

ALEXANDRA AUGUSTE

111
LIEUX EN
CHAMPAGNE-
ARDENNE
À NE PAS
MANQUER

111

emons:

AVANT-PROPOS

L'association des Ardennes et des trois départements composant la Champagne n'était pas une évidence. Aujourd'hui intégrée au Grand-Est, la Champagne-Ardenne est probablement la région la plus hétéroclite de France, entre la gigantesque et mystérieuse forêt des Ardennes, qui occupe la majorité du département, et la Champagne, territoire dynamique connu et reconnu pour la production du vin effervescent le plus prestigieux du monde. Quatre départements dont les mœurs, la gastronomie, l'histoire, les accents ou encore le patois n'ont absolument rien en commun. Une chose les unit cependant : la richesse de leur patrimoine caché !

Si vous pensiez que la Champagne-Ardenne se résume uniquement à ses célèbres bulles, détrompez-vous ! Derrière ses vignes infinies et ses caves légendaires, cette région regorge de trésors méconnus et d'expériences hors du commun. Je vous invite à explorer des lieux oubliés, des traditions séculaires et des paysages aussi féériques qu'enivérants. Entre forêts enchantées, châteaux abandonnés, villages secrets et artisans passionnés, chaque détour est une invitation au ravissement. La Champagne-Ardenne, c'est aussi un voyage dans le temps, avec ses vestiges des deux guerres mondiales, ses cités médiévales et ses trésors qui n'attendent que d'être découverts par des âmes curieuses comme la vôtre.

J'ai fait le choix de vous faire découvrir notre région autrement, à travers 111 lieux à ne pas manquer que j'ai sélectionnés avec soin. Ce projet m'a amené beaucoup d'émotions : des rires, des larmes, de l'émerveillement et beaucoup de gratitude pour les acteurs régionaux. Vous trouverez ainsi des itinéraires inédits, des anecdotes surprenantes et des adresses secrètes qui feront de vos visites un souvenir inoubliable. Que vous soyez passionné d'histoire, d'aventure ou tout simplement en quête d'une escapade originale, ce voyage dans le cœur de la France vous promet de nombreuses révélations.

© Emons Verlag GmbH

Tous droits réservés

Crédits photographiques : voir la dernière page

D'après un concept de Lübbecke | Naumann | Thoben

Crédits couverture : © Istockphoto.com/eli_asenova

Couverture : Karolin Meinert

Mise en page : Conny Laue

Cartographie : altancicek.design, www.altancicek.de
d'après OpenStreetMap.

© Contributeurs OpenStreetMap, ODbL

Mention relative aux QR-codes : Les contenus externes
sont fournis via Google Maps et Google Drive. Les conditions
de protection des données de Google s'appliquent.

Impression et façonnage : sourc-e GmbH

Conformément à une jurisprudence constante (Toulouse 14. 01.1887),
les erreurs ou omissions involontaires qui auraient pu subsister
dans ce guide, malgré nos soins et les contrôles de l'équipe de rédaction,
ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur.

Achévé d'imprimer en 2026

Imprimé en Europe

Dépôt légal : mai 2026

ISBN : 978-3-7408-2251-4

1 L'arbre à l'obus

Mystérieux vestige de la Seconde Guerre mondiale

S'étendant sur 890 hectares, la forêt domaniale du Temple peut sembler banale à première vue. Pourtant, vous n'imaginez pas les surprises qu'elle vous réserve ! Son nom, d'abord, n'est pas anodin, puisqu'on l'appelle « forêt du Temple » en raison de son occupation par l'ordre des Templiers dès 1255, et ce pendant plusieurs années. C'est d'ailleurs le plus grand domaine forestier que l'ordre a possédé en Occident. Saviez-vous que ses délimitations et ses lieux-dits n'ont pas été modifiés depuis cette époque ?

Mais ce qui retient l'attention lors des randonnées au sein de cette forêt, c'est l'un des majestueux chênes se dressant non loin du chemin balisé. Sa destinée est étonnante, puisqu'il fut la victime d'un des conflits les plus sanglants de l'histoire : la Seconde Guerre mondiale. Difficile d'imaginer que ce coin paisible a été un point stratégique pour l'armée française, qui y dissimulait ses munitions. Les cachettes sont facilement repérables lors de votre promenade : il s'agit de gros trous creusés en forme de carrés. Les Allemands eurent vent de ces stocks et décidèrent de bombarder la zone sans ménagement afin d'affaiblir le camp adverse. Au milieu de cette pluie d'obus, un projectile s'est retrouvé planté à hauteur d'homme, perpendiculairement, dans le tronc. Si la fusée n'est pas visible car enfouie trop profondément, on remarque encore son culot, qui a été peint en rouge a posteriori. Cette couleur vive en pleine forêt permet de mieux repérer le chêne. Inutile d'essayer d'extraire l'obus, il est solidement encastré dans le bois. Au fil du temps, un bourrelet de cicatrisation a emprisonné définitivement la douille, qui a tout de même été désactivée pour éviter les accidents.

En réalité, nul ne sait d'où vient exactement cet obus : installation volontaire ? Explosion accidentelle d'une réserve française ? Tir perdu ? Toujours est-il que cette étrange combinaison mérite le coup d'œil tant elle semble irréaliste par son incongruité.

ADRESSE Forêt du Temple, 10140 Amance **À SAVOIR** Une randonnée de 5 kilomètres dédiée à l'occupation de la forêt par les Templiers est accessible à pied ou à VTT. Elle est agrémentée de 13 panneaux retraçant leur histoire. Le départ se trouve sur la route forestière du Temple, à Amance.



10 Pressoria

Le champagne dans tous les sens

Un musée atypique a pris place en juillet 2021 dans un ancien centre de pressurage, bâti en 1902, de la célèbre maison de champagne Pommery. La communauté de communes de la Grande Vallée de la Marne a acquis en 2008 ce site historique, qui était alors en sommeil depuis 7 ans. Il ne lui a pas fallu moins de 13 ans pour mettre sur pied ce projet de musée sensoriel original dédié au champagne. Près de 90 artistes et artisans se sont relayés pour mettre au point une expérience immersive, interactive et ludique qui valorise le patrimoine champenois. Les cinq sens sont sollicités tout au long de la visite grâce à des procédés technologiques innovants. Ainsi, préparez-vous à sentir, observer, écouter, toucher et déguster dans ce voyage de la terre à la bulle.

Une citation est présentée dans chacune des huit salles et appelle à la réflexion sur le thème abordé. La salle du pressoir est une pièce importante, le pressurage constituant une étape clé de la création du champagne. D'anciens pressoirs et outils de travail y sont exposés. L'une des salles les plus intéressantes est celle qui permet de sentir à l'aveugle les odeurs caractéristiques des trois cépages de l'appellation Champagne selon le niveau de maturation du raisin. Enfin, la visite se termine par une dégustation avec une vue imprenable sur les coteaux d'Aÿ. Une sélection de deux champagnes est proposée et varie tous les deux mois afin de donner une vue d'ensemble de l'AOC Champagne aux visiteurs.

Depuis son ouverture, le Centre d'interprétation sensorielle des vins de Champagne a reçu de nombreux trophées locaux et nationaux, dont le prix Pierre Cheval attribué par l'Unesco. L'expérience complète parfaitement les visites des caves aux alentours, puisque le musée fait également découvrir la géologie de la région, son climat, ses sols, le cycle de la vigne et les métiers qui l'entourent. La moitié des visiteurs sont des locaux, avides de découvrir autrement leur région et leur patrimoine si célèbre.

ADRESSE 11 boulevard Pierre-Cheval, 51160 Aÿ-Champagne, pressoria.com

À SAVOIR À 6 kilomètres d'Aÿ-Champagne se trouve une loge de vigne mise à disposition par l'association Fontaine en ébullition à Fontaine-sur-Aÿ. Un lieu idéal pour pique-niquer et se ressourcer au milieu du vignoble (51160 Fontaine-sur-Aÿ).



18 La Maison Simon

Les sucres rouges de la Saint-Nicolas ardennaise

Tout le monde se souvient de cette excitation que procure la petite pièce que l'on tend à la boulangère pour s'offrir une sucrerie. Les plus anciens ont connu les caramels à 1 franc, les plus jeunes les Malabars à 10 centimes. On se rappelle le bruit du papier froissé que l'on ouvre à peine sorti de la boutique, l'odeur et le goût du bonbon qui nous ramène en enfance des années après...

Cette sensation se répète chaque fin d'année pour les enfants ardennais qui attendent avec impatience la mise en vente des fameux sucres rouges de la Maison Simon. Jamais imités, jamais égalés ! La recette secrète a toujours été soigneusement gardée au fil des années. Les sucres rouges sont d'ailleurs une affaire de famille : Lucie et Jean Simon les ont créés en 1928 en mélangeant du sucre blanc, du glucose et de l'eau. Pour rendre leur confiserie plus attrayante, ils y ont ajouté un peu de colorant rouge vif. Vous n'en saurez pas plus sur la recette, dont l'équilibre réside dans la quantité de chaque ingrédient. Elle se transmet ainsi depuis quatre générations. D'après les amateurs, les sucres rouges auraient un goût rappelant les pommes d'amour. Rien d'étonnant quand on sait que Lucie et Jean étaient confiseurs dans les fêtes foraines.

Durant les 4 derniers mois de l'année, Thomas Coutinho, leur arrière-petit-fils, revêt son plus beau tablier de confiseur afin de produire et distribuer ce symbole de la Saint-Nicolas dans le petit village de Bogny-sur-Meuse. La tradition familiale lui tient à cœur et il compte bien la faire perdurer autant que possible. De fait, il coule toujours le mélange à la main dans des moules hérités de son arrière-grand-père, précieusement conservés, en forme de saint Nicolas bien sûr, mais aussi de coq, de danseuse ou encore de pistolet. Ces petits bonbons sont vendus uniquement dans la région et en édition très limitée. Il paraît qu'une fois qu'on y a goûté, on ne peut plus s'en passer – mais attention, interdiction de les croquer !

ADRESSE 6 bis rue de l'Industrie, 08120 Bogny-sur-Meuse, www.sucre-rouge.fr.
L'atelier se visite d'octobre à Noël **À SAVOIR** Les sucres rouges de la Maison Simon sont mis en vente à partir de novembre jusqu'à épuisement des stocks, sur leur site internet ou dans les enseignes partenaires.



42 Vign'art

Le festival d'art contemporain dans les vignes

Le courant du land art se caractérise par un travail artistique au cœur de la nature. En fonction des artistes, les créations peuvent être totalement imaginées *in situ* ou prendre appui sur des éléments déjà sur place. Le festival Vign'art, unique dans la région, met à l'honneur ces pratiques en mélangeant art, culture et nature.

L'événement est organisé depuis 2018 par l'Association pour la promotion de l'art contemporain et de land art dans le vignoble. Parmi les centaines de candidatures reçues, elle sélectionne avec soin 20 travaux d'artistes régionaux, nationaux et internationaux, qui sont exposés durant 4 mois (de mi-mai à mi-septembre) dans les bourgades des coteaux sud d'Épernay. La célèbre maison de champagne Ruinart participe tous les ans au festival en mettant à disposition des artistes ses loges de vigne pour qu'elles soient mises en valeur. Les œuvres se doivent d'être originales, éphémères, respectueuses de l'environnement et visuelles. Elles sont aussi contraintes d'être très résistantes aux conditions climatiques qui peuvent être rudes à cette période de l'année, avec des vents violents et même de la grêle. Lors de la sélection, le jury du festival privilégie les créations monumentales, qui mettent à profit l'espace et qui font écho à la Champagne et à sa culture.

Pour faire le tour du parcours artistique, profitez d'un agréable circuit pédestre d'une petite quinzaine de kilomètres au cœur du vignoble champenois et à travers une quinzaine de communes exposantes, qui changent chaque année. Pour ceux qui souhaitent économiser leurs forces, des points de stationnement se trouvent à proximité de chaque œuvre. Cette galerie d'art à ciel ouvert est accessible gratuitement à tous, tous les jours. Une façon de découvrir le vignoble sous un angle différent, que ce soit à l'aube, en journée ou à la tombée de la nuit. Initialement destinées à être éphémères, certaines créations ont finalement été rachetées ou offertes à des municipalités tant elles ont plu.



ADRESSE Coteaux sud d'Épernay, www.vignart.fr **À SAVOIR** Le Vign'art peut également se vivre à vélo, puisque certains lieux d'exposition jouxtent la véloroute de la Vallée de la Marne sur environ 25 kilomètres.

