

• COLLECTION •

Bourgogne-Franche-Comté

DOSSIER DE PRESSE

Se régaler



BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

TOURISME

SOMMAIRE

03 SE RÉGALER
EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

04 LE COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME
DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

06 LE COMITÉ "GASTRONOMIE ET PROMOTION
DES PRODUITS RÉGIONAUX DE BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ " (GPPR)

09 LES VINS

De la Bourgogne au Jura, des vignobles singuliers !

10 La Bourgogne et ses régions viticoles

20 Le Jura, son vignoble et ses Appellations d'Origines

27 LES ALCOOLS

On en boit de toutes les couleurs

35 LES VIANDES, SALAISONS ET CHARCUTERIES

Bonjour veaux, vaches, cochons, couvées !

47 LES FROMAGES

Un plateau de rêve

65 LES AUTRES PRODUITS

De nature généreuse

77 LE TOURISME GASTRONOMIQUE

Le goût du voyage

89 ACCÈS

90 CARTE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Designed by
Bourgogne



www.bourgogne-tourisme.com



www.montagnes-du-jura.fr



www.massif-des-vosges.com

INTRODUCTION

Se régaler en Bourgogne-Franche-Comté

Voyager, c'est aussi passer à table. Un lieu de rencontres par excellence. Rencontre des gens, mais aussi des saveurs et arômes qui fleurent bon la terre où ils sont nés. Car c'est bien à la racine de nos territoires que naissent ces produits qui forgent tout le caractère de notre cuisine et de nos caves. L'eau des rivières, le bois des forêts, la rudesse d'un climat, la douce inclinaison d'un coteau, la générosité d'une prairie : la nature dans toute sa diversité, ses atouts comme ses contraintes, inspire les spécialités de Bourgogne-Franche-Comté. Mais pas seulement. Précieux artisans de ces délices, il y a bien sûr les hommes et les femmes d'ici : producteurs, cuisiniers, vigneron, distillateurs, pâtisseries, chocolatiers, apiculteurs, agriculteurs, fromagers. Respectueux des savoir-faire ancestraux autant qu'insatiables créateurs. Passer à table, c'est donc bel et bien succomber aux plaisirs du voyage et de la gourmandise. Vous régaler les sens, le cœur et l'esprit de jolies découvertes et belles rencontres.

Bon appétit en Bourgogne-Franche-Comté !

Directeur de publication : L. Niepceyron

Coordination et mise en page : Bourgogne-Franche-Comté Tourisme

Rédaction : Anne Chauveau pour le GPPR

Conception : Atelier Midi à 14h (Besançon, 25) / Bourgogne-Franche-Comté Tourisme

Photos : Bourgogne-Franche-Comté Tourisme : A. Doire, M. Joly, A. Grenard, S. Baverel, G. Perret, Cave Saint-Vincent, S. Chatelain, F. Reichel, A. Bazin, Distillerie Perreux Institut, R. Ravagnani, D. Bringard, GB. La Guillaume, P. Jouille, Musée des Maisons Comtoises, Institut Griottines, Ecomusée de la Cerise / GPPR : H. Viennet, X. Servolle, P. Durand, Lukam Pictures, Vedrenne, Veuve Ambal, PL. Tourneur, S. Dody, Distillerie Guy, Syndicat des Producteurs de Truffes de Bourgogne, Prosper Maufoux, Eaux de Velleminfroy, J.-L. Petit, Bourgogne Escargot / GPPRV : Borde / CPFR / CIVJ : S. Godin, P. Bruniaux / CIGC / CFPPA : E. Colin / Pixabay

Carte : Actual (Saint-Julien-les-Villas, 10)

Impression : Estimprim (Autechaux, 25)

Edition : Janvier 2019

Document réalisé avec le soutien financier
du Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

TOUS LES CHEMINS MÈNENT
À LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Né de la fusion des 2 CRT Bourgogne et Franche-Comté le 17 juin 2016, Bourgogne-Franche-Comté Tourisme (association loi 1901) poursuit une démarche de co-construction de son plan d'actions avec les acteurs du tourisme régional et adopte des stratégies marketing complémentaires de destinations et de filières.



I RÉGION / 3 DESTINATIONS

Designed by
Bourgogne**Montagnes du Jura**
L'AUTRE VISANT DE LA MONTAGNE**Massif des Vosges**
LA MONTAGNE DES CÔTES D'OR

Du nord au sud, trois marques de destination pour enrichir une grande région : la Bourgogne-Franche-Comté.

... ET 4 THÉMATIQUES FORTES
IRRIGUANT L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE

filiale **PATRIMOINE**
(58 membres dont les 8 sites Unesco)



filiale **ITINÉRANCE**
(40 structures)



filiale tourisme d'**AFFAIRES**
(134 membres)



filiale **OENOTOURISME**
en cours de structuration



NOTRE STRATEGIE

Mise en œuvre à l'échelle du nouveau périmètre régional, elle remet les clients (grand public dont habitants, agences de voyages & tour-opérateurs, presse) au cœur du dispositif et s'organise autour de 4 grands leviers d'actions à savoir:

- Consolider et accroître la notoriété des destinations Bourgogne et Montagnes du Jura sur les marchés français et étrangers.
- Valoriser la Bourgogne-Franche-Comté auprès des habitants.
- Assurer l'animation et la promotion des filières prioritaires dans le cadre de collectifs.
- Développer une stratégie internet performante.



NOS MISSIONS

- Des actions transversales d'intérêt général (toutes destinations, toutes thématiques confondues, toutes cibles), conduites au bénéfice de la communauté touristique toute entière et financées uniquement par le CRT.
- Des actions collectives d'intérêt marketing en faveur des destinations (Bourgogne, Montagnes du Jura, Massif des Vosges) et des filières (patrimoine, itinérance, tourisme d'affaires), cofinancées par nos partenaires.
- Des actions à la carte (BtoB essentiellement), financées par des prestataires volontaires.

EN BREF



234 ADHÉRENTS aux collectifs
Patrimoine, Itinérances,
Tourisme d'Affaires ou Oenotourisme



Un **SITE PROFESSIONNEL**
et des newsletters pro



Une équipe de **42 COLLABORATEURS**
sur 2 sites (Dijon et Besançon)



Une **PHOTOTHÈQUE** en ligne
+ de 1000 photos libres de droit



Envoi régulier de **COMMUNIQUÉS** et
DOSSIERS DE PRESSE aux différents
fichiers presse France et international



248 JOURNALISTES
accueillis en 2017

PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



320 000 FANS



15278 ABONNÉS



20 553 ABONNÉS

CONTACTS PRESSE

Barbara Gris-Pichot • Tél + 33 (0)3 81 25 08 01 • b.gris@bfctourisme.com
Delphine Naulin • Tél +33 (0)3 81 25 08 15 • d.naulin@bfctourisme.com
Marie-Hélène Vernerey • Tél + 33 (0)3 81 25 08 12 • mh.vernerey@bfctourisme.com

LES PRODUITS GOURMANDS

BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

LE
GPPR

BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

LE COMITÉ « GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ »

SES MISSIONS

Fédérer, accompagner et promouvoir les filières et leurs partenaires via :

- L'organisation d'événements d'envergure (dégustations, démonstrations culinaires, concours,...) à destination du grand public et des prescripteurs
- La représentation de ses adhérents sur des événements locaux, régionaux, nationaux et internationaux
- Les éditions et publications
- Des opérations et relations presse
- L'animation des réseaux sociaux

EN BREF

200 adhérents et partenaires (filières agroalimentaires, restaurateurs, Comité Régional du Tourisme,...)

+ de 800 000 personnes touchées chaque année

+ de 30 manifestations par an

5 à 7 concours organisés par an

+ de 5000 followers sur les réseaux sociaux

De la fourche à la fourchette, le GPPR est le porte-voix des filières agroalimentaires de Bourgogne-Franche-Comté auprès du grand public et des prescripteurs.

LE GPPR AU SERVICE D'UN VASTE TERRITOIRE DE SAVEURS

La Bourgogne-Franche-Comté, c'est plus de 200 produits sous signe officiel de qualité :



135
AOC/AOP



33
produits
IGP



35
produits
Label
Rouge



+ de 60
fromages
dont 13 AOP
et 4 IGP



**120 vins
& spiritueux**
dont 105 vins AOC (soit
30% des AOC françaises),
7 vins IGP, 5 eaux de vie et
spiritueux AOC et 3 liqueurs
ou apéritifs IG.

CONTACTS PRESSE :

Vanessa Borde • vborde@gpprbfc.fr • Tél + 33 (0)3 81 54 71 89 • + 33 (0)6 59 20 63 54

Adélaïde Gaiffe • agaiffe@gpprbfc.fr • Tél + 33 (0)3 81 54 71 89

www.produitsgourmandsbfc.fr

www.facebook.com/produitsgastronomiebfc

www.instagram.com/bourgognefranchecomte_produits



CHAPITRE 1

Les vins

De la Bourgogne au Jura, des vignobles singuliers !

Chablis, Arbois, Givry, Charcenne, de la prestigieuse colline de Corton au vertigineux rocher de Château-Chalon, aligoté, savagnin, chardonnay, pinot noir, vins rouge, blanc, effervescent, liquoreux et même jaune ou de paille, terroirs, expositions, cépages, savoir-faire ou encore histoire : les vins de Bourgogne-Franche-Comté composent une époustouflante partition. Une intense symphonie de variété, de typicité et d'harmonie. Au total, ce sont une centaine d'appellations et d'innombrables spécialités capables de séduire tous les palais, de surprendre toutes les papilles, d'assouvir toutes les envies. Cette formidable diversité rassemble les vignobles de Bourgogne-Franche-Comté autour de la même passion pour le vin et les plaisirs qu'il inspire. A commencer par la découverte et le partage. Ce que nos vignerons vous invitent à faire au gré des caves, caveaux, bars à vins et restaurants qui jalonnent les vignobles et villages vignerons. Un territoire à vivre au quotidien et lors des festivités qui rythment les vignobles, notamment les deux grands rendez-vous que sont la Saint-Vincent tournante en Bourgogne et la Percée du Vin Jaune dans le Jura.

Des fameux « Climats du vignoble de Bourgogne », inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, aux bucoliques routes des vins du Jura ou d'ailleurs, tout au long de l'année, égarez-vous avec bonheur dans les jolis paysages en rangs de vignes d'un grand -très grand-territoire vigneron.

www.vins-bourgogne.fr

www.jura-vins.com

www.vins-centre-loire.com



Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée, Echezeaux, Gevrey-Chambertin... Il est des noms qui immédiatement évoquent l'excellence et le caractère. Le raffinement et l'opulence. La charpente et la finesse. Bienvenue en Côte-de-Nuits. Voyez cette robe pourpre aux reflets grenat. Vous sentez ces arômes ? Le bourgeon et la baie de cassis, l'humus et la pointe de cuir. Puis en bouche les tannins fermes, la texture charnue, et enfin, la note épicée. Ici, le pinot noir est roi. Il cède cependant la politesse au chardonnay sur quelques coteaux de cette mince bande de terre qui s'étire sur une vingtaine de kilomètres entre Dijon et Nuits-Saint-Georges. Un haut-lieu de production des Grands Crus (24 sur les 33 que compte la Bourgogne !) qui vaut à ce terroir d'exception d'être surnommé « Les Champs-Élysées de la Bourgogne ».

En surplomb de ce joyau et autrefois promis à la disparition, le vignoble des Hautes-Côtes de Nuits quant à lui a su mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Il connaît une véritable renaissance depuis les années 1950, se déployant sur 20 communes et 675 ha entre 350 et 500 m d'altitude. Sur les meilleurs coteaux, les vignerons consacrent tous leurs efforts au développement d'une production de qualité. Pari gagné avec de très grands vins en rouge et blanc, et même quelques rosés.

www.vins-bourgogne.fr

À VOIR

- Le Château du Clos de Vougeot, dont les moines de l'abbaye de Cîteaux avaient fait le centre de leur domaine viticole.
- Dijon : La Cité internationale de la gastronomie et du vin ouvre ses portes en 2020. Ses missions : valoriser le Repas gastronomique des Français et mettre en avant les « Climats du vignoble de Bourgogne », tous deux inscrits au patrimoine mondial UNESCO.
- L'Imaginarium : A Nuits-Saint-Georges, une étape œnotouristique pour une découverte interactive et ludique du vignoble bourguignon.

À VIVRE

- La Saint-Vincent Tournante : c'est LE grand rendez-vous du vignoble bourguignon. Le principe : fin janvier, un village et la société d'entraide de ses vignerons invitent les autres sociétés de la Bourgogne entière pour un grand week-end festif avec musique, banquet et animations variées. Dans le village somptueusement décoré pour l'occasion, on brave le froid pour assister à la procession des sociétés et confréries vineuses avant de se réchauffer dans les caveaux et sur les stands autour de jolis vins en dégustations. En 2019, c'est à Vézelay et en 2020 à Gevrey-Chambertin.

LOCALISATION ET ACCÈS : D3



LES OEUFS EN MEURETTE

Ingédients :

8 œufs,
½ L de bourgogne pinot noir,
4 tranches de pain de la veille,
2 tranches de poitrine fumée
détaillées en lardons,
50 g de petits oignons,
1 carotte, 100 g beurre,
20 g de sucre,
100 g de champignons de Paris,
1 feuille de laurier,
2 échalotes,
1 branche de thym frais,
10 cl de vinaigre, 1 oignon,
Farine, Sel, Poivre.

Préparation :

Faites griller au four les tranches de pain beurrées.

Taillez en cubes carotte et oignon.

Faire revenir les lardons à la poêle. Ajoutez les échalotes émincées, les champignons (préalablement blanchis) et carotte et oignon. Saupoudrez de farine, cuire 5 min, versez la moitié du vin. Laissez réduire de moitié. Rectifiez l'assaisonnement puis incorporez 70 g de beurre en petits morceaux en remuant. Réservez cette sauce au bain-marie.

Versez l'autre moitié du vin rouge dans une sauteuse. Ajoutez ¼ de litre d'eau, le laurier et le thym. Faites bouillir 5 min en écumant. Baissez le feu jusqu'à frémissement.

Pochez les œufs dans ce liquide, puis égouttez-les.

Dans des assiettes creuses, dressez les œufs sur les croustons tièdes. Nappez de sauce au vin et servez immédiatement.

LA CÔTE DE BEAUNE ET LES HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, au soleil levant



Entre Ladoix-Serrigny au nord et le coteau des Maranges au sud, s'étirent les Côte et Hautes-Côtes de Beaune. De part et d'autre de Beaune, c'est une succession de terroirs d'exception où naissent des appellations parmi les plus prestigieuses au monde ! Meursault, Pommard, Bâtard-Montrachet, Corton-Charlemagne. Autant dire une terre de fantasmes pour tous les œnophiles et autre fins gourmets. Lesquelles trouvent à Beaune, épiscopat de la Bourgogne viticole, de quoi combler toutes leurs passions bacchiques.

Mais retour aux vignes : orientées vers le soleil du matin, les terres situées au nord de Beaune sont essentiellement plantées de pinot noir (Volnay, Aloxe-Corton, Ladoix) à l'exception de la colline de Corton où le chardonnay fait merveille. Chardonnay que l'on retrouve généreusement à partir de Meursault où il donne des vins d'une grande finesse, entre appellations mythiques (Bâtard-Montrachet) et jolis trésors plus confidentiels (Saint-Aubin, Santenay, Saint-Romain).

Un peu plus à l'ouest, derrière la Côte de Beaune, les vignes s'épanouissent sur un plateau à 400 mètres d'altitude. Vous êtes dans les Hautes-Côtes de Beaune. Sur les versants les plus ensoleillés, une vingtaine de communes produisent des vins vifs et spontanés. Encore une autre façon de succomber aux charmes infinis de la noble Bourgogne.

www.vins-bourgogne.fr

À VOIR

- Beaune, Capitale des Vins de Bourgogne. Une cité tout entière dédiée à la vigne et au vin autour des Hospices de Beaune (et leur célèbre vente des vins), de « l'Ecole des Vins », et de nombreux lieux de dégustation.

À SAVOIR

- 1247 : c'est le nombre de parcelles qui constituent les fameux « Climats du vignoble de Bourgogne » inscrits au Patrimoine mondial de L'UNESCO. De Dijon aux Maranges, cette inestimable mosaïque est composée de 1247 parcelles aux subtiles différences : géologie, exposition, sol, pente, cépage, conditions météorologiques...

- La Bourgogne viticole compte 1463 Climats au total.

« *En Bourgogne, quand on parle d'un climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre* ».

Bernard Pivot, président du Comité de soutien de l'association pour l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial UNESCO.

LOCALISATION ET ACCÈS : **D3** **D4**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

LES VINS : LA BOURGOGNE ET SES RÉGIONS VITICOLES

LA CÔTE CHALONNAISE ET DU COUCHOIS, un vignoble en pleine effervescence



À VOIR, À VIVRE

- La Maison Lameloise : avec 1500 références de vins dont 80% de Bourgogne, cette institution (3* Michelin) fait honneur au patrimoine viticole bourguignon.
- La Maison des vins : en plein cœur de Chalon-sur-Saône et à deux pas de la Saône, un concentré de la côte chalonnaise à déguster et à acheter au prix départ cave.

À VIVRE

- Mi-octobre. La Paulée de la Côte Chalonnaise fête la fin des vendanges. Processions des confréries, parcours de dégustation, dîner de gala se déclinent pendant 3 jours dans une belle ambiance de fête. Paulée viendrait du patois paule qui signifie pelle, symboliquement la dernière pelle de raisins versée dans le pressoir et donc la fin de la récolte.
- Le marathon des vins de la Côte Chalonnaise : baskets aux pieds, voilà une autre façon de découvrir le vignoble. Au-delà du format marathon, la manifestation se veut ultra accessible et familiale avec des courses et parcours variés. 3^e édition, le 30 mars 2019.

Là où la Côte-d'Or cède la politesse à la Saône-et-Loire, les Côte et Hautes-Côtes de Beaune laissent place à la Côte chalonnaise et au Couchois. Un privilège auquel font honneur ces fabuleux terroirs et leurs vignerons. Ici, les reliefs contrastés offrent d'autres expressions aux pinot noir, chardonnay et aligoté. En rouge, les Givry et Mercurey sont fringants, les blancs de Rully et Montagny d'une irrésistible délicatesse ; quant à l'aligoté (celui de Bouzeron est une merveille !), il inspire à lui seul le roi des apéritifs bourguignons : le Kir®. Un vin vif, frais mais d'une grande finesse qui revient en grâce (et sans cassis !) sur les plus belles tables pour escorter des escargots ou un savoureux jambon persillé.

La Côte du Couchois quant à elle s'épanouit entre 200 et 300 mètres d'altitude. Là, six communes viticoles produisent des vins reconnus depuis 2000 par une AOC.

La Côte Chalonnaise est vraisemblablement le berceau géographique du Crémant de Bourgogne. En 1822, des négociants de Chalon-sur-Saône, propriétaires à Rully et Mercurey, invitent sur leurs domaines un jeune champenois, François-Basile Hubert. Le vin blanc de Bourgogne effervescent est né. Une effervescente épopée concrétisée par l'appellation Crémant de Bourgogne en 1975 et qui s'exprime aujourd'hui sur la quasi totalité du territoire viticole bourguignon, soit 250 km du nord au sud et plus de 300 communes.

www.vins-bourgogne.fr

LOCALISATION ET ACCÈS : **D4**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

LES VINS : LA BOURGOGNE ET SES RÉGIONS VITICOLES



Avec le Mâconnais, nous entrons en Bourgogne du Sud. Une véritable terre de transition entre le Nord et le Midi. La lumière, les paysages, les églises romanes : ici on change de repères. Le pinot noir cède la place au gamay. Au cœur de ce vignoble, Mâcon donne son nom à des vins rouges solides et rustiques et des vins blancs frais, souples et ronds faisant honneur au chardonnay, omniprésent avec 80 % de l'encépagement de la région. Au sud-ouest de Tournus, les monts du Mâconnais offrent une succession de sommets boisés et de petites combes au creux desquelles on cultive la vigne. Plus au sud, le paysage se déchire et s'ouvre en un décor minéral grandiose, dominé par les roches monumentales de Vergisson et Solutré. C'est sur ces pentes altières qu'est récolté l'un des joyaux blancs de la Bourgogne : le Pouilly-Fuissé. Et avec lui, les Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Loché et Saint-Véran. Ici, les moines ont eu un rôle décisif. Ceux de l'abbaye de Cluny en particulier, par leurs nombreuses possessions rurales dans le Mâconnais, y compris d'importants domaines viticoles.

C'est en partie en réaction à la richesse de cette abbaye que Cîteaux fut fondée en 1098, où le principe bénédictin « Ora et labora » (prie et travaille) fut remis à l'honneur. Mais ça, c'est une autre histoire, d'autres terroirs.

www.vins-bourgogne.fr



À VIVRE

- **VitiPass** : découvrir, déguster et comprendre le vins du Mâconnais avec une formule comprenant 1 verre sérigraphié, 1 dégustation (pour 2 personnes) dans 3 caves partenaires, 3 bouteilles représentatives du vignoble et 1 offre découverte. www.vitipass.com
- **Le concours des vins de Mâcon** : Chaque printemps, sur une matinée et une seule, plus de 2000 dégustateurs sont réunis au parc de expositions de Mâcon et passent au crible près de 10 000 vins pour décerner des médailles d'or, argent et bronze aux meilleurs représentants des AOC françaises. Spectaculaire !

LOCALISATION ET ACCÈS : **D5**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne



Le Nord de la Bourgogne viticole s'impose comme royaume du Crémant de Bourgogne. Lequel trouve ici une authentique terre de prédilection au point que 85% de la production lui est dédiée. Autant dire que les vigneron d'ici sont de grands experts ès bulles. Il faut dire que nous sommes aux confins de la Bourgogne et de la Champagne : à 70 km au nord-ouest de Dijon et 45 km à l'est de Tonnerre, ce vignoble s'étend sur 23 communes en éventail au nord de la jolie ville de Châtillon-sur-Seine. Un vignoble né il y a 2000 ans. Développé par l'esprit pétillant des moines, dont saint-Robert de Molesme et saint-Bernard, il connaît un essor considérable jusqu'au début de XX^e. Ravagé par le phylloxera et les guerres, c'est à la passion et à la ténacité de ses vignerons qu'il doit sa survie et aujourd'hui, sa belle renaissance. Orientées sud/sud-est, les vignes généreusement ensoleillées offrent le meilleur du terroir aux pinot noir et chardonnay qui règnent ici en maîtres. On trouve également aligoté, gamay et pinot blanc dont on fait des vins tranquilles gouleyants et harmonieux. De ces vins que l'on aime partager entre amis autour d'un mâchon gourmand et convivial.

www.vins-bourgogne.fr

À VOIR

- **La Route du Crémant de Bourgogne** : Un itinéraire balisé de 120 km qui parcourt le vignoble et notamment les patrimoines et paysages préservés du Châtillonnais. Villages vigneron, coteaux ensoleillés, belles adresses et caveaux prêts à vous accueillir pour tout savoir et comprendre des nobles bulles bourguignonnes.
- **Le vase de Vix**, découvert dans une tombe princière datant du VI^e siècle av. JC, peut-être qualifié comme étant le de plus grand Tastevin de l'Antiquité.

À VIVRE

- **La fête du Crémant et Tape-Chaudron** : le 3^e samedi de mars, intronisations à la Confrérie des Echansons du Châtillonnais, dégustations et défilés carnavalesques.

LOCALISATION ET ACCÈS : **C2 D2**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

LE CHABLIS, et autres trésors des vins de l'Yonne



Auxerrois, Tonnerrois, Vézélien, Jovinien et Chablisien : sur les pentes des principales des rivières de l'Yonne, du Serein et de l'Armançon s'étirent les 5 vignobles les plus septentrionaux de Bourgogne, ceux de l'Yonne. Cette terre fut autrefois l'un des départements les plus viticoles de France du fait de grâce à sa proximité avec la capitale. Mais l'origine même du vignoble puise ses racines dans une tout autre réalité : il y a des millions d'années, le Bassin parisien repousse les couches géologiques formant collines et vallées propices à la culture de la vigne. Sur ces pentes et reliefs à dominantes calcaires bien exposés, chardonnay et pinot noir côtoient aligoté, gamay et même sauvignon. Tels sont les jolis vins d'Irancy, Saint-Bris, Chitry ou encore Coulanges-la-Vineuse.

Et puis vient le fameux Chablis. A mi-chemin entre Beaune et Paris, le Chablisien s'étend sur une vingtaine de communes et 4500 ha, au creux de doux vallons, sur les coteaux bordant la vallée du Serein. Grands Crus, Premiers Crus, Chablis et Petit Chablis jouissent très tôt d'une formidable notoriété du fait des facilités de transport par voies d'eau entre l'Yonne et la Seine. Et donc Paris ! Le train et les voies terrestres amplifiant la réputation de ces précieux joyaux, du plus minéral au plus floral. Fraîcheur, finesse, arômes de fleurs blanches, d'agrumes, vivacité, légèreté : sur ces coteaux calcaires exposés au soleil, le chardonnay fait décidément merveille.

www.vins-bourgogne.fr



À VOIR, À VIVRE

- Le patrimoine remarquable au creux duquel s'étirent les vignobles de l'Yonne : Vézelay, sa colline et la basilique Sainte-Marie-Madeleine classées au patrimoine mondial de l'UNESCO, Joigny et la Côte Saint-Jacques, la vie de château et les belles demeures Renaissance qui bordent l'Armançon en Tonnerrois, le Canal de Bourgogne, les abbayes, les cathédrales...

LOCALISATION ET ACCÈS : **B2** **C2**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

LES VINS : LA BOURGOGNE ET SES RÉGIONS VITICOLES

LES VINS DE POUILLY-SUR-LOIRE, vignes frontalières



L'un nous vient du Chasselas, l'autre du Sauvignon. Nés de coteaux presque jumeaux de la région de Pouilly dans la Nièvre, le Pouilly-sur-Loire et le Pouilly-Fumé brouillent les pistes et cultivent la différence pour séduire les papilles.

Issu du Chasselas le Pouilly-sur-Loire est le « vin de soif par excellence », franc et rafraîchissant. Il aime les pique-niques, les mets simples, les apéritifs ou dîners sur le pouce. C'est le vin de la bonne humeur et du casse-croûte entre amis ! A déguster jeune et frais, dans les 2 ou 3 ans qui suivent sa production.

Quant au Pouilly-Fumé, c'est une tout autre histoire. Le fameux Fumé de son patronyme nous donne un indice sur ses arômes inimitables de pierre-à-fusil. Heureuse conjonction du sauvignon et de ce terroir si particulier de Pouilly (marnes kimméridgiennes, calcaires durs et silex). Mais il nous raconte aussi ses grains qui, à maturité, se parent d'une praline grise, couleur de fumée.

Une robe blonde et cristalline, un nez minéral, des arômes d'agrumes, de pomme, d'abricot et parfois même de fruits exotiques, une bouche fine et pure : ce vin complexe joue la subtilité et l'harmonie. Il peut se conserver entre 5 et 10 ans, selon les années et les cuvées. En général, son apogée est atteinte dans sa deuxième ou troisième année.

www.vins-centre-loire.com

À VIVRE, À VOIR

- La Tour du Pouilly-Fumé, c'est un voyage sensoriel au cœur du vignoble. On vient ici pour voir, écouter, ressentir, partager, sentir et déguster ce que le Pouilly-Fumé raconte à travers de belles et savoureuses histoires. Un lieu pour comprendre la vigne, le travail des vignerons et percevoir les secrets de ce grand vin. A Pouilly-sur-Loire.

www.tourdupoillyfume.fr

REPÈRES

- Souvenez-vous de vos cours de géo : la Loire prend sa source en Ardèche, au Mont Gerbier-de-Jonc. 1006 km plus loin, elle se jette dans l'Atlantique ; mais avant cela, elle a la bonne idée de traverser la Nièvre et de flirter avec la Bourgogne. Ainsi donc, les premiers vins de la Loire sont... bourguignons !

Ne pas confondre Pouilly-sur-Loire et Pouilly-Fumé avec Pouilly-Fuissé. Issu du chardonnay, cet autre Pouilly bourguignon vient quant à lui du Mâconnais.

LOCALISATION ET ACCÈS : **B3**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

LES VINS : LA BOURGOGNE ET SES RÉGIONS VITICOLES

LES COTEAUX DU GIENNOIS, confidences pour confidences



Attention pépites ! Ce vignoble millénaire mais ultra discret mérite un coup de projecteur sur ses jolis vins blancs, rosés et rouges. Nous sommes ici sur une toute petite zone de production entre les départements de la Nièvre au sud, et du Loiret au nord, soit entre les régions Bourgogne-Franche-Comté et Centre-Val-de-Loire. S'égrenant sur les sols siliceux et calcaires des coteaux qui bordent la Loire entre Gien et Cosne-Cours-sur-Loire, 204 ha seulement sont exploités sur les 765 ha classés. Un vignoble en plein essor donc, où une petite quarantaine de vignerons produisent 55% de vins rouges et 45% de vins blancs et rosés.

Les blancs donnent de belles expressions du cépage sauvignon, sur des notes de fleurs blanches et de coings. Les notes minérales viennent affirmer le caractère de ces vins pleins et souples.

Les rouges, vins d'assemblage de pinot noir et de gamay, sont fins et fruités sur des arômes de fraise des bois, de framboise, et de cerise. Des notes légèrement épicées viennent souligner l'ensemble. Le côté gourmand et parfumé du pinot noir et la vivacité du gamay, s'équilibrent en un assemblage harmonieux.

Enfin, les rosés expriment leur finesse et leur délicatesse. Des arômes de pêches de vigne et des notes légèrement poivrées viennent sublimer ces vins frais et équilibrés.

www.vins-centre-loire.com



À VOIR, À VIVRE

• En 849, le roi Charles le Chauve confirme une donation de l'Evêque d'Auxerre (maisons et vignes) au collège de l'église Saint-Laurent de Cosne. En 1218, des vins du Giennois sont achetés pour la cour royale du roi Philippe II Auguste à Paris. De 1254 à 1262, l'Evêque d'Auxerre fait construire à Cosne un superbe château comprenant une vaste cave et des vignobles. L'abbaye cistercienne des Roches à Myennes et la commanderie des Templiers contribuent à l'extension du vignoble

LOCALISATION ET ACCÈS : **B2** **C2**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne





Imaginez une bande de terre qui effleure le Revermont, premier contrefort du massif jurassien sur 80 km de long. Au pied d'aplombs rocheux, au gré de cours d'eaux parfois tumultueux et jusqu'aux portes de villages jurassiens au charme pittoresque : ainsi s'étire l'AOC Côtes du Jura, l'une des 7 appellations jurassiennes (4 AOC géographiques et 3 AOC produits). Un vignoble à l'accent presque montagnard. Avec 551 ha et 105 communes, les Côtes du Jura représentent la deuxième AOC jurassienne en termes de production. Rouges, blancs, effervescents, vins jaunes, vins de paille, marc et macvin : les Côtes du Jura s'expriment sur tous les registres, avec toutefois une prédisposition pour les blancs et les bulles. Vins blancs floraux, minéraux ou typés, Crémant du Jura blancs et rosé, des vins de caractère à découvrir et déguster auprès de vigneron authentiques et généreux.

Focus sur une spécialité, et non des moindres, le vin de paille. Tout commence à la vigne où sont sélectionnés les plus beaux fruits. Fruits que l'on dépose à la main sur des claies de bois (autrefois garnies de paille, d'où le nom du nectar !) ou que l'on suspend à des fils, dans des greniers aérés. Ainsi, patiemment, les baies se dessèchent et se concentrent en sucre. Entre Noël et fin février, on presse enfin le raisin. Pour 100 kg de fruits, on obtient 15 à 18 litres de moût. Une lente fermentation et un vieillissement dans de petits tonneaux confèrent au vin de paille sa personnalité. Arômes de fruits confits, pruneau, miel, caramel, orange confite : irrésistible !

www.jura-vins.com

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura



REPÈRES

- Le vignoble jurassien, c'est 1850 ha, environ 200 exploitations.
- 7 appellations :
 - 4 AOC géographiques (Côtes du Jura, Arbois, l'Etoile et Château-Chalon)
 - 3 AOC produits (Crémant du Jura, Macvin et Marc du Jura)
- 5 cépages : Pinot Noir, Poulsard, Trousseau, Chardonnay et Savagnin

LOCALISATION ET ACCÈS : **E4**



Avec plus de 800 hectares, c'est la plus grande appellation jurassienne. Et c'est aussi la première née... en France ! 15 mai 1936. La jolie cité jurassienne fait naturellement figure de proue des vins du Jura. Une charmante capitale qui érige les vins et la table au rang d'art de vivre. Caves, caveaux, bistrots, commerces de bouches et restaurants sont les ambassades gourmandes des 5 cépages jurassiens et 13 communes qui font la belle réputation de l'appellation Arbois.

Trousseau et Poulsard, cépages rouges emblématiques du Jura, trouvent ici leurs terres de prédilection.

Le premier offre des vins structurés et tanniques. D'un rouge rubis intense aux reflets de cerise, sa robe joue la séduction. Au nez, des arômes de fruits rouges et noirs sauvages comme la fraise, la mûre ou la prune s'ajoutent aux notes épicées, légèrement poivrées.

Le Poulsard (ou Ploussard comme on le nomme à Pupillin) est un raisin délicat à la peau très fine qui donne des vins variant du rose clair au rouge éclatant, en passant par de belles teintes cuivrées et tuilées. Au nez, on retrouve la même délicatesse : des fruits rouges frais du jardin, une touche de sous-bois et selon les millésimes, des notes plus animales. En bouche, fraîcheur et vivacité sont soutenues par une vraie structure tannique. Un vin pluriel et toujours surprenant !

www.jura-vins.com

À VOIR

- Le Château Pécauld, siège de l'interprofession des Vins du Jura et de l'Institut des Vins du Jura, c'est aussi le Musée de la Vigne et du Vin. Un bel édifice du XIII^e siècle, centre de ressources du vignoble.
- La maison Pasteur : c'est là que le savant aimait venir en famille. Il fit dans les vignes d'Arbois des découvertes magistrales sur les fermentations et le rôle des levures.

À VIVRE

- Le Biou : au moment des vendanges, une fête ancestrale anime la cité d'Arbois. Le biou (une grappe géante faite de vrais raisins confectionnée en référence à la grappe biblique de Canaan) est portée en procession à l'église Saint-Just pour y être bénie. Cérémonie suivie de festivités populaires et gourmandes orchestrée par les vignerons eux-mêmes.

LOCALISATION ET ACCÈS : **E4**

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura



Perché sur son éperon rocheux, Château-Chalon surplombe l'une de ces splendides vallées jurassiennes ponctuées par une vertigineuse reculée. Le village compte parmi les plus beaux de France. Un patrimoine exceptionnel qui se dévoile au sommet d'une route escarpée serpentant entre les vignes. Et quelles vignes ! Sur ce coteau, uniquement du savagnin. Celui qui produit le plus illustre des vins jaunes : le Château-Chalon. La pépite jurassienne s'étend sur 45 hectares. Des parcelles rigoureusement contrôlées avant chaque vendange depuis 1958. Seules les meilleures produiront du Château-Chalon.

LE VIN JAUNE, SOUS UN VOILE DE MYSTÈRE

Vin d'excellence et de patience, ce vin 100% savagnin résulte d'un processus unique d'élaboration. Après fermentation, il est conservé six ans et trois mois minimum en fûts de chêne sans ouillage ni soutirage. C'est là que s'opère la magie du jaune. Un voile de levures se forme à la surface du vin, le préservant ainsi de l'oxydation. Des conditions de vieillissement inédites au terme desquelles le vin est embouteillé dans un clavelin. Un flacon de 62 centilitres, soit ce qu'il reste d'un litre de vin après ce long élevage sous voile. Dès lors, le précieux nectar est quasi immortel. Pour preuve, en mai 2018, une bouteille de 1774 a été adjugée à 103 000 €. La même, dégustée en 1992, fut jugée exceptionnelle.

www.jura-vins.com



À VIVRE

- La Percée du Vin Jaune : un week-end tout entier de fêtes et dégustations célèbre le divin breuvage. Ça se passe le premier week-end de février, dans un village différent chaque année. Moment fort du week-end : la mise en perce du premier tonneau du nouveau millésime, soit le vin issu de raisins vendangés 7 ans plus tôt. En 2019, c'est le millésime 2012... Vous suivez ?

LOCALISATION ET ACCÈS : **E4**

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura



POULET DE BRESSE AU VIN JAUNE ET AUX MORILLES

Préparation :

Laver les morilles une par une à l'eau en les faisant bien tremper environ 8h

Découper le poulet en 8 morceaux en les séparant de la carcasse. Faire blanchir les morceaux dans une cocotte avec un peu de beurre. Saupoudrer d'un peu de farine. Verser une bonne moitié de la bouteille de vin jaune jusqu'à immersion de la viande. Saler, poivrer.

Laisser mijoter pendant environ 45 minutes sans couvrir (vérifier la cuisson de la viande en la piquant avec une fourchette).

Ajouter la crème, les morilles, le reste de vin jaune juste avant de servir. Remettre à température. Servir avec du riz. Bien le rincer après cuisson puis le passer au four pour enlever le surplus d'humidité.

Dégustez avec du vin jaune (10 à 14°).

Ingrédients :

1 poulet de Bresse d'environ
2,3 kg,

1 bouteille de vin jaune,

800 g de riz,

400 g de crème de Bresse

50g de farine

80g de morilles séchées

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura / Designed by Bourgogne



Nom céleste pour une appellation chargée de mystères qui s'étend sur 67 hectares et une poignée de communes : L'Etoile, Plainoiseau, Quintigny, Saint-Didier et Ruffey-sur-Seille. Nous sommes ici à quelques encablures au nord ouest de Lons-le-Saunier.

Deux légendes entourent l'origine de l'Etoile : le village est cerné de 5 collines formant les branches d'un pentagramme, et les vignes d'ici recèlent de pentacrines. Des petites étoiles fossiles enfouies dans le sol que l'on découvre au fil des promenades, surtout par temps de pluie.

Au-delà des légendes, le principal trésor de l'Etoile, ce sont évidemment ses vins. Essentiellement élaborés à base de chardonnay et de savagnin. Des vins blancs élégants et d'une grande finesse qui brillent au firmament du vignoble jurassien grâce à une acidité bien maîtrisée, des accents minéraux de pierre à fusil, des notes de noix et noisette. Mais l'Etoile, ce sont aussi des vins jaunes, à la fois puissants et racés dans lesquelles pointent des tonalités de miel et de coing. Et puis, il y a le vin de paille. Quelques pieds de Poulsard complètent les assemblages en blancs pour donner des vins très gourmands et délicats, aux arômes de fruits exotiques, figes et abricots confits. Enfin, le chardonnay majoritairement présent sur ce terroir, fait merveille dans l'effervescence des crémants produits ici.

www.jura-vins.com

LOCALISATION ET ACCÈS : **E4**

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura



À VOIR, À VIVRE

• La Route des vins du Jura : plus qu'une route, un réseau qui identifie les vignes, vignerons, caves mais aussi leurs partenaires ambassadeurs d'un certain art de vivre : restaurants, hébergements, produits du terroir, savoir-faire locaux, activités, loisirs, sites remarquables et festivités.

L'occasion de croiser aussi les Routes du Comté, parce qu'à table, dans le Jura, un bonheur n'arrive jamais seul !



De l'apéritif au dessert, les bulles jurassiennes font merveille. Il faut dire que les vignerons jurassiens ont tout saisi des subtilités de vinification des grands effervescents depuis la fin du XVIII^e siècle. Une parfaite maîtrise de la méthode traditionnelle récompensée par l'obtention de l'AOC Crémant du Jura le 9 octobre 1995. Soit 200 ans d'expérience environ !

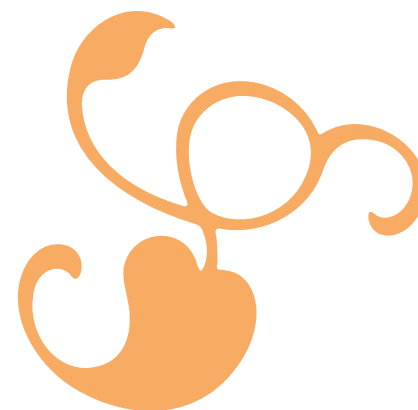
L'aire d'appellation du Crémant du Jura se superpose à celle du vignoble tout entier. Côté cépages, idem ! Poulsard, Pinot noir, Trousseau, Chardonnay et Savagnin sont tous autorisés, même si le Chardonnay doit représenter au moins 50% des assemblages du Crémant blanc et le Pinot Noir 50% du Crémant rosé. Produit dans 90% des exploitations et d'une qualité universellement reconnue, le Crémant est aujourd'hui un authentique fleuron du vignoble.

Autre star du Jura, le Macvin. Bienvenue dans le club très confidentiel des mistelles. Entendez par là, les vins de liqueur. Un produit traditionnel, né au XIV^e siècle, obtenu à partir de moût de raisin non fermenté, dans lequel on intègre un tiers de Marc du Jura. Suit un élevage en fût de chêne 12 mois minimum. Les 5 cépages sont autorisés et le Macvin peut être rouge ou blanc. En apéritif, au dessert ou sur un fromage persillé type Bleu de Gex, une spécialité à la personnalité très jurassienne à (re)découvrir.

www.jura-vins.com

LOCALISATION ET ACCÈS : **E4**

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura



À VOIR, À VIVRE

• Connaissez-vous le Marcotton ? Un cocktail typiquement jurassien qui marie Crémant et Macvin du Jura. 1/5 de macvin, 4/5 de Crémant, à servir frais dans une flute à l'apéritif.

Son nom vient de « marcotter », une technique de reproduction végétale (autrefois utilisée à la vigne) qui consistait à enterrer une tige souple d'une plante-mère jusqu'à la production de nouvelles racines. Et donc d'un nouveau plan !

Compagnons de choix de ces deux spécialités pour un apéritif 100% jurassien : la gougère. Au Comté bien sûr !



Au milieu du XIX^e siècle, il y avait dans la région des centaines de vigneron. Chacun cultivant son raisin pour des productions professionnelles ou personnelles souvent pittoresques et éclectiques. Malheureusement, le phylloxera, les guerres et autres intempéries eurent raison de ces généreuses cultures. Le vignoble fut quasiment anéanti.

Aujourd'hui, et au-delà du vignoble jurassien dont on sait le succès, une poignée de producteurs résistent, toujours aussi passionnés et décidés à faire vivre leurs vignes. Un combat récompensé en 2011 par l'obtention d'une indication géographique protégée. Du Doubs à la Haute-Saône, ils sont une quinzaine de producteurs à travailler une centaine d'hectares de vignes pour un volume annuel de 3500 à 4000 hectolitres. Une petite production donc mais de belles réussites ! A l'image du vignoble Guillaume à Charcenne. Propriété d'une famille de pépiniéristes viticoles depuis le XVIII^e, le domaine se distingue chaque année au Concours Général Agricole et exporte ses plants de vigne dans le monde entier. Autre belle aventure viticole, celle du Domaine de la Pâturie à Champlitte. Un vignoble ancestral qui reprend vie et relief grâce à une famille de néo vignerons, audacieux et passionnés eux-aussi.



À VOIR

- Le château de Champlitte : à deux pas des vignes de la Pâturie, la somptueuse bâtisse du XVIII^e abrite le Musée des arts et traditions populaires. Un émouvant voyage dans le temps et la campagne comtoise.

À VIVRE

- Les Inattendus : une gamme bien nommée élaborée à partir de cépages et assemblages inédits, nés de l'imagination et des cultures viticoles de la Maison Guillaume à Charcenne.

LOCALISATION ET ACCÈS : **E3**

Bourgogne-Franche-Comté

CHAPITRE 2

Les alcools

On en boit de toutes les couleurs !

Ici, ce qu'offre la nature, les producteurs le vinifient, le distillent, le brassent, le font macérer... Les spiritueux (apéritifs, digestifs, eaux-de-vie) prennent de forts accents de plantes et de fruits, issus des champs, vergers et forêts de la région. Griotte, cassis, pain d'épices, gentiane, vin jaune, les brasseurs créent des bières aux saveurs inspirées de leurs pays, de leurs racines.

Toutes ces saveurs inspirent et les partenariats fleurissent entre les différents métiers de bouche. On voit naître des cancoillottes au kirsch, des fromages de chèvre au cassis, des chocolats à l'absinthe... Les créations se multiplient et les spécialités partagent toutes le goût de l'authentique. Un goût qui séduit les papilles des gourmets, bien au-delà des frontières de la région.

www.produitsgourmandsbfc.fr

L'ABSINTHE, LE SAPIN, LA GENTIANE, les plantes deviennent spiritueux



Depuis 2011, l'absinthe est officiellement de retour. Discrètement, elle avait déjà regagné les alambics depuis 2001 ; on parlait alors « de spiritueux à base de plantes d'absinthe ». Mais là, il s'agit bien de la mythique Fée Verte ! Et sauf à la boire en très grande quantité, l'envoûtante boisson n'apporte pas la folie mais l'ivresse... et l'émerveillement ! Tout commence avec le rituel du service : fascinant. On verse un fond d'absinthe dans un verre à pied. On pose sur le verre l'une de ces jolies cuillères savamment ouvragées garnie d'un morceau de sucre. On ouvre le robinet de la haute fontaine de verre aux élégantes lignes Art Déco pour que s'écoule l'eau glacée au goutte-à-goutte... Le liquide se teinte d'un blanc opalescent tandis qu'émanent ses parfums troublants. Vous sentez ?

Inspiré de l'absinthe, le Pontarlier-anis est l'apéritif traditionnel du Haut-Doubs : pas de « bringue » ni même de simple réjouissance sans un « Pont' » bien dosé ! Associé à la non moins typique liqueur de sapin (qui elle, se décline aussi dans des plats, glaces, chocolats ou même charcuteries), il se transforme en « sapon ».

Autre incontournable : la gentiane, grande fleur jaune des Montagnes du Jura dont on distille les racines pour produire une eau-de-vie puissante aux vertus digestives. Une spécialité haute en saveur à découvrir, qui laisse rarement indifférent : aversion ou amour fou, rarement le cœur balance.

www.routedelabsinthe.com

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura



À VOIR, À VIVRE

- La Route de l'absinthe : entre alambics et séchoirs, de Pontarlier au Val de Travers en Suisse, un itinéraire touristique dans les pas de la Fée Verte.

LOCALISATION ET ACCÈS : **F4**

LE KIRSCH AOC DE FOUGEROLLES, rougir de plaisir



Merises et guignes rouges ou noires, elles se nomment Béchat, Caraude, Jean Blanc, Marie Jean Diaude, Tinette ou encore Chapendu... La liste est longue de ces variétés locales qui s'épanouissent dans les vergers et les pré-vergers de la zone d'appellation du Kirsch de Fougerolles. Une terre de prédilection, faite de grès bigarré et nourrie de mille sources d'eaux pures.

A Fougerolles en Haute-Saône, la culture du cerisier est une institution, les merises et guignes donnent une eau-de-vie au goût inimitable et au divin parfum très apprécié des gastronomes. Présenté dans son bô traditionnel, le Kirsch de Fougerolles a obtenu en 2010 le prestigieux label AOC.

La fermentation des cerises s'effectue naturellement, sans aucun additif. Cinq semaines au minimum avant que n'intervienne la phase, noble et délicate, de la distillation. Ici, le cuivre, le feu, la patience et le savoir-faire se conjuguent. L'eau-de-vie ainsi obtenue déploie tous ses arômes et sa puissance.

Comme leurs pères et leurs grands-pères avant eux, les producteurs de cerises, les distillateurs et bouilleurs de cru de Kirsch de Fougerolles perpétuent une authentique tradition. A travers leurs gestes et savoir-faire, c'est un hommage à leurs racines et à leur terre, mais aussi un formidable élan vers l'avenir qu'ils manifestent.

<http://ecomusee-fougerolles.fr>

À VOIR, À VIVRE

- Situé au cœur d'un verger conservatoire, l'Ecomusée retrace l'histoire d'une famille de distillateurs du XIX^e : maison de maître de 1829, ateliers de distillerie, maison des domestiques, châlôt... L'Ecomusée est aussi le point de départ de la Route des Châlôts, un itinéraire de 120 km jalonné de sites patrimoniaux et artisanaux à découvrir entre Vosges et Haute-Saône.

REPÈRES

- Du kirsch à l'absinthe... En 1900, l'absinthe, d'abord produite à Pontarlier, dans le Doubs, est à la mode en France. Utilisant leur savoir-faire, les distillateurs fougerollais se lancent dans sa fabrication et certains finissent par vendre huit fois plus d'absinthe que de kirsch !

LOCALISATION ET ACCÈS : **F2**

Bourgogne-Franche-Comté / Massif des Vosges



Il évoque les jardins d'autrefois, les bourgeons odorants, ces feuilles d'un joli vert tendre qui cachent un chapelet de fruits mûrs. Des baies noires de soleil piquées de quelques éclats dorés. A la fois puissant et délicat, le cassis a gagné ses lettres de noblesse et le cœur des Bourguignons depuis qu'il est apparu en leurs terres au milieu du XVIII^e siècle. Véritable symbole de la gastronomie locale dont l'histoire se confond avec celle de la ville de Dijon, il fait désormais partie intégrante du patrimoine et de l'activité économique régionale.

En 1841, Auguste-Denis Lagoute, cafetier dijonnais, remarque le succès d'une boisson à base de cassis lors d'un voyage à Paris. De retour chez lui, il se lance dans la fabrication d'une liqueur au cassis qu'il obtient en faisant macérer des baies dans l'alcool. C'est la naissance de la première crème de cassis créée en France, un succès !

Principalement issue de cassis « Noir de Bourgogne » et « Royal de Naples », la crème de cassis développe une robe grenat profond et des arômes fruités très puissants, plaisir des yeux comme du palais. A déguster nature ou en cocktail, à l'image du fameux blanc-cassis bourguignon, le Kir®. Un grand classique qui figure parmi les apéritifs préférés des Français.

Dans la région, il existe deux crèmes de cassis, toutes deux protégées par une indication géographique (IG) : la crème de cassis de Dijon et celle de Bourgogne.



À VOIR, À VIVRE

- Le Cassisium à Nuits-Saint-Georges : Autre fleuron de la Bourgogne-Franche-Comté, le cassis. Une superstar qui inspira de savoureux cocktails. Mais pas que. Le cassis dans tous ses états dans un musée interactif et ultra gourmand.

www.briottet.fr
www.boudier.com
www.lejay-cassis.com
www.lheritier-guyot.com

www.cassisium.fr
www.fruirouge.fr

LOCALISATION ET ACCÈS : **D3**



LE BLANC-CASSIS

Ingrédients :

Crème de cassis
Vin blanc Bourgogne aligoté

Préparation :

Comptez 1/5 de crème de cassis pour 4/5 de vin blanc.

Pour une version plus festive, remplacer le vin blanc par du Crémant de Bourgogne ou du Jura.



Brunes, blondes, blanches ou ambrées, naturelles, aromatisées, misant sur l'amertume, la torréfaction, les épices, le fruité ou la fraîcheur : les bières de terroirs de Bourgogne et la route des Brasseurs de Franche-Comté déclinent tous les plaisirs de la bière en mode artisanal.

Cette tendance régionale répond au grand renouveau de la bière en France. En Bourgogne-Franche-Comté les brasseries artisanales sont nombreuses, relancées par des passionnées depuis les années 90. Et si de grands noms ont disparu, de nouveaux apparaissent chaque année.

Mêlant savoir-faire traditionnel et audace, les brasseurs locaux jouent avec nos papilles et créent de nouveaux parfums inspirés du terroir régional : on voit naître des bières aux arômes de cassis, de Griottines de Fougerolles, de marc de Bourgogne, de pain d'épices, de sapin, de vin jaune... ou même fumée ! Les pratiques évoluent, des liens se tissent avec d'autres producteurs (viticulteurs, distillateurs...) et parfois les techniques brassicoles viticoles se rejoignent avec des bières vieilles dans d'anciens fûts de vin (en Bourgogne comme dans le Jura, les possibilités ne manquent pas) ou encore des bières désormais « millésimées ». Certains mêmes investissent dans la production dans leurs propres productions d'orges !



À VIVRE

- A l'est de la région, une route des brasseurs est née, la Brassicomtoise, qui fédère les artisans locaux et propose un itinéraire pour aller à leur rencontre de brasserie en brasserie !

www.labrassicomtoise.fr
<http://brasserieadevezelay.com>
www.maddam-chablis.com
www.brasserieDECLUNY.fr

Bourgogne-Franche-Comté



Ses arômes racés de fruits secs, de miel et de réglisse, sa virilité et sa puissance sont la bienheureuse conclusion de tout repas qui se respecte sur les grandes tables bourguignonnes. Le Marc de Bourgogne voit le jour à la fin du XVII^e sous l'impulsion des moines cisterciens. En 1698, un mémoire remis au Duc de Bourgogne précise en parlant de la distillation des marcs : « On tire un assez bon produit d'une chose qui n'était bonne qu'à brûler ». CQFD. L'aire de production du Marc de Bourgogne se superpose à la Bourgogne viticole, soit 388 communes pour une production avoisinant les 300 000 litres. Distillé dans des alambics en cuivre avant le 31 mars de l'année suivant la vendange, le Marc est élevé en fûts de chêne ou en foudre deux ans minimum. La qualité d'un Marc est très dépendante des matières premières, du savoir-faire du distillateur, de la subtilité des assemblages et des conditions de son vieillissement. Vieillesse sous bois qui peut atteindre 10 ans pour le Marc « Hors d'âge » qui prend alors une jolie teinte ambrée, de bon augure pour sa dégustation. Traditionnellement consommé en digestif, il entre aussi dans la composition de cocktails -avec du cassis naturellement, en affinage de fromages tels que l'Epoisses, et dans certaines recettes de cuisine typiquement bourguignonnes : soufflé glacé, bœuf bourguignon mariné au marc, terrines, charcuteries et autres tartare.

<https://eauxdeviedebourgogne.com>

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne



À SAVOIR

- Quelle différence entre le Marc et la Fine de Bourgogne ?

Le Marc résulte de la distillation des peaux, pulpes et rafles après la fermentation des raisins. Ce qui confère au Marc un caractère assez proche du raisin.

La Fine est issue de la distillation du vin ou des lies du vin. Un alcool très raffiné aux notes d'ananas, de fruits confits, de caramel. Après vieillissement, des notes de tourbe peuvent apparaître dans la Fine.

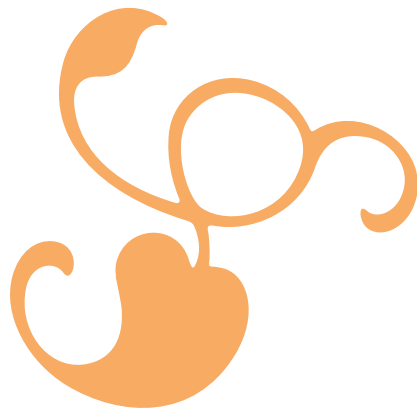
Associé au cassis, le Marc devient Marcassin.

Marc et Fine de Bourgogne bénéficient depuis 2011 d'une AOC.



Un trait de liquide doré s'échappe de la bouteille et glisse délicatement dans votre verre. Regardez son éclat, sa brillance. Le long des parois du verre, il s'épanouit en larmes généreuses. Vous le portez à votre nez et vous voilà aussitôt captivé par ses arômes de raisin confit, puis ses notes de vanille et même de sous-bois. Le Marc du Jura concentre l'impétueux caractère de ses terres natales et des cinq cépages qui font le vignoble. Il est distillé depuis des siècles par la plupart des vignerons jurassiens qui le considéraient comme un « chauffe-cœur ». Mais depuis novembre 2013, le Marc du Jura a gagné ses lettres de noblesse en rejoignant le cercle des AOC jurassiennes. Comme son cousin bourguignon, le Marc du Jura résulte de la distillation des peaux, pulpes et rafles du raisin, préalablement fermentées. La distillation s'effectue à double chauffe ou en continu lors d'opérations qui doivent être achevées le 30 avril de l'année qui suit la vendange. Le marc s'assagit et déploie ensuite tous ses atouts aromatiques en fûts de chêne pendant deux années minimum. Certains producteurs misent sur cette étape cruciale du vieillissement et « oublient » leurs Marcs jusqu'à 10 ans ou plus, pour des nectars d'une grande complexité aromatique. Composante indispensable du fameux Macvin du Jura, puissant et parfumé, il enchante aujourd'hui les fins de repas.

www.jura-vins.com



À VOIR, VIVRE

• Délice d'initiés

Au cœur de l'hiver jurassien, le passage de l'alambic ambulant dans les villages donne lieu à des rassemblements d'une formidable convivialité. Selon la tradition, quelques vignerons font encore cuire saucisses et andouillettes au bénéfice de la puissance de chauffe de l'alambic. Des mets de roi qui prennent en passant les saveurs du Marc. Mais ça, c'est un secret...

LOCALISATION ET ACCÈS : **E4**

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura

LES ALCOOLS : ON EN BOIT DE TOUTES LES COULEURS

CHAPITRE 3

Les viandes, salaisons et charcuteries

Bonjour veaux, vaches, cochons, couvées !

Terre d'élevage et de transformation, c'est dans le respect de la nature et des traditions que la Bourgogne-Franche-Comté a su mettre en place des filières agricoles de qualité. Des méthodes ancrées dans leur terroir, en harmonie avec l'environnement et en phase avec les tendances gastronomiques et nutritionnelles d'aujourd'hui. Retrouvez ici des viandes d'excellence : bœuf charolais, volaille de Bresse, salaisons centenaires, jambons incomparables... sublimés par les plus grands chefs. Il y en a pour tous les goûts : amoureux de viande rouge ou blanche, adeptes de saveurs fumées ou plutôt partisans de chair persillée, chacun trouvera de quoi satisfaire ses envies.

www.produitsgourmandsbfc.fr



Première race à viande de France et d'Europe avec 1 600 000 vaches mères sur l'Hexagone, la charolaise est plébiscitée par les éleveurs autant que par les consommateurs. La production de viande est la vocation première du charolais qui allie tendreté et persillé. Production déclinée sous de nombreuses appellations officielles de qualité ou marques commerciales (le Boeuf de Charolles AOC, qui est l'une des 4 AOC bovines françaises, mais aussi le Charolais de Bourgogne IGP, qui garantit une viande issue de race charolaise et d'origine Bourgogne ou encore la viande Charolais Label Rouge).

La viande de marque « Boeuf Comtois » provient d'animaux de différentes races nés, élevés et abattus dans la région. Il s'agit principalement de montbéliardes, cheptel dominant dans la région. Élevées pour leur lait et la filière fromagère qu'elles alimentent selon un cahier des charges strict, elles présentent aussi de bonnes aptitudes bouchères. Les races vosgiennes, holstein et autres sont présentes en moins grand nombre.

<http://interbev-bfc.normabev.fr>



À VOIR, À VIVRE

• La Maison du Charolais

Au cœur même de son territoire d'origine, cet espace regroupe un musée, une boutique et un restaurant pour tout savoir de l'emblématique race charolaise. Des ateliers cuisine, expositions, dégustations et visites interactives pour découvrir ce qui fait la qualité de la viande charolaise, les astuces et conseils pour la cuisiner mais aussi la passion des éleveurs, les paysages.

• Le marché au cadran Brionnais

Haut-lieu français de la vente de bovins, Le marché de Saint-Christophe doit sa naissance officielle à une charte de 1488 du roi Charles VIII. Il se tient chaque mercredi et rassemble acheteurs et vendeurs professionnels dans une ambiance unique en son genre. Près de 40 000 bêtes sont vendues ici chaque année.

Bourgogne-Franche-Comté



LE BOEUF BOURGUIGNON

Ingrédients :

600 à 800 g de bœuf charolais
(jumeau, macreuse ou paleron)

4 oignons

4 carottes

1 bouquet garni

100 g de beurre

1 bouteille de vin rouge
(Bourgogne pinot noir)

Sel

Poivre

Poitrine fumée et champignons
de Paris (facultatifs)

Préparation :

Détaillez la viande en cubes de 3 cm, enlevez les gros morceaux de gras.

Coupez les oignons en morceaux. Faites-les revenir dans une poêle avec du beurre. Une fois qu'ils sont transparents, versez-les dans une cocotte.

Procédez de même avec la viande mais en plusieurs fois, jusqu'à ce que tous les morceaux soient saisis. Ajoutez-les au fur et à mesure dans la cocotte. Rajoutez du beurre si nécessaire entre chaque fournée.

Déglacez la poêle avec de l'eau ou du vin et faites bouillir en raclant pour récupérer le suc. Salez, poivrez et versez dans la cocotte. Recouvrez le tout avec une partie du vin et laissez mijoter 2 ou 3h avec le bouquet garni et les carottes coupées en rondelles.

Vous pouvez ajouter à la cuisson de la viande, en garnitures, des morceaux de poitrine fumée (lardons) et des champignons de Paris que vous aurez fait rissoler, au préalable, dans une poêle. Servez chaud.

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne



Autrefois dans les fermes, on engraisait les cochons avec le petit lait issu de la fabrication des fromages. Une tradition toujours vivante grâce à l'AOC Comté. Sur le territoire, la densité de fromageries qui collectent de lait dans un rayon de 25 km maximum rend le lactosérum disponible pour les éleveurs de porcs locaux. Ainsi, des liens se sont naturellement établis entre les producteurs des deux filières. Des liens qui perdurent aujourd'hui encore : certains éleveurs de porc étant reliés directement aux fromageries par un « lactoduc » ! En plus d'être nourri au petit lait, le porc IGP Franche-Comté est né, élevé et abattu dans la région (à un âge minimum de 182 jours) et respecte de nombreux critères de qualité : traçabilité, génétique, conditions d'élevage et de transport, type d'animaux sélectionnés.

Depuis 2010, le porc de Franche-Comté bénéficie d'une IGP. Le porc IGP Franche-Comté entre dans la composition des fameuses charcuteries et salaisons telles que les saucisses de Morteau ou Montbéliard mais aussi les fumés du haut-Doubs.

www.porc-de-franche-comte.fr



À VOIR, À VIVRE

• Le jambon au foin de La Guenette. A Bellecombe, au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Jura, cette ferme auberge traditionnelle fait la part belle aux produits et recettes authentiques. Mention spéciale pour le jambon au foin. Un généreux jambon à l'os, cuit en plein air, dans une fournaise de foin des prairies alentours ! Un pur délice.

www.laguenette.fr



Imaginez les Montagnes du Jura, autrefois, sous la neige. De longs mois durant, villages, fermes isolées et Dame Nature sont engourdis par le froid. Mais au chaud à l'intérieur des maisons, la vie bat son plein. Derrière les murs épais de ces bâtisses massives ramassées sur elles-mêmes, les hommes et les animaux sont protégés. Pour bâtir chacune de ces fermes que l'on trouve encore dans le Haut-Doubs, il a fallu 300 sapins et trois ans de construction. De véritables monuments ! Ici, les toits s'étirent quasiment jusqu'au sol, limitant ainsi l'exposition aux vents, mais aussi pour recueillir plus facilement l'eau de pluie et faire de la neige un parfait isolant. Autrefois, les pièces habitables étaient chauffées par les vaches dont l'étable jouxtait l'habitation. Et toute la vie de la maisonnée s'orientait autour de la pièce centrale, la cuisine, dotée d'un généreux foyer pour la cuisson et le chauffage. Cette cheminée est surmontée d'une immense hotte pyramidale haute de 12 à 15 mètres, tout en bois : le Tuyé (ou thué, tué). Un élément emblématique de la région, tout à la fois garde-manger, issue de secours lorsque toutes les autres étaient bloquées par la neige, et surtout fumoir ! Le fumage de la viande est une pratique de conservation comtoise typique. Saucisses, jambons, boudins, rillettes (un produit unique), pâtés, saucissons... savourez le cochon de mille façons, ici sublimé par de subtils arômes de sapin et d'épicéa.



À VOIR, À VIVRE

• Le Tuyé de Papy Gaby à Gilley dans la très pittoresque République du Saugeais et le Tuyé de Mesandans à quelques minutes de Baume-les-Dames. A visiter et savourer.

www.tuye-papygaby.com

LOCALISATION ET ACCÈS : **F3** **F4**

Bourgogne-Franche-Comté

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura



Méthode de conservation ancestrale, la salaison et le fumage des viandes permettait de nourrir des familles tout au long de l'hiver. Particulièrement dans les montagnes engourdis par la neige et le froid. Une tradition qui se perpétue au bénéfice du bois des généreuses forêts qui jalonnent la région, et tout particulièrement du bois de résineux utilisé dans les fameux tuyés.

Les saucisses de Morteau et Montbéliard sont des produits de caractère, issus de ce précieux savoir-faire.

Plus qu'une charcuterie, la Morteau est un symbole : synonyme de partage et de bonne chère, on la distingue à sa forme généreuse, sa cheville de bois, sa couleur ambrée et sa texture moelleuse et juteuse. Son fumage au feu de bois de résineux développe un arôme fumé très équilibré.

La Montbéliard est la cousine épicée de la Morteau. On la reconnaît à sa forme plus élancée, sa couleur ambrée elle aussi et sa texture ferme. Doyenne des saucisses en France avec sa recette ancestrale, elle cache une saveur délicate de fumée et d'épices. Subtil mélange de poivre et de carvi (cumin des prés).

Les 2 saucisses bénéficient d'une IGP. Une récompense qui protège le savoir-faire lié à leur fabrication et affirme leur lien spécifique et indéfectible au terroir franc-comtois et ses producteurs.

www.saucissedemorteau.com
www.saucisse-montbeliard.com



REPÈRE

- Les saucisses sportives et rock !

En juillet, la saucisse de Montbéliard est à la fête comme partenaire du festival le plus rock de France : les Eurockéennes.

En septembre, la saucisse de Morteau fait son show : c'est la Morteau Cyclo Rando.

LOCALISATION ET ACCÈS : F2 F3

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura



L'ANDOUILLETTE AU CHABLIS ET À LA MOUTARDE

Préparation :

Pelez et hachez les échalotes.

Piquez les andouillettes à la pointe d'un couteau.

Faites dorer les andouillettes 5 mn à la poêle avec le saindoux, les flamber au Marc si vous le souhaitez, retirez les andouillettes et faites dorer les échalotes puis retirez le gras de cuisson.

Mouillez avec le Chablis, faites bouillir 2 mn puis baissez le feu.

Remettez les andouillettes dans le vin et laissez mijoter 20 mn à découvert sur feu doux.

Retirez-les et réservez dans un chaud.

Portez le jus de cuisson à ébullition, incorporez le beurre et retirez du feu.

Ajoutez la moutarde et mélangez pour obtenir une sauce onctueuse dont vous nappez les andouillettes. Servir aussitôt.

Ingrédients :

4 andouillettes

25 cl de Chablis

1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne (de Dijon !)

4 échalotes

1 c à soupe de Saindoux

30 g de beurre

Marc de Bourgogne (facultatif)

Sel et poivre du moulin

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

Ce n'est pas un aspic de jambon, ni un fromage de tête ou un jambon cuit : c'est un jambon persillé ! Véritable spécialité charcutière, il est fait de bons morceaux de jambon et d'épaule de porc liés par une gelée faite d'une garniture et d'un bouillon très aromatiques où s'équilibrent textures et saveurs.

Traditionnellement chaque famille en préparait à l'occasion des fêtes de Pâques. On sortait alors le jambon conservé tout l'hiver au saloir.

Cette tradition remonterait au Moyen-Age où le porc, principale viande consommée par les populations, est très présent dans la région. Il est élevé dans les abondantes forêts de chênes, puis domestiqué à la ferme. A l'époque, les principaux ingrédients de la recette sont courants dans les jardins, garde-mangers et caves des fermes : persil, ail, oignons, échalote, vinaigre et bien sûr, vin blanc.

Le savoir-faire des familles, puis des charcutiers a traversé les siècles jusqu'à nous. Imaginez une généreuse tranche de jambon persillé, un beau morceau de pain croustillant, un verre de Chardonnay, le tout en mode casse-croûte, au milieu des vignes. Irrésistible non ?



À SAVOIR

• On reconnaît le jambon persillé à sa croûte d'un vert intense faite de persil haché. Dans certaines familles, et en plus du vin blanc, on arrose la terrine d'une lichette de Marc de Bourgogne avant de la presser et de la mettre au frais.

LOCALISATION ET ACCÈS : **D3** **D4**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne



C'est un produit discret, presque confidentiel. Et pour cause : ce petit trésor de la gastronomie a bien failli disparaître de la carte des spécialités régionales après que le principal fabricant cesse de le produire au printemps 2018. Sa récente renaissance tient à une poignée d'artisans charcutiers, farouches défenseurs des belles traditions et d'un rigoureux cahier des charges. Ainsi, le véritable jambon de Luxeuil provient de porcs « IGP Franche-Comté » ou de « Porcs de Haute-Saône ». Les ateliers de séchage et de fumage sont quant à eux localisés sur le Pays des Vosges Saônoises uniquement. Le jambon est macéré pendant plusieurs semaines dans du vin rouge d'Arbois AOC ou d'IGP de Haute-Saône, additionné de baies de genièvre, épices et aromates. Il est ensuite rincé et mis au repos avant d'être fumé au bois blanc 4 heures minimum (plusieurs jours chez certains charcutiers), puis affiné 6 mois minimum. Au final, ce jambon 100% artisanal offre un subtil goût de fumé et reste moelleux à cœur. Il se déguste en fines tranches, à picorer du bout des doigts, sur un plateau de charcuterie, avec une salade fraîche assaisonnée d'une belle huile de noix ou un melon pour une savoureuse entrée estivale. Ce jambon d'exception s'inscrit dans la plus pure tradition des salaisons comtoises, héritage de l'Antiquité.

LOCALISATION ET ACCÈS : **F2**

Bourgogne-Franche-Comté / Massif des Vosges



À VOIR, À VIVRE

• Au pied des Vosges du Sud, Luxeuil-les-Bains, charmante cité Renaissance au riche patrimoine est aussi une ville thermale dont les bienfaits sont reconnus depuis l'Antiquité. Une destination bien-être et patrimoine à découvrir.

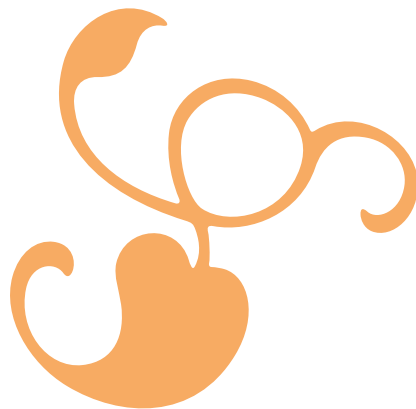


Dès l'Antiquité, et au bénéfice des innombrables forêts de chênes qui peuplent le territoire, on trouve des porcs dans le Morvan. De solides cochons qui vivent en semi-liberté avant de faire leur entrée dans les cours de fermes aux XVIII^e et XIX^e. Les porcs servent à nourrir les gens et font office de monnaie pour payer fermage et métayage. Dans la tradition morvandelle, on tuait le cochon à la Toussaint ou Noël lors de « la Saint Cochon », fête en l'honneur du « couessot ». La viande passait l'hiver au saloir. Les morceaux de choix, les jambons, devenaient jambons du Morvan après avoir été salés, dessalés, aromatisés puis séchés dans un endroit frais et bien aéré selon les habitudes montagnardes et notamment une patiente maturation de 7 mois voire 9, 12 et même 18 mois.

Ce généreux jambon se déguste avec un verre d'un joli blanc de Saint-Bris ou un Irancy rouge. S'il est très affiné, choisir un vin qui apporte de la rondeur et des épices, pour atténuer son côté salin.

Car plus le jambon du Morvan vieillit, plus son expression aromatique devient complexe et intense.

www.facebook.com/JambonduMorvan



À SAVOIR

- Une recette emblématique, les œufs au jambon du Morvan de Madame Baudry à Château-Chinon. Un mets et une adresse de tout premier choix, foi de Morvandiaux !

LOCALISATION ET ACCÈS : C3 C4

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne



C'est la seule en France, en Europe et dans le monde entier qui, à l'image d'un grand vin, bénéficie d'une AOC depuis 1957 (et d'une AOP depuis 1996). La volaille de Bresse est réputée pour sa chair ferme et persillée, sa peau très fine et nacrée. Elle a un goût de terroir qui, pour les papilles des amateurs, varie d'une ferme à une autre. Issue d'une race ancienne à croissance lente, la Gauloise de Bresse Blanche, son histoire remonte au début du XVII^e et coïncide avec l'implantation du maïs en Bresse.

Une race donc, mais aussi des pratiques d'élevage qui font toute la différence : chaque jolie poulette bénéficie d'un terrain de jeu privatif de 10m². Un parcours herbeux qui lui permet de trouver seule 1/3 de son alimentation, un véritable territoire de chasse où abondent vers de terre, mollusques et herbe grasse. Pour le menu servi par son éleveur, notre belle de Bresse savoure maïs et blé : des céréales produites uniquement sur la zone AOC Bresse ! Ultime touche à ce régime de star, des produits laitiers et notamment du lait, servi tout au long de sa croissance.

La durée de vie minimum d'une volaille de Bresse est également hors normes : 4 mois pour les poulets, 5 mois pour les poulardes, 9 mois pour les chapons. Attention : une volaille produite « en Bresse » n'est pas forcément une volaille « de Bresse ». Ouvrez l'œil !

www.pouletdebresse.fr



À VOIR, À VIVRE

- Toute l'année, le marché du lundi matin à Louhans propose le meilleur de la Bresse : volaille, beurre et crème. Incontournable.
- Les Glorieuses de Bresse : Chaque année depuis 1862, c'est l'événement en Bresse ! 4 jours mi-décembre dont 1 à Louhans, pour célébrer les chapons, dindes et poulardes de Bresse, mets de fêtes par excellence. Concours, dégustations et folle ambiance.
- La volaille de Bresse nous régale dans une version Vin Jaune, parée des meilleures moutardes, Fallot, Maille et consorts.

LOCALISATION ET ACCÈS : D4 E4

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne



CHAPITRE 4

Les fromages

Un plateau de rêve

En Bourgogne-Franche-Comté, c'est un plateau de fromage exceptionnel qui attend les cheese addicts de France et d'ailleurs ! Pâtes dures, molles, à tartiner et même « liquide », saveurs douces, fruitées ou bien corsées : il y en a pour tous les goûts et la région car la région a plus d'un tour dans sa cave d'affinage ! Comté, morbier, bleu de Gex... De quoi surprendre les plus fins palais tant ils offrent de diversité selon le lait utilisé, le lieu de fabrication, le temps d'affinage.

Et que dire de l'Epoisses, du Soumaintrain, du Langres ? Puissants, persistants en bouche, ils régaleront les amateurs de saveurs viriles et typées, tandis que brillat-savarin et chaource comblent de douceur et de crémeux, papilles fines et cœurs tendres. Et puis il y a les fromages de chèvre, la cancoillotte et tant d'autres ! Un plateau de merveilles à savourer en toute simplicité sur une tranche de pain, révélés dans d'étonnants accords mets et vins ou subtilement incorporés dans de délicieuses recettes.

www.produitsgourmandsbfc.fr



Déguster un morceau de Comté, c'est s'offrir un voyage. Graver le grand escalier calcaire des Montagnes du Jura, traverser les prairies fleuries de centaines de fleurs et herbes odorantes. Au détour d'un pré-bois, regarder paître paisiblement les girondes montbéliardes et Simmental qui peuplent ce paysage ponctué d'épicéas et de villages pittoresques. C'est encore suivre le chemin du lait, depuis la traite au pré, jusqu'à la fromagerie du village voisin. Comprendre les gestes immuables du fromager, qui, dans ses cuves de cuivres, élaborent celui qui va devenir le fameux Comté que vous savourez. Avant cela, chaque meule sera acheminée dans une cave d'affinage où de longs mois durant et sous les soins attentifs d'un maître affineur, elle peaufinera son caractère, ses arômes, sa texture. Car sous chaque croûte de chaque fromage se joue une histoire différente. La saison, la micro-région d'origine, la flore, le tour de main du fromager, l'ambiance de la cave... : tout compte.

Déguster un morceau de Comté, c'est aussi s'offrir un voyage dans le temps et les traditions de ce territoire : là où les hivers rigoureux obligèrent les paysans à se regrouper pour fabriquer un fromage de grande taille et de garde. Un fromage unique, fruit de Dame Nature, des savoir-faire ancestraux et de la solidarité des montagnons.

www.comte.com

REPÈRES

- Premier fromage AOP français en volume de production avec 1 600 000 meules en moyenne/an
- 2500 exploitations familiales
- 150 fromageries collectent le lait dans un rayon de 25 km maximum
- 13 maisons d'affinage
- 400 litres de lait pour une meule de 40 kg, soit le lait produit par 20 vaches/jour.
- Affinage : 4 mois minimum et jusqu'à 36 voire 48 mois
- les 83 descripteurs d'arômes sont classés en 6 grandes familles : lactique, fruitée, torréfiée, végétale, animale, épicée.

À VOIR, À VIVRE

- Le Fort Saint-Antoine

L'ancien fort militaire édifié en 1880 à 1100 mètres d'altitude entre Malbuisson et Métabief fut reconverti à partir de 1966 en cave d'affinage par Marcel Petite. Une impressionnante cathédrale de pierre où sont affinées plus de 100 000 meules de comté. Visites guidées, rencontre avec les maîtres affineurs et dégustation. Quant au Fort des Rousses, il abrite les fromages de la maison Arnaud.

www.comte-petite.com
www.fort-des-rousses.com

LOCALISATION ET ACCÈS : EF3 EF4 EF5



GOUGÈRES AU COMTÉ

Ingrédients :

100 g de Comté râpé
25 cl d'eau
120 g de beurre
125 g de farine
4 oeufs
Sel
Poivre

Préparation :

Mélanger l'eau, le beurre et une pincée de sel fin, puis porter à ébullition.

Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Remettre sur feu doux et cuire une minute.

Ajouter ensuite les œufs, un par un et les incorporer à la pâte. Puis ajouter le Comté et bien mélanger.

Préchauffer le four à 160°C (th.5/6). Réaliser les gougères. Enfourner 20 à 30 minutes.

Servir chaud ou légèrement tiède.

LE MORBIER, le trait de caractère



Le Morbier est un fromage au lait cru de vache à pâte pressée non cuite dont l'histoire est intimement liée à celle du Comté : en hiver les fermiers n'avaient pas toujours assez de lait pour fabriquer les grosses meules de Comté (de 30 à 48 kg). Ils faisaient alors cailler le lait du matin, le recouvraient de cendre pour le protéger et complétaient avec le caillé de la traite du soir pour fabriquer ce « petit » fromage de 5 à 8 kg « seulement ». Un fromage caractérisé par cette fameuse raie noire, autrefois de cendre et faite aujourd'hui de charbon végétal.

Côté goût, pendant son affinage d'un minimum de 45 jours, le Morbier développe des saveurs subtiles et gourmandes, variant du fruité au vanillé, avec des accents végétaux, de crème, de caramel ou de noisette. Une texture tendre et ronde en bouche à déguster au moment du fromage, autant qu'en en-cas, à l'apéritif, en pique-nique, en salade, en tartine, fondu et même en sauce ou en gratin. A tester aussi, avec quelques grains de raisin frais, des noisettes et un verre de savagnin.

Un fromage qui se prête à toutes les gourmandises !

Si l'on atteste de l'existence du Morbier depuis le XVIII^e, il aura fallu attendre la fin de l'an 2000 pour que ce fromage comtois soit reconnu en AOC, après 14 années de label régional. Il s'en vend désormais près de 7 000 tonnes par an.

www.fromage-morbier.com

LOCALISATION ET ACCÈS : **E4**

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura

LES FROMAGES : UN PLATEAU DE RÊVE



À SAVOIR

- Très aromatique et délicat, le morbier doit être conservé au frais et au sec. Il convient de l'emballer avec soin (papier, boîte, torchon) pour le placer dans la partie la moins froide du réfrigérateur. Éviter le bac à légumes, trop humide. Le mieux étant une cave fraîche. Le sortir une demi-heure avant dégustation car c'est à l'air ambiant qu'il dévoile tous ses arômes.

LE MONT D'OR, le génie en sa boîte



Du lait cru et une sangle de bois : tels sont deux éléments caractéristiques du Mont d'Or. Son origine est nimbée de mystère même s'il est fait mention de l'existence d'un fromage de montagne ceint d'une sangle de bois dès 1280. On retrouve encore trace d'un « fromage de boîte » en 1799 dans une correspondance adressée à Parmentier. Une chose est sûre : il figurait régulièrement à la table de Louis XV ! Le souverain devait en apprécier le crémeux et le caractère boisé que confère son écrin d'épicéa. Un élément essentiel à l'affinage mais qui évite aussi au fromage de couler et facilite son transport.

À l'origine, le rythme de production du Mont d'Or fut dicté par la météo. Car si nos braves Montbéliardes produisent une importante quantité de lait aux beaux jours, l'hiver est plus chiche. Et comme si cela ne suffisait pas, les routes enneigées rendaient la collecte du lait vers les fromageries quasi impossible. Qu'importe le ciel : nos fermiers, dignes ambassadeurs de la détermination comtoise, concurent ce fromage d'hiver. Une tradition saisonnière qui perdure : Les fromagers l'élaborent du 15 août au 15 mars et il est commercialisé du 10 septembre au 10 mai. A savourer à température sur du pain frais, ou chaud, dans sa boîte, en plat principal avec des pommes de terre et charcuteries locales.

www.mont-dor.com

LOCALISATION ET ACCÈS : **F3 F4**

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura

LES FROMAGES : UN PLATEAU DE RÊVE



À SAVOIR

- Indissociable du métier de fromager artisan du Mont d'Or, celui de sanglier ! Des hommes et des femmes rares, qui prélèvent sur les épicéas la sangle de bois dont on ceint le fromage.
- Mont d'Or ou Vacherin ? Le premier est français, l'autre suisse. Ces deux grands fromages montagnards sont cousins même si quelques subtiles différences distinguent leurs cahiers des charges de production.

L'EMMENTAL GRAND CRU LABEL ROUGE ET LE GRUYÈRE DE FRANCE, réviser ses classiques



Contrairement à un emmental « classique », un Emmental Grand Cru IGP vit ! Une combinaison d'éléments vivants (terroirs de Bourgogne-Franche-Comté, climat, vaches, lait cru, hommes...) lui confère sa typicité. Il s'alanguit dans les caves dormantes au minimum 84 jours, livré aux bons soins du maître-affineur. Là, selon la provenance des laits et la saison, flaveurs et couleurs fluctuent à l'infini.

En Grand Cru, un emmental s'enorgueillit de plus de goût, d'une pâte douce, fine, fondante et de plus beaux yeux. Sa fabrication artisanale garantit une richesse de goûts et une fructification des laits crus dans les règles de la tradition.

Le Gruyère de France IGP est un également un fromage au lait cru, né des prairies de Franche-Comté et de Savoie selon les critères de son IGP décrochée en 2013. Un fromage à pâte pressée cuite né du lait des montbéliardes principalement nourries d'herbe pâturée et de fourrage sec en hiver. La transformation du Gruyère de France s'opère quotidiennement dans 9 fromageries artisanales avant d'être affiné en cave 4 mois minimum.

Avec sa pâte blonde et ses petits trous (de la taille d'un petit pois à celle d'une cerise) le Gruyère de France a une véritable personnalité. C'est un fromage de tous les instants, tendre aux arômes subtils. Il est fin et fruité, avec parfois des notes florales. Un fromage millénaire à (re)découvrir !

<https://emmental-grandcru.blogspot.com>

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura / Massif des Vosges



REPÈRES

- Qu'est-ce qui distingue le Gruyère de France du Gruyère de Suisse ? Les trous !
- Le Gruyère de France IGP a des trous, contrairement à son cousin suisse ; il se présente sous forme de meule de 53 à 63 cm de diamètre sur 13 à 16 cm.
- Une meule d'Emmental Grand Cru Label Rouge pèse environ 80 kg et nécessite 960 litres de lait.
- En 2015, les fromageries ont produit 4600 tonnes d'Emmental Grand Cru contre 260 000 tonnes d'emmental industriel produit en France. Preuve que la filière conserve une dimension artisanale.

LE BLEU DE GEX HAUT-JURA, le bleu des montagnes



Un bleu doux : tel est le Bleu de Gex, également appelé Bleu de Septmoncel. Ce fromage au lait cru à pâte persillée revendique son AOC (décrochée en 1977) jusque sur sa croûte, fièrement estampillée Gex. Les moines de l'Abbaye de Saint-Claude le fabriquaient déjà au XIII^e siècle. On prétend même que Charles Quint, trois siècles plus tard, en était grand amateur... Au-delà des légendes, une chose est aujourd'hui sûre : notre bleu fromage bénéficie d'une véritable cote auprès des gourmets et donc d'une place privilégiée sur les grandes tables. En plateau ou cuisiné, il fait merveille. Essayez plutôt... sur un toast de pain d'épices tranché fin, disposez une mince tranche de Bleu de Gex, quelques dés de poire fraîche et un tour de moulin à poivre, puis passez sous le grill une minute ou deux. Un délice à l'heure de l'apéritif. A tester aussi dans la fondue, en sauce sur un filet de bœuf ou une truite, dans une salade ou encore en feuilleté. Il faut dire que le Bleu de Gex puise sa personnalité hors norme dans les pâturages hauts perchés des Montagnes du Jura, entre les départements de l'Ain et du Jura. Ensuite, le savoir-faire de ses artisans, fromagers et affineurs, détermine son caractère à nul autre pareil. On aime ses arômes délicats de vanille, de noisettes et d'épices douces, avec même une note de champignon. A la fois doux et viril, subtil et puissant, onctueux et ferme : voilà un gourmand paradoxe.

www.bleu-de-gex.com



REPÈRES

- Actuellement, 4 ateliers seulement assurent une production annuelle d'environ 550 tonnes. Deux ateliers sont des coopératives à gestion directe, un est une coopérative de vente de lait et le dernier est une fromagerie privée.

LOCALISATION ET ACCÈS : E4 E5

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura



La cancoillotte tire son nom des termes « caillot » ou « caillebotte », masse de lait caillé, obtenue après que les paysannes du XIX^e siècle aient d'abord prélevé la crème du lait pour en faire du beurre, puis caillé le lait écrémé restant pour en faire du fromage. Le caillot était alors égrené et laissé à fermenter avant d'être fondu pour obtenir cette savoureuse spécialité régionale. Liquide, collante, tartinable, savoureuse... et écrémée !

Un bonheur qui fait de la cancoillotte l'une des spécialités fromagères les plus légères avec un taux de matière grasse particulièrement faible (8% en moyenne seulement) et pratiquement pas de cholestérol ! Elle s'adapte ainsi à la plupart des régimes, sans jamais se départir de son côté gourmand. La cancoillotte inspire nombre de producteurs qui multiplient les plaisirs et unions heureuses. En plus des classiques nature et à l'ail, on trouve désormais de la cancoillotte aux fines herbes, au vin du Jura, à l'absinthe, aux giroldes, aux morilles, aux noix, aux Griottines®, au cumin, à la moutarde, à l'échalote, fumé, au lard... la liste est infinie de créativité et de gourmandise pour ce fromage inspiré et inspirant que l'on consomme froid, sur un morceau de pain, ou chaud.

www.facebook.com/cancoillottefranchecomte



REPÈRE

- Un dossier de demande d'IGP a officiellement été déposé à l'INAO en janvier 2015. La procédure suit son cours.



L'ASSIETTE DES MONTAGNES DU JURA

Préparation :

Dans un saladier, préparez la salade et la vinaigrette

Pelez les pommes de terre puis faites-les cuire entre 20 et 30 min dans une casserole d'eau portée à ébullition.

Plonger la saucisse de Morteau dans une casserole d'eau froide (afin que sa température augmente progressivement sans la faire éclater). Surtout ne piquez pas la saucisse, son goût de fumé caractéristique partirait dans l'eau de cuisson. Quand l'eau frémit, compter 30 à 45 minutes de cuisson (selon le calibre) à eau frémissante.

Au bain-marie, « chauffez » le pot de cancoillotte ouvert pendant 10 min jusqu'à obtenir une cancoillotte tiède et liquide (aujourd'hui, il existe même des pots micro-ondables).

Dresser la salade et ajouter chaque ingrédient.

Ingrédients :

1 saucisse de Morteau

Pommes de terre

Salade

Cancoillotte nature, à l'ail ou au vin blanc



Son seul nom évoque le crémeux, l'onctuosité, la délicatesse, la volupté... Le Brillat-Savarin est un pécher de gourmandise. Et pour cause : ce grand fromage à pâte molle et à caillé lactique est fabriqué avec du lait de vache enrichi de crème. C'est un peu le foie gras des fromages, une pure merveille qui vit le jour à une époque où le gras était synonyme de confort et d'opulence. En 1930, Henri Androuet, commerçant affineur parisien réputé, s'adjoint le savoir-faire d'un fabricant talentueux et met au point un produit d'exception. Un fromage triple-crème auquel il donne le nom de Brillat-Savarin en hommage au célèbre magistrat-gastronome. Le succès est immédiat. Au point que d'autres fromagers développent la « recette Androuet ».

L'aire de fabrication et d'affinage du Brillat-Savarin IGP s'étend du sud-est de la Bourgogne au Centre de la Seine-et-Marne, en Brie. Il se consomme jeune ou affiné, et présente alors une jolie croûte veloutée ou fleurie. Le Brillat-Savarin s'accorde à merveille avec le Crémant de Bourgogne ou du Jura : blanc avec un fromage jeune car fraîcheur et vivacité soulignent goût lactique et de crème ; blanc de noirs, puissant et persistant, aux notes de fruits rouges et secs, avec un fromage plus affiné, dont l'acidité s'estompe et où s'affirment arômes de champignon, sous-bois et noisette.

<http://igbc.fr>

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

RECETTE

LE BRILLAT-SAVARIN À LA TRUFFE DE BOURGOGNE

Préparation :

Parce qu'il a une saveur délicate et une texture crémeuse à souhait, le Brillat-Savarin se prête tout particulièrement à cette préparation de fête qui célèbre une autre spécialité bourguignonne, la truffe !

Il suffit de couper un fromage en deux disques de même hauteur, de déposer sur la base les lamelles d'une belle truffe fraîche et de refermer le fromage. Emballez le Brillat-Savarin à la truffe dans un fil alimentaire pendant 24 h minimum. Conservez le au frais et le sortir 30 mn minimum avant de le déguster pour qu'il soit à température ambiante.



A l'extrême sud de la Bourgogne-Franche-Comté, de maigres prairies intercalées entre les côtes viticoles permettaient aux vignerons l'élevage de quelques chèvres. Des biquettes qui produisaient à la fois du lait pour élaborer des fromages destinés à la consommation familiale et... du fumier pour la vigne ! Ces petits fromages dont l'histoire est intimement mêlée à celle de la vigne étaient élaborés à partir de lait cru et entier moulés à la louche le matin dans de petites faisselles. Ils restaient à égoutter toute la journée pendant que l'on travaillait à la vigne. De fait, ils n'étaient pas retournés, ce qui leur donne cette forme tronconique, caractéristique du fromage Mâconnais AOP. Ce chèvre développe sa notoriété à partir du XIX^e siècle au-delà de Saône-et-Loire grâce aux circuits commerciaux du vin. Sa croûte est légèrement fleurie, variant de crème à bleutée. Sa pâte fine, lisse et souple, légèrement salée, offre un éventail de notes lactées mêlées de fruits secs, en évoluant sur des saveurs d'automne et de sous-bois avec un affinage plus poussé. On le déguste traditionnellement en casse-croûte, au goûter, à l'apéritif ou sur plateau, accompagné d'un vin du Mâconnais bien sûr ! En blanc, Mâcon Village ou Saint Véran avec un Mâconnais AOP jeune, ou en rouge, Mâcon ou Beaujolais Village, pour un fromage plus affiné.

<http://igbc.fr>

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne



À SAVOIR

- L'un des plus petits fromages de chèvre qui soit est Bourguignon : c'est le bien nommé « bouton de culotte » ! Comme ses grands frères Mâconnais AOP et Charolais AOP, il est fabriqué artisanalement, à la ferme ou dans des petites fromageries.

LOCALISATION ET ACCÈS : D5



Il n'y a pas que des vaches dans le Charolais, il y a aussi des chèvres ! Elles sont apparues dans la région dès le XVI^e époque où se déploie ici l'élevage bovin, et avec lui, un remarquable paysage de bocage. Les hommes sans terre, manouvriers ou métayers, élèvent quelques chèvres, ces « vaches du pauvre » comme on les appelle, les faisant pâturer en bordure de haies et sur les chemins communaux. Ainsi naît le fromage Charolais qui très tôt, prend une large place dans l'alimentation paysanne. Aujourd'hui, les éleveurs préservent la richesse écologique de leur milieu pour en offrir le meilleur à leurs troupeaux. Ainsi, l'alimentation des chèvres est issue de la zone géographique AOP et suit les saisons : herbe fraîche à la flore très diversifiée durant la belle saison et la même herbe mais séchée foin lorsque le ciel impose de rester à l'étable. Un menu 100% nature et local donc ! Comme autrefois, le Charolais AOP au lait cru entier est moulé à la louche puis retourné manuellement 2 fois par jour. Au cours de l'affinage, ce fromage de garde de 280 grammes, en forme de haut cylindre, légèrement bombé comme un tonnelet, se couvre d'un duvet blanc, teinté de bleu. Sa pâte de couleur crème, lisse et moelleuse offre un parfum léger de sous-bois et des arômes végétaux et lactés complexes qui évoluent avec l'âge du fromage.

<http://igbc.fr>



LE BEL ACCORD

• Un vin blanc sec ou vin rouge de la Côte Chalonnaise, et plus largement, des vins nouveaux de pays, accompagnent ce chèvre onctueux et fraîchement parfumé. A servir en plateau, avec des noix, des châtaignes et une tranche de pain de campagne.

LOCALISATION ET ACCÈS : **C5**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne



Sous une croûte brillante qui évolue naturellement de l'ivoire-orangé au rouge brique, la lame du couteau révèle une pâte beige clair, douce et fondante. Les parfums pénétrants et arômes intenses de sous-bois contrastent avec la délicieuse sensation de crémeux, le goût fruité, franc et équilibré. Un fromage riche de contrastes ! L'Epoisses AOP est un fromage à caillé lactique, à pâte molle et à croûte lavée. Sa paternité est attribuée à des religieux installés dans le village d'Epoisses en Côte-d'Or, au XVI^e. Les fermières de la région reprennent cette recette originale, et en fixent progressivement les règles avec opiniâtreté. Ce fromage au lait entier s'affine pendant au moins 4 semaines au cours desquelles il est régulièrement lavé à la main avec de l'eau enrichie de marc de Bourgogne. De quoi affiner son puissant caractère !

Lequel se détermine déjà par les vaches de races locales (brune, montbéliarde, simmental) nourries sans OGM avec des fourrages exclusivement issus de l'aire d'appellation, qui s'étend sur l'Auxois - Terre Pleine et le Châtillonnais - Plateau de Langres. L'Epoisses, traditionnel fromage de plateau, se déguste également à l'apéritif où se joue un savoureux mariage lorsqu'il rencontre des toasts de pain d'épices. Fidèle à ses racines, l'Epoisses s'exprime merveilleusement avec les vins de la région : les rouges de la Côte de Nuits et d'Irancy, ou les blancs de la Côte de Beaune.

<http://igbc.fr>

LOCALISATION ET ACCÈS : **C2 C3 D2**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne



À VOIR, À VIVRE

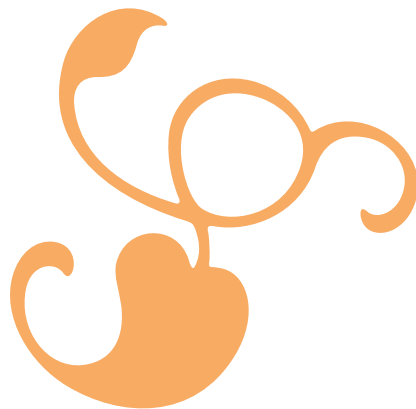
• A Epoisses, petit bourg de Côte-d'Or de 800 habitants, il y a le fromage et le château. Propriété de la même famille depuis 1661 ! Chaque année au mois de mai, le village organise la Fête du pain, du vin et du fromage. Un heureux (et gourmand) triptyque qui accueille des milliers de visiteurs autour d'artisans des métiers de bouche locaux et régionaux.

LE SOUMAINTRAIN, longue histoire pour une jeune IGP



Nous sommes dans l'Yonne. La douce vallée de l'Armanche s'étire entre les cours d'eau et collines verdoyantes qui enserment le village de Soumaintrain. Au-delà du décor de carte postale, une réalité géologique signe l'acte de naissance d'un grand fromage : ici, les prairies humides captent la silice des sols qui est assimilée par les vaches. Troupeau dont l'alimentation est essentiellement composée de fourrage et d'herbe. Cet élément minéral ajoute à la richesse de la palette aromatique du Soumaintrain et à sa persistance en bouche. Fromage au lait entier à pâte molle et croûte lavée à la saumure, il offre une pâte fine et douce au goût lactique. L'affinage renforce quant à lui les arômes végétaux (champignon, humus, foin, paille) et boisés. Au fur et à mesure de l'affinage est long, se dessinent même des nuances animales. De fait, vins de Chablis et Soumaintrain se marient idéalement : Petit Chablis ou un Chablis pour les moins affinés, Chablis Premier Cru ou Grand Cru pour les Soumaintrains les plus expressifs. S'il bénéficie d'une AOP depuis 2016 seulement, le Soumaintrain est issu d'une longue histoire : dès 1631, il sert de dîme à l'abbaye de Pontigny dans l'Yonne. Au XIX^e siècle, les fromages fermiers se diffusent dans la moitié Est de la France grâce aux marchands de fromages, consacrant l'usage du nom de Soumaintrain.

<http://igbc.fr>



À VOIR, À VIVRE

- La fromagerie Gaugry ouvre au public une galerie de visite vitrée qui traverse l'ensemble des salles de production pour une découverte pédagogique du Soumaintrain. Visite libre ou guidée sur réservation, elle se termine par une dégustation. Conseil du fromager : visiter le matin de préférence, lorsque la fromagerie est en pleine effervescence.

<http://gaugryfromager.fr/visite/>

LOCALISATION ET ACCÈS : **B5** **C3** **D3**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

LES FROMAGES : UN PLATEAU DE RÊVE

LE CHAOURCE, de la ferme à la ville



Reconnaissable à sa forme de haut cylindre, ce fromage à croûte fleurie révèle une pâte fine, lisse et onctueuse, typique d'un caillé lactique. Sa saveur douce, légèrement salée, relevée par une pointe d'acidité, s'accompagne d'arômes de crème, de champignon frais et de noisette. Au Moyen-Âge, les moines, propriétaires des prés nécessaires à l'alimentation du bétail, diffusent les premières techniques de transformation fromagère. Les grandes étapes de fabrication s'accordent avec les corvées journalières des fermières, qui laissent peu de temps disponible. Le fromage était fabriqué avec du lait gras, c'est-à-dire avec du lait non écrémé qui caillait naturellement. Il s'égouttait ensuite lentement, sans surveillance particulière. Ce fromage simple est alors destiné à la consommation familiale même si l'histoire dit que Marguerite de Bourgogne l'appréciait tant qu'elle l'exigeait à sa table. L'essor se produit au XIX^e, avec l'émergence d'une demande urbaine sous l'impulsion de la bonneterie de Troyes. Ce développement s'accompagne de la collecte dans les fermes et de la vente sur les marchés par les cossoniers, les marchands de fromage. Aux confins de l'Aube et de l'Yonne, l'onctuosité et le crémeux du Chaource se plait en fraîche et fringante compagnie comme le rosé des Riceys, le Champagne ou le Chablis.

<http://igbc.fr>



REPÈRES

- La fabrication du Chaource AOP nécessite de 2 litres de lait de vache entier pour le petit format (250 grammes) et de 4 litres pour le grand format (450-500 grammes). Les animaux et les aliments du troupeau proviennent majoritairement de la zone d'appellation (respectivement 80% et 85% minimum) et de la ferme elle-même (au moins 75% des aliments).

LOCALISATION ET ACCÈS : **C2**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

LES FROMAGES : UN PLATEAU DE RÊVE

LE CÎTEAUX, le fromage monastique



Bien qu'estampillé d'une abbaye cistercienne fondée il y a 900 ans (1098), le fromage de Cîteaux n'est fabriqué « que » depuis 1925. Une relative jeunesse dans ce contexte pour un fromage tout à la fois artisanal et monastique puisque tout le processus de fabrication est assuré par les moines de l'Abbaye. De la traite à l'affinage et jusqu'à la vente des précieux fromages. Tout commence donc avec les vaches, celles de la ferme de l'abbaye : des Montbéliardes qui bénéficient de 240 ha pour produire un lait généreux. Lequel est thermisé pour élaborer un fromage à pâte légèrement pressée et à croûte lavée. L'affinage se fait en caves humides pendant environ deux mois.

Lorsque vient l'heure de la dégustation, cette croûte fine et lisse de couleur ocre clair, couverte d'un léger duvet moussieux blanc, s'ouvre sur une pâte ivoire, lisse et brillante, d'aspect crémeux voire coulante. Un léger arôme de cave laisse place à une texture onctueuse portée par des saveurs fruitées, gourmandes et équilibrées. Un fromage de garde, cousin du Reblochon dont l'élaboration requiert beaucoup de travail manuel de la part des 25 moines, tout en se prêtant parfaitement au rythme de la vie monastique. Le fromage de Cîteaux constitue aujourd'hui l'essentiel des revenus de l'abbaye où il est vendu en direct.

www.citeaux-abbaye.com



À VOIR, À VIVRE

- Située en Côte-d'Or, près de Nuits-Saint-Georges, l'abbaye Notre-Dame de Cîteaux, se visite. Un cheminement spirituel et culturel pour un voyage à travers 900 ans d'histoire. Visites guidées sur réservation. Boutique avec vente, entre autres, de fromages de l'abbaye.

LOCALISATION ET ACCÈS : **D3**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

LA CRÈME ET LE BEURRE DE BRESSE, 2 AOC de tradition fermière



Sur un simple morceau de pain frais, savourez une lichette de Beurre de Bresse. Imaginez encore une tarte aux pommes tout juste sortie du four sur laquelle se pose une belle cuillère de Crème de Bresse... La Crème et le Beurre de Bresse AOC tiennent leurs saveurs et leur notoriété de leur région et du respect des gestes d'antan. Fruit du barattage traditionnel, le beurre se fait tendre, souple et aéré. Quant à la crème, on en distingue une semi-épaisse, tout en velouté et douceur, et une autre, épaisse, au goût vif et frais, légèrement acidulé. Des produits généreux, gourmands et inspirants.

Elaborés autrefois au cœur de chaque ferme, Crème et Beurre de Bresse AOC ont traversé les siècles. Désormais fabriqués en laiterie beurrerie, ils portent les saveurs authentiques de leur Bresse natale. Une terre de caractère qui offre des pâtures généreuses en variétés fourragères et des terrains propices à la culture du maïs. Ce système d'alimentation des troupeaux, associant herbe, maïs et céréales, donne un lait riche en matière grasse et composés aromatiques.

Un précieux patrimoine que les producteurs d'aujourd'hui préservent et valorisent. Les ateliers de fabrication des produits laitiers, situés à proximité, s'appuient eux-aussi sur un savoir-faire traditionnel pour garantir l'excellence, la traçabilité et la fraîcheur de Crème et Beurre de Bresse.

<http://igbc.fr>



RENCONTRE

- Davy Tissot, cuisinier MOF 2004, est ambassadeur de la Crème et du Beurre de Bresse AOC. Ces produits qu'il plébiscite pour leurs arômes, leur goût, leur onctuosité et leur fondant sont « le résultat d'un véritable savoir-faire combiné à la détermination d'hommes passionnés ». Restaurant Saisons de l'Institut Paul Bocuse à Ecully.

LOCALISATION ET ACCÈS : **D4** **E4**

Designed by Bourgogne / Montagnes du Jura

Le savoureux répertoire des fromages de Bourgogne-Franche-Comté ne serait pas complet si on oubliait quelques spécialités emblématiques comme le Munster AOP, le Nivernais, le Langres AOP ou encore la cultissime Vache qui Rit®. Confidentiel, planétaire ou produits en zones frontalières, ces fromages portent l'identité de nos territoires. Le Munster par exemple résonne des accents alsaciens et lorrains, mais il a aussi un pied chez nous, au niveau des Vosges du Sud. Le Territoire de Belfort et le nord de la Haute-Saône donc. Un fromage franc, généreux et viril lorsqu'il est affiné à cœur, que l'on sert nature, avec du cumin ou encore chaud dans des plats montagnards. Frontalier lui aussi, le Langres AOP. Un fromage au lait entier qui trouve ses racines aux sources de la Marne, de l'Aube et de la Meuse, affiné au Marc de Bourgogne ou de Champagne. La fontaine du Langres, cette petite cuvette à son sommet, est obtenue naturellement car le fromage n'est jamais retourné au cours de sa fabrication. Vient ensuite le Nivernais, fruit d'une production cachée aux confins de la Nièvre. Il est le descendant d'une ancienne tradition fromagère qui consistait à ajouter une, voire deux couches de crème entre les couches de caillé. Un processus long et fastidieux dont la pratique s'était perdue au fil du temps avant de renaître en 2002 grâce à une poignée d'agriculteurs. Un fromage 100% fermier et ultra crémeux. Enfin, on ne présente plus la Vache qui Rit®. Née en 1921 de Léon Bel, son papa jurassien et visionnaire, la célèbre vache rouge hilare est présente dans plus de 120 pays à travers le monde. Le Groupe Bel reste une entreprise familiale, même si plus de 12.000 personnes y travaillent.

www.groupe-bel.com



À VOIR, À VIVRE

• La maison de la Vache qui Rit

Son succès planétaire ne lui a jamais fait oublier ses racines : depuis 2009, la vache superstar a sa maison à Lons-le-Saunier, où furent produites les toutes premières portions de Vache qui Rit®. Une maison tout juste rénovée et une scénographie complètement revue pour encore plus d'émotion et d'interactivité : 2000 m² dédiés aux collections, aux souvenirs originaux et collectors, aux œuvres d'art, mais aussi des expositions temporaires, des animations, des expériences, un atelier cuisine, un jardin et des parcours multimédias pour un étonnant parcours découverte dans l'univers de notre vache préférée!

www.lamaisondelavachequirit.com

Bourgogne-Franche-Comté

CHAPITRE 5

Les autres produits

De nature généreuse

Au-delà des appellations, des productions de haute lignée et belle renommée, la gastronomie régionale compte également de petits trésors. Des pépites plus confidentielles mais tout aussi identitaires de la Bourgogne-Franche-Comté, nées elles-aussi de la nature généreuse et du savoir-faire des gens d'ici. Saisonnières ou permanents, élaborés par nos artisans, cueillis dans les jardins, les vergers, les sous-bois ou encore pêchées dans les rivières et étangs, ces produits sont les fruits de traditions solidement ancrées et de passions joliment cultivées. Truffes, escargots, poissons, grenouilles, fruits et légumes, miels et pains d'épices, moutardes, sucreries... autant de perles de ce terroir que nous avons plaisir à partager avec vous. Ouvrez en grand le garde-manger de Bourgogne-Franche-Comté et servez-vous !

www.produitsgourmandsbfc.fr

LA TRUFFE DE BOURGOGNE, première truffe servie à la table des Rois de France



Sur une onctueuse brouillade d'œufs, en fines lamelles sur une tranche de pain légèrement toasté ou encore sur une volaille, des pâtes, des pommes de terre ou un risotto, la truffe de Bourgogne (*tuber uncinatum*) offre des arômes remarquables, où puissance et finesse se combinent à merveille. Pour les préserver, les amateurs savent qu'il faut l'utiliser crue ou chauffée délicatement en infusion dans la préparation de certaines recettes.

Cette précieuse « perle noire » est une variété d'automne qu'il est important de récolter à maturité, de mi-septembre à fin janvier donc, pour savourer l'intensité de son parfum. C'est d'ailleurs ce dernier qui guide les chiens et cochons truffiers jusqu'aux cachettes secrètes où la truffe s'épanouit. Elle aime l'ombre et la fraîcheur, aux pieds de certains arbres (chênes, noisetiers, charmes, tilleuls, hêtres, pins, cèdres...) avec lesquels elle vit en symbiose : tandis qu'elle transmet des éléments nutritifs inaccessibles à l'arbre, lui de son côté et par la photosynthèse, lui fournit les molécules organiques qu'elle ne peut fabriquer seule.

Elle se plaît dans notre région, dont le climat lui laisse le temps de mûrir avant les grands froids.

www.syndicat-truffes-de-bourgogne.org



À VOIR, À VIVRE

- Le syndicat des producteurs de truffes de Bourgogne organise des marchés et manifestations autour de cette pure pépite à Avallon, Vezelay, Nevers, etc...

LOCALISATION ET ACCÈS : C2 D3

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

LES AUTRES PRODUITS : DE NATURE GÉNÉREUSE

MOUTARDE DE BOURGOGNE, un piquant qui fête ses 25 ans



La Bourgogne et la moutarde, c'est une très longue et très belle histoire d'amour ! A l'origine de cette idylle, la culture traditionnelle des graines de moutarde et les productions des vignobles, notamment le verjus. Ce jus acide extrait des raisins qui n'ont pas mûri est alors idéal pour confectionner la fameuse moutarde. Au Moyen-Âge, les Ducs de Bourgogne sont les premiers ambassadeurs de cette pâte goûteuse et piquante qui fait fureur jusqu'à la cour du Roi de France. Un succès phénoménal, au point que le XVII^e voit naître à Dijon puis Beaune, la corporation des moutardiers qui règlemente l'usage des productions viticoles dans la confection du condiment. Mais au fil des siècles, la production de graines de moutarde bourguignonne s'éteint au profit d'autres cultures. Jusqu'aux années 1990 où la filière régionale se réorganise. Aujourd'hui, l'Association « Moutarde de Bourgogne » se mobilise pour proposer un produit distinct de la moutarde de Dijon qui elle, n'est pas toujours fabriquée en Bourgogne. Fabriquée avec des graines produites et stockées en Bourgogne et du vin blanc de Bourgogne AOC aligoté ou chardonnay (25 % minimum), « La Moutarde de Bourgogne » revendique son terroir.

Ce que stipule son IGP, la seule de France pour une moutarde ! Un condiment ancestral et incontournable qui se réinvente sous la houlette des grands producteurs bourguignons.



À VOIR, À VIVRE

- A Beaune, la moutarderie Fallot vous invite à vivre des sensations fortes : une visite dans les coulisses d'une entreprise familiale créée en 1840. L'outil industriel est ici au service des savoir-faire artisanaux pour produire une gamme de moutardes et condiments bourguignons qui secouent les papilles : pain d'épices, estragon, miel, noix, cassis, basilic... la moutarde de Bourgogne dans tous ses états !

Une entreprise du patrimoine vivant.

www.fallot.com

LOCALISATION ET ACCÈS : D3

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

LES AUTRES PRODUITS : DE NATURE GÉNÉREUSE



HELIX POMATIA

L'escargot de Bourgogne désigne en réalité « l'helix Pomatia », une variété d'escargots sauvages autrefois très répandue dans nos vertes régions. Au point d'inspirer au XIX^e siècle, Antonin Carême, cuisinier de Talleyrand et (déjà) chef de renom. Une grande complicité lie l'intendant de Napoléon et son cuisinier. Lequel développe sous sa houlette mets raffinés à base de légumes et produits de saison. Ce jour de 1814, le diplomate reçoit le Tsar Alexandre II à Paris. Carême sert aux convives des escargots ramassés en Bourgogne qu'il cuisine selon une recette alors confidentielle, à laquelle il apporte sa touche personnelle : beurre, ail, échalote et persil. Le succès de ce plat est tel que la réputation de l'escargot de Bourgogne dépasse bien vite les frontières de l'Empire. Une belle histoire qui lie à jamais le gastéropode à la Bourgogne ! Quant à Antonin Carême, à la chute de de Napoléon, il devient un cuisinier nomade au service des grands de ce monde : le Tsar Alexandre II, le prince régent anglais, futur Georges V, l'Empereur d'Autriche... C'est à lui que l'on doit aussi l'invention de la toque, en lieu et place des bonnets de coton qui jusque-là coiffaient les cuisiniers. Une histoire comme un conte de fée pour ce gamin des rues, devenu par son talent une véritable star des fourneaux.



PETIT GRIS

REPÈRES

Très présent en Bourgogne avant les années 70, l'helix Pomatia fut malheureusement victime des pesticides et ramassages intempestifs. Aujourd'hui protégé, son ramassage est très réglementé. Et comme l'espèce ne peut se reproduire en élevage, on importe de quoi répondre à la demande. Mais quel que soit son passeport, son appellation historique demeure : escargot de Bourgogne.

Les héliciculteurs de la région produisent quant à eux l'helix Aspersa, plus communément appelé « Petit Gris ». La traditionnelle recette à la Bourguignonne composée de beurre, ail, échalote et persil, garnit les coquilles des deux espèces et renforce de la plus gourmande façon ce lien ancestral entre le gastéropode et la Bourgogne.



LES ESCARGOTS AU CHABLIS

Ingrédients :

6 douzaines d'escargots
décoquillés
500 g de champignons de Paris
2 échalottes
2 gousses d'ail
100 g de beurre
1 bouquet de persil
250g de crème de Bresse
épaisse
25 cl de Chablis
Sel
Poivre

Préparation :

Egoutter les escargots.
Couper les champignons en lamelles.
Hacher les échalotes, l'ail et le persil puis mélanger ce hachis au beurre. Saler et poivrer.
Dans une sauteuse, faire fondre ce beurre. Ajouter les champignons. Les faire rissoler pendant 2 ou 3 minutes en les faisant sauter. Ajouter les escargots et mélanger.
Déglacer avec le Chablis et faire réduire de moitié.
Ajouter alors la crème et faire encore réduire de moitié, sur feu vif.
Rectifier l'assaisonnement.
Servir très chaud dans des cassolettes.



Sur un territoire aussi riche en cours d'eau, étangs et lacs que la Bourgogne-Franche-Comté, pêche et aquaculture coulent de source ! Eaux vives ou alanguies, elles nourrissent les fantasmes halieutiques des pêcheurs du dimanche comme des fêrus du moulinet.

Ils sont nombreux les passionnés assis ou campés en Waders dans le courant, au fil de l'Armançon, du Doubs, de la Loue, de l'Ognon, de la Saône, de l'Yonne (la liste est longue). Ils lisent la rivière, choisissent le meilleur endroit et attendent fébrilement de voir frétilleur leur hameçon.

Pour les plus impatients, rendez-vous dans les élevages pour pêcher ou acheter directement les productions de nos aquaculteurs en circuit court : poissons frais ou fumés, entiers ou en filets, mousses, rillettes, terrines, œufs... Vous y croiserez peut-être des restaurateurs, venus chercher de quoi concocter des recettes typiques de la région : friture de carpe, pochouse, truite au vin jaune, dos de sandre aux morilles...

L'aquaculture, ce sont aussi les grenouilles ! En ce qui les concerne, on parle de ranaculture. Dans la région, ce sont les grenouilles rousses qui peuplent nos étangs et attention, la saison est courte (à peine 2 à 3 mois dans l'année) et très attendue des amateurs de cuisses en persillade, à la crème ou simplement nature, au beurre !



À VOIR, À VIVRE

- En Saône, une initiation à la pêche au silure avec un guide qui dévoile ses secrets pour traquer ce géant des rivières. Activité ouverte à tous ; Initiation de 3 heures ou séjours à partir d'une journée.

www.peche-au-silure.com



LA PÔCHOUSE

Ingrédients :

2 kg de poisson d'eau douce
(anguille, brochet, carpe, perche,
sandre, tanche...)

50 g de lardons, 1 bouquet garni

1 oignon, 6 gousses d'ail

1 échalote, 1 petit poireau

1 bouteille de chardonnay

100 g de beurre, 25 cl de crème

1 jaune d'œuf

6 croutons frottés à l'ail

Sel, Poivre

Préparation :

Laver soigneusement les poissons et les tronçonner.

Dans une grande cocotte, faire revenir beurre, lardons, oignon, échalote, poireau émincé et les morceaux de poisson assaisonnés. Ajouter chardonnay, ail écrasé et bouquet garni et un peu d'eau (le poisson doit être immergé).

Cuire 20 à 25 mn.

Retirer les morceaux de poisson (faire réduire de moitié) les remettre et lier avec le mélange crème et jaune d'œuf. Rectifier l'assaisonnement.

Servir très chaud sans avoir fait bouillir, accompagné des croutons frottés à l'ail.



Entre vignes et bocages, plaines et montagnes, rivières et forêts, c'est un jardin extraordinaire que la nature nous offre. Une généreuse corne d'abondance où fruits, légumes et plantes s'épanouissent au gré des saisons.

Les adeptes du « manger local » trouvent ici de quoi assouvir leurs vertes passions : des légumes feuilles (blettes, céleris, choux, épinards, salades...), racines (betteraves, carottes, panais, navets, radis, raves, cerfeuil tubéreux...) ou tubercules (topinambours, pommes de terre...) ou autres courges, haricots, tomates... Prévert en perdrait son latin et Arcimboldo ses pinceaux !

Côté fruits, les cerises sont une des spécialités du pays fougérois avec près de 40 000 cerisiers. Dans ce secteur que l'on nomme La Vôge se trouvent des variétés typiques et parfois rares : Béchat, Caraude, Jean Blanc, Marie Jean Diaude, Tinette, Chapendu... On les transforme ici en kirsch, guignolet et un apéritif mêlant kirsch et vin d'Arbois poétiquement nommé « Lo cul dra haut » (le cul en l'air !). C'est aussi le berceau de la recette des fameuses Griottines de Fougerolles®, références de la gastronomie française et exportées dans le monde entier.

D'autres vergers et d'autres jardins offrent à la cueillette cassis et fruits rouges, mirabelles, poires, pommes, prunes, rhubarbe... Autant de délices à savourer nature, en tartes, en beignets ou en eaux-de-vie !



BIENVENUE À LA FERME

Créé en 1988 par des agriculteurs, le réseau « Bienvenue à la ferme » réunit plus de 8 000 agriculteurs adhérents. Il est coordonné par le service des Chambres d'Agriculture France et animé par des relais « Bienvenue à la Ferme » régionaux et départementaux qui conseillent les agriculteurs. L'offre des adhérents au réseau est vaste : de la dégustation de produits fermiers ou produits du terroir, à la mise en place d'activités variées, pédagogiques et ludiques, en passant par de l'hébergement et des séjours à la ferme.



Bourgogne-Franche-Comté



La Bourgogne-Franche-Comté n'a pas attendu que s'émeuve l'opinion publique du sort tragique des abeilles pour les protéger et leur offrir de quoi butiner en toute sérénité. Acacia, châtaigner, pissenlit, tilleul, ronce, sapin : nos vertes campagnes et intenses forêts sont un paradis pour les abeilles et une inestimable ressource pour la production de ces nectars nés de la flore locale. C'est ici que l'on trouve le miel de sapin des Vosges AOP (fruit de l'interaction entre abeilles, arbres et... pucerons) ou encore le miel du Morvan, fabriqué au cœur du Parc Naturel Régional du Morvan. Et puis, au détour d'un chemin, d'un pré, d'une vigne, voyez ces nombreuses ruches, témoins de la passion des apiculteurs professionnels ou amateurs, précieux entremetteurs des amours si fragiles entre Dame Nature et les abeilles.

Qui dit miel, dit aussi pain d'épices !

Son origine est chinoise – le mi-kong ou pain de miel – mais grâce à Marguerite de Flandres (qui l'introduisit en Bourgogne au XIV^e) et suite à quelques adaptations dans la recette, il devint une spécialité régionale et plus précisément dijonnaise ! En 1940, la ville comptait 14 fabriques ! Aujourd'hui, la majorité a disparu mais la tradition demeure. Ainsi, « La fabrique de pain d'épices » a ouvert ses portes à Dijon, une création de la maison Mulot & Petitjean. Cette entreprise familiale est l'héritière d'un savoir-faire ancestral depuis 1796 et ses spécialités s'exportent jusqu'au Japon.



À VOIR, À VIVRE

- Pain d'épice encore, mais enrobé de chocolat et en forme de petit cochon, c'est la tradition médiévale qui signe les festivités de la Sainte Catherine à Vesoul. Le 25 novembre (et tout le mois de novembre), il est de tradition d'offrir ou s'offrir le fameux cochon en pain d'épices marqué d'un prénom. Les pâtisseries proposent aussi leur spécialité en pavé, fourré de ganache au chocolat ou de compotée d'orange.

Bourgogne-Franche-Comté



Autour d'un thé ou café, goûtez au gâteau de ménage (pâte briochée, couverte d'un goumeau à base d'œufs, sucre et crème), aux sèches (sorte de bugnes à la fois croustillantes et fondantes en bouche) ou aux corniottes bressanes (pâte brisée fourrée d'une préparation crémeuse sucrée).

Collectionneurs ? Offrez des anis de Flavigny dans leurs jolies boîtes en fer ! Ces délicats bonbons blancs renferment une graine d'anis enrobée de sucre et sont parfumés à l'anis bien sûr, mais aussi au cassis, citron, gingembre, rose, violette... Leur secret de fabrication se cache dans l'ancienne abbaye de Flavigny-sur-Ozerain en Côte-d'Or.

Plutôt chocolats ? La région décline de très belles adresses, comme les boutiques des Meilleurs Ouvriers de France Fabrice Gillotte, Bernard Dufoux ou encore Edouard Hirsinger. Sans oublier les créations de nombreux artisans chocolatiers, telles que « Les Belles Comtoises » : nées en 2000, ces petites vaches sont un hommage à l'incontournable Montbéliarde.

Pour les inconditionnels de caramels, petits détours par Nevers pour goûter au « Negus » (petit caramel mou au chocolat enrobé dans un sucre cuit) ou par Morteau pour découvrir les caramels Klaus, au sel de Salins-les-Bains, aux Griottines de Fougerolles® ou au savagnin du Jura.

Un terroir décidément très inspirant, jusque dans les glaces avec des spécialités au sapin, gentiane, cassis, macvin ou pain d'épices !



À VOIR, À VIVRE

• Dans le village à l'odeur si caractéristique, découvrir la recette inchangée depuis 1591, des anis de Flavigny en suivant une visite guidée, et gratuite, chaque matin de la semaine. Enivrant !

<https://anis-flavigny.com>



Cette simple petite fleur mauve recèle un véritable trésor : des pistils rouges vifs finement dentelés au parfum envoûtant, celui du safran. Loin de l'Iran, du Cachemire ou du Haut-Atlas qui ont fait sa noble réputation, le safran se cultive aussi en Bourgogne-Franche-Comté. Une épice parmi les plus précieuses (on parle de 30 000 €/kg) qui trouve ici une terre de prédilection et les bons soins de producteurs enthousiastes.

En Haute Côte-d'Or, dans le Brionnais, à Auxonne ou encore dans le Jura, sur les bords de la Loue, la culture du safran est exigeante ; elle requiert savoir-faire et attention. Ce que maîtrisent à la perfection une poignée de passionnés qui offrent à notre gastronomie régionale une saveur en tous points remarquables.



À VOIR, À VIVRE

• En octobre, lors de la période de floraison, participer avec Joël à la cueillette des fleurs et à l'émondage, (extraction des précieux pistils). L'expérience peut durer plusieurs heures, la safranière est en pleine ébullition !

<https://safrandesaulnes.fr>

L'EAU DE VELLEMINFROY, coule de source



Velleminfroy, c'est l'histoire d'une source sauvée de l'oubli par un homme tombé amoureux des lieux : le boulanger homme d'affaires, Paul Poulaillon. Nous sommes en Haute-Saône, dans un écrin de nature ultra préservé. Un terroir privilégié qui fait de cette source ancestrale une eau d'une pureté absolue : 0 nitrate, 0 pesticide, 0 trace de médicament, cette eau vertueuse de caractère peut être consommée par tous et tout au long de la vie, dès 2 ans. Une version pétillante est également disponible.

A l'espace Renaissance, possibilité de découvrir l'usine d'embouteillage lors de visites guidées gratuites. Dans ce site ultra moderne, du pompage de l'eau au soufflage des bouteilles en passant par la mise en palettes, tout est réalisé sur place ! bluffant.



À VOIR, À VIVRE

- Besoin de magnésium ? Manque de calcium ? Problèmes de digestion ? L'eau vertueuse de Velleminfroy est la solution. Entre Vesoul et Luxeuil-les-Bains, visite du site de production (on en profite pour remplir sa bouteille à la source) et un petit tour par le musée de l'eau et le ...Paradis vert. Tout un programme

www.eaumineralevelleminfroy.fr

LOCALISATION ET ACCÈS : **F3**

Bourgogne-Franche-Comté / Massif des Vosges

LES AUTRES PRODUITS : DE NATURE GÉNÉREUSE

CHAPITRE 6

Tourisme gastronomique

Le goût du voyage

Nombreux sont les sites et adresses témoins du bon et bien vivre en Bourgogne-Franche-Comté, ambassades de notre savoureuse identité régionale. Alors on s'arme de curiosité, on réveille ses papilles et on se laisse porter par ses désirs et appétits pour succomber à tentation gourmande d'un territoire aux saveurs plurielles. Villages typiques, musées dédiés au cassis, à la cerise ou encore au pain d'épices, tables prestigieuses ou confidentielles, fermes auberges, tables d'hôtes et bistrots de campagne, la tête et la fourchette dans les étoiles, ou les pieds dans les rangs de vignes : chaque lieu, chaque rencontre gourmande est une façon d'explorer le territoire.

Ces découvertes vous raconteront les savoir-faire hérités des anciens, la qualité de produits élaborés traditionnellement et avec passion et cet art de vivre, ce goût du partage si cher aux gens d'ici.

www.produitsgourmandsbfc.fr



La Bourgogne-Franche-Comté compte 39 tables étoilées dont 1 triplement et 5 doublement. Du Territoire de Belfort aux confins de la Saône-et-Loire, des Montagnes du Jura aux reliefs du Morvan, en passant par la Côte-d'Or et les Vallées de l'Yonne ou de la Saône, c'est la reconnaissance de l'insatiable quête d'excellence qui anime nos chefs. Profondément inspirés par leur territoire et respectueux de ses savoureuses traditions, ces chefs sont surtout de formidables créatifs, défricheurs et explorateurs qui, chaque jour à leur table, réinterprètent, réinventent et élargissent les frontières de la gastronomie régionale. De grands ambassadeurs de la Bourgogne-Franche-Comté !

www.produitsgourmandsbfc.fr



Bourgogne-Franche-Comté



Le réseau des restaurants « Table comtoise », animé par le comité Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux (GPPR) depuis plus de 20 ans, s'étoffe d'année en année de nouvelles adresses tenues par des chefs engagés pour la défense de la gastronomie régionale.

Laquelle a pris une dimension nouvelle depuis le mariage de la Franche-Comté à la Bourgogne, inspirant du même coup une nouvelle dynamique au réseau.

Un nouveau projet est en cours qui déclinera la richesse du généreux patrimoine gastronomique de la grande région, de ses ambassadeurs et leurs établissements.

Des établissements pour la plupart également inscrits dans le dispositif régional Qualité Tourisme, porteur de valeurs communes.

Autre volet du réseau en pleine évolution lui aussi, les distributeurs ou producteurs avec vente directe réunis jusqu'ici par la signature « Boutique comtoise ». De quoi permettre aux gourmets de découvrir, déguster et s'offrir toute la gamme des produits régionaux de Bourgogne-Franche-Comté.

L'engagement des restaurateurs, producteurs, commerçants et artisans partenaires, garantit aux consommateurs l'utilisation quotidienne de produits de qualité de notre région.

Chefs, producteurs et distributeurs de ce réseau se mobilisent également régulièrement aux côtés du GPPR pour proposer des animations et démonstrations culinaires, des dégustations ou des points de vente éphémères pour valoriser les savoir-faire et le terroir régional, le manger bon et local, de la fourche à la fourchette.

www.produitsgourmandsbfc.fr



Bourgogne-Franche-Comté



La Bourgogne-Franche-Comté compte 7 sites de tourisme gourmand et culturel basés sur le respect et l'engagement d'une charte de qualité. Charte qui s'articule sur 3 piliers fondateurs : produits du terroir, patrimoine historique et accueil du public. Comté et ses Amis du Comté, Vins d'Arbois, Salaisons en tuyé du Haut-Doubs, Cassis de Bourgogne au Cassissium, Charolais de Bourgogne à la Fête du Charolais à Saulieu, Kirsch de Fougères ou encore Volailles de Bresse : 7 produits emblématiques de la Région, sous signe officiel de la qualité et de l'origine, retenus « sites remarquables du goût ».

<http://sitesremarquablesdugout.com>

« Au-delà du produit dans son écrin, un Site Remarquable du Goût a pour vocation de mettre un coup de projecteur sur des lieux de production emblématique mais qui ont été oubliés ou n'ont pas bénéficié d'une aura suffisante (...).

Heureusement, il existe dans ces territoires des femmes et des hommes qui ont à cœur, sans être passésistes, de conserver et de partager ce qui a composé le patchwork des paysages de nos campagnes.

Pourtant les Sites Remarquables du Goût ne sont pas de simples musées ou conservatoires. Ils vivent, ils évoluent, leurs habitants relèvent les défis que propose notre monde. Le réseau des sites présente des lieux différents quant à leur notoriété. Ils sont cependant animés de la même volonté, sauvegarder ces joyaux, éléments de notre culture, pour ne pas qu'ils s'éteignent ».

Jean Jallat,
Président des Sites Remarquables du Goût.



La route des Grands Crus de Bourgogne et la Route des Vins du Jura déroulent leurs jolis tracés au rythme des rangs de vignes, dans des paysages et au gré de villages qui mieux qu'un long discours racontent l'amour qui unit cette terre et ses hommes à leurs chères vignes et aux vins qu'ils produisent.

En Bourgogne, la Route des Grands Crus a été créée il y a 80 ans et s'étire sur plus de 60 kilomètres entre Dijon et Beaune. Elle traverse 32 grands crus et autant d'appellations à faire pâmer tous les oenophiles de la planète ! Cette route se décline selon des formules adaptables à tous les profils. Le « Wine Tour », à vivre en couple ou entre amis, pour découvrir des domaines viticoles encadrés par des professionnels de la vigne et le vin. En vélo avec escales dans les villes et domaines. Autour d'une table confortable ou le temps d'un pique-nique à la vigne, mais toujours en immersion dans cette Bourgogne qui s'est construite autour de ses ceps, ses parcelles et ses caves. Le tracé propose également des gîtes et maisons d'hôtes pour prolonger son séjour en Bourgogne viticole.

Sur d'autres coteaux, dans une ambiance différente, la route des vins du Jura s'insinue quant à elle au pied du Revermont, premier contrefort des Montagnes du Jura. Elle s'égare entre les AOC Côtes du Jura, Arbois, Etoile et Château-Chalon à la rencontre des vignerons et fédère dans un réseau cohérent, accueillant et convivial, restaurants, hébergements, produits du terroir, savoir-faire, activités de loisirs, sites remarquables et festivités viniques notamment. Là où bat très fort le cœur du Jura.

www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/les-routes-des-vins

www.jura-tourism.com/A-voir-A-faire/Deguster-le-Jura/Vins-du-Jura

LOCALISATION ET ACCÈS : **D3** **D4** **E4**



REPÈRE

« En Bourgogne, quand on parle d'un Climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre »

Bernard Pivot, écrivain et Président du Comité de soutien à l'inscription des Climats de Bourgogne au Patrimoine Unesco.

À VOIR

La Maison des Climats à Beaune

Un lieu de référence pour comprendre les Climats du vignoble de Bourgogne, ces fameuses parcelles de vignes nommées et délimitées précisément depuis des siècles, et leur inscription au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

En Bourgogne, un Climat n'a rien à voir avec la couleur du ciel (quoique), puisqu'il s'agit d'un terroir viticole associant parcelle, cépage et savoir-faire : c'est une parcelle de vigne soigneusement délimitée et nommée depuis des siècles, qui possède son histoire et bénéficie de conditions géologiques et climatiques particulières. Chaque vin issu d'un Climat a sa personnalité et sa place dans la hiérarchie des crus (Appellation Régionale, Village, Premier Cru, Grand Cru). Les Climats sont plus de 1000 à se succéder sur un mince ruban courant de Dijon à Santenay, au sud de Beaune. Un ruban qui égrène des noms illustres comme Chambertin, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Montrachet, Corton, Musigny...

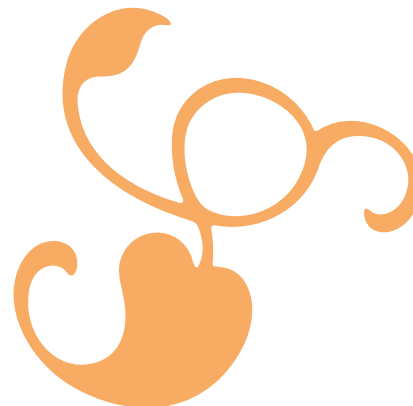
Protégée depuis 2000 ans d'histoire, l'identité des Climats et des crus qui leurs sont associés a été gravée dans le marbre des AOC dès 1936 : le vignoble de Côte-d'Or est un modèle de viticulture de terroir. En cela, les Climats du vignoble de Bourgogne représentent une exception dans le monde. Ils constituent le modèle de la viticulture de terroir, reproduit depuis dans d'autres pays.

Les Climats du vignoble de Bourgogne sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015 !

www.climats-bourgogne.com

LOCALISATION ET ACCÈS : **D3** **D4**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne



Installé au cœur de la ville d'Arbois, capitale des vins du Jura, le musée de la Vigne et du Vin du Jura occupe depuis 1993 une partie du très beau château à Pécauld.

À l'extérieur, autour de la bâtisse de pierre blonde (XIII^e-XVIII^e) entièrement restaurée, des vignes conservatoires illustrent les différents cépages plantés dans la région.

Guidée ou libre, la visite du musée commence justement dans ces vignes plantées autour du château.

S'ensuivent tout naturellement la présentation des outils et travaux du vigneron franc-comtois d'hier et d'aujourd'hui au fil des saisons. La visite se poursuit à l'intérieur, dans les caves et les salles du musée. Place à la vinification et ses particularités très jurassiennes. Une large place est accordée à l'histoire et aux traditions du monde vigneron. On fait notamment la connaissance de messieurs Laurioz et Lorioz – inventeurs arboisiens qui ont facilité le travail des vignerons jurassiens au début du XX^e. On découvre encore ce que sont une gouizotte ou garde-vigne, et l'origine du Biou ou des fruitières. Tout un monde !

www.jura-vins.com



À VOIR

A Arbois également, mais à l'autre bout de la ville, on s'offre un détour du côté de la Maison Pasteur. C'est en ses vignes d'Arbois et auprès de ses amis vignerons, que le savant fit ses découvertes sur les levures et la fermentation, tordant définitivement le cou aux folles théories de la génération spontanée.

LOCALISATION ET ACCÈS : **E4**

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura

Savourez le temps sur les Routes du Comté ! Le temps, celui qu'il fait et celui qui passe : deux facteurs essentiels dans l'histoire et la production du Comté, mais aussi une invitation généreuse à explorer cette filière emblématique de Bourgogne-Franche-Comté.

Producteurs de lait, fromagers, affineurs et tous les passionnés de leur noble terroir vous font vivre une expérience gourmande, culturelle, humaine, en lien avec la nature et les saisons... Les Routes du Comté, c'est depuis 2001 un réseau original fondé sur le lien étroit qui réunit le Comté et le tourisme dans les Montagnes du Jura. Il regroupe des fermes, des fromageries et des caves d'affinage que l'on peut visiter, mais aussi des musées « fromagers », ainsi que des « étapes gourmandes », florilège de bonnes adresses pour se restaurer et faire le plein de produits régionaux... Envie de prolonger l'expérience et poser ses valises au Pays du Comté ? Les Routes du Comté associent également une large offre d'hébergements à la ferme !

Et pour vivre une aventure ludique, didactique et sensorielle, la Maison du Comté à Poligny, rassemble en même lieu tout l'univers du Comté. De l'élevage des Montbéliardes à notre assiette, on vous parle du caractère ancestral de la fabrication et de l'affinage, des savoir-faire, de la tradition à l'innovation soucieuse de l'environnement, du bien-être animal ou encore de la haute-qualité de la 1^{ère} AOP de France en volume. Une expérience riche d'émotions et de sensations qui s'achève par une immersion sensorielle dans la prodigieuse palette aromatique du Comté.

www.comte.com/visiter/savourez-le-temps-sur-les-routes-du-comte.html



Plébiscitée à travers le monde au point de lui faire tourner la tête, puis contrainte à la clandestinité jusqu'à sa renaissance officielle dans les années 2000, la mystérieuse fée verte se dévoile aujourd'hui via un itinéraire touristique transfrontalier unique en son genre.

Porté par la Ville de Pontarlier et l'association Pays de l'Absinthe, cet itinéraire franco-suisse relie l'ensemble des sites agricoles, industriels, culturels, historiques et touristiques liés à l'absinthe. Un parcours original, souvent bucolique, toujours instructif et ludique qui transporte les visiteurs de Pontarlier aux confins du Val-de-Travers : 48km de sentiers balisés jouent ainsi à saute-frontière dans les paysages sauvages et préservés des Montagnes du Jura. Cette balade peut se faire dans les deux sens, toujours avec la philosophie d'un tourisme doux, proche de la nature. Le rythme proposé fait la part belle aux petits bijoux naturels, et notamment aux sources d'eaux fraîches et pures, histoire de s'offrir une pause et troubler une bonne absinthe sélectionnée chez l'un des distillateurs de la Route. A consommer avec modération naturellement, à l'inverse des découvertes et rencontres que vous ferez au gré des musées, sites de cultures de plantes médicinales et chez les artisans qui font usage de l'élixir ou du thème de la fée verte dans leurs réalisations. Une fée qui veille encore sur votre confort, votre appétit et votre sommeil, jalonnant son parcours d'hébergements douillets et tables accueillantes.

www.routedelabsinthe.com



LOCALISATION ET ACCÈS : **F4**

L'histoire des Hospices Civils de Beaune a commencé en 1443 par la volonté de Nicolas Rolin et Guigone de Salins de construire un hôpital : l'Hôtel-Dieu. Les fondateurs ont fait œuvre de charité et acte de mécénat, instituant ainsi une tradition qui permit aux Hospices de Beaune de traverser l'histoire dans des conditions exceptionnelles. L'originalité de cette institution hospitalière se situe dans l'importance et la nature de son patrimoine : d'une part un monument historique du XV^e siècle, l'Hôtel-Dieu, et d'autre part, un prestigieux domaine vinicole de 60 hectares des meilleures appellations de Bourgogne. Toutes ces vignes proviennent de legs et de donations. Leur production est commercialisée chaque année aux enchères, le 3^e dimanche de novembre, lors de la vente de charité la plus célèbre du monde. Par ce patrimoine hors du commun, les Hospices de Beaune jouent un rôle de premier plan dans les deux piliers de Beaune et sa région : le tourisme et le vin. En Bourgogne, « nul autre bien n'étant plus précieux que les vignes », le domaine des Hospices de Beaune s'est construit, reflet de la multitude des plus grands terroirs de Bourgogne et de la générosité des dons et des héritages.

Les caves médiévales de l'Hôtel-Dieu courent sur plus de 300m de long sous les anciennes caves de vinification bâties en 1834 sur les fondations datant de 1645.

Un patrimoine bâti, culturel et oenotouristique incontournable !

<http://hospices-de-beaune.com>



LOCALISATION ET ACCÈS : **D3**

Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne

LE TOURISME GASTRONOMIQUE : LE GOÛT DU VOYAGE

Nous sommes sur les hauteurs de Malbuisson. Là, au bout d'une route de montagne sinueuse, un fort militaire est devenu cathédrale d'affinage pour Comté d'excellence. C'était il y a 1966 : Marcel petite chamboulait les codes établis par la profession en développant ici l'affinage lent et long de ses meilleurs crus de montagne. Aujourd'hui, une vingtaine de fromagers perpétuent la légende. Leur guide, Claude Querry, maître-affineur des lieux. Un pur montagnon. Il vient du Saugeais. « J'ai toujours été très attaché aux métiers de la terre, au monde agricole dont je suis issu. Le bon sens paysan, c'est une culture chez nous ». Claude est arrivé ici il y a 30 ans. Depuis, chaque jour, en blouse blanche et casquette vissée sur la tête, il arpente les kilomètres de galeries du fort. Tous les sens en éveil. De ces voûtes, il connaît chaque recoin. Dans les méandres de pierre et d'Histoire du Fort Saint-Antoine, aujourd'hui, 100 000 meules de Comté sont confiées aux bons soins de Claude et ses experts, pour être « cueillies » à point. Entre 10 et 20 mois. Parfois plus. Beaucoup plus.

« Le temps d'affinage est important, mais ce n'est pas le seul critère qui détermine un Comté ». Sa saison, son origine géographique, la flore, les vaches, la patte du fromager et puis, bien sûr, l'affinage. « Chaque meule est différente. Même entre deux fromages issus de la même fromagerie et fabriqués le même jour ! » Tout un monde qui se raconte -et se déguste- le temps d'une fascinante visite guidée. Un conseil : prévoir des vêtements chauds et chaussures fermées, même en été ! Le même conseil prévaut pour visiter les autres caves et lieux d'affinages du Comté qui ponctuent le territoire.

www.comte-petite.com



LOCALISATION ET ACCÈS : **F4**

Bourgogne-Franche-Comté / Montagnes du Jura

LE TOURISME GASTRONOMIQUE : LE GOÛT DU VOYAGE



Depuis quelques années déjà, l'oenotourisme a le vent en poupe. Que l'on soit oenophile averti ou simple épicurien, en quête d'un séjour gourmand ou d'une exploration fine d'un terroir, d'un cépage ou d'une appellation, il ouvre une autre porte sur les territoires. Une ouverture à la fois agricole, culturelle, paysagère, patrimoniale et gourmande. Le label Vignobles & Découvertes créé en 2009 par Atout France à la demande du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, distingue les destinations à vocation touristique et viticole qui proposent une offre de produits variés et complémentaires pour composer son séjour au plus près des vignobles. En Bourgogne et Jura, 9 destinations* sont labellisées par la marque. Hébergements, restauration, visites de caves et dégustations, musées, événements : une destination vin à part entière et l'assurance, pour chaque visiteur, d'un séjour qui tient toutes ses promesses de gourmandises, de rencontres et de découvertes. Le label est attribué pour 3 ans à la destination qui s'engage à respecter un cahier des charges précis et exigeant.

<http://atout-france.fr/services/le-label-vignobles-decouvertes>

* Côte Chalonnaise, Dijon Côte de Nuits, Vignoble de Chablis, Vignoble de l'Auxerrois, Vignoble du Mâconnais, Vignoble du Châtillonnais, Vignoble du Tonnerrois, Vignoble du Jura.



Bourgogne-Franche-Comté / Designed by Bourgogne / Montagnes du Jura

ACCES

LIAISONS FERROVIAIRES

EN TGV

Horaires et accès SNCF : www.ouigo.com

- Directs au départ de Paris-Gare de Lyon en direction de l'est (Suisse) desservant les gares de Montbard, Dijon, Dole, Mouchard, Frasnay, Besançon-Franche-Comté et Belfort-Montbéliard.
- Directs au départ de Paris-Gare de Lyon en direction du sud-est desservant les gares de Le Creusot-Montceau-Montchanin et Mâcon-Loché.
- Directs au départ de l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle desservant les gares de Belfort-Montbéliard, Besançon, Dijon, Le Creusot-Montceau-Montchanin, Mâcon-Loché et Montbard.

EN TER

Horaires et accès : www.ter.sncf.com/bourgogne-franche-comte
Réseau de trains régionaux qui desservent toute la région.

LIAISONS ROUTIERES

Autoroutes : A6 / A31 / A77 / A36 / A39 / A40 / A404 / A42.
Lausanne-Vallorbe E23 / E25.

LIAISONS AÉRIENNES

• AÉROPORTS PROCHES

Aéroport Bâle-Mulhouse-Fribourg
Tél. +33 (0)3 89 90 31 11
www.euroairport.com

Aéroport de Lyon Saint-Exupéry
Tél. +33 (0)4 26 00 70 07
www.lyon.aeroport.fr

Aéroport de Genève-Cointrin
Tél. +0041 227 177 111
www.gva.ch

Aéroports de Paris
www.parisaeroport.fr

• AÉROPORTS EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

Aéroport Chalon Bourgogne
Tél. +33(0)3 85 46 14 48
www.chalon.aeroport.fr

Aéroport de Nevers-Fourchambault
Tél. +33 (0)3 86 57 03 92
www.aeroportdenevers.fr

Aéroport Dijon-Bourgogne
Tél. +33(0)3 80 67 67 67
www.dijon.aeroport.fr

Aéroport Saint-Yan Air'e Business
Tél. +33 (0)3 85 70 96 43
www.aeroportsaintyan.fr

Aéroport Dole-Jura
Tél. +33 (0)3 84 72 04 26
www.aeroportdolejura.com

A

B

C

D

E

F

G

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



✈️ Aéroport
✈️ Aérodrôme

ACTUAL
Cartographie
U4652 - 04/17

Se régaler

EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Voyager, c'est aussi passer à table. Un lieu de rencontres par excellence. Rencontre des gens, mais aussi des saveurs et arômes qui fleurissent bon la terre où ils sont nés. Car c'est bien à la racine de nos territoires que naissent ces produits qui forgent tout le caractère de notre cuisine et de nos caves. L'eau des rivières, le bois des forêts, la rudesse d'un climat, la douce inclinaison d'un coteau, la générosité d'une prairie : la nature dans toute sa diversité, ses atouts comme ses contraintes, inspire les spécialités de Bourgogne-Franche-Comté. Mais pas seulement. Précieux artisans de ces délices, il y a bien sûr les hommes et les femmes d'ici : producteurs, cuisiniers, vignerons, fromagers, pâtisseries, chocolatiers, apiculteurs, agriculteurs, distillateurs. Respectueux des savoir-faire ancestraux autant qu'insatiables créateurs. Passer à table, c'est donc bel et bien succomber aux plaisirs de la table et de la gourmandise. Vous régaler les sens, le cœur et l'esprit de jolies découvertes et belles rencontres.

Bon appétit en Bourgogne-Franche-Comté !

CONTACTS PRESSE :

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

Barbara Gris-Pichot • Tél + 33 (0)3 81 25 08 01
b.gris@bfctourisme.com

FR Delphine Naulin • Tél +33 (0)3 81 25 08 15
d.naulin@bfctourisme.com

CH B Marie-Hélène Vernerey • Tél + 33 (0)3 81 25 08 12
mh.vernerey@bfctourisme.com

www.bourgognefranchecomte.com

COMITÉ 'GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ'

Vanessa Borde • Tél + 33 (0)3 81 54 71 89 • + 33 (0)6 59 20 63 54
vborde@gpprbfc.fr

Adélaïde Gaiffe • Tél + 33 (0)3 81 54 71 89
agaiffe@gpprbfc.fr

www.produitsgourmandsbfc.fr
