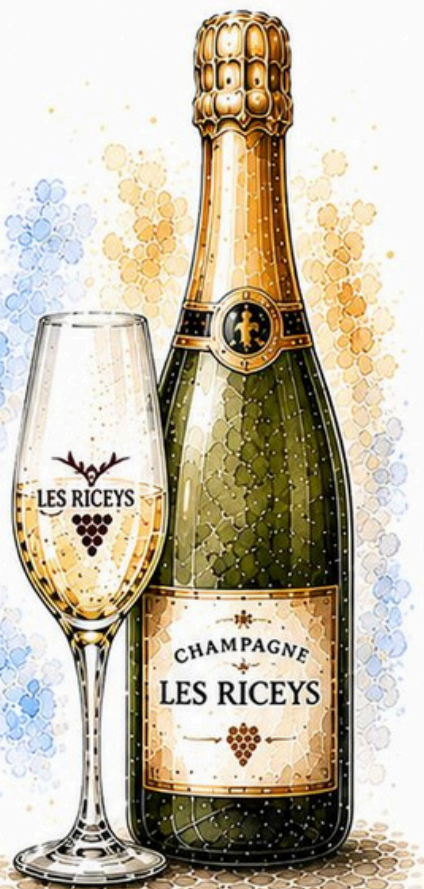




LES RICEYS

4^e ÉTÉ GOURMAND

— 18-19 Juillet —



MARCHÉ DE PRODUCTEURS



SOIRÉE DANSANTE PAR MAGIC TEMPO



ENTRÉE GRATUITE



RESTAURATION SUR PLACE



LES VINS DES Riceys



DOSSIER DE PRESSE

4ÈME ÉTÉ GOURMAND DES RICEYS

Le grand retour de l'événement gastronomique incontournable de la Côte des Bar

Dates : Samedi 18 et Dimanche 19 juillet 2026

Lieu : Place des Héros de la Résistance et sous la Halle, Les Riceys (Aube)

Tarif : Entrée gratuite

Aux origines du goût : L'histoire d'un label d'excellence et la genèse des Riceys

Né en 1995 sous l'impulsion de quatre ministères (Agriculture, Culture, Tourisme et Environnement), le concept de « **Site Remarquable du Goût** » (**SRG**) a été créé pour valoriser des territoires d'exception où s'unissent un produit alimentaire emblématique, un patrimoine architectural remarquable et un environnement paysager préservé. Ce label unique en France célèbre le lien indéfectible entre l'homme, la terre et le savoir-faire artisanal.

C'est dans cette démarche d'excellence que s'est ancrée la genèse du **Site Remarquable du Goût des Vins des Riceys**. Conscients de la richesse hors norme de leur terroir, seule commune à cumuler trois AOC viticoles, les vignerons et acteurs locaux (commerçants, hôtels restaurants, hébergeurs) se sont fédérés pour obtenir cette reconnaissance prestigieuse. En unissant leurs forces, ils ont donné naissance à l'association locale en 2017 avec pour ambition de faire rayonner le patrimoine riceton bien au-delà des frontières de la Champagne. C'est de cette dynamique passionnée que sont nés « Le Printemps Gourmand » puis « L'Été Gourmand », vitrines festives imaginées pour partager cet art de vivre avec le grand public.



LES VINS DES RICEYS

Le roi des AOC

C'est la seule commune viticole à détenir simultanément 3 Appellations d'Origine Contrôlée : le Champagne, le Coteau Champenois, et le célèbre Rosé des Riceys (le vin tranquille préféré de Louis XIV).

Un joyau de pierres et de vignes

Avec 866 hectares de vignes (le plus grand terroir de Champagne) et ses 3 bourgs historiques riches d'un patrimoine architectural remarquable, la commune offre un écrin prestigieux pour célébrer la gastronomie française.

Focus sur le terroir d'accueil : Les Riceys, un village d'exception

Accueillir un tel événement aux Riceys fait sens. Labellisé Site Remarquable du Goût, ce village de caractère de la Côte des Bar est unique en son genre.



Le grand retour après deux ans d'absence

Après deux années de pause forcée en raison de contraintes de calendrier (Jeux Olympiques puis Route du Champagne en Fête), l'association du Site Remarquable du Goût des Vins des Riceys crée l'événement cet été. Les 18 et 19 juillet 2026, la commune aux trois AOC s'animera pour la 4ème édition de « L'Été Gourmand ».

Pendant deux jours, la Place des Héros de la Résistance et sa majestueuse Halle historique se transformeront en un immense marché des délices. Plus de 20 producteurs venus de toute la France, tous labellisés « Sites Remarquables du Goût », feront voyager les papilles des visiteurs. Des vins aux fromages de nos régions, en passant par les saveurs maritimes, le meilleur du patrimoine gastronomique français se donne rendez-vous dans l'Aube.

Un événement populaire, accessible et ultra-convivial : l'entrée sur le site est totalement gratuite. Bien plus qu'un simple marché, cette édition 2026 a été pensée comme un véritable lieu de vie. Les visiteurs auront la possibilité de se restaurer sur place directement auprès des producteurs, de partager une grande tablée en famille ou entre amis, et de profiter des animations musicales et culturelles tout au long du week-end.



Une terrasse à ciel ouvert de plus de 300 couverts en rotation permanente pendant tout le week-end. Un espace de restauration ombragé pensé pour le bien-être des visiteurs.



Un tour de France des terroirs d'exception : Les Sites Remarquables du Goût à l'honneur

Pour cette 4ème édition, l'Été Gourmand propose un véritable voyage sensoriel à travers les plus beaux fleurons de la gastronomie française présents sur le marché.

Côté Terres & Saveurs

Le caractère de l'ail rose de Lautrec, l'authenticité des Lentilles vertes du Puy, la délicatesse parfumée du Safran du Quercy, la douceur de la Châtaigneraie de Privas/Saint-Pierre-ville et la créativité artisanale des confitures du Tango des Saveurs.

Côté Fromages

Un plateau royal réunissant la puissance du Roquefort et la finesse boisée du Comté.

Traditions insolites

Une immersion dans le folklore alsacien avec la célèbre Route de la Carpe Frite du Sundgau.

Côté Mer

Les embruns s'invitent aux Riceys avec les célèbres Sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Les Huîtres de l'Isle de Bouin, et les généreuses Moules de bouchot de Pénestin.



Côté Vergers et Oliveraies

L'or vert du Sud avec l'Oliveraie de Nyons et les Olivettes du Pays de Nîmes, sans oublier la fraîcheur fruitée du Poiré Domfront.



Côté Terroirs d'élevage

L'excellence de la volaille avec les prestigieuses Volailles de Bresse et le caractère du grand air avec le traditionnel Fumoir Vosgien.



Côté Vignobles

Des nectars d'anthologie pour escorter les festivités. L'hôte de l'événement présentera fièrement Les Vins des Riceys à travers ses trois AOC d'exception : le Champagne, le Coteaux Champenois et le rare et précieux Rosé des Riceys. Ils côtoieront les grands vignobles de Saint-Émilion, de Châteauneuf-du-Pape, de Tavel et de Beaugues-de-Venise, complétés par le prestige du Cognac de Grande Champagne.



Les ambassadeurs et invités locaux : La fierté de l'Aube

L'événement met également un point d'honneur à célébrer les richesses de son propre terroir en conviant des figures locales incontournables.



Le Maître Chocolatier Alexandre Gyé-Jacquot : Artisan d'exception et fierté auboise (sacré Meilleur Ouvrier de France), il viendra sublimer l'événement avec ses créations d'une infinie finesse. Ses chocolats, qui marient audace et respect du produit, offriront une touche sucrée de prestige à cette édition.



Le Fromage de Chaource : Compagnon historique et indissociable des bulles de Champagne, ce fromage sous l'AOP locale révélera toute sa texture crémeuse et sa douceur lactée lors des dégustations et des accords mets-vins.

Les temps forts et animations du week-end



Les Vieilles Mobylettes de Cussangy
Le concept : un vent de nostalgie soufflera sur Les Riceys. Les passionnés de l'association des vieilles mobylettes de Cussangy feront le déplacement avec leurs montures d'époque pour des balades rétro mémorables au cœur du vignoble.



Découverte du Patrimoine avec Maximilien

Le concept : le guide local Maximilien emmènera les curieux à la découverte des secrets de la commune : ses monuments classés, églises, chapelles, ses ruelles atypiques.. et, si la météo le permet il fera découvrir la faune et la flore de la Laignes lors d'une "rand'eau".

Le Grand Concours de la « Planche apéritive Gourmande »

Quand : samedi et dimanche, de 10h00 à 11h30

Le concept : pour mettre en valeur l'excellence des terroirs présents, un grand concours de cuisine verra s'affronter des jeunes talents et des passionnés. L'objectif ? Composer la plus belle et la plus savoureuse "Planche Gourmande", mariant créativité culinaire et produits d'exception.



Grande Nocturne et Soirée Dansante avec Magic Tempo

Samedi 18 juillet, de 20h00 jusqu'à minuit

Le concept : le samedi, les festivités se prolongent. Autour d'un bar à Champagne et des espaces de restauration, la place de la halle se transformera en piste de danse animée par l'orchestre Magic Tempo.



ZOOM SUR LE CONCOURS CULINAIRE

À l'occasion du prochain Eté Gourmand, le SRG Les Vins des Riceys et l'Office de Tourisme de la Côte des Bar en Champagne créent l'événement en invitant petits et grands à célébrer les trésors de nos terroirs. Un mot d'ordre : convivialité, partage et créativité. Cette année, un coup de projecteur tout particulier est mis sur les "Jeunes Talents", attendus de pied ferme pour ouvrir le bal de la gourmandise.

👉 L'appel à candidatures est officiellement lancé dès le début du mois de juin par l'Office de Tourisme de la Côte des Bar en Champagne. Avis aux amateurs !

👩👦 Samedi matin : Place aux "Jeunes Talents" (8-15 ans) !

Parce que la valeur et l'amour du goût n'attendent pas le nombre des années, le concours s'ouvre le samedi de 10h à 11h30 avec une session entièrement dédiée aux enfants et adolescents âgés de 8 à 15 ans.

Huit jeunes artistes culinaires auront la chance de relever le défi. Leur mission ? Composer une planche apéritive créative et gourmande à partir des produits d'exception du salon. Ils devront imaginer et réaliser 5 bouchées apéritives différentes (en 5 exemplaires chacune). Une occasion unique pour ces chefs en herbe d'exprimer leur sensibilité gastronomique, de dompter les saveurs de nos régions et de prouver que la relève du terroir est bel et bien assurée !

👩👦 Dimanche matin : Le tour des "Passionnés" (Dès 16 ans)

Le dimanche, de 10h à 11h30, les adultes entreront en scène. Huit participants (à partir de 16 ans) prendront le relais pour sublimer à leur tour les produits phares des Sites Remarquables du Goût. Pour eux, la barre est placée un cran plus haut : ils devront concevoir 7 bouchées apéritives (5 pièces de chaque), rivalisant d'audace et de technique pour séduire les papilles du jury.

🕒 Défi Chrono : 1h15 pour sublimer le terroir

Pour garantir l'équité et stimuler l'imagination, les règles du jeu sont précises et rigoureuses :

- La Table : Une grande table centrale sera garnie des produits d'exception des Sites Remarquables du Goût (dont la liste sera communiquée à l'avance).
- Le timing : Chaque candidat disposera de 15 minutes pour découvrir et sélectionner ses ingrédients sur la table. Ensuite, place à l'action : 1 heure grand maximum pour réaliser la planche gourmande.
- Le respect du produit brut : Si les candidats peuvent apporter des ingrédients bruts à transformer sur place, aucun produit fini extérieur ne sera autorisé. Tout doit être créé en direct !

Le Jury sera composé de 5 personnes (un chef de cuisine local plus le président du jury, un producteur local, un représentant d'un des SRG présents et une personnalité politique régionale. Il passera au crible 3 critères essentiels : L'organisation et l'hygiène, la créativité et l'originalité, et l'esthétique.

Accueil du public et confort des gourmands

Confort et convivialité : Pour que chacun puisse prendre le temps de savourer, de nombreuses places assises et de grands espaces ombragés seront installés sous la Halle et sur la place du village, offrant un abri idéal aux heures les plus chaudes de l'été



Restauration directe chez les producteurs : Pas besoin de chercher ailleurs ! Les gourmets pourront composer leur propre menu en achetant directement leurs assiettes et spécialités auprès des artisans exposants, à déguster en toute fraîcheur.



Bar à Champagne, Rosé des Riceys et Softs : Pour accompagner ces agapes, un espace buvette central proposera une carte des boissons locales mettant à l'honneur les fines bulles de Champagne, le mythique Rosé des Riceys ainsi qu'une large sélection de softs pour les enfants et les conducteurs.



Contactez nous

Pour toute demande de renseignements,
d'interviews ou de visuels :



Association SRG Les Vins des Riceys



06.15.87.44.74



www.srg-lesvinsdesriceys.fr



srg.lesvinsdesriceys@gmail.com

