



Matinée Presse F.N.C.R.T. / PARIS / Hôtel Lutétia
Jeudi 16 septembre 2010

DOSSIER DE PRESSE

Abécédaire de la Bourgogne
à l'usage des gourmands



La France est un régal... et la Bourgogne aussi !

Au pays des Grands Ducs d'Occident, parler de Bourgogne gourmande est pratiquement considéré comme une forme de pléonasme. Nos amis Belges Flamands, qui connurent la domination bourguignonne au Moyen Âge, ne s'y trompent pas d'ailleurs. De nos jours encore, ils utilisent l'expression « Toi, tu es un vrai Bourguignon ! » lorsqu'ils s'adressent à une personne qui sait apprécier les bonnes choses, bref à un bon vivant.

Le Bourguignon – tout le monde l'aura compris – ne retient que le côté positif de la double définition que le dictionnaire donne du gourmand : « qui aime la bonne cuisine, est exigeant en matière de nourriture ». L'autre définition, qui qualifie le gourmand de « gros mangeur » justifierait peut-être que la gourmandise soit désignée par les Saintes Ecritures comme un des sept péchés capitaux. Mais, même sur cette terre de spiritualité qu'a toujours été la Bourgogne, la gourmandise a rarement été considérée comme un péché. Tout au plus comme un tout petit péché véniel qui sera ici facilement pardonné.

Pour les écrivains en tous cas, l'affaire était réglée. Au 17^{ème} siècle, Madame de Sévigné, qui séjournait souvent en Bourgogne chez son cousin, le comte de Bussy-Rabutin, écrivait à sa fille, Madame de Grignan : « *Je mange fort bien, ma chère bonne ; ne croyez pas que je sois assez sotté pour me laisser mourir de faim : le matin de bon potage, de la volaille ou du veau, de bons choux ; et mille douceurs ...* ». Colette, autre femme de lettres, vraie bourguignonne puisque native de la Puisaye, écrivait quant à elle : « *Si vous n'êtes pas capables d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine* ».

On voit donc bien que tout ce qui touche de près ou de loin à la gourmandise a toujours revêtu ici une importance capitale, presque un caractère sacré. Pas surprenant donc que l'axe majeur du nouveau plan-marketing du tourisme dans la région s'intitule « **Dégustez la Bourgogne** ». C'est donc à cette dégustation que nous invitons avec notre « Abécédaire de la Bourgogne à l'usage des gourmands ». De A à Z, mais sans épuiser le sujet, les différentes rubriques vous prouveront que la Bourgogne est toujours un champ de résistance à la malbouffe ambiante et qu'elle reste un vrai paradis pour tous les bons vivants.

Abécédaire de la Bourgogne à l'usage des gourmands

A

- **Andouillette**

L'andouillette n'est certes pas une spécialité exclusivement bourguignonne – nos voisins et amis troyens ne nous contrediront pas sur ce point – mais celle de **Chablis** a le mérite d'être mijotée avec deux produits bien de chez nous : la moutarde et ... le chablis ! Deux belles adresses pour s'en procurer au centre du village de Chablis :

Michel Soulié - 3-bis, Place du Général De Gaulle - 89800 Chablis - Tél. 03 86 42 12 82

Marc Colin - 3, Place du Général De Gaulle - 89800 Chablis - Tél. 03 86 42 10 62

A signaler également aux amateurs de fêtes portant un nom bizarre que, chaque été, le charmant petit village de **Bèze**, situé à une vingtaine de km au Nord de Dijon, organise sa traditionnelle « **Fête de l'Andouille et du Cornichon** » ! La reine du jour est comme il se doit toujours dignement fêtée !

- **Anis de Flavigny**

Installée de longue date dans l'ancienne abbaye bénédictine, la fabrique d'anis parfume agréablement les ruelles de Flavigny-sur-Ozerain, une localité côte-dorienne classée parmi les plus beaux villages de France, où fut tourné en 2001 le film « *Chocolat* », avec, entre autres, Juliette Binoche et Johnny Depp. La 3^{ème} génération de la famille Troubat perpétue toujours la fabrication traditionnelle des Anis de Flavigny, « *un bien bon bonbon* » dont l'origine remonte à plusieurs siècles, mais qui fut l'une des premières douceurs à être vendues dans les distributeurs automatiques du métro parisien. C'était en 1940 ! De nos jours, les petites perles blanches sont vendues dans le monde entier, dans des petites boîtes ovales qui font le bonheur des collectionneurs. Les visites de la fabrique et de la crypte de l'ancienne abbaye sont gratuites, mais se font sur rendez-vous et en petits groupes de 8 personnes. La boutique est bien sûr en accès libre, en 2010, jusqu'au 11 novembre.

Membre de l'Association « Vive la Bourgogne ».

Classé « **Site remarquable du goût** ».

Les Anis de Flavigny - 21150 Flavigny-sur-Ozerain

Tél. 03 80 96 20 48 - contact@anisdeflavigny.com - www.anisdeflavigny.com



- **Appartements à part (Les)**

C'est le nom d'un tout nouveau et très agréable hébergement au coeur du centre historique de Dijon. Charme ancien et confort moderne, chaleur de l'accueil mais respect de votre indépendance dans ces deux appartements décorés et meublés avec goût et loués à la nuit ou à la semaine. Les gourmands apprécieront les **fantastiques petits déjeuners maison** préparés par Stéphanie Vacherot, propriétaire des lieux.

Les Appartements à part - 23, rue Jeannin - 21000 Dijon

Tél. 06 81 00 50 77 - contact@appartements-a-part.com - www.appartements-a-part.com

- **Arts de la table**

A Arnay-le-Duc (Côte-d'Or), la Maison Régionale des Arts de la table, installée depuis 1981 dans les très beaux bâtiments de l'ancien hospice du 17^{ème} siècle, est le **premier musée de France consacré entièrement à l'alimentation et aux arts de la table**. Chaque année, du printemps à l'automne, le musée organise une grande exposition en lien avec les arts de la table ou l'histoire de la gourmandise et présentant des pièces confiées par des musées ou des collectionneurs.

L'exposition 2010 a pour thème « *Le Bleu dans l'Art de la table* » et se tient du 9 avril au 11 novembre (tous les jours, de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h). Elle présente dans une scénographie originale mettant en évidence la couleur bleue dans tous ses états, des pièces de faïence et de porcelaine, de la verrerie, des nappes et des décors de table, du 18^{ème} siècle à l'époque actuelle. Ces pièces exceptionnelles proviennent de collections privées, de musées (Sarreguemines, Chalon-sur-Saône, Autun, Bordeaux, Gien, Charolles ...), et de manufactures diverses (Limoges, Biot, Nevers, Delft, Arras, Longwy, St-Uze, ...).

Maison Régionale des Arts de la Table - 15, rue St-Jacques - 21230 Arnay-le-Duc

Tél. 03 80 90 11 59 - arts.de.la.table@wanadoo.fr - www.arnay-le-duc.com

- **Athenaeum**

En plein cœur de Beaune, capitale des vins de Bourgogne, et à deux pas du célèbre Hôtel Dieu, l'Athenaeum est **la Mecque des amateurs de livres consacrés au vin et à la gastronomie**. Avec plus de 3000 ouvrages consacrés à ces deux thèmes, cette librairie prouve – si besoin était – que le vin est considéré en Bourgogne comme un véritable produit culturel. L'Athenaeum propose également toutes sortes d'accessoires liés au service du vin (verres, carafes, tire-bouchons, ...) et il dispose également d'un espace réservé aux enfants (livres, disques, jouets, ...).

L'Athenaeum - 5, rue de l'Hôtel Dieu - 21200 Beaune

Tél. 03 80 25 08 30 - www.athenaeum.com

B

- **Bières de Bourgogne**

Essentiellement connue pour ses vins, la Bourgogne ne snobe pas pour autant les autres boissons, et notamment la bière. Et comme beaucoup d'autres régions françaises, elle a longtemps hébergé de nombreuses petites brasseries. L'une d'entre elles, la **Brasserie Larché**, basée à Sens, produit toujours la marque « Thomas Becket » qui se décline en blondes, brunes, blanches et ambrées, toutes élaborées selon les méthodes traditionnelles de fermentation.

Membre de l'Association « Vive la Bourgogne ».

Brasserie Larché - 89, rue Bellocier - 89100 Sens

Tél. 03 86 65 19 89 - contact@brasserie-larche.fr - www.brasserie-larche.fr

- **Bœuf**

Que ce soit dans les prés ou dans les assiettes, le bœuf est (presque) partout présent en Bourgogne, et quand on parle de bœuf par ici, on ne parle bien sûr que du bœuf charolais ! cette race bouchère, reconnaissable à sa robe blanche ou crème, donne une viande rouge vif qui se caractérise par sa saveur, son onctuosité et sa tendreté, toutes qualités unanimement appréciées par les grands chefs. Ces bestiaux font l'objet de marchés spectaculaires, notamment à St-Christophe-en-Brionnais (Saône-et-Loire) et Moulins-Engilbert (Nièvre).

Dernière minute (début septembre 2010) :

Le bœuf de Charolles vient d'obtenir son A.O.C. (Appellation d'origine contrôlée).

Pour tout savoir sur le bœuf charolais, une visite à la Maison du Charolais à Charolles s'impose. Cet espace muséographique propose aussi des dégustations et dispose d'un très riche centre de ressources sur la viande et l'élevage des bovins charolais.

Maison du Charolais - 71120 Charolles

Tél. 03 85 88 04 00 - maisonducharolais@wanadoo.fr - www.maisonducharolais.com



- **Bouton de culotte**

Il ne s'agit pas, bien entendu, de celui que certains grands-pères radins ou mal intentionnés jetaient autrefois en guise d'obole à la quête lors de la messe dominicale... Le bouton de culotte en question est un tout petit, mais délicieux, fromage de chèvre produit en Bourgogne du Sud. Il doit son nom à sa taille extrêmement petite qui permet de le déguster en une seule bouchée.

- **Braille**

La chaîne hôtelière des Logis de Bourgogne se soucie de l'accueil des personnes handicapées, et plus particulièrement de celles en situation de handicap visuel, en mettant à leur disposition le descriptif de ses hôtels et leurs menus en braille. Le site Internet www.logis-de-bourgogne.com est désormais accessible aux malvoyants.

Logis de Bourgogne - www.logis-de-bourgogne.com

Tél. 03 80 66 43 06 - logis.21@wanadoo.fr

Tél. 03 86 59 36 42 - logis.de.France.58@wanadoo.fr

C

- **Cacou**

Ce cacou-là n'a rien à voir avec les « mariolles » de Marseille ou d'ailleurs. On le rencontre cependant dans le Sud ... de la Bourgogne, et certains se sont même cassés les dents à son contact. Le cacou en question est en fait un délicieux et moelleux clafoutis aux cerises noires non dénoyautées que l'on trouve chez presque tous les bons boulangers-pâtisseries de **Paray-le Monial**.

- **Cassis**

Le cassis bourguignon est surtout produit dans les environs de Nuits-Saint-Georges, mais la fabrication de la **crème de cassis** est essentiellement concentrée à **Dijon**. Les quatre grands liquoristes qui dominent ce secteur ne se limitent d'ailleurs pas au seul cassis, mais proposent toute une gamme de produits faisant appel à d'autres fruits. Les quatre firmes jouissent d'une longue expérience puisqu'elles ont toutes été fondées au 19^{ème} siècle : Edmond Briottet en 1836, Lejay-Legoute en 1841, L'Héritier-Guyot en 1845 et Gabriel Boudier en 1874.

- *Edmond Briottet* - www.briottet.com
- *Lejay-Legoute* - www.lejay-legoute.com
- *L'Héritier-Guyot* - www.lheritier-guyot.com
- *Gabriel Boudier* - www.boudier.com



- **Cassissium**

Sur la Route des Grands Crus, Nuits-Saint-Georges est bien entendu connue pour ses grands vins. C'est également un grand centre de production du cassis. Ouvert il y a quelques années, le Cassissium est entre temps devenu un **site remarquable du goût**. Au cours de la visite, toutes les facettes de la petite baie noire sont abordées de façon ludique et interactive : son histoire, sa culture, sa production, ses traditions et sa présence culturelle en Bourgogne. Il va sans dire que, pour le petit ou le gros péché de gourmandise, le passage par la boutique s'impose !

Membre de l'Association « Vive la Bourgogne ».

Le Cassissium - *Impasse des Frères Montgolfier* - 21700 Nuits-Saint-Georges

Tél. 03 80 62 49 70 - cassissium@cassissium.com - www.cassissium.com

- **Chocolat**

A **La Clayette**, en Bourgogne du Sud, **Bernard Dufoux**, meilleur chocolatier de France en 1998, formé à Lyon chez le grand chocolatier Bernachon, organise régulièrement des cours de chocolat. Vous y apprendrez tous les secrets des orangettes, truffes, griottes au kirsch et autres « Palets d'Or », et vous emporterez votre production. Des visites-dégustations sont également organisées à la Boutique Dufoux.

Les Chocolats Bernard Dufoux - 32, rue Centrale - 71800 La Clayette

Tél. 03 85 28 08 10 - chocolats.dufoux@wanadoo.fr - www.chocolatsdufoux.com

- **Cidre**

Tout au Nord de la Bourgogne, à l'Est de Sens, les vallons verdoyants du **Pays d'Othe** sont parsemés de nombreuses variétés de pommiers destinées à la production de cidre. Ces variétés portent des noms inconnus du grand public et souvent amusants : Avrolles, Cul d'oison, Nez de chat, Nez plat, Sebin ou encore Vérolot. Le cidre qui en est issu va du jaune pâle ou jaune doré et offre des saveurs combinant l'acidité et le sucré. Pour tout savoir sur ce cidre bourguignon, la visite du Musée du Cidre s'impose.

*Musée du Cidre - 2, rue des Brossiers - 89770 Boeurs-en-Othe
Tél. 03 86 88 00 29*

- **Cigares**

De nombreux bons vivants vous le confirmeront : un bon cigare est la conclusion agréable d'un bon repas. Et même si elle ne prétend pas jouer dans la même cour que Cuba ou la République Dominicaine, la Bourgogne produit elle aussi d'excellents cigares, roulés à la main, dans la plus pure tradition caribéenne. La manufacture *Casa de Francia*, installée à La Chapelle de Guinchay, en plein cœur du Beaujolais, est **le seul fabricant de cigares en Espagne**. Des visites-dégustations (gratuites si achat) peuvent être organisées sur rendez-vous pour découvrir une gamme très variée de produits qui vont du cigarillo au « barreau de chaise ».

*Société Nouvelle Casa de Francia - 451, Chemin de Loïse - 71570 La Chapelle de Guinchay
Tél. 03 85 23 88 85 - www.cigares-edito.com*

- **Corniotte**

Un nom étrange qui cache en fait une délicieuse spécialité bressane. La corniotte est une pâtisserie moelleuse et très légèrement sucrée, en forme de tricorne, à base de pâte brisée et de pâte à choux. On en trouve dans toutes les pâtisseries de **Louhans**, capitale de la Bresse bourguignonne.

- **Cours de cuisine**

Apprendre la cuisine est assez tendance. En Bourgogne comme ailleurs, de nombreux cours de cuisine se sont créés ces derniers temps pour répondre à cette demande. La Bourgogne présente toutefois un avantage certain dans ce domaine : à côté de ces cours, plus ou moins généralistes, elle propose aussi des cours de cuisine au château ou dans des restaurants étoilés Michelin.

Les **cours au château** se déroulent dans le cadre somptueux du **Château d'Ancy-le-Franc**, le plus beau château Renaissance de Bourgogne, chef-d'œuvre du grand architecte italien Sebastiano Serlio.

● *Château d'Ancy-le-Franc - 89160 Ancy-le-Franc
Tél. 03 86 75 14 63 - ancychateau@wanadoo.fr - www.chateau-ancy.fr*

Les cours dans les restaurants étoilés ont lieu chez les chefs ci-après :

● *Jean-Michel Lorain (3 étoiles), Restaurant La Côte Saint-Jacques - 89300 Joigny
Tél. 03 86 62 09 70 - www.cotesaintjacques.com*

● *Marc Meneau (2 étoiles), Restaurant L'espérance - 89450 St-Père-sous-Vézelay
tél. 03 86 33 39 10 - www.marc-meneau-espérance.com*

● *Patrick Gauthier (2 étoiles), Restaurant La Madeleine, 89100 Sens
Tél. 03 86 65 09 31 - www.restaurant-lamadeleine.fr*

● *Jérôme Brochot (1 étoile), Restaurant Le France - 71300 Montceau-les-Mines
Tél. 03 85 67 95 30 - www.jeromebrochot.com*

● *Laurent Peugeot (1 étoile), Restaurant Le Charlemagne - 21420 Pernand-Vergelesses
Tél. 03 80 21 51 45 - www.lecharlemagne.fr*

- *Nicolas Isnard et David Le Comte (1 étoile), Auberge de la Charme - 21370 Prenois
Tél. 03 80 35 32 84 - www.aubergedelacharme.com*
- *Frédéric Carrion (1 étoile), Restaurant Relais de Montmartre - 71260 Viré
Tél. 03 85 33 10 72 - www.relais-de-montmartre.fr*

- **Crémant**

L'A.O.C. Crémant de Bourgogne est née en 1975. Ce vin effervescent est produit principalement en Côte chalonaise et dans le Châtillonnais. C'est dans ce dernier secteur qu'a été créée tout récemment la « **Route du Crémant de Bourgogne** » qui traverse les 23 communes productrices de Crémant dans le Châtillonnais et une nature particulièrement préservée. Une belle occasion de déguster quelques bulles, de beaux produits régionaux, et de découvrir le nouveau Musée qui abrite le célèbre Vase de Vix à Châtillon-sur-Seine. Signalons encore que Châtillon-sur-Seine célèbre chaque année en mars son Crémant à l'occasion de la « **Fête du Crémant Tape-Chaudrons** ». (Voir également les rubriques Imaginarium, Noël et Veuve du présent dossier).

*Maison du Pays Châtillonnais - 9-11, rue de la Libération - 21400 Châtillon-sur-Seine
Tél. 03 80 81 57 57 - tourisme@cc-chatillonnais.fr - www.pays-chatillonnais.fr*

D

- **Dégustation au château**

Des caveaux des petits viticulteurs aux caves prestigieuses des grands maisons de vins, en passant par les bars à vins ou les tables d'hôtes dans le vignoble, les lieux de dégustation ne manquent pas en Bourgogne. Plusieurs châteaux proposent eux aussi des dégustations dans un cadre élégant et raffiné. En voici une petite sélection :

- *La Table du Comte Senard - 21420 Aloxe-Corton
Tél. 03 80 26 41 65 - www.table-comte-senard.com*
- *Château Long-Depaquit - 45, rue Auxerroise - 89800 Chablis
Tél. 03 86 42 11 13 - www.bourgogne-bichot.com*
- *Château de Chassagne-Montrachet - 5, rue du Château - 21190 Chassagne-Montrachet
Tél. 03 80 21 98 57 - www.michelpicard.com*
- *Château de Meursault - 21190 Meursault
Tél. 03 80 26 22 75 - www.meursault.com*
- *Château de Pommard - Rue Marey Monge - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 12 59 - www.chateaudepommard.com*

- **Dijon**

Ce n'est pas d'aujourd'hui que Dijon s'est affirmée comme la capitale de la gastronomie bourguignonne. Deux lieux au moins sont là pour le rappeler :

- Au cœur de l'ancien palais des ducs de Bourgogne, **les cuisines ducales** témoignent de l'importance des festins que donnaient au Moyen Âge les Grands Ducs d'Occident. Edifiées en 1435, ces cuisines présentent six grandes cheminées qui encadrent une vaste pièce dont les voûtes gothiques convergent vers le conduit central.
- Installé dans l'ancien couvent des Bernardines (17^{ème} siècle), le **Musée de la vie bourguignonne** présente d'intéressants témoignages du passé gourmand de Dijon et de la Bourgogne, notamment des objets et publicités de firmes agro-alimentaires qui ont maintenant quitté la ville,

d'anciens pots de moutarde en faïence, et une reconstitution d'une cuisine traditionnelle de la Bresse bourguignonne.

Musée de la vie bourguignonne - 17, rue Sainte-Anne - 21000 Dijon

Tél. 03 80 44 12 69 - museeviebourguignonne@villedijon.fr - www.dijon.fr

• Signalons encore que l'**Office de Tourisme de Dijon** organise des **visites thématiques gourmandes** pour individuels, sur le thème des saveurs et de l'histoire des spécialités dijonnaises, notamment de la moutarde et du pain d'épices. Ces visites bilingues (Français / Anglais) durent environ une heure et demie et la réservation est obligatoire auprès de l'Office de Tourisme :

Tél. 0892 700 558 - www.visitdijon.com



E

- **Epoisses**

Voir notre rubrique « Fromages ».

- **Escargot**

Le célèbre gastéropode fait incontestablement partie des incontournables sur les cartes des restaurants bourguignons. Il est toutefois un endroit en Bourgogne où sa consommation n'est pas réservée aux seuls gourmets confirmés. Le petit village de **Bassou**, entre Auxerre et Joigny, organise tous les 2 ans un **Festival de l'Escargot** qui attire des milliers de visiteurs et que Pantagruel lui-même n'aurait pas renié : le clou de cette manifestation est en effet un concours du plus gros mangeur d'escargots. La prochaine édition n'ayant lieu qu'en avril 2012, cela laisse donc du temps à ceux qui voudraient s'entraîner pour battre le record actuel : 247 escargots avalés en 15 minutes ! Il faut bien avouer qu'on est plus près de la goinfrerie que de la gourmandise !

Festival de l'Escargot de Bassou : tél. 03 86 73 21 04

- **Etoiles**

Terre de bons vivants où la gourmandise est rarement considérée comme un péché, la Bourgogne n'a à nouveau pas failli à sa réputation gastronomique et, avec pas moins de **26 établissements étoilés**, elle a à nouveau fait bonne figure dans l'édition 2010 du guide rouge Michelin.

A tous seigneurs tous honneurs !

Les trois restaurants qui avaient déjà **3 étoiles** en 2009 et leurs grands chefs (Eric Pras, de *La Maison Lameloise* à Chagny, Jean-Michel Lorain de *La Côte Saint-Jacques* à Joigny, et Patrick Bertron du *Relais Bernard Loiseau* à Saulieu) conservent leur classement dans le Top 26 des restaurants 3 étoiles de France.

Deux chefs ont conservé leurs 2 étoiles (Marc Meneau, de *L'Espérance* à St-Père-sous-Vézelay, et Patrick Gauthier, de *La Madeleine* à Sens), et pas moins de 21 établissements, souvent dirigés par de jeunes chefs, complètent le palmarès régional bourguignon.

(La liste et les coordonnées complètes des 26 restaurants bourguignons étoilés dans le Guide Michelin 2010 peuvent être consultées et téléchargées sur l'Espace Presse du site www.bourgogne-tourisme.com).

- **Eve**

Celle qui fut la première tentatrice de l'humanité a toute sa place dans cet abécédaire de la gourmandise en Bourgogne. **Le Musée Rolin à Autun** abrite en effet *La Tentation d'Eve*, un chef-d'œuvre de la sculpture médiévale réalisé au 12^{ème} siècle par Gislebert, le grand artiste qui signa l'extraordinaire tympan de la cathédrale St-Lazare d'Autun. Cette statue, une des premières représentations de nu féminin au Moyen Âge, montre Eve allongée dans une pose sensuelle et laissant négligemment traîner en arrière un bras qui saisit discrètement le fruit défendu. Contrairement à Adam qui aurait, semble-t-il, croqué la pomme, les visiteurs n'auront, eux, que le plaisir des yeux !

Musée Rolin - 5, rue des Bancs - 71400 Autun

Tél. 03 85 52 09 76 - autun-museerolin@wanadoo.fr - www.autun.com



F

- **Foire**

C'est chaque année LE grand rendez-vous incontournable de l'automne en Bourgogne : avec près de 600 exposants et environ 200 000 visiteurs, la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon** fait partie des huit plus importantes foires en France. Plus de la moitié des exposants sont issus du secteur de la gastronomie et des vins. De très nombreuses animations culinaires, des démonstrations par des chefs bourguignons, des cours de cuisine et d'innombrables dégustations sont proposés au public tout au long de ces 13 jours quasi rabelaisiens. **La 80^{ème} édition se tiendra du 30 octobre au 11 novembre 2010.**

Chaque année, un pays étranger est invité en qualité d'hôte d'honneur et met en avant ses spécialités culinaires bien sûr, mais aussi ses attraits touristiques, son folklore, son artisanat et ses ressources économiques. Après l'Espagne en 2006, le Liban en 2007, la Thaïlande en 2008, la Grèce en 2009, ce sera au tour de la **Hongrie** en 2010

Parc des Expositions de Dijon - Tél. 03 80 77 39 00

contact@dijon-congexpo.com - www.dijon-congexpo.com - www.foirededijon.com

• Fromages

Sans avoir dans ce domaine la réputation de l'Auvergne ou de la Normandie, la Bourgogne s'appuie toutefois sur une solide tradition fromagère, puisqu'elle produit pas moins d'une cinquantaine de fromages. Beaucoup certes ne sont connus que dans leur zone de production, mais six d'entre eux émergent cependant du lot :

- Le **Brillat-Savarin**, qui doit son nom au célèbre gastronome.
- Le **Chaource**, déjà connu au 14^{ème} siècle, et que Marguerite de Bourgogne réclamait à sa table.
- Le **Soumaintrain**, dont on retrouve une trace de fabrication dès 1631.
- Le **Charolais**, fromage de chèvre dont l'A.O.C obtenue en 2010 est la plus récente en Bourgogne.
- Le **Mâconnais**, autre fromage de chèvre, récompensé par une A.O.C. en 2006.
- L'**Epoisses**, enfin, qui est sans doute le fromage le plus emblématique de la Bourgogne et qui a obtenu son A.O.C. dès 1991. Deux fromageries dominent la production de ce fromage :

La **Fromagerie Berthaut**, installée dans le village d'Epoisses, qui a beaucoup œuvré au niveau de la commercialisation et de la reconnaissance de ce produit.

Fromagerie Berthaut - Place du Champ de Foire - 21460 Epoisses

Tél. 03 80 96 44 44 - www.fromagerie-berthaut.com

La **Fromagerie Gaugry**, membre de l'Association 'Vive la Bourgogne », installée aux portes de Dijon, et dont le site de production est ouvert aux visiteurs.

Fromagerie Gaugry - R.N. 74 - 21220 Brochon

Tél. 03 80 34 00 00 - tourisme@gaugryfromager.com - www.gaugryfromager.com

Deux autres fromages bénéficiant d'une A.O.C. sont produits partiellement en Bourgogne : le **Crottin de Chavignol**, dans le Val de Loire bourguignon, et le **Langres**, dans quelques communes du nord de la Côte-d'Or, proches du département de la Haute-Marne.

Signalons enfin que deux fromages bourguignons sont fabriqués par des moines, le **Cîteaux** et le **Pierre-qui-Vire**, produits dans les abbayes éponymes.



• Fruits rouges

Au cœur des Hautes Côtes de Nuits et à quelques kilomètres de la Route des Grands Crus, le hameau de Concoeur abrite la **Ferme Fruirouge**, un véritable paradis pour tous les amateurs de fruits rouges. C'est ici que toutes sortes de fruits (cassis, framboises, fraises, groseilles, cerises, pêches de vigne) sont travaillés et transformés artisanalement en produits traditionnels (confitures, crèmes de fruits, fruits à l'eau de vie), ou en produits plus étonnants comme des vinaigres, des moutardes ou des ketchups, ou encore des beurres de cassis ou une vodka au cassis, la fameuse Vod'K6.

La Ferme Fruirouge - Hameau de Concoeur - 21700 Nuits-St-Georges

Tel. 03 80 62 36 35 - ferme@fruirouge.fr - www.fruirouge.fr

G

- **Gaulois**

L'année 2011 mettra « nos ancêtres les Gaulois » à l'honneur en Bourgogne avec l'ouverture au printemps du Muséo-parc d'Alésia. Ceux qui souhaiteraient entre temps se familiariser davantage avec la civilisation encore très méconnue des Gaulois, se rendront au Musée Archéologique de **Bibracte**, au cœur du Parc naturel régional du Morvan. Ils y découvriront, jusqu'au 14 novembre 2010, la grande exposition « *Les Gaulois font la fête* ». Ils pourront compléter leur visite avec une **dégustation de cuisine gauloise** au restaurant « *Le Chaudron* ».

(Réservation conseillée au 03 85 86 52 40).

Bibracte – Mont Beuvray - 71990 Saint-Léger-sous-Beuvray

Tél. 03 85 86 52 35 - info@bibracte.fr - www.bibracte.fr

- **Glace**

Glaces à la vanille, au chocolat, au café, à la pistache ou aux fruits de la passion, ce sont toujours les mêmes parfums qui reviennent. Tout près de Louhans, au cœur de la Bresse bourguignonne, un restaurant au moins fait preuve d'une certaine audace et d'une originalité certaine dans ce domaine puisqu'il propose à sa carte des **glaces ... au fromage** ! Plusieurs variétés de fromages ont déjà été utilisées dans les recettes de la maison, et les dernières créations portent sur des glaces au camembert ou au fromage de chèvre.

Restaurant Le Chaudron - Le Bourg - 71500 Ratte

Tél. 03 85 75 57 81 - www.restaurant-lechaudron-louhans.com

- **Gougère**

Systématiquement proposée lors de l'apéritif en Bourgogne, la gougère est une petite bouchée soufflée, légère et moelleuse, de couleur blond doré, réalisée à partir de pâte à choux et de comté. Elle accompagne merveilleusement bien les vins blancs de Bourgogne et, bien sûr, le célèbre Kir®. (Voir dans le présent dossier de presse la rubrique « Kir »).

- **Goût**

Lieux ou manifestations, les « **Sites remarquables du goût** » sont distingués par un label officiel qui repose sur 4 critères principaux :

- La présence d'un produit emblématique du territoire et bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire reconnue.
- La présence d'un patrimoine exceptionnel sur le plan architectural et environnemental directement lié au produit.
- La possibilité d'un accueil touristique sous forme de visites, d'ateliers, de dégustations ou de séjours, montrant le lien entre le produit, le patrimoine et le travail des hommes.
- Une organisation des acteurs autour des 4 facettes du concept : agriculture, tourisme, culture et environnement.

En Bourgogne, 3 manifestations et 3 lieux ont obtenu le label « Site remarquable du goût » :

- La **Vente des Vins des Hospices de Beaune** (le 3^{ème} dimanche de novembre).
- Le **marché de Louhans** (voir notre rubrique « Marchés »).
- Le **marché aux bestiaux de St-Christophe-en-Brionnais** (voir notre rubrique « Marchés »).
- La **fabrique d'anis de Flavigny-sur-Ozerain** (voir notre rubrique « Anis de Flavigny »).
- Le **Cassissium** (voir notre rubrique « Cassissium »)
- La localité de **Saulieu**.

Porte du Parc naturel régional du Morvan, Saulieu bénéficie d'une solide réputation gastronomique qui remonte à l'époque où la petite ville était un important relais de poste, puis, avant la construction de l'autoroute, une étape incontournable sur la mythique Nationale 6, la route des vacances des Parisiens. La proximité de riches pâturages où l'on élève les fameux bœufs charolais a également contribué à cette renommée. Le taureau réalisé par François Pompon, le sculpteur animalier, natif de Saulieu, trône d'ailleurs en bonne place à l'entrée de la ville. Outre le Musée Pompon, un autre monument présente un grand intérêt artistique : la basilique Saint-Andoche, dont les chapiteaux constituent un chef-d'œuvre de la sculpture romane bourguignonne. Les *Journées Gourmandes du Grand Morvan et des Pays de Bourgogne*, qui se déroulent chaque année en mai, constituent un des temps forts de la saison à Saulieu, tout comme le *Festival des Nuits Cajun et Zydeco* début août.

Office de Tourisme - 24 rue d'Argentine - 21210 Saulieu
Tél. 03 80 64 00 21 - www.saulieu.fr

H

• Hameau Duboeuf

En 1993, le grand négociant en Beaujolais, Georges Duboeuf, s'est révélé précurseur en ayant l'idée de créer à Romanèche-Thorins, à l'extrême Sud de la Bourgogne, le premier oenoparc. Entre temps, le **Hameau Duboeuf** est devenu un site incontournable de l'oenotourisme en Bourgogne. L'accueil se fait dans une reconstitution bluffante d'une salle des pas perdus d'une gare des années 1900, puis 25 salles d'exposition, réparties sur 30 000 m², invitent à découvrir l'univers du vin, de l'histoire du vignoble beaujolais aux outils du vigneron, en passant par toutes les étapes de la fabrication, du stockage et du transport du vin. La présentation s'appuie sur une muséographie moderne et sur une quinzaine d'animations, régulièrement renouvelées. Proximité de Lyon oblige, la visite peut être très agréablement complétée par un petit « mâchon », une dégustation et/ou un achat de vins, le tout au son d'un magnifique limonaire.

Le Hameau Duboeuf - La Gare - 71570 Romanèche-Thorins
Tél. 03 85 35 22 22 - message@hameauduvin.com - www.hameauduvin.com

• Huiles

La Bourgogne peut s'enorgueillir de posséder une des plus prestigieuses fabriques d'huiles, auprès de laquelle de nombreux chefs étoilés s'approvisionnent régulièrement. La **Maison Leblanc**, fondée en 1878 à **Iguérande**, fabrique de merveilleuses huiles artisanales : huiles d'olive, bien sûr, mais aussi de noix, de noisette, de pistache, d'arachide ou encore de colza grillé, ainsi que des vinaigres fins et des moutardes produites de manière traditionnelle, à la meule de pierre.

Huiles Leblanc - Le Bas - 71340 Iguérande
Tél. 03 85 84 07 83 - www.huile-leblanc.com

- **Humour**

En cette année 2010, **Cluny** fête très sérieusement le 1100^{ème} anniversaire de la fondation de sa célèbre abbaye. Ceux qui souhaiteraient découvrir Cluny sous un jour moins austère visiteront avec le plus grand intérêt sa « **Maison de l'Humour et de Vin** », fondée en 2007 par Etienne Moulron, un Belge un peu déjanté tombé sous le charme de la Bourgogne du Sud. Ce lieu est à la fois un espace muséographique dédié au rire et à l'humour sous toutes ses formes, et un lieu de dégustation et de vente de vins du Mâconnais, produits par les Vignerons des Terres Secrètes (Prissé, Sologny, Verzé). A fréquenter sans aucune modération... du moins pour la partie Rire et Humour !

Maison de l'Humour et du Vin - 32, rue Lamartine - 71250 Cluny

Tél. 03 85 35 72 26 - emoulron@wanadoo.fr - Internet : lamaisondurire.monsite.wanadoo.fr



- **Imaginarium**

Créé à Nuits-Saint-Georges par le Groupe Boisset, l'Imaginarium vous invite à la magie des bulles. Il s'agit en effet d'un lieu mi-musée, mi-site industriel, consacré aux vins effervescents, et en premier lieu au Crémant de Bourgogne. Des visites ludiques et interactives sont proposées, avec des animations sensorielles et gustatives, suivies de la projection d'un film et de la dégustation de grands vins effervescents.

L'Imaginarium - Avenue du Jura - 21700 Nuits-Saint-Georges

Tél. 03 80 62 61 40 - www.imaginarium-bourgogne.com



- **Jument**

Pourquoi la jument figure-t-elle dans cet abécédaire de la gourmandise ? Tout simplement parce qu'elle produit un lait dont on redécouvre aujourd'hui les vertus bienfaitantes, tant au niveau de sa consommation sous forme liquide ou en gélules, qu'au niveau de son utilisation dans l'élaboration de produits de soins de beauté. Au cœur du Parc naturel régional du Morvan, Nathalie et Xavier ont depuis quelques années relancé dans leur domaine l'élevage des chevaux Mérens de Bibracte, une des plus anciennes souches de chevaux français, particulièrement bien adaptée au climat et au relief du Morvan. Cet élevage se base sur les pratiques de l'agriculture biologique, et la ferme est d'ailleurs certifiée bio sur la totalité de sa surface. A partir du lait des juments, une gamme complète de cosmétiques est produite et vendue au domaine : savons, shampooings, gels douche, crèmes diverses pour le visage et le corps. (Ces produits sont également disponibles sur Internet).

Lait de Jument en Morvan - Domaine des Mérens de Bibracte - Le Quart du Bois - 58170 Poil

Tél. 03 85 82 51 87 - www.lait-de-jument.fr

K

- **Kir ®**

Un apéritif dont le nom est abusivement accordé un peu partout en France et à l'étranger à des préparations qui n'en respectent pas la composition exacte, composition qui fait d'ailleurs l'objet d'une marque commerciale déposée par le liquoriste Lejay-Lagoute. Le véritable Kir ®, largement mis à la mode par le truculent chanoine qui fut maire de Dijon pendant 22 ans, se compose en effet de crème de cassis et de vin blanc aligoté, le sucre de la liqueur étant là pour équilibrer l'acidité du vin. La proportion à respecter est en principe d'un tiers de crème de cassis pour deux tiers d'aligoté, mais ce n'est là qu'une affaire de goût !

L

- **Lamartine**

Alphonse de Lamartine, enfant de la Bourgogne du Sud, a toujours été très attaché à sa région d'origine et en particulier aux vignobles du Mâconnais. A Saint-Point où il fut inhumé en 1869, conformément à son vœu, « *la vigne reste enlacée à son tombeau comme elle le fut à son berceau* ».

M

- **Marchés**

En Bourgogne comme ailleurs, les marchés constituent des lieux privilégiés pour de belles rencontres avec les producteurs. Marchés maraîchers ou fromagers, marchés aux bestiaux ou aux volailles, marchés bio ou marchés traditionnels des villes ... Autant d'occasions de découvrir, dans une ambiance conviviale, les meilleurs produits du terroir bourguignons et d'aller à la rencontre des nombreux producteurs régionaux qui se feront un plaisir de vous les faire déguster. Tout au long de l'année et en suivant le rythme des saisons, les marchés bourguignons vous emmènent à la découverte de leurs univers hauts en saveurs et en couleurs :

- **Louhans : marché aux volailles de Bresse**

Tous les lundis matin, le marché de Louhans retentit du caquetage des poules, du chant des coqs et du piaillage des poussins. Les nobles volailles de Bresse, couronnées par une Appellation d'origine contrôlée (A.O.C.), voisinent avec les canards et les lapins. Sous les belles arcades de la rue principale et sur la place autour de l'église, vous pouvez trouver (et déguster) les spécialités de la Bresse et du Jura voisin.

Classé « **Site remarquable du goût** ».

Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse

Tél : + 33 (0)3 85 75 10 07 - civb@wanadoo.fr - www.pouletbresse.com

- **Saint-Christophe-en-Brionnais : marché aux bestiaux**

Au cœur du Brionnais, grande zone d'élevage de la Bourgogne du Sud, le petit village de Saint-Christophe-en-Brionnais abrite le mercredi après-midi le plus important marché aux bovins de race charolaise, doté de la distinction « Site remarquable du goût ». Les bêtes sont exposées à partir de 10 h et les transactions démarrent vers 13h, ce qui laisse le temps de déguster le pot-au-feu bouilli ou l'entrecôte charolaise dans les restaurants du village avant de découvrir une manifestation spectaculaire où les cris des éleveurs et des acheteurs se mêlent aux meuglements des bestiaux.

Tél : + 33 (0)3 85 25 98 05 – antennetouristique@orange.fr

- **Marchés hebdomadaires traditionnels :**

Beaune : mercredi et samedi matin, sous et autour des Halles qui font face au célèbre Hôtel-Dieu.

Chablis : marché bourguignon le dimanche matin.

Chagny : dimanche matin

Chalon-sur-Saône : vendredi et dimanche matin, sur la Place Saint-Vincent devant la cathédrale, avec de nombreux producteurs venus de la Bresse voisine.

Dijon : mardi, vendredi et samedi matin sous et autour de la magnifique architecture métallique des Halles de la Place du Marché, entourée par ailleurs par de nombreux bistrots et restaurants, et dont l'architecte n'est autre que Gustave Eiffel, natif de Dijon.

Mâcon : du mardi au samedi matin, sur la pittoresque Place aux Herbes, bordée par la fameuse Maison de bois, une remarquable construction à colombages de l'époque Renaissance.

Nevers : marché couvert sur la Place Carnot du mardi au samedi.

Sens : lundi toute la journée, vendredi et samedi matin, sous les Halles à l'architecture très spectaculaire.

Toucy (Yonne) : samedi matin.

Vézelay : marché bourguignon traditionnel mercredi matin.



- **Marrons**

Plus confidentielle qu'en Corse ou en Ardèche, la production de marrons donne cependant lieu à un sympathique rendez-vous gourmand en Bourgogne. Au pied du Mont-Beuvray et du site archéologique de Bibracte, la bourgade morvandelle de **Saint-Léger-sous-Beuvray** organise chaque année, le dernier week-end d'octobre, sa traditionnelle **Foire aux marrons**, avec la participation de nombreux producteurs de marrons locaux qui participent au concours du plus gros marron, du plus beau panier et de la plus belle présentation. De nombreux artisans sont également présents sur cette foire qui propose par ailleurs d'autres beaux produits gourmands du terroir morvandiau.

Mairie de St-Léger-sous-Beuvray - Tél. 03 85 82 53 00

- **Mère Poulard**

On la croyait normande et définitivement fixée au Mont-Saint-Michel. On la découvre bourguignonne d'origine et de retour dans sa région natale. Anne Boutiaut est en effet née à Nevers le 16 avril 1851. Très tôt, la jeune « Annette » travailla comme servante dans la famille Corroyer, un architecte élève de Viollet-le-Duc, qui se vit confier en 1872 la restauration de l'abbaye du Mont-Saint-Michel. « Annette » suivit donc la famille Corroyer en Normandie et fit la connaissance de Victor Poulard, un boulanger qu'elle épousa et dont elle prit le patronyme. Les jeunes mariés prirent alors en gérance l'Hostellerie de la Tête d'Or, où « Annette » devint « la mère », comme on désignait alors les cuisinières lyonnaises, et où elle confectionnait la fameuse omelette qui allait faire la réputation de son établissement. Elle créa par ailleurs de nombreuses gourmandises, dont les fameux biscuits, palets et autres caramels ou sucettes à l'ancienne, avant de s'éteindre le 7 mai 1931.

Depuis le 1^{er} mai 2010, la **Mère Poulard** s'est installée à **Vézelay**, un village bourguignon qui présente de nombreux points communs avec le Mont-Saint-Michel : les deux lieux sont inscrits sur la prestigieuse liste du Patrimoine Mondial de l'Unesco, ils sont des lieux de foi et de pèlerinage et ont à ce titre une longue tradition d'accueil des pèlerins. Toute la gamme des produits Mère Poulard est désormais en vente dans la nouvelle boutique de Vézelay qui plongera les visiteurs dans un univers gourmand, chaleureux et convivial et les réconciliera avec les nourritures terrestres.

*Mère Poulard de Vézelay - 43, rue St-Etienne - 89450 Vézelay
Tél. 06 74 63 50 42 - info@sofa-communication.com*

- **Moutarde**

La Moutarderie Fallot à Beaune, fabrique familiale, dont les origines remontent à 1840, peut légitimement revendiquer un vrai savoir-faire traditionnel qui repose essentiellement sur la préservation du broyage à la meule de pierre, une technique ancestrale qui permet, en évitant l'échauffement de la pâte de moutarde, de conserver toutes les qualités gustatives du produit fini. Un nouveau circuit de visite a été aménagé en 2009 dans un bâtiment rénové qui devrait être une référence en matière de parcours muséographique. De la transformation de la moutarde au conditionnement en passant par le broyage à la meule de pierre, le visiteur a la possibilité de suivre le parcours complet d'une graine de sénévé dans une moutarderie. Les visites ont par ailleurs un caractère beaucoup plus ludique, et la capacité d'accueil des groupes est passée de 25 à 50 personnes.

Membre de l'Association « Vive la Bourgogne ».

*Moutarderie Fallot - 31, Faubourg Bretonnière - 21200 Beaune
Tél. 03 80 22 10 02 - info@fallot.com - www.fallot.com*



N

- **Négus**

Une appellation bien énigmatique pour un produit qui a depuis longtemps fait la réputation gourmande de **Nevers**. Il s'agit en fait d'un délicieux petit caramel mou au chocolat ou au café enrobé de sucre cuit élaboré par une famille de confiseurs-chocolatiers installée à Nevers depuis 1893 et dont, de nos jours encore, la quatrième génération maintient amoureusement la tradition. Il doit son nom au fait qu'il a été offert par le Président de la République Française à Ménélik, empereur d'Ethiopie, plus communément désigné comme le Négus, à l'occasion d'une visite officielle en France en 1901. Aujourd'hui, l'Ethiopie n'a plus d'empereur, mais Nevers a toujours le Négus !

*Confiserie Au Négus - 96, rue François Mitterrand - 58000 Nevers
Tél. 03 86 61 06 85 - www.au-negus.com*



- **Noël**

Installées à Saint-Bris-le-Vineux (à 7 km d'Auxerre) dans une ancienne carrière souterraine d'où furent extraites les pierres qui servirent entre autres à la construction de l'abbaye de Pontigny, les **Caves de Bailly** sont considérées comme LE temple du Crémant de Bourgogne. Quatre à cinq millions de bouteilles sont en effet entreposées en permanence dans les 4 hectares de galeries !

Juste avant Noël, les immenses caves servent de décor grandiose à un marché de Noël original, puisqu'il est sans doute **le seul marché de Noël souterrain de toute la France**. On pourra y acheter directement auprès des producteurs locaux une vaste gamme de produits bourguignons : vins et Crémant de Bourgogne bien sûr, mais aussi escargots, volailles, gibier, foie gras, fromages, sans oublier la délicieuse (et trop méconnue) truffe de Bourgogne. Par ailleurs, la présence de nombreux artistes, fleuristes et artisans donnera sûrement de bonnes idées à ceux qui attendent la dernière minute pour leurs cadeaux de Noël.

En 2010, le marché de Noël des Caves de Bailly aura lieu de 10 h à 19 h les samedi 18, dimanche 19 et jeudi 23 décembre, et de 10 h à 13 h le vendredi 24 décembre.

Les Caves de Bailly - Tél. 03 86 53 77 77 - www.caves-bailly.com

O

- **Œufs en meurette**

Au même titre que le jambon persillé, le coq au vin, les escargots ou le bœuf bourguignon, les œufs en meurette figurent sur la carte de presque tous les restaurants bourguignons. Ce plat se compose d'œufs pochés posés sur des tranches de pain grillé et généreusement nappés d'une sauce à base de lardons, d'ail, d'oignon, d'échalote, de farine et de vin rouge, de Bourgogne, il va sans dire. Cette sauce meurette peut également accompagner certains poissons.

- **Opéra**

A mi-chemin entre Dijon et Beaune et à deux pas de la Route des Grands Crus, le **Château de Gilly**, autrefois résidence des Abbés de Cîteaux et aujourd'hui membre des Grandes Etapes Françaises, est incontestablement un des fleurons de l'hôtellerie en Bourgogne. Cet établissement prestigieux a depuis plusieurs années déjà mis en place un programme d'animations et de dîners-concerts autour du jazz ou de la musique de chambre. Il propose aussi le mariage de l'opéra et de la gourmandise, un concept grâce auquel les clients peuvent partager leur dîner gastronomique avec Carmen, Figaro ou Don Giovanni ! La soirée démarre à 19 h 30 par un apéritif, et se poursuit à 20 h avec le dîner-opéra servi dans la salle des Tapisseries. Les prochains rendez-vous « **Dîner-Opéra** » sont programmés les vendredis 17 septembre et 26 novembre 2010.

Tarif : 75 € par personne (boissons comprises).

Château-Hôtel de Gilly - 21640 Gilly-les-Cîteaux

Tél. 03 80 62 89 98 - gilly@grandesetapes.fr - www.château-gilly.com

P

- **Pain d'épices**

Ses origines sont orientales et il aurait été importé d'Asie par les Croisés. Entre temps, les Dijonnais se sont approprié le pain d'épices et ils en ont fait, aux côtés de la moutarde, le produit le plus emblématique de leur ville. La composition du pain d'épices n' a guère changé, toujours à base de farine de seigle, de miel et d'épices (cannelle, clou de girofle, anis vert), mais sa présentation et son conditionnement ont évolué pour mieux répondre aux nouveaux modes de consommation. On peut toujours le trouver en gros pavés de 6 kilos, mais aussi en tranches, ou décliné, entre autres, sous forme de « gimblettes » aux amandes ou de moelleuses « nonnettes » fourrées de confiture. Le temple du pain d'épices dijonnais est incontestablement la Maison **Mulot et Petitjean** qui maintient la tradition artisanale depuis 1796 ! La boutique principale propose des visites avec présentation audiovisuelle de la fabrication du pain d'épices et, bien sûr, dégustation de produits maison.

Membre de l'Association « Vive la Bourgogne ».

Mulot et Petitjean - 13, Place Bossuet - 21000 Dijon

Tél. 03 80 30 07 10 - www.mulotpetitjean.fr



- **Parc naturel régional du Morvan**

Comme plusieurs autres parcs naturels régionaux, le Parc naturel régional du Morvan a mis en place sa « **Marque Parc** » qu'il délivre à un certain nombre de produits représentatifs de son territoire et répondant à un cahier des charges très strict sur les origines, les méthodes de production et le respect de l'environnement. Ces produits vont de la viande bovine, ovine ou de volaille, ou de produits dérivés de la viande, aux fromages, en passant par les escargots et surtout le fameux miel qui a depuis longtemps fait la réputation du Morvan.

www.parc dumorvan.org

- **Pôchouse**

Parfois orthographiée « pauchouse », il s'agit d'une **spécialité du Val de Saône**, une sorte de bouillabaisse bourguignonne, réalisée à partir de poissons pêchés essentiellement dans la Saône et le Doubs. Cette matelote comprend notamment du brochet, de la tanche, de la perche ou de la carpe. Ces poissons sont généreusement mouillés au vin blanc et, après la cuisson, on y ajoute un roux et des tranches de pain grillées, frottées à l'ail. De nombreux restaurants du Val de Saône proposent la pôchouse, mais une adresse ressort du lot pour cette spécialité : l'Hostellerie Bourguignonne, à Verdun-sur-le-Doubs.

*Hostellerie Bourguignonne - 2, Avenue du Président Borgeot - 71350 Verdun-sur-le-Doubs
Tél. 03 85 91 51 45 - www.hostelleriebourguignonne.com*

- **Poularde en coque d'argile**

Cette recette, largement inspirée des traditions culinaires locales, a été inventée par **Colette**, enfant de la **Puisaye** et fine cuisinière à ses heures. La poularde, remplie de foie gras, est enroulée dans des feuilles de chou que l'on aura au préalable fait blanchir. Elle est ensuite enfermée dans une coque d'argile avant d'être mise au four pendant 45 minutes. On laisse reposer avant d'ajouter une sauce à base de bouquet garni et de crème liquide et d'accompagner le tout de champignons des bois ou d'autres légumes de saison. La poularde est présentée à table dans sa coque d'argile que l'on casse au moment du service. Spectaculaire ... et délicieux !

Q

- **Quatre-Quatorze-Festival**

Musique et gastronomie font bon ménage dans ce festival à l'intitulé quelque peu énigmatique, lancé il y a deux ans par Alex Miles, dont on ne sait s'il est le plus américain des Dijonnais ou le plus dijonnais des Américains ! Ce journaliste new-yorkais, passionné de cuisine et de musique, a voulu casser les clichés qui prétendent que les Américains ne sauraient pas cuisiner et que les Français seraient de piètres musiciens. Il a donc décidé de réunir chefs étoilés et musiciens, français et américains, autour des halles de **Dijon**, le temps d'un beau week-end d'été, entre le 4 juillet, fête nationale américaine, et le 14 juillet, fête nationale française. Ce sont donc ces deux dates qui sont à l'origine du nom du **4-14 Festival**. Concerts, dégustations et démonstrations culinaires se succèdent du vendredi au dimanche pour un festival qui ravit tous les sens des visiteurs.

Alex Miles - 4-14 Festival

Tél. 06 33 69 62 99 - info@4-14-festival.org - www.4-14-festival.org

R

- **Route des Vins de Bourgogne**

La Route des Vins de Bourgogne se décompose en fait en **plusieurs itinéraires** à travers les principaux vignobles bourguignons. La *Route des Grands Crus*, parfois dénommée « les Champs-Élysées » de la Bourgogne, conduit de Dijon à Santenay en passant par Nuits-St-Georges et Beaune et vous entraîne à la rencontre de 24 des 33 grands crus que compte la Bourgogne. La *Route touristique des Grands Vins de Bourgogne* parcourt les vignobles des Maranges, du Couchois et de la Côte chalonaise. La *Route des Vins Mâconnais-Beaujolais* serpente à travers la partie la plus méridionale du vignoble bourguignon et permet de découvrir la Roche de Solutré et les paysages qui ont tant inspiré le grand poète Lamartine, enfant du pays. Au Nord de la région, la *Route touristique des Vins de l'Yonne* propose plusieurs boucles autour de Chablis, Auxerre, Vézelay, Tonnerre et Joigny, et une nouvelle *Route du Crémant* a été récemment ouverte dans les environs de Châtillon-sur-Seine. Et tout à l'Ouest, en dehors de la zone d'appellation Bourgogne mais située sur le territoire de la Région Bourgogne, la *Route des Coteaux de Pouilly-Sancerre* permet de découvrir la partie bourguignonne du Val de Loire.

Chacun de ces itinéraires peut se découvrir de multiples manières. De manière très classique bien sûr, avec sa propre voiture, ou de manière plus prudente avec les transports publics qui permettent de limiter les effets des dégustations ! On peut aussi découvrir la Route des Vins de manière plus originale, à pied sur les nombreux sentiers pédestres, à vélo sur certains itinéraires balisés comme la Voie des Vignes de Beaune à Santenay, ou encore à cheval grâce aux nombreux parcours équestres.

Quel que soit le mode de découverte, **la qualité de l'accueil** sera toujours au rendez-vous, et notamment chez les 273 viticulteurs qui ont adhéré à la Charte de Qualité « *De Vignes en Caves* ». Les autres prestataires touristiques ne seront pas en reste et se feront une joie de faire partager le légendaire art de vivre bourguignon, dans les chambres d'hôtes et petits hôtels de charme, dans les gîtes chez le viticulteur, dans les restaurants et les auberges, par des excursions dans le vignoble ou des initiations à la dégustation, ou au cours des très nombreuses fêtes viticoles qui marquent le calendrier tout au long de l'année.



S

- **Saint-Vincent tournante**

Organisée depuis 1938 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, la Saint-Vincent tournante est la principale manifestation viticole de Bourgogne et la plus grande fête des vignerons de toute la région. Elle doit son nom au fait qu'elle a lieu chaque année, fin janvier, dans une localité viticole différente. **L'édition 2011 aura lieu les samedi 29 et dimanche 30 janvier à Corgoloin**, petit village situé sur la Route des Grands Crus, à mi-chemin entre Beaune et Nuits-Saint-Georges.

www.saint-vincent-tournante2011.fr

- **Saumon**

Le saumon n'est pas forcément un produit qu'on attend en Bourgogne. Et pourtant, une vraie référence gastronomique en matière de saumon fumé, la firme **Le Borvo**, est venue s'installer dans le Nord de la région dès 1980. L'exceptionnel savoir-faire de cette firme est reconnue par les plus grands chefs et le commun des mortels peut le découvrir au long d'un parcours-découverte de 300 m2, dans des ateliers de dégustation et au travers d'expositions temporaires. L'occasion de retracer la saga de la famille Raymond et l'histoire des différentes techniques de conservation du saumon (séchage, salage, fumage, ...), et d'acheter à la boutique des produits de qualité.

Le Borvo - Route de Beaumont - 89250 Chemilly-sur-Yonne

Tél. 03 86 47 82 44 - contact@leborvo.fr - www.leborvo.fr

- **SEB**

Tout le monde ou presque connaît la marque, mais rares sont ceux qui savent que SEB est en fait un sigle qui indique bien son origine bourguignonne. SEB signifie en effet *Société d'Emboutissage de Bourgogne*. Car c'est à Selongey, localité située à environ 25 km au Nord de Dijon, qu'est né en octobre 1953 le premier autocuiseur qui allait contribuer de manière spectaculaire au développement de la cuisson à la vapeur. (Le nom **de cocotte-minute** ne sera déposé qu'en 1978). Aujourd'hui, SEB s'est largement diversifiée, et ses principaux produits (cafetières, grille-pain, friteuses, ...) équipent de très nombreux foyers aux quatre coins de la planète.

www.groupeseb.com - www.seb.fr

T

- **Tolix**

On l'oublie parfois, mais la chaise joue un rôle essentiel dans tout instant de gourmandise. Et en quoi la Bourgogne est-elle concernée par cette considération hautement philosophique, me direz-vous ? Eh bien tout simplement parce qu'elle est le berceau de la marque **Tolix** dont les chaises et fauteuils figurent en bonne place dans plusieurs musées consacrés au design et à l'art moderne. Dès les années 30, leur look, nouveau pour l'époque, connut un succès retentissant, et elles équipèrent aussi bien les terrasses de cafés parisiens que le paquebot Normandie. Le savoir-faire de Tolix lui a valu d'obtenir en 2007 le label « Entreprise du patrimoine vivant ». Aujourd'hui, 4000 chaises sont fabriquées chaque mois à **Autun** et expédiées dans le monde entier. Les séries culte des premières années connaissent toujours un grand succès, mais Tolix ne s'endort pas sur ses lauriers et fait de plus en plus appel à des créateurs qui lui permettent de renouveler régulièrement ses produits. www.tolix.fr

- **Truffe**

Eh non, la truffe française n'est pas produite qu'en Périgord ou en Provence. Jusqu'à la Renaissance, la seule truffe qui figurait à la table des Rois de France était la truffe de Bourgogne : le *Tuber Uncinatum*, un diamant noir dont le goût en bouche se rapproche de la noisette. La petite cité médiévale de **Noyers-sur-Serein**, classée parmi les plus beaux villages de France, rassemblera sous ces belles arcades les trufficulteurs de l'Yonne et les nombreux acheteurs à l'occasion des prochains **marchés aux truffes** qui auront lieu le 31 octobre et le 28 novembre 2010, à partir de 10 h 30 précises. Parallèlement à la vente de truffes, de nombreux producteurs locaux et des artisans d'art présentent leur production. A noter que le Service Réservation de Yonne Tourisme propose à cette occasion un nouveau produit touristique, sous forme d'un week-end à thème (Pour en savoir plus : Tél. 03 86 72 92 10 - www.tourisme-yonne.com).

Office de Tourisme - 22, Place de l'Hôtel de Ville - 89310 Noyers-sur-Serein

Tél. 03 86 82 66 06 - si-noyers@wanadoo.fr - www.noyers-et-tourisme.com



U

- **Unesco**

La Bourgogne a engagé une démarche visant à obtenir l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne sur la prestigieuse liste du Patrimoine mondial de l'Humanité. L'argument central de cette candidature repose sur le caractère unique de ces terroirs que l'on nomme ici « climats ». Les 1247 climats des Côtes de Beaune et de Nuits forment en effet une mosaïque de terroirs qui, associée aux villes de Dijon et de Beaune, constitue un ensemble exceptionnel. En Bourgogne, depuis 2000 ans, les hommes ont valorisé cette nature à son plus haut niveau pour y produire des vins reconnus dans le monde entier. Une inscription au Patrimoine mondial de l'Unesco permettrait de préserver cet héritage exceptionnel afin de pouvoir le transmettre aux générations futures. Affaire à suivre, donc. La décision ne devrait toutefois pas intervenir avant 2012.

Association pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine Mondial de l'Unesco

Tél. 03 80 20 10 40 - contacts@climats-bourgogne.com - www.climats-bourgogne.com

V

- **Veuve**

Au royaume des vins effervescents, la Champagne a la Veuve Clicquot. La Bourgogne pour sa part a la **Veuve Ambal**. Maison familiale depuis sa création en 1898, Veuve Ambal, installée à Montagny-les-Beaune, est devenue, au fil des millésimes et des distinctions, l'un des grands spécialistes du Crémant de Bourgogne. Grâce au nouveau circuit de visite proposé sur ce site, on peut désormais découvrir les secrets de la famille Ambal et vivre en direct la création d'un Crémant de Bourgogne. Les cuveries, les ateliers de production et les caves de vieillissement jalonnent deux parcours de visite, l'un destiné aux adultes, et l'autre plus adapté aux enfants. Des projections sur écrans géants, des panneaux d'information et des maquettes complètent les explications des guides. La visite se termine par une dégustation commentée de trois Crémants de Bourgogne, et une boutique permet de s'approvisionner en produits-maison (et de produits sans alcool pour les enfants).

Membre de l'Association « Vive la Bourgogne ».

Veuve Ambal - 21200 Montagny-les-Beaune

Tél. 03 80 25 90 81 - tourisme@veuve-ambal.com - www.veuveambal.com

- **Vive la Bourgogne**

« **Vive la Bourgogne** » est une association regroupant 23 membres dont l'objectif principal est de donner plus de visibilité aux produits bourguignons (moutarde, cassis, fruits rouges, pain d'épices, Crémant de Bourgogne, anis de Flavigny, fromages, etc...), dans la grande distribution bien sûr, mais aussi auprès du grand public. Ces actions en direction du grand public se traduisent notamment par des visites guidées de plusieurs sites de fabrication.

(Voir dans le présent dossier de presse les rubriques : Anis de Flavigny, Bières de Bourgogne, Cassissium, Fromages, Moutarde, Pain d'épices, Veuve).

www.vivelabourgogne.com

- **Volailles de Bresse**

Avec ses pattes bleues, son plumage blanc et sa crête rouge, la volaille de Bresse fait preuve d'un vrai patriotisme ! Il faut dire que cette volaille est la seule en France à bénéficier d'une A.O.C.. On pourra la découvrir tout au long de l'année à Louhans, sur le spectaculaire marché aux volailles qui se tient chaque lundi matin. (Voir la rubrique « **Marchés** » du présent dossier de presse).

La volaille de Bresse est aussi à l'honneur et célébrée comme il se doit au début de l'hiver, juste avant les festivités de Noël, dans le cadre des **Glorieuses de Bresse**, dont trois se tiennent hors Bourgogne, dans le département de l'Ain, et une en Bresse bourguignonne, à **Louhans**. La prochaine édition de cette manifestation gourmande, qui rassemble éleveurs, grands chefs et grand public, se tiendra le samedi 18 décembre 2010.

C.I.V.B. (Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse)

Tél. 03 85 75 10 07 - civb@wanadoo.fr - www.pouletdebresse.com



W

- **Wellness**

A **Meursault**, célèbre localité viticole de la Côte de Beaune, le raisin est aussi source de beauté, de bien-être et de détente grâce au **Spa Bourgogne Vignes et Bien-Être**. Ce lieu, unique au cœur du vignoble bourguignon, s'appuie sur les bienfaits du raisin, certes connus depuis l'Antiquité, mais désormais démontrés scientifiquement, notamment pour tout ce qui touche aux soins de la peau. Une gamme complète de soins à partir de produits naturels issus du raisin et de la vigne est proposée dans une ambiance favorable à la détente, avec lumière douce et senteurs subtiles des huiles essentielles. Différentes formules sont présentées à la carte, comportant un ou plusieurs soins ou massages.

*Spa Bourgogne Vignes et Bien-Être (Nathalie Molinier) - 14 Place de l'Hôtel de Ville - 21190 Meursault
Tél./Fax : 03 80 21 19 91 - bienvenue@spa-en-bourgogne.com - www.spa-en-bourgogne.com*

Attention, dernière minute :

Le Spa Bourgogne Vignes et Bien-Être déménagera en novembre 2010 à Beaune où il proposera une structure de plus grande capacité (env. 300 m²), avec plusieurs cabines de soins, un hammam et une chambre d'hôtes.

X

- **Le X en Bourgogne ?**

Non, la Bourgogne ne s'est pas spécialisée dans le tournage de films à caractère pornographique ! Par cette rubrique X, nous voulions seulement attirer votre attention sur la prononciation spéciale de la lettre X en Bourgogne : Auxerre se prononce **Ausserre**, Auxois se dit **Aussois**, et, si vous ne voulez fâcher personne sur la Route des Grands Crus, demandez le chemin d'**Alosse**-Corton, et non pas d'**Aloxe**-Corton comme il est écrit sur les pancartes routières ou les étiquettes de vin !

Y

- **Yonne**

Comme au scrabble, le Y n'est une lettre facile à placer dans un abécédaire ! Heureusement, la Bourgogne possède un département qui commence par cette lettre : l'Yonne. Et fort heureusement, ce département n'est pas le moins gâté en bons produits régionaux : du cidre au miel en passant par la truffe de Bourgogne, les bières, les vins, les fromages ou les escargots, nombreux sont les sites de production et de vente. Le site Internet de l'Agence de Développement Touristique de l'Yonne vous en donnera un bon aperçu.

- *Yonne Tourisme - www.tourisme-yonne.com*

Les sites Internet des 3 autres départements bourguignons proposent eux aussi une mine d'informations pour les gourmands :

- *Côte-d'Or Tourisme : www.cotedor-tourisme.com*
- *Nièvre Tourisme : www.nievre-tourisme.com*
- *Saône-et-Loire : www.bourgogne-du-sud.com*

Z

- **Zinc(s)**

Par « zinc », il faut bien sûr entendre café, bistrot, bar ou troquet, tous types d'établissements qui ne manquent pas en Bourgogne et qui ont su conserver une solide tradition de convivialité et de bonne humeur.

- Une quinzaine d'entre eux, répartis sur l'ensemble du territoire bourguignon, appartiennent au réseau « **Café de pays** ». Leur liste et leurs coordonnées complètes sont disponibles sur le site Internet du Comité Régional du Tourisme de Bourgogne :

www.bourgogne-tourisme.com

- Le Parc naturel régional du Morvan a pour sa part mis en place les **bistrotts « Marque Parc »**, des établissements ruraux qui maintiennent notamment la tradition du casse-croûte de 4 heures et proposent par ailleurs des repas à prix très raisonnables, à base bien sûr d'excellents produits du terroir.

www.parcumorvan.org

- Toujours dans le Morvan, la culture s'invite régulièrement dans les « **Cafés Margot** ». De février à juin, une dizaine de ces Cafés Margot accueillent des artistes avec une programmation extrêmement variée, qui va de la chanson française au jazz, en passant par les contes ou la musique traditionnelle toujours très vivante dans ce « cœur vert » de la Bourgogne.

www.parcumorvan.org

- Pour ce qui est des animations dans les bars et les cafés, Auxerre avait lancé « **Garçon, la note** », une formule estivale qui consiste en un concert gratuit chaque soir dans un établissement différent. Devant le succès de la formule, Dijon a repris l'idée cet été. Une initiative appréciée aussi bien par les habitants de la ville que par les touristes de passage.

Office de Tourisme d'Auxerre - Tél. 03 86 52 06 19 - www.ot-auxerre.fr

Office de Tourisme de Dijon - Tél. 0892 700 558 - www.visitdijon.com





**Informations complémentaires
auprès du Service Presse de Bourgogne Tourisme :**

Claude GUINCHARD - Tél. direct + 33 3 80 280 301 - c.guinchard@crt-bourgogne.fr
Véronique BEIGENGER - Tél. direct + 33 3 3 80 280 298 - v.beigenger@crt-bourgogne.fr
Coralie MOISSON - Tél. direct + 33 3 80 280 303 - c.moisson@crt-bourgogne.fr

www.bourgogne-tourisme.com



Dossier réalisé par le **Service Presse** de BOURGOGNE TOURISME - Septembre 2010
Photographies : Alain DOIRE (Bourgogne Tourisme)

BOURGOGNE TOURISME - B.P. 20623 - 21006 DIJON Cedex
www.bourgogne-tourisme.com