

Balade gourmande

EN TERRES BOURGUIGNONNES & CHAMPENOISES: FROMAGES, CRÈME & BEURRE

- AOP Crème et Beurre de Bresse
- AOP Chaource
- AOP Charolais
- AOP Epoisses
- AOP Langres
- AOP Mâconnais
- Brillat-Savarin (IGP en cours)
- Soumaintrain (IGP en cours)

- 👁 Visites : Les groupes doivent réserver auprès de la fromagerie ou du producteur au préalable.
- 🛒 Vente directe
- 🌿 Membres de Bienvenue à la ferme
- 🌿 Agriculture Biologique
- 📍 NORD
- 0 10 km

- Limite de région
- Autoroute
- Nationale
- Départementale
- Fleuve et rivière
- Canal

- 📍 Numéro des sites touristiques
- 📍 Site touristique
- 📍 Grands sites de France
- 📍 Patrimoine mondial UNESCO
- 📍 Maison des Illustres
- 📍 Ville & pays d'art & d'histoire
- 📍 Petite cité de caractère®
- 📍 Espaces d'art contemporain



- 01 FROMAGERIE DE MUSSY**
📍 30, route de Maisons-les-Chaource 10210 CHAOURCE
03 25 73 24 35
www.fromageriedemussey.com
VENTE : LUN-SAM 9h-12h / MAR-SAM 9h-12h / 13h30-18h
VISITES : galerie ouverte (fabrication le matin)
- 02 NOUVELLE FROMAGERIE DE VAUDES**
📍 Grande Rue 10260 VAUDES
03 25 40 92 33
www.fromagerie-lincet.com
VENTE : VEN 9h-12h
- 03 FROMAGERIE OZÉRÉE • AFFINEUR**
📍 Les Halles de l'Hôtel de Ville 10000 TROYES
03 25 73 72 25
www.ozeree.com
VENTE : MAR-JEU 8h-12h45 / 15h30-19h
VEN-SAM 7h-19h
- 04 FROMAGERIE POUILLOT • AFFINEUR**
📍 Les Halles de l'Hôtel de Ville 10000 TROYES
03 25 73 32 50
www.fromage-pouillot.fr
VENTE : MAR-JEU 8h-12h45 / 15h30-19h
VEN-SAM 7h-19h, DIM 9h-13h
- 05 FROMAGERIE D'AUXON**
📍 206, rue du Plage 10130 AUXON
03 25 42 12 91
www.fromagerie-auxon.fr
VENTE : LUN-VEN 9h-12h / 14h-17h
- 06 FROMAGERIE LINCET**
📍 15, rue de la Quenneville 89100 SALIGNY
03 86 97 83 97
www.fromagerie-lincet.com
VENTE : MER-VEN 9h-12h30 / 13h30-16h
- 07 FERME DES TOURELLES • FERMIER**
📍 Le Mesnil Saint-Georges 10150 ERVY-LE-CHÂTEL
03 25 70 52 66
VENTE : LUN ET SAM 8h30-12h
MAR-VEN 8h30-13h / 15h-18h30
- 08 FERME LECLÈRE • FERMIER**
📍 4, rue des Sablons 89570 SOUMAINTRAIN
03 86 50 31 06
www.lafermedumontot.fr
VENTE : LUN-SAM 8h-12h30
14h-19h, DIM 8h-12h
- 09 FERME LORNE • FERMIER**
📍 8, rue de l'Étang 89570 SOUMAINTRAIN
03 86 56 32 07
VENTE : sur rendez-vous
- 10 FERME GILLOT • FERMIER**
📍 18/20, rue Neuve 89570 BEUGNON
03 86 56 40 48
VENTE : sur rendez-vous
VISITES sur demande
- 11 FERME DU VAL D'AURÉ • FERMIER**
📍 29, route de Ligny 89600 BOUILLY
03 86 55 06 04
VENTE ET VISITES : tous les jours
9h-12h / 13h-19h sauf dim & fêtes
Traite à 17h30
- 12 FERME MATHIEU • FERMIER**
📍 12, rue aux Cannes 89144 VARENNES
03 86 47 43 19
- 13 FERME DE SOUILLY • FERMIER**
📍 Hameau de Souilly 89230 MONTIGNY-LA-RESLE
03 86 41 88 93
VENTE : tous les jours 16h-20h
- 14 FROMAGERIE PASCAL LEROUX • AFFINEUR**
📍 2, route de Laroche 89400 BRION
03 86 91 90 57
MARCHÉS : LUN-SAM MAR Auxerre - Villeneuve-sur-Yonne
MER Joigny - Sens JEU Migennes VEN Auxerre
Sens - Villeneuve-sur-Yonne SAM Joigny - Sens
- 15 FROMAGERIE ROUZAIRE**
📍 10 rue de la Madeleine 77220 Tournan en Brie
www.fromagerierouzaire.com
VENTE : ven 9h-12h
- 16 FROMAGERIE PRÉ-FORÊT**
77410 FONTENAY-TRÉSIGNY
01 64 25 97 93
- 17 FROMAGERIE DE JUCHY**
Route Donnamarie Leudon 77650 LIZINES
01 64 01 60 65
- 18 FROMAGERIE DELIN**
📍 1, parc d'activités de la Petite Champagne
21640 GILLY-LES-CITRAUX • 03 80 62 87 20
www.fromagerie-delin.com
VENTE ET VISITES : MAR-VEN 9h-12h30 /
13h30-17h30 SAM 8h30-12h30
- 19 FROMAGERIE HESS • AFFINEUR**
📍 From, 5, rue du Lieutenant Dupuis 21200 BEAUNE
BOUT, 7, place Carnot 21200 BEAUNE
03 80 22 10 70
www.fromageriehess.com
VENTE : LUN-SAM 9h00-12h15 / 14h30-19h15
DIM 10h00-13h00
- 20 FROMAGERS EN BOURGOGNE**
7, rue Boiret 21350 VERDUN-SUR-LE-DOUBS
03 85 91 52 43
- 21 LAITERIE MAURICE GIRARD**
La Grange des Champs 71120 TORCY
03 85 73 92 22
www.fromagerie-girard.fr

- 22 CHÈVRIÈRE DES FILLETIÈRES • FERMIER**
📍 71390 CHENOVES
03 85 44 02 92
www.chevriere-des-filletieres.com
VISITE ET VENTE : Tous les jours en continu
Traite à 17h30
FERME les dim après-midi en janvier-février
- 23 FERME DES BRAGNY'S • FERMIER**
📍 71760 ISSY-L'ÉVÊQUE
03 85 24 93 56
VENTE tous les matins
MARCHÉS : JEU & Gueugnon
Visites sur demande
- 24 FROMAGERIE LA RACOTIÈRE • AFFINEUR**
📍 Laigüeres 71420 GÉNÉLARD
03 85 79 25 38
VENTE : LUN-VEN 8h-12h, SAM 8h-11h
Visites sur demande
- 25 FERME RIZET • FERMIER**
📍 Le Montot 71420 OUDRY
03 85 70 22 48
www.lafermedumontot.fr
VENTE : tous les matins
VISITES sur demande
- 26 FERME MATHIEU-CHEVALIER • FERMIER**
📍 Champpeaux 71430 SAINT-VINCENT-BRAGNY
03 85 70 40 88
VENTE : tous les matins
Visites sur demande
- 27 MME BONNET SOPHIE • FERMIER**
📍 Les Vifs d'Anzy 71110 MONTCEAU-L'ÉTOILE
06 77 65 37 20
VENTE : tous les matins
VISITES sur demande
- 28 JEAN-FRANÇOIS BOUILLOT • FERMIER**
📍 Le Montceau 71800 PRIZY
06 34 76 80 37
VENTE : tous les matins
Visites sur demande
- 29 FERME DES CANTIAUX • FERMIER**
📍 71800 SAINT-GERMAIN-EN-BRIONNAIS
03 85 70 68 63
www.chevrieriescantiaux.fr
VENTE : LUN-JEU 9h-12h, VEN-SAM 9h-12h / 16h-19h
Visites sur demande
- 30 FERME DE LA CHÈVRE CÉRONNAISE • FERMIER**
📍 Les Jumais 71110 CÉRON
03 85 25 18 67
VENTE tous les matins
Visite sur demande
- 31 FERME DU COLOMBIER • FERMIER**
📍 42110 SAIL-LES-BAINS
04 77 64 14 35
VENTE ET VISITES : tous les jours
- 32 LA CHÈVRE-RIE • FERMIER**
📍 Cordelière 42840 MONTAGNY
06 89 19 04 05
VENTE : tous les matins
Visites sur demande
- 33 CHÈVRIÈRE DE LA GRANDOUZE • FERMIER**
📍 69790 CLAVEISOLLES
04 74 04 37 95
www.lachevreetlepaysan.blogspot.fr
VENTE : tous les matins
Visite sur demande
- 34 LES BIQUES DE VIGNYS • FERMIER**
📍 69790 SAINT-BONNET-DES-BRUYÈRES
06 84 99 84 34
VENTE : tous les jours 9h-12h / 16h-19h
Visite sur demande
- 35 FERME DES BIEN VIVANTS • FERMIER**
📍 Le Vernat - 71 120 CHAMPLECY • 07 81 53 92 29
www.fermedesbienvivants.fr
VENTE : LUN-SAM 8h-12h / 16h-19h, DIM 8h-12h
VISITES : livres toute l'année, guidées pendant
les vacances scolaires, lundi et jeudi 17h-18h30
- 36 FERME DES BOIS DE VAUX • FERMIER**
📍 71200 Sully
03 85 24 75 08
VENTE : tous les matins MARCHÉ : samedi Cluny
Visites sur demande
- 37 FERME DE BLANET • FERMIER**
📍 71250 DONZY-LE-NATIONAL
03 85 59 88 95
MARCHÉ : VEN Chalon-sur-Saône
Visite sur demande

- 38 LAITERIE BERNARD**
📍 71250 SAINT-VINCENT-DES-PRÉS
03 85 59 61 87
VENTE : tous les matins
VISITES sur demande
- 39 FERME DES COTEAUX • FERMIER**
📍 La Ronzière - 71250 Massilly
03 85 50 07 96
www.ferme-des-coteaux.com
VENTE tous les jours en continu
MARCHÉ : SAM Mâcon
Visites sur demande
- 40 FERME LA GRAVAISE • FERMIER**
📍 Mercy - 71260 Montbellet
03 85 33 90 06
VENTE : LUN-SAM 17h-20h,
MARCHÉ : SAM Mâcon
Visites sur demande

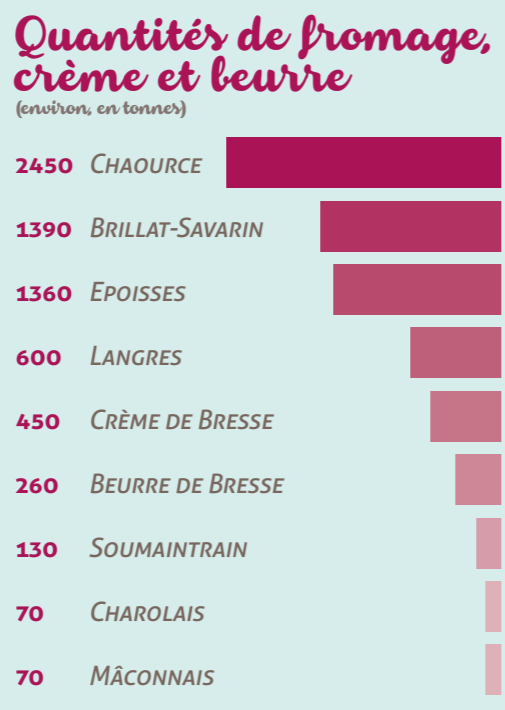
- 41 FROMAGERIE CHEVENET**
📍 100, rue du Bourg 71870 HURIGNY
03 85 34 84 78
www.chevres.com
VENTE : LUN-VEN 8h-12h / 14h-17h SAM 9h-12h
Visites sur demande
- 42 LYCÉE AGRICOLE DE DAVAY • FERMIER**
📍 Domaine des Poncycys 71960 DAVAY
03 85 33 56 20
www.macon-davaye.com
VENTE : LUN-VEN 8h30-12h
Visite sur demande
- 43 FROMAGERIE SCHERTENLEIB**
📍 4, rue de la Laiterie 52140 SAULXURES
03 25 90 33 20
VENTE : LUN-SAM 8h-12h / 14h-18h
- 44 FERME REMILLET • FERMIER**
📍 11, rue Claude Girault 52500 GENEVRIÈRES
03 25 88 71 76
VENTE : LUN-SAM 9h-12h / 16h-19h
- 45 FROMAGERIE GERMAIN**
📍 8, rue de l'Aiguillon 52160 CHALANCEY
03 25 84 84 03
www.frais.com
VENTE : LUN-MER 14h-16h30,
JEU-VEN 9h-11h30 / 14h-16h30, SAM 9h-11h30
VISITES : galerie ouverte (fabrication le matin)
- 46 FERME DES MARRONNIERS • FERMIER**
📍 21510 ORIGNY-SUR-SEINE
03 80 93 85 04
VENTE : MAR-SAM 9h-19h
Visite de la ferme sur demande
- 47 FROMAGERIE GAUGRY**
📍 RD 974 21220 BROCHON
03 80 34 00 00
www.gaugryfromager.fr
VENTE ET VISITE : LUN-SAM 9h-12h30 / 14h-18h30
- 48 FROMAGERIE BERTHAUT**
📍 Place du Champ de Foire 21460 EPOISSES
03 80 96 44 44
www.fromagerie-berthaut.com
VENTE : MAR-SAM 9h-12h15 / 14h-18h

- 49 LAITERIE DE BRESSE**
📍 60, route des Charmettes
71400 VARENNES SAINT-SAUVEUR
03 85 76 65 51
www.labressane.fr
VENTE : MER-VEN 10h-13h30 / 15h-18h30
SAM 9h-13h
- 50 BEURRIÈRE COOPÉRATIVE DE FOISSIAT-LESCHEROUX**
📍 700, route de Jayat-Malepant 01340 FOISSIAT
04 74 52 38 32
www.laiterie-lecogdor.fr
VENTE : MAR-SAM 8h30-12h
- 51 LAITERIE COOPÉRATIVE D'ETREZ-BEAUPONT**
📍 367, route de Montrevel 01340 ETREZ
04 74 25 41 86
www.laiterie-etrez.com
VENTE : LUN-VEN 8h-12h / 14h-17h, SAM 8h-12h

Balade gourmande
 Les fromages, crème et beurre bourguignons et champenois sous signe officiel de qualité (AOP ou projets IGP) vous invitent à découvrir leurs terroirs ! Ces terres d'élevage et de pâturage abritent des savoir-faire transmis au fil du temps, et reconnus grâce au travail de passionnés. Sur ces terres le lait était traditionnellement transformé en fromage blanc.

Les fermières ont patiemment appris l'art de l'affiner en respectant sa fragilité : la finesse d'une pâte à la fois homogène et fondante, de légères notes lactiques, et un caractère souvent affirmé, en sont les points communs. Elles ont su tirer de la richesse du lait de Bresse, une crème aromatique et un beurre fondant.

Crème de Bresse, Beurre de Bresse, Charolais, Mâconnais, Epoisses, Soumaintrain, Chaource, Langres et Brillat-Savarin naissent ainsi d'une alchimie vivante et du soin de nos producteurs, fromagers et maîtres fromagers. Venez à leur rencontre !



Qu'est-ce qu'une AOP ?
 L'Appellation d'Origine Protégée garantit au consommateur que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation, de la production du lait jusqu'à l'affinage des fromages.

Les produits qui en bénéficient tirent exclusivement leur authenticité et leur typicité de cette même origine géographique, composée de facteurs naturels et des facteurs humains.

Propriété collective, l'AOP place les hommes et les femmes, ainsi que leurs savoir-faire, au cœur de la démarche. On compte en France 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes bénéficiant d'une AOP.

Qu'est-ce qu'une IGP ?
 L'Indication Géographique Protégée est née de la volonté, au niveau européen, d'étendre le système de reconnaissance des produits alimentaires en fonction de leur origine géographique.

C'est la garantie d'un lien entre un produit et son territoire, conférant au produit une qualité déterminée, sa réputation ou d'autres caractéristiques.

La production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Sept fromages français bénéficient d'une IGP.

AOP et IGP gages de qualité !
 Ces deux signes officiels de qualité ne peuvent être accordés que par les pouvoirs publics et uniquement à des démarches collectives de producteurs, réunis dans une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG).

Les conditions de production de chaque AOP ou IGP sont consignées dans un cahier des charges, validées par l'État et contrôlées de manière régulière par des organismes indépendants.

Cette information est accessible en toute transparence aux consommateurs sur le site www.inao.gov.fr.

AOP Crème et Beurre de Bresse

La crème et le beurre de Bresse tirent leur notoriété de la région naturelle du même nom. Le barattage traditionnel du beurre le rend particulièrement tendre, souple et aéré. On distingue en réalité deux crèmes de Bresse AOP : l'une, semi-épaisse, qui se distingue par son velouté et sa douceur ; l'autre, épaisse, au goût vif et frais, légèrement acidulé.

Pour en savoir plus www.aoc-creme-beurre-bresse.fr



AOP Charolais

Fromage généreux, le Charolais est l'un des plus gros fromages de chèvre français. Il est produit à partir de lait cru et entier dans une zone de prairies permanentes et de bocage. À l'origine, le fromage Charolais était mis à sécher dans des cages à fromage traditionnelles, les « tzezières » ou « chazières ». Ce fromage de garde d'exception est à savourer sans modération.

Pour en savoir plus www.aop71.fr



SITES TOURISTIQUES EN TERRES BOURGUIGNONNES & CHAMPENOISES

- 01 Numéro des sites touristiques
- Site touristique
- Grands sites de France
- Patrimoine mondial UNESCO
- Maison des Illustres
- Ville & pays d'art & d'histoire
- Petite cité de caractère®
- Espaces d'art contemporain

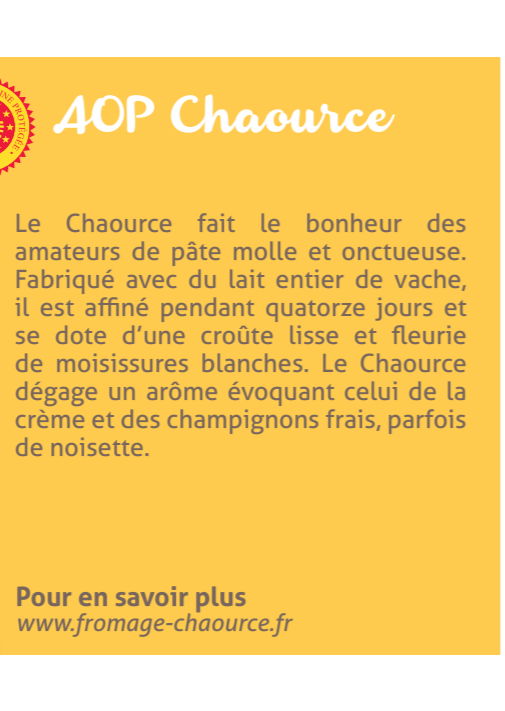
LES ROUTES DES VINS DE BOURGOGNE www.vins-bourgogne.fr
LES ROUTES TOURISTIQUES DU CHAMPAGNE www.champagne.fr
Patrimoine mondial de l'UNESCO

- L'AVALLONNAIS : Basilique et village de Vézelay, Avallon, Saint-Père, Montréal et Pierre-Perthus, vallées de la Cure et du Cousin, grottes d'Arcy...
- L'AUXOIS : abbaye de Fontenay, Châteauneuf-en-Auxois, Flavigny-sur-Ozerain, Musée-Parc Alésia, Semur-en-Auxois, Saulieu, châteaux de Bussy-Rabutin et Commarin, église de Saint-Thibault, forges de Buffon...
- Climats du vignoble de Bourgogne, château du Clos de Vougeot, château de La Rochepeot, Abbaye de Cîteaux. ZONE AOC CHAMPAGNE : Coteaux, maisons et caves de Champagne

AOP Chaource

Le Chaource fait le bonheur des amateurs de pâte molle et onctueuse. Fabriqué avec du lait entier de vache, il est affiné pendant quatorze jours et se dote d'une croûte lisse et fleurie de moisissures blanches. Le Chaource dégage un arôme évoquant celui de la crème et des champignons frais, parfois de noisette.

Pour en savoir plus www.fromage-chaource.fr



AOP Epoisses

C'est dans le petit village d'Époisses qu'est né du génie d'une communauté de religieux, et de l'opiniâtreté paysanne, ce fromage de vache puissant et élégant, au mode de fabrication unique. Il se distingue par sa couleurivoire-orangé, obtenue naturellement. Au cours de l'affinage, les fromages sont lavés à l'eau progressivement enrichie de marc de Bourgogne. En bouche, la pâte est douce et fondante ; son goût est typé, fruité, franc et équilibré.

Pour en savoir plus www.fromage-epoisses.com



Villes & pays d'art & d'histoire

- Dijon
- Autun
- Chalon-sur-Saône, vins de la Côte Châlonnaise
- Joigny
- Auxerre
- Troyes, Route du Vitrail dans l'Aube (vitraux et statuaire du XVII^e siècle)
- Langres, les 4 lacs du Pays de Langres : Lac de la Liez, lac des Charmes, lac de la Vingeanne, lac de la Mouche, la tuffière de Rolamont

Petites Cités de Caractère®

- TONNERRE ET LE TONNERROIS : châteaux d'Anzy-le-Franc et Tanlay...
- Ervy-le-Châtel
- Châteauvillain, Bourmont, Joinville et Vignory

Sites touristiques

- Saint Dizier, Lac du Der, Route des églises à pans de bois, Montier en Der-Abbaye St Pierre et St Paul et Haras national
- Chaumont et son viaduc, ouvrages d'art du canal de Champagne-Bourgogne à Condes
- Abbaye de Clairvaux
- Église de Chaource et Musée du Fromage
- Cathédrale et palais synodal de Sens
- LA PUISAYE : Chantier médiéval de Guédelon, châteaux de Saint-Fargeau et de Ratilly, Rogny-les-Sept-Écluses...
- Les Vins de l'Yonne : Chablis...

Grands sites de France

- Bibracte - Mont Beuvray
- Solutré Pouilly Vergisson, vins du Mâconnais

AOP Langres

Comment reconnaître si un Langres est plus ou moins affiné ? Il suffit de jeter un œil à la cuvette qui s'est formée à son sommet. Plus elle est creuse, plus le Langres est affiné. Une aubaine pour ceux qui voudraient le goûter en versant dans cette cuvette, appelée aussi fontaine, quelques gouttes de Champagne ou de marc de Bourgogne.

Pour en savoir plus www.fromagedelangres.com



AOP Mâconnais

Le Mâconnais est né près des vignes, c'est un petit fromage au lait de chèvre qui a la particularité d'être tronconique, puisqu'il est fabriqué dans un moule spécifique et non retourné jusqu'à la fin de la période minimale d'affinage. Affiné au minimum pendant 10 jours, le Mâconnais a une pâte fine et savoureuse. Sa croûte fleurie est de couleur ivoire, beige ou bleutée.

Pour en savoir plus www.aop71.fr



Sites touristiques (suite)

- Noyers-sur-Serein
- LE CHÂTILLONNAIS : Châtillon-sur-Seine, le trésor de Vix, les vins crémant de Bourgogne
- Beaune et l'Hôtel-Dieu
- LA BRESSE : Louhans, Château - écomusée de Pierre-de-Bresse
- ENTRE CLUNY ET TOURNAY : Abbaye de Cluny, abbaye de Tournus, Château de Cormatin, Route des Châteaux de Bourgogne du sud (Sully, Drée...), église de Chapaize, Brancion...
- LE CHAROLAIS-BRIONNAIS : Semur-en-Brionnais, basilique de Paray-le-Monial, églises romanes (Anzy-le-Duc...)
- Château de la Motte-Tilly
- Musée Camille Claudel à Nogent-sur-Seine
- Musée Napoléon à Brienne-le-Château
- Cité du Cristal de Bayel
- Le Moulin de la Fleuristerie à Orges
- Nogent, Route des vallées coutelières
- Mausolée Gallo-romain de Favorlett
- Villa gallo-romaine d'Andilly en Bassigny
- Fayl-Billot et le pays de la Vannerie
- Château d'Epoisses
- Musée des Arts de la Table d'Arnay-le-Duc Cité de la Nature et de l'Industrie Creusot-Montceau
- Parc Naturel Régional de la Forêt d'Orient
- Parc Naturel Régional du Morvan
- Canal de Bourgogne
- Canal du Centre

Le Brillat-Savarin (IGP en cours)

Le Brillat-Savarin, ainsi nommé en hommage au célèbre gastronome, a été créé vers 1930 par Henri Androuet. Le savoir-faire lié à l'élaboration de ce fromage, enrichi en crème, est localisé dès les années 50 en Bourgogne et en Seine-et-Marne. Texture très fondante, flaveur de crème et de beurre frais et odeurs de noisette ou de champignon selon l'affinage font la réputation de ce fromage de prestige.



Le Soumaintrain (IGP en cours)

Présent dès le XVII^e siècle et connu jusqu'à Paris dès le XIX^e, le Soumaintrain est le produit des pâturages des vallées humides du nord-ouest de la Bourgogne. Son caractère s'affirme au cours de l'affinage et des lavages successifs. Découvrez sa pâte fondante aux notes aromatiques et « animales », intenses et persistantes, caractérisée par un cœur plus ferme et frais.



Maisons des Illustres

- Château de Cirey-sur-Blaise
- La Boissierie / Charles De Gaulle à Colombey-les-Deux-Églises
- Atelier Renoir à Essoyes
- Maison natale de Colette à Saint-Sauveur en Puisaye
- Maison Jules Roy, musée et fondation Zervos à Montbard
- Musée Buffon à Montbard
- Château de Bussy-Rabutin
- Maison Jacques Copeau à Pernaut-Vergellesses
- Château de Germolles à Mellecley
- Maison de Nicéphore Niepce à Saint-Loup de Varennes
- Château de Saint-Point Lamartine
- JOIGNY : Espace Jean-de-Joigny
- PARLY : Centre d'Art Graphique de la Métairie Bruyère
- TOUCY : Galerie de l'Ancienne Poste
- FONTENOY : Centre Régional d'Art Contemporain
- TREIGNY : Le Couvent, Château de Ratilly
- TANLAY : Centre d'Art Contemporain - L'Yonne en Scène
- NOYERS : Musée des Arts Naïfs et Populaires
- Château de Sainte-Colombe : Centre culturel ARCADE
- BUSSY-LE-GRAND : Musée Gorsline
- ABBAYE D'AUBERIVE : centre d'art contemporain
- DIJON : Musée des Beaux-Arts, Le Consortium, Les Bains du Nord (FRAC Bourgogne), Interface appartement / galerie
- BEAUNE : Le Dalineum
- Château de Pommard
- PARAY-LE-MONIAL : Maison de la Mosaïque Contemporaine, Musée du Hiéron
- MARCIGNY : Centre d'art contemporain Frank Popper, jardin de sculptures

Espaces d'art contemporain