

DOSSIER DE PRESENTATION



VITICULTURE • CARNAVAL • FOLKLORE LOCAL
GASTRONOMIE • ATELIERS • ANIMATIONS

FÊTE DU CREMANT *et* Tape-Chaudrons

2025

- 01 UN COMBO PÉTILLANT
- 02 UN BRIN D'HISTOIRE
- 03 DES VIGNES AUX VERRES
- 04 TOUT UN PROGRAMME
- 05 TROIS BONNES RAISONS DE PARTICIPER
- 06 LES DOMAINES
- 07 LA PARADE
- 08 TERRE DE GOURMANDISES
- 09 LE COIN DES BAMBINS
- 10 L'ÉVÉNEMENT EN IMAGES
- 11 LES PARTENAIRES

Le petit
SOMMAIRE



An combo PÉTILLANT

Date : 15 mars 2025

Lieu : Esplanade du Cours L'Abbé

21400 Châtillon-sur-Seine

Horaire : 10h00 à 19h00

Le 15 mars prochain marquera un double anniversaire !

Nous célébrerons la 25ème édition de la Fête du Crémant et du Tape-Chaudrons ainsi que les 50 ans de l'appellation Crémant de Bourgogne à Châtillon-sur-Seine !

Le Tape-Chaudrons est une tradition vieille de plus de 1500 ans lorsque nos ancêtres sortaient costumés dans les rues de la ville pour chasser l'hiver et fêter l'arrivée du printemps en frappant leurs chaudrons !

Une tradition folklorique qui continue d'animer la ville chaque année pour le plus grand bonheur des jeunes émerveillés et des anciens plus nostalgiques.



7000 VISITEURS



18 CHARS DE CARNAVAL



14 VITICULTEURS

Les viticulteurs du Pays Châtillonnais se rassemblent pour faire découvrir aux visiteurs leur terroir, leur métier, leurs produits !

Entre la Route des Grands Crus de Bourgogne et la Route du Champagne, venez sillonner les 120 km de vignoble dans les 23 communes labélisées en A.O.C.

Rencontrez des producteurs passionnés et découvrez les secrets de cet élixir effervescent !

Du mariage de la fête du Crémant et Tape-Chaudrons résulte un événement haut en couleur unique en France !

An brin D'HISTOIRE

Pour bien comprendre cette tradition, il faut remonter le temps jusqu'en 437 lorsque les Burgondes occupaient alors la plaine châtillonnaise, déjà traversée par la Seine où se reflétaient les quelques huttes embryons du Châtillon actuel.



La légende raconte que pressentant l'invasion des Huns, nos ancêtres avaient poussé à l'extrême l'élevage des escargots qui, lâchés dans la plaine, devaient sous les sabots des chevaux faire une vraie patinoire.

L'attaque eut lieu la veille du Mardi gras et nos vaillants Burgondes, trop occupés à préparer des beignets, ne profitèrent pas des chutes de l'ennemi provoquées par le magma gastéropodien.

La victoire des Huns obligea les Burgondes encore en habits de nuit à chasser les escargots.

C'est donc en chemises de nuit et tapant sur leurs boucliers en scandant « Au Chaudron, Tape Chaudron ! » que les Burgondes de l'époque ont transmis jusqu'à nos jours le rythme de leurs péripéties !



©Les Amis du Châtillonnais

La légende fut perpétuée et adaptée au fil du temps et des générations.

Dans la soirée du Lundi gras, toute la jeunesse de Châtillon se rassemblait, l'un muni d'une vieille poêle, l'autre d'une casserole, celui-ci d'une plaque de tôle, cet autre d'un vieux seau, et tous, qui avec un bâton, qui avec une cuillère à pot, et beaucoup d'huile de coude, tapaient à qui mieux mieux sur ces ustensiles.

On juge du bruit harmonieux que pouvaient rendre quatre à cinq cents musiciens de l'espèce.

Pour la circonstance, chacun passait sur ses vêtements une vieille chemise, blanche de préférence, dont les pans volaient à tous vents.

Le cortège parcourait les rues de la ville, s'adjoignant d'ici de là quelques personnes d'âge mûr qui n'avaient pas hésité à endosser la "tenue de soirée" pour faire chœur avec la foule délirante des jeunes gens et à prendre part, sur la place de l'Hôtel de Ville, à la curieuse ronde endiablée autour du bûcher où avait lieu la crémation du mannequin représentant Carnaval.

Depuis lors, à Châtillon-sur-Seine nous ne chassons plus l'ennemi mais le froid de l'hiver pour accueillir les premiers rayons du soleil printanier.

DES VIGNES... AUX VERRES...

Une histoire pétillante!

Bienvenue au royaume des fines bulles !



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), le Crémant de Bourgogne blanc ou rosé représente 85 % de la production viticole locale et pas moins de 20 % de la production de crémant régionale.

Il est élaboré avec les cépages chardonnay et pinot noir et il est cultivé et vinifié dans la tradition.

Grâce à ses bulles, à sa fraîcheur et à ses arômes fruités, c'est toute une gamme de saveurs et de couleurs qui s'invite à votre table.

Bercé par de somptueuses forêts et baigné par la vallée de la Seine, la vallée de la Laigne et la vallée de l'Ource, le vignoble châillonnais est implanté au coeur d'un espace naturel préservé.

Les sols du vignoble châillonnais sont principalement constitués de couches géologiques argilo-calcaires du Jurassique très favorables à la culture de la vigne.

POUR ALLER PLUS LOIN :



QUELQUES CHIFFRES



120 km



25 communes « AOC
Crémant de
Bourgogne »



1250 hectares classés
dont 400 hectares
plantés



23 domaines

Le vignoble CHÂTILLONNAIS



Tout un PROGRAMME

Matin

09H00 A 11H00

Départ de la randonnée du patrimoine
RDV à 8h30 au Cours l'Abbé : café d'accueil
avec le Rando Club Châtillonnais
Informations : 06 73 84 39 06

09H30 A 17H00

Départ de la randonnée 4X4
avec le Club Sequana 4X4
Réservation pilote :
06 24 07 26 11

10H00 À 19H00

Ouverture au public

10H00 À 13H00

Salon des Crémants
Vente sur place : bouteilles et cartons

10H00 À 11H30

Inauguration officielle

10H30 À 11H00

Danse folklorique avec Wisla-Krakowiac

11H30 A 12H00

Danse folklorique : groupe à venir

13H00 À 18H30

Vente des kits de dégustation
Vente au verre uniquement

Après-Midi

14H00 À 15H00

Concert d'ouverture de **Los Déglingados**
**Une fanfare déjantée qui reprend les tubes
des années 90' !**
Lieu : Esplanade du Cours L'Abbé

14H00 À 15H00

Lyre Châtillonnaise - Place de la Ville du Puy

14H00 À 16H

Les Mistinguettes : Place de la ville du Puy et
Place Joffre

14H30 À 16H00

Départ du défilé en musique :
Parcours : Cours l'Abbé, Rue Docteur Robert,
Place de la Résistance, Rue du Maréchal de
Lattre de Tassigny, Place Joffre.
Retour Rue Maréchal Leclerc, Place Marmont

16H00 À 17H00

Concours de montage de tonneaux

16H30 À 17H30

Présentation des chars au Cours l'Abbé

17H30 À 18H00

Brûlage de Monsieur Carnaval

18H00 À 19H00

Concert de clôture avec Los Déglingados
Style musical : Année 90'S

18H30

Fermeture des ventes de kits dégustation

19H00

Fermeture de l'événement



Trois bonnes raisons DE PARTICIPER



©canva

1

Un espace gourmand

Un Salon des Crémants pour déguster et acheter en toute tranquillité : de 10h00 à 13h00

Un pass dégustation avec un verre et 3 Crémants du Châtillonnais : 10€

Un restaurant éphémère 100% Côte-d'Or

Espace gourmandises : pour le goûter ou pour l'apéro

Vous trouverez à coup sûr de quoi ravir vos papilles



©Art-du-Tonneau

2

Un lieu d'expérience

Une exposition autour de l'art de la tonnellerie : de l'arbre au tonneau avec l'Art du tonneau.

Un atelier de fabrication de porte-clés "escargot" avec les Ateliers Begin

Un espace œnotourisme

Des balades avec les poneys avec la Barotte

Des attractions pour les petits et les grands

Une randonnée du patrimoine avec Rando Club

Châtillonnais

Une rando 4X4 au cœur du vignoble avec Sequana club



©Los déglingados

3

Un village folklorique et festif

La grande parade de carnaval dans la ville

Des démonstrations de danses folkloriques

Des fanfares et de la danse en cœur de ville avec la Lyre Châtillonnaise et les Mistinguettes

Le grand concert de "Los Déglingados" pour l'happy hour : un orchestre de bal populaire qui propose un show endiablé autour des 90's. Véritable retour vers le futur, il vous propulse dans une euphorie collective avec son cortège de références cultes et de medleys insolites. Leur but : mettre la musique au service de la fête !



01 **DOMAINE BRIGAND**
Massingy

02 **DOMAINE GILLON FRERES**
Gomméville

03 **CRÉMANT EMILIA**
Montliot-et-Courcelles

04 **DOMAINE ROLAND VAN HECKE**
Grancey-sur-Ource

05 **DOMAINE HENRI MUTIN**
Massingy

06 **DOMAINE CAILLETET**
Boux

07 **DOMAINE HANUSZEK**
Mosson

08 **DOMAINE VAN HECKE**
Charrey-sur-Seine

09 **DOMAINE LAURENT TESSON**
Grancey-sur-Ource

10 **DOMAINE BOUHELIER**
Chaumont-le-Bois

11 **DOMAINE MASSARD**
Belan-sur-Ource

12 **DOMAINE JEAN GIRARD**
Belan-sur-Ource

13 **DOMAINE GHEERAERT**
Mosson

14 **DOMAINE GUILLEMAN**
Marcenay

- | | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 01 | LES CHIENLITS
Thématique : tradition | 10 | JEUNES AGRICULTEURS DE HAUTE CÔTE-D'OR
Thématique : A venir |
| 02 | COMITÉ DU TAPE CHAUDRONS
Thématique : Lucky Luke | 11 | LES VITICULTEURS DU CHÂTILLONNAIS
Thématique : La vigne et le vin |
| 03 | LE COMITE DES FÊTES DE MAISEY-LE-DUC
Thématique : La nature et ses loisirs | 12 | VOLIA
Thématique : Danse avec des sabres |
| 04 | COMITÉ DES FÊTES DE PUIIS
Thématique : Western - Cowboy | 13 | LYDIE SHOW
Thématique : The greatest showman |
| 05 | LE COMITE DES FETES DE VILLIERS-LE-DUC
Thématique : Les Gaulois | 14 | ASSO LIB DANCE
Thématique : Zumba |
| 06 | LES BOUFFONS DE CHAMESSON
Thématique : Disney | 15 | ASSOCIATION TRAD' CULTURE
Thématique : A venir |
| 07 | COMITE DE JUMELAGE
Thématique : A venir | 16 | TROUPE WISLA-KRAKOWIAC
Thématique : Musiques et danses polonaises |
| 08 | LES AMIS DE LA CHARME
Thématique : A venir | 17 | ESAT HENRI BAILLOT
Thématique : A venir |
| 09 | LA PISCINE MUNICIPALE
Thématique : Caraïbes | | |

Terre de GOURMANDISES

Le restaurant éphémère



©Philippe-Bruchot-CD21

De la ferme à l'assiette il n'y a qu'un pas !

Retrouvez les bons petits plats de Valérie et Jean. 100% fermier, 100% Côte-d'Or. Découvrez les délices de notre département dans votre assiette.

Tarif : 25 €

MENU :

- Terrine de campagne,
- Blanquette de veau au Crémant,
- Dessert & café

SUR RÉSERVATION : 06 37 43 46 27

Les P'tits plaisirs



Les salés

Les petits chefs du Collège Fontaine des Ducs : Les frites

La Gare aux saucissons : Saucissons

Au fumé comtois : saucisses et spécialités comtoises

Gani Casse-croûte: Spécialités grecques

Epates en Bourgogne : Pasta box et gaufres 100% Côte-d'Or

La fromagerie du coin : Planches fromagères et tartines de raclette



Les sucrés

Comité du Tape-Chaudrons : Gaufres à l'ancienne

Les petits chefs du Collège Fontaine des Ducs :

Crêpes maison

Aux portes de l'acacia : boissons alcoolisées artisanales à base d'agrumes, de miel, d'épices ou d'herbes aromatiques

Le refuge des arômes : Tisanes et plantes médicinales

Espace des Bambins :

Barbe à papa, nougats, sodas, sirops, churros, beignets de carnaval

Le coin des BAMBINS

Des expériences à vivre *en famille*



BALADES A PONEYS

Avec l'Association des cavaliers de la Barotte

Horaires : 14h00 à 18h00

Tarifs : 3€ le tour

Conditions : Accompagné d'un adulte et d'un moniteur



ATELIER FABRICATION DE PORTE-CLES "ESCARGOT"

Avec Gaston Bégin

Tarifs : Gratuit - Offert par votre municipalité

Horaires : 10h à 12h et de 14h à 18h

Sans inscription

Découvrez la légende du Tape-Chaudrons et participez à un atelier de création de porte-clés "escargot"



ESPACE SENSATIONS

Horaires : 10h à 19h

Tarifs :

Trampoline : 5€

Pêche aux canards: 5€

Manège : 3€

Château gonflable : 5€ les 12 descentes



CONCOURS DE MONTAGE DE TONNEAU

Avec l'Art du tonneau et la SARL Penning

Horaires : 10h à 12h et de 14h à 18h

Tarifs : Gratuit - Offert par votre municipalité

Activités : Démonstration, atelier de montage, grand tournoi de montage de tonneau...

En savoir plus : art-du-tonneau.fr

L'événement EN IMAGES

Concert de Los Deglingados



©Los deglingados

Dégustation de Crémant



©C-Suchaut

Troupe de danse folklorique



©M-Salomon_OT

Carnavaliers



©C-Suchaut

Parade



©M-Salomon_OT

Char



©M-Salomon_OT

Tenues traditionnelles



©C-Suchaut

Concours de montage de tonneau



©Art-du-tonneau

Atelier fabrication d'escargot



©Gaston Begin

La Communauté de Communes du Pays Châtillonnais



La volonté forte de la Communauté de Communes est d'établir un véritable partenariat avec les associations, clubs, comités et communes locales.

Le dynamisme de la vie associative est une des richesses de la vie locale et contribue au développement éducatif, culturel, social, sportif et économique du Châtillonnais.

Le Département de la Côte-d'Or



Le Département est le premier partenaire des collectivités territoriales.

Il soutient les manifestations qui contribuent au développement et au maintien de l'attractivité des territoires côte-d'oriens ou à la promotion des productions locales.

Le Syndicat de défense des intérêts viticoles des Coteaux du Châtillonnais



Les viticulteurs du Pays Châtillonnais se sont regroupés pour défendre et valoriser leur production.

La fête du Crémant est une belle opportunité de faire connaître cette spécialité locale qui côtoie les grands vins de Bourgogne et les champagnes renommés.

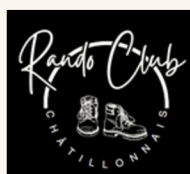
Le Comité du Tape-Chaudrons



Le comité du Tape Chaudrons fait connaître et vivre cette tradition populaire moyenâgeuse au fil du temps.

Il est le gardien de cette tradition qui traverse les époques pour transmettre son histoire de génération en génération.

Mais aussi ...



Pour en savoir plus
... SUR NOS ÉVÉNEMENTS

Contactez-nous...

Francine SCHWICK
Responsable événementiel
Mairie de Châtillon-sur-Seine
Place de la Résistance
21400 Châtillon-sur-Seine
f.schwick@mairie-chatillon-sur-seine.fr
Tél : 06 59 90 68 26



Ville de
**Châtillon
sur-Seine**