMBRE  
Déjeuner champêtre sur le thème de la potée champenoise et légumes de maraichers  
Le bouillon géant Intervention des Maîtres Restaurateurs de France de la Marne 20 euros (boisson incluse)\*  
Présence de la confrérie du pied de cochon de Ste Ménéhould stand pied de cochon

**du vendredi au Dimanche**

de 10 h à 12 heures et de 14 à 17 heures ateliers Culinaires Lycée Oehmichen  
10 H le Biscuit d'Or IME 14 H le biscuit d'Or ESAT  
SALLE DES MARIAGES DE LA COMMUNE D'HAUTVILLERS  
Exposition Lise Bésème Pia notre ethnologue de la tradition culinaire et folklore champardennais  
SALLE DU CONSEIL DE LA COMMUNE D'HAUTVILLERS  
Dédicaces et exposition dédiée aux recherches de Lise Bésème Pia notre ethnologue de la tradition culinaire champ ardennaise salle du conseil municipal  
Colloques\* éphémères et conviviaux avec l'auteur de 10 H à 12 heures et de 15 à 17 heures  
\*Uniquement sur réservation auprès de l'office de tourisme d'Hautvillers  
PARC RESTAURANT DE L'ABBAYE  
Les escapades pétillantes et gourmandes des coteaux Sud initiations champagne  
Association des producteurs de ratafia de champagne  
Initiations au ratafia et divers breuvages à base de produits de région, cocktails Variations de smoothies et autres émulsions originales dégustations  
Artisans de région thème culinaires de champagne et spécialités artisanales, chèvres d'Argonne, porcelaine etc.  
Atelier diététique animé par Benoit Wehr Formateur programme National Nutrition à partir de 15 heures samedi  
Maraichers de notre région la potion magique  
Le dimanche à 11 heures chez le vigneron vins "clairs"  
Le cochelet traditionnel  
DEJEUNER DIMANCHE 27 SEPTEMBRE  
Déjeuner champêtre sur le thème de la potée champenoise et légumes de maraichers  
Le bouillon géant Intervention des Maîtres Restaurateurs de France de la Marne 20 euros (boisson incluse)\*  
Présence de la confrérie du pied de cochon de Ste Ménéhould stand pied de cochon

**Le Restaurant Abbaye Hautvillers**

25 26 27 septembre 2015

Navettes Dilligence Champenoise 03 26 54 67 13

**« Carnets de voyages »**

*Cette année l'audace est de prouver qu'en champagne on a de la créativité !*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé; consommez avec modération*

ce document n'est pas contractuel