

BAR-SUR-AUBE

Circuit clés en main

Pour découvrir le Bar-sur-Aube du Moyen Âge, il suffit de suivre cette main (photo) – un emblème connu des Baralbins, qui orne une rue ancienne. Le circuit de la Paume vous mènera de l'hôtel de ville au quartier Saint-Pierre, en passant par la rue d'Aube et les Chevillotes. Après avoir longé l'Aube, ralliez Saint-Maclou, puis les rues de la Paume et du Poids, hauts lieux des foires de Champagne.

■ Circuit de la Paume (1 h). Office de tourisme, Bar-sur-Aube.



Philippe Prialaud

Balade au château

Grelots de diligence, cage à poules, cuiller de gaucher... Le château de Droupt-Saint-Basle et son musée d'Art populaire réservent de belles surprises ! Le 19 septembre, partez du château pour une randonnée à pied ou à vélo. Après le pot de l'amitié et le pique-nique, tiré du sac, dans le jardin : visite guidée gratuite.

■ Tél. : 03 25 21 15 54. www.chateaudedroupt.com
■ Fête du cyclotourisme. 19 septembre. Tél. : 03 25 73 11 11.

tilleul

Le château de la Motte-Tilly crée une collection de tilleuls de différentes origines. Soixante-treize arbres sont déjà plantés. Saviez-vous qu'en vieux français, motte et tilly signifient respectivement fief et tilleul ?

GÉRAUDOT

Nuits étoilées

Emplacements plus grands, restauration sur place, piscine... Michèle Desmont ne manque pas d'idées pour faire gagner de nouvelles étoiles au camping de Géraudot, qu'elle vient d'acheter au Conseil général. L'été dernier, l'Épine-aux-Moines (déjà deux étoiles) avait enregistré 15 000 nuitées.

VITICULTURE

Utile cure d'amincissement pour la "Champenoise"

Soixante-cinq grammes de moins ! À l'œil nu, difficile de voir ce qui différencie la bouteille allégée de la "Champenoise".

La balance fait la différence : 835 g contre 900 g pour la bouteille de 75 cl jusqu'alors utilisée. Ces 65 g de moins sont importants à l'échelle de la filière viticole. C'est une économie de 8 000 t d'équivalent CO₂ par an, soit les émissions d'environ 4 000 voitures. C'est aussi 7 % de verre en moins à fabriquer et à transporter. Sachant que près de 300 millions de bouteilles sont expédiées chaque année, on comprend que l'enjeu a mobilisé les professionnels au cours de la dernière décennie.

Le Comité interprofessionnel des vins de Champagne (CIVC), attaché à réduire l'empreinte carbone de la filière, est parvenu au résultat technique souhaité : alléger les bouteilles

sans trop en modifier les caractéristiques, ni les fragiliser (afin qu'elles résistent à la pression).

UN PLUS POUR L'ENVIRONNEMENT

« C'est le fruit d'une collaboration étroite entre les verriers d'une part et les maisons, coopératives et vigneronnes d'autre part. L'expérimentation étant positive, l'utilisation peut se généraliser », se réjouit Arnaud Descôtes, responsable environnement au CIVC. Pour Joël Falmet, viticulteur à Rouvres-les-Vignes, l'avancée est plus écologique qu'économique : « Le gain environnemental est vraiment intéressant. » Le nouveau vice-président du Syndicat général des vignerons (SGV), « engagé dans une démarche de viticulture raisonnée et durable », a tiré toute sa récolte 2009 en bouteilles allégées (soit 20 000 cols). « Je n'ai pas rencontré le moindre problème sur les

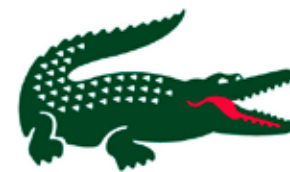
machines. J'espère qu'il en sera de même lors des opérations d'habillage, juste avant la mise en vente, dans trois ans. » Il ne doute pas que, d'ici là, tous ses collègues l'auront imité.



CIVC

LACOSTE

Un conservatoire pour le "croco"



Depuis l'annonce faite à Troyes par Michel Lacoste, président de Lacoste SA, de créer dans la ville-berceau du "croco" un conservatoire de la marque, ses équipes s'activent. En attendant de trouver l'écrin qui abritera les collections, 23 000 pièces textiles ont déjà été identifiées, ainsi qu'une montagne de chaussures, ceintures, montres, lunettes, parfums... portant l'indémodable logo. Et aussi des publicités, contrats ou trophées ayant une signification historique : « Notre volonté est de rendre ce fabuleux patrimoine accessible en interne, mais aussi aux chercheurs. »

SAINTE-MAURE/BAR-SUR-AUBE

La vie de bohème

Après les roulottes de l'Auberge de Sainte-Maure (photo), d'autres vont être proposées aux touristes, à Bar-sur-Aube cette fois. Dans le village de vacances qui doit ouvrir en juillet, en place de l'ancien camping des Gravières, les familles auront le choix entre dix "roulottes de campagne" (la vie de bohème avec tout le confort hôtelier), deux "carrés d'étoiles" (une fenêtre ouverte sur le ciel), trois "cabanes de Sam" (intérieur de bateau avec cabines, barre et hublots) et deux "pods" (constructions d'appoint 100 % naturelles).

■ www.roulottes-de-campagne.com



Didier Vogel

Chaource : 40 ans d'AOC et toujours de l'appétit

Avec 2 500 tonnes produites par an, dont 20 % partent à l'export, le fromage fabriqué dans l'Aube (et l'Yonne) affiche une belle croissance. Il s'apprête à fêter ses 40 ans d'appellation d'origine contrôlée, et se bonifie encore.

En septembre, acteurs et partenaires de la filière du chaource se retrouveront à la Maison de l'outil, à Troyes, pour fêter les 40 ans de l'appellation d'origine contrôlée. « Sans la protection de l'AOC, et sans l'énorme travail déployé, chaque jour, pour faire vivre un produit qui a su traverser les siècles, il y a fort à parier que ce fromage à pâte molle et à croûte fleurie aurait disparu », souligne Didier Lincet. Le président du Syndicat de défense du chaource rassemble une "famille" composée de producteurs

de lait, de transformateurs industriels et artisanaux et d'affineurs. Il se réjouit que, en début d'année, le célèbre fromage élaboré à cheval sur l'Aube et l'Yonne ait pu encore renforcer un cahier de charges exigeant et obtenir la validation de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

UN LAIT DE MEILLEURE QUALITÉ

De la même façon que des producteurs et des politiques locaux (dont le conseiller général Camille Martin) se sont battus dans les années 1970 pour

protéger et ancrer dans le territoire ce patrimoine qu'est le chaource, des acteurs de la filière ont voulu accroître encore sa qualité ces dernières années. Comment ? En entraînant dans leur démarche les producteurs de lait. « Nous avons travaillé avec les éleveurs pour qu'ils s'engagent sur de nouvelles règles ; l'alimentation des vaches provient à 85 % de la zone AOC et la traçabilité est totale », explique Didier Lincet. L'intérêt de cette recher-



Didier Vogel

À L'INSTAR DU TROYEN DIDIER DEFONTAINE, (La Mignardise) les restaurateurs ont été invités à participer à la démarche d'amélioration du chaource.

che d'autonomie alimentaire est double. On resserre le lien au sol et on utilise des ressources végétales locales largement suffisantes, riches en fibres et en protéines. « Le résultat est prouvé par les analyses : notre fromage gagne en goût et en qualité nutritionnelle », constate le président, fier des efforts de la filière.



IMAGE CHOISIE

ANGE DANS UNE NUÉE. Ce jour de tympan provient de l'église de Ricey-Haute-Rive. C'est l'un des vitraux déposés dans les sous-sols de la cathédrale, dont le Conseil général vient d'achever l'inventaire. Reste à étudier les possibilités de restauration de ce patrimoine, en mauvais état.



DANS LES AIRS, face à la caméra de Yannick Poletti : Fred Nenet, Cyril Colin, Raphaël Coudray et Julien Guiho. Cette fois, l'équipe vise la première place mondiale.

Les paras de Brienne au 7^e ciel ?

Désormais hissés au niveau des Américains dans une discipline spectaculaire et très technique – le vol relatif vertical –, les parachutistes briennois briguent le titre mondial.

Tout le monde connaît le saut en chute libre, avec des parachutistes largués très haut dans le ciel qui semblent flotter dans les airs, en appui sur le ventre, bras et jambes écartés à la recherche de l'équilibre. Maîtrisant leur descente à environ 180 km/h, ils sont capables de réaliser des figures à plusieurs. C'est ce qu'on appelle le vol relatif, discipline phare du parachutisme sportif.

Avec le vol relatif vertical, c'est encore plus vertigineux. Cette fois, les sauteurs descendent à la verticale, pieds ou tête vers le bas. Dans cette position, les équipes les plus douées réussissent à composer des figures à toute allure. « Cela va beaucoup plus vite, entre 250 et 300 km/h. C'est nettement

moins stable qu'à l'horizontale et c'est plus difficile techniquement », rapporte Paul-Louis Cordier, trésorier du Centre de parachutisme sportif (CPS) de Paris-Île-de-France et de l'Aube, basé à l'aérodrome de Brienne-le-Château.

PLUSIEURS FOIS CHAMPIONS

Son équipe, le Team4Speed, s'illustre depuis trois ans dans cette discipline nouvelle, inventée par les Américains. « Nous sommes champions de France et champions d'Europe, et avons terminé deuxièmes lors de la Coupe du monde en 2009 », poursuit-il. L'équipe vise maintenant la première place au championnat du monde, qui aura lieu en août au Tatarstan (Russie). « Notre team a encore progressé, il a l'ambition et les moyens de gagner. » Les cinq

parachutistes – quatre sauteurs et un vidéoman pour immortaliser leurs exploits et permettre au jury de délibérer – sont tous des athlètes de haut niveau. Leur programme d'entraînement est géré par la Fédération française de parachutisme. Quant à Fred Nenet, leur capitaine, il a déjà plusieurs titres mondiaux à son actif en freestyle. « Après des entraînements en soufflerie aux États-Unis, l'équipe poursuivra, en juillet, sa préparation en France, notamment à Brienne, où les infrastructures mises à notre disposition par le Conseil général sont de première qualité », insiste Paul-Louis Cordier. Avec 600 licenciés et 34 000 sauts par an, le CPS est le deuxième club de parachutisme sportif français, après celui de Gap.

ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE L'AUBE

Les abonnés à la fête



Déjà dix ans et près de 95 000 spectateurs accueillis, dont 22 000 scolaires... Pour fêter

cet anniversaire, l'Orchestre symphonique de l'Aube réserve une soirée privilège payante à tous les abonnés de la saison 2010-2011 : concert au théâtre de Champagne, puis cocktail dînatoire en compagnie des musiciens. Que ce soit à Bar-sur-Aube, Nogent-sur-Seine, Romilly-sur-Seine ou Troyes, ne tardez pas à vous abonner, d'autant que le premier concert sera donné dès le 1^{er} octobre. Parmi les thèmes retenus pour cette 10^e saison : France-Russie, l'orchestre et ses instruments, musique latino-américaine... ¡Ay, caramba!

METALLURGIC PARK (52)

Le savoir-fer de l'ESC Troyes



L'ouverture de Metallurgic Park, en juillet, dans la vallée de la Blaise, en Haute-Marne, revêt un caractère particulier pour des étudiants du Groupe ESC Troyes. Ils ont en effet contribué à la conception de cette "odyssée du fer et des hommes", qui emmène les visiteurs dans le berceau de la fonte d'art : Dommartin-le-Franc, Vecqueville et les minières de Poissons. « Nombre de nos propositions ont été retenues. Une expérience très importante pour nous », déclare Iris Guigon, chargée des études de marché.

www.metallurgicpark.com

EN BREF

■ STAGES D'ÉTÉ

Jusqu'au 27 août, le Club nautique de la Haute-Seine (CNHS) propose aux enfants âgés de 7 à 11 ans des stages de voile et de planche à voile. Se renseigner au 03 25 41 53 19 ou sur www.cnhs3.com

■ GUY MÔQUET

Les archives pénitentiaires ont apporté la preuve de la présence de Guy Môquet à Clairvaux. Le jeune militant communiste y a été enfermé du 27 février au 14 mai 1941, date de son transfert à Châteaubriant (Loire-Atlantique), où il fut fusillé.

■ TROYES AU PATRIMOINE EUROPÉEN

Troyes a obtenu le titre de "capitale européenne de la maille aux XIX^e et XX^e siècles", pour son riche passé textile. Un atout pour le rayonnement de la cité.

canoë

Le canoë-kayak a de l'avenir. Jugé prometteur pour le tourisme et les loisirs dans l'Aube, il va bénéficier d'un plan départemental de développement. À la pagaie : Conseil général et acteurs du sport et du tourisme.