BILAN DE **L'ÉDITION 2022** PRÉSENTATION DE **L'ÉDITION 2023**

Château de la Motte Tilly

GOURMANDISES DE LA MOTTE TILLY

























LE SUCCÈS DE L'ÉDITION 2022

UNE ÉDITION COURONNÉE DE SUCCÈS

Le premier opus des Gourmandises de la Motte Tilly 2022 a tenu toutes ses promesses :

- **2360** visiteurs en 2 jours ont succombé au patrimoine et aux agapes locales...
- Un public jeune et familial, une large fréquentation
- 3 départements Aube, Seine & Marne, Yonne au croisement de l'évènement
- 30 exposants nous ont invité à découvrir leurs produits dans cette véritable vitrine présentant les produits de notre terroir local.
- · 3800 personnes touchés sur les réseaux sociaux
- Plus de **700 repas servis** [260 kg de viande et de légumes]
- 11 animations proposées :
- Démonstration BBQ
- Le secret du potager
- · Une flore dans votre assiette
- Visite du château
- Visite découverte des jardins
- o Exposition: Dans le studio des frères Seeberger
- Concours de pêche
- Promenade en barque
- Promenade à poneys
- Atelier : fabriquer son huile prodigieuseAtelier : fabriquer son shampoing solide

Ce week-end fut rempli de surprises pour nos visiteurs, entre dégustations de produits locaux, programmation culturelle, concours et animations, c'est tout un territoire qui s'était mis aux couleurs du Festival des Gourmandises de la Motte Tilly.

En conséquence nous avons bénéficié d'un fort impact médiatique :

- plus de 10 articles de presse
- Plus de 50 posts relayés sur les réseaux sociaux
- Plus de **1 000 personnes** nous suivent sur les réseaux sociaux ils sont venus s'ajouter aux plus de 6 000 abonnés du château





LA RÉPUBLIQUE de Seine-et-Mame

Seine-et-Marne. Des producteurs invités aux « Gourmandises » du château de La Motte-Tilly (Aube)

Deux jours de festival et de marché gourmand sont attendus au Château de La Motte-Tilly (Aube), et différents producteurs du Bassée-Montois ont sauté le pas.









NOS AMBITIONS POUR L'ÉDITION 2023

UNE AMBITION FORTE PORTÉE PAR UN PROJET INITIAL RÉUSSI

Pour ce nouvel opus nous souhaitons :

- ✓ Augmenter le nombre de visiteurs grâce à un plan media élargi.
- ✓ Renforcer nos actions sur les réseaux sociaux
- ✓ Intensifier la campagne d'affichage et médiatique
- ✓ Étendre la nomenclatures des exposants aux arts culinaires et art de la table afin d'accompagner au mieux les productions locales
- ✓ Développer le nombre d'animations et d'ateliers
- ✓ Accroître les points de restauration
- ✓ Multiplier le nombre de nos partenaires

+ DE 15 PARTENAIRES QUI NOUS SOUTIENNENT DONT :

- · Région Grand Est,
- · Département de l'Aube,
- ADT (Comité Régional du Tourisme Aube en Champagne)
- Communauté de Communes du Nogentais
- PETR
- OTNVS
- · Chambres d'Agriculture
- Offices du tourisme régionaux
- Municipalité de Nogent Sur Seine
- · Municipalité de La Motte Tilly
- · Association Valorisation & Défense du Patrimoine
- · Les associations locales
- Soler-Green
- Fargau
- Romilly viande
- L'EST ÉCLAIR
- · La République de Seine et Marne
- Champagne FM

Etc.











L'ACCORD PARFAIT





Durant la période idéale d'un week-end de fin d'été rejoignez cette sélection rigoureuse de producteurs du terroir local!

NOUVEAUTÉS 2023

- Un lieu prestigieux : la cour d'honneur du château
- Une tarification simplifiée avec des animations gratuites
- La visite du château comprise dans le billet d'entrée
- Une ouverture en soirée et en musique

ET TOUJOURS:

- Un tarif accessible à tous
- Les meilleurs productions des terroirs proches
- Des animations nombreuses et variées sur la cuisine, les produits, le terroir, les manières de faire
- Un parrain prestigieux : le chef deux fois étoilé Jacky Ribault



Marché nocturne Soirée concert

•••



VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS



Association Festival d'été

1, rue de la Croix des Champs 10400 LA MOTTE TILLY Tél.: 06 08 75 16 16 lamottetilly@gmail.com

Jean Marie HUBERT Président Aurélie BIANE Vice présidente



Le Château de La Motte Tilly

10400 LA MOTTE TILLY Tél.: 03 25 39 99 67

Amandine LECLAIR

Adjointe à l'administrateur du château de la Motte Tilly <u>amandine.leclair@monuments-nationaux.fr</u>

Margot PRETRE

Agent du patrimoine margot.pretre@monuments-nationaux.fr