

Château de la Motte Tilly

# GOURMANDISES DE LA MOTTE TILLY

24/25  
AOUT 2024

PRODUITS DU TERROIR  
DÉGUSTATIONS, ANIMATIONS  
PROMENADES EN BARQUE & À PONEY  
CONCERT DE JAZZ EN NOCTURNE



Valorisation et Défense du  
**Patrimoine**  
de la Motte Tilly & du Nogentais  
**Festival d'été**  
Château de La Motte Tilly



MINISTÈRE  
DE LA CULTURE  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

CENTRE DES  
MONUMENTS NATIONAUX

mp  
CHATEAU DE LA MOTTE TILLY



Communauté  
de Communes  
de Nogentais



Aube  
en Champagne  
LE DÉPARTEMENT



La Région  
Grand Est

## LES GOURMANDISES DE LA MOTTE TILLY 2023 : SUCCÈS CONFIRMÉ !

Succès confirmé pour cette 2e édition des « Gourmandises de La Motte Tilly », qui se sont tenues les 26 et 27 août au château de La Motte Tilly, dans le cadre de notre Festival d'été.

- **2811** visiteurs en 2 jours ont succombé au patrimoine et aux agapes locales... (Soit **25% d'augmentation** par rapport à 2022)
- Un public jeune et familial, une large fréquentation
- **3 départements** Aube, Seine & Marne, Yonne au croisement de l'évènement
- **50 tentes** pour accueillir exposants producteurs et animations (Soit **66% d'augmentation** par rapport à 2022) les exposants nous ont invité à découvrir leurs produits dans cette véritable vitrine présentant les produits de notre terroir local.
- **4 500 personnes touchés** sur les réseaux sociaux
- Plus de **700 repas servis**



### L'Est éclair



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

- ✓ plus de **7 articles de presse**
- ✓ Plus de **60 posts relayés** sur les réseaux sociaux
- ✓ Plus de **1 290 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-Marne

#### BASSÉE-MONTOIS ÉVÈNEMENT. De nombreux producteurs du territoire à la 2<sup>e</sup> édition des Gourmandises

Consacrées à la valorisation des produits du terroir, les Gourmandises de La Motte-Tilly se tiendront le 26 et 27 août, avec de nombreux producteurs du Bassée-Montois.

Les Gourmandises de La Motte-Tilly, organisées par l'association Festival de La Motte-Tilly, en collaboration avec le château de La Motte-Tilly et le Centre des monuments nationaux, se tiendront, pour la deuxième année consécutive, les 26 et 27 août.

Compte tenu du succès remporté lors de sa première édition avec 2 300 visiteurs, c'est une nouvelle édition augmentée de l'évènement qui se déroulera, avec une cinquantaine d'exposants et de nouvelles animations inédites.

« La palette d'exposants s'étoffe »

« En effet, la palette d'exposants s'étoffe avec une sélection plus vaste autour des fruits, légumes, viandes ou encore fromages, sans oublier les bières, cidres et champagnes. Des artisans en vannerie, coutellerie et verrerie compléteront cette offre locale avec bien entendu les barbecues », explique Aurélie Biais, vice-présidente de l'association Patrimoine de La Motte-Tilly et du Nogentais.

Le château se trouvant au croisement de trois départements (l'Aube, l'Yonne et la Seine-et-Marne), des produc-

teurs de ces trois territoires seront présents pour l'occasion, avec notamment une forte représentation du Bassée-Montois et du Provinois : « Pour la Seine-et-Marne, nous aurons la ferme de Toussac, les moutardes de Provins, les produits de l'apiculteur Robert Turion, mais aussi les thés et infusions de Mousseaux-lès-Bray », liste Aurélie Biais. S'agissant des animations, elles passeront pour la plupart en gratuité cette année pour permettre à tous d'y participer, moyennant une légère augmentation de prix du billet de 5 à 6 €. A noter que la visite du château est à présent incluse : « Un concert gratuit clôturera la journée du samedi, de 19h à 21h, les stands restant ouverts au public et à la dégustation. Une exposition photo proposée par Cécile Hauteclair mettra en avant les produits de nos terroirs », conclut la vice-présidente de l'association.



## LE PROGRAMME PROPOSÉ

De nombreuses animations étaient proposées :

- Visite libre et gratuite du château pendant les deux jours
- Exposition photo de Cécile HAUTECOEUR, mettant en scène les produits des producteurs présents
- Animations et démonstrations culinaires
- Concours de pêche
- Tours en barque sur le plan d'eau du château
- Promenades en poney pour les enfants
- Visite du potager du château
- Jeux de pistes
- Jeux anciens en plein air
- Atelier de fabrication de moutarde par Patrice Boudignat

A noter particulièrement cette année :

- Un concours de pâtisserie selon une recette de la Comtesse de Rohan Chabot
- Une loterie dotée de nombreux prix offerts par les exposants et le CMN
- Une très intéressante exposition muséographique de bouteilles anciennes
- Une rôtissoire où chaque jour un cochon à la broche diffusait un spectacle et des odeurs appétissantes

## EN 2023

Château de la Motte Tilly

### GOURMANDISES DE LA MOTTE TILLY

## 26/27 AOUT 2023

Samedi 10h00 - 21h00 (Concert à 19h00)  
Dimanche 10h00 - 18h00  
Entrée 6 € (gratuit pour les - de 18 ans)

PRODUITS DU TERROIR  
DEGUSTATIONS, ANIMATIONS  
PROMENADES EN BARQUE & À PONEY  
CONCERT DE JAZZ EN NOCTURNE



Organisation

Festival d'été  
Château de La Motte Tilly

Association Festival de La Motte Tilly - 1 rue de la Croix des Champs 10400 LA MOTTE TILLY  
Association loi 1901 inscrite N° W102004283 Préfecture de l'Aube - SIREN 899572358  
[www.patrimoine-lamottetilly.fr](http://www.patrimoine-lamottetilly.fr)

## PROGRAMME DES ANIMATIONS GRATUITES\*

Les deux jours :

- Visite libre du château entre 10h et 18h
- Jeux de piste dans les jardins
- Visite « les plantes comestibles » de 14h à 17h
- Jeux anciens en bois en toute autonomie
- Promenade en barque sur réservation (jauge limitée)
- Balades à poney (en fonction des disponibilités lors de de votre venue)
- Exposition photos « Portraits de producteurs » Cécile Hautecœur
- Exposition de bouteilles anciennes de Champagne
- Tombola avec tirage au sort. Résultats le samedi à 18h et le dimanche à 16h
- Concours de pêche :
  - Samedi 26 août de 9h à 12h, pêche aux carnassiers.
  - Dimanche 27 août de 9h à 12h, pêche au coup.

Le samedi seulement :

- Atelier « Toque, top le grand chef » à 11h, 13h30, 15h et 16h - Durée: 1h
- Concert avec le « Plein Jazz Big Band » de 19h à 21h.

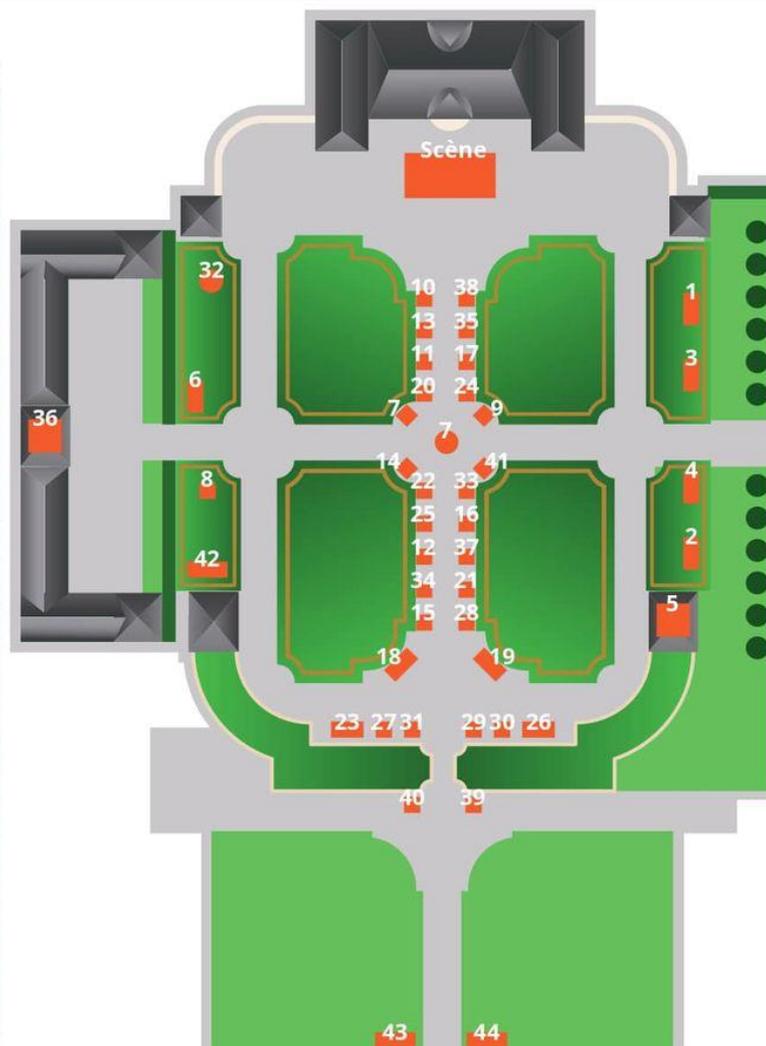
Le dimanche seulement :

- Atelier « La recette dans l'assiette » à 11h, 13h30, 15h et 16h. Durée : 1h
- Concours de pâtisserie : Sur inscription préalable
  - Dépose des gâteaux entre 12h et 14h,
  - Jury de 15h à 16h
  - Résultats à 16h30.

\*En fonction des disponibilités

## EXPOSANTS

1	Champagne Oudard
2	Champagne Hélène Monleau
3	Microbrasserie Grand Duc
4	Les Anges déchus
5	Exposition Cécile Hautecœur - Pavillon des livres
6	Romilly viande
7	La Queue aux cochons
8	Le chant du coq
9	Deathscape
10	Ferme du Charme du Moulin
11	Malice et fromage blanc
12	Gaëc des Tourelles
13	La ferme des Charrons
14	Moutarde de Provins
15	Les Pains de Kinga
16	Grains de Nature
17	La ferme du haut des près
18	Les Nominettes
19	Chlorophylle
20	La noue des saules
21	Production Suzanne Serisier-Mergy
22	La ferme de Toussacq
23	La ferme des Charmes
24	La ferme d'Hotte
25	Les champignons de Cussangy
26	Les apiculteurs du Nogentais
27	Robert Turiot
28	Comptoir des confitures
29	Nougatine du Perthois
30	Les sucrés d'Olivier
31	La Meringuerie
32	Mimi tartine
33	Djimdo Bien-être
34	Toche et Nono
35	Angustifolia
36	Musée de champagnes
37	La vannerie d'Othe
38	Oseraie de Saincy
39	Accueil animations
40	Association Festival / Loterie
41	Office du Tourisme
42	Buvette
43	Contrôle
44	Entrée



## UNE AMBITION FORTE PORTÉE PAR UN PROJET INITIAL RÉUSSI

3<sup>e</sup>  
édition

Pour ce nouvel opus nous souhaitons :

- ✓ **Développement « Hors les murs »** des Gourmandises 2024 avec la participation des commerçants et métiers de bouche du Nogentais, une semaine avant et une semaine après les Gourmandises.
- ✓ **Création de produits labellisés** « Gourmandises de La Motte Tilly » par les producteurs
- ✓ **Plus de points de restauration** chez les producteurs exposants
- ✓ **Partenariat ouvert avec des villes ou des régions**
- ✓ **Ouverture du sponsoring aux entreprises locales**
- ✓ Nouveau **concours de pâtisserie ouvert à tous**

## + DE 16 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
- EDF - centrale nucléaire de Nogent sur Seine
- 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
- Fargau
- Romilly viande
- L'EST ÉCLAIR
- La République de Seine et Marne
- Etc.





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

## NOUVEAUTÉS 2024

- « Hors les murs » des Gourmandises 2024 avec participation des commerçants et métiers de bouche du Nogentais, une semaine avant les Gourmandises.
- Création de produits labellisés « Gourmandises de La Motte Tilly » par les producteurs
- Plus de points de restauration chez les producteurs exposants

## 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 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
- Un parrain prestigieux : xxxxxxxx



Partenariat ouvert avec des villes ou des régions ...



## VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS

Festival d'été   
Château de La Motte Tilly

**Association Festival d'été**  
1, rue de la Croix des Champs  
10400 LA MOTTE TILLY  
Tél. : 06 08 75 16 16  
[lamottetilly@gmail.com](mailto:lamottetilly@gmail.com)

**Jean Marie HUBERT** Président  
**Aurélien BIANE** Vice-présidente

 CHÂTEAU DE LA  
MOTTE TILLY

**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  
[amandine.leclair@monuments-nationaux.fr](mailto:amandine.leclair@monuments-nationaux.fr)

**Margot PRETRE**  
Agent du patrimoine  
[margot.pretre@monuments-nationaux.fr](mailto:margot.pretre@monuments-nationaux.fr)