

Les papilles en fête à Troyes



© Adrien Clergeot-Ville de Troyes

Les papilles en fête à Troyes

Dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, la Ville de Troyes propose, pour la sixième année, de nombreuses animations culinaires et dégustations gratuites, du vendredi 22 au dimanche 24 septembre. La cité tricasse accueille notamment le Chef cuisinier Christian Constant, samedi 23 septembre. En lien avec le thème national "Au cœur du produit", ce programme permet de célébrer la bonne chère et de découvrir les trésors gustatifs de Troyes, ainsi que ceux de l'Aube.

Le programme

Vendredi 22 septembre

Sur le forum de l'Hôtel de Ville, de 9h à 15h, le Centre de Formation d'Apprentis de l'Aube met à l'honneur divers métiers de bouche (boulangers, charcutiers, etc.) avec démonstrations et dégustations (dès 11h30).

Au marché des Halles, rendez-vous est donné de 9h à 12h pour savourer des produits de terroir, en présence d'un apiculteur aubois. Des dégustations gratuites ont également lieu au marché samedi 23 (producteur bio aubois : légumes et charcuterie) et dimanche 24 septembre (choucroute de l'Aube), de 9h à 12h.

Place Saint-Remy, les commerçants proposent différents types de restauration sur place (choucroute, moules-frites...), de 11h30 à 14h.

Les quais du canal de la Haute-Seine accueillent, quant à eux, de nombreux *food trucks*, de 12h à 21h. Au choix : spécialités russes, indiennes, antillaises, *hot-dogs*, *hamburgers*, etc. Ces camions gourmands sont aussi présents sur les quais samedi 23 septembre, de 12h à 21h.

Samedi 23 septembre

Champagne FM réalise son *Morning* en direct des quais du canal de la Haute-Seine, de 9h à 12h. Les journalistes reçoivent le Chef cuisinier étoilé **Christian Constant**, ancien juré de l'émission Top Chef, qui a exercé ses talents au Crillon et au Ritz. Il est aujourd'hui à la tête, entre autres, des établissements Le Violon d'Ingres (gastronomique), Les Cocottes et Le Café Constant (bistros).

De 9h à 19h, toujours sur les quais, les promeneurs peuvent faire leurs emplettes sur un marché gourmand et nature.

Dimanche 24 septembre

On tente sa chance pour remporter un panier garni au marché des Chartreux, place Romain-Rolland, de 9h à 13h.

À Troyes, je mets quoi dans mon panier ?

- De l'andouillette AAAAA (reconnaissance décernée par la très sérieuse Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques).

Troyes Champagne Métropole

Communiqué de presse

Le 07/09/2017 15:21

- De la prune de Troyes*. Cette liqueur à base de noyaux de prune est élaborée à Troyes, sa recette a obtenu la médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1900...

- Du chaource (fromage)

- De la choucroute (l'Aube est le deuxième producteur français)

- Et... du champagne* bien sûr ! (l'Aube : deuxième zone en Appellation champagne)

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Un marché du 19e siècle

Véritable centre de ressources gastronomiques, le marché des Halles de Troyes accueille une trentaine de commerçants (fruits et légumes, viande, poisson, fromage, chocolat, café, vins et plats cuisinés) sur 2 400 m². Les Halles troyennes ont été achevées en 1876.

L'architecte Émile Bailly les a conçues en s'inspirant de celles créées à Paris par Victor Baltard (association du verre, du fer et de la fonte). Typique du 19e siècle, la construction des Halles, récemment rénovées par la Ville de Troyes, allie matériaux sobres et lignes élancées. La charpente métallique provient des ateliers du Creusot.

CONTACTS

Service Relations Presse

Troyes Champagne Métropole

06 82 41 69 50 · relations.presse@troyes-cm.fr

Laure Bourgin — Rédactrice

0325422028 · l.bourgin@ville-troyes.fr