

ÉTÉ 2026

RECETTES,
PORTRAITS,
RENCONTRES

GRATUIT
SERVIR-VOUS !
N°6

L'idé'halles

La gazette gourmande des Halles de Chaumont

Ville de
Chaumont
Ville du
graphisme



SAVEURS ESTIV'HALLES

Les beaux jours sont de retour et cet été, chaque samedi, venez partager la Grande Table des Halles. Sur les étals de nos exposants permanents ou saisonniers, que vous soyez gourmands ou juste curieux, c'est une véritable explosion de saveurs qui vous attend. Cœur vibrant, cœur vivant de Chaumont, les Halles sont immanquables. Une expérience inoubliable.

Toute l'année, les exposants et les producteurs des Halles sont là pour vous !



À la rencontre de ...

Charles, Jérôme et Olivier, les trois artisans boulangers que vous retrouvez toute l'année aux Halles de Chaumont.



La Grande Table idé-Halles

De mai à septembre, l'assiette la plus gourmande est à composer et à déguster sur place en piochant chez vos exposants préférés.



Évènement

Le journaliste Olivier Razemon a écrit un livre sur les marchés alimentaires et bonne nouvelle, il viendra en parler le 30 mai aux Halles.



Le mot du maire

Qu'il est beau le marché de Chaumont ! Alors que le printemps s'est bien installé et que l'été s'annonce, les Halles débordent de couleurs et de senteurs. Temple du goût et vitrine de nos terroirs, elles sont aussi la porte ouverte à l'exotisme en proposant de beaux voyages culinaires. **Locaux ou lointains, les produits y sont bons et sains.**

C'est parce que c'est à la fois ce lieu du bien manger mais aussi de la santé, de l'agriculture et peut-être (surtout !) de la convivialité, que nous avons décidé d'en faire un site stratégique de la dynamisation du centre-ville de Chaumont.

Alors prenez le temps de parcourir ce nouveau numéro en découvrant les talents qui se cachent derrière les étals du samedi. Osez les nouveautés et retrouvez vos valeurs sûres. Et si vous manquez d'inspiration autour du Four, un simple coup d'œil à « **La Table Idé'Halles** » et vos invités seront épatés.

Après un tour vers les produits de saison vous pourrez aussi apprécier l'agenda des événements à venir. Et il y en a un à ne pas manquer : le samedi 30 mai les Halles accueilleront Olivier Razemon pour son dernier livre « **On a que du beau !** », une vaste enquête qui prouve que « *Le marché est un ingrédient d'une société heureuse* ». Il n'en faudra pas plus pour vous convaincre de venir échanger avec l'auteur et dévorer son ouvrage !

Alors bonne lecture et à bientôt sous les Halles.

Antoine Desfretier
Maire de Chaumont

à la rencontre de ...

Découvrez les producteurs des Halles, leurs produits et leur philosophie.



LA FERME DU CHEVAL GRIS
Stand n°20
(Chambain, Côte d'Or)



Les Halles de Chaumont sont une terre de producteurs, de faon-neurs et de promoteurs de bons produits. La plus grande boulangerie de Chaumont, c'est aux Halles !

Charles en est l'une des figures les plus représentatives et son visage est parmi l'un des plus familiers. Avec son sens du contact inné et son goût du bon mot, Charles est un familier du samedi matin. En 2011, dans sa belle trentaine, il est venu faire découvrir ses pains aux chaumontais. Il cherchait un marché couvert en Haute-Marne pour pouvoir s'assurer d'être présent toute l'année. Depuis, Charles et son cheval gris, du nom de sa ferme, a développé un véritable royaume de bons pains. **Avec sa triple casquette, paysan, meunier et boulanger, Charles assure plus qu'un circuit court.**

«Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, mais nous l'empruntons à nos enfants.»

Dans ses pains, il transmet un respect de la nature qu'il cultive avec humilité sur un domaine de 45 hectares à Chambain, situé en Côte d'Or à

quelques encablures de la Haute-Marne. **Il aime l'image du colibri qui apporte son rôle à une nature qui répond à une fragile dynamique.** Du bio, pas d'intrants. Soucieux de son écosystème, il y a quelques années, des haies ont été replantées sur son exploitation afin de contribuer à la préservation de la biodiversité locale. Moins de terre dite productive, mais un apport global qui concilie agriculture et biodiversité. Un engagement. La normalité pour Charles. D'ailleurs pour lui, ce ne devrait pas être aux artisans de marquer leur manière de fabriquer en bio et en respect d'un la-

bel, mais aux industriels d'afficher les produits de synthèse utilisés. Chaque vendredi, dans le fournil, avec sa farine, il confectionne ses pains avec des gestes simples et ancestraux. Naturellement. Et pour un pain pas plus cher comme il le répète.

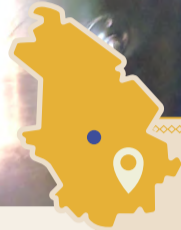
Le bien manger et l'accès direct aux producteurs, ce sont des atouts que les Halles de Chaumont offrent aux consommateurs qui soutiennent, en retour, une filière essentielle de nos territoires. Et Charles le démontre quand parfois il fait découvrir son exploitation pour comprendre la philosophie et la beauté des lieux.

Le conseil gourmand de Charles

Charles vous suggère de déguster son pain au comté avec quelques tranches de saucisson à l'ail choisis sur les stands des bouchers charcutiers des Halles.

Alors quand on savoure les pains de Charles, il y a un vrai morceau de nature que vous emportez avec vous.





LE PAIN DE JÉRÔME

Stand n°21

(Torcenay, Haute-Marne)

Nous continuons avec Jérôme dont le grand sourire vous accueille depuis 2016 aux Halles de Chaumont.

Ce natif de Torcenay, près de Langres, s'est mis à son compte en 2016 et a développé des pains naturellement sans gluten en se passant de la farine de blé. Pas une mode pour Jérôme, mais une nécessité car il est

devenu lui-même allergique et ne pouvait plus travailler avec la farine de blé. Pour ce grand voyageur qui a exercé son métier hors Haute-Marne, outre-manche à Londres et outre-Atlantique à Montréal au Canada, il n'allait pas abandonner sa passion. Pour développer un pain

qu'il pourrait manger, Jérôme va trouver une recette qu'il va créer lui-même en utilisant différentes farines. **De la farine de riz complet, de féculé de pomme de terre, de sarrasin, de châtaigne et de maïs.** Se rappelant son passé de jeune en formation, il teste, il découvre en

travaillant avec ses nouveaux produits jusqu'à trouver la bonne recette pour fabriquer un pain qui fait plaisir aux papilles. Une fois la bonne recette trouvée, il relance son aventure d'artisan boulanger à son compte, crée son laboratoire et depuis, les clients des Halles peuvent découvrir et déguster ses pains natu-

rellement sans gluten, chaque samedi.

Sa labellisation Bio s'est faite à la suite, et il n'a de cesse d'expliquer le pourquoi du comment d'un pain naturellement sans gluten. Pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque, le stand de Jérôme leur a permis de pouvoir continuer à manger du pain et se faire plaisir. Expliquer, faire découvrir, c'est depuis 10 ans un plaisir. Et comme il le dit, ce n'est pas une lubie « new-age » d'un boulanger qui surfe sur des nouvelles tendances, non, **Jérôme est l'un des exposants des Halles qui est l'exemple de l'artisan qui, touché par une intolérance, va développer de nouveaux produits.** Tout le monde est gagnant. Chaque samedi quand vous le croisez, lui depuis 2h du matin, il confectionne ses pains sur la base de sa recette à laquelle il ajoute des saveurs. Et on peut vous le dire, naturellement sans gluten, c'est naturellement bon pour tout le monde !

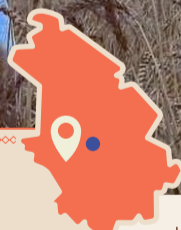
Le conseil gourmand de Jérôme

Pour jouer avec la subtilité des différentes recettes des pains de Jérôme, on vous conseille son **pain figue raisin** avec un **crottin de fromage de chèvre** à trouver sur les stands des fromagers. Laissez-vous aussi tenter par son **pain citron romarin**, dont l'herbe vient de Varennes-sur-Amance, garni d'une tapenade proposée sur le stand des épices de Cid (n°16).

Le conseil gourmand d'Olivier

Cet été, savourez une belle tranche de pain avec des rondelles de **saucisson sec** acheté aux Halles ou de **la rillettes de thon** du stand du Littoral (n°25).

Pour compléter ce triptyque d'artisans boulangers, Olivier et ses succulents produits est le dernier à s'être installé aux Halles, en 2021. Venu au début des années 90 depuis Saint-Etienne pour être professeur en boulangerie au CFA de Chaumont, Olivier a découvert la Haute-Marne, sa qualité de vie, sa verdure, sa nature. Installé sur les hauteurs d'Arc-en-Barrois au lieu-dit la Maison Paulin, il va restaurer un corps



LA SUCCULENTE

Stand n°18

(Arc-en-Barrois, Haute-Marne)

de ferme, va créer deux gîtes et un laboratoire de boulangerie accolé à une boutique ouverte chaque samedi matin. Olivier a le sens du produit du terroir.

Pour faire ses pains, il a choisi de faire confiance à un agriculteur d'Arc-en-Barrois qui récolte un **blé ancien, un rouge de Bordeaux.** Un blé qui fait encore 1,70m de haut. Le blé est directement transformé par l'agriculteur sur meule de pierre.

Pour Olivier, c'est un sacerdoce. Pas de farine blanchie, pas d'améliorant. Non que de la farine sur meule de pierre. Que du naturel. Ainsi, il façonne des pains au levain liquide, au levain ferme et en lactofermentation pour des pains consommables par les personnes diabétiques. Quand le pain est bon, et sain, il est en harmonie pour la santé de tous. Et

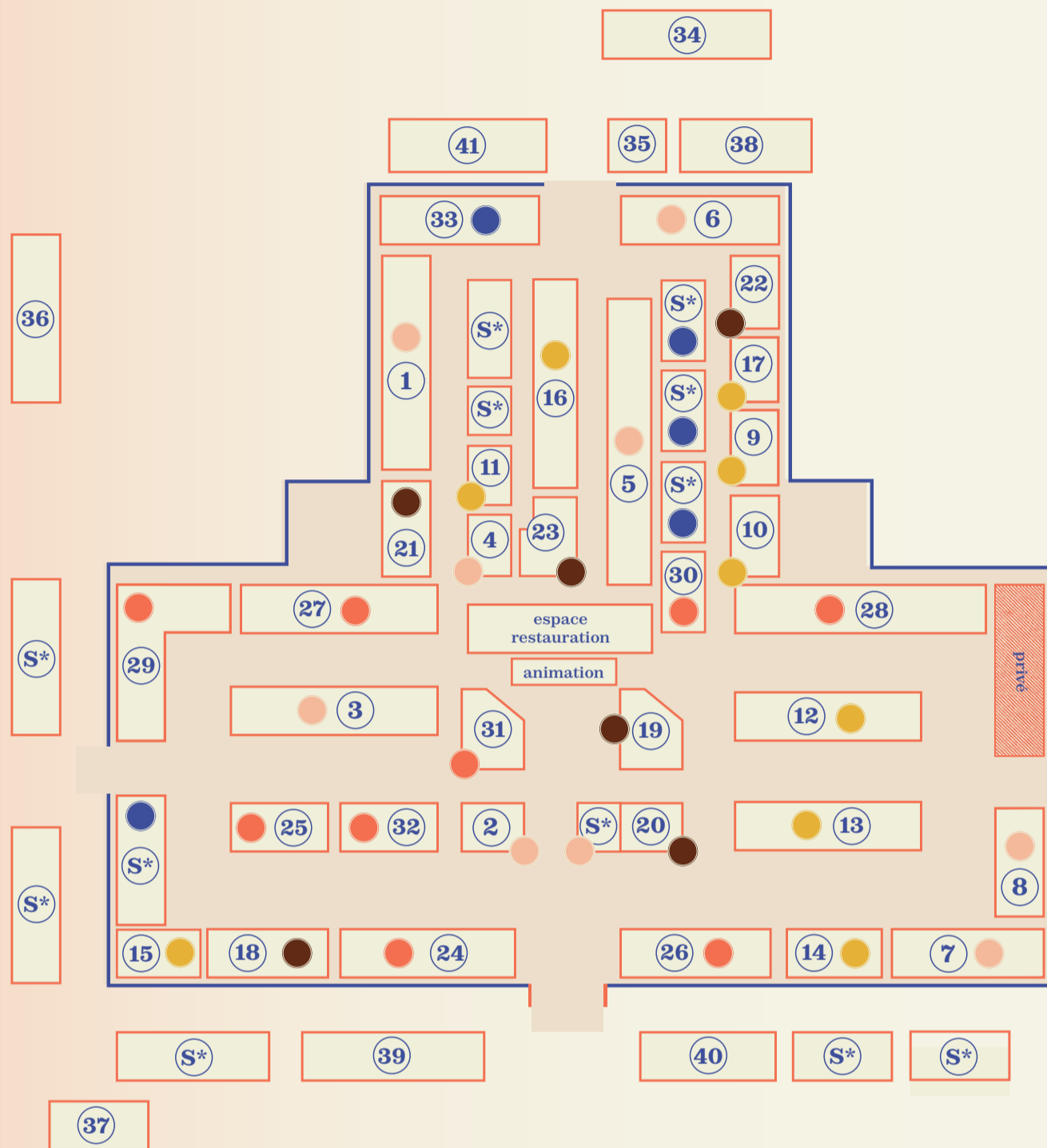
idem pour ses viennoiseries, avec de la farine semi-complète. Pour la brioche, pur beurre évidemment. Quand il propose des quiches et des pâtés ? Que des produits locaux. Le porc de Vaux-sous-Aubigny, la volaille de Boudreville, en Côte d'Or, des œufs de Louvières. Un peu de bière de la Choue de la Brasserie de Vauclair à Giey-sur-Aujon. Pour une

quiche aux légumes ? Des poireaux et des oignons de Chez Primaflor d'Arc-en-Barrois, présent au marché. Une ode aux produits locaux, une façon de faire. La « pâte » d'Olivier. Lui qui forme et qui informe, il aime à dire que le pain doit avoir une fermentation lente et suffisante et qu'il faut laisser le temps au temps. **C'est donc du temps qui façonne ses pains, et il est temps de les découvrir et de les déguster.**

dans la galerie MARCHANDE

Ils sont les visages de vos Halles, permanents ou saisonniers, nouveaux et familiers, ces femmes et ces hommes vous attendent le samedi pour le grand marché mais aussi le mercredi pour

le marché uniquement extérieur. Des sourires, des conseils, ils font partie du quotidien des clients.
Si vous ne les connaissez pas encore, faisons les présentations !



autour des Halles

- 34 RÔTISSERIE AVESNOISE
- 35 ELODIE - ŒUFS DE PLEIN AIR
- 36 PÂTÉ HAUT-MARNAIS
- 37 LE ROI DU POULET - RÔTISSERIE
- 38 THI THU - TRAITEUR ASIATIQUE
- 39 MOHAND HADDACH - TEXTILES
- 40 RAMDANE HADDAD - TEXTILES
- 41 MALIKA REBOUH - TEXTILES

vos exposants-producteurs à l'intérieur

FRUITS & LÉGUMES

- 1 CÉDRIC ROUSSEAU - FRUITS ET LÉGUMES
- 2 TERROIR LÉGUMIER - PRODUCTEUR MARAÎCHER
- 3 LES PETITS FRUITS DE VOUXEY - PRODUCTEUR MARAÎCHER
- 4 JACQUES AUBERTIN - PRODUCTEUR MARAÎCHER
- 5 JOËL BERTHELON - FRUITS ET LÉGUMES
- 6 FERME DU PASSÉ SIMPLE - PRODUCTEUR MARAÎCHER BIO
- 7 LES JARDINS DU PLATEAU - PRODUCTEUR MARAÎCHER BIO
- 8 PRIMAFLOR - PRODUCTEUR MARAÎCHER

ÉPICERIE FINE & PRODUITS FRAIS

- 9 ANNE WALTHER - CHOCOLATIÈRE ARTISANALE
- 10 FRANÇOIS BALLÉE - MIEL
- 11 MICHEL DELANNE - MIEL CERTIFIÉ BIO
- 12 MARCHÉS DU PLATEAU - FROMAGERIE ET CRÉMERIE
- 13 RICHESSES DU TERROIR - PRODUITS LOCAUX
- 14 CHÉVRERIE ARTEMIS - FROMAGERIE PRODUCTION LOCALE
- 15 SERGE CONRAD - ŒUFS
- 16 CID AIT KACI - ÉPICERIE ORIENTALE
- 17 LA BRÛLERIE DU VIVIER - CAFÉ TORRÉFIÉ ARTISANAL

PAINS, PÂTISSERIES ET GOÛTER

- 18 LA SUCCULENTE - BOULANGERIE
- 19 AUX PETITS PLAISIRS - PÂTISSERIE
- 20 LA FERME DU CHEVAL GRIS - PAIN BIO
- 21 PAIN DE JÉRÔME - PAIN BIO
- 22 JEAN-FRANÇOIS ANDRIOT - BEIGNETS MAISON
- 23 ROSELYNE BOYER - CRÊPES ET GAUFRES

BOUCHERIE, TRAITEUR & POISSONNIER

- 24 CHEZ L'PIERRE - ELEVEUR PORCIN LOCAL
- 25 LE LITTORAL - POISSONNERIE
- 26 FERME DE BUSSON - ELEVEUR VOLAILLER LOCAL
- 27 BOUCHERIE ANICET MICHEL
- 28 BOUCHERIE CHEZ FRANÇOIS
- 29 CHRISTOPHE BOUARD - BOUCHERIE CHARCUTERIE
- 30 LA MAISON CHILLET - SAUCISSON
- 31 MAISON BOURGEOIS - TRAITEUR & PÂTISSERIE ORIENTALE
- 32 ÉVASION CRÉOLE - TRAITEUR

ARTISANAT

- 33 MICHEL BOURNOT - COUTELLERIE
- MARYSE - CONFECTION DE SACS

envie d'un stand ?

Adressez-vous à la
**Réglementation
Commerciale** de la
Ville de Chaumont.

par courriel :
[rc@ville-
chaumont.fr](mailto:rc@ville-chaumont.fr)

par téléphone :
03.25.02.67.00



Furetez sur les stands et composez-vous une assiette gourmande.

la Grande Table Idé'Halles

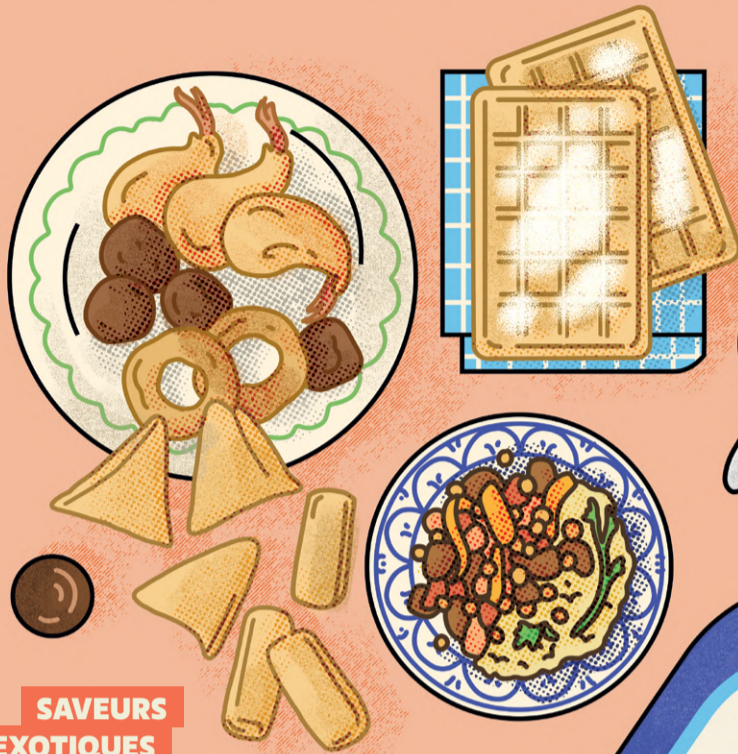
entre
**3 et 12 €*
par pers.**

Prenez place !

Prendre un petit-déjeuner, un déjeuner, un apéro ou juste « *bruncher* », c'est possible aux Halles ? Évidemment !

On l'oublie parfois mais les Halles marchandes ne sont pas qu'un lieu où l'on déambule à travers les merveilleux stands des exposants, où l'on flâne au gré des bouquets, des arômes et des fragrances des produits, où l'on cause des derniers potins, c'est aussi le moment de déguster, de prendre le temps, de (re)faire le monde autour d'une dégustation. Être ensemble.

À Chaumont, vous pouvez trouver sur les stands des maraîchers, des traiteurs, des fromagers, des bouchers, des charcutiers, du poissonnier, des épiciers, l'essentiel pour vous constituer une belle planche, une savoureuse assiette. Voici la Grande Table Idé'Halles à partager tout l'été, entre amis ou en famille. Et toujours avec le plaisir du bon goût, l'ADN des Halles de Chaumont.

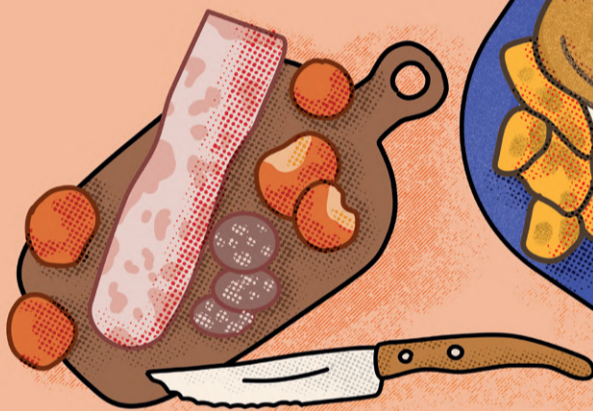


PETIT DÉJEUNER GOURMAND

Gaufres (n°23), croustillons (n°22), pain aux raisins (n°19), tartelette aux pommes (n°18) et miel (n°10 et 11)

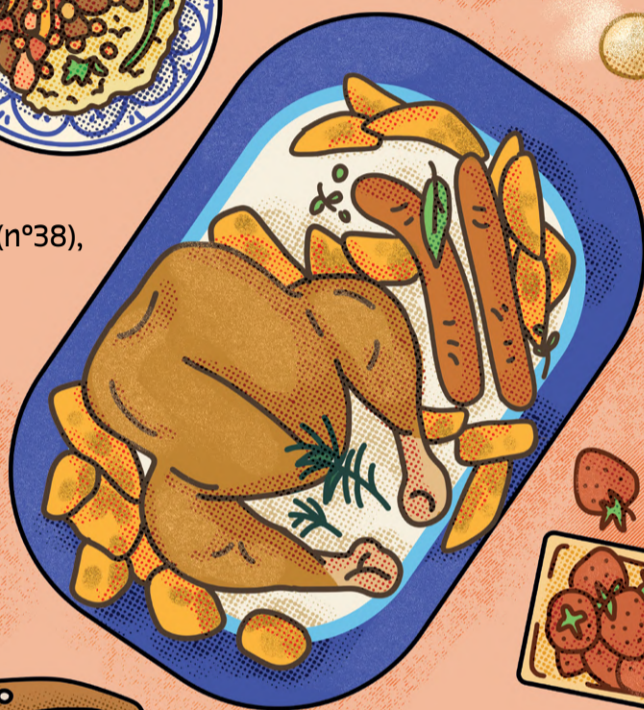
SAVEURS EXOTIQUES

Nems à la viande et aux légumes (n°38), Fritures réunionnaises (n°32), Couscous au bœuf (n°31)



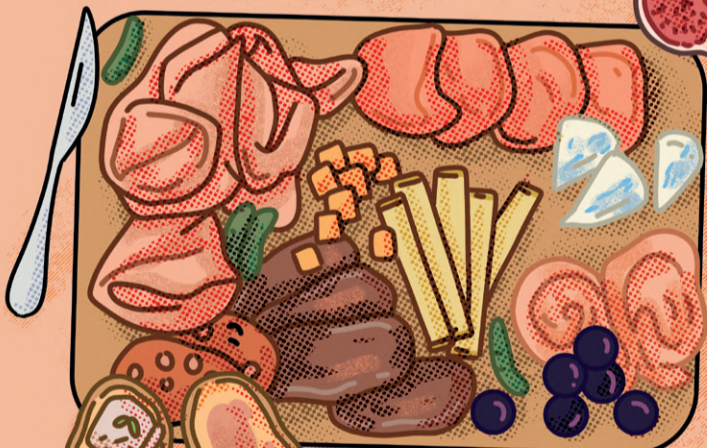
GRILLADE DU SAMEDI

Poulet rôti (n° 34 et 37) Merguez et frites (n°29)



ASSIETTE DES MARAÎCHERS

Planche de fruits et légumes de saison à picorer (stands n°1 à 8), fromage frais (n°13 et 14), assortiment de fruits secs (n°16)



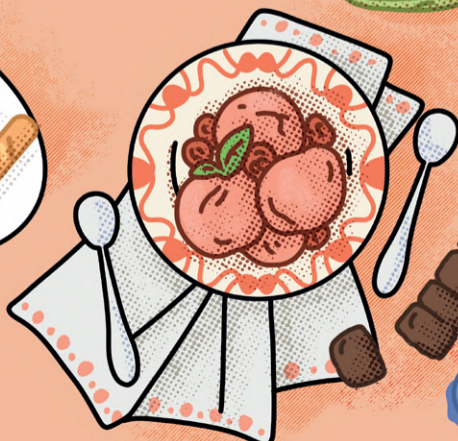
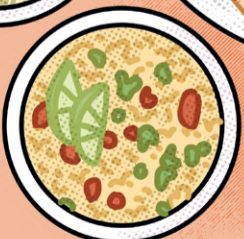
PLANCHE(S) CANAILLE

Assortiment de charcuterie (n°27 à 29) saucissons secs (n°24 et 30), assortiment de fromages (n°12), poivrons farcis au thon (n°25), pâté lorrain (n°36), tapenade aux olives noires (n°16)



FARANDOLE DE SALADES COMPOSÉES

Salade de cervelas, trio de choux, taboulé, céleri rémoulade (n°27 à 29)



CAFÉ GOURMAND

Café arabica (n°17), barre de chocolat (n°9), sorbet fraise et framboise (les Saveurs de Justine) et macarons (n°19)



La nature à son rythme,
nos commerçants aussi...

en pleine saison

Ils en profitent pour vous présenter
le meilleur au fil des saisons.

TROIS CONSEILS DU CHEF

Pauline et Ludovic du
restaurant *Le Tandem*



À deux pas des Halles, Pauline et Ludovic vivent, le samedi matin, au rythme des va-et-vient des clients et des camélots du marché. Depuis 14 ans qu'ils tiennent leur table réputée à Chaumont, ils louent la qualité des produits qui composent leurs menus. *Le Tandem* est un bel écho au marché des Halles, et Pauline vous suggère quelques idées.

1 En mode tartine

Avec un fromage de chèvre frais de chez **Estelle** (stand n°14) vous pouvez composer une belle tartine de légumes de saison à faire revenir avec de l'huile d'olive et quelques herbes aromatiques pour un résultat fondant en bouche.

2 En mode salade

Les **lentilles de Charles** (stand n°20) de son exploitation font un très bon accompagnement dans une salade fraîche avec des **morceaux de truite fumée** (ou équivalent) que vous pouvez trouver sur le stand du **Littoral** (n°25).

3 En mode amuse-bouche

L'été, c'est la tapenade qu'on a envie de retravailler et d'agrémenter. Des **olives noires, des poivrons finement coupés**, de l'ail et le tout mixé pour faire ressortir les saveurs de l'été (voir le **stand des épices** de Cid n°16).

Courgette

• Dans tous ses états •

Vous les trouverez chez les maraîchers et les primeurs des Halles pour conjuguer l'été à la mode courgette, de l'entrée au dessert.

EN ENTRÉE

On mise sur la fraîcheur pour **les premiers pique-nique de l'année** avec une salade croquante et savoureuse : détaillez la courgette en lamelles avec un économe, ajoutez de la roquette, du jambon fumé, des noix et un trait de vinaigrette à base de vin rouge et c'est prêt à déguster.

Salade courgette,
chèvre frais
et jambon fumé

EN GRATIN

Un classique dont on ne se lasse pas. Faites revenir les courgettes quelques moments à la poêle avant de les incorporer une fois tièdes à votre appareil à gratin. **Utilisez du parmesan fraîchement rapé et recouvrez de chapelure** avant d'enfourner pour encore plus de gourmandise !

Gratin de courgettes
au jambon
et au parmesan

... ET EN DESSERT !

Et oui, la courgette se conjugue aussi au sucré ! Elle vient remplacer la matière grasse dans un délicieux gâteau qui ne laissera personne indifférent. Râpée et bien essorée, elle se mélange au reste des ingrédients. Pas d'inquiétude, une fois cuite, son goût disparaît entièrement !

Gâteau courgette
chocolat

moins de
10 €*
par plat



calendrier de saison



LÉGUMES

Artichaut
Aubergine
Betterave rouge
Blette
Brocoli
Carotte
Chou
Concombre
Courgette
Épinard
Haricot vert

Navet
Poireau
Poivron
Radis
Salade
Tomate

FRUITS

Abricot
Cassis
Cerise

Figue
Fraise
Framboise
Groseille
Melon
Mirabelle & Prune
Mûre
Myrtille
Nectarine & Pêche
Pastèque
Poire
Pomme

raclette estivale

Et pourquoi pas une raclette cet été ? Avec un choix de **fromages de saison sur le stand des Marchés du Plateau (n°12)**, quelques pommes de terre grenaille, de belles tranches de rôti de porc, de la salade fraîche, des cornichons et des aubergines rôties, voire de la gelée de groseilles pour le sucré salé, vous avez peut-être la nouvelle tendance de la raclette chaumontaise !

NOS SUGGESTIONS FROMAGÈRES :

Morbier, Abondance ou Tomme de chèvre.



à découper !



• Plein les doigts •

Un anti-gaspi délicieux



L'art de transformer les aliments non consommés de vos repas en des amuse-bouches récréatifs, c'est tendance, amusant et respectueux des bons produits. Les idées ne manquent pas.

Ainsi avec les restes de pain, vous pouvez faire une chapelure dans laquelle enrober quelques morceaux non consommés de poulet et en faire des **bâtonnets croustillants pour un apéritif gourmand**. À savourer avec nos idées sauces (voir encadré).

Pour les légumes qui vous restent ou qui sont un peu trop faits, là aussi, pensez à en récupérer les bonnes parties et en faire des **petits cubes pour réaliser d'exquises brochettes fraîcheur**. Avec une sauce crème fraîche, ail et fines herbes, c'est un incontournable de l'été et une excellente idée pour se lécher les doigts.

Et pour les fruits très voire trop mûrs, ils seront **vos meilleurs alliés pour de savoureux coulis** à déguster sur une glace ou un gâteau au chocolat !



L'épice de l'été



On pense le connaître mais on ignore bien souvent ses vertus et l'éventail de son utilisation.

Originnaire d'Amérique du Sud, le Paprika est de la famille des piments et des poivrons. Vous trouvez le paprika en poudre principalement sous 3 formes : fort, intermédiaire et doux. On le saupoudre sur les **plats mijotés, des légumes grillés ou des rôtis**, et il se marie très bien aux ragoûts de viande ou de poisson. Avec des viandes de porc, de dinde ou de veau, utilisez-le dans une **sauce crème fraîche huile d'olive, coriandre et jus de citron vert**. Pour les enfants, le paprika doux révèle ses arômes avec des pommes de terres sautées et une sauce barbecue faite maison. Et le paprika a aussi des effets bénéfiques pour la santé, riche en antioxydants, vitamines E et C !

Le bar à Smoothies

Besoin d'un petit coup de fouet le matin, d'une boisson rafraîchissante l'après-midi ou d'une idée dessert surprenante ? Des boissons vitaminées simples à faire et qui plairont à toute la famille. Accessible à tous les budgets, avec de la glace ou du lait, pas besoin d'une machine sophistiquée pour réduire les fruits et légumes et savourer la quintessence de leurs arômes.



SMOOTHIE FRAISE-RHUBARBE

Utilisez le jus de rhubarbe coupée en morceaux ayant reposé avec un peu de sucre toute une nuit et des fraises fraîches.

• Au petit-déjeuner •



SMOOTHIE CONCOMBRE, KIWI ET POMME

Un demi-concombre, une demi-pomme Granny Smith et un kiwi ! En bonus, ajoutez du jus de pomme et du gingembre.

• À l'heure du goûter •



SMOOTHIE PÊCHE ET MIEL

Une demi cuillère à soupe de miel pour 2 pêches moyennes, et 500ml de lait pour une version milkshake.

• En dessert •

Le Spritz à la française

Cet été, laissez vous tenter par un cocktail fruité et doux en terrasse !

Le Domaine des Rubis (à retrouver sur le stand n°13) décline une gamme de fruits rouges vinifiés issus de leur production à Bugnières (Haute-Marne). Délicieux tel quel en apéritif, on vous propose de le savourer dans une version française du classique Spritz :

9 cl de Crémant de Bourgogne

3 cl Rubis de cassis terroir

6 cl Eau gazeuse

Des glaçons et une paille !



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Le bon coin à Champignons



Nouvelle venue aux Halles de Chaumont, Laurence et son réservoir à champignons proposent sa production de pleurotes et de shiitakes chaque samedi. Productrice depuis 2020 à Gurgy-le Château, en Côte d'Or aux portes de la Haute-Marne, Laurence cultive ses champignons avec le respect de leur cycle pour les proposer une grande partie de l'année. Et avec l'été qui arrive, c'est le moment de se faire plaisir avec une **fricassée de champignons**

Frais, dans une poêle avec de l'ail et du beurre où l'on peut ajouter quelques lardons finement tranchés ou un soupçon de crème fraîche. Évidemment, que des produits que vous trouverez aux Halles !

Si vous ne connaissez pas le shiitake, c'est le moment de le découvrir. **Originaire d'Asie**, il est avec les pleurotes l'un des champignons les plus cultivés en France. Ses bienfaits sont reconnus, **riche en protéines, anti-oxydant** et un soutien pour notre immunité.

Petit conseil de préparation : les champignons cultivés se développent sur un substrat, **donc ils n'ont pas besoin d'être nettoyés ou épluchés**. Si vos champignons ont un peu de terre, frottez-les avec un torchon humide, puis coupez la base du pied. Dans tous les cas, évitez le contact avec l'eau car ils deviendront comme des éponges et leur texture manquera de fermeté après cuisson.

Tout est dans la sauce

moins de 5€*

Les grands chefs savent que l'alchimie d'une bonne sauce tient à la qualité des ingrédients. Et cela tombe bien, vos primeurs vous proposent d'excellents produits pour réussir des sauces simples et qui feront plaisir à vos convives.

SAUCE MIEL-MOUTARDE

2 échalotes
1 oignon
15g de miel
22g de moutarde de Dijon
1 c. à café de jus de citron
Une pincée de sel

Avec viande rouge, poisson ou légumes grillés

Astuce : Selon vos goûts, choisissez de la moutarde à l'ancienne ou de la forte



SAUCE TOMATE BASILIC

500g des tomates bien mûres et pelées
1 c. à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail hachées
15g de basilic haché
1 c. à café de sel

Avec des pâtes, en fond de tarte ou pizza, légumes grillés

Astuce : Pour hâcher le basilic finement, roulez-le en boule bien serrée

SAUCE À L'AIL

1/2 tasse de lait froid
2 gousses d'ail
1/2 c. à café de sel
1 tasse d'huile de tournesol
Le jus d'un demi-citron ou un filet de vinaigre
Un peu de ciboulette

Avec frites, viandes grillées/roti, en vinaigrette

Astuce : Ôtez le germe aux gousses d'ail pour éviter l'amertume

*Les prix affichés sont indicatifs et basés sur des moyennes constatées en mai 2026. Ils sont susceptibles d'évoluer selon les productions et les disponibilités auprès des commerçants.

L'agenda DES HALLES

Retrouvez tous les événements à venir aux Halles sur le **site web de la ville de Chaumont** et sur **halles-chaumont.fr** !

ville_chaumont
VilledChaumont52



• CONFÉRENCE •

Venez rencontrer et échanger avec Olivier Razemon, auteur d'un ouvrage autour des marchés de France.



31.
05

• MARCHÉ GOURMAND •

Organisé par l'APAC, venez à la rencontre des saveurs du terroir haut-marnais !



14.
06

• VIDE-GRENIER DE L'APAC •

Venez faire le plein de bonnes affaires et trouver des trésors inattendus !



06.
06

• FÊTE DE LA BIÈRE •

Le Lions Club Chaumont vous donne rendez-vous pour un moment festif et pétillant !



05.
07

• SALON DU GEEK •

Un vaste choix de produits dédiés à l'univers du geek et de la pop culture.

2026
printemps - été
été - printemps

bienvenue aux halles

Jimmy, le placier, est l'indispensable relais de la ville auprès des commerçants.



Jimmy

Les Halles de Chaumont sont à retrouver en ligne !
Des informations sur les animations, de l'histoire et du partage :



stationner AUX HALLES

Parking de l'Hôtel de Ville (souterrain)
gratuit → 120 mètres de distance soit
moins de 5 minutes à pied

Parking Voltaire (souterrain et aérien)
gratuit → 250 mètres de distance
soit moins de 10 minutes à pied

Profitez chaque jour d'une heure de stationnement **GRATUITE** en cœur de ville !

Entrez simplement votre plaque d'immatriculation dans **les bornes prévues à cet effet** ou à l'aide de l'application Flowbird sur votre téléphone.

évènement

Aux Halles, « on n'a que du beau » !

Le journaliste Olivier Razemon viendra à Chaumont, aux Halles, samedi 30 mai à 10h pour échanger autour de son dernier livre publié en 2025 «*On n'a que du beau*», à mi-chemin entre une étude sociologique sur les marchés et une déclaration d'amour à ces lieux intemporels.

Initié lors du confinement, son livre «*On n'a que du Beau*» publié chez Eco-société fait un tour de France des marchés qui cultivent comme il le dit «*une sobriété heureuse*». L'auteur, dans son parcours exploratoire, est venu à Chaumont en 2024 et a pu évoquer votre précieuse gazette comme l'un des vecteurs de lien et de liant avec les clients. Selon l'auteur, tout le monde aime les marchés, les célèbre et les croit éternels. Avec leurs étals bien garnis et leurs commerçants gouailleurs,

les marchés alimentaires n'assurent pas seulement un acheminement régulier en produits frais, locaux et de saison, ils génèrent aussi une joyeuse animation de rue et suscitent de précieux échanges humains.

Et malgré la concurrence des supermarchés, des zones commerciales et de la livraison express à domicile, ils semblent avoir résisté à tous les assauts. Pourtant, le marché est à la croisée des chemins. Son fonctionnement demeure méconnu, la grande distribution lorgne sur son succès et, lorsque vient le temps

de penser des projets de revitalisation urbaine, il est rarement pris en compte. Dans une enquête à la fois fouillée et impressionnante, l'auteur nous convie à la (re) découverte des marchés et de leurs multiples facettes. Il défend ce lieu d'achat singulier, en plein cœur de la ville, qui incarne encore aujourd'hui des valeurs essentielles : l'alimentation saine, la convivialité, le vivre-ensemble et la diversité. **Et si le marché pouvait jouer un rôle de premier plan dans l'indispensable revitalisation urbaine, bien au-delà de sa seule fonction commerciale ?**



Depuis 2023, les 5 numéros précédents de la Gazette des Halles

horaires

Grand marché
tous les samedis matin,
de 7H30 à 13H.

Marché extérieur
les mercredis et samedis
de 7H30 à 18H (19H en été).



Ce journal a été conçu par la ville de Chaumont dans le cadre du dispositif « Action Cœur de Ville » et a pour but de mettre en valeur son marché couvert, les Halles de Chaumont, et les commerçants qui le font vivre et qui l'animent toute l'année. Point central de la vie chaumontaise depuis plus de 100 ans, les Halles orchestrent le bien vivre ensemble et la culture grâce aux différents événements organisés au cours de l'année par les acteurs de la vie sociale, patrimoniale, culturelle et éducative de Chaumont. Merci à tous les commerçants des Halles pour leur enthousiasme et leurs astuces gourmandes.

Directeur de publication : Antoine DesFretier
Directrice de la communication : Justine Angelot-Godin
Rédacteur en chef : Anthony Koenig
Rédaction : Atelier Triple Point, Anthony Koenig, Morgane Mitau
Mise en page et illustrations : Céline Barria
Photos : Richard Pelletier,

Olivier Razemon, Les exposants boulangers (Charles, Olivier et Jérôme), Atelier Triple Point, Clint Bustrillos & Diego Arenas de Rodrigo (via Unsplash)
Imprimé sur rotative en mai 2026 à Chaumont (Haute-Marne) par la SARL Élémentaire
Toutes les illustrations ont été réalisées sans IA.
Ne pas jeter sur la voie publique.

